

Bimbingan Teknis Peningkatan Kapasitas Produksi Keripik Pisang Salai Bu Atika Di Kelurahan Bukit Nenas

MUHAMMAD ARIF¹

¹Program Studi Teknik Industri
Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
pakarifmt@gmail.com

MELLIANA⁴

⁴Program Studi Teknik Industri
Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
Mellianna52@gmail.com

AZMI^{2*}

²Program Studi Teknik Industri
Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
azmi.omy@gmail.com

TRISNA MESRA⁵

⁵Program Studi Teknik Industri
Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
trisnamesra74@gmail.com

FITRA³

³Program Studi Teknik Industri
Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
famukhtyfitra@gmail.com

Diterima : 12/01/2022

Revisi : 03/02/2022

Disetujui : 05/03/2022

ABSTRAK

Mitra pada kegiatan pengabdian ini adalah Usaha keripik Pisang Salai ibu Atika di Kelurahan Bukit Nenas, Kota Dumai. Dari observasi lapangan diperoleh empat permasalahan yang ada pada mitra yaitu, pertama proses pengirisan pisang masih manual menggunakan pisau sehingga diperoleh hasil irisan yang tidak seragam dan waktu yang lama. Permasalahan kedua pada proses penjemuran, ketiga proses penggorengan dan terakhir proses pemasaran. Tujuan akhir dari pengabdian ini adalah untuk memperbaiki manajemen usaha dan memperluas pangsa pasar mitra dengan cara meningkatkan kualitas produk dan kuantitas produksi. Metode yang digunakan yaitu sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Solusi yang diberikan yaitu pemberian alat pengirisan pisang dan pendampingan penggunaannya, Penyerahan alat jemur untuk menambah kapasitas penjemuran untuk mempercepat proses penjemuran, Pemberian kualiti untuk meningkatkan proses penggorengan dan pelatihan pengemasan, pemberian label dan merek serta penyampaian materi terkait sosial media sebagai alat bantu pemasaran produk. Adapun hasil kegiatan meliputi peningkatan kapasitas produksi melalui penggunaan alat bantu pengirisan dan peralatan penunjang lainnya. Kemasan produk semakin baik yang dilengkapi dengan label dan merek serta penggunaan sosial media sebagai sarana memperluas jangkauan pemasaran.

Kata kunci: Kapasitas Produksi, Manajemen Usaha, Pisang Salai

Ini adalah artikel akses
terbuka di bawah
lisensi
CC BY-NC-SA 4.0



PENDAHULUAN

Merebaknya wabah virus covid-19 berdampak pada berbagai sektor kehidupan masyarakat Indonesia (Nurhadi., Wiharya, C., & Agustriyana, 2021). Penyebaran penyakit ini telah memberikan

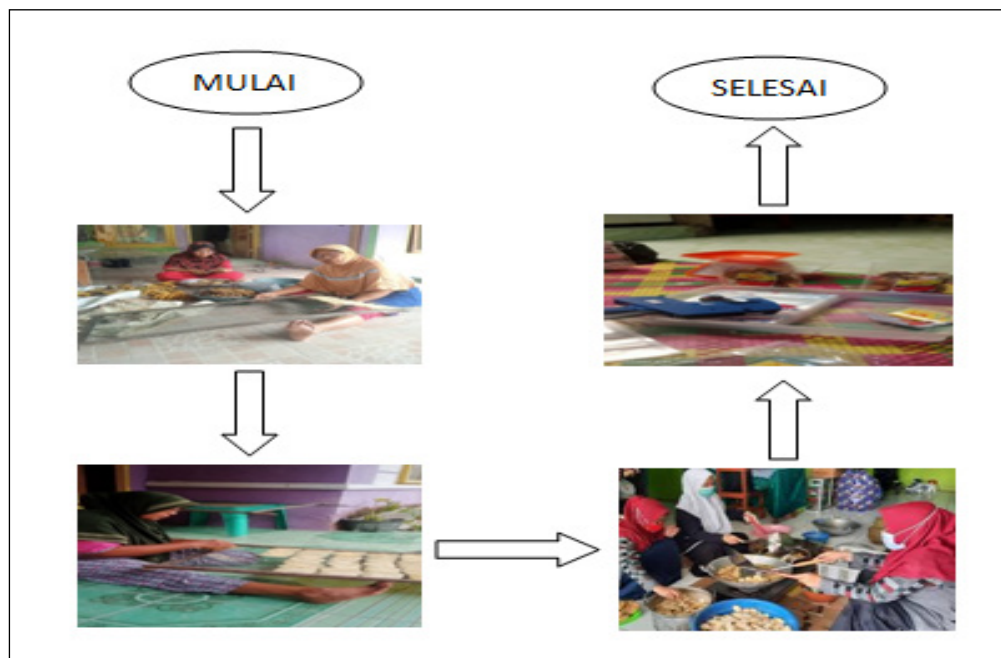
* Penulis Korespondensi : azmi.omy@gmail.com (Azmi)

