

Penyuluhan Tentang Manajemen Usaha Keripik Pisang Di Kecamatan Kota Juang

¹⁾Sri Murniyanti*, ²⁾Tri Putri Utami, ³⁾Fajrinur, ⁴⁾Fatimah Zuhra, ⁵⁾Sutoyo
¹⁾²⁾³⁾⁴⁾Program Studi Manajemen Universitas Islam Kebangsaan Indonesia, Indonesia

Email Corresponding: srilmurniyanti031@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Penyuluhan Manajemen Bisnis keripik	Abstrak: Secara geografis, Indonesia merupakan negara agraris, dengan tanah subur dan hamparan hijau. Hal ini sangat mendukung Indonesia untuk meningkatkan produksi hasil pertanian. Namun, hasil produksi bisa jadi rendah kualitasnya karena pengaruh krisis ekonomi yang menurun. Maka untuk menjaga mutu dan komoditas hasil pertanian (pisang) tetap tinggi, diperlukan pengolahan hasil pemanfaatan yang lebih luas dan kaya akan ide atau gagasan baru, salah satunya dengan mengolahnya menjadi produk keripik pisang yang berkualitas. Dengan melihat perkembangan zaman yang semakin maju maka kebutuhan manusia akan gizi semakin meningkat, setiap manusia membutuhkan makanan yang bergizi untuk menjamin kesehatannya.
	ABSTRACT
Keywords: Counseling Management Chips Business	Geographically, Indonesia is an agricultural country, with fertile land and green expanses. This really supports Indonesia to increase the production of agricultural products. However, production results can be of low quality due to the declining influence of the economic crisis. So to keep the quality and commodity of agricultural products (bananas) high, it is necessary to process the utilization of the results that are wider and rich in new ideas or ideas, one of which is by processing them into quality banana chip products. By looking at the development of an increasingly advanced era, the human need for nutrition is increasing, every human being needs nutritious food to ensure his health.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license. 

I. PENDAHULUAN

Manajemen produksi dan pemasaran memegang peran penting dalam kelangsungan usaha. Sayangnya, banyak wirausaha-wan yang hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan dari pada mengembangkan pasar, produk dan kepuasan konsumen. Pengabdian ini berusaha mengkaji bagaimana home industry kripik pisang mampu bertahan di tengah persaingan usaha yang kian kompetitif. Dengan melakukan penyuluhan dapat diketahui bahwa beberapa home industry kripik pisang yang ada di Kecamatan Kota Juang telah melakukan pengelolaan yang baik pada bidang produksi dan pemasarannya. Dalam bidang produksi, pengelolaan dilakukan terhadap sistem perencanaan dan pengendalian. Adapun dalam bidang pemasaran, home industry yang ada mampu melakukan analisis dan target pasar, menetapkan strategi pemasaran yang sesuai dan pengendalian pemasaran yang tepat untuk mengembangkan pasar dan produk inovatif demi tercapainya tingkat kepuasan konsumen yang lebih tinggi.

II. MASALAH

Sebagai permasalahan yang terjadi adalah kurangnya pengetahuan tentang manajemen bisnis dalam usaha rumah tangga. Tidak adanya program pendampingan berkelanjutan yang telah dilakukan dikecamatan kota Juang. Kebanyakan program hanya sebatas penyuluhan dan pelatihan tanpa adanya pendampingan. Sehingga masyarakat setempat sulit memecahkan permasalahan yang ada dan tidak ingin atau tidak berani mengambil resiko yang besar untuk keberlanjutan usahanya.

III. METODE

Lokasi pengabdian masyarakat ini berlokasi di Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen dengan khalayak sasaran untuk pengabdian ini adalah Pedagang kripik pisang dengan jumlah sekitar 30 orang. Jenis kegiatan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah Penyuluhan, Adapun materi dalam penyuluhan ini adalah : Penyuluhan Tentang Manajemen Usaha Kripik Pisang di Kecamatan Kota Juang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Produk Kripik Pisang

Kripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Rasanya yang renyah dan murah harganya yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan dan keluarga. Sejatinya, produk kripik pisang bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia. Namun dengan menambahkan sedikit inovasi, kini kripik tersebut banyak dicari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan untung besar bagi pelakunya.

2. Kebutuhan Pasar

Terhadap kebutuhan pangan di masyarakat terus meningkat. Kebutuhan akan kripik pisang ini bisa dijadikan sebagai camilan setiap hari, jajan khas dan oleh-oleh bagi keluarga. Bagi masyarakat produk kripik pisang merupakan produk yang memiliki ciri khas tersendiri mulai dari rasa, penampilan dan bahan. Karena produk kripik buah dan sayur diproses secara alami langsung dari buah dan sayur segar sehingga menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan tanpa adanya bahan pengawet. Sehingga permintaan akan kripik pisang semakin meningkat.

