

LAPORAN AKHIR
PROGRAM IPTEKS BAGI MASYARAKAT



IbM KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA
USAHA ANEKA PENGOLAHAN PISANG

Tahun ke-1 dari rencana 1 tahun

Oleh:

Titin Agustina, SP., MP. (NIDN. 0011088202)
Ati Kusmiati, SP, MP (NIDN. 0017097804)
Diah Puspaningrum, SP., MSi. (NIDN. 0010027603)

UNIVERSITAS JEMBER
Nopember, 2014

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : IbM KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA USAHA
ANEKA PENGOLAHAN PISANG

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : TITIN AGUSTINA SP.,MP.
Perguruan Tinggi : Universitas Jember
NIDN : 0011088202
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : Agribisnis
Nomor HP : 081336571411
Alamat surel (e-mail) : agustin_agrisos@yahoo.co.id

Anggota (1)
Nama Lengkap : - ATI KUSMIATI S.P., M.P.
NIDN : 0017097804
Perguruan Tinggi : Universitas Jember

Anggota (2)
Nama Lengkap : DIAH PUSPANINGRUM S.P., M.Si.
NIDN : 0010027603
Perguruan Tinggi : Universitas Jember

Institusi Mitra (jika ada)
Nama Institusi Mitra : Sholehah
Alamat : Curahnongko, Tempurejo, Jember, Jawa Timur
Penanggung Jawab :
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 45.000.000,00
Biaya Keseluruhan : Rp 45.000.000,00

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian UNEJ



(Dr. Ir. Jari Januar, MT.)
NIP/NIK 196901021988031002

Jember, 25 - 11 - 2014
Ketua,



(TITIN AGUSTINA SP.,MP.)
NIP/NIK

Menyetujui,
Ketua LPM Universitas Jember



(Drs. Sujito, Ph.D)
NIP/NIK 196102041987111001

RINGKASAN

Keadaan penduduk desa penyangga di sekitar Taman Nasional Meru Betiri (TNMB), salah satunya Desa Curahnongko belum banyak memiliki sumber-sumber pendapatan untuk kesejahteraan keluarganya. Padahal banyak potensi desa yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar, salah satunya komoditas pisang. Pisang merupakan salah satu produk yang cepat rusak jika tidak diolah lebih lanjut. Untuk mengatasi hal ini pisang harus diolah dan dibuat produk lain untuk mendapatkan nilai tambah dan lebih awet. Kegiatan pengolahan pisang dapat menjadi alternatif bagi masyarakat Desa Curahnongko utamanya bagi ibu-ibu rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga. Pengolahan pisang yang sudah dilakukan masih sebatas digoreng tanpa ada diversifikasi produk. Olehkarenanya penting sekali diadakan suatu kegiatan bagi ibu rumah tangga untuk mengolah pisang menjadi aneka produk olahan yang bernilai jual. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah (1) Untuk menambah ketrampilan wanita dalam membuat aneka olahan pisang yang cepat, mudah, enak dan murah dengan kemasan yang menarik dan higienis; (2) Untuk membantu wanita yang tergabung dalam kelompok dalam menyusun *Bussiness Plan* aneka olahan pisang; (3) Untuk menambah wawasan wanita dalam mengaplikasikan strategi pemasaran dan memperluas pemasaran aneka olahan pisang. Tahapan kegiatan yang telah dilakukan antara lain: (1) Sosialisasi kepada tokoh masyarakat, perangkat desa, ibu rumah tangga dan pihak TNMB (Taman Nasional Meru Betiri); (2) Serah terima alat vacuum frying dari Tim IbM kepada kelompok ibu rumahtangga dengan disaksikan oleh Pihak Kantor Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo dan Taman Nasional Meru Betiri (TNMB); (3) Pelatihan dan penyuluhan pembuatan aneka olahan pisang (bolu pisang, tempura pisang dan keripik pisang *vacuum frying*) kepada kelompok ibu rumah tangga; (4) Pelatihan tentang manajemen usaha serta terbentuknya pengurus kelompok ibu rumah tangga aneka pengolahan pisang.

Kata Kunci: Aneka Olahan Pisang, Rencana Bisnis, Pelatihan dan Penyuluhan

PRAKATA

Puji syukur Kami panjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmatNya Tim Pelaksana dapat menyelesaikan kegiatan program “IbM Kelompok Ibu Rumah Tangga Usaha Aneka Pengolahan Pisang”. Kegiatan ini tidak dapat dilaksanakan dengan baik tanpa bantuan berbagai pihak. Oleh karenanya, Tim Pelaksana mengucapkan terimakasih kepada:

1. Drs. Sujito, P.hd sebagai Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Jember;
2. Dr. Ir. Jani Januar, MT sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember;
3. Ibu-Ibu rumahtangga di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember;
4. Berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu terselenggaranya kegiatan ini.

Laporan kegiatan ini merupakan hasil kerja yang telah dilaksanakan oleh Tim pelaksana IbM dan sasaran yaitu para ibu rumah tangga di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. Semoga apa yang telah dikerjakan bersama tersebut memberikan dampak positif yang nyata bagi perbaikan pendapatan para Ibu rumah tangga. Tentunya laporan kegiatan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karenanya, kritik dan saran sangat Kami harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Jember, Nopember 2014

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

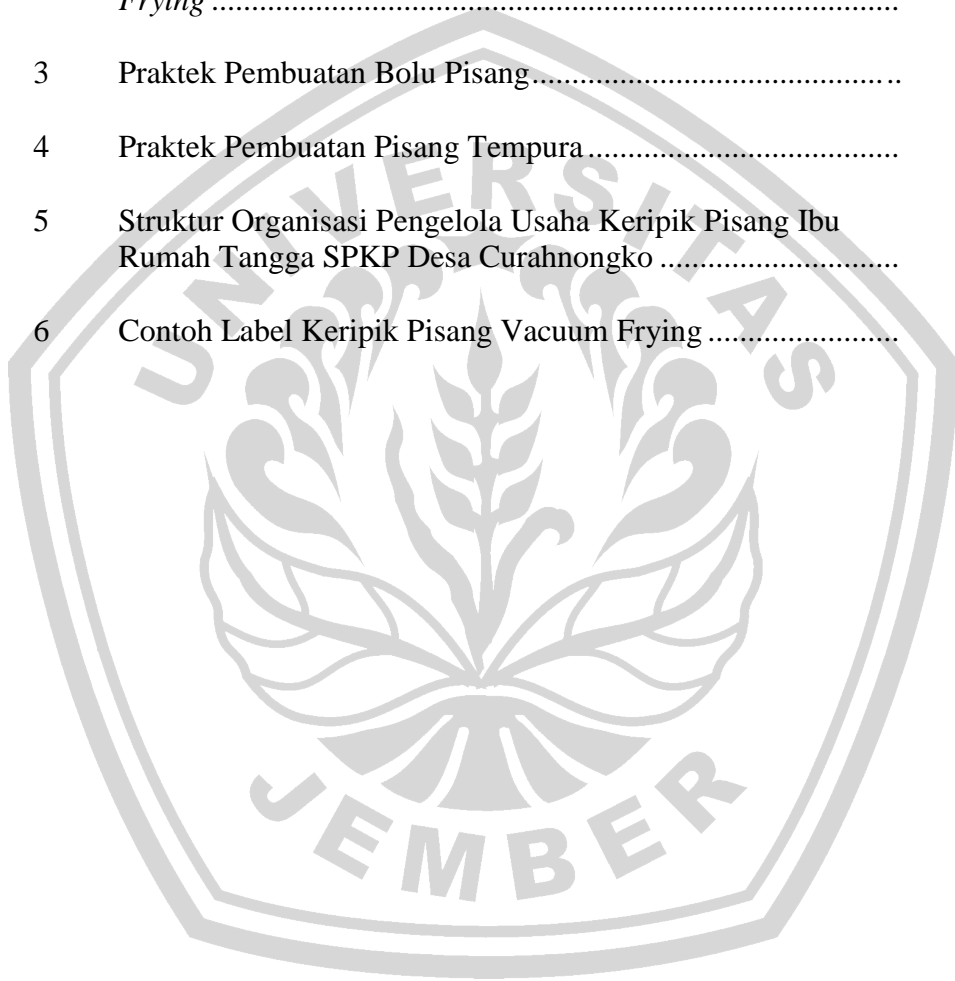
HALAMAN SAMPUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
RINGKASAN	3
PRAKATA	4
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	6
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR LAMPIRAN	8
BAB 1. PENDAHULUAN	9
BAB 2. TARGET DAN LUARAN	13
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	15
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	20
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	39
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1	Kualifikasi Tim Pelaksana.....	20
2	Biaya Tetap Usaha Keripik Pisang Selama 1 (satu) Bulan	35
3	Biaya Variabel (Tidak Tetap) Usaha Keripik Pisang Vacuum Frying Selama 1 (satu) Bulan	36
4	Biaya Lain-Lain Usaha Keripik Pisang Vacuum Frying Selama 1 (satu) Bulan.....	36
5	Data Jumlah Biaya Usaha Keripik Pisang Tiap Bulan.....	36
6	Data Jumlah Biaya dan Harga Keripik Pisang	37
7	Penerimaan dan Pendapatan Usaha Keripik Pisang Tiap Bulan.....	37

