



Pembuatan Keripik Pisang Lumer dalam Pengembangan Usaha Mikro dengan Pemanfaatan Sumber Daya Di Desa Sri Menanti

Sukawati^{1*}, Moh Habibul Mujtaba², Rosa Kamelia Sari³, Siti Afifah⁴, Sindi Rosadi⁵

¹⁻⁵ Ekonomi Syariah, STAI Ibnu Rusyd Kotabumi, Indonesia

Email Corresponding: sukawa9@gmail.com

Article History:

Received: April 14, 2025

Revised: April 28, 2025

Accepted: May 12, 2025

Published: May 14, 2025

Keywords: Banana Chips; Micro Enterprises; Resources

Abstract: Sri Menanti Village has significant potential in the agricultural sector, particularly in banana production. However, the economic value of bananas is often underutilized due to limited innovation in processing. This study aims to develop micro-enterprises through the production of an innovative product called keripik pisang lumer (melt-in-the-mouth banana chips). The method used is a participatory approach involving local communities in training, production, and marketing. The results show that utilizing local resources can increase product value and open up new business opportunities. Keripik pisang lumer has become a popular snack alternative with strong potential for both local and regional markets.

Abstrak

Desa Sri Menanti memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, khususnya produksi pisang. Namun, nilai ekonomis pisang sering tidak maksimal akibat keterbatasan inovasi olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan usaha mikro melalui pembuatan produk inovatif berupa keripik pisang lumer. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat desa dalam pelatihan, produksi, dan pemasaran. Hasil menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal mampu meningkatkan nilai tambah produk serta membuka peluang usaha baru. Keripik pisang lumer menjadi alternatif camilan yang digemari dan berpotensi besar untuk pasar lokal dan luar daerah.

Kata kunci: Keripik Pisang; Usaha Mikro, Sumber Daya

1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan kekayaan alam yang melimpah, salah satunya adalah komoditas pisang. Pisang tidak hanya memiliki nilai gizi tinggi, tetapi juga merupakan salah satu buah tropis yang mudah dibudidayakan dan memiliki produktivitas tinggi. Di berbagai daerah, pisang menjadi sumber penghasilan utama bagi petani, termasuk di Desa Sri Menanti, yang terletak di kawasan pedesaan dengan lahan subur dan iklim tropis yang mendukung pertumbuhan pisang sepanjang tahun.

Namun, permasalahan klasik yang dihadapi oleh petani di daerah ini adalah keterbatasan dalam mengelola hasil panen. Buah pisang termasuk komoditas yang cepat matang dan mudah busuk, sehingga sering kali dijual dalam kondisi mentah dengan harga yang rendah. Kurangnya inovasi dalam pengolahan pasca panen menyebabkan nilai tambah produk tidak optimal. Kondisi ini mengakibatkan pendapatan petani tidak stabil dan ketergantungan terhadap tengkulak masih cukup tinggi.

Dalam konteks pembangunan ekonomi lokal, pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis potensi desa merupakan strategi yang sangat relevan. UMKM tidak hanya menjadi tulang punggung ekonomi nasional, tetapi juga berperan penting dalam menciptakan lapangan kerja, mengurangi pengangguran, dan meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi pisang di Desa Sri Menanti adalah dengan mengolahnya menjadi produk inovatif yang memiliki daya saing dan nilai jual tinggi, yaitu keripik pisang lumer.

Keripik pisang lumer merupakan modifikasi dari keripik pisang konvensional, dengan sentuhan rasa dan tekstur yang lebih menarik, seperti lapisan coklat, karamel, atau keju yang meleleh di mulut. Inovasi ini tidak hanya memperpanjang umur simpan produk, tetapi juga menjadikannya lebih menarik bagi pasar modern. Produk ini cocok sebagai camilan ringan yang digemari berbagai kalangan, dari anak-anak hingga dewasa.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan dan pemasaran keripik pisang lumer diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha baru, dan memperkuat kemandirian ekonomi lokal. Lebih dari sekadar menciptakan produk, kegiatan ini bertujuan membangun ekosistem usaha mikro yang berkelanjutan, berbasis pada pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

Penelitian ini dilakukan untuk menjawab pertanyaan bagaimana proses pembuatan keripik pisang lumer dapat diimplementasikan sebagai model pengembangan usaha mikro yang berbasis potensi lokal di Desa Sri Menanti. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi pengembangan UMKM serupa di daerah lain dengan kondisi yang sejenis.

