

## Peningkatan Usaha Kecil Industri Rumah Tangga Keripik Pisang di Kelurahan Kedungkandang

Ika Nuriyanti<sup>1</sup>, Nisa'us Sholikah<sup>2</sup>, Afifuddin<sup>3</sup>

Universitas Islam Malang<sup>1,2,3</sup>,

ika.nuriyanti@unisma.ac.id<sup>1</sup>, nisaus.sholikah@unisma.ac.id<sup>2</sup>, afifuddin@unisma.ac.id<sup>3</sup>

### Abstract

*The problem faced by partners, namely the 'Bunda Sekarningsih' banana chip business, is the lack of production equipment and traditional production methods so that they have not implemented the principles of sanitation and hygienic food processing, as well as poor financial and administrative governance. The aim of implementing the program was to increase the production and income of IRT (Household Industry) partners in banana chips, as well as the knowledge and skills of producers in food processing and financial management. The method of implementing this program was counseling, training and assistance to the owner and employees of IRT banana chips 'Bunda Sekarningsih'. The results of the service program that has been carried out include: the availability of banana cutting tools that are designed and made by applying Higher Education Science and Technology so as to increase the quantity and quality of production; Increased knowledge and understanding of partners to apply sanitation principles and produce hygienic food; Increased knowledge and skills of partners to manage financial and managerial business with the POAC (Planning Organizing Actuating Controlling) concept.*

**Keywords:** *banana chips; home industry; sanitation; hygienic; POAC.*

### Abstrak

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu usaha keripik pisang 'Bunda Sekarningsih' adalah minimnya alat produksi serta cara produksi yang tradisional sehingga belum menerapkan prinsip sanitasi dan pengolahan makanan secara higienis, juga tata kelola keuangan dan administrasi yang belum baik. Tujuan pelaksanaan program adalah untuk meningkatkan produksi dan pendapatan mitra IRT (Industri Rumah Tangga) keripik pisang, serta pengetahuan dan keterampilan produsen dalam mengolah makanan dan tata kelola keuangan. Metode pelaksanaan program ini yaitu penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada owner dan karyawan IRT keripik pisang 'Bunda Sekarningsih'. Hasil dari program pengabdian yang telah dilaksanakan antara lain: tersedianya alat pemotong pisang yang didesain dan dibuat dengan menerapkan IPTEK Perguruan Tinggi sehingga meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi; Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman mitra untuk menerapkan prinsip sanitasi dan memproduksi makanan yang higienis; Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra untuk mengelola keuangan dan manajerial usaha berkonsep POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*).

**Kata Kunci:** keripik pisang; industri rumah tangga; sanitasi; higienis; POAC.

## A. PENDAHULUAN

Kelurahan Kedungkandang, berada di Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang, memiliki usaha mikro yang berkembang yaitu pembuatan keripik pisang. Usaha agroindustri keripik pisang termasuk kedalam agroindustri makanan dengan bahan baku utama pisang merupakan usaha tradisional yang banyak dilakukan masyarakat dan telah berkembang sejak lama (Makarawung, dkk., 2017). Salah satunya adalah industri rumah tangga (IRT) keripik pisang ‘Bunda Sekarningsih’ yang hanya menyerap tenaga kerja 3 sampai dengan 6 orang saja. IRT keripik pisang ‘Bunda Sekarningsih’ dijadikan sebagai mitra PKM karena keberadaannya perlu dipertahankan dan dikembangkan agar mempunyai posisi yang lebih baik untuk ikut membangun perekonomian masyarakat Malang pada umumnya dan masyarakat Kedungkandang pada khususnya, namun pengetahuan mereka tentang bagaimana cara meningkatkan produktivitas dan keuntungan serta pemahaman tentang produksi keripik pisang yang higienis dan memperhatikan sanitasi belum begitu dipahami oleh mitra. Uhai dan Sudarmayasa (2020) mengatakan bahwa pembuatan makanan yang sehat dapat dijadikan sebagai peluang bisnis bagi para pelaku UMKM. Hal ini didukung oleh Sucipto *et al* (2020) yang menyatakan bahwa pengendalian kualitas melalui *Good Manufacturing Practice* (GMP) maupun *Sanitation Standard Process Procedure* (SSOP) adalah syarat utama yang harus dilakukan dalam pengolahan bahan pangan.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim pelaksana diarahkan untuk memberikan solusi alternatif terhadap beberapa permasalahan yang dihadapi oleh IRT keripik pisang di Kelurahan Kedungkandang kecamatan Kedungkandang

Kota Malang, serta agar IRT ini dapat berkembang dan mampu bersaing dengan industri – industri besar makanan ringan lainnya.

