

## DARI PISANG MENJADI PELUANG : STRATEGI PENINGKATAN USAHA KERIPIK DI SURABAYA

Erwan Aristyanto<sup>1\*</sup>, Khubbi Abdillah<sup>2</sup>, Astria Hindratmo<sup>3</sup>, Adi Putra Pratama<sup>4</sup>,  
Giovanni Firmansyah Putra<sup>5</sup>, Yulianus Wawan<sup>6</sup>

<sup>1,2</sup>Dosen Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Wijaya Putra

<sup>3</sup>Dosen Program Studi Teknik Industri, Universitas Wijaya Putra

<sup>4,6</sup>Mahasiswa Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Wijaya Putra

<sup>5</sup>Mahasiswa Program Studi Teknik Industri, Universitas Wijaya Putra

\*Email: [erwanaristyanto@uwp.ac.id](mailto:erwanaristyanto@uwp.ac.id)

### ABSTRAK

Kegiatan PKM ini mendukung salah satu bidang fokus utama Pengabdian kepada Masyarakat 2024 yaitu bidang Green Economy pada penggunaan tabung komposter untuk mengolah limbah sampah pisang menjadi pupuk. Mitra dalam PKM ini adalah Bapak Sukri pemilik usaha keripik pisang JOYO, beralamat di Pakal Madya Jaya 5 no 11A RT 03 RW 02 Kelurahan Pakal Kecamatan Pakal Kota Surabaya yang berjarak 2,2 KM dari kampus UWP. Urgensi dari kegiatan ini kapasitas produksi yang rendah dan produk yang dihasilkan kurang baik sehingga memerlukan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi mitra dan meningkatkan omset mitra. Permasalahan prioritas, yaitu, bidang Produksi, peralatan produksi masih tradisional dan tidak ergonomis, boros bahan bakar, kurang sehat dan tidak ruang persediaan kotor dan banyak hewan pengerat, pekerja tidak memakai APD: bidang Pemasaran, penjualan tidak stabil, kemasan masih menggunakan plastik tipis, label dan merk kurang menarik, bidang Manajemen Usaha, belum ada pencatatan keuangan dan belum memahami kesehatan pangan. Solusi yang ditawarkan peningkatan kualitas dan kapasitas usaha melalui pengembangan TTG keripik pisang, peningkatan kemampuan usaha, perluasan pemasaran, perbaikan kemasan, label dan merk serta adanya pencatatan keuangan. Metode Pelaksanaan dengan pengembangan TTG Mesin keripik pisang, kemitraan, pelatihan dan pendampingan. Hasil pelaksanaan kegiatan dalam program ini, antara lain koordinasi pelaksanaan program bersama mitra, diseminasi TTG Mesin Keripik Pisang, pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat, diseminasi TTG Tabung Komposter pengolah limbah, pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline, pelatihan dan pendampingan pembuatan label dan logo, pelatihan dan pendampingan pencatatan transaksi keuangan usaha. Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produk mitra sebesar 30 %, peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 30%, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra sebesar 50%.

***Kata Kunci: Pengabdian Kepada Masyarakat, Peningkatan Kapasitas, Kualitas Usaha Keripik Pisang, Green Economy***

## 1. PENDAHULUAN

Mitra dalam PKM ini adalah Bapak Sukri, pemilik usaha keripik pisang dengan merk “JOYO”, di Pakal Madya Jaya 5 no 11A RT 03 RW 02 Kelurahan Pakal Kecamatan Pakal Kota Surabaya yang berjarak 2,2 KM dari kampus UWP. Usaha ini dikembangkan Bapak Sukri sudah lebih dari 6 tahun. Awalnya usaha ini merupakan usaha sampingan di rumah untuk menambah penghasilan keluarga, karena sebelumnya beliau merupakan karyawan pada perusahaan swasta. Namun seiring perkembangan, permintaan keripik pisang terus meningkat, beliau memutuskan untuk mengundurkan sehingga bisa fokus menjalankan usaha. Pada tahun 2020-2022 ketika pandemi, usaha ini tidak mengalami penurunan permintaan, justru semakin banyak orang yang membutuhkan. Dengan permintaan yang meningkat, bisa memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat sekitarnya. Proses produksi mitra cukup sederhana, digambarkan sebagai berikut :



