

LAPORAN AKHIR

Ipteks Bagi Masyarakat (IbM)*



IbM PENGUSAHA KERIPIK PISANG RUMAH TANGGA

Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun

Oleh

Dwi Nurahmanto, S. Farm., M.Sc., Apt. NIDN 0024018401

Gusti Ayu Wulandari, S.E, MM NIDN 0012098304

UNIVERSITAS JEMBER

2017

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : **IBM PENGUSAHA KERIPIK PISANG RUMAH TANGGA**

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : **DWI NURAHMANTO, S.Farm, Apt, M.Sc.**
Perguruan Tinggi : **Universitas Jember**
NIDN : **0024018401**
Jabatan Fungsional : **Asisten Ahli**
Program Studi : **Profesi Apoteker**
Nomor HP : **081328383811**
Alamat surel (e-mail) : **dwinurahmanto.farmasi@unej.ac.id**

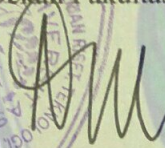
Anggota (1)
Nama Lengkap : **GUSTI AYU WULANDARI S.E.,M.M.**
NIDN : **0012098304**
Perguruan Tinggi : **Universitas Jember**

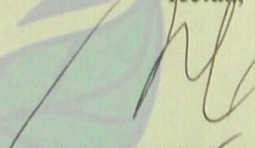
Institusi Mitra (jika ada)
Nama Institusi Mitra : **-**
Alamat : **-**
Penanggung Jawab : **-**
Tahun Pelaksanaan : **Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun**
Biaya Tahun Berjalan : **Rp 46,250,000**
Biaya Keseluruhan : **Rp 46,250,000**

Mengetahui,
Dekan Fakultas Farmasi


Kota Jember, 13 - 11 - 2017

Ketua,


(Lestyo Wulandari S.Si., M. Farm., Apt.)
NIP/NIK 19760414200212001


(DWI NURAHMANTO, S.Farm, Apt, M.Sc.)
NIP/NIK 198401242008011001

Menyetujui,
Ketua LP2M


(Prof. Ir. Achmad Subagio, M.Agr., Ph.D.)
NIP/NIK 196905171992011001

RINGKASAN

Usaha Keripik pisang merupakan salah satu usaha yang berpotensi untuk dikembangkan karena menggunakan bahan dasar pisang yang banyak dihasilkan di kabupaten Jember serta sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas serta harga yang murah. Potensi usaha yang besar ini menyebabkan usaha keripik pisang saat ini banyak ditekuni oleh masyarakat diantaranya adalah penduduk di Kecamatan Sumbersari. Usaha keripik yang dilakukan oleh masyarakat di sekitar sumbersari masih dilakukan secara konvensional dan mandiri dengan modal kerja yang minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi. Permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha keripik pisang rumah tangga ini diantaranya adalah proses pembuatan keripik pisang masih dilakukan secara konvensional sehingga kapasitas produksi keripik rendah dengan satu varian rasa. Keripik yang dihasilkan dijual dalam kemasan sederhana dengan menggunakan kantong plastik sebagai wadah sehingga harga jualnya menjadi rendah. Pemasaran keripik pisang juga masih sangat terbatas di wilayah Kecamatan Sumbersari dan sekitarnya hal ini karena keripik yang dihasilkan belum memiliki P-IRT dan pemasarannya masih konvensional. Permasalahan lain yang dihadapi pengusaha keripik pisang rumah tangga adalah penanganan limbah kulit pisang yang dihasilkan dalam proses pembuatan keripik pisang dimana pengusaha keripik tidak mempunyai pengetahuan yang cukup untuk mengolah dan memanfaatkan limbah ini. Berdasarkan permasalahan tersebut diatas, maka tim pengusul berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal keripik pisang dan limbah kulit pisang di Kecamatan Sumbersari 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 serta mengolah limbah kulit pisang menjadi donat kulit pisang. Selain itu dalam kegiatan ini mitra juga akan diberi pelatihan mengenai tehnik pemasaran yang baik dan pengelolaan usaha secara akuntabel, sehingga produk yang dihasilkan nantinya dapat diterima dipasaran dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sudah ada di pasaran serta usaha yang dijalankan mitra dapat berjalan secara terus menerus dan berkesinambungan. Kegiatan ini selain bertujuan untuk mengatasi permasalahan yang selama ini dihadapi oleh pengusaha keripik pisang rumah tangga tetapi juga dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal Kabupaten Jember.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas petunjuk-Nyalah akhirnya laporan akhir kegiatan pengabdian dengan judul” IbM Pengusaha Keripik Pisang Rumah Tangga” ini dapat terselesaikan dengan baik. Kegiatan ini melibatkan dua mitra Pengusaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan penghasilan Pengusaha keripik pisang dengan meningkatkan kapasitas dan kualitas produk yang dihasilkan, memperluas daerah pemasaran dengan menerapkan strategi pemasaran dalam memasarkan produk dan mengajukan ijin PIRT serta memanfaatkan limbah kulit pisang yang dihasilkan menjadi produk yang memiliki nilai secara ekonomis yaitu dengan mengolahnya menjadi donut kulit pisang. Melalui kegiatan IbM ini diharapkan pengusaha keripik pisang rumah tangga dapat menyelesaikan permasalahan yang selama ini mereka hadapi terkait rendahnya kapasitas dan kualitas produk yang dihasilkan, terbatasnya wilayah pemasaran serta dihasilkannya limbah kulit pisang yang belum termanfaatkan secara optimal sehingga kesejahteraan Pengusaha keripik pisang rumah tangga dapat meningkat.

Kami sangat mengharap adanya kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan laporan akhir ini . Akhir kata semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Jember, Oktober 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
BAB 2. TARGET DAN LUARAN	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	8
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	11
BAB 5. HASIL YANG DICAPAI.....	15
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

1. Justifikasi Anggaran Penelitian	21
2. Rapat Koordinasi awal.....	26
3. Persiapan Penyuluhan	27
4. Penyuluhan Penerapan Ipteks	28
5. Serah Terima Peralatan Kepada Mitra	29
6. Pelatihan Produksi Keripik Pisang Aneka Rasa	30
7. Produk Sebelum dan Sesudah kegiatan IbM	31
8. Serah Terima Mesin Pengiris dan Pengadaptasian Alat	32
9. Pelatihan Produksi Kulit Donat Pisang	33
10. Pelatihan Pengemasan	34
11. Penyuluhan Strategi Pemasaran	35
12. Pendampingan Kegiatan Produksi dan Pengemasan	36



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi Mitra

A. Analisis Situasi

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 perhektar, 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 Summersari Kabupaten Jember untuk diolah menjadi beberapa jenis makanan olahan. Salah satu makanan berbasis pisang yang di buat oleh masyarakat Jember adalah Keripik pisang.

