

Article Number :
224-766-1-SM
Received :
2018-10-31
Accepted :
2019-11-21
Published :
Volume : 05
Issue : 02
Month, Year
DECEMBER 2019
pp.903-906

Quality Improvement And Product Development Of Banana Chips. Case Study In Ukm Keripik Pisang Se Maju Jaya Bumiayu, Malang.

N.Istianah^{*}, R.A. Laeliocattleya¹, J. Muchlisyyah¹, L.P. Aulia¹ and T. Hasna¹

¹Agricultural Products Technology,
Brawijaya University.

*Corresponding author :
n.istianah@ub.ac.id

ABSTRACT

Bumiayu is one of the villages that has a community that is active in running Small and Medium Enterprises (UKM), one of which is UKM SE. Maju Jaya Banana Chips. This UKM has a problem of having a short shelf life because the oil draining is not optimal. In addition, the product of banana chips are limited to only salted banana chips and dry sale chips. Thus a spinner is needed to optimize the copying process and also product innovations such as chocolate, caramel and balado banana chips. Extension activities and demonstrations on the manufacture of various flavored chips and grinder machines are expected to help increase the income of these SE Maju Jaya. The target in this community service program is the presence of new products from SE Maju Jaya Banana Chips and prolong the self life of their product.

ABSTRAK

Kelurahan Bumiayu merupakan salah satu kelurahan yang memiliki masyarakat yang aktif menjalankan Usaha Kecil Menengah (UKM), salah satunya UKM Keripik pisang SM Maju Jaya. UKM ini memiliki kendala yaitu produk yang memiliki daya simpan rendah dikarenakan penirisan tidak maksimal. Selain itu, jenis produk keripik pisang masih sebatas keripik pisang asin dan sale kering. Dengan demikian diperlukan mesin peniris (spinner) untuk mengoptimalkan proses penirisan dan juga inovasi produk seperti keripik pisang rasa coklat, karamel, dan balado. Kegiatan penyuluhan dan demo pembuatan produk keripik aneka rasa serta hibah mesin peniris diharapkan dapat membantu meningkatkan pendapatan UKM tersebut. Target luaran dalam program pengabdian masyarakat ini yaitu adanya produk-produk baru dari UKM Keripik pisang SM Maju Jaya dan peningkatan daya simpan produk.

KEYWORDS

daya simpan, inovasi, keripik pisang, mesin peniris, produk.

PENGANTAR

Kelurahan Bumiayu terletak di kecamatan Kedungkandang Malang, Jawa Timur Indonesia. Secara geografis, seperti yang terlihat di peta (Lampiran 3), kelurahan ini terletak di dekat pasar induk malang. Pasar induk malang merupakan pusat perdagangan komoditas segar

baik sayur, buah, ikan, dan bumbu termasuk bawang merah. Kondisi ini menjadikan Kelurahan Bumiayu terletak pada posisi strategis.

Letak kelurahan yang strategis memberikan keuntungan tersendiri. Kelurahan ini memiliki berbagai potensi pengolahan dan penjualan

hasil pertanian. Tidak jarang dari masyarakat Bumiayu yang menjalankan UKM dengan mengolah hasil pertanian dan perkebunan. Salah satunya yaitu UKM Keripik pisang SM Maju Jaya.

Proses produksi keripik pisang pada UKM Keripik pisang SM Maju Jaya masih menggunakan peralatan manual seperti pisau untuk mengupas kulit pisang, pengiris pisang manual yang terbuat dari kayu, dan peniris manual dengan kapasitas maksimal 2 kg. Peralatan yang manual membuat proses produksi memerlukan waktu yang lama. Selain itu, penirisan minyak menggunakan peralatan sederhana juga menyebabkan produk keripik pisang yang dihasilkan masih mengandung minyak yang cukup tinggi. Kadar minyak yang masih tinggi tersebut menyebabkan keripik pisang mudah teroksidasi sehingga timbul rasa tengik. Dengan kata lain keripik pisang yang dihasilkan memiliki daya simpan relatif rendah yaitu 4-5 minggu dalam kemasan utuh.

