

Seminar Nasional

Kewirausahaan dan Pengabdian Masyarakat

2017

PROSIDING

Sabtu, 14 Oktober 2017
di Gedung Soetarjo

Fakultas Farmasi
Universitas Jember



PROSIDING

**SEMINAR NASIONAL KEWIRAUSAHAAN DAN
PENGABDIAN MASYARAKAT 2017**



GedungSoetarjo

14 Oktober 2017

Editor:

KuniZu'aimahBarikah, SeptiSudianingsih,
Fauzia Ken Nastiti, FrisdaSavira, Alfia S. M., YulintanMaulidar

**UPT PENERBITAN
UNIVERSITAS JEMBER**

**PROSIDING SEMINAR NASIONAL KEWIRAUSAHAAN DAN
PENGABDIAN MASYARAKAT 2017**

Editor :

KuniZu'aimahBarikah, SeptiSudianingsih

Fauzia Ken Nastiti, FrisdaSavira, Alfia S. M., YulintanMaulidar

Reviewer:

EndahPuspitasari, LestyoWulandari

ISBN:

Layout danDesainSampul:

JihanUlyaUlinnuha

Penerbit:UPT PenerbitanUniversitasJember

AlamatPenerbit:

Jalan Kalimantan 37

Jember 68121

Telp. 0331-330224, Voip.0319

e-mail : upt-penerbitan@unej.ac.id

Distributor:

Jember University Press

Jalan Kalimantan No.37 Jember

Telp. 0331-330224, Ext.0319, Fax.0331-339039

e-mail: upt-penerbitan@unej.ac.id

HakCiptadilindungiUndang-

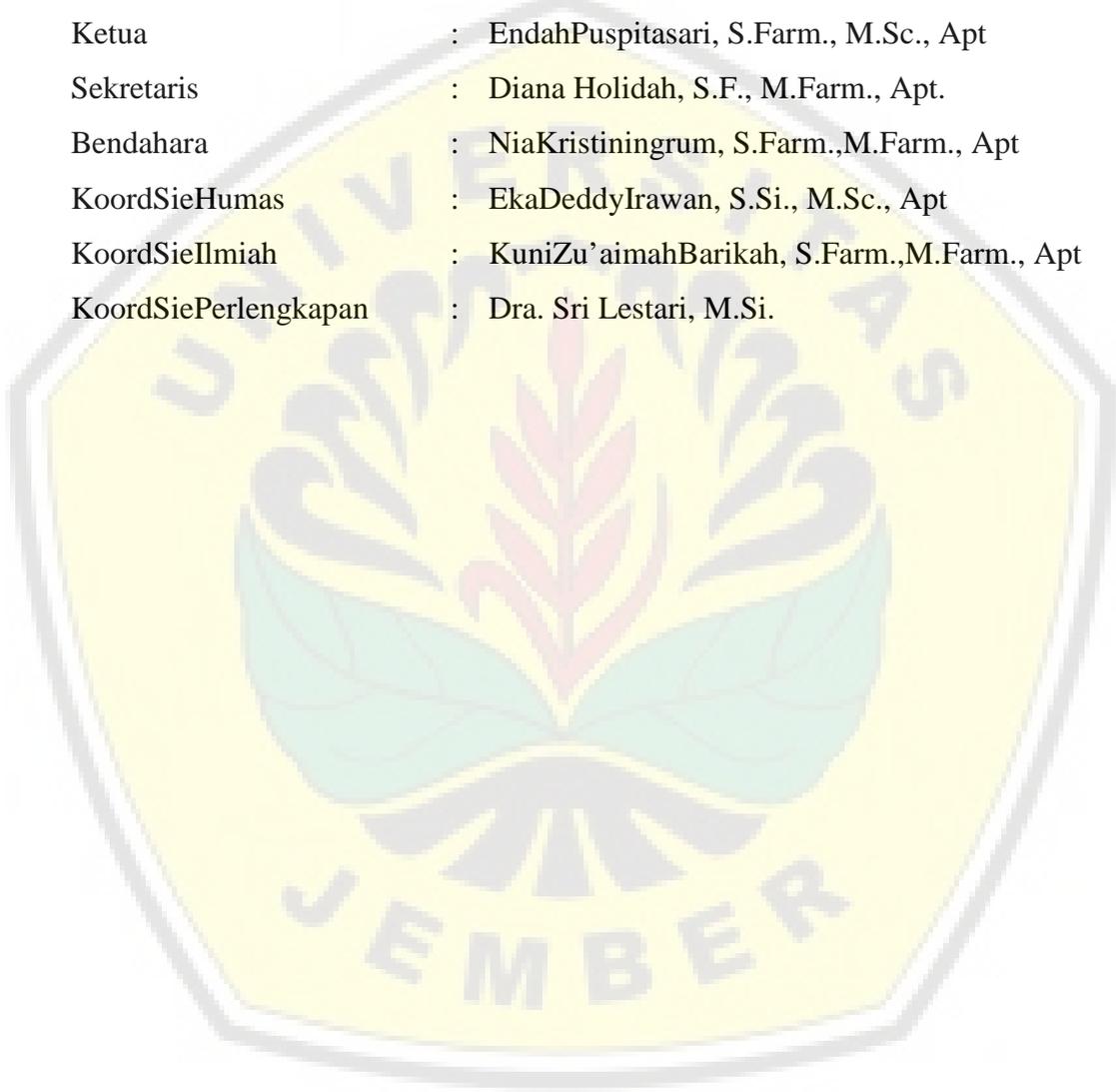
Undang.Dilarangmemperbanyaknapaijintertulisdaripenerbit,