Usaha keripik yang dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Summersari ini masih dilakukan secara tradisional dan mandiri. 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 Rp 150.000,- per hari. Jika keripik dijual dengan harga per kg 20.000,- maka keuntungan bersih setelah dipotong biaya produksi yang diterima oleh pengusaha keripik adalah Rp 50.000,- 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 Summersari 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 Summersari 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

B. Permasalahan Mitra

Di Kabupaten Jember khususnya di Kecamatan Summersari saat ini banyak dilakukan usaha keripik pisang rumah tangga. Usaha Keripik pisang yang dilakukan oleh kedua mitra saat ini masih memiliki beberapa kendala diantaranya adalah usaha keripik pisang ini masih dilakukan secara manual dan konvensional sehingga proses produksi memerlukan waktu yang lebih lama. Hal tersebut menyebabkan jumlah keripik yang dihasilkan setiap harinya sangat sedikit. Selain itu pengusaha keripik saat ini hanya mampu memproduksi keripik

pisang dengan satu varian rasa sehingga varian produk yang dihasilkan juga masih sangat terbatas. Harga jual yang masih rendah juga menjadi kendala bagi pengusaha keripik pisang karena dengan harga jual yang rendah maka penghasilan yang diperoleh oleh pengusaha keripik rumah tangga juga rendah. Modal yang terbatas serta pemasaran produk yang masih sangat terbatas hal ini disebabkan karena selama ini produk hanya dijual dengan menggunakan kemasan sederhana dari kantong plastik sebagai wadahnya. Selain itu produk yang dihasilkan juga belum memiliki nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan. Pengemasan yang masih sederhana dan belum adanya nomor P-IRT serta proses pemasaran produk yang dilakukan secara konvensional menjadi kendala tersendiri bagi pengusaha keripik pisang rumah tangga dalam memperluas wilayah pemasarannya. Oleh karena itu perlu dilakukan inovasi dalam meningkatkan kapasitas produksi, modifikasi pengemasan keripik, mengajukan perijinan P-IRT serta menerapkan strategi teknik pemasaran yang modern dalam memasarkan produk yang dihasilkan sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

Selain permasalahan - permasalahan tersebut diatas pengusaha keripik pisang rumah tangga ini juga masih memiliki permasalahan lain yang terkait dengan limbah kulit pisang yang dihasilkan dari usaha keripik ini. Limbah kulit pisang yang dihasilkan dari usaha keripik pisang ini jumlahnya cukup berlimpah dan dihasilkan secara berkesinambungan tetapi sayangnya hal ini tidak dapat dimanfaatkan oleh para pengusaha keripik pisang rumah tangga hal ini disebabkan oleh terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki para pengusaha keripik pisang rumah tangga sehingga limbah kulit pisang yang dihasilkan selama ini langsung dibuang dan tidak dimanfaatkan secara optimal sehingga tidak dapat menambah penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga.

BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi mitra maka tim pengusul mencoba memberikan beberapa solusi yang kreatif, inovatif yang nantinya diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan yang selama ini dihadapi oleh mitra. Solusi yang coba diberikan kepada mitra adalah memberikan iptek yang dapat diaplikasikan untuk mengembangkan usaha keripik pisang yang selama ini dijalankan oleh mitra, memberikan bantuan peralatan untuk kegiatan produksi dan pengemasan serta memberikan pelatihan dan pendampingan sehingga mitra dapat meningkatkan kapasitas produksinya serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Mendampingi mitra dalam proses pendaftaran P-IRT sehingga produk memiliki nomer P-IRT, Memberikan penyuluhan dan pendampingan terkait dengan kegiatan pemasaran produk yang dihasilkan sehingga dapat diterima oleh pasar dan menjangkau daerah pemasaran yang lebih luas. Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra untuk mengolah limbah kulit pisang yang dihasilkan dalam produksi keripik pisang menjadi produk makanan alternatif yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi serta membina mitra menjalankan usahanya secara akuntabel sehingga usaha yang dijalankan dapat berjalan secara berkesinambungan.

Target dan luaran yang akan dicapai dari tiap solusi yang diberikan kepada mitra ditunjukkan dalam tabel 1 sedangkan rencana target capaian luaran ditunjukkan pada tabel 2 berikut ini

Tabel 1. Permasalahan Mitra, Solusi dan Target Luaran yang akan dicapai Dalam Kegiatan IbM

No	Permasalahan	Solusi	Target Luaran
1	Kegiatan produksi dan pengemasan dilakukan secara konvensional sehingga kapasitas produksi (10 kg keripik pisang/ hari)	Memberikan ilmu pengetahuan teknologi, dan bantuan peralatan untuk kegiatan produksi dan pengemasan	Meningkatnya kapasitas produksi (25 kg keripik pisang /hari)
2	Hanya mampu memproduksi satu varian produk dengan kualitas yang terbatas sehingga nilai jualnya masih rendah	Memberikan pengetahuan dan pelatihan pembuatan keripik pisang aneka rasa yang berkualitas baik dari segi rasa, kerenyahan , dan tampilan produknya	Dihasilkannya keripik pisang dalam tiga varian rasa yang sudah teruji kualitasnya, serta dikemas dengan kemasan yang menarik dan aman
3	Pemasaran yang terbatas baik dari segi jumlah maupun wilayah pemasarannya	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan penyuluhan, pelatihan, pendampingan tentang tehnik pengemasan yang menarik dan dapat meningkatkan umur simpan produk. - Membantu proses pengajuan P-IRT sehingga produk dapat dipasarkan secara luas - Memberikan penyuluhan dan pendampingan tentang strategi yang diterapkan dalam memasarkan produk. 	<ul style="list-style-type: none"> - Produk dengan kemasan yang menarik dan memiliki umur simpan yang panjang. - Produk memiliki nomor P-IRT sehingga dapat mencapai wilayah pemasaran yang luas. - Hasil analisis pendapatan menunjukkan adanya peningkatan pendapatan sebesar 75%
4	Ketidakmampuan mitra mengolah limbah kulit pisang yang dihasilkan dari proses pembuatan keripik pisang	Mengelola kulit pisang menjadi donnat kulit pisang	Donnat kulit pisang yang bermutu dan memiliki cita rasa yang tinggi
No	Permasalahan	Solusi	Target Luaran
5	Tidak ada pencatatan transaksi yang terkait	Memberikan penyuluhan, pendampingan penyusunan	Mitra mampu menyusun laporan keuangan dan

dengan usaha yang dijalankan	laporan keuangan untuk dapat melakukan analisis pendapatan	dapat melakukan analisis hasil pendapatan dari usaha yang jalankan
------------------------------	--	--

Tabel 2. Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
1.	Karya seni/ Rekayasa sosial, Jasa, Sistem, Produk/barang	Dihasilkannya keripik pisang dalam tiga varian rasa yang berkualitas, aman, awet dan enak dan terdaftar sebagai pangan industri rumah tangga/ P-IRT serta memiliki nilai jual yang tinggi
2	Karya seni/ Rekayasa sosial, Jasa, Sistem, Produk/barang	Hasil Analisis Pendapatnya menunjukkan adanya peningkatan sebesar 75%
3	Karya seni/ Rekayasa sosial, Jasa, Sistem, Produk/barang	Dihasilkannya donat kulit pisang yang enak, bergizi tinggi, aman serta memiliki nilai secara ekonomi
4	Publikasi ilmiah di jurnal/Prosiding	Diterbitkannya 1 makalah dalam Jurnal pengabdian masyarakat