UKM Keripik pisang SM Maju Jaya menggunakan bahan baku pisang dari pasar induk Malang. Jenis pisang yang digunakan yaitu pisang raja dengan diameter $\pm 3-4$ cm. Pisang tersebut dikupas dan dirajang secara manual oleh pekerja, kemudian direndam selama kurang lebih 10 menit. Selanjutnya pisang digoreng dalam minyak panas hingga warna kekuningan dan tekstur renyah. Langkah berikutnya keripik pisang ditiriskan menggunakan peniris manual. Akan tetapi proses ini masih kurang optimal. Jumlah pekerja pada UKM Keripik pisang SM Maju Jaya adalah empat orang termasuk pemilik UKM.

Berdasarkan kondisi-kondisi tersebut, tim pengabdian masyarakat akan berkontribusi untuk membantu mengatasi permasalahan yang diuraikan pada poin sebelumnya.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Peningkatan Mutu dan Pengembangan Produk Keripik Pisang di UKM Keripik pisang SM Maju Jaya Kelurahan Bumiayu, Kota Malang" akan dilaksanakan di rumah produksi UKM

tersebut yang berada di Jl. Kecipir RT 03 RW 03 Kelurahan Bumiayu Kecamatan Kedungkandang Kota Malang Jawa Timur sesuai peta terlampir.

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Peningkatan Mutu dan Pengembangan Produk Keripik Pisang di UKM Keripik pisang SM Maju Jaya Kelurahan Bumiayu, Kota Malang" akan dilaksanakan pada bulan Oktober 2018 dengan ketentuan tanggal dan waktunya menyesuaikan pihak UKM dan penyelenggara.

Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi survei lapang, analisis permasalahan, penyusunan rencana kegiatan, pelaksanaan kegiatan penyuluhan pengembangan produk keripik pisang aneka rasa disertai demo penggunaan mesin spiner, monitoring dan evaluasi kegiatan, penyusunan laporan kegiatan dan publikasi.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul Peningkatan Mutu dan Pengembangan Produk Keripik Pisang di UKM Keripik pisang SM Maju Jaya Kelurahan Bumiayu, Kota Malang telah dilaksanakan pada hari Jum'at, 24 Agustus 2018 pukul 13.00-15.00. Acara tersebut diawali dengan pembukaan, sambutan panitia dilanjutkan pemaparan teknologi pembuatan keripik pisang aneka rasa menggunakan spinner disertai praktek pembuatannya. Dalam acara tersebut, peserta aktif berdiskusi terkait pembuatan bumbu aneka rasa seperti coklat, matcha dan vanila. Proses diskusi dan praktek pembuatan keripik pisang tersebut juga berjalan lancar.

Pada kegiatan ini, peserta telah mendapatkan modul yang dapat digunakan sebagai panduan untuk pembuatan keripik pisang aneka rasa. Selain itu, terdapat pula panduan penggunaan dan perawatan mesin spiner sesuai standar dari produsen mesin. Peserta dapat menggunakan panduan tersebut dalam mengoperasikan mesin sehingga dapat berfungsi sebagaimana mestinya.