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1	Mesin Penggorengan Vakum (<i>Vacuum Frying</i>).....	24
2	Beberapa Proses Pembuatan Keripik Pisang dengan <i>Vacuum Frying</i>	27
3	Praktek Pembuatan Bolu Pisang.....	30
4	Praktek Pembuatan Pisang Tempura.....	31
5	Struktur Organisasi Pengelola Usaha Keripik Pisang Ibu Rumah Tangga SPKP Desa Curahnongko	32
6	Contoh Label Keripik Pisang <i>Vacuum Frying</i>	33



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1	Dokumentasi Serah Terima Alat Vacuum Frying di Balai Desa Curahnongko	42
2	Produk Aneka Pengolahan Pisang (Keripik Pisang Vacuum Frying, Bolu Pisang dan Pisang Tempura).....	44
3	Dokumentasi Penyuluhan tentang Manajemen Usaha	46



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Jawa Timur adalah salah satu propinsi yang masih banyak memiliki keanekaragaman hayati penting bagi umat manusia dan keanekaragaman hayati tersebut salah satunya dapat ditemukan di Taman Nasional Meru Betiri (TNMB). Kawasan Taman Nasional Meru Betiri mempunyai beberapa desa yang terdapat di sekitar kawasan yang biasa disebut dengan desa penyangga. Desa penyangga bersinggungan langsung dengan Taman Nasional dimana sebagian besar penduduknya memanfaatkan hutan dan hasil-hasil hutan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Oleh karena itu pengelolaan kawasan Taman Nasional Meru Betiri tidak hanya dilakukan kegiatan dalam melakukan pelestarian terhadap flora, fauna dan ekosistem hutan tetapi juga perlu dilakukan kegiatan-kegiatan yang bersifat memberdayakan masyarakat disekitarnya (Balai Taman Nasional Meru Betiri, 2011).

Selain kegiatan yang bersifat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman terhadap fungsi dan pentingnya kawasan Taman Nasional juga diperlukan kegiatan yang mampu meningkatkan keterampilan masyarakat desa penyangga sehingga mereka dapat meningkatkan penghasilannya. Salah satu upaya yang dapat dilaksanakan untuk pemberdayaan masyarakat desa penyangga yaitu dengan mengedepankan teknologi tepat guna yang dapat dilakukan di masyarakat. Artinya teknologi dapat dijalankan oleh masyarakat, bahan baku melimpah dan mudah didapatkan serta memberikan dampak langsung kepada masyarakat.

Prinsip untuk mengedepankan kesejahteraan masyarakat yang berlandaskan kekuatan dan mengoptimalkan sumberdaya yang dimiliki dapat dilakukan dengan serangkaian kegiatan pemberdayaan masyarakat. Banyak potensi sumberdaya yang dimiliki oleh desa penyangga di sekitar Taman Nasional Meru Betiri, salah satunya adalah buah pisang. Pisang merupakan salah satu produk pertanian yang cukup melimpah di Desa Curahnongko yang merupakan salah satu desa penyangga di TNMB. Harga jual buah termasuk pisang sangat tergantung pada kondisi kesegaran buah tersebut. Tentunya dengan kondisi buah

yang masih segar harga jualnya akan baik, tetapi jika kondisinya sudah layu, maka harga jual akan turun bahkan banyak yang dibuang karena sudah busuk. Untuk mengatasi hal ini, buah atau sayuran tersebut harus diolah dan dibuat produk lain untuk mendapatkan nilai tambah dan lebih awet.

Sebagian besar masyarakat di Desa Curahnongko hanya mengenyam pendidikan sampai Sekolah Dasar sehingga berdampak pada pola pikir yang hanya untuk jangka pendek saja. Selain itu tidak ada kreatifitas yang tercipta dalam memanfaatkan sumberdaya alam dengan efektif dan efisien. Kegiatan-kegiatan dalam wirausaha di Desa Curahnongko juga sangat minim dilakukan, padahal sumberdaya alam melimpah dan dapat dimanfaatkan dengan lebih bijak. Mata pencaharian utama sebagian besar penduduk Desa Curahnongko adalah petani dan buruh tani sebagai kegiatan turun-temurun. Pekerjaan buruh tani dipilih semata-mata karena keterbatasan modal yang dimiliki oleh penduduk setempat dan kepemilikan lahan yang sangat terbatas. Jenis pekerjaan lainnya yang banyak dilakukan adalah sebagai pedagang baik pedagang kebutuhan sehari-hari (mracang), sayuran (lijo), dan pedagang makanan (warung nasi, bakso dan lain-lain).

Penghasilan yang belum memadai membuat penduduk Desa Curahnongko masih mencari pekerjaan lain sebagai tambahan untuk mencukupi kebutuhan dan karena masih banyak waktu luang yang dimiliki. Untuk membantu mencukupi kebutuhan keluarga, istri ataupun anak-anak yang telah dewasa juga turut bekerja supaya dapat berkontribusi untuk penghasilan keluarga. Sebenarnya, istri (ibu-ibu rumah tangga) adalah potensi tenaga kerja yang besar yang dapat dimanfaatkan untuk lebih kreatif memanfaatkan potensi alam yang ada di desa setempat sehingga dapat menghasilkan dan salah satu potensi alam yang tersedia dalam jumlah yang besar adalah komoditas pisang. Buah pisang selain dapat dikonsumsi dalam bentuk buah segar juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan lain yang mampu memperpanjang nilai manfaat dari buah tersebut. Ibu-ibu rumah tangga dapat memanfaatkan waktu luang setelah menyelesaikan semua pekerjaan domestik untuk melakukan usaha aneka pengolahan pisang karena buah pisang tersedia dan mudah didapatkan. Selain itu dengan melakukan aneka pengolahan

pisang dan mengemasnya dengan menarik diharapkan memiliki nilai jual sehingga dapat memberikan penghasilan.

Ibu-ibu rumah tangga yang nantinya menjadi mitra adalah masyarakat di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo tepatnya adalah ibu-ibu rumah tangga di RW Krajan 1 dan RW Krajan 2. Dengan keinginan yang kuat dari ibu-ibu rumahtangga di Desa Curahnongko untuk memperoleh penghasilan sehingga mereka mampu berkontribusi terhadap pendapatan keluarga maka pemberdayaan masyarakat tersebut memiliki peluang untuk berhasil. Ibu rumahtangga dapat memanfaatkan buah pisang untuk diolah lebih lanjut sehingga pisang memiliki nilai tambah dan mampu bertahan lama. Pengolahan pisang pada dasarnya sudah dilaksanakan oleh ibu-ibu rumah tangga di Desa Curahnongko tetapi hanya sebatas digoreng saja (pisang goreng), padahal masih banyak diversifikasi olahan pisang yang lainnya. Belum adanya diversifikasi olahan produk pisang lebih disebabkan oleh keterbatasan modal yang dimiliki masyarakat setempat.

Salah satu olahan pisang adalah keripik pisang, dimana keripik pisang ini adalah camilan sehat yang banyak disukai oleh semua kalangan. Makanan ringan olahan pisang tidak hanya terbatas pada olahan pisang kering yang mampu bertahan lama seperti keripik pisang dan selai pisang. Aneka olahan pisang dapat dikembangkan pada olahan pisang basah misalnya dengan memanfaatkan pisang sebagai bahan baku untuk kue basah, seperti dengan membuat bolu pisang dan pisang tempura. Untuk memperoleh penghasilan maka hasil olahan pisang harus mampu dipasarkan secara luas sehingga mendatangkan keuntungan. Aneka olahan pisang seperti keripik pisang harus dikemas sedemikian rupa sehingga dapat disebarluaskan untuk dikonsumsi dan dijual umum. Selain itu pengemasan diharapkan mampu menarik konsumen untuk mencoba dan membeli produk olahan pisang.

Ibu-ibu rumahtangga di Desa Curahnongko dapat bekerja bersama-sama sehingga skala produksi olahan pisang menjadi lebih besar. Proses pengolahan aneka olahan pisang dikerjakan bersama-sama oleh ibu-ibu rumahtangga mulai dari hulu yaitu perencanaan bahan baku sampai ke hilir yaitu pemasaran produk. Mereka dapat bersama-sama mengelola usaha yaitu dengan menetapkan jumlah

produk yang harus diproduksi sesuai dengan kondisi konsumen di lapang. Mengelola pelaksana dari usaha aneka pengolahan pisang, mulai dari pelaksana untuk pengadaan bahan baku dan pemeliharaan peralatan, pelaksana untuk proses produksi, pelaksana untuk promosi, dan pengelola keuangan sehingga secara keseluruhan usaha dapat berjalan dengan lancar dan mampu menghasilkan. Pemasaran dapat dilakukan di sekitar Desa Curahnongko seperti dititipkan di toko-toko dan warung-warung nasi. Sedangkan pemasaran di luar Desa Curahnongko juga dapat dilakukan dengan menitipkan olahan pisang kering di toko-toko di desa dan kecamatan terdekat atau menitipkan dan men-stok kios-kios kue yang ada di pasar-pasar tradisional.