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan para pengusaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Sumbersari, sehingga usaha ini dapat menopang perekonomian keluarga pengusaha keripik pisang rumah tangga sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran pengusaha keripik pisang rumah tangga secara ekonomi serta dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra terkait dengan limbah kulit pisang yang dihasilkan dari usaha ini. Adapun spesifikasi dari produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

1. Keripik pisang Aneka Rasa

Keripik pisang merupakan salah satu makanan olahan berbasis buah pisang yang banyak digemari masyarakat Indonesia. Keripik pisang kaya energi, mineral, dan vitamin, mengandung probiotik, serta baik untuk penderita diabetes. Keripik pisang juga mempunyai keunggulan dalam kandungan kaliumnya yang tinggi. Kalium bermanfaat mencegah hipertensi dan membersihkan karbondioksida di dalam darah. Kalium juga bermanfaat untuk memicu kerja otot dan simpul saraf. Kalium yang tinggi akan memperlancar pengiriman oksigen ke otak. Keripik pisang juga kaya serat yang akan membantu kerja saluran pencernaan. Kandungan mineral lain seperti fosfor, besi, seng,

tembaga, dan mangan juga cukup baik. Kandungan vitamin B6 pada buah pisang cukup tinggi, yaitu sebesar 0,5 mg per 100 g. Selain berfungsi sebagai koenzim untuk beberapa reaksi di dalam proses metabolisme, vitamin B6 berperan dalam sintesis dan metabolisme protein, khususnya serotonin. Serotonin diyakini berperan aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Vitamin B6 juga berperan dalam metabolisme energi yang berasal dari karbohidrat. Peran vitamin B6 ini juga mendukung ketersediaan energi bagi otak untuk aktivitas sehari-hari. Kombinasi vitamin B6, asam folat, dan serat pada keripik pisang membantu mencegah kanker kolorektal. Kanker ini disebabkan kurang konsumsi serat. Keripik pisang ini nantinya akan dimodifikasi dibuat dalam berbagai varian rasa yaitu rasa manis, rasa bawang, balado dan rasa jagung bakar. Keripik pisang yang dihasilkan nanti dapat dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak – anak sampai orang dewasa karena dibuat dengan teknologi tinggi dan dari bahan – bahan alami pilihan serta tidak mengandung bahan – bahan sintetik yang berbahaya bagi kesehatan misalnya pemanis, pewarna dan pengawet. Keripik pisang ini nantinya akan dipasarkan dalam beberapa kemasan yaitu 250g, 500g dan 1000g dengan harga yang terjangkau dan mampu bersaing dengan keripik pisang lain yang ada dipasaran sebelumnya baik dari segi kualitas, rasa maupun harganya.

2. *Donat Kulit Pisang*

Donat merupakan salah satu kue populer favorit masyarakat dunia. Bahkan di Amerika sendiri, saat ini lebih dari 10 juta donat diproduksi setiap tahun (Chan 2009). Donat kulit pisang adalah donat yang dibuat dari tepung terigu yang sudah disubstitusi kulit pisang. Kulit pisang memiliki beberapa keunggulan dalam kandungannya diantaranya adalah diantaranya kandungan kalsium yang cukup tinggi yaitu dalam 100 gram kulit pisang mengandung 715 mg kalsium. Selain itu kandungan zat gizi lain pada kulit pisang juga cukup baik. Diantaranya adalah vitamin C, vitamin B, protein, dan juga lemak yang cukup (Sulffahri,2008) serta sumber pati yang cukup besar yaitu 18,5% (Deptan, 2008). Donat telah dikenal dimasyarakat sebagai makanan yang membudaya sehingga akan mudah mendapatkan penerimaan produk dari masyarakat. Pemilihan donat ini sebagai alternatif juga melihat tren yang ada dimasyarakat yang sekarang ini cukup marak mengkonsumsi donat. Donat yang diproduksi nantinya akan dibuat dalam berbagai varian rasa, warna, bentuk/model serta topping yang menarik Donut yang dihasilkan akan dipasarkan dengan menggunakan kemasan kotak dus dengan ornament label/merek gambar donat dan kulit pisang yang mampu mendeskripsikan bahwa produk ini merupakan produk yang terbuat dari kulit pisang.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan sejumlah permasalahan yang dihadapi oleh mitra selama ini, maka tim pengusul berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk meningkatkan produktifitas pengusaha keripik pisang rumah tangga dengan meningkatkan kapasitas produksi keripik serta varian rasanya, memperluas daerah pemasaran dengan mengemas keripik dalam kemasan yang aman dan menarik serta membantu mitra dalam mendapatkan nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Selain itu dalam kegiatan ini tim pengusul juga akan memberikan pengetahuan dan pelatihan kepada mitra untuk memanfaatkan limbah kulit pisang yang banyak dihasilkan dari usaha keripik pisang ini dengan mengolah limbah kulit pisang menjadi produk pangan alternatif yang memiliki nilai secara ekonomi. Dengan adanya kegiatan ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan penghasilan para pengusaha keripik pisang serta dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di lingkungannya.

Dalam proposal ini akan dibahas mengenai produksi suatu produk pangan alternatif yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi, berbasis pada penggunaan material dasar pisang dan kulit pisang dengan peralatan yang modern. Buah pisang merupakan buah yang memiliki berbagai kandungan nutrisi seperti kalium dan asam folat. Selain itu buah pisang juga bermanfaat untuk membantu tubuh menyimpan cadangan kalsium, nitrogen, dan fosfor, yang berguna untuk membangun perbaikan dan regenerasi jaringan. Pisang juga kaya akan vitamin dan mineral penting seperti vitamin B kompleks, vitamin C, juga kalium, magnesium, fosfor, zat besi, dan kalsium. Berbagai kandungan nutrisi yang dimiliki buah pisang ini menyebabkan buah pisang memiliki banyak manfaat diantaranya adalah membantu mengatasi depresi, menambah energi dan mempertahankan gula darah dalam tubuh, mencegah terjadinya kram otot kram kaki, menetralkan kehilangan kalsium saat buang air kecil dan membangun tulang yang kuat, mengurangi pembengkakan, melindungi dari resiko diabetes tipe II, membantu untuk menurunkan berat badan, memperkuat sistem saraf, dan membantu produksi sel darah putih. Semua dikarenakan tingginya kadar vitamin B-6, menurunkan tekanan darah, melindungi dari resiko serangan jantung dan stroke. Demikian pula dengan kulit pisang 100 gram kulit pisang mengandung 715 mg kalsium. Selain itu kulit pisang juga kaya akan kandungan vitamin C, vitamin B, protein, dan juga lemak yang cukup (Sulffahri,2008) serta sumber pati yang cukup besar yaitu 18,5% (Deptan, 2008).