3. Proses Pembuatan Kripik Pisang

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuatnya yaitu sebagai berikut : Bahan-bahan terdiri dari 1 sisir buah pisang setengah matang., Pisang kepek atau pisang raja, 1 sdt kapur sirih, 1 liter air, Minyak goreng secukupnya. Untuk bumbu halus terdiri dari lima siung bawang putih, 1 sdm garam dapur, 1½ sdm ketumbar, kunyit, 2 cm, kemiri, 3 butir, dan Vetsin secukupnya.

Cara Membuat Kripik Pisang Asin Gurih dan Renyah yaitu Campurkan dan larutkan kapur sirih ke dalam 1 liter air, Kupas dan bersihkan buah pisang lalu iris tipis, Rendam selama lebih kurang 1 jam ke dalam larutan air kapur, Setelah itu, angkat, cuci irisan pisang sampai bersih kemudian tiriskan, Masukkan bumbu halus dan irisan pisang ke dalam wadah kemudian aduk- aduk hingga merata. Agar bumbu halus meresap, diamkan selama lebih kurang 5 menit, Panaskan minyak goreng. Goreng irisan pisang dalam minyak banyak hingga renyah, kering, dan matang, Angkat dan tiriskan.

4. Kelebihan usaha Kripik Pisang

Nutrisi tidak hilang, karena digoreng pada suhu rendah (80-85oC), Warna tidak berubah dan tidak gosong, Kripik renyah dan nikmat

5. Promosi

Promosi makanan yang cepat laku adalah pada tempat ramai seperti pasar, sekolah, kampus, kantor, itu adalah tempat yang paling strategis untuk mempromosikan barang dagangan. Berikut ini adalah beberapa cara promosi makanan yang akan saya lakukan. Promosi makanan yang cepat laku adalah pada tempat ramai seperti pasar, sekolah, kampus, kantor, itu adalah tempat yang paling strategis untuk mempromosikan barang dagangan. Berikut ini adalah beberapa cara promosi makanan yang akan saya lakukan : Pertama, adalah lewat brosur, cara ini cukup efektif untuk memperkenalkan makanan yang saya jual, biasanya makanan sampai di konsumen melalui pesanan antar atau sering disebut delivery. Kedua, Melakukan penjualan langsung, cara ini lumayan efektif karena langsung bertemu dengan pembelinya dan bisa langsung mempromosikan makanan yang di jual. Ketiga, Melalui internet cara ini efektif walau tak semua orang memakai internet tapi cara ini cukup memberikan informasi yang lebih kepada orang karena saat ini orang banyak membuka internet seperti facebook, twitter, yahoo, google dan lain - lain, tak ada salahnya bila dicoba. Keempat, Melalui iklan radio, cara ini cukup lumayan walau tak ada gambar visual yang dapat terlihat tapi setidaknya pesannya dapat tersampaikan kepada masyarakat.

6. Tips Pemasaran

Tetapkan impian (carilah impian yang sesuai dengan hobi dan kemampuan) atau menjual produk sesuai dengan kebutuhan pasar, diperlukan riset dahulu dengan membaca koran atau membuka buka internet, Cari tahu tentang bisnis itu (bahan baku, pemasaran, cara produksi), Turun ke lapangan dan perkenalkan produk, Cari pengusaha yang sukses di bidang sejenis untuk sharing informasi, Buat merek-logo produk, Silaturahmi dengan dinas, departemen, kementerian terkait. Serahkan kartunama, foto produk, dan company profile, Bermitra dengan BUMN atau perusahaan swasta yang sudah memilikimanajemen, usaha berjalan minimal 2 tahun dan sertakan proposal., Perbaiki diri, perkuat branding, tingkatkan pelayanan, profesional, dan perluas pemasaran, Berdoa dan bersedekah, ini adalah kunci sukses yang sering di lupakan orang

7. Gambaran Tentang Kendala Usaha

Kendala usaha yang sering ditemui dalam produksi keripik pisang adalah sulitnya mendapatkan persediaan bahan baku pisang yang benar-benar berkualitas bagus. Persediaannya yang kurang stabil membuat harga bahan baku tersebut cenderung naik turun, sehingga kami harus pintar-pintar menyiasatinya tanpa harus menaikkan harga jual produk ke pasaran.

Selain itu, kendala yang lainnya yaitu adanya persaingan pasar yang cukup ketat. Sekarang ini jumlah produsen keripik pisang sudah cukup banyak di pasaran, sehingga kita dituntut untuk menghasilkan cita rasa yang lezat dan melengkapinya dengan kemasan yang bisa menarik perhatian konsumen.