1.2 PERMASALAHAN MITRA

Berdasarkan kondisi dan situasi tersebut permasalahan prioritas masyarakat mitra adalah sebagai berikut:

1. Masyarakat Desa Curahnongko memiliki sumber pendapatan yang terbatas, padahal potensi sumberdaya melimpah sehingga perlu kreatifitas untuk memanfaatkannya supaya menghasilkan.
2. Tingkat pendidikan dan pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan potensi desa salah satunya adalah buah pisang dan cara pengemasan produk masih belum maksimal
3. Tingkat pendidikan dan pengetahuan tentang manajemen usaha dan pemasaran sangat terbatas.

Berdasarkan permasalahan utama yaitu terbatasnya sumber pendapatan yang disebabkan oleh keterbatasan dalam pemanfaatan potensi desa maka melalui Program Ipteks bagi Masyarakat ini, kami sebagai tim pengusul akan mencoba dan berusaha untuk memberikan teknologi tentang pengolahan komoditas yang menjadi potensi desa yaitu pisang dan yang terpenting adalah manajemen usaha serta pemasarannya yaitu bagaimana produk olahan pisang yang sudah diproduksi dikemas dan memiliki nilai jual sehingga pada akhirnya potensi buah pisang tersebut mampu meningkatkan pendapatan mitra.

BAB 2. TARGET DAN LUARAN

2.1 Target

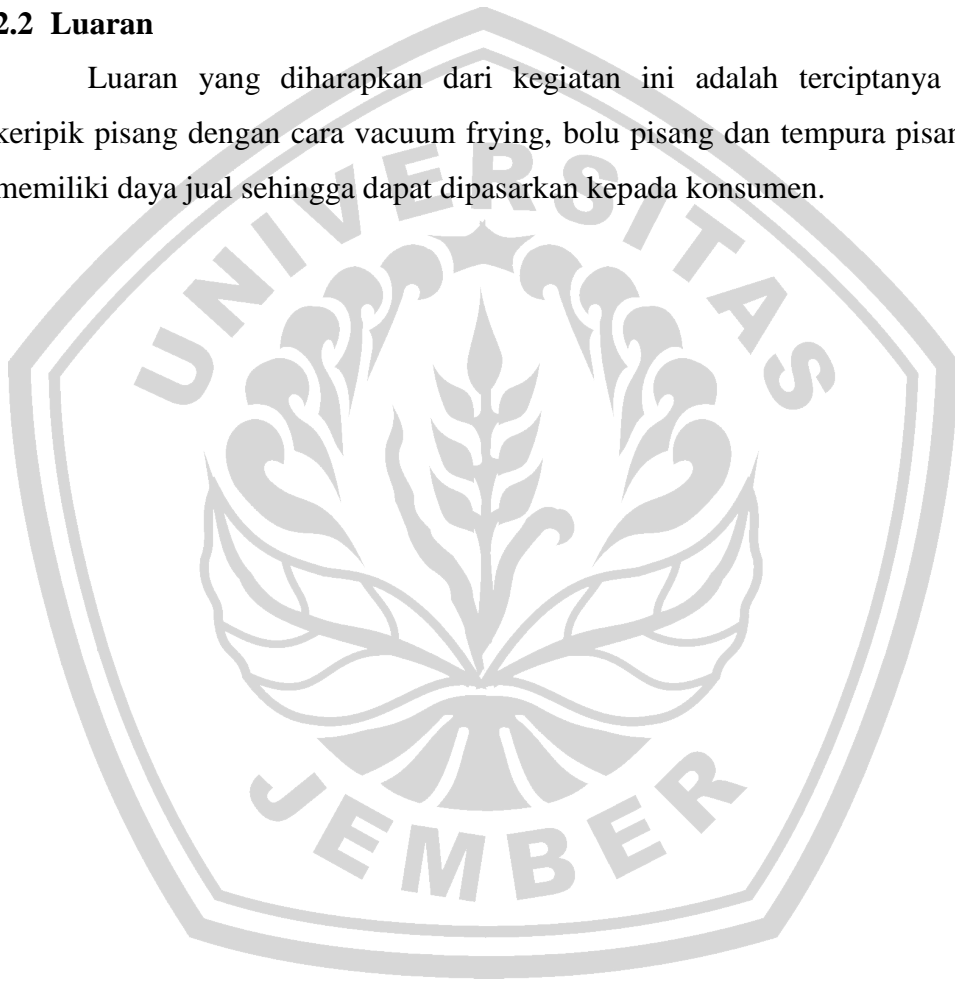
Kegiatan pengabdian masyarakat ini secara umum bertujuan untuk menciptakan lapangan kerja baru utamanya bagi kelompok usaha ibu-ibu rumah tangga di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember sehingga pendapatan rumah tangga miskin semakin meningkat dan bahkan bisa terlepas dari kemiskinan yang selama ini telah membelenggu mereka. Target kegiatan Ipteks bagi Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menambah ketrampilan wanita dalam membuat aneka olahan pisang yang cepat, mudah, enak dan murah dengan kemasan yang menarik dan higienis. Produk aneka olahan pisang yang akan diproduksi yaitu keripik pisang yang dikemas, bolu pisang dan pisang tempura.
2. Untuk menambah wawasan wanita dalam mengaplikasikan strategi pemasaran melalui strategi produk, strategi harga, strategi distribusi/tempat dan strategi promosi pada aneka produk olahan pisang (utamanya untuk keripik pisang).
3. Untuk membantu wanita yang tergabung dalam kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam menyusun Rencana Usaha (*Bussiness Plan*) aneka olahan pisang (utamanya untuk keripik pisang),
4. Untuk membantu wanita yang tergabung dalam kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam memperluas pemasaran aneka olahan pisang buatan Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember,
5. Tersusunnya manajemen usaha dan strategi pemasaran aneka olahan pisang (utamanya keripik pisang) di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.
6. Aktivitas sosial dan ekonomi masyarakat Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember, khususnya para ibu rumah tangga menjadi lebih berkualitas.

Secara keseluruhan, harapan dari hasil kegiatan Ipteks bagi Masyarakat ini mampu meningkatkan pengetahuan dan kreativitas ibu-ibu rumah tangga di Desa Curahnongko dalam memanfaatkan potensi desa melalui produksi aneka olahan pisang sehingga mereka mampu berkontribusi dalam peningkatan pendapatan keluarganya.

2.2 Luaran

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah terciptanya produk keripik pisang dengan cara vacuum frying, bolu pisang dan tempura pisang yang memiliki daya jual sehingga dapat dipasarkan kepada konsumen.



BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Tempat dan Waktu

Pelaksanaan penyuluhan dan praktek aneka pengolahan pisang, manajemen usaha dan analisis biaya produksi sampai dengan pemasaran dilakukan sejak bulan Maret sampai Oktober 2014. Pelaksanaan penyuluhan dan praktek tersebut dilakukan di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.

3.2 Khalayak Sasaran

Khalayak Sasaran kegiatan penyuluhan dan praktek aneka pengolahan pisang adalah ibu-ibu rumah tangga yang berada di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. Ibu rumah tangga tersebut tergabung dalam kelompok (Kelompok Krajan 1 dan Krajan 2) dan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang.

3.3 Metode Pendekatan

Pendapatan keluarga dapat ditingkatkan dengan menambah usaha yang dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan usaha ini dapat dilakukan ketika urusan domestik sudah diselesaikan oleh mereka. Program yang ditawarkan untuk meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo adalah kegiatan aneka pengolahan pisang dengan memanfaatkan ketersediaan buah pisang yang melimpah. Langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk mewujudkan program ini adalah sebagai berikut:

1. Membentuk kelompok ibu rumah tangga yang ada di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. Kelompok ibu-ibu rumah tangga yang dipilih sebanyak 2 kelompok yang berada pada 2 RW yaitu RW Krajan 1 dan RW Krajan 2. Kedua kelompok usaha ibu rumah tangga di Desa Curahnongko tersebut adalah Kelompok Krajan 1 dan Kelompok Krajan 2. Kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi tentang aneka

pengolahan pisang sampai teknik pengemasannya, manajemen usaha dan pemasaran.