Metode pendekatan yang ditawarkan kepada pengusaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Sumber Sari adalah memberikan pendidikan dan pelatihan tentang penerapan ipteks dalam meningkatkan kapasitas produksinya, menambah varian produk yang diproduksi, memperluas pemasarannya dengan mengemas produk dengan kemasan yang aman, dan menarik dan membantu mitra dalam mengajukan nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) serta memanfaatkan limbah kulit pisang yang dihasilkan pada pembuatan keripik pisang. Salah satunya dengan mengolah limbah kulit pisang menjadi menjadi produk pangan alternatif yang disukai konsumen dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Modifikasi yang dilakukan adalah dengan mengolah kulit pisang menjadi donat kulit pisang dalam beberapa varian rasa. Produk pangan alternatif ini memiliki keunggulan dalam hal kandungan gizinya karena berbahan dasar pisang dan kulit pisang, dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama serta kemudahan dalam penyajiannya. Selain itu produk pangan alternatif yang dihasilkan juga bebas dari bahan tambahan makanan yang bertujuan untuk mengawetkan dan memperbaiki rasa produk makanan yang dihasilkan karena terbuat dari bahan – bahan alam dan diolah dengan penerapan teknologi tinggi.

Produk yang dihasilkan ini nantinya diharapkan dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang ada di pasaran sehingga dalam kegiatan ini mitra akan diberi pengetahuan dan pelatihan terkait dengan strategi pemasaran yang baik sehingga nantinya diharapkan mitra mampu memasarkan produk yang dihasilkan. Selanjutnya untuk memastikan bahwa usaha yang dijalankan oleh dapat berjalan secara berkelanjutan maka dalam kegiatan ini nanti mitra akan terus didampingi mulai dari kegiatan produksi, pengemasan, pengurusan perijinan untuk mendapatkan nomor P-IRT serta pemasaran produknya. Rencana kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah sebagai berikut:

1. Pengurusan administrasi, observasi lapangan dan koordinasi dengan mitra selama 3 minggu;
2. Pembuatan diktat materi penyuluhan dan persiapan pelaksanaan penyuluhan selama 3 minggu;
3. Memberikan penyuluhan tentang penerapan ipteks dalam produksi keripik pisang dan pemanfaatan limbah kulit pisang selama 1 minggu;
4. Memberikan penyuluhan tentang cara produksi keripik pisang dengan beberapa varian rasa, pengolahan limbah kulit pisang menjadi donat kulit pisang dengan beberapa varian rasa beserta cara pengemasan dan teknik pemasarannya selama 1 minggu;

5. Adaptasi peralatan yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang dan donat kulit pisang selama 4 minggu;
6. Pelatihan (praktek) pembuatan keripik pisang selama 4 minggu;
7. Pelatihan (praktek) pembuatan donat kulit pisang selama 4 minggu;
8. Pelatihan (praktek) pengemasan produk selama 2 minggu;
9. Pendampingan produksi keripik pisang dan donat kulit pisang serta pengemasannya selama 3 bulan;
10. Pendampingan pengurusan perijinan dalam rangka mendapatkan Nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) selama 2 bulan;
11. Penyuluhan tehnik pemasaran dan pengelolaan usaha secara akuntabel selama 1 minggu;
12. Pendampingan Pemasaran keripik pisang dan donat kulit pisang selama 3 bulan;
13. Observasi lapangan terhadap kegiatan produksi, pemasaran dan pengelolaan usaha setelah dilaksanakannya kegiatan IbM selama 1 bulan;
14. Analisis Pendapatan, penyusunan laporan kegiatan dan pembuatan artikel ilmiah selama 2 bulan..

Secara detail, urutan dan jadwal kegiatan dapat dilihat dalam subbab Kelayakan Perguruan Tinggi.

Mitra dalam hal ini pengusaha keripik pisang rumah tangga diharapkan ikut menghadiri acara penyuluhan, berpartisipasi aktif dalam penggunaan alat dan membantu proses pembuatan keripik pisang dan donat kulit pisang dalam beberapa varian rasa, berpartisipasi dalam proses perijinan dan pemasaran. Dalam proses pembuatan keripik pisang dapat membantu mengupas pisang, menyiapkan bumbu, memotong pisang, menggoreng serta mengemasnya sedangkan dalam pembuatan donat kulit pisang para peserta dapat membantu membersihkan kulit pisang, membuat bumbu, membuat adonan donat kulit pisang, menggoreng, meniriskan, memberi topping serta mengemas donat kulit pisang yang sudah jadi (lihat Lampiran 2).

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) Universitas Jember merupakan unsur pelaksana yang menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan ikut mengusahakan serta mengendalikan administrasi sumberdaya yang diperlukan. LPM UNEJ mengkoordinasikan pusat-pusat pengabdian yang ada di lingkungan LPM dalam melaksanakan salah satu Tridharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat, baik yang dilakukan oleh mahasiswa dalam rangka Kuliah Kerja (KK) maupun oleh para tenaga pengajar. Selain itu, LPM UNEJ juga melaksanakan kegiatan pengabdian tersendiri sebagai lembaga konsultan bekerjasama dengan berbagai organisasi dan instansi di luar Universitas Jember. Kerjasama dilakukan dengan Perguruan Tinggi Negeri maupun Swasta, Pemerintah Pusat dan Daerah, Lembaga Swadaya Masyarakat, Lembaga Penelitian, BUMN, Perbankan, dan Lembaga Swasta. Revenue Generating Activities Pusat Inkubator Agribisnis dan Unit Usaha Jasa dan Industri Benih Tanaman Pangan, Palawija, dan Hortikultura.

Ketua tim pelaksana memiliki background sebagai organisatoris sejak sekolah di SMU. Ketua tim menjabat sebagai pimpinan dalam beberapa organisasi yang telah diikuti. OSIS dan BEM telah memberikan pengalaman yang berharga kepada ketua tim sehingga memiliki kemampuan untuk memimpin, mengorganisir, dan bersosialisasi dengan baik dalam organisasi tersebut. Kemampuan ini diyakini dapat meperlancar sosialisasi program kepada komunitas target hibah, sosialisasi dan komunikasi dengan komunitas pengabdian diyakini dapat mempermudah tercapainya tujuan dalam program ini. Selain itu ketua tim pelaksana juga sudah berhasil membina beberapa mitra diantaranya adalah pengusaha kerupuk dan pengusaha abon pindang tongkol untuk meningkatkan produktivitas dan pemasaran produk yang dihasilkan.