Diterbitkan oleh : Yayasan Kajian Riset Dan Pengembangan Radisi

dampak luas secara sosial dan ekonomi (Susilo, A., Rumende, C., 2020). Dengan diberlakukannya kebijakan pembatasan sosial yang dilakukan pemerintah untuk mengendalikan pandemic covid-19 telah memberikan dampak pada penurunan pendapatan masyarakat. Diantara masyarakat yang terkena dampak pandemic Covid-19 ini adalah melemahnya kemampuan ekonomi sebagian masyarakat di Perumahan BTN Bukit Nenas Regency yang beralamat di Jl. Pawang Sidik Kecamatan Bukit Kapur, Kota Dumai. Kondisi ini mendorong masyarakat berpikir kreatif untuk menambah penghasilan, salah satunya dengan membuat Usaha Keripik Pisang Salai yang dilakukan oleh ibu Atika.

Pisang merupakan tanaman hortikultura yang banyak tumbuh tersebar di Indonesia dan banyak disukai oleh masyarakat Indonesia (Gurning, R., Puarada, S., & Fuadi, 2021). Produksi pisang di Indonesia yang cukup banyak tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat, sehingga mengakibatkan banyaknya pisang yang tidak dimanfaatkan karena daya simpan buah pisang yang relatif singkat (Aratama, B.A., & Surya, 2020). Pisang merupakan buah yang tidak tahan lama sehingga perlu dilakukannya upaya untuk menjadikannya lebih tahan lama dengan mengolahnya menjadi salai dan tepung (Putri, Y., Veronika, Y., & Karuniawan, A., et al., 2015). Salai Pisang merupakan salah satu agroindustri yang termasuk dalam industri rumah tangga (Hasanah, Uswatun., Mayshuri., 2015). Usaha sale pisang memiliki prospek yang sangat baik dan menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi dibanding usaha keripik pisang goreng (Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., & Suroso, 2017).

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara langsung pelaksana Pengabdian kepada Mitra yaitu Ibu Atika diperoleh informasi mengenai langkah-langkah atau proses produksi pembuatan keripik pisang salai yang terlihat pada gambar 1 dan permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra. Proses pembuatan keripik pisang salai terdiri dari empat tahap yaitu pengupasan dan pengirisan, penjemuran, penggorengan dan pengemasan.



Gambar 1

Proses Produksi Keripik Pisang Salai Mitra

Permasalahan yang dihadapi oleh Ibu Atika sebagai pengolah Keripik pisang salai yaitu proses produksi masih terkendala dikarenakan hanya ada satu tenaga kerja yaitu Ibu Atika yang mempunyai kemampuan membuat potongan pisang salai. Dibutuhkan ketelitian dalam proses pengirisan agar mendapatkan bentuk dan ukuran yang seragam. Waktu yang dibutuhkan relatif lama karena masih dikerjakan secara manual, dan belum tersedianya alat pemotong khusus pisang