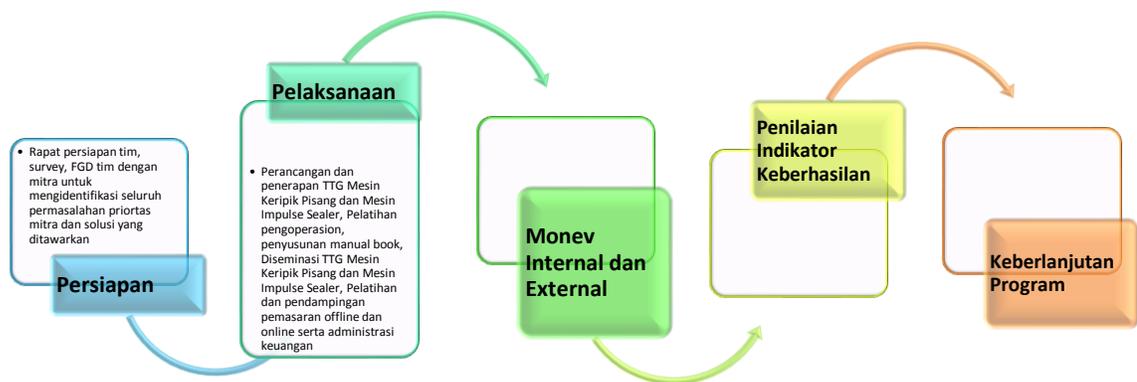
**Gambar 1.** Diagram Alur Produksi

Tempat produksi mitra saat ini masih menjadi 1 dengan tempat tinggal mitra, untuk proses penggorengan menggunakan dapur yang digunakan mitra memasak sehari-hari, sedangkan proses pengemasan dilakukan di ruang tamu. Dari pengamatan tim pengusul, ditemukan beberapa hal yang tidak sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 13 Tahun 2023(1), ditemukan bahan mentah yang dimakan tikus, kecoa, cat tembok yang terkena jelaga, kusam dan mengelupas dan lantai yang kotor. Kondisi tersebut kurang baik untuk produksi makanan, karena kurang higienis. Produk belum memiliki sertifikat halal, sesuai ketentuan Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban bersertifikat halal ini sesuai Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, diatur dengan penahapan di mana masa penahapan pertama kewajiban sertifikat halal akan berakhir 17 Oktober 2024(2). Semua proses produksi dilakukan di lantai, hal tersebut berpotensi menimbulkan sakit bagi pekerja, terutama sakit punggung jika terlalu lama duduk di lantai. Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dengan mitra, permasalahan spesifik mitra prioritas yang akan diselesaikan dalam program ini, sebagai berikut:

1. Permasalahan Produksi
  - a. Peralatan Produksi masih menggunakan tenaga manual, irisan pisang kadang ketipisan/ketebalan, pisau yang mudah kotor dan karatan, kapasitas rendah serta tidak ergonomis.
  - b. Wadah perendaman berbahan plastik dan bersentuhan langsung dengan lantai, tempat penyimpanan bahan kotor kurang aman dari tikus dan kecoa, pekerja tidak menggunakan APD.
  - c. Belum memahami kesehatan pangan dan kewajiban sertifikat halal produk.
  - d. Belum ada pengolahan limbah kulit pisang dll.
2. Permasalahan Pemasaran
  - a. Penjualan cenderung menurun, belum ada promosi online.
  - b. Kemasan menggunakan plastik tipis dan di press dengan impulse sealer.
  - c. Sudah ada merk dan label, namun masih kurang menarik.
3. Permasalahan Administrasi Keuangan
  - a. Pencatatan keuangan kurang baik.

## 2. METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan secara keseluruhan terdiri dari persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi, indikator keberhasilan, serta keberlanjutan program. Secara keseluruhan metode pelaksanaan dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Metode Pelaksanaan

Adapun metode pelaksanaan pada tahap pelaksanaan PKM dapat dijelaskan secara rinci. Metode pelaksanaan mendasarkan pada permasalahan prioritas dan solusi yang ditawarkan.