sebagianatauseluruhnyadalambentukapapun,
photoprint, maupun *microfilm*.

baikcetak,

PANITIA PENYELENGGARA

PenanggungJawab : LestyoWulandari, S.Si.,M.Farm., Apt
Ketua : EndahPuspitasari, S.Farm., M.Sc., Apt
Sekretaris : Diana Holiday, S.F., M.Farm., Apt
Bendahara : NiaKristiningrum, S.Farm.,M.Farm., Apt
KoordSieHumas : EkaDeddyIrawan, S.Si., M.Sc., Apt
KoordSieIlmiah : KuniZu'aimahBarikah, S.Farm.,M.Farm., Apt
KoordSiePerlengkapan : Dra. Sri Lestari, M.Si.



**SUSUNAN ACARA SEMINAR KEWIRAUSAHAAN
DAN PENGABDIAN MASYARAKAT 2017**

No	Waktu	Acara
1.	07.00-08.00	Registrasi Peserta
2.	08.00-08.10	Pembukaan dan Menyanyikan Lagu Indonesia Raya
3.	08.10-08.25	Tari Pembukaan
4.	08.25-08.40	Sambutan-sambutan
5.	08.40-08.45	Doa
6.	08.45-10.00	Materi 1
7.	10.00-10.15	Break (Poster Presentation)
8.	10.15-11.30	Materi 2
9.	11.30-12.30	Break (Poster Presentation)
10.	12.30-13.45	Materi 3
11.	13.45-15.45	Diskusi
12.	15.45-16.00	Penutupan

**SAMBUTAN DEKAN
FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS JEMBER**

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Syukur Alhamdulillah kita panjatkan kehadirat Allah SWT., yang mana atas rahmat dan inayah-Nya kita dapat menyelenggarakan Semwirabmas, Seminar Nasional Kewirausahaan dan Pengabdian kepada Masyarakat.

Temakewirausahaan dan pengabdian kepada masyarakat dipilih karena kedua itu opikin menarik. Jiwa kewirausahaan patut ditingkatkan seiring dengan semakin ketatnya persaingan mencari kerja. Dengan berwirausaha diharapkan kita tidak hanya kesejahteraan kita yang akan meningkat, namun juga dapat membuka lapangan kerja bagi orang lain.

Pengalaman dan ilmu pengetahuan kita juga harusnya dapat dibagikan kepada masyarakat melalui program pengabdian kepada masyarakat. Pemilihan topik yang berkesinambungan dan tepat sasaran tentu menjadi kunci penting keberhasilan program pemberdayaan masyarakat. Pada akhirnya, diharapkan masyarakat akan benar-benar merasakan nilai teknologi dari perguruan tinggi.

