

Pelatihan Peningkatan Kreativitas Masyarakat Dalam Mengelola Produk Umkm Keripik Pisang Cokelat Lumer Di Desa Kampung Dalam Kecamatan Bilah Hulu

Habibatul Jannah Siregar¹, Tety Zebua², Siti Lam'ah Nst³, Abd. Rasyid Syamsuri⁴

^{1,2,3} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Labuhanbatu

⁴ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

*e-meil : habibatuljannah19@gmail.com

Abstract

This training explains or aims to increase the creativity of the people of Kampung Dalam Village, in the use of bananas to make melted chocolate banana chips which is carried out by students of Labuhanbatu University, Faculty of Economics and Business, Accounting Department in Kampung Dalam Village, Bila Hulu sub-district. The research method used was a training method, in which we and the local community worked together to collect tools and materials for making melted chocolate banana chips. The results of the training we carried out were first, outreach to the public regarding melted chocolate banana chips MSMEs. Second, we work together in the process of making melted chocolate banana chips from the fanning stage until the results can be marketed. Third, we market melted chocolate banana chips to hamlets in Kampung Dalam Village, namely to Jawa A Hamlet and Kampung Dalam B Hamlet. Our hope is that with this training, we hope that melted chocolate banana chips can become a side or permanent business for the community. the people of Kampung Dalam Village.

Keywords: Training, to Increase Community Creativity, Cooperation and the Kampung Dalam Village Community

Abstrak

Pelatihan ini menjelaskan atau bertujuan meningkatkan kreativitas masyarakat Desa Kampung Dalam, dalam pemanfaatan buah pisang menjadi olahan keripik pisang cokelat lumer yang di lakukan oleh mahasiswa dan mahasiswi Universitas Labuhanbatu, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi kepada Desa Kampung Dalam kecamatan Bila Hulu. Metode penelitian yang digunakan adalah metode pelatihan, yang dimana kami beserta masyarakat setempat bekerja sama dalam mengumpulkan alat dan bahan pembuatan keripik pisang cokelat lumer. Hasil dari pelatihan yang kami lakukan yaitu pertama, Sosialisasi kepada masyarakat mengenai UMKM keripik pisang cokelat lumer. Kedua, kami bekerja sama dalam proses pembuatan keripik pisang cokelat lumer dari tahap pengipasan hingga hasilnya dapat dipasarkan. Ketiga, kami memasarkan keripik pisang cokelat lumer ke dusun-dusun yang berada di Desa Kampung Dalam yaitu ke Dusun Jawa A dan di Dusun Kampung Dalam B. Adapun harapan kami dengan adanya pelatihan ini kami berharap keripik pisang cokelat lumer dapat menjadi usaha sampingan atau tetap oleh masyarakat Desa Kampung Dalam.

Kata Kunci : Kreativitas Masyarakat, Bekerja Sama dan Masyarakat Desa Kampung Dalam

1. PENDAHULUAN

Kreativitas di dalam Ekonomi kreatif merupakan sesuatu yang sangat berharga. Ekonomi kreatif dapat digunakan untuk mempertahankan usaha yang dimiliki dengan cara menciptakan inovasi dan kreasi atas produk yang dipasarkan. Setidaknya produk yang dihasilkan memiliki ciri khas yang dapat diingat oleh konsumen ketika berkunjung ke suatu daerah atau kota tertentu di Indonesia (Rakib, M. 2015).

Pemberdayaan masyarakat dilakukan oleh pemerintah untuk memfasilitasi masyarakat lokal dalam merencanakan, memutuskan, dan mengelola sumberdaya yang dimiliki sehingga pada akhirnya masyarakat dapat memiliki kemampuan dan kemandirian secara ekonomi, ekologi, dan sosial secara berkelanjutan (Menurut Noor, 2011)

Indonesia dikenal sebagai negara agraris, karena sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian, memiliki lahan pertanian yang luas dan sumberdaya yang melimpah. Selain itu, negara ini beriklim tropis di mana sinar matahari terjadi sepanjang tahun, sehingga kondisi alam sangat subur, dengan banyak keanekaragaman hayati seperti populasi tanaman pangan, buah-buahan, sayuran, tanaman obat, serta berbagai macam tanaman lain yang tak kalah penting. Sektor pertanian menjadi sektor andalan, karena berbagai macam jenis budidayanya. Salah satu prospek besar bagi sektor pertanian yaitu berkembangnya komoditas buah-buahan yang beragam, salah satunya adalah pisang.

Desa Kampung Dalam merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Bilah Hulu, Kabupaten Labuhanbatu, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Dikarenakan program kampus KKN (Kuliah Kerja Nyata) dalam pemanfaatan buah pisang menjadi olahan keripik pisang cokelat lumer yang dilakukan oleh mahasiswa dan mahasiswi Universitas Labuhanbatu, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi kepada Desa Kampung Dalam kecamatan Bila Hulu., dikarenakan kami ingin membuat salah satu pelatihan di Desa Kampung Dalam, melihat banyaknya pohon pisang yang berada di Desa Kampung Dalam membuat kami mengambil buah pisang sebagai bahan pelatihan kami. Pisang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan salah satunya keripik pisang. Keripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang terbuat dari irisan buah pisang yang dilakukan dengan cara penggorengan, penirisan dan dilakukan penambahan makanan yang diperbolehkan.

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari semuanya (Oktaningrum dkk, 2013).