2. Serah terima alat (vacuum frying) yang dilaksanakan di Balai Desa Curahnongko dan dihadiri oleh tokoh masyarakat setempat,
3. Penyuluhan dan pelatihan aneka pengolahan pisang yang terdiri dari 1) pengolahan pisang kering (dengan daya tahan jangka waktu panjang) yaitu produk keripik pisang; 2) pengolahan pisang basah (dengan daya tahan jangka waktu pendek/beberapa hari) yaitu produk bolu pisang dan pisang tempura. Kemudian dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan tentang pengemasan produk yaitu mengemas produk keripik pisang dalam kemasan plastik berlabel.
4. Penyuluhan tentang manajemen usaha yaitu tentang bagaimana melakukan perencanaan usaha dan manajemen keuangannya. Perencanaan usaha berfungsi untuk mempermudah merealisasikan ide usaha yaitu produksi aneka olahan pisang. Perencanaan usaha memuat rencana tempat usaha, pengadaan bahan baku, tenaga kerja yang digunakan, proses produksi sampai dihasilkan produk olahan pisang serta merencanakan keuangan. Kemudian juga dilakukan penyuluhan tentang pemasaran aneka olahan pisang melalui Strategi Acuan/ Bauran pemasaran (*Marketing Mix*) yaitu Strategi Produk, Strategi Harga, Strategi Penyaluran/ Distribusi dan Strategi Promosi.
 - a. Strategi Produk

Strategi produk dalam hal ini adalah menetapkan cara dan penyediaan produk yang tepat bagi pasar yang dituju, sehingga dapat memuaskan para konsumennya dan sekaligus dapat meningkatkan keuntungan mitra sebagai pengusaha. Pada kegiatan Ipteks bagi Masyarakat melalui pengolahan aneka olahan pisang akan diproduksi beberapa jenis olahan pisang yaitu keripik pisang dengan rasa original yang kemudian dikemas dalam plastik, bolu pisang dan tempura pisang.

b. Strategi Harga

Peranan penetapan harga akan menjadi sangat penting terutama pada keadaan persaingan yang semakin tajam dan perkembangan permintaan yang terbatas. Peranan harga sangat penting terutama untuk menjaga dan meningkatkan posisi usaha mitra dipasar, yang tercermin dalam *share* pasar mitra pengusaha, di samping untuk meningkatkan penjualan dan keuntungan mitra. Dalam penetapan harga perlu diperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhinya yaitu faktor langsung yang meliputi harga bahan baku pisang, biaya produksi, dan biaya pemasaran, sedangkan faktor yang tidak langsung, namun erat hubungannya dalam penetapan harga, adalah harga produk sejenis yang dijual oleh para pesaing, pengaruh harga terhadap hubungan antara produk substitusi dan produk komplementer, serta potongan (*discount*) untuk para penyalur dan konsumen (Assauri, 2004).

c. Strategi Penyaluran/ Distribusi atau Tempat

Dalam usaha untuk mencapai tujuan dan sasaran perusahaan di bidang pemasaran, setiap perusahaan melakukan kegiatan penyaluran. Penyaluran merupakan kegiatan penyampaian produk sampai ke tangan si pemakai atau konsumen pada waktu yang tepat. Oleh karena itu, kebijakan penyaluran merupakan salah satu kebijakan pemasaran terpadu yang mencakup penentuan saluran pemasaran (*marketing channels*) dan distribusi fisik (*physical distribution*).

Dalam menentukan pilihan terhadap saluran distribusi yang tersedia, perlu dicari yang paling efektif untuk dapat membina dan mendekati para pembeli, sehingga produk-produk dapat sampai pada para konsumen dengan efektif. Setelah tujuan dan sasaran pasar ditentukan, maka perusahaan kemudian menetapkan macam saluran distribusi yang digunakan. Ada beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan saluran distribusi tersebut, yaitu: 1) Jenis dan sifat produk, 2) Sifat konsumen potensial, 3) Sifat persaingan yang ada, dan Saluran (*channels*) itu sendiri.

Strategi penyaluran fisik meliputi usaha untuk menyerahkan produk kepada konsumen tepat pada saat yang dibutuhkan, di tempat yang dibutuhkannya

dengan jumlah yang tepat dan biaya yang ekonomis. Biaya penyaluran fisik ditentukan oleh tingkat pelayanan yang diberikan. Sistem penyaluran fisik menentukan keunggulan suatu perusahaan atas saingan dan dapat mempengaruhi besarnya penjualan. Dalam penyaluran fisik terdapat proses pemindahan, sehingga diperlukan peranan fungsi pengangkutan dan pergudangan. Oleh karena itu, strategi penyaluran fisik mencakup strategi pengangkutan atau transportasi dan strategi pergudangan (Assauri, 2004).

Proses distribusi dapat dilakukan oleh mitra yaitu ibu rumah tangga dengan berbagai sarana transportasi. Beberapa tempat dapat dipilih untuk memasarkan produk aneka olahan pisang yaitu di Desa Curahnongko atau di luar Desa Curahnongko. Beberapa pasar terdekat yang dapat dituju untuk memasarkan hasil olahan pisang antara lain Pasar Curahnongko, Pasar Tempurejo, Pasar Jatimulyo Desa Jatimulyo Kecamatan Jenggawah, Pasar Jenggawah, Pasar Ambulu dan Pasar Ajung.

d. Strategi Promosi

Kegiatan promosi yang dilakukan suatu perusahaan merupakan penggunaan kombinasi yang terdapat dari unsur-unsur atau peralatan promosi, yang mencerminkan pelaksanaan kebijakan promosi dari perusahaan tersebut. Kombinasi dari unsur-unsur atau peralatan promosi ini dikenal dengan apa yang disebut acuan/ bauran promosi (*promotional mix*), terdiri dari *Advertensi*, *Personal selling*, promosi Penjualan (*Sales Promotion*), publisitas (*publicity*).

Tujuan promosi tidak hanya pemberitahuan namun memberikan kesan mendalam (citra produk). Mekanisme promosi yang dianggap ampuh dan paling jujur untuk usaha aneka olahan pisang untuk mitra ibu rumahtangga di Desa Curahnongko adalah promosi dari mulut ke mulut. Promosi tersebut dipilih karena rendah biayanya (gratis) dan terbukti dapat memperkenalkan suatu produk kepada sasaran yang tepat.

5. Pendampingan melalui pemantauan proses pengolahan dan aplikasi manajemen usaha serta mengupayakan proses pemasaran hasil produk olahan pisang dalam kemasan yang siap jual dengan menggunakan berbagai strategi bauran pemasaran seperti yang telah disebutkan diatas.

Ibu-ibu rumah tangga sebagai mitra dalam program IbM ini adalah sebagai pelaksana teknologi aneka pengolahan pisang (meliputi pengolahan keripik pisang, bolu pisang dan pisang tempura), pelatihan manajemen usaha dan pemasaran serta sebagai penerima bahan dan alat pengolahan pisang.



BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Universitas Jember merupakan salah satu Perguruan Tinggi di Jawa timur dimana didalamnya terdapat unsur pelaksana Tri Darma Perguruan Tinggi yaitu Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM). Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan oleh dosen dan mahasiswa untuk memberdayakan masyarakat. Perberdayaan masyarakat melalui kegiatan pengabdian dilaksanakan oleh dosen di Universitas Jember dengan mengacu kepada hasil penelitian yang pernah dihasilkan dengan melakukan penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan kepada masyarakat dengan tujuan supaya masyarakat lebih mandiri. LPM Universitas Jember juga tidak hanya bekerja sama dengan instansi-instansi di Kabupaten Jember tetapi juga di Luar Kabupaten Jember seperti di Kabupaten Situbondo.

Pelaksana kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) ini terdiri dari 3 orang, yaitu:

Tabel 1. Kualifikasi Tim Pelaksana

No	Nama	Pendidikan	Bidang Keahlian
1.	Titin Agustina, SP, MP	S1 Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian UNEJ S2 Ekonomi Pertanian UB	Ekonomi Pertanian
2.	Ati Kusmiati, SP, MP	S1 Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian UNEJ S2 Agribisnis UNEJ	Agribisnis
3.	Diah Puspaningrum, SP, MP	S1 Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian UNEJ S2 Sosiologi Pedesaan UB	Sosiologi Pedesaan

Dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian program IbM ini membutuhkan tiga bidang kepakaran yaitu: (1) tenaga ahli di bidang agribisnis terkait pengolahan aneka pisang; (2) tenaga ahli di bidang ekonomi pertanian untuk membantu kelompok ibu rumah tangga untuk menyusun dan mengaplikasikan

manajemen usaha (termasuk pengelolaan keuangan) dan pemasaran; (3) tenaga ahli di bidang sosial untuk membantu kelompok ibu rumah tangga dalam penyuluhan dan pendampingan.



BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah pisang merupakan potensi pertanian yang mendominasi Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. Jenis buah pisang yang paling banyak dihasilkan oleh daerah tersebut adalah jenis pisang Rojonongko. Pisang tersebut dapat tersedia sewaktu-waktu dengan harga yang murah. Selama ini, pisang hanya dimanfaatkan menjadi pisang goreng dan keripik pisang. Sebagian besar kedua olahan tersebut dikonsumsi untuk keluarga sendiri. Hanya sedikit Ibu rumah tangga yang menjual keripik pisang dan pisang goreng.