salai. Proses penjemuran masih menggunakan sistem angkat sehingga setidaknya dibutuhkan dua orang untuk menjemur dan mengangkat irisan pisang salai ke tempat penjemuran. Selain itu pada proses penggorengan hanya menggunakan satu kuah kecil sehingga menghabiskan waktu yang lama untuk sekali produksi. Begitu halnya dengan proses pemasaran produk yang masih mengandalkan jejaring teman dan kenalan tanpa mengoptimalkan fungsi dari sosial media dan *market place*. Melihat kondisi mitra pengabdian seperti diatas, maka perlu adanya upaya untuk meningkatkan kapasitas produksi keripik pisang salai Mitra guna memenuhi permintaan pasar yang semakin meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Desember 2021 sampai dengan Januari 2022, bertempat di kediaman Mitra yang dapat dilihat pada gambar 2. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan, pendampingan, monitoring dan evaluasi untuk membantu meningkatkan kapasitas produksi dan proses pemasaran. Adapun urutan kegiatan pengabdian sebagai berikut:

1. Penyampaian tujuan dan tahapan pelaksanaan kegiatan kepada mitra dalam bentuk orientasi dan sosialisasi.
 2. Pelatihan dan pendampingan peningkatan kapasitas produk keripik pisang salai. Bentuk kegiatan yang dilakukan yaitu pelatihan penggunaan alat khusus pengiris keripik pisang salai, penggunaan alat jemur, teknik pengemasan dan proses pelabelan.
 3. Penyampaian materi dan pendampingan untuk perbaikan pemasaran. Kegiatan ini dilakukan dengan presentasi materi manajemen pemasaran dan bagaimana peran social media bagi pelaku usaha.
 4. Monitoring dan Evaluasi kegiatan
- Sedangkan peran dan bentuk partisipasi Mitra dalam pelaksanaan Kegiatan ini yaitu:
- a) Mitra sebagai peserta kegiatan yang akan menerima Ilmu pengetahuan dan teknologi mengenai peningkatan kapasitas produksi keripik pisang salai.
 - b) Mitra menyediakan tempat pelaksanaan kegiatan baik berupa sosialisasi, pelatihan dan pendampingan.
 - c) Mitra mempersiapkan bahan baku dan peralatan yang dibutuhkan.



Gambar 2
Kegiatan Pengabdian Kepada Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Orientasi dan sosialisasi kegiatan

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sosialisasi pelaksanaan kegiatan kepada Mitra yaitu Ibu Atika dan turut hadir beberapa warga di sekitar rumah mitra. Tim pengabdian menyampaikan tujuan dan tahapan pelaksanaan kegiatan, materi, peranan mitra dan jadwal pelaksanaan kegiatan. Tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu pelatihan dan pendampingan peningkatan kapasitas produksi melalui penggunaan pisau potong khusus pengiris pisang salai, penyerahan alat penjemuran otomatis dengan sistem sensor dan alat pendukung lainnya, pelatihan pengemasan dan pemberian label kemasan produk serta pelatihan pemanfaatan sosial media sebagai media promosi dan penjualan. Pada kegiatan orientasi dan sosialisasi ini juga membahas jadwal pelaksanaan kegiatan, tempat dan waktu pelaksanaan, ketersediaan bahan baku dan peralatan yang akan digunakan.

Pelatihan dan pendampingan peningkatan kapasitas produksi

Adapun bentuk kegiatan yang dilaksanakan pada pelatihan peningkatan kapasitas produksi meliputi:

1. Pelatihan dan pendampingan proses pengirisan pisang. Proses pengirisan pisang dilakukan oleh mitra dengan menggunakan pisau secara manual seperti yang terlihat pada gambar 3, sehingga potongan keripik yang dihasilkan menjadi tidak rata dan tidak seragam. Berdasarkan hasil pengamatan tim pengabdian, potongan pisang yang dihasilkan berbeda beda tingkat ketebalan dan panjangnya. Selain itu proses pengirisan manual ini membutuhkan waktu yang cukup lama yaitu sekitar 3 jam untuk mengiris 3 tandan buah pisang serawak.