Kami berharap dengan diselenggarakan seminar ini dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan para peserta seminar dan kinerja pengabdian kepada masyarakat. Pada akhirnya, semoga Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan dan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat memberikan informasi dan manfaat bagi kita semuanya.

Wasalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Jember, Oktober 2017

Dekan Fakultas Farmasi Universitas Jember

Lestyo Wulandari, S.Si., M.Farm., Apt.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselenggaranya Seminar Nasional Kewirausahaan dan Pengabdian Masyarakat 2017 pada hari Sabtu, 14 Oktober 2017 di Kampus Universitas Jember, Jalan Kalimantan No. 37, Kampus Tegal Boto, Jember. Seminar ini diselenggarakan oleh Fakultas Farmasi Universitas Jember.

Seminar ini mengutamakan kewirausahaan dan pengabdian masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan partisipasi dalam bidang terkait, yang nantinya dapat dimanfaatkan dalam pemberdayaan masyarakat.

Semoga acara yang Kami adakan dapat bermanfaat bagi semua pihak dan kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan dalam suksesnya acara seminar ini.

Jember, Oktober 2017
Panitia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SUSUNAN PANITIA PENYELENGGARA	iii
SUSUNAN ACARA SEMINAR KEWIRAUSAHAAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT 2017.....	iv
SAMBUTAN DEKAN FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS JEMBER.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi

JUDUL	HAL
OPTIMALISASI PERTUNJUKAN FESTIVAL KAMPUNG LANGAI MELALUI PELATIHAN SISTEM TATA KELOLA DAN KERJA KREATIF <i>PanakajayaHidayatullah, Mei Artanto</i>	1
PRODUKSI MASSAL BIOPESTISIDA BERBAHAN AKTIF BAKTERI PGPR UNTUK MENGENDALIKAN PENYAKIT TANAMAN HORTIKULTURA DI JEMBER <i>Abdul Majid, SyaifuddinHasjim, Usmadi</i>	17
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN HASIL AQUAPONIK DI DESA BANGSALSARI <i>NadieFatimatuzzahro, WindaAmilia</i>	29
“KAMPUNG MBAH NAGA” SEBAGAI TEMPAT PENGOLAHAN LIMBAH BUAH NAGA <i>KhoirotulAdabiyah, FatrikahChoirul Umami</i>	40
KOMUNITAS PENGGIAT PROMOSI KESEHATAN MASYARAKAT (KUPING EMAS) GENCARKAN PROMOSI KESEHATAN MELALUI EDUKASI SEHAT BONEKA TANGAN (EDSABOTA) PADA ANAK USIA DINI	45

Mutmainah Farida H., DwiKurnia P., MuryRirianty

**PROMOSI KESEHATAN ANAK TENTANG BAHAYA
PENYAKIT *GREEN TOBACCO SICKNESS* (GTS) PADA
BURUH TANI ANAK SEBAGAI UPAYA TERWUJUDNYA
PETANI TANPA PEKERJA ANAK DI KECAMATAN
WONOSARI KABUPATEN KLATEN PROVINSI JAWA
TENGAH**

MuryRirianty

**PENINGKATAN KEMAMPUAN PRODUKSI DAN
PEMASARAN KERIPIK PISANG SERTA PEMANFAATAN
LIMBAH KULIT PISANG PADA PENGUSAHA KERIPIK
PISANG RUMAH TANGGA KABUPATEN JEMBER**

DwiNurahmanto, GustiAyuWulandari

**ANALISIS KELAYAKAN PENGADAAN AIR BERSIH
UNTUK MENGATASI KEKERINGAN DI DUSUN CALOK
(STUDI KASUS HIPPAM DUSUN CALOK, ARJASA**