Proses pengolahan keripik pisang yang dijual oleh ibu rumah tangga di Desa Curahnongko sangat mudah, yaitu hanya dikupas, diiris, diberi garam atau gula kemudian digoreng. Pengemasannya sangat sederhana yaitu hanya menggunakan plastik tipis dan direkatkan dengan menggunakan panas lilin. Keripik pisang tersebut dijual dalam kemasan kecil dengan harga Rp 500,00 dan kemasan besar seharga Rp 9.000,00 per setengah kg. Ibu rumah tangga yang telah berorientasi komersil tersebut mampu mengolah pisang menjadi 2 sampai 5 kg keripik pisang per hari. Tujuan pemasaran keripik pisang yang telah dihasilkan oleh ibu rumah kebanyakan di sekolah-sekolah dasar di sekitar Kecamatan Tempurejo. Berikut adalah beberapa kegiatan pelatihan aneka olahan pisang yang dilaksanakan di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo.

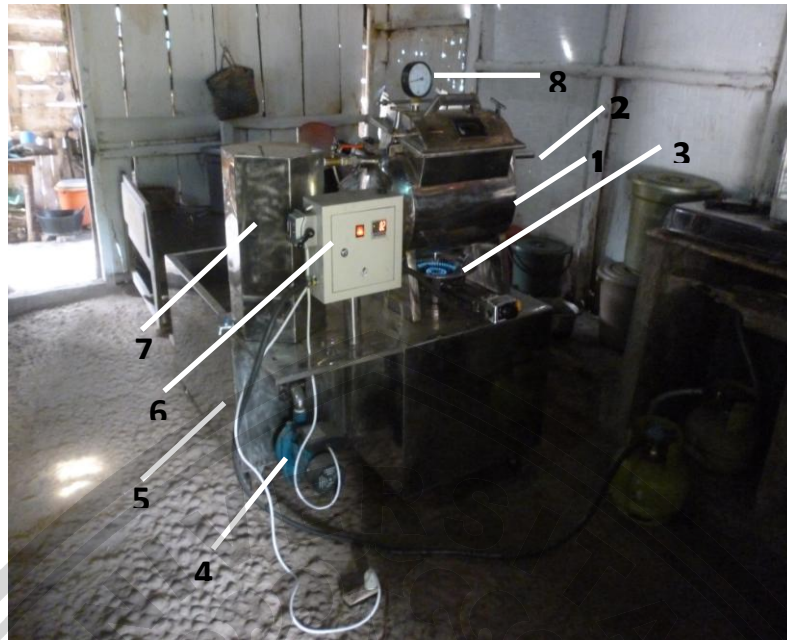
5.1 Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dengan Vacuum Frying

Nilai jual keripik pisang hasil olahan ibu rumah tangga di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo dapat meningkat dengan mendiversifikasi pisang menjadi keripik dengan menggunakan teknologi *vacuum frying* (penggorengan vacuum). Pada kegiatan ini, ibu-ibu rumah tangga dilatih untuk dapat mengoperasikan mesin vacuum frying dan menghasilkan keripik pisang dengan vacuum frying. Ibu-ibu rumah tangga mitra pada kedua kelompok Krajan 1 dan kelompok Krajan 2 adalah ibu-ibu rumah tangga (termasuk suaminya) yang tergabung dalam SPKP (Sentra Penyuluhan Kehutanan Pedesaan). Kegiatan pelatihan dilakukan di rumah mitra, dimana mesin *vacuum frying* berada. Mitra

diberi informasi mulai dari menentukan spesifikasi bahan baku yang pisang yang harus dipilih, bagaimana mengoperasikan mesin vacuum frying dan spinner, melakukan sortasi hasil sampai proses pengemasan. Selain itu, kami juga memotivasi mitra untuk dapat memanfaatkan potensi buah pisang yang berlimbah supaya mampu memberikan pendapatan bagi mitra dengan cara pengolahan buah pisang menjadi aneka olahan pisang. Tahap selanjutnya dalam kegiatan ini adalah praktek pembuatan keripik pisang dengan *vacuum frying*. Melalui praktek ini, tim dan mitra bersama-sama melakukan praktek mulai dari proses pemotongan bahan baku, mengoperasikan mesin *vacuum frying* dengan mencoba-coba menentukan berapa suhu yang sesuai dan lamanya proses penggorengan dengan mesin vacuum ini.

Prinsip kerja *vacuum frying* adalah menghisap kadar air dalam sayuran dan buah dengan kecepatan tinggi agar pori-pori daging buah-sayur tidak cepat menutup, sehingga kadar air dalam buah dapat diserap dengan sempurna. Prinsip kerja dengan mengatur keseimbangan suhu dan tekanan vakum. Untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang bagus dalam artian warna, aroma, dan rasa buah-sayur tidak berubah dan renyah pengaturan suhu tidak boleh melebihi 85 C dan tekanan vakum antara 65 – 76 cmHg. Sebaiknya air dalam bak penampung pada vacuum frying tidak mengandung partikel besi karena dapat menyebabkan air keruh dan dapat merusak pompa vakum yang akhirnya mempengaruhi kerenyahan keripik. Kondisi vakum ini dapat menyebabkan penurunan titik didih minyak dari 110° C – 200° C menjadi 80° C – 100° C sehingga dapat mencegah terjadinya perubahan rasa, aroma, dan warna bahan seperti mangga dan buahan lainnya. Selain diolah menjadi keripik pisang, buah pisang juga dapat diolah menjadi berbagai produk seperti bolu pisang dan tempura pisang yang memiliki nilai jual.

Pisang yang biasa digunakan untuk pembuatan keripik menggunakan vacuum frying adalah pisang dengan tingkat kematangan penuh > 80%. Gambar 1. Menunjukkan gambar mesin penggoreng vakum beserta bagian-bagiannya.



Gambar 1. Mesin Penggorengan Vakum (*Vacuum Frying*)

Nama bagian-bagian dari penggoreng vakum beserta fungsinya adalah sebagai berikut :

1. Tabung Penggorengan, berfungsi untuk mengkondisikan bahan sesuai tekanan yang diinginkan. Di dalam tabung dilengkapi keranjang buah setengah lingkaran sebagai tempat/wadah bahan buah
2. Bagian Pengaduk Penggorengan, berfungsi untuk mengaduk buah yang berada dalam tabung penggorengan supaya hasil keripik memiliki warna yang baik (tidak gosong).
3. Pemanas, menggunakan kompor gas LPG.
Pada mesin vakum digunakan dua sumber tenaga yaitu gas dan listrik. Gas untuk sumber panas (menyalakan kompor), sedangkan listrik untuk mengatur panel secara otomatis.
4. Pompa Vakum Water jet, berfungsi untuk menghisap udara di dalam ruang penggorengan sehingga tekanan menjadi rendah (hampa udara), serta untuk menghisap uap air bahan (buah yang digoreng).
5. Bak air, sebagai tempat sumber dan penyediaan air bagi pompa water jet untuk menciptakan kevakuman.

6. Kotak control sebagai unit pengendali operasi yang berfungsi untuk mengaktifkan alat vakum dan unit pemanas (kompor). Pada kotak control akan terlihat suhu yang sedang berjalan atau suhu yang ada pada tabung penggorengan (warna merah/bagian atas) dan suhu yang telah ditetapkan sebelumnya (warna hijau/bagian bawah).
7. Kondensor, berfungsi untuk mengembunkan uap air yang dikeluarkan selama penggorengan. Kondensor ini menggunakan air sebagai pendingin. Kondensor untuk mendinginkan pipa yang berisi uap panas yang mengalir dari tabung penggorengan menuju tabung destilasi untuk didinginkan untuk selanjutnya uap air dialihkan ke bak penampungan air. Dalam bak, ada pompa air untuk menghisap air untuk mendinginkan ruang destilasi sehingga uap menjadi air, dan diujung selang ditembakkan air bertekanan tinggi (yang dipompakan) sehingga akan menghisap uap air menuju luar sehingga vacuum-lah ruang penggorengan.
8. Manometer kevakuman, untuk melihat tekanan kevakuman dalam tabung penggoreng.

Langkah-langkah pengoperasian mesin penggoreng vakum (vacuum frying) adalah sebagai berikut :

1. Mengisi bak air hingga memenuhi batas permukaan bak sirkulasi.
2. Memasukkan minyak goreng ke dalam tabung sampai dasar keranjang buah (sampai setengah volume)
3. Menyetel kedudukan jarum penyetel suhu pada temperatur yang diinginkan yaitu $85^{\circ}\text{C} - 95^{\circ}\text{C}$, kemudian hubungkan steker boks pengendali suhu dengan sumber listrik.
4. Nyalakan kompor gas.
5. Setelah tercapai suhu yang diset 90°C (ditandai nyala kompor mengecil), masukkan bahan (pisang matang yang telah diiris) ke dalam keranjang penggoreng kemudian tutup tabung penggoreng dan kunci rapat-rapat. Usahakan suhu tetap konstan selama proses penggorengan.
6. Nyalakan pompa air
7. Tunggu sampai tekanan di dalam tabung mencapai minimal -76 cm Hg

8. Putar keranjang penggorengan dengan menggunakan tuas setengah putaran (180°)
9. Biarkan proses penggorengan berlangsung sampai kaca indikator sudah tidak ada lagi uap air/embun dan suara gemersik sudah hilang. Selama penggorengan berlangsung usahakan sesering mungkin mengaduk dengan memutar tuas berkali-kali.
10. Kembalikan posisi keranjang penggorengan di atas minyak penggorengan
11. Biarkan selama 5 menit agar minyak yang ada di dalam bahan dan keranjang tertiriskan.
12. Buang tekanan dengan membuka katup pembuang tekanan dan tekan tombol off untuk mematikan mesin vakum
13. Buka tutup tabung penggoreng dan tutup keranjang penggorengan
14. Ambil hasil penggorengan dan langsung dimasukkan ke dalam mesin spinner dan hidupkan mesin spinner selama 2-3 menit.
15. Hentikan mesin spinner, aduk keripik pisang, lalu nyalakan lagi selama 1 menit
16. Keluarkan kripik dari mesin spinner dan didinginkan.