Ketua tim pelaksana adalah dosen farmasi yang telah melaksanakan pengajaran di tingkat perguruan tinggi di bidang farmasetika dan teknologi farmasi. Teknologi farmasi mencakup bidang industri pembuatan obat yang mempelajari cara memproduksi obat dengan baik, serta manajemen industri farmasi. Kerangka Ilmu produksi obat yang baik beserta manajemen industri diharapkan bisa menghasilkan suatu proses pembuatan keripik pisang dan donat kulit pisang yang aman, higienis, dan memiliki rasa yang enak dalam skala yang lebih besar. Ilmu dan kemampuan yang dimiliki oleh Ketua tim adalah modal yang baik

untuk mengaplikasikan program pada komunitas target hibah pengabdian pengusaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember

Ketua tim pelaksana telah berperan aktif dalam kajian pemanfaatan komoditi lokal melalui program pendidikan, pengajaran dan penelitian. Dalam kegiatan penelitian tersebut ketua tim pelaksana telah mampu menawarkan beberapa cara untuk mengembangkan komoditi lokal menjadi suatu produk pangan alternatif terutama kerupuk, abon pindang tongkol sehingga dapat menambah nilai komoditi lokal secara ekonomi. Ilmu pengetahuan, teknologi dan pengalaman tersebut akan dijadikan dasar bagi anggota pelaksana I untuk mengkombinasikan antara pengetahuan teknologi dan pengalaman yang dimiliki dalam mengembangkan komoditi lokal dalam hal ini keripik pisang aneka rasa yang aman dan berkualitas serta donat kulit pisang sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Usulan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini merupakan aplikasi keilmuan dari tim peneliti dalam menyikapi permasalahan yang ada dalam masyarakat, terutama pengusaha keripik pisang di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam rangka membantu menyelesaikan berbagai permasalahan yang dihadapi oleh para pengusaha keripik pisang dengan meningkatkan produktivitas dari pengusaha keripik pisang sehingga dapat meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk yang dihasilkan yaitu dengan membuat keripik pisang aneka rasa dengan menggunakan ilmu pengetahuan, keterampilan serta mesin- mesin berteknologi tinggi serta memanfaatkan limbah kulit pisang yang dihasilkan pada proses pembuatan keripik pisang menjadi donat kulit pisang yang bercita rasa tinggi, aman dan memiliki nilai secara ekonomi. Selain itu kegiatan pengabdian ini juga diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dari masyarakat sehingga lebih berani berinovasi dalam menyikapi kondisi lingkungannya.

Berdasarkan latar belakang penelitian dan pengetahuan yang dimiliki, tim peneliti berusaha memberikan suatu solusi kreatif terhadap permasalahan yang dihadapi para pengusaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember. Pengetahuan tim peneliti dalam pengolahan bahan pangan dan pengontrolan kualitas makanan di industri dapat disosialisasikan pada masyarakat sehingga dapat diaplikasikan dalam pengolahan dan pengemasan produk. Pendaftaran produk sebagai Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT) akan menjadikan produk lebih dapat diterima oleh masyarakat sehingga dapat menjangkau wilayah pemasaran yang lebih luas. Selain itu dengan adanya ahli ekonomi dalam tim pelaksana akan sangat membantu kelompok masyarakat sasaran dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Kombinasi pengetahuan dan teknologi disini

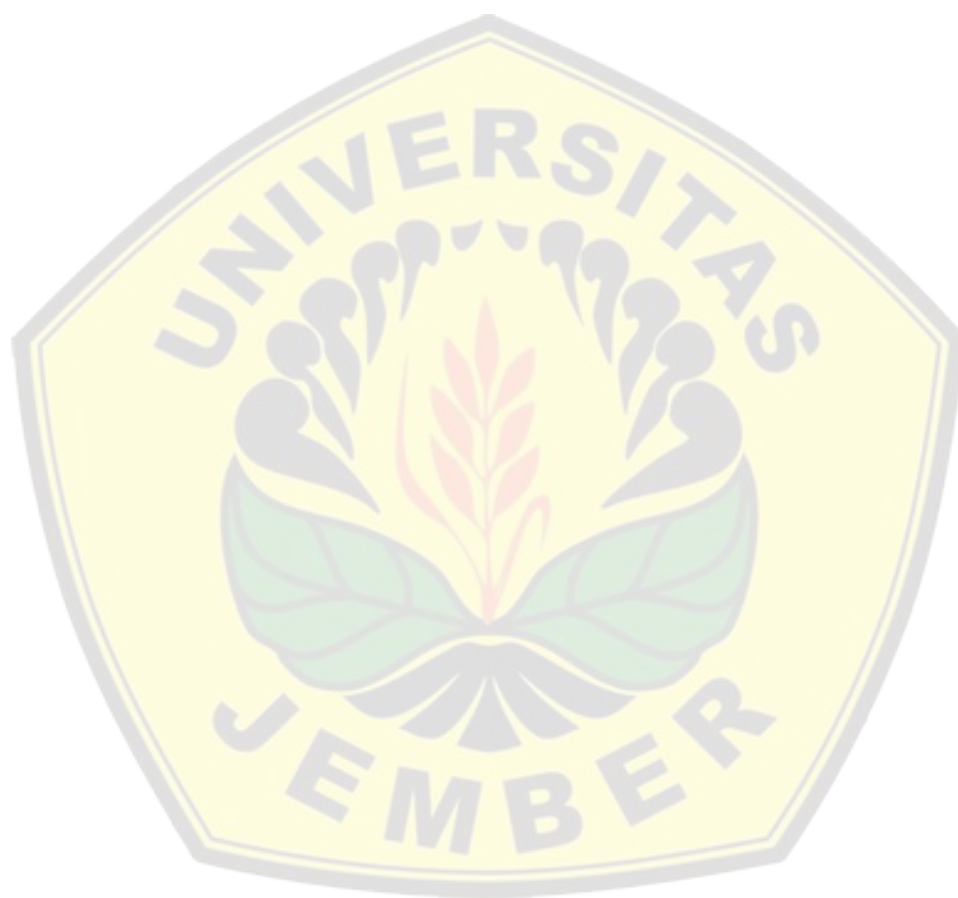
diharapkan dapat dihasilkan suatu produk baru yang lebih berkualitas dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dengan memanfaatkan komoditi lokal yang ada dan diikuti dengan kontrol kualitas selama pemrosesan. Disamping itu agar produk yang dihasilkan dapat diterima dipasaran maka perlu dilakukan management pemasaran yang baik oleh karena itu tim peneliti akan membantu para pengusaha keripik pisang untuk memasarkan produk yang dihasilkan. Hal itu semua nantinya akan menjadi solusi kreatif yang sangat berharga bagi komunitas Pengusaha keripik pisang rumah tangga rumah tangga di Kecamatan Sumber Sari Kabupaten Jember.

Sistem pembagian tugas dalam kegiatan pengabdian ini akan diuraikan secara lengkap pada tabel 3. Pembagian tugas disini dilaksanakan berdasarkan basis skill dan pengetahuan yang dimiliki masing-masing tim pelaksana. Ketua tim pelaksana akan memberikan sosialisasi awal dan pengetahuan pentingnya daya kreatifitas dan skill peningkatan nilai tambah komoditi tomat. Dari beberapa opsi solusi yang ditawarkan, ketua tim pelaksana (dari FF) akan bekerjasama dalam melakukan pembinaan dan pelatihan kegiatan pada komunitas target dalam memproduksi keripik pisang yang aman dan berkualitas dalam beberapa varian rasa serta donat kulit pisang yang aman, bercitarasa tinggi dan memiliki nilai secara ekonomi kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi penggunaan alat yang akan diikuti dengan kajian kontrol kualitas pemrosesan hingga pengemasan dan keselamatan kerja. Selanjutnya, anggota tim pelaksana II (dari FE jurusan Management Pemasaran) akan memberikan pembinaan dan pendampingan kepada masyarakat target dalam memasarkan produk yang dihasilkan serta memberikan bantuan penyuluhan terhadap masyarakat Pengusaha keripik pisang rumah tangga rumah tangga di Kecamatan Sumber Sari Kabupaten Jember untuk melakukan kajian ekonomi biaya produksi dan hasil (laba). Diharapkan dengan pembinaan, pelatihan, penyuluhan dan pendampingan yang dilakukan secara sinergis maka akan dapat membantu komunitas target di Kecamatan Sumber Sari Kabupaten Jember dalam memecahkan masalah yang selama ini mereka hadapi sehingga masyarakat target menjadi lebih mandiri, produktif, inovatif serta dapat meningkat taraf kehidupan masyarakat target secara ekonomi.