2. MASALAH

Permasalahan utama dalam pengembangan usaha mikro di Desa Sri Menanti terletak pada kurangnya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya pisang, yang merupakan salah satu komoditas unggulan desa. Meskipun ketersediaan pisang sangat melimpah, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar dengan harga yang relatif rendah. Hal ini menyebabkan nilai tambah yang diperoleh masyarakat sangat kecil dan usaha mikro sulit berkembang secara berkelanjutan. Selain itu, masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pisang menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki daya saing di pasar. Tantangan lain yang dihadapi adalah kurangnya akses terhadap teknologi produksi sederhana, keterbatasan modal usaha, dan minimnya strategi pemasaran yang efektif.

3. METODE

Lokasi dan Peserta

Program PKM ini berlangsung di Desa Sri Menanti, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Lampung Utara, Provinsi Lampung. Pelaksanaan diadakan di kediaman salah satu anggota PKM. Sebanyak 11 peserta terlibat dalam kegiatan ini, yang terdiri dari 9 ibu rumah tangga dan 2 remaja laki-laki.

Tahapan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengembangan usaha mikro melalui pembuatan keripik pisang lumer di Desa Sri Menanti dilaksanakan secara sistematis melalui beberapa tahapan. Setiap tahapan dirancang untuk mengintegrasikan potensi lokal, meningkatkan keterlibatan masyarakat, serta membangun fondasi usaha yang berkelanjutan. Berikut ini adalah tahapan-tahapan kegiatan secara rinci:

a. Tahapan persiapan

Pada tahap awal, dilakukan observasi lapangan dan pengumpulan data mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat, potensi pertanian, serta ketersediaan bahan baku, khususnya pisang. Observasi ini bertujuan untuk memastikan kelayakan usaha keripik pisang berdasarkan jumlah produksi pisang, varietas yang umum ditanam (seperti pisang kepok, raja, dan uli), serta waktu panen yang berlimpah. Selain itu, dilakukan juga pemetaan sumber daya manusia yang dapat diberdayakan, seperti kelompok ibu rumah tangga, pemuda, dan pelaku UMKM yang sudah berjalan namun belum berkembang.

Data dikumpulkan melalui wawancara dengan perangkat desa, ketua RT/RW, tokoh masyarakat, dan petani lokal. Peneliti juga mencatat potensi dukungan dari lembaga desa, seperti Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), untuk mendukung keberlanjutan kegiatan usaha. Tahap pelatihan

b. Tahap sosialisasi

Setelah data dasar diperoleh, dilakukan sosialisasi program kepada masyarakat melalui pertemuan desa. Sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan tujuan, manfaat, serta rencana jangka pendek dan jangka panjang dari kegiatan ini. Dalam forum tersebut, masyarakat diberikan pemahaman bahwa program ini bukan sekadar pelatihan, tetapi juga inisiatif untuk membentuk usaha kolektif berbasis desa.

Melalui sosialisasi ini, dibentuklah kelompok usaha yang terdiri dari warga yang bersedia berkomitmen mengikuti pelatihan dan menjalankan usaha secara konsisten. Kelompok ini dikoordinasi oleh ketua kelompok dan mendapat pendampingan selama

program berlangsung. Keanggotaan kelompok diutamakan dari kalangan ibu rumah tangga yang belum memiliki penghasilan tetap, serta pemuda yang belum bekerja.

c. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan merupakan inti dari kegiatan ini. Materi pelatihan mencakup seluruh proses produksi, mulai dari:

- Pemilihan dan penyiapan bahan baku: Menentukan jenis pisang yang paling sesuai, proses pemotongan, perendaman, dan pengeringan.
 - Teknik penggorengan yang tepat agar menghasilkan tekstur renyah dan tidak berminyak.
 - Proses pelumuran rasa dengan bahan seperti coklat leleh, karamel, keju bubuk, atau rasa lainnya, disesuaikan dengan preferensi pasar.
 - Pengemasan sederhana namun higienis dan menarik, termasuk pelabelan produk.
- Pelatihan dilakukan secara langsung (praktik) di lokasi produksi yang disiapkan oleh kelompok, dengan alat-alat produksi sederhana yang dapat dijangkau oleh masyarakat desa.

d. Tahap percobaan dan penyempurnaan produk

Setelah pembuatan, kelompok usaha mulai memproduksi keripik pisang secara mandiri. Pada tahap ini, produk diuji coba secara internal dan diberikan kepada konsumen lokal sebagai sampel. Evaluasi dilakukan terhadap rasa, kerenyahan, tampilan produk, dan daya tahan simpan.