(2.a)



(2.b)



(2.c)



(2.d)



(2.e)



(2.f)

Gambar 2a-2f. Beberapa Proses Pembuatan Keripik Pisang dengan *Vacuum Frying*

Proses sortasi dilakukan setelah selesai penggorengan vacuum dilaksanakan. Sortasi dilakukan untuk mengklasifikasi kualitas atau mutu dengan cara memilah dan mengelompokkan berdasarkan ukuran, warna, dan bentuk keripik yang dihasilkan. Proses sortasi hasil keripik pisang dilakukan secara manual. Proses selanjutnya adalah dilakukan pengemasan. Proses pengemasan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan produk. Bahan pengemas yang umum digunakan untuk kripik pisang adalah plastik polipropilen dengan ketebalan minimal 0,8 mm dan diberi label.

5.2 Pelatihan Pembuatan Bolu Pisang

Produk kedua yang diolah pada kegiatan ini adalah kue bolu pisang. Buah pisang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan yang menarik dan memiliki rasa yang enak, salah satunya dengan mengolah pisang menjadi bolu pisang. Pelatihan pembuatan bolu pisang ini dilakukan dengan tujuan Mitra mampu membuat olahan pisang yang lebih beranekaragam. Kue bolu pisang bisa dibuat oleh para ibu-ibu rumah tangga di Desa Curahnongko untuk dijadikan suguhan atau selamatan. Selain dijadikan sebagai suguhan dalam acara-acara masyarakat setempat, ibu-ibu rumah tangga dapat membuat bolu pisang untuk tujuan peningkatan pendapatan rumah tangga misalnya dengan menjual bolu pisang di pasar-pasar terdekat utamanya pasar yang berada di sekitar Kecamatan Tempurejo. Diversifikasi bolu berupa tambahan buah pisang sehingga rasa bolu lebih segar dan sehat. Pada kegiatan ini ibu-ibu rumah tangga diajarkan tentang cara membuat kue bolu pisang, mulai dari pengetahuan tentang berbagai bahan baku yang dibutuhkan dan berapa besarnya, alat-alat apa saja yang perlu dipersiapkan sampai pada proses pengolahannya. Cara pembuatannya sederhana namun menghasilkan kue dengan rasa yang khas buah pisang. Adapun bahan-bahan dan cara pembuatannya sebagai berikut:

Bahan Bolu Pisang:

- a) 250 gram pisang rojonongko, tekan-tekan dengan garpu hingga halus atau blender kasar
- b) 175 gram tepung terigu
- c) 4 sdm susu bubuk vanilla
- d) 1/2 sdt baking powder
- e) 75 gram gula pasir
- f) 4 butir telur
- g) 150 gram mentega, lelehkan
- h) 1 sdt emulsifier atau TBM

Cara Membuat Bolu Pisang :

1. Ayak terlebih dahulu tepung terigu, susu bubuk dan baking powder, lalu kemudian kocok gula dan telur hingga berwarna putih.
2. Tambahkan TBM hingga mengembang.
3. Tambahkan pisang, tunggu hingga tercampur rata. Matikan mixer.
4. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Tambahkan mentega cair, aduk rata.
6. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi mentega.
7. Setelah itu panggang dalam oven bersuhu 170 derajat celsius selama 25 menit atau hingga matang.
8. Terakhir potong-potong dan sajikan selagi hangat.



(3.a)



(3.b)



(3.c)



(3.d)



(3.e)



(3.f)

Gambar 3a-3f. Praktek Pembuatan Bolu Pisang

5.3 Pelatihan Pembuatan Pisang Tempura

Buah pisang yang telah matang kebanyakan diolah menjadi pisang goreng karena pengolahannya yang sangat mudah, itu pula yang banyak dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga di Desa Curahnongko. Pisang tempura merupakan salah satu olahan pisang yang sejenis dengan pisang goreng namun pisang tempura sedikit berbeda karena lebih krispi. Produk ketiga yang diolah pada kegiatan pengabdian adalah pisang tempura. Adapun bahan-bahan dan cara pembuatannya sebagai berikut:

- a) Pisang kepok 6 buah, potong 2 bagian
- b) Tepung terigu protein rendah 75 gram
- c) Tepung maizena 25 gram
- d) Tepung beras 25 gram
- e) Baking powder 1/4 sendok teh
- f) Gula pasir 1 sendok makan
- g) Margarin 1 sendok makan, Ielehkan
- h) garam secukupnya
- i) Air es 175 ml
- j) Kuning telur 1 butir
- k) Minyak goreng 750 ml
- l) Topping Cokelat siap saji

Berikut adalah tahapan dalam pembuatan pisang tempura:

1. Campurkan terigu, tepung beras, maizena, baking powder, gula dan garam.
2. Tambahkan air es, kuning telur dan margarin, kemudian aduk rata.
3. Panaskan minyak hingga benar-benar panas, percikkan 2 sdm adonan hingga membentuk butiran kecil. Angkat dan tiriskan. Lakukan hingga 1/2 bagian adonan.
4. Celup pisang dalam sisa adonan cair, angkat. Gulingkan pisang di atas adonan goreng hingga rata. Goreng pisang hingga matang dan kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan pisang goreng tempura bersama topping coklat siap saji.



(4.a)

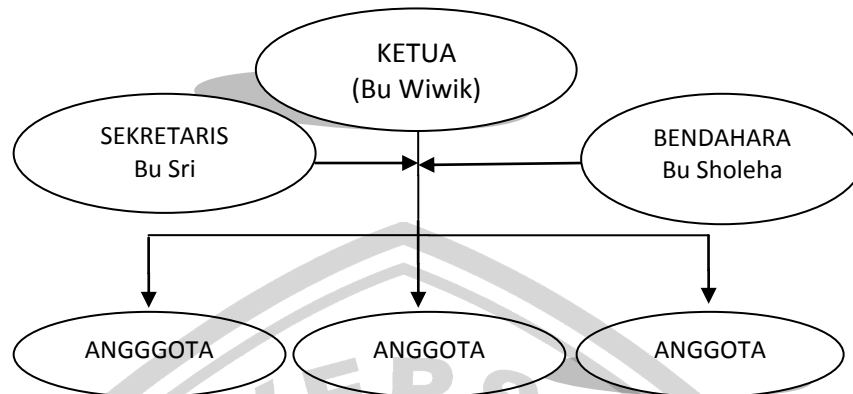
(4.b)

Gambar 4a-4b. Praktek Pembuatan Pisang Tempura

5.4 Pelatihan Manajemen Usaha Keripik Pisang *Vacuum Frying*

Aneka usaha pengolahan pisang pada kegiatan ini terdiri dari tiga produk yaitu keripik pisang vacuum frying, bolu pisang dan pisang tempura. Secara khusus manajemen usaha difokuskan untuk usaha keripik pisang. Usaha pengolahan keripik pisang dengan menggunakan vacuum frying dikerjakan oleh kelompok ibu rumah tangga SPKP (Sentra Penyuluhan Kehutanan Pedesaan) yang bertempat di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. Dengan pembagian tugas yang jelas kepada ibu-ibu rumah tangga, harapannya

usaha keripik pisang dapat berjalan dengan baik. Berikut adalah gambar struktur organisasi usaha keripik pisang.



Gambar 5. Struktur Organisasi Pengelola Usaha Keripik Pisang Ibu Rumah Tangga SPKP Desa Curahnongko

Analisis Pemasaran

Dalam analisis pemasaran akan dibahas 4 (empat) factor yaitu produk, lokasi, harga dan promosi, berikut adalah penjelasannya. Melalui penyuluhan tentang 4 faktor yang harus diperhatikan oleh mitra, harapannya usaha yang nantinya akan dijalani dapat berjalan dengan lancar.

1. Produk

Produk yang direncanakan untuk diproduksi adalah Keripik Pisang Vacuum Frying. Keripik pisang yang telah diproduksi akan dipasarkan dengan dikemas dalam plastik dengan berat 100 gram. Pada plastik akan diberi label : Keripik Pisang “Vacuum Frying” yang diproduksi oleh ibu rumah tangga SPKP Desa Curahnongko-Jember. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang tinggi tanpa ada bahan tambahan apapun dengan komposisi pisang dan minyak goreng. Bahan baku pisang yang digunakan adalah pisang matang sehingga rasa manis adalah asli dari pisang itu sendiri. Produk yang dihasilkan adalah salah satu camilan yang dapat menjadi alternative pilihan bagi konsumen untuk menemani aktivitas sehari-hari.