Berdasarkan analisis situasi di atas, Mitra pembuat keripik pisang belum maksimal dalam memproduksi keripik pisang, kualitas dan kuantitas produk belum maksimal, kurang memahami makna dari konsep sehat. Sejalan dengan itu, permasalahan mitra antara lain peralatan produksi keripik pisang masih sangat sederhana, peralatan belum tersentuh Iptek, hasil produksi belum maksimal, sehingga pendapatan mitra belum optimal, belum dilakukan analisis ekonomi secara benar (manajemen pemasaran) yang mampu mendukung penjualan produk keripik pisang, belum adanya penanganan pengemasan produk akhir dari keripik pisang sehingga kurang menarik serta masih minimnya pemahaman tentang keripik pisang yang higienis dan berkualitas, sehingga kurang memenuhi standar kesehatan dalam pengadukan bahan baku keripik pisang.

Berdasarkan permasalahan-permasalahan mitra di atas, maka perlu dilakukan pengabdian dengan tujuan antara lain memberikan alat pemotong keripik pisang di rumah mitra agar produksi bisa meningkat sehingga keuntungan bisa tercapai; pembuatan cap merek dan desain kemasan yang akan ditempelkan pada plastik kemasan keripik pisang yang berisi informasi produk dan dibuat menarik agar meningkatkan nilai jual produk keripik pisang; penyuluhan tentang higienitas produk kepada produsen untuk meningkatkan pengetahuan tentang pembuatan keripik pisang yang bersih, sehat dan higienis dan cara pendaftaran produk halal serta pendampingan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha

berkonsep pada POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*).

## B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di industri rumah tangga atau IRT keripik pisang “Bunda Sekarningsih” yang beralamat di Jalan Kedungkandang VII/4 RT: 002 RW: 003 Kecamatan Kedungkandang Kota Malang. dengan khalayak sasaran adalah pemilik dan karyawan IRT keripik pisang “Bunda Sekarningsih” yang berjumlah 6 orang.

Metode pelaksanaan program pengabdian ini yaitu pemberian alat produksi berupa alat pemotong pisang, penyuluhan dan pendampingan kepada produsen keripik pisang. Aditiawati, et al. (2016) menyatakan bahwa salah satu cara efektif untuk mengoptimalkan potensi lokal adalah dengan kegiatan pelatihan maupun pendampingan yang dilaksanakan secara tepat.

Prosedur pengabdian yang pertama kali dilakukan yaitu melakukan analisis situasi secara langsung di lapang utuk mengetahui permasalahan mitra. Setelah analisa situasi selesai, tim menyosialisasikan program yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan mitra, kemudian tim merencanakan tahap pelaksanaan pengabdian, selanjutnya melaksanakan kegiatan pengabdian antara lain penyerahan alat produksi, penyuluhan tentang higienitas dan manajemen ekonomi, serta pendampingan pendampingan program sampai evaluasi program. Prosedur terakhir adalah melakukan evaluasi hasil kegiatan yang telah dilakukan.

Indikator keberhasilan program pengabdian ini adalah meningkatnya produksi keripik pisang, bertambahnya pendapatan IRT, serta adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan produsen baik pemilik maupun karyawan dalam

memproduksi keripik pisang yang higienis serta administrasi keuangan dan pelaksanaan usaha berkonsep POAC. Metode yang digunakan untuk mengetahui keberhasilan program dengan mengevaluasi peningkatan pemahaman peserta melalui diskusi dan wawancara dan juga menilai produktivitas RT mitra melalui pendapatan usaha setelah produksi keripik pisang pasca program pengabdian dan praktek penerapan pembukuan keuangan berkonsep POAC.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis situasi di IRT keripik pisang “Bunda Sekarningsih” dilaksanakan melalui observasi secara langsung kondisi tempat produksi keripik pisang dan diskusi dengan pemilik dan karyawan untuk menganalisa permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra. Berdasarkan hasil diskusi ditemukan beragam permasalahan yang kompleks sehingga produktivitas mitra masih rendah. Pada dasarnya permasalahan yang dihadapi mitra sangat beragam dan saling bersinergi antara permasalahan yang satu dengan lainnya.