Umpan balik dari konsumen awal sangat penting sebagai dasar untuk menyempurnakan resep, ukuran, kemasan, serta varian rasa. Proses ini berlangsung selama beberapa siklus produksi kecil hingga didapatkan formula produk yang konsisten dan disukai pasar.

e. Pengemasan dan citra produk

Agar produk memiliki nilai jual lebih tinggi, dilakukan pengenalan tentang pentingnya kemasan dan identitas merek. Peserta diberikan panduan untuk membuat logo sederhana, desain label, serta narasi produk yang mencerminkan keunikan dan asal-usul lokal.

Nama produk dipilih secara partisipatif, dan label mencantumkan informasi penting seperti komposisi, tanggal produksi, dan kontak produsen. Branding menjadi langkah penting dalam membedakan produk keripik pisang lumer Desa Sri Menanti dari produk sejenis di pasar.

f. Tahap pemasaran Produk

Setelah produk siap, langkah berikutnya adalah pemasaran. Masyarakat diajarkan cara memasarkan produk di berbagai saluran:

- Pemasaran langsung di lingkungan sekitar, warung, sekolah, dan pasar desa.
- Promosi digital sederhana melalui WhatsApp, Facebook, dan Instagram.
- Partisipasi dalam bazar UMKM atau acara desa sebagai bentuk promosi offline.

Ditekankan juga pentingnya menjaga kualitas produk, konsistensi produksi, dan pelayanan konsumen yang baik. Pendampingan juga dilakukan untuk menyusun harga jual yang memperhitungkan biaya produksi dan margin keuntungan yang layak.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan penjelasan kepada masyarakat mengenai pembuaan keripik lumer

Sesi penyuluhan yang meliputi diskusi interaktif dan wawancara dimanfaatkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pembuatan keripik pisang lumer potensi menjadi produk pangan sehari-hari. Materi yang disampaikan dalam penyuluhan ini mencakup pembahasan tentang manfaat pisang, beserta metode pengolahannya menjadi keripik pisang lumer untuk menambah daya jual produk berbahan dasar pisang. Di Desa sri menanti, umumnya hanya sebuah pisang, sementara pisang itu jarang masyarakat konsumsinya. Hal ini diketahui melalui wawancara yang mengungkapkan bahwa banyaknya pemahaman masyarakat tentang produksi pisang dan cara pengolahannya menjadi produk makanan seperti keripik pisang lumer. Hasilnya, sesi edukasi tim PKM mencakup berbagai topik, termasuk manfaat penhasilan produk, dan teknik yang tepat untuk membuat kripik pisang coklat lumer.

Dalam kegiatan penyuluhan ini, pemateri menjelaskan langkah-langkah pembuatan kripik pisang coklat lumer sebagai berikut : pertama, kupas pisang, masukan pisang ke air bersih, kemudian iris pisang menggunakan pisau atau alat pemotong pisang. Setelah itu siapkan minyak panas, kemudian masukan potongan pisang kedalam minyak tersebut. Lalu seteah pisang matang atau aga menguning angkat dan sisihkan ke dalam wadah. Selanjutnya membuat coklatnya, pertama potong potong coklat kecil kecil lalu masukkan ke mangkuk kecil kemudian siapkan air panas dan masukan mangkuk yang berisi coklat tesebut ke air panas dan aduk hingga mencair, lalu masukkan coklat yan sudah mencair ke pisang yang sudah di goreng lalu aduk hingga merata.

Setelah itu, diamankan hingga dingin, lalu kemas keripik pisang tersebut. Kemudian, keripik siap untuk di konsumsi.