Gambar 3

Proses pengirisan pisang dengan menggunakan pisau

Melalui kegiatan ini, tim pelaksana pengabdian memberikan mitra alat pengiris yang banyak dijual dipasaran seperti yang terlihat pada gambar 4. Penggunaan alat ini diharapkan mampu memberikan solusi berupa hasil irisan pisang yang lebih seragam baik ketebalan maupun panjangnya dan dapat memangkas waktu pengirisan menjadi lebih cepat. Hasil dari kegiatan ini yaitu peningkatan kemampuan mitra dalam menggunakan alat pengiris sehingga bisa memproduksi keripik pisang dengan lebih cepat dan berkualitas.



Gambar 4
Alat pengiris pisang

2. Penyerahan alat dan pendampingan proses penjemuran irisan pisang. Proses penjemuran dilakukan oleh mitra dengan menyusun irisan pisang ke tempat penjemuran yang terbuat dari kawat yang terlihat pada gambar 5 dan diletakkan di bawah sinar matahari di sekitar rumah mitra. Berdasarkan hasil pengamatan tim pengabdian, proses penjemuran dinilai kurang efektif karena perlu dua atau tiga orang untuk mengangkat dan memindahkan papan penjemuran dari rumah ke pekarangan rumah Mitra. Selain itu papan penjemuran perlu diangkat kembali ketika cuaca mendung atau hujan. Proses penjemuran ini dinilai kurang efektif dan menyulitkan mitra.



Gambar 5
Proses Penjemuran Mitra

Melalui kegiatan ini, tim pelaksana pengabdian memberikan Mitra satu unit alat penjemuran dengan penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) yaitu alat jemur dengan menggunakan sensor cahaya yang terlihat pada gambar 6 di bawah ini.



Gambar 6

Alat jemur dengan menggunakan sensor cahaya

Alat jemur ini didesain dengan dua rak penjemuran dan menggunakan sensor cahaya. Cara penggunaan alat jemur ini cukup sederhana yaitu rak pisang yang telah disusun diletakkan pada rel jemur dan diletakkan di bawah sinar matahari. Ketika cuaca cerah sensor akan memberikan signal dan rel otomatis akan terbuka, begitu pula ketika cuaca mendung atau hujan sensor akan memberikan signal dan rel akan otomatis masuk di bawah atap alat penjemuran. Melalui kegiatan penyerahan dan pendampingan alat ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas produksi mitra terutama dalam proses penjemuran. Melalui alat ini mitra dapat menjemur irisan pisang lebih banyak yaitu pada dua rak jemur sekaligus dan memudahkan kerja mitra yaitu mengurangi tenaga dalam hal mengangkat rak jemur dari rumah ke pekarangan dan sebaliknya. Selain itu dengan dilengkapinya sensor pada alat jemur ini mitra tidak perlu khawatir terhadap kondisi cuaca yang tidak menentu.

3. Penyerahan alat dan pendampingan proses penggorengan pisang. Proses penggorengan dilakukan mitra dengan menggunakan satu kualii kecil sehingga dibutuhkan banyak kali penggorengan untuk sekali proses produksi seperti yang terlihat pada gambar 7. melalui kegiatan ini, tim pelaksana pengabdian memberikan satu kualii berukuran besar untuk menambah kapasitas penggorengan.



Gambar 7

Proses penggorengan keripik pisang salai

Pelatihan dan pendampingan dalam perbaikan aspek pemasaran

Pada kegiatan ini tim pengabdian menyampaikan materi tentang pentingnya merek dan label kemasan yang menarik, *eye-catching* dan kreatif. Label haruslah tertera dengan jelas dalam kemasan produk yang memuat informasi terkait produk seperti bahan baku, tanggal produksi dan kadaluarsa, nomor registrasi jika ada dan identitas pelaku usaha seperti nama usaha, alamat dan nomor HP. Hasil dari kegiatan ini yaitu peningkatan kemampuan mitra dalam proses pengemasan produk yang lebih menarik. Hasil pengemasan yang dilakukan mitra dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8
Kemasan Produk keripik pisang salai

Monitoring dan Evaluasi kegiatan

Pada kegiatan ini dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap beberapa indikator. Indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian meliputi volume produksi, waktu penjemuran, pengemasan produk, jangkauan pemasaran, pengetahuan mitra, atribut usaha dan omset sebagaimana terlihat pada tabel 1.