Hasil analisis situasi mitra mempunyai kondisi permasalahan, kurangnya fasilitas sarana dan prasarana untuk memproduksi keripik pisang. Adapun permasalahannya yaitu keterbatasan alat pemotong untuk keripik pisang, sehingga pembuat keripik pisang tidak bisa maksimal pada proses produksi; pengemasan pada plastik masih apa adanya sehingga tidak menarik. keripik pisang yang terdapat dalam kemasan plastik masih bisa robek; serta minimnya para pengerajin keripik pisang tentang pengetahuan kebersihan dan ke higienisan suatu produk, ketepatan, kualitas dalam proses pembuatan keripik pisang. Minimnya para pengerajin keripik pisang tentang dampak negatif dari pengolahan keripik pisang yang tidak tepat. Solusi untuk

meningkatkan kemampuan mitra melalui asupan pengetahuan pelatihan dan pendampingan untuk pembuatan keripik pisang yang sehat/higienis.

Permasalahan lainnya adalah dari segi manajemen usaha antara lain belum terukur dengan baik proses penggunaan bahan baku pisang, sehingga belum adanya kendali kualitas pada rasa keripik pisang; keterbatasan dalam kelayakan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha pada mitra, sehingga terjadi campur aduk antara pengelolaan usaha dengan pengelolaan rumah tangga, dampaknya keuntungan akan terbawa arus untuk kebutuhan keluarga/rumah tangga. Untuk itu diperlukan solusi untuk meningkatkan kemampuan mitra melalui asupan pengetahuan pelatihan dan pendampingan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha berkonsep pada POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*); serta belum dilakukan pengarsipan yang tertib dan rapi dan belum optimal tatakelola administrasi keuangan untuk mendukung penjualan produknya.

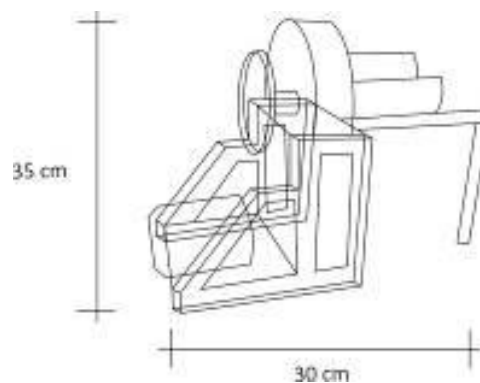
Program pengabdian yang dilakukan diharapkan dapat meningkatkan produksi keripik pisang serta meningkatkan kualitas SDM pemilik usaha dan karyawan keripik pisang dengan edukasi pembuatan produk yang higienis dan tata kelola administrasi keuangan usaha sehingga diharapkan ada peningkatan pendapatan dan keberlanjutan usaha yang lebih maju.

Kegiatan pengabdian diikuti oleh 2 orang pemilik usaha dan 6 orang karyawan. Narasumber program pengabdian ini terdiri dari 2 orang yang merupakan para dosen Universitas Islam Malang sesuai bidang yang diperlukan yaitu dari Fakultas Kedokteran dan Fakultas Ilmu Administrasi.

Kegiatan awal pengabdian yang dilakukan adalah penyerahan alat pemotong pisang yang dapat mempercepat proses produksi keripik pisang sehingga meningkatkan kuantitas produksi dan pendapatan pemilik usaha. Desain rancangan alat disajikan pada gambar 2.



Gambar 1. Penyerahan alat pemotong pisang



Gambar 2. Desain rancangan alat pemotong pisang

Kegiatan pengabdian selanjutnya adalah menyimulasikan cara pembuatan keripik pisang untuk mengevaluasi proses produksi keripik pisang. Rawi dkk., (2019) menjelaskan bahwa keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan dilakukan dipengorengan. Buah pisang yang biasanya dibuat menjadi keripik dipilih yang matang,

dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya.