8. Rencana Keuangan

Dalam berwirausaha tujuan yang paling utama ialah memperoleh keuntungan. Keuntungan di sini tergantung pada apa yang kita hasilkan dan bagaimana caramenjual produk tersebut. Dalam sehari kita dapat menghasilkan dan menjual keripik pisang ini sebanyak 30kg dengan membutuhkan bahan baku yaitu pisang sebanyak 50 kg, selain pisang yang sebagai bahan baku dari pembuatan keripik pisang ini dibutuhkan juga minyak untuk melakukan proses penggorengan dan yang dibutuhkansebanyak 15 kg, agar rasa keripik pisang ini gurih, renyah dan enak maka dalam proses pembuatannya dibutuhkan bumbu – bumbu sebagai penyedap rasa dalamkeripik pisang ini.

Dalam proses pembuatannya juga membutuhkan 3 orang sebagai tenaga kerja untuk membantu dalam memproduksi keripik pisang ini, dan setelah keripik pisang ini matang maka langkah selanjutnya adalah pengemasan maka saya membutuhkan kemasan untuk mengemas keripik pisang ini sebagai biaya pembungkus, setelahsemuanya sudah siap

maka keripik pisang tersebut tinggal dipasarkan / dijual, dengan itu maka kita membutuhkan biaya transportasi.

Adapun harga - harga dari bahan - bahan pembuatan keripik pisang dan biaya - biaya yang akan keluar dalam produksi keripik pisang ini yaitu : Adapun perhitungan rugi / laba selama proses produksi hingga proses pemasaran keripik pisang ini, dari mulai modal 1 hari, 1 minggu hingga 1 bulan dan laba yang diperoleh selama 1 hari, 1 minggu hingga 1 bulan yaitu sebagai berikut :

Tabel 1. Biaya Proses Produksi

No	Keterangan	Harga
1	Pisang	Rp. 4.000 / Kg
2	Minyak	Rp. 10.500 / Kg
3	Bumbu	Rp. 10.000
4	Tenaga Kerja	Rp. 20.000 / Orang
5	Biaya Pembungkus	Rp. 10.000
6	Biaya Transportasi	Rp. 10.000
7	Lain – Lain	Rp. 10.000

Sumber : Peneliti, 2023

Adapun perhitungan rugi / laba selama proses produksi hingga proses pemasaran keripik pisang ini, dari mulai modal 1 hari, 1 minggu hingga 1 bulan dan laba yang diperoleh selama 1 hari, 1 minggu hingga 1 bulan yaitu sebagai berikut :

Tabel 2. Perhitungan Rugi/Laba

Keterangan	Harga	Total
Pisang 50 kg	Rp. 4.000	= Rp 200.000
Minyak 15 kg	Rp. 10.500	= Rp 157.500
Bumbu		= Rp 20.000
Tenaga kerja 4	Rp. 20.000	= Rp 80.000

Sumber : peneliti, 2023



Gambar 1. Produksi Keripik



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi

V. KESIMPULAN

Kripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Tujuan pengolahan pisang menjadi kripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Pada dasarnya kripik pisang banyak peminatnya selain murah harganya, enak rasanya dan mengandung vitamin-vitamin yang bagus untuk tubuh. Usaha keripik pisang merupakan peluang usaha yang dapat dikembangkan dengan modal yang sedikit kita bisa mendapat keuntungan yang besar dan saya yakin usaha ini bisa berkembang dan maju. Dalam melakukan usaha dituntut untuk serius dan Fokus, kita tidak bisa dalam memulai bisnis itu secara setengah tengah, dan dikerjakan sambil lalu meski pun usaha tersebut berupa usaha sampingan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada instansi pemerintahan setempat serta pihak-pihak yang membantu pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Iskandar, Haerul, P Patang, and H Kadirman. 2018. "Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Menjadi Kripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4(1): 29–42.
- Koswara, Sutrisno. 2019. "Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Kripik Pisang Di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat." *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 5(3): 251–57.
- Makarawung, Vinny, Paulus A Pangemanan, and Caroline B D Pakasi. 2017. "Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe." *Agri-Sosioekonomi: Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian* 13(2A): 83–90.
- Rohimah, Syipaatul, and Tuti Kurnia. 2021. "Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Kripik Kulit Singkong." *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 11–18.
- Wulan, Sapmaya, Hepiana Patmarina, and Ardansyah Ardansyah. 2018. "PENYULUHAN DAN PELATIHAN TENTANG PENGELOLAAN BISNIS USAHA MIKRO KERIPIK PISANG DI SENTRA KERIPIK KECAMATAN TANJUNGKARANG BARAT BANDAR LAMPUNG." *PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*.