



## **PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG DI DESA MRICAN CATURTUNGAL DEPOK SLEMAN**

**Heppi Marta Cristina**

Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

[heppi.martha@gmail.com](mailto:heppi.martha@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Tujuan dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan keterampilan kepada warga dalam mengolah buah pisang menjadi kudapan yang nantinya dapat digunakan sebagai bekal usaha. Pelatihan pengolahan makanan keripik pisang ini bekerjasama dengan Balai Desa Mrican. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 08 Agustus 2024 di Balai Desa Mrican dengan jumlah peserta pelatihan sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktik pengolahan makanan keripik pisang. Hasil dari pelatihan ini adalah semua peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru yang bisa dijadikan sebagai bekal untuk berwirausaha mendapatkan income atau pendapatan. Rekomendasi pelatihan selanjutnya adalah membuat keripik dengan berbagai rasa sehingga lebih banyak variasi produk dari keripik pisang.

Kata kunci: Pelatihan, Keripik, Olahan pisang

### **ABSTRACT**

*The purpose of this community service activity is to provide skills to residents in processing bananas into snacks that can later be used as business supplies. This banana chip food processing training is in collaboration with the Mrican Village Hall. This training activity was carried out on August 8, 2024 at the Mrican Village Hall with 20 training participants. The methods used in this training activity are lecture methods, demonstrations and banana chip food processing practices. The results of this training are that all participants gain new knowledge and skills that can be used as provisions for entrepreneurship to earn income. The next training recommendation is to make chips with various flavors so that there are more variations of banana chip products.*

*Keywords: Training, Chips, Banana Processing*

## PENDAHULUAN

Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta (AKS -AKK) memiliki tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi salah satunya adalah pengabdian kepada masyarakat. Salah satu bentuk dari program pengabdian masyarakat adalah Melaksanakan Pelatihan. Dale S. Beach dalam Mustofa Kamil (2012: 10) Menjelaskan mengemukakan, "*The objective of training is to achieve a change in the behavior of those trained*" (Tujuan pelatihan adalah untuk memperoleh perubahan dalam tingkah laku mereka yang dilatih), untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seseorang.

Desa Caturtunggal merupakan kawasan yang senantiasa mengalami perkembangan dan perubahan yang dinamis, baik dari aspek pemerintahan, perekonomian, kependudukan maupun sosial kemasyarakatan. Secara geografis aspek itu akan berpengaruh terhadap pola kehidupan masyarakat. Di samping pengaruh yang bersifat positif, juga membawa implikasi kehidupan. Sehingga Desa Caturtunggal menjadi daerah yang sangat kompleks dengan berbagai aktivitas. Kawasan wilayah Desa Caturtunggal adalah kawasan trans-sosial antara wilayah perkotaan dengan pedesaan, dengan perkembangan komunitas pendatang, pedagang, pengusaha, maupun pencari kerja yang akseleratif sehingga terjadi peningkatan kebutuhan hidup. Di samping karakteristik sosial komunitas mahasiswa dari berbagai daerah yang beragam.

Salah satu yang dilakukan adalah peningkatan pendapatan dikarenakan sumber mata percaharian dari desa caturtunggal salah satunya adalah pedangan . salah satu yang harus di lakukan untuk meningkatkan pendapatan kelaurga khususnya dengan memperdayakan masyarakat dalam hal ini adalah ibu rumah tangga yang dapat membantu dalam hal perekomian keluarga. Kebutuhan hidup yang tidak bisa ditunda dengan perolehan pendapatan yang rendah menjadikan beban hidup masyarakat menjadi berat (Claudia, dkk., 2019). Terutama pada pendapatan keluarga. Salah satu Langkah yang baik untuk membantu perekonomian keluarga salah satu peran dari ibu Rumah Tangga.