1. Solusi Permasalahan Produksi
  - a. Pengadaan dan diseminasi TTG Mesin Keripik Pisang.
  - b. Mengadakan pelatihan dan pendampingan mengoperasikan dan maintenance TTG Mesin Keripik Pisang.
  - c. Menyusun buku panduan pengoperasian dan maintenance ringan.
  - d. Monev penerapan TTG Mesin Keripik Pisang.
  - e. Pendampingan dan penyuluhan dalam meningkatkan pengetahuan mitra tentang produksi yang sesuai dengan standart kesehatan.
  - f. Pendampingan dan pelatihan dalam peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang produksi halal dan sehat.
  - g. Pendampingan pendaftaran sertifikat halal.
  - h. Pengadaan dan pendampingan penggunaan tabung komposter.
2. Solusi Permasalahan Pemasaran
  - a. Pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline.
  - b. Pembuatan dan pendampingan perbaikan kemasan logo dan label yang lebih menarik yang memenuhi standar kesehatan.
  - c. Pengadaan dan pendampingan penggunaan impulse sealer.
3. Solusi Permasalahan Administrasi Keuangan
  - a. Pelatihan dan pendampingan administrasi keuangan usaha dan pemisahan dengan keuangan keluarga.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini dilaksanakan di awal program, dimana tim pelaksana bertemu dengan mitra membahas dan menyepakati program yang akan di jalankan, tugas dan tanggung jawab masing – masing pihak, pelaksanaan dan agenda pelaksanaan kegiatan.

Diseminasi TTG Keripik Pisang di mulai melalui perancangan TTG. Rancangan TTG ini sudah tersedia sebelumnya oleh Agus Dharmawan, dkk. Namun dikarenakan kurang luasnya ruangan dan lokasi yang tidak memungkinkan, tim pelaksana mendesain ulang dengan cara kerja sedikit berbeda dan dengan ukuran yang lebih ringkas namun tetap ergonomis. Desain ini kemudian diserahkan kepada pengembang TTG selaku rekanan.

TTG Keripik Pisang menggunakan bahan stainless stell yang aman untuk makanan (*foodgrade*), dan memiliki ketahanan panas sama dengan baja. Hal ini penting agar kualitas rasa keripik pisang yang dihasilkan sama dengan sebelumnya. TTG ini memiliki dimensi 85x50x95 cm dengan kapasitas 20 - 25 kg/jam hasil rajang menggunakan daya listrik 350 watt. Dengan menggunakan TTG ini kapasitas produksi akan meningkat hingga 4 kali lipat di mana sebelumnya menggunakan dengan manual.



**Gambar 3.** Pelatihan Pengoperasian TTG Keripik Pisang dan *Maintenance* Ringan

Dalam kegiatan ini selain diseminasi TTG juga di berikan pelatihan dan pendampingan pengoperasian serta *maintenance* TTG agar mitra mampu mengoperasikan dan jika ada kendala ringan bisa memperbaiki sendiri. Selain itu pelatihan juga di berikan bagaimana memproduksi sehat dengan menggunakan perlengkapan yang aman dan sehat untuk produk makanan, diantaranya menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan, celemek dan menggunakan perlengkapan yang foodgrade. Saat ini juga di susun buku panduan pengoperasian dan maintenance ringan TTG Keripik Pisang guna menjadi panduan bagi mitra jika mengalami kendala dalam pengoperasian TTG.

Diseminasi TTG Keripik Pisang ini mampu meningkatkan kapasitas produksi mitra sebesar 50 %. Hal ini sejalan dengan oleh Agus Dharmawan, dkk (10) dan Yanuar, dkk (7), yang mengatakan bahwa TTG Keripik Pisang ini memiliki fungsi yang sama dan kesimpulannya mampu meningkatkan produksi mitra dan mudah mengoperasikannya. Pengadaan peralatan sehat dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal

Mitra selama ini menggunakan wadah plastik sebagai tempat merendam dan membumbui irisan pisang sebelum di goreng, hal ini kurang sehat dan berbahaya bagi kesehatan, karena goresan pada wadah plastik bisa menimbulkan kontaminasi pada irisan pisang. Oleh karena itu Tim memberikan wadah berbahan stainless stell yang foodgrade. Selain itu juga di berikan celemek, saung tangan, meja stainless stell dan lemari aluminium untuk menyimpan bahan baku dan produk jadi. Saat ini tim juga mendampingi mitra dalam mengajukan sertifikasi halal untuk memenuhi Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, diatur dengan penahapan di mana masa penahapan pertama kewajiban sertifikat halal akan berakhir 17 Oktober 2024.