Alur produksi dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pertama tama siapkan bahan – bahan pembuat keripik pisang seperti: pisang kapok atau pisang raja, air bersih dicampur dengan kapur secukupnya untuk merendam pisang yang sudah di iris.
2. Kemudian pisang di kupas kulitnya, dipotong tipis dengan bentuk bulat dan pipih memanjang kemudian direndam kedalam air kapur untuk menghilangkan getah dan membuat keripik pisang tidak berubah warna.
2. Proses berikutnya pisang di tiriskan dan kemudian digoreng.

Kegiatan yang dilaksanakan berikutnya adalah penyuluhan tentang sanitasi dan higienitas dalam pengolahan produk makanan. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Irawan (2016) menjelaskan bahwa pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Menurut Ramlan dan Sumihardi (2018), tempat pengolahan, tenaga pengolah serta cara pengolahan dapat menimbulkan kontaminasi pangan sehingga harus mengikuti prinsip hygiene

dan sanitasi pangan yang baik. Selain itu, menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), peralatan yang digunakan saat proses produksi harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak beracun, mudah dibersihkan serta tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan. Selain itu sarana hygiene tenaga pengolah juga harus diperhatikan seperti sarana cuci tangan maupun sampai perlengkapannya (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012). Selama ini baik pemilik maupun karyawan belum mengetahui tentang sikap dan perilaku untuk menjaga higienitas dan sanitasi makanan. Oleh karena itu produsen pengolah makanan harus memahami tentang sikap dan perilaku yang baik dan sehat, dan hal yang perlu dilakukan adalah dengan memberikan ilmu pengetahuan tentang kebersihan dan penerapan teknologi untuk menjaga sanitasi dan higienitas produk keripik pisang.



**Gambar 3.** Penyuluhan tentang prinsip sanitasi dan higienitas produk

Indikator keberhasilan program ini yaitu adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan produsen untuk menerapkan ilmu tentang hygiene dan sanitasi saat pembuatan keripik pisang serta penerapan teknologi berupa alat potong pisang.

Kegiatan berikutnya yaitu pelatihan dan pendampingan tentang pentingnya penerapan pembukuan keuangan dan perbaikan administrasi usaha. Salah satu kunci kesuksesan suatu usaha yaitu terletak pada pengelolaan manajerialnya (Nurindriani & Prakoso, 2021). Pengarsipan yang tertib dan rapi serta tata kelola administrasi usaha terutama keuangan akan sangat menunjang keberhasilan usaha. Hal ini didukung oleh pernyataan Vahlia dan Lelawati (2019) bahwa manajemen keuangan yang baik sejak awal bisnis, maka sebuah bisnis kecil yang sedang berkembang akan mengetahui dan memiliki kekuatan finansial secara sehat. Analisis ekonomi secara jeli perlu dilakukan untuk mendukung pemasaran produk yang dilakukan produsen. Sehingga untuk mengatasi masalah tatakelola administrasi dan keuangan tim pengabdian memberikan pendampingan/ pelatihan terhadap tatakelola keuangan mitra. Hal ini sesuai dengan Siregar (2021) yang menerangkan bahwa suatu kegiatan usaha dapat berjalan dengan baik jika didalamnya ada sistem manajerial yang berjalan dengan baik yang diimbangi dengan inovasi secara terus menerus.

Kesalahan produsen usaha UMKM yang sering dijumpai adalah belum adanya pembagian rincian keuangan antara keuangan pribadi dan keuangan perusahaan. Oleh karena itu masih ada kerancuan keuangan sehingga untuk perputaran modal atau cash flow nya masih belum jelas. Sehingga perlu pendampingan karena meskipun usaha sekecil tetap harus melakukan pembukuan keuangan untuk mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh dengan menerapkan konsep pada *Planning Organizing Actuating Controlling* (POAC). Sistem manajerial POAC ini sudah diterapkan diseluruh dunia untuk mengembangkan suatu usaha (Dakhi, 2016).



**Gambar 4.** Pendampingan dan pelatihan tata kelola keuangan dan penerapan konsep POAC

Hasil dari program pengabdian membuat produsen keripik pisang Bunda Sekarningsih” maksimal dalam memproduksi keripik pisang, hal ini dapat dilihat dari peningkatan kuantitas maupun kualitas produksi, selain itu, sekarang mitra juga memahami cara memproduksi dengan prinsip sanitasi dan higienis, tata administrasi dan pengelolaan keuangan mitra juga lebih rapi dan tertata. Manfaat lain yang didapatkan oleh mitra dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain: 1) adanya alat pemotong pisang dengan ketebalan dan ukuran yang sama sehingga hasil keripik seragam sehingga hasil keripik yang diproduksi maksimal dan pendapatan mitra menjadi meningkat. 2) Pengetahuan yang telah diterima tentang sanitasi dan higienitas dalam mengolah makanan menjadikan Mitra dapat memenuhi standar kesehatan dalam memproduksi keripik pisang. 3) keterampilan untuk analisis ekonomi meningkat sehingga dapat meningkatkan pemasaran produk keripik pisang.