Oleh Karean itu dibutuhkan pemberdayaan masyarakat khususnya kepada ibu rumah tangga untuk bisa membatu perekonomian keluarga diberi pelatihan. Dalam hal ini khususnya untuk Ibu Ibu Rumah tangga di Desa Merican, Caturtunggal, Depok Sleman. Kegiatan pelatihan pembuatan keripik pisang sebagai upaya untuk mendorong peningkatan pendapatan keluarga di Desa Rambu-Rambu. Selain itu, sebagai cara untuk meningkatkan kualitas sumber

daya manusia dan mendorong percepatan peningkatan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat desa merican, Caturtunggal. Hal ini sejalan dengan pendapat Yonaldi (2018) bahwa untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha industri kecil dan menengah maka perlu dilaksanakan kegiatan pelatihan kewirausahaan bagi industri kecil menengah.

Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat digemari masyarakat, dan menjadi salah satu komoditas tanaman buah yang mulai dikedarkan. Di Indonesia pisang masih bisa ditanam oleh masyarakat sebagai tanaman pekarangan dan perkebunan dalam skala kecil, pemeliharaan serta pemanfaatannya kurang maksimal, Untuk itu perlu ada suatu pendekatan khusus agar tanaman pisang dikenal manfaatnya secara luas oleh masyarakat (Eka, 2018). Buah pisang yang akan menjadi keripik dipilih sesuai standar tingkat kematangannya oleh industri, kemudian jenis pisang olahan yang digunakan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya (Wardani, 2021).

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berlokasi di balai desa Mrican yang beralamat di Jalan Gajayan Gang Alamanda No 16 . Waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan pada 8 Agustus 2024. Kelompok sasaran dalam pelatihan ini adalah ibu ibu rumah tangga yang aktif dalam kegiatan ibu PKK di Desa Mrican yaitu sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktik dengan menyediakan bahan baku dan kemasan yang selanjutnya akan dipraktikkan oleh peserta pelatihan.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini dilaksanakan sesuai Pada tanggal 08 Agustus 2024. Dilaksanakan melalui Tatap muka dengan memberikan materi tentang produk makanan yang akan diolah dan selanjutnya dilaksanakan pengolahan produk dalam hal ini adalah pengolahan keripik pisang. Adapun kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui beberapa tahapan.

#### **1. Persiapan**

Dalam proses persiapan narasumber pelatihan membuat resep makanan keripik pisang, mempersiapkan materi pengolahan keripik pisang yang disampaikan langsung kepada peserta pelatihan selanjutnya Mempersiapkan bahan untuk praktik, peralatan memasak dipersiapkan masing masing oleh peserta pelatihan.

## 2. Pelaksanaan

### a. Ceramah

Sebelum melaksanakan praktik, peserta diberikan materi tentang pengolahan keripik pisang dan juga resep keripik pisang kepada seluruh peserta pelatihan untuk mendengarkan penjelasan bagaimana cara pengolahan makanan keripik pisang dan dilanjutkan sesi tanya jawab.

### b. Praktik

Setelah selesai peserta dilanjutkan pada tahap pelaksanaan praktik pengolahan keripik pisang oleh peserta pelatihan yang sudah diberikan resep di dampingi oleh narasumber dari mulai tahap pengupasan pisang dengan baik, pencucian pisang, Pengirisan pisang menggunakan alat pengiris, selanjutnya tahap penggorengn menggunakan dua kali penggorengan supaya tekstur pisang menjadi renyah selanjutnya keripik pisang di dinginkan dan tahapan terakhir keripik pisang di masukan kedalam packajing.



**Gambar 1. Proses pelatihan**



**Gambar 2. Pacaking Keripik**

### c. Evaluasi

Setelah menyelesaikan praktik pengolahan keripik pisang selanjutnya melakukan evaluasi hasil praktik meliputi dari bentuk, tampilan dan kemasan. Dalam pelatihan pengolahan keripik pisang sebagai produk yang dibuat hasilnya

sudah baik, para peserta pelatihan juga sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan keripik pisang dimana pada setiap proses pengolahan keripik pisang renyah, gurih dan warnanya baik diolah dari tahapan mengupas pisang yang masih mentah, kemudian di cuci dan direndam dengan air kapur sirih didiamkan selama 20 menit, panaskan minyak didalam wajan selanjutnya tiriskan pisang dan diiris tipis langsung di dalam wajan untuk di goreng setengah matang kemudian diangkat lalu didiamkan kemudian digoreng ke penggorengan kedua kalinya hingga warna pisang berwarna kuning diangkat lalu didinginkan, setelah dingin di masukan kedalam kemasan atau packajing.