Pengemasan Keripik Pisang

Keripik pisang yang telah selesai diolah dengan mesin vakum selanjutnya dikemas dalam plastic dengan tebal 0.8mm dan diberi label. Pemberian label sangat penting karena terkait dengan identitas dari keripik pisang yang dipasarkan. Pengemasan keripik pisang pada kegiatan ini dilakukan dengan *hand sealer*. Gambar label keripik pisang yang diolah dengan mesin penggorengan vakum adalah sebagai berikut.



Gambar 6. Contoh Label Keripik Pisang Vacuum Frying

2. Lokasi (distribusi)

Usaha ini berlokasi di Rumah Ibu Soleha di Desa Curahnongko Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. Adapun sasaran pasar poduk keripik pisang ini adalah masyarakat secara umum (baik ibu rumah tangga, murid, mahasiswa maupun karyawan-karyawan). Tempat penjualannya dapat dilakukan di sekolah-sekolah yang ada di sekitar Desa Curahnongko dan sekitarnya, pasar-

pasar di Desa Curahnongko maupun toko-toko atau pasar yang terletak di Kecamatan Tempurejo sampai kecamatan tetangga seperti Kecamatan Ambulu, Jenggawah, Ajung maupun Mumbulsari. Keripik pisang juga dapat dipasarkan di daerah kota Jember seperti kampus Universitas Jember supaya dapat menjadi alternative pilihan camilan bagi mahasiswa. Penjualan bisa dititipkan di koperasi di lingkungan UNEJ maupun di toko-toko di sekitar kampus.

3. Harga

Penentuan harga jual dilakukan dengan cara menghitung biaya produksi ditambah biaya lain-lain (dalam perhitungan biaya tetap dan biaya variable) dan tren yang berlaku yaitu harga pasar yang berlaku dengan melihat harga yang ditetapkan oleh pesaing. Harga produk bisa dinaikan dari standar harga normal pada kondisi khusus saat permintaan konsumen tinggi (misal pada saat Hari Raya dimana ada kemungkinan produk ini akan dibanjiri konsumen). Rencananya harga keripik pisang vakum adalah Rp. 7.500,- per 100 gram.

4. Promosi

Promosi produk keripik pisang akan dilakukan untuk mengenalkan produk ini kepada konsumen. Sebagai permulaan promosi dapat dilakukan secara langsung dari mulut ke mulut dengan mengenalkan produk keripik pisang kepada teman atau langsung ke took-toko, promosi juga akan dilakukan dengan menempel pamflet-pamflet dan menyebarkan brosur di pinggir jalan dan tempat-tempat strategis lainnya.

Analisis Keuangan

Analisis biaya usaha keripik pisang perlu diketahui dengan cara mengidentifikasi apasajakah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi keripik pisang *vacuum frying*. Dengan mengetahui berbagai biaya yang harus dikeluarkan, maka, mitra dapat memperhatikan biaya-biaya mana yang dapat digunakan lebih efisien. Biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap

adalah biaya yang dikeluarkan saat usaha melakukan produksi maupun tidak melakukan produksi sedangkan biaya variable adalah biaya yang dikeluarkan saat usaha melakukan proses produksi. Berikut adalah perkiraan biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga dengan asumsi keripik pisang dihasilkan setiap hari, maka dapat ditetapkan harga pokok keripik pisang tiap satu satuan (per 100 gram kemasan).

a. Biaya tetap

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha Keripik Pisang Selama 1 (satu) Bulan

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga (Rp.)	Biaya (Rp.)	Umur Pakai (thn)	Biaya Penyusutan (tahun)	Biaya Penyusutan (bulan)
1	Mesin Vacuum Frying	1	13.750.000	13.750.000	10	1.375.000	114.583
2	Rumah Produksi	1	10.000.000	10.000.000	10	1.000.000	83.333
3	Pisau	2	10.000	20.000	2	10.000	833
4	Baskom	2	25.000	50.000	2	25.000	2.083
5	Sealer	1	400.000	400.000	5	80.000	6.667
6	Timbangan	1	50.000	50.000	5	10.000	833
7	Gunting	1	10.000	10.000	2	5.000	417
8	Keranjang	3	50.000	150.000	2	75.000	6.250
9	Kompas	1	100.000	100.000	5	20.000	1.667
10	Tabung gas	1	200.000	200.000	10	20.000	1.667
	Jumlah			24.730.000		2.620.000	218.333

b. Biaya variabel

Produksi keripik pisang vacuum frying dilakukan setiap hari (30 kali) setiap bulannya, dimana tiap harinya dilakukan 5 (lima) kali proses produksi. Satu kali proses produksi diperlukan pisang sebanyak 1-1,5 kg atau dalam sehari diperlukan pisang sebanyak 4 sisir pisang rajanangka @ Rp. 3.000,00. Sehingga dalam 1 (satu) bulan diperlukan pisang rajanangka sebanyak 120 sisir. Minyak goreng yang digunakan dalam satu kali proses produksi adalah 15 kg (sesuai dengan kapasitas mesin *vacuum frying* 1,5 kg), tetapi minyak goreng tersebut dalam digunakan lebih dari satu kali penggorengan sehingga dalam satu kali penggorengan dibutuhkan 1 kg minyak goreng.

Dalam satu kali penggorengan bisa dikemas 5 (lima) kemasan keripik pisang vacuum frying, sehingga dalam satu hari didapatkan 25 kemasan dan

dalam 1 (satu) bulan didapatkan 750 kemasan. Tenaga Kerja yang digunakan dalam 1 hari berjumlah 1 orang (dia adalah orang bertanggungjawab terhadap hasil produksi pada satu hari yang digilir dan diatur jadwalnya sesuai dengan pengurus dan anggota yang tergabung dalam ibu rumah tangga SPKP).

Tabel 3. Biaya Variabel (Tidak Tetap) Usaha Keripik Pisang Vacuum Frying Selama 1 (satu) Bulan

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga (Rp.)	Biaya (Rp.)
1	Pisang matang (sisir)	120	3.000	360.000
2	Minyak goreng (liter)	150	12.000	1.800.000
3	Gas LPG (tabung 3 kg)	30	15.000	450.000
4	Plastik (bendel)	1	60.000	60.000
5	Label (kemasan)	750	750	562.500
6	Tenaga kerja (HOK)	30	25.000	750.000
	jumlah			3.982.500

Tabel 4. Biaya Lain-Lain Usaha Keripik Pisang Vacuum Frying Selama 1 (satu) Bulan

No	Uraian	Jumlah (unit)	Harga (Rp.)	Biaya (Rp.)
1	Biaya Listrik (bulan)	1	200.000	200.000
2	Biaya transportasi	1	250.000	250.000
3	Biaya promosi	1	100.000	100.000
	jumlah			550.000

Jumlah Biaya Usaha Keripik Pisang

Berdasarkan Tabel 2 dan Tabel 3 tentang biaya tetap dan biaya variable maka dapat diketahui besarnya total biaya yang diperlukan untuk memproduksi keripik pisang *vacuum frying*.

Tabel 5. Data Jumlah Biaya Usaha Keripik Pisang Tiap Bulan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	218.333
2	Biaya Variabel	3.982.500
3	Biaya lain-lain	550.000
4	Biaya Total	4.750.833

Biaya dan Harga per unit (kemasan 100 gram)

Tabel 6. Data Jumlah Biaya dan Harga Keripik Pisang

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Total (Rp/bulan)	4.750.833
2	Jumlah Produksi (kemasan/bulan)	750
3	Harga (Rp/kemasan)	6.335

Rp 6.335 adalah harga pokok yang terbentuk sebelum pengusaha memperoleh keuntungan. Jika harga jual yang ditetapkan adalah Rp. 7.500,- maka perkiraan penerimaan dan keuntungan yang diperoleh tiap bulannya adalah :

Tabel 7. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Keripik Pisang Tiap Bulan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Jumlah Produksi (kemasan/bulan)	750
2	Harga (Rp/kemasan)	7500
3	Penerimaan (Rp/bulan)	5.625.000
4	Pendapatan (Rp/bulan)	874.167

Data-data diatas adalah perkiraan biaya-biaya yang dibutuhkan untuk melakukan usaha keripik pisang *vacuum frying*. Dengan jumlah biaya yang dikeluarkan tersebut, jumlah produksi tiap bulan adalah 750 kemasan dan dengan menjual keripik pisang Rp. 7.500,00 tiap kemasan maka didapatkan penghasilan sebesar Rp. 874.167,- tiap bulannya. Dengan melakukan perencanaan di awal maka harapannya, usaha yang akan dilakukan ke depan dapat berjalan dengan baik.