Kegiatan pelatihan

Setelah sesi penyuluhan, peserta melanjutkan dengan pelatihan praktik tentang penyiapan dan pengolahan pembuatan keripik pisang lumer. Tujuan pelatihan ini dilaksanakan setelah penyuluhan adalah untuk memberikan kesempatan kepada ibu ibu untuk langsung mempraktikkan pembuatan keipik pisan lumer tersebut, sehingga mereka menjadi lebih mahir dalam proses pengolahannya. Sesi pelatihan diawali dengan pemaparan tentang bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat keripik pisang. Bahan – bahan yang digunakan yaitu pisang, coklat batangan, gula, susu dan minyak untuk menggoreng. Peralatan yang digunakan yaitu baskom, pisau, serutan keripik, kompor, alat penggoreng dan sebagainya. Dalam pelaksanaannya, tim pelaksana melibatkan ibu ibu masyarakat dalam setiap tahapan pengolahan, sehingga tim dapat secara langsung memantau cara kerja ibu ibu masyraakat tersebut. Dengan demikian, jika terjadi kesalahan dalam proses pengolahan pada setiap tahap, tim pelaksana dapat segera memperbaikinya.

Tahapan Penilaian

Penilaian dimulai dengan evaluasi proses produksi, yang mencakup kemampuan peserta dalam mengaplikasikan teknik yang diajarkan selama pelatihan, serta kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk dinilai dari segi rasa, tekstur, kemasan, dan daya tarik pasar, dengan mengumpulkan umpan balik dari konsumen.

Aspek ekonomi dievaluasi melalui peningkatan pendapatan masyarakat yang terlibat dalam produksi, serta kemampuan usaha mikro untuk berkembang dan bersaing di pasar. Dampak sosial dinilai berdasarkan perubahan dalam keterampilan, pengetahuan, dan motivasi berwirausaha masyarakat, serta penerimaan produk di tingkat lokal.

Penilaian akhir dilakukan dengan melihat keberlanjutan usaha, yakni apakah masyarakat dapat menjalankan usaha keripik pisang lumer secara mandiri, serta tantangan yang dihadapi dalam mengembangkan produk di masa depan..

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa program pembuatan keripik pisang lumer di Desa Sri Menanti mampu menjadi solusi nyata

dalam pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal. Pemanfaatan pisang sebagai bahan baku utama berhasil diolah menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya tarik pasar.

Melalui serangkaian tahapan mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga pendampingan, masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam hal produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Respons positif dari konsumen terhadap cita rasa dan tampilan kemasan menunjukkan bahwa produk ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan lebih lanjut.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan wirausaha berbasis sumber daya lokal dapat meningkatkan pendapatan, mendorong kemandirian ekonomi, dan membangun semangat berwirausaha di tingkat desa

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami memberikan penghargaan yang tulus kepada Ibu Suka Wati, M.PD.I, atas kepemimpinan serta petunjuknya sepanjang program PKM ini. Tak lupa, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya pengabdian kepada masyarakat ini. Berkat kerja sama, dedikasi, dan semangat yang luar biasa, program ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat. Kami sangat menghargai setiap upaya yang telah diberikan untuk meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat. Semoga pengabdian ini dapat menjadi amal jariyah dan memberi dampak positif yang berkelanjutan bagi semua pihak. Sekali lagi, kami sangat menghargai dedikasi, waktu, dan usaha Anda. Semoga Allah SWT memberkahi setiap langkah dan usaha yang kami lakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Statistik produksi hortikultura: Komoditas pisang tahun 2020–2021*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Fitriani, N., & Wahyuni, S. (2020). Inovasi produk olahan pisang dalam pemberdayaan UMKM di pedesaan. *Jurnal Agribisnis dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 45–53.
- Handayani, R. (2019). Strategi pengembangan produk olahan pangan berbasis komunitas lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 22–29.
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2020). *Laporan tahunan UMKM Indonesia*. Jakarta: Deputi Bidang Usaha Mikro.

- Nugroho, H. (2018). Pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif dalam pengembangan ekonomi desa. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 7(1), 55–64.
- Pratama, Y., & Sulistyowati, R. (2021). Analisis nilai tambah produk olahan pisang: Studi kasus di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 9(1), 12–20.
- Sari, M., & Hidayat, T. (2020). Pengaruh desain kemasan terhadap minat beli produk UMKM. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 14(2), 101–110.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.