Tabel 3. Susunan Anggota tim pengusul, kepakaran dan Pembagian Tugas

No	Nama	Kepakaran	Tugas dalam tim
1.	Dwi Nurahmanto	Formulasi Sediaan Farmasi	Memberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan terkait proses produksi, pengemasan keripik pisang dan donat kulit pisang yang berkualitas

			dan bercitarasa tinggi
2.	Gusti Ayu Wulandari	Ekonomi Manajemen	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan penyuluhan dan pendampingan terkait dengan kegiatan pemasaran dan pembuatan analisis pendapatan - Mendampingi mitra dalam mengajukan ijin P-IRT pada Dinas Kesehatan setempat



BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha keripik pisang rumah tangga di Kecamatan Summersari Jember yang dilakukan oleh kedua mitra dalam kegiatan IBM ini pada awalnya masih memiliki beberapa kendala mulai dari proses produksi, pengemasan hingga pemasarannya. Di bidang Produksi kendala yang dihadapi oleh pengusaha keripik pisang rumah tangga adalah kapasitas produksi yang rendah hal ini disebabkan karena usaha keripik pisang ini masih dilakukan secara manual dan konvensional sehingga proses produksi memerlukan waktu yang lebih lama. Selain itu pengusaha keripik saat ini hanya mampu memproduksi keripik pisang dengan dua varian rasa yaitu manis dan asin. Masalah yang terkait dengan pengemasan, keripik pisang dikemas dengan kemasan yang sederhana sehingga kurang menarik dan masa simpannya menjadi terbatas. Permasalahan yang terkait dengan pemasaran adalah dimana pemasaran produk masih sangat terbatas hal ini disebabkan karena selama ini produk hanya dijual dengan menggunakan kemasan sederhana dari kantong plastik sebagai wadahnya. Selain itu produk yang dihasilkan juga belum memiliki nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan. Pengemasan yang masih sederhana dan belum adanya nomor P-IRT serta proses pemasaran produk yang dilakukan secara konvensional menjadi kendala tersendiri bagi pengusaha keripik pisang rumah tangga dalam memperluas wilayah pemasarannya. Oleh karena itu perlu dilakukan inovasi dalam meningkatkan kapasitas produksi, modifikasi pengemasan keripik, mengajukan perijinan P-IRT serta menerapkan strategi teknik pemasaran yang modern dalam memasarkan produk yang dihasilkan sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

Selain permasalahan - permasalahan tersebut diatas pengusaha keripik pisang rumah tangga ini juga masih memiliki permasalahan lain yang terkait dengan limbah kulit pisang yang dihasilkan dari usaha keripik ini. Limbah kulit pisang yang dihasilkan dari usaha keripik pisang ini jumlahnya cukup berlimpah dan dihasilkan secara berkesinambungan tetapi sayangnya hal ini tidak dapat dimanfaatkan oleh para pengusaha keripik pisang rumah tangga hal ini disebabkan oleh terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki para pengusaha keripik pisang rumah tangga sehingga limbah kulit pisang yang dihasilkan selama ini langsung dibuang dan tidak dimanfaatkan secara optimal sehingga tidak dapat menambah penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam rangka memberikan solusi kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi kedua mitra selama ini. Dalam

kegiatan ini mitra akan diberi penyuluhan, peralatan dan pelatihan bagaimana membuat keripik pisang yang berkualitas dalam berbagai variasi rasa secara modern sehingga kapasitas produksi akan meningkat serta bagaimana memanfaatkan limbah kulit pisang yang dihasilkan menjadi produk makanan yang memiliki nilai secara ekonomi yaitu donat kulit pisang. Selain itu dalam kegiatan ini mitra juga akan diberi penyuluhan terkait bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan serta strategi apa yang perlu diterapkan sehingga produk ini nantinya dapat diterima oleh pasar, dapat bersaing dengan produk- produk sejenis yang ada dipasaran serta dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

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 sehingga memiliki nilai jual yang tinggi serta memiliki masa simpan yang lebih lama. Pengembangan produk lokal berbasis limbah kulit pisang yaitu donat kulit pisang yang berkualitas sehingga mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Setelah dilaksanakan kegiatan penyuluhan ini mitra menjadi mengerti bagaimana menerapkan ilmu dan teknologi dalam memproduksi keripik pisang yang aman, memiliki cita rasa yang tinggi, kaya kandungan gizi dan vitamin serta memiliki nilai jual yang tinggi.

Setelah dilakukan penyuluhan maka mitra diharapkan dapat memproduksi keripik pisang dalam berbagai varian rasa serta donat kulit pisang secara mandiri dan berkesinambungan oleh karena itu dalam kegiatan ini mitra juga akan diberi fasilitas berupa peralatan yang diperlukan untuk proses produksi dan pengemasan. Tahap selanjutnya adalah memberikan pelatihan kepada mitra bagaimana cara memproduksi keripik pisang yang aman, berkualitas, bercita rasa tinggi dalam beberapa varian rasa yaitu asin, manis, rasa coklat dan rasa keju. Setelah dilakukan pelatihan ini kedua mitra memiliki ketrampilan untuk memproduksi keripik yang aman, berkualitas bercita rasa tinggi dalam beberapa varian rasa yaitu asin, manis, rasa coklat dan rasa keju. Kegiatan pengabdian ini selanjutnya adalah menyerahkan mesin pengiris keripik kepada mitra, pemberian mesin pengiris ini bertujuan untuk membantu mitra meningkatkan kapasitas produksinya.

Tahap selanjutnya adalah memberikan pelatihan kepada mitra untuk membuat donat kulit pisang dalam rangka memanfaatkan limbah kulit pisang yang dihasilkan dalam proses produksi keripik pisang, tapi sayangnya penggunaan kulit pisang yang masih mentah untuk donat hasilnya tidak sesuai dengan yang diharapkan tapi kegiatan ini tetap dilaksanakan

dengan masih memanfaatkan limbah kulit pisang dari pedagang gorengan. Pemanfaat limbah kulit pisang dalam produksi donat dapat menurunkan biaya produksi karena penggunaan kulit pisang dalam pembuatan donat dapat mengurangi jumlah tepung yang digunakan selain itu penggunaan kulit pisang dalam pembuatan donat dapat meningkatkan nilai gizi dari donat yang dihasilkan hal ini karena kandungan kalsium yang tinggi dalam kulit buah pisang.