RendraChriestedy P., MiftahulChoiron

**IBM PENDAMPINGAN KESEHATAN PANTI ASUHAN
PUTRI AISYIYAH**

NailisSyifa, EngridJuniAstuti, Gufron

**PENINGKATAN PRODUKTIVITAS INDUSTRI RUMAH
TANGGA PENGRAJIN TUSUK SATE PADA POSDAYA
KARANG PAITON**

EndahPuspitasari, RagilIsmiHartanti

**PEMANFAATAN AMPAS TAHU MENJADI MAKANAN
OLAHANNUGGET DAN STIK YANG MEMILIKI NILAI
EKONOMIS TINGGI**

Fransiska Maria Christianty, Diana Holiday, Ika Nor Cahyanti

**PENERAPAN TEKNOLOGI MEMBRAN PADA INSTALASI
PENJERNIH AIR SEDERHANA DALAM PENYELESAIAN
MASALAH AIR LIMBAH PRODUKSI TAHU DSN. WATU
KEBO, DS. ANDONGSARI, KEC. AMBULU, KAB. JEMBER**

<i>Yudi Aris Sulistiyo, I Nyoman Adi Winata, Tanti Haryanti</i>	
PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KERIPIK SINGKONG DI POSDAYA SUKA MAJU KECAMATAN PUJER KABUPATEN BONDOWOSO	117
<i>Indah YuliaNingsih, EmaRachmawati</i>	
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PERTANIAN TOMAT DI DESA DAWUHAN KECAMATAN TENGGARANG KABUPATEN BONDOWOSO	124
<i>Indah YuliaNingsih, EmaRachmawati</i>	
DESAIN EVAPORATOR EKSTRAKTANAMANOBATUNTUKPENGOLAHAN JAHE MENJADI HERBAL YANG MEMILIKI NILAI TAMBAH	130
<i>LestyoWulandari, Wiratmo</i>	
I_BM PRODUSEN KERIPIK SINGKONG DALAM PENINGKATAN KUALITAS PRODUK SERTA PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SINGKONG OLEH KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA KECAMATAN RAMBIPUJI KABUPATEN JEMBER	138
<i>Nia Kristiningrum, Dwi Koko Pratoko</i>	
PEMBERDAYAANMASYARAKATPINGGIRAN PEGUNUNGANDENGAN BUDIDAYAJAMUR TIRAM PUTIH DI KECAMATAN SUKORAMBI MELALUIPROGRAM KKNPPM	142
<i>SigitPrastowo, Setiyono, WiwikSitiWindrati</i>	
SOSIALISASI DAN PELATIHAN TEKNOLOGIMEMBATIK RAMAH LINGKUNGAN DI KAMPUNGBATIK LABAKO KEC. SUMBERJAMBE KAB.JEMBER	152
<i>Najmi Indah</i>	

**PENINGKATAN KEMAMPUAN PRODUKSI DAN
PEMASARAN KERIPIK PISANG SERTA
PEMANFAATAN LIMBAH KULIT PISANG PADA
PENGUSAHA KERIPIK PISANG RUMAH TANGGA
KABUPATEN JEMBER**

Dwi Nurahmanto⁽¹⁾, Gusti Ayu Wulandari⁽²⁾

⁽¹⁾ Fakultas Farmasi, Universitas Jember

⁽²⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jember

Emailkorespondensi:dwinurahmanto.farmasi@unej.ac.id

ABSTRAK

Program Pengabdian masyarakat tentang IbM Pengusaha Keripik Pisang Rumah Tangga telah dilaksanakan di Desa Kranjingan, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung selama 7 bulan mulai bulan April sampai dengan Oktober 2017. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menyelesaikan beberapa permasalahan yang dihadapi mitra selama ini dalam mengembangkan usahanya. Dalam kegiatan pengabdian ini tim pelaksana program berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal keripik pisang dan limbah kulit pisang yaitu dengan memberikan pendidikan dan pelatihan tentang penerapan ipteks pada pengembangan komoditi lokal. Salah satunya mengubah cara produksi keripik pisang dari yang konvensional dirubah menjadi secara modern dimana semua proses produksi dilakukan secara otomatis dengan menggunakan mesin – mesin modern, produk yang dihasilkan dikemas secara modern dengan menggunakan bahan pengemas yang aman dan menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan memperluas wilayah pemasarannya, produk yang dihasilkan didaftarkan untuk mendapatkan P-IRT sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara luas dan mengolah limbah kulit pisang menjadi donat kulit pisang. Dalam program pengabdian ini mitra diberi peralatan produksi dan pengemasan yang dapat digunakan oleh mitra untuk meningkatkan kapasitas produksi dan mutu produk yang dihasilkan. Dengan dilaksanakannya program pengabdian ini mitra mampu meningkatkan kapasitas produksi hingga tiga kali lipat sehingga penghasilan mitra setiap bulannya juga mengalami peningkatan hingga dua kali lipat. Selain itu mitra juga memiliki pengetahuan dan keterampilan baru untuk mengolah limbah kulit pisang menjadi donat kulit pisang yang memiliki nilai secara ekonomi dan berpotensi untuk dikembangkan