Faktor yang menjadi pendorong pelaksanaan pengabdian ini adalah masih banyaknya UMKM di daerah Malang yang belum bisa mengembangkan usahanya dengan baik karena beberapa kendala yaitu

rendahnya pengetahuan pemilik UMKM tentang cara memproduksi produk yang bergizi dan higienis, cara pengelolaan atau manajemen keuangan dan juga terbatasnya peralatan canggih berstandar untuk membantu meningkatkan kuantitas produksi.

#### D. PENUTUP

##### Simpulan

Program pengabdian di IRT keripik pisang 'Bunda Sekarningsih' berjalan dengan baik dengan hasil dari program pengabdian masyarakat sebagai berikut: 1. adanya alat pemotong pisang yang didesain dan dibuat dengan menerapkan IPTEK Perguruan Tinggi sehingga meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi. 2. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman mitra untuk menerapkan prinsip sanitasi dan memproduksi makanan yang higienis. 3. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra untuk mengelola keuangan dan manajerial usaha berkonsep POAC.

##### Saran

Perlu adanya pendampingan, monitoring serta evaluasi secara berkelanjutan dalam penerapan IPTEK, prinsip sanitasi, maupun pengelolaan administrasi dan keuangan mitra. Untuk pengabdian selanjutnya diharapkan adanya komunikasi yang baik antara tim pengabdian dan mitra guna mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh mitra sehingga nantinya ada solusi yang dapat dipecahkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra.

##### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Mitra kami yaitu industri rumah tangga (IRT) keripik pisang 'Bunda Sekarningsih', dan LPPM Universitas Islam Malang yang telah

mendukung pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini.

#### E. DAFTAR PUSTAKA

- Aditiawati, P., Astuti, D. I., Suantika, G., & Simatupang, T. M. (2016). Pengembangan potensi lokal di Desa Panawangan sebagai model desa vokasi dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Siositeknologi*. Vol 15(1): 59-67.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. In Peraturan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206.
- Dakhi, Y. (2016). Implementasi POAC Terhadap Kegiatan Organisasi dalam Mencapai Tujuan Tertentu. *Jurnal Warta*. Vol 53(9): 1679–1699.
- Irawan, D.W.P. (2016). Prinsip-Prinsip Hygienesanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit. *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. Ponorogo.
- Makarawung, V., Pangemanan, P.A., dan Pakasi, C.B.D. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*. Vol 13 (2A): 83 – 90.
- Nurindriani, A., & Prakoso, A. A. (2021). Penerapan Pola Manajemen Planning Organizing Actuating Controlling di KB Bina Prestasi Penusupan Tegal. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*. Vol 3(2): 164.
- Ramlan, J., & Sumihardi. (2018). Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan “Sanitasi

Industri dan K3.”Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Rawi, R. D. P., R. Lewenussa, dan Karmila. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas : Papua Journal of Community Service*. Vol 1(2):24-30.

Siregar, E. (2021). *Pengantar Manajemen Dan Bisnis*. Widina Bhakti Persada.

Sucipto, S., Sumbayak, P. W., & Perdani, C. G. (2020). Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Implementation for Supporting Sustainable Production in Bakery SMEs. *Turkish Journal of Agriculture -Food Science and Technology*, 8(1), 7.

Uhai, S., & Sudarmayasa, I. W. (2020). Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat Untuk Program Diet Alami Yang Bergizi Untuk Kelompok Ibu-ibu Di Samarinda. *Sebatik*. Vol 24(2): 222-227.

Vahlia, I., dan N. Lelawati. (2019). Pelatihan E-Commerce Dan Manajemen Keuangan Sebagai Langkah Meningkatkan Pendapatan Pada Keripik Pisang Arjuna. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. Vol 2(4b): 509-518.