Setelah pelatihan pembuatan donat kulit pisang kegiatan selanjutnya yang dilakukan adalah memberikan pelatihan pengemasan dan memberi mitra beberapa peralatan dan bahan pengemas. Pelatihan pengemasan disini dimaksudkan agar mitra memiliki pengetahuan yang cukup tentang kemasan terutama terkait dengan keamanannya sehingga mitra dapat memilih kemasan yang aman dan sesuai dengan produk yang dihasilkan. Selain itu tujuan pelatihan pengemasan disini adalah meningkatkan keterampilan mitra untuk mengemas produknya secara baik, aman dan menarik.

Agar produk yang dihasilkan dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk sejenis yang sudah ada di pasaran maka dalam kegiatan ini mitra juga diberi penyuluhan tentang strategi pemasaran. Dalam kegiatan ini mitra juga dibekali modul yang berisi strategi apa saja yang harus diterapkan sehingga produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan produk – produk sejenis yang sebelumnya sudah ada di pasaran. Selain pemberian penyuluhan dan modul tentang strategi pemasaran, agar produk yang dihasilkan dapat menjangkau wilayah pemasaran yang lebih luas dalam kegiatan ini mitra juga di dampingi untuk mengajukan permohonan PIR-T . Tahap akhir kegiatan pengabdian ini adalah dengan memberikan pendampingan kepada kedua mitra 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 rumah tangga dapat menyelesaikan permasalahannya terutama terkait kapasitas produksi, kualitas hasil produksi dan pemasaran. Dimana kapasitas produksinya masih minim hal ini disebabkan karena semua kegiatan produksi yang dilakukan masih sangat konvensional baik metode maupun peralatan yang digunakan. Kapasitas produksi setiap hari sebelum kegiatan pengabdian ini dilaksanakan adalah 10 kg perhari dengan dua varian rasa yaitu rasa asin dan manis. Setelah dilaksanakannya kegiatan ini maka kapasitas produksinya bisa meningkat sampai 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 setelah memiliki nomer PIR-T 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. Tetapi meskipun hanya mampu menekan biaya produksi sebanyak 10% tetapi usaha donat kulit pisang ini masih berpotensi untuk dikembangkan karena donat yang dihasilkan memiliki keunggulan jika dibandingkan donat biasa. Keunggulan donat kulit pisang ini adalah terkait nilai gizinya terutama kandungan kalsiumnya. Kandungan kalsium yang tinggi dari donat kulit pisang ini sangat bermanfaat untuk penderita osteoporosis. Selain itu penggunaan kulit pisang untuk donat dapat mengurangi jumlah tepung yang digunakan sehingga dapat menurunkan jumlah kalorinya hal ini menjadikan donat kulit pisang sesuai dikonsumsi untuk penderita obesitas.

Kegiatan pengabdian ini selain dapat meningkatkan penghasilan kedua mitra juga berimplikasi secara tidak langsung kepada masyarakat di sekitarnya karena semakin meningkatnya kemampuan pengusaha keripik pisang untuk meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran maka akan dibutuhkan penambahan jumlah tenaga kerja dimana tenaga kerja yang dimanfaatkan oleh pengusaha keripik pisang rumah tangga ini adalah ibu rumah tangga di lingkungannya. Sehingga dengan kegiatan ini selain dapat memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha keripik pisang rumah tangga dan meningkatkan penghasilan pengusaha keripik pisang rumah tangga juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat disekitarnya.

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 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 Sumbersari Kabupaten Jember tentang bagaimana 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.

6.2. Saran

Perlu dilakukan pendekatan yang lebih baik kepada mitra sehingga mitra dapat mengikuti program kegiatan lebih insentif dan kegiatan dapat berlangsung dengan lancar dan lebih efektif.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2007, 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry, PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.

Hadibroto, C. Kartohadiprojo, N. Tobing, H.A.L., 2007, Camilan Khas Indonesia, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Mudjajanto, E., S., Kustiyah, L., Tanpa Tahun, Membuat Aneka Olahan Pisang (peluang Bisnis yang Menjanjikan), AgroMedia.

Mulyo, A. R., (dkk.), 2014, *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Donat Tinggi Kalsium Untuk Meminimalisir Kasus Pencemaran Lingkungan Akibat Sampah di Indonesia*, Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

Rangkuti, F., 2002, Creating Effective Marketing Plan Teknik Membuat Marketing Plan Berdasarkan Customer Values dan Analisis Kasus, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Soetanto., N., E., 1998, Teknologi Tepat Guna Membuat Keripik Pisang, Kanisius, Yogyakarta

Yuyun, A. Dan Gunarsa, D., 2011, Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman, AgroMedia Pustaka, Jakarta.

Suyanti, 2010, Panduan Mengolah 20 Jenis Buah, Penebar Swadaya, Depok

Wiriyanta, B. T. W., 2008, Bertani Tomat, PT Agro Media Pustaka, Jakarta

Yuyun, A. Dan Gunarsa, D., 2011, Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman, AgroMedia Pustaka, Jakarta.

Lampiran.

Lampiran 1. Justifikasi Anggaran

Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Rp)
1.	Honorarium	5.920.000,-
2.	Bahan habis pakai dan peralatan	32.160.000,-
3.	Perjalanan	3.750.000,-
4.	Lain -lain	4.420.000,-
	Total	46.250.000,-

Secara detail, jenis pengeluaran diatas dibagi dalam item berikut:

1. Honor				
Pelaksana	Honor/jam (Rp)	Waktu (jam/minggu)	Minggu	Honor per tahun (Rp)
				Thn I
Ketua	12.500	10	32	4.000.000
Anggota 1	10.000	6	32	1.920.000
Sub total (Rp)				5.920.000
2. Peralatan penunjang				
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Peralatan Penunjang (Rp)
				Thn I
Mesin pengiris pisang	Mengiris pisang secara otomatis	1 buah	5.890.000	5.890.000
Mesin pencampur	Mencampur bumbu dan keripik yang sudah digoreng	1 buah	8.000.000	8.000.000

bumbu				
Pisau	Mengupas pisang dan bumbu	6 buah	100.000	600.000
Penggorengan anti lengket	Menggoreng keripik pisang dan donat kulit pisang	4 buah	250.000	1.000.000
Baskom	Waadah pisang, kulit pisang dan wadah lain	5 buah	25.000	125.000
Timbangan bahan	Menimbang bahan	2 buah	500.000	1.000.000
Mesin pembuatan adonan donat	Meniriskan minyak dari kripik yang sudah digoreng	2 buah	3.000.000	6.000.000
Sotel	Untuk menggoreng keripik dan donat	4 buah	25.000	100.000
Shiller	Mengemas kripik	2 buah	285.000	570.000
Serok	Mengangkat kripik dan donat yang sudah digoreng	4 buah	50.000	200.000
Kompur gas	Menggoreng keripik pisang dan donat kulit pisang	2 buah	985.000	1.970.000
Tabung gas 12 kg	Menggoreng keripik pisang dan donat kulit pisang	2 buah	950.000	1.900.000
Timba besar	Mencuci pisang dan kulit pisang	4 buah	50.000	200.000
Panci	Merendam kulit pisang	3 buah	200.000	600.000
Sub total (Rp)				28.155.000