Kata kunci: keripik pisang, kulit pisang, donat kulit pisang, pengusaha keripik pisang rumah tangga.

I. Pendahuluan

Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu diantara 16 provinsi sentra produksi pisang di Indonesia. Berdasarkan hasil panen, Jawa Timur menduduki urutan ketiga setelah Jawa Barat dan Jawa Tengah. Sementara untuk produksi, Jawa Timur menduduki posisi kedua dibawah Jawa Barat. Pada tahun 2000, produktivitas pisang di Provinsi Jawa Timur 68.80 ton per hektar, suatu tingkat produktivitas yang cukup tinggi dibanding provinsi lain pada saat yang sama. Salah satu Kabupaten penghasil pisang terbesar di Jawa Timur adalah Jember. Pisang yang dihasilkan di kabupaten Jember saat ini banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember untuk diolah menjadi beberapa jenis makanan olahan. Salah satu makanan berbasis pisang yang di buat oleh masyarakat Jember adalah keripik pisang (Anonim, 2014).

Usaha keripik yang dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Sumbersari ini masih dilakukan secara tradisional. Modal kerja para pengusaha keripik pisang ini masih sangat minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi. Para pengusaha keripik pisang rumah tangga rata-rata dalam sehari mampu menghasilkan 10 kg keripik dengan modal kerja sekitar Rp150.000,- per hari. Jika keripik dijual dengan harga per kg 20.000,- maka keuntungan bersih setelah dipotong biaya produksi yang diterima oleh pengusaha keripik adalah Rp50.000,- per hari, sehingga pendapatan rata – rata pengusaha keripik per bulan adalah sekitar Rp. 1.500.000,-.

Usaha keripik pisang yang masih dilakukan secara konvensional menyebabkan kapasitas produksi keripik rendah. Keripik yang dihasilkan dijual secara curah dengan menggunakan kantong plastik sederhana sebagai wadah sehingga harga jualnya menjadi rendah dan masa simpannya menjadi pendek. Pemasaran keripik pisang juga masih sangat terbatas di wilayah Kecamatan Sumbersari dan sekitarnya. Pembuatan keripik pisang ini dilakukan setiap hari. Dari usaha keripik ini dihasilkan limbah kulit pisang dalam jumlah yang besar. Limbah kulit pisang yang dihasilkan ini mendatangkan permasalahan tersendiri bagi pengusaha keripik pisang karena pengusaha keripik tidak mempunyai pengetahuan yang cukup untuk mengolah limbah ini. Dengan adanya ilmu

pengetahuan dan teknologi maka limbah kulit pisang yang dihasilkan memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif dalam skala besar. Produk olahan kulit pisang cukup digemari oleh masyarakat tetapi saat ini keberadaannya dipasaran juga masih terbatas sehingga usaha makanan berbasis kulit pisang masih memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian pengusaha keripik pisang rumah tangga dan masyarakat sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan Kecamatan Sumpalsari yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan keripik pisang dan kulit pisang di Kabupaten Jember. Proses produksi dan pengemasan yang selama ini dilakukan oleh mitra, ditunjukkan pada gambar 1 dan Gambar 2 berikut ini:



Gambar 1. Proses pengupasan dan pengirisan pisang yang masih dilakukan secara manual oleh mitra