**Gambar 4.** Pendampingan Pengajuan Sertifikat Halal

Saat ini kondisi kompor dan wajan sudah perlu peremajaan, kondisi sudah di makan usia, hal ini bisa membahayakan pekerja dan hasil penggorengan kurang maksimal. Oleh karena itu Tim memberikan kompor dan wajan besar untuk memaksimalkan kenaikan kapasitas produksi dari TTG Keripik Pisang, agar irisan pisang yang di goreng bisa lebih cepat dan lebih banyak serta kualitas produk terjaga.



**Gambar 5.** Peralatan Kompor Jos dan Wajan Besar

Selama ini mitra membuang sampah buah, kulit dan batang pisang langsung ke tempat sampah, hal ini bisa menimbulkan bau tidak sedap dan menambah volume sampah organik pada tempat pembuangan sampah. Oleh karena itu Tim memberikan tong komposter untuk mengolah limbah sampah organik mitra, agar dapat memberikan manfaat pada lingkungan sekitar. Dari tong komposter tersebut, di hasilkan pupuk padat dan pupuk cair, dapat di gunakan untuk menyuburkan tanaman masyarakat sekitarnya.



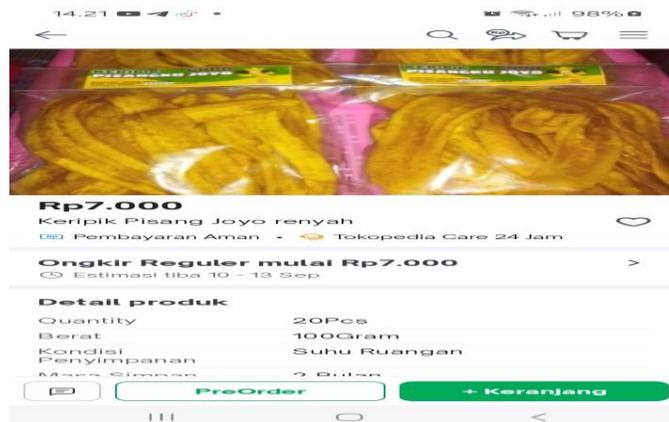
**Gambar 6.** Pelatihan Penggunaan Tong Komposte

Pemasaran yang dilakukan mitra selama ini dilakukan dengan menitipkan keripik pisang pada warung sekitar tempat tinggal dan jika ada pesanan saja. Pembayaran pada warung lebih banyak menggunakan sistem konsinyasi dari pada tunai. Permintaan keripik pisang cukup tinggi namun pada momen – momen tertentu saja, sehingga pemasaran online sangat dibutuhkan. Pelatihan pemasaran offline dan online diberikan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra bagaimana mendapatkan pelanggan baru, cara komunikasi yang efektif dengan pelanggan, negosiasi dan sikap ramah. Mitra diberikan pendampingan dan kesempatan melaksanakan materi ini setiap minggunya. Tim pelaksana juga menjalin kerjasama dengan Koperasi Guru, Dosen dan Karyawan Wijaya Putra untuk penjualan mitra di toko milik koperasi.



**Gambar 7.** Kemitraan dengan Koperasi Guru, Dosen dan Karyawan

Materi lainnya membuat akun di media sosial seperti instagram, facebook, whatsapp bisnis dan membuat akun maketplace seperti tokopedia, shopee guna menjangkau pelanggan yang lebih luas. Dampak dari pelatihan ini, omset mitra mengalami sedikit kenaikan dan mitra sudah mampu mengelola akun di media sosial dan marketplaceny. Diharapkan pelatihan ini akan mampu meningkatkan penjualan mitra hingga 30% seperti yang pernah dilakukan oleh Aristyanto, dkk (5). Fauzudin,dkk(8) dan Novianto, dkk (9)



Gambar 8. Kemitraan dengan Tokopedia

Logo mitra saat ini sudah ada namun terlihat kurang menarik. Oleh karena tim pelaksana memberikan pelatihan pembuatan logo dari kertas stiker yang lebih menarik dan mencerminkan produknya.



Gambar 9. Kemasan dan Logo Baru Keripik Pisang

Kemasan dan logo ini telah memenuhi standar dari Dinas Kesehatan, diantaranya kemasan plastik lebih tebal, logo memuat nama merk "JOYO", nama produk, slogan, komposisi, tanggal kadaluarsa dan nomor telepon mitra.