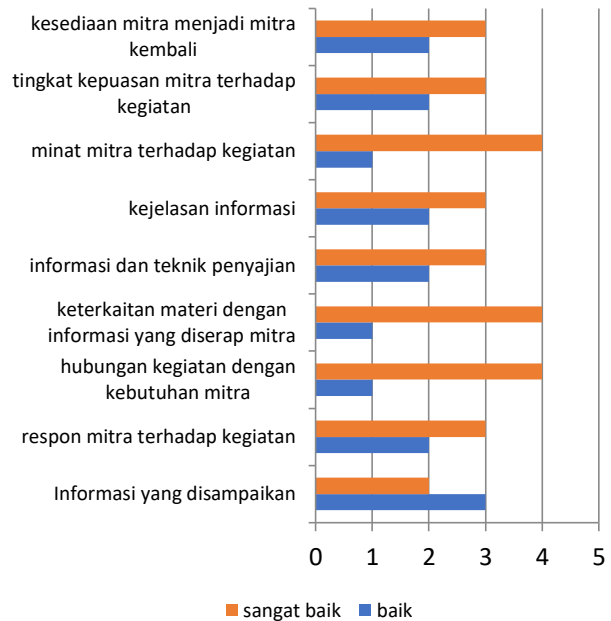
Gambar 1. Diskusi dan praktek pembuatan keripik pisang

Mesin spiner yang telah diberikan memiliki kapasitas 5 kg dengan kecepatan putaran \pm 500 rpm. Pada kegiatan ini, mesin tersebut telah dicobakan untuk meniriskan minyak dari keripik pisang yang baru digoreng dan juga keripik sale pisang yang telah ditiriskan secara manual. Dengan menggunakan mesin ini keripik pisang baru digoreng dapatkan ditiriskan dan minyak yang dipisahkan lebih banyak. Dengan demikian, keripik pisang memiliki tekstur lebih renyah, lebih ringan dan lebih enak, demikian juga keripik sale pisang yang telah ditiriskan ulang menggunakan spinner masih. Meskipun sebelumnya telah ditiriskan secara manual, tetapi masih terdapat minyak yang dipisahkan menggunakan spinner.



Gambar 2. Penirisan minyak menggunakan spinner

Hasil tanggapan peserta terhadap kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mendapatkan banyak manfaat dari kegiatan tersebut dalam hal produksi keripik yang berkualitas dan juga meningkatkan efisiensi proses.



Gambar 3. Umpan balik peserta

Berdasarkan Gambar 3. Dapat dilihat bahwa masyarakat memiliki minat yang tinggi untuk dapat mengikuti kegiatan lain yang diselenggarakan oleh Fakultas Teknologi Pertanian.

KESIMPULAN dan SARAN

Berdasarkan pelaksanaan dan evaluasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul Peningkatan Mutu dan Pengembangan Produk Keripik Pisang di UKM Keripik pisang SE Maju Jaya Kelurahan Bumiayu, Kota Malang maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat Malang terutama Bumiayu memiliki potensi untuk mengembangkan produk pangan berbahan lokal. Penggunaan teknologi spining dan inovasi produk aneka rasa keripik pisang dapat memperbaiki kualitas produk dan meningkatkan nilai jual serta profit UKM SE Maju Jaya. Disarankan bahwa kegiatan seperti ini dapat dilanjutkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya yang mendanai kegiatan dan kepada Bapak Slamet dan Bu Endang serta anggota UMKM SE Maju Jaya dimana dana hibah itu diberikan.

REFERENCES

- [1] Azfa, M. 2005. *Strategi Pemberdayaan Industri Kecil Berbasis Agroindustri di Pedesaan* (Online). <http://www.bung-hatta.info/content.php?article.91>
- [2] Prabawati, Sulusi, Suyanti dan Dondy A Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan: BUAH PISANG*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. <http://sidolitkaji.litbang.pertanian.go.id/i/files/TeknologiPascapanenDanPengolahanPisang.pdf>
- [3] Wulandari, A. Dan Nunuk S. R. 2009. *Perbaikan Teknik Pembuatan Keripik Menggunakan Penirisan Minyak di Sentra Industri Makanan Ringan Dusun Jiwan, Gondangan, Jogonalan, Klaten*. *Jurnal Prospect* Februari 2009, Tahun 5 Nomor 8. Hal 39-44. https://www.researchgate.net/publication/328055373_MODIFIKASI_MESIN_PENIRIS_MINYAK_DAN_KELAYAKAN_FINANSIAL_PRODUKSI_KERIPIK_BAYAM