Gambar 2. Proses pengemasan dan produk yang sudah dikemas

II. Metode Pelaksanaan

Program Pengabdian ini dilaksanakan di desa Keranjingan, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur pada dua pengusaha keripik pisang yaitu Bapak Santok dan Bapak Hendrik. Waktu pelaksanaan dimulai dari bulan April 2017 sampai dengan bulan Oktober 2017. Kegiatan penerapan Ipteks ini menggunakan metode pendidikan dan pelatihan kepada masyarakat, melalui metode penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari 3 tahap kegiatan yaitu penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pemasaran keripik pisang. Penyuluhan ditekankan pada penerapan iptek dalam meningkatkan kemampuan dan peningkatan kapasitas produksi produksi keripik pisang serta kemampuan mengolah limbah kulit pisang menjadi donat kulit pisang. Untuk kegiatan yang selanjutnya adalah pelatihan penggunaan mesin produksi, baik untuk produksi keripik pisang maupun donat kulit pisang yang dilanjutkan dengan pelatihan produksi keripik pisang dan donat kulit pisang. Setelah mitra dapat memproduksi keripik pisang dan donat kulit pisang secara mandiri dan

berkesinambungan maka tahap selanjutnya adalah melakukan penyuluhan dan pelatihan pengemasan keripik pisang yang sudah dihasilkan. Tahap akhir dari kegiatan ini adalah memberikan penyuluhan dan pendampingan pemasaran produk yang dihasilkan serta pengajuan PIRT produk yang dihasilkan sehingga dapat dipasarkan secara luas.

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pisang, limbah kulit pisang, minyak goreng, tepung terigu, telur, mentega, ragi, susu bubuk, gula, bahan – bahan lain untuk pemberi rasa keripik pisang dan topping untuk donat kulit pisang, minyak goren dan bahan pengemas.

Alat yang digunakan dalam mixer, mesin pemotong pisang, timbangan bahan, penggorengan, siller, panci, baskom, kompor gas, pisau.

Mitra yang menjadi rekanan dalam kegiatan ini adalah pengusaha keripik pisang yaitu Bapak Santok dan Bapak Hendrik.

2.1. Pembuatan Keripik Pisang dan Pengemasannya

Menyiapkan bahan yang terdiri dari pisang yang mengkal, bumbu, kapur sirih dan minyak goreng. Selanjutnya adalah mengupas pisang dan dicuci bersih. Pisang yang sudah dikupas kemudian diiris dengan menggunakan mesin pengiris hingga diperoleh irisan pisang dengan besar dan ketebalan yang seragam. Selanjutnya disiapkan air yang sudah dicampur dengan kapur sirih dan bumbu. Pisang yang sudah diiris tipis dimasukkan ke dalam air yang sudah dicampur dengan bumbu dan kapur sirih dan direndam selama \pm 30 menit, setelah itu ditiriskan dan digoreng setengah matang dengan api kecil. Pisang yang sudah digoreng setengah matang kemudian ditiriskan lagi hingga tidak ada lagi minyak yang menempel. Kemudian direndam lagi ke dalam bumbu sesuai dengan varian rasa yang akan dibuat selama kurang lebih 10 menit, ditiriskan lagi dan digoreng hingga matang. Keripik pisang yang sudah matang selanjutnya ditiriskan hingga tidak ada minyak yang menempel dan siap untuk dikemas.

2.2. Pengemasan Keripik Pisang

Keripik pisang yang sudah masak dan diberi bumbu rasa sesuai dengan varian rasa yang akan dibuat segera dimasukkan ke dalam kemasan dengan bobot

tertentu. Kemasan yang digunakan untuk mengemas keripik pisang ini adalah plastik bening dengan ketebalan tertentu sehingga keripik pisang memiliki masa simpan yang lebih lama. Setelah dimasukkan ke dalam plastik pengemas selanjutnya pengemas segera dipres dengan menggunakan siller dan diberi label sesuai dengan jenis dan identitasnya, seperti yang ditunjukkan pada gambar 3.