Berbagai jenis keripik bisa dikonsumsi dengan cara yang berbeda yaitu diantaranya keripik buah, sayur dan umbi. Keripik buah merupakan camilan sehat yang terbuat dari bahan alami berupa buah-buahan segar. Kehadiran keripik buah menjadi salah satu langkah untuk menciptakan kreasi baru. Keripik sayuran merupakan salah satu produk pangan alternatif makanan kering. Peluang pasar makanan kering yang terbuka dan prospektif karena semakin populernya makanan sehat yang mengandung serat. Salah satunya adalah keripik pisang. Pembuatan keripik pisang memerlukan cara yang benar dalam mengelolanya agar keripik pisang dapat dipasarkan dan ada harga jualnya di masyarakat.

Keripik pisang merupakan keripik yang banyak digemari masyarakat karena sudah terkenal akan olahannya yang dapat di variasikan dengan berbagai rasa. Dan untuk varian rasa kami memilih rasa cokelat sebagai variasi keripik pisang kami di karenakan menurut kami rasa cokelat paling banyak di minati oleh masyarakat pada umumnya. Adapun harapan kami dengan adanya pelatihan kami ini kami berharap keripik pisang cokelat lumer dapat menjadi usaha sampingan atau tetap oleh masyarakat di Desa Kampung Dalam.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah metode pelatihan, yang dimana kami mengumpulkan alat dan bahan dalam pembuatan keripik pisang cokelat lumer, adapun alat dan bahan pembuatan keripik pisang cokelat lumer yaitu :

Bahan

- Pisang kepok 7 sisir
- Cokelat DCC/batang 1 kg
- Minyak makan 2 kg
- Kapur sirih secukupnya

Alat

- Kualiti
- Baskom
- Kompor Gas
- Gas
- Spatula

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pengabdian masyarakat yang mengusung tema pelatihan peningkatan kreativitas masyarakat dalam mengelola produk UMKM keripik pisang cokelat di Desa Kampung Dalam Kecamatan Bilah Hulu, maka ada beberapa kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa dan masyarakat yaitu sebagai berikut :



Gambar 1 : Sosialisasi kepada masyarakat mengenai UMKM keripik pisang coklat lumer.

Pada gambar 1 kami mahasiswa Kkn melakukan sosialisasi di kantor desa untuk berdiskusi dengan masyarakat desa mengenai UMKM yang akan kami lakukan di desa kampung dalam dan kami menyepakati bahwa kami akan melakukan pelatihan bagaimana cara membuat keripik pisang coklat lumer yang bertempat di kantor kepala desa kampung dalam.



Proses pengupasan pisang dengan direndam di dalam air kapur sirih dan didiamkan selama 1 jam agar keripik yang dibuat menjadi renyah, kemudian pisang diiris.



Setelah diiris kemudian di goreng dan ditiriskan.

	Setelah ditiriskan keripik pisang di aduk dengan cokelat yang sudah dicairkan.
	Keripik pisang cokelat lumer dapat dipasarkan.

Gambar 2 : Proses pembuatan keripik pisang cokelat lumer.

Pada gambar 2 kami bersama masyarakat kampung dalam bersama sama membuat proses pembuatan kripik pisang coklat lumer mulai dari perendaman pisang, pengupasan pisang, pengirisan pisang memakai alat pemotong keripik pisang, penggorengan pisang setelah minyak panas dan di goreng selama beberapa menit, kemudian keripik pisang yang sudah di goreng ditiriskan guna mengurangi minyak yang berlebih, setelah itu keripik pisang di campurkan dengan cokelat yang sudah di lelehkan dengan minyak makan, kemudian setelah selesai keripik pisang cokelat lumer siap dikemas dan dipasarkan.



Gambar 3 : Gambar diatas merupakan proses penjualan ke dusun dusun sekitar desa kampung dalam.

Pada gambar 3 kami memasarkan keripik pisang coklat lumer ke dusun dusun yang berada di desa kampung dalam yaitu ke dusun jawa A dan di dusun kampung dalam B. Banyak masyarakat yang berminat membeli keripik pisang coklat lumer karena rasanya unik, enak dan gurih, dan sehingga mereka tertarik membuat keripik pisang coklat lumer di rumah mereka masing masing untuk di pelajari dan di aplikasikan di rumah masing masing sebagai usaha UMKM dirumah.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan program pelatihan guna untuk meningkatkan kreativitas masyarakat Desa Kampung Dalam, dalam pemanfaatan buah pisang menjadi olahan keripik pisang coklat lumer yang di lakukan oleh mahasiswa dan mahasiswi Universitas Labuhanbatu. Dengan adanya diskusi dan kerja sama dengan masyarakat Desa Kampung Dalam, dalam mengelola buah pisang menjadi keripik pisang coklat lumer dapat terlaksana mulai dari pengupasan pisang hingga produk dapat dipasarkan. Adapun harapan kami dengan adanya pelatihan ini kami berharap keripik pisang coklat lumer dapat menjadi usaha sampingan atau tetap oleh masyarakat Desa Kampung Dalam.

Pelatihan Peningkatan Kreatifitas Masyarakat Dalam Mengelola Produk Umkm Keripik Pisang Coklat Lumer Di Desa Kampung Dalam Kecamatan Bilah Hulu

DAFTAR PUSTAKA

- Oktaningrum, Gama Noor. Ambarsari, Indrie. dan Endrasari, Retno, 2013. Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Ubi kayu. Balai pengkajian teknologi pertanian Jawa Tengah. Purnomo, R. (2016). Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia. Cetakan Pertama. Surakarta
- Rakib, M. (2015). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Industri Rumah Tangga dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Pada Kelompok Usaha Rumah Tangga Binaan Yayasan EcoNatural Society di Kabupaten Selayar). Makassar : Universitas Negeri Makassar Fakultas Ekonomi Program Studi Pendidikan Ekonomi
- Noor, Munawar. 2011. Pemberdayaan Masyarakat. Jurnal Ilmiah CIVIS. 1 (2): 87-99.