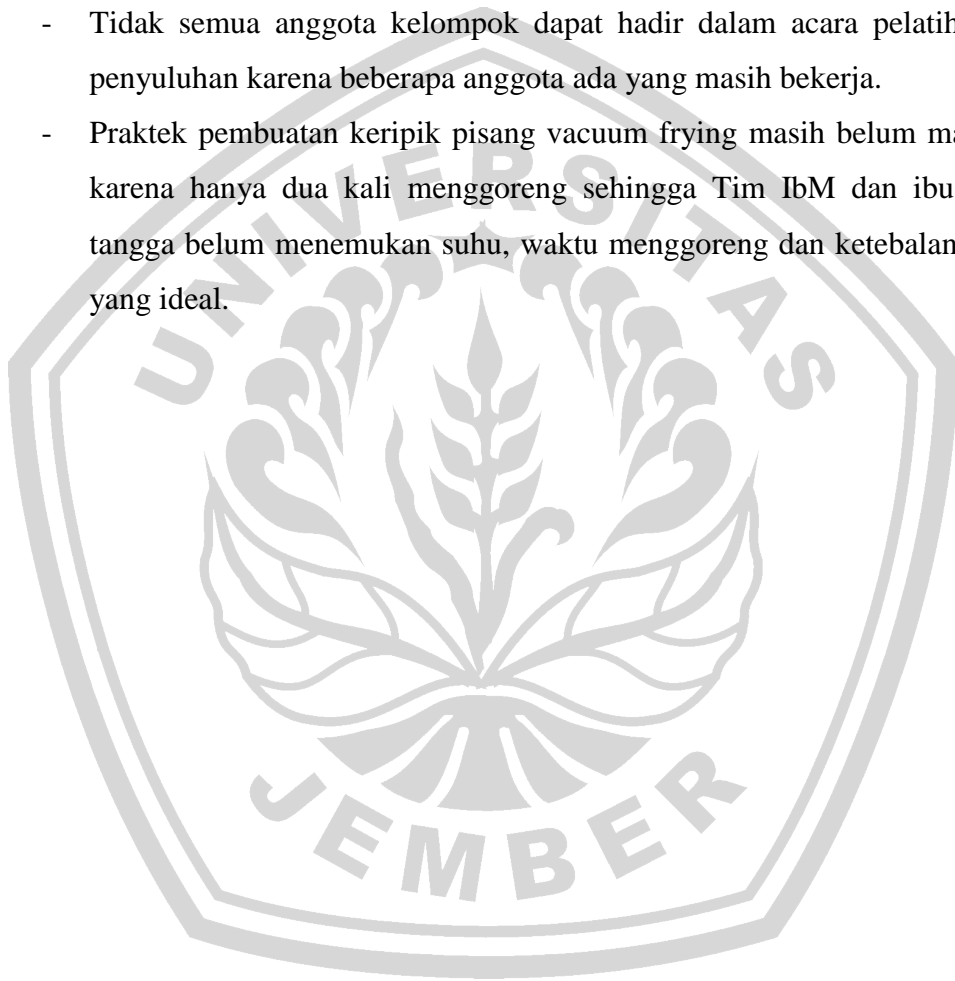
Tahapan kegiatan yang telah dilakukan antara lain:

- Sosialisasi kepada tokoh masyarakat, perangkat desa, ibu rumah tangga dan pihak TNMB (Taman Nasional Meru Betiri)
- Serah terima alat vacuum frying dari Tim IbM kepada kelompok ibu rumah tangga dengan disaksikan oleh Pihak Kantor Desa Tempurejo dan Taman Nasional Meru Betiri (TNMB)
- Pelatihan dan penyuluhan pembuatan aneka olahan pisang kepada kelompok ibu rumah tangga

- Pembentukan pengurus kelompok ibu rumah tangga aneka pengolahan pisang
- Penyuluhan tentang manajemen usaha, utamanya manajemen usaha (analisis pemasaran dan keuangan) keripik pisang.

Kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan antara lain:

- Tidak semua anggota kelompok dapat hadir dalam acara pelatihan dan penyuluhan karena beberapa anggota ada yang masih bekerja.
- Praktek pembuatan keripik pisang vacuum frying masih belum maksimal karena hanya dua kali menggoreng sehingga Tim IbM dan ibu rumah tangga belum menemukan suhu, waktu menggoreng dan ketebalan pisang yang ideal.



BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Masyarakat (ibu-ibu rumah tangga) sudah mampu mengolah keripik pisang dengan menggunakan *vacuum frying* dan aneka olahan lainnya seperti bolu pisang dan pisang tempura.
2. Terbentuknya pengurus kelompok ibu rumah tangga aneka pengolahan pisang dan tersusunnya rencana bisnis usaha keripik pisang *vacuum frying*.

6.2 Saran

1. Kelompok ibu rumah tangga perlu melakukan berbagai uji coba untuk menemukan suhu, waktu menggoreng dan ketebalan pisang yang ideal.
2. Meningkatkan motivasi kelompok ibu rumah tangga untuk meneruskan mengelola usaha keripik pisang *vacuum frying*, bolu pisang dan pisang tempura.

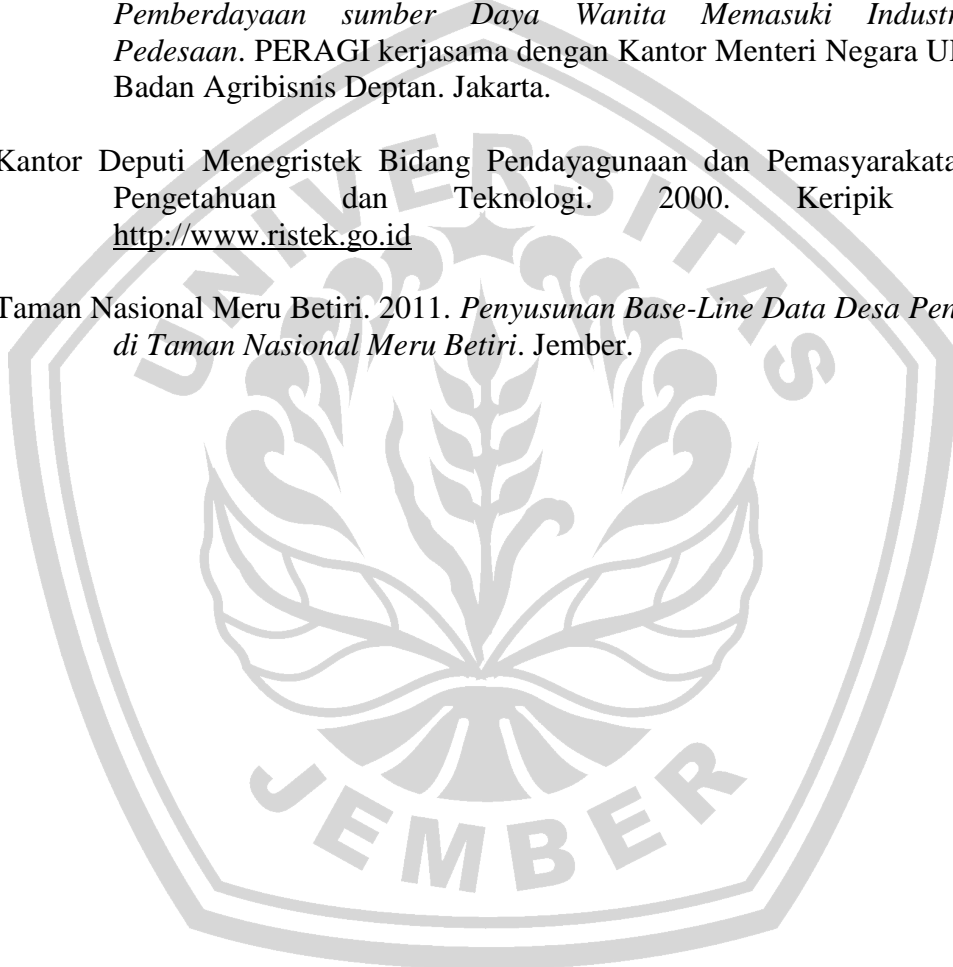
DAFTAR PUSTAKA

Ardaniah, Tri. 1997. *Upaya Peningkatan Peranan Wanita Melalui Usaha Mandiri dan Sektor Informal di Wilayah Desa Tertinggal*. PERAGI kerjasama dengan Kantor Menteri Negara UPW dan Badan Agribisnis Deptan. Jakarta.

Baharsjah, Justika S. 1997. *Potensi Permasalahan dan Alternatif Pendekatan Pemberdayaan sumber Daya Wanita Memasuki Industrialisasi Pedesaan*. PERAGI kerjasama dengan Kantor Menteri Negara UPW dan Badan Agribisnis Deptan. Jakarta.

Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2000. Keripik Pisang. <http://www.ristek.go.id>

Taman Nasional Meru Betiri. 2011. *Penyusunan Base-Line Data Desa Penyangga di Taman Nasional Meru Betiri*. Jember.





LAMPIRAN

**Lampiran 1. Dokumentasi Serah Terima Alat Vacuum Frying di Balai Desa
Curahnongko**





Lampiran 2. Produk Aneka Pengolahan Pisang (Keripik Pisang Vacuum Frying, Bolu Pisang dan Pisang Tempura)





Lampiran 3. Dokumentasi Penyuluhan tentang Manajemen Usaha