Gambar 3. Keripik Pisang Aneka Rasa Hasi Produksi Mitra

2.3. Pembuatan Donat Kulit Pisang

Menyiapkan bahan yang diperlukan yaitu tepung terigu, kulit buah pisang, telur, mentega, ragi, gula, susu bubuk. Setelah itu kulit pisang dibersihkan dan dicuci kemudian direbus hingga agak lembek dan diblender sampai halus. Kulit pisang yang sudah dihaluskan ditambah tepung terigu dengan perbandingan 1:2 dan diaduk sampai homogen. Campuran kulit pisang dan tepung terigu yang sudah homogen ditambah dengan gula, kuning telur, mentega, ragi, susu bubuk dan air sambil diuleni sampai kalis dan menjadi adonan donat. Adonan yang sudah jadi selanjutnya dicetak seperti donat dan dibiarkan mengembang. Donat yang sudah mengembang selanjutnya digoreng dengan menggunakan api kecil sampai matang. Donat kulit pisang yang sudah matang dibiarkan dingin dan ditambah topping sesuai dengan varian rasa yang akan dibuat dan siap untuk dikemas seperti yang ditunjukkan pada gambar 4.



Gambar 4. Donat Kulit Pisang Hasil Produksi Mitra

2.4. Pemasaran Keripik Pisang dan Donat Kulit Pisang

Keripik pisang yang dihasilkan dalam kegiatan ini memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan produk – produk sejenis yang ada dipasaran. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang tinggi karena semua bahan yang digunakan merupakan bahan – bahan alamiah. Kandungan gizi pada produk yang dihasilkan juga lebih terjamin karena bebas dari bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan seperti pewarna sintetik, penyedap rasa maupun pengawet selain itu produk dapat disimpan dalam jangka waktu 6 bulan tanpa penambahan pengawet. Keunggulan – keunggulan yang dimiliki oleh produk ini merupakan salah satu strategi pemasaran yang dilakukan sehingga produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan produk sejenis yang sudah ada dipasaran dan lebih bisa diterima oleh konsumen. Untuk tahap awal produk – produk yang dihasilkan dipasarkan dengan cara konsinyasi di toko- toko perancangan dan berdasarkan pemesanan konsumen secara langsung.

III. Hasil Dan Pembahasan

Usaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Sumbersari Jember yang dilakukan oleh kedua mitra dalam kegiatan IbM ini mulanya memiliki beberapa kendala terkait proses produksi, pengemasan, pemasarannya hingga penanganan limbah kulit pisang yang dihasilkan dari proses produksi keripik pisang. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam rangka memberikan solusi kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi kedua mitra selama ini.

Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap. Tahap yang pertama adalah memberikan penyuluhan kepada mitra terkait dengan teknologi yang dapat diterapkan dalam memproduksi keripik pisang yang aman, berkualitas, bercitarasa tinggi dengan berbagai varian rasa dalam kapasitas yang besar serta mengembangkan produk lokal berbasis limbah kulit pisang yaitu donat kulit pisang. Agar dapat memproduksi keripik pisang dalam berbagai varian rasa serta donat kulit pisang secara mandiri dan berkesinambungan dalam kapasitas besar mitra juga diberi fasilitas berupa peralatan yang diperlukan untuk proses produksi dan pengemasan. Tahap selanjutnya adalah memberikan pelatihan tentang cara produksi keripik pisang yang aman, berkualitas, bercita rasa tinggi dalam beberapa varian rasa yaitu asin, manis, rasa coklat dan rasa keju. Tahap berikutnya adalah memberikan pelatihan kepada mitra untuk membuat donat kulit pisang dalam rangka memanfaatkan limbah kulit pisang yang dihasilkan dalam proses produksi keripik pisang. Penggunaan kulit pisang yang masih mentah untuk donat hasilnya tidak sesuai dengan yang diharapkan akan tetapi kegiatan ini tetap dilaksanakan dengan masih memanfaatkan limbah kulit pisang dari pedagang gorengan. Kegiatan berikutnya yang dilaksanakan adalah pelatihan pengemasan dan memberi mitra beberapa peralatan dan bahan pengemas. Selain itu dalam kegiatan ini mitra juga diberi penyuluhan tentang strategi pemasaran dan pendampingan untuk mengajukan PIR-T . Tahap akhir kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pendampingan terkait kegiatan produksi, pengemasan dan pemasaran sehingga mitra dapat memproduksi, mengemas dan memasarkan keripik pisang aneka rasa dan donat kulit pisang secara mandiri dan berkesinambungan.