Dari hasil pelatihan pengolahan makanan keripik pisang sebagai produk *homemade* sejalan dengan pelatihan yang dilaksanakan oleh Rolapola Anto (2022), bahwa pelatihan pengolahan keripik pisang bisa menambah pengetahuan baru dan keterampilan baru bagi ibu ibu rumah tangga untuk bisa memiliki modal untuk berwirausaha untuk menambah pemasukan keluarga dan sebagai pekerjaan baru. Selanjutnya Hasil Pelatihan yang dilakukan oleh Arniana, (2021), menjelaskan bahwa Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa adanya perubahan pengetahuan, pemahaman dan pengalaman Ibu ibu PKK di kampung Aimasi dalam membuat keripik pisang sebagai sarana peluang bisnis.

Pelatihan pengolahan Keripik Pisang ini terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan dari mulai pemberian materi dan pengolahan oleh peseserta pelatihan. Para peserta juga sangat antusias selama melaksanakan pelatihan hal ini dapat dilihat dari rasa ingin tahu peserta terhadap keripik pisang dan packajing yang bagus terlihat dari hasil praktik semua peserta baik semua.

## **KESIMPULAN**

Program pelatihan pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah kegiatan yang sangat bermanfaat bagi masyarakat luas. Perlunya kegiatan diadakan setiap tahun agar seluruh masyarakat dapat merasakan manfaatnya dan sebagai bentuk pengabdian para akademisi kepada masyarakat sekitar. Kegiatan Pelatihan ini sudah terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan. Peserta pelatihan juga melakukan praktik dengan baik sehingga hasil dari setiap hasil keripik pisang yang diolah baik hal ini mengungkapkan bahwa hasil dari

pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dan sebagai modal untuk bisa membantu perekonomian keluarga.

### **REKOMENDASI**

Rekomendasi dari n pelatihan ini adalah agar lebih membuat keripik berbagai rasa sehingga lebih banyak variasi produk dari keripik pisang yang bisa di buat sebagai bahan untuk pelatihan.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terima kasih di sampaikan kepada a) Balai Desa Mrican, b) Seluruh Peserta Pelatihan, c) Danah hibah internal PKM tahun 2024 Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anto Pola R. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Di desa Rambu – Rambu Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat 2(3), 2022, 221-229 <https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/2025DOI:https://doi.org/10.37478/abdika.v2i3.2025>
- Anwar Ariana (2023), Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Untuk Ibu PKK Di Kampung Aimasi, Papua Barat, Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian (e-ISSN: 2964-173X), VOL 2(2), Hal 135 – 140
- Kamil, Mustofa. (2012). Model Pendidikan dan Pelatihan. Bandung: ALVABETA.
- Nanda Eka, J. (2018). Pengembangan Produk Keripik Pisang dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) Studi Kasus: UD. Syahriyah. In Indonesian Interdisciplinary Journal Of Sharia Economics (Iijse) 1(1): doi: <https://Doi.Org/10.31538/Iijse.V1i1.70>
- Wardani, Y. F. K. dan Sutopo, U. (2021), Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual, *Posidimas Pengabdian Kepada Masyarakat* Volume 1, 2021 436-451.
- Yonaldi, S. (2018), Kewirausahaan Bagi Industri Kecil Menengah Di Kota Padang Dalam Rangka Peningkatan Kemampuan Manajemen Dan Perluasan Pasar, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Dewantara* Volume 1, Nomor 1, September 2018., 8 -26 <https://doi.org/10.31317/jpmd.v1i1%20Septembe.319>.