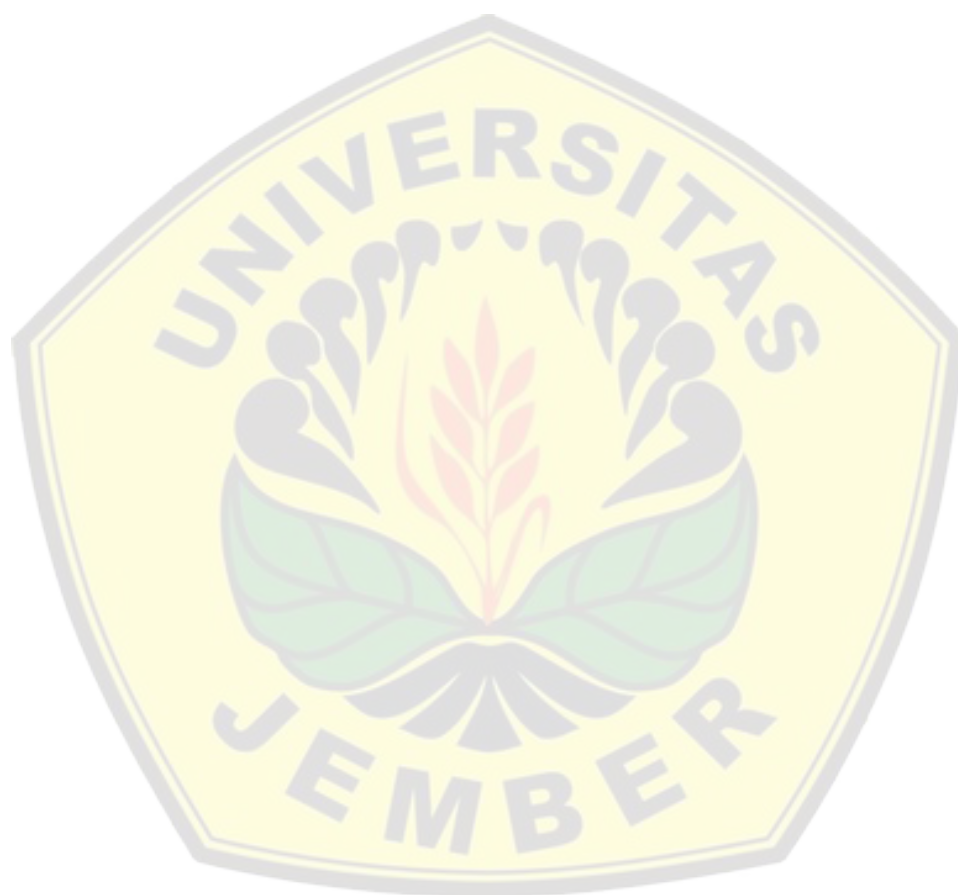
3. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Biaya per Tahun (Rp)
				Thn I

Pisang segar	Bahan dasar pembuatan keripik	150 kg	5.400	810.000
Gula putih	Bumbu keripik pisang dan donat kulit pisang	15 kg	15.000	225.000
Bawang merah	Bumbu keripik pisang	2 kg	40.000	80.000
Bawang putih	Bumbu keripik pisang	5 kg	20.000	100.000
Cabe merah keriting	Bumbu keripik pisang	10 kg	30.000	300.000
Garam	Bumbu keripik pisang dan donat kulit pisang	4 kg	5.000	20.000
Tepung terigu	Bahan pembuatan donat kulit pisang	20 kg	12.000	240.000
Telur	Bahan pembuatan donat kulit pisang	20 kg	20.000	400.000
Keju	Bumbu keripik pisang dan donat kulit pisang	1 kg	100.000	100.000
Mentega	Bumbu donat kulit pisang	10 kg	30.000	300.000
Minyak goreng	Menggoreng keripik pisang dan donat kulit pisang	40 L	12.500	500.000
Susu Bubuk	Bahan membuat donat	1 kg	125.000	125.000
Ragi	Bahan membuat donat	0,25 kg	100.000	25.000
Kertas A4	Membuat diktat penyuluhan, pelatihan dan laporan	4 rim	30.000	120.000
Kertas F4	Membuat diktat penyuluhan, pelatihan dan laporan	3 rim	40.000	120.000
Cartridge	Membuat diktat penyuluhan, pelatihan dan laporan	6 buah	30.000	180.000
Bulpoint	ATK penyuluhan dan	1 pak	60.000	60.000

	pelatihan			
Map	ATK penyuluhan dan pelatihan	1 pak	100.000	100.000
Flasdisch	Menyimpan data yang diperlukan selama kegiatan pengabdian	2 buah	100.000	200.000
Sub total (Rp)				4.005.000
4. Perjalanan				
Perjalanan	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Biaya per Tahun (Rp)
				Thn I
Transport lokal (15)	Observasi lapangan, kordinasi dengan mitra, penyuluhan, pelatihan, pendampingan	10	25.000	3.750.000
Sub total (Rp)				3.750.000
5. Lain-lain				
Kegiatan	Justifikasi	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Biaya per Tahun (Rp)
				Thn I
Fotocopy dan jilid	Materi penyuluhan, pelatihan,	30 paket	10.000	300.000
Fotocopy dan jilid	Laporan akhir dan laporan keuangan	20 paket	56.000	1.120.000
Konsumsi (10 hari)	Penyuluhan, pelatihan , pendampingan	10 kotak	20.000	2.000.000
Snack (10 hari)	Penyuluhan, pelatihan , pendampingan	10 kotak	7.500	750.000

Aqua gelas	Rapat koordinasi, Penyuluhan, pelatihan , pendampingan	10 doz	25.000	250.000
Sub total (Rp)				4.420.000
TOTAL ANGGARAN YANG DIPERLUKAN SETIAP TAHUN (Rp)				Thn I
				46.250.000



Lampiran 2. Rapat Koordinasi Awal



Lampiran 3. Persiapan Penyuluhan



Lampiran 4. Penyuluhan Penerapan Iptek Kepada Mitra



Lampiran 5. Serah Terima Peralatan Produksi Kepada Mitra



Lampiran 6. Pelatihan Produksi keripik Pisang Aneka Rasa



Lampiran 7. Keripik Pisang Yang Mampu Diproduksi Mitra Sebelum dan Sesudah Kegiatan IbM

Sebelum Kegiatan IbM



Sesudah Kegiatan IbM



Lampiran 8. Serah Terima Mesin Pengiris Pisang dan Pengadaptasian Alat



Lampiran 9. Pelatihan Produksi Donat Kulit Pisang



Lampiran 10. Pelatihan Pengemasan

PELATIHAN PENGEMASAN KERIPIK PISANG



PELATIHAN PENGEMASAN DONAT KULIT PISANG



Lampiran 11. Penyuluhan Strategi Pemasaran



Lampiran 12. Pendampingan Kegiatan Produksi dan Pengemasan