Dengan dilaksanakannya program pengabdian ini maka pengusaha keripik pisang dapat meningkatkan kapasitas produksinya hingga 3 kali lipat yaitu sekitar 30 kg dengan 4 varian rasa yaitu rasa asin, rasa manis, rasa keju dan rasa coklat. Produk yang dihasilkan juga sudah didaftarkan untuk mendapatkan PIR-T sehingga nantinya produk yang dihasilkan dapat diterima oleh pasar, mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran serta dapat menjangkau wilayah pemasaran yang lebih luas. Harga per kg keripik pisang yang dihasilkan saat ini adalah Rp. 40.000/kg, jika setiap hari pengusaha keripik mampu

menghasilkan 30 kg keripik pisang maka total hasil penjualannya adalah Rp. 1.200.000,-. Biaya produksi yang dibutuhkan untuk menghasilkan 30 kg keripik pisang adalah sekitar Rp.800.000. Peningkatan kapasitas produksi dengan sendirinya dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga penghasilan yang diperoleh oleh pengusaha keripik pisang saat ini dalam satu kali produksi adalah Rp. 400.000, -. Dalam satu bulan kegiatan produksi dapat dilakukan hingga 8 kali sehingga dari sini dapat diketahui dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga hingga 2 kali lipat. Sedangkan pemanfaatan limbah kulit pisang untuk membuat donat kulit pisang bisa menghemat biaya produksi sebanyak 10%, hal ini karena fungsi dari kulit pisang adalah menggantikan sebagian fungsi dari tepung terigu. Usaha donat kulit pisang ini masih berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki keunggulan jika dibandingkan donat biasa. Keunggulan donat kulit pisang ini adalah terkait nilai gizinya terutama kandungan kalsiumnya sehingga sangat bermanfaat untuk penderita osteoporosis. Selain itu penggunaan kulit pisang untuk donat dapat mengurangi jumlah tepung yang digunakan sehingga dapat menurunkan jumlah kalorinya sehingga sesuai dikonsumsi untuk penderita obesitas.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan pengusaha keripik pisang rumah tangga Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember untuk mengatasi permasalahan – permasalahan yang dihadapi oleh para pengusaha keripik pisang rumah tangga yaitu dengan memproduksi keripik pisang yang aman, memiliki cita rasa dan nilai jual yang tinggi serta memiliki masa simpan yang panjang dengan beberapa varian rasa dalam kapasitas yang besar dan akhirnya dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga. Selain itu dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini mitra mendapat pengetahuan dan ketrampilan memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi donat kulit pisang yang berpotensi untuk di kembangkan.

V. Ucapan Terimakasih

DP2M Ditjen Dikti yang telah membiaya kegiatan ini melalui dana DP2M Ditjen Dikti Tahun Anggaran 2017

Daftar Pustaka

- Anonim, 2014, Outlook Komoditi Pisang, Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal – Kementerian Pertanian.
- Haryadi D., Chotim E.E., Maspiyati. 1998. Tahap Perkembangan Usaha Kecil, Dinamika, dan Peta Potensi Pertumbuhan. AKA TIGA
- Ibrahim. 2013. Pembuatan Keripik pisang Sehat dari Ampas Wortel. Digilib.UNS.ac.id. diakses 5 Januari 2013
- Istijanto, 2005, Aplikasi Praktis Riset Pemasaran Plus 36 Topik Riset Pemasaran Siap Serap, PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nugroho A., Purwanto, Faturohman M. 2007. Kewirausahaan Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda. Salemba Empat.
- Rukmana R. 1995. Bertanam Wortel. Kanisius
- Wahyono R., Marzuki. 2002. Pembuatan Aneka Keripik pisang. Penebar Swadaya
- Yudiantara, I.K.G. 2006. Mengubah Ketidakpastian Menjadi Kekuatan. Elek Media Komputindo. Jakarta.

SEMWIRABMAS
2017

FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS JEMBER

Anggota APPTI No. 036/KTA/APPT/2012

Anggota IKAPI No. 127/JTI/2015

Jember University Press
Jl. Kalimantan 37 Jember 68121
Telp. 0331-330224, psw. 0319
E-mail: upt-penerbitan@unej.ac.id

ISBN: 978-602-5617-00-3



9 786025 617003