Tabel 1
Monitoring dan evaluasi indikator

No	Indikator	Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
1	Volume produksi	25 sisir/minggu	45 sisir/minggu
2	Waktu penjemuran	3-5 hari	Konsisten 2 hari
3	Pengemasan Produk	Kemasan hanya dalam ukuran kecil dan label kurang menarik	Kemasan dalam ukuran bervariasi dengan label yang menarik
4	Jangkauan Pemasaran	Hanya sekitaran daerah mitra	Segmen pasar semakin luas dengan penggunaan sosial media
5	Atribut usaha	Tidak ada	Adanya media promosi
6	Omset	Rp. 450.000/minggu	Rp. 850.000/minggu

Berdasarkan kegiatan monitoring dan evaluasi dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, diperoleh respon yang sangat positif dari Mitra. Hal ini terlihat dari keterbukaan mitra dalam

menerima kedatangan tim pengabdian dan peran aktif mitra mengikuti keseluruhan tahapan dan rangkaian kegiatan.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian yang bermitra dengan ibu Atika pemilik usaha keripik pisang salai telah memberikan ilmu dan pengetahuan dalam hal peningkatan kapasitas produksi, perbaikan teknik pengemasan, pemberian label dan cara memperluas segmentasi pasar. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Peningkatan kapasitas produksi melalui penggunaan alat bantu pengiris pisang, alat penjemur irisan pisang dan penambahan jumlah kualiti penggorengan.
2. Menghasilkan produk keripik pisang salai dengan bentuk kemasan yang lebih menarik, dilengkapi dengan merek dan diberi label.
3. Perluasan pangsa pasar ke daerah lain dan toko oleh-oleh di wilayah Kota Dumai
4. Peningkatan omset yang signifikan yaitu sekitar Rp. 400.000/minggu

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada pemberi dana yaitu Yayasan Lembaga Pendidikan Islam kota Dumai dan para donatur. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada tim yang telah membantu selama pelaksanaan kegiatan pengabdian, kepada ibu Atika selaku mitra dan ibu-ibu di sekitar rumah mitra yang juga mengikuti kegiatan. Tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM Sekolah Tinggi Teknologi Dumai dalam penyiapan administrasi untuk memudahkan teknis dalam pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aratama, B.A., & Surya, A. (2020). Alat Pengering Sale Pisang dengan energi Surya. *JTTM: Jurnal Terapan Teknik Mesin*, 1(2), 54–66.
- Gurning, R., Puarada, S., & Fuadi, M. (2021). Pemanfaatan Limbah Buah Pisang Menjadi Selai Kulit Pisang sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 106–111.
- Hasanah, Uswatun., Mayshuri., & D. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian*, 18(3), 141–149.
- Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., & Suroso, E. (2017). Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Sale Pisang Kelompok Usaha Bersama Aisyah di Desa Sukajawa Kecamatan Bumi Ratu Kabupaten Lampung Tengah. *SAKAI SAMBAYAN*, 38–40.
- Nurhadi., Wiharya, C., & Agustriyana, L. (2021). Peningkatan Kapasitas Produksi Budidaya Lele pada kolam Biofloc bertenaga surya untuk Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks Solidaritas*, 4(1), 101–110.
- Putri, Y., Veronika, Y., & Karuniawan, A., et al. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Jurnal Kultivasi*, 14(2), 63–70.
- Susilo, A., Rumende, C., P. et al. (2020). Coronavirus Disease 2019: Tinjauan Literatur Terkini Coronavirus Disease 2019: Review of Current Literatures. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 7(1), 45–67.