Pelatihan ini bertujuan agar mitra mampu mengelola keuangan dengan baik dan mampu memisahkan keuangan usaha dan keuangan keluarga. Materi yang di berikan antara lain, perencanaan keuangan, penganggaran, penggajian, pencatatan transaksi dan pembukuan sederhana.



**Gambar 10.** Pelatihan dan Pendampingan Transaksi Keuangan Usaha

Dari pelatihan dan pendampingan pembuatan laporan keuangan tersebut, mitra di berikan pengetahuan tentang cara mendapatkan dan mengelola pendanaan yang dii dapat dari bank atau lembaga keuangan lainnya, dimana laporan yang baik akan mempengaruhi bank dalam memberikan keputusan pendanaan melalui skema kredit usaha mikro.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Hasil pelaksanaan kegiatan dalam program ini antara lain, koordinasi pelaksanaan program bersama mitra, diseminasi TTG Keripik Pisang, pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat dan pengajuan sertifikasi halal, pelatihan dan pendampingan pembuatan pupuk melalui tong komposter, pelatihan dan pendampingan pemasaran offline dan online, pelatihan pembuatan logo, pelatihan dan pendampingan pengelolaan keuangan usaha. Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produksi mitra sebesar 30%, peningkatan jumlah omset mitra sebesar 30%, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra sebesar 50%.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. Bpom [Internet]. 2023;11:1–466. Available from: <https://jdih.pom.go.id/product/search/498aa8b0ae2352583d974186d7902ed4/13/2023/pangan/all/all>
- Aristyanto,Erwan and Edi, Agus Sarwo and Asj’ari F. HOW IS THE IMPLEMENTATION OF HALAL SELF DECLARE CERTIFICATION IN MICRO AND SMALL ENTERPRISES IN SURABAYA? Justisia Ekon [Internet]. 2023;7(2):856–68. Available from: <https://journal.um-surabaya.ac.id/JE/article/view/20486/7114>
- Aristyanto, Erwan; Ermawati, Yuli and Suryananda A. Peningkatan Produktivitas Ramuan Herbal Di Kelurahan Gadel Kecamatan Tandes Kota Surabaya Dengan Penerapan Manajemen Produksi, Administrasi dan Pemasaran. ABDIMAS [Internet]. 2020;2(2):63–71. Available from: <https://ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/pjcs/article/view/1133>

- Yanto EA, Ermawati Y, Nanda AS. Program Pemberdayaan Masyarakat Pengusaha Ramuan Herbal Di Kelurahan Gadel Kecamatan Tandes Kota Surabaya. Pros Konf Nas Pengabdian Kpd Masy dan Corp Soc Responsib [Internet]. 2020;3:943–50. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/744/558>
- Erwan Aristyanto ASE. Optimasi Produktivitas Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik Melalui Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Produksi, Keuangan dan Pemasaran. MADIYA J Pengabdian Masyarakat ADIYA J Pengabdian Masyarakat, [Internet]. 2023;5(1):20–6. Available from: <https://ejournal.imperiuminstitute.org/index.php/BERDAYA/article/view/837>
- Sebayang R, Safrida E, Fatira MA, Surbakti B, Asmalidar. Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Usaha Aneka Keripik. MADIYA J Pengabdian Masyarakat. 2020;1(1):2020.
- Fauzuddin Y, Iswoyo A, Muchid M, Rizqiawan H. TTG DAN MANAJEMEN USAHA. 2023;6:1–8. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/2080/1181>
- Fauzuddin Y, Iswoyo A, Nugroho A, Muchid M. Produksi Berbasis Green Economy: Peningkatan Kapasitas Dan Manajemen Usaha Ekstrak Jahe Di Kabupaten Gresik. Pros Konf Nas Pengabdian Kpd Masy dan Corp Soc Responsib [Internet]. 2022;5:1–10. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/1710/1034>
- Novianto I, Rizqiawan H, Iswoyo A, Fauzuddin Y. Ppm Usaha Mikro Makanan Ringan Kelurahan Karah Kota Surabaya. Pros Konf Nas Pengabdian Kpd Masy dan Corp Soc Responsib [Internet]. 2021;4(2019):1028–33. Available from: <https://prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/1330/739>
- Agus Dharmawan , Rizky Akthur Alamsyah , Tasliman SS. Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Perajang Keripik Pisang dengan Empat Pisau Horizontal. TEKNOTAN [Internet]. 2022;16(2):79–83. Available from: <https://jurnal.unpad.ac.id/teknotan/article/view/39696/pdf>