

## **DIVERSIFIKASI PRODUK DAN PENINGKATAN PEMASARAN MELALUI PERUBAHAN KEMASAN PADA UKM KRIPIK ASBAL**

**Dafina Howara<sup>1\*</sup>, Lien Damayanti<sup>1</sup>, Amalia Noviyanty<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako

<sup>2</sup>Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

Jl. Soekarno Hatta No.KM. 9, Tondo, Kec. Mantikulore, Kota Palu, Sulawesi Tengah 94148

e-mail: \*[dafina.howara@gmail.com](mailto:dafina.howara@gmail.com)

### **ABSTRAK**

UKM Kripik Asbal merupakan salah satu UKM yang mengolah buah pisang tanduk menjadi beberapa jenis kripik dengan berbagai varians rasa. Permasalahan yang dihadapi saat ini adalah lokasi yang tidak memadai untuk produksi maupun pemasaran, mitra bahan baku yang terbatas, dan strategi pemasaran yang kurang tepat di masa pandemi covid, sehingga pendapatan menurun. Tujuan program pengabdian ini adalah untuk pengembangan teknologi produksi guna menghasilkan varian produk kripik pisang tanduk yang berkualitas, dan strategi pengembangan jaringan pemasaran produk di UKM Kripik Asbal. Hasil akhir dari program ini adalah UKM Kripik Asbal menjadi salah satu UKM yang tahan terhadap krisis, memiliki sumberdaya manusia yang terlatih (inovatif), dan mandiri secara finansial. Hasil yang telah dicapai dalam pengabdian ini adalah dengan perbaikan kualitas hasil produksi olahan kripik pisang tanduk yang dipasarkan, melalui perubahan kemasan yang lebih baik, sekaligus strategi promosi melalui kemasan dan media online serta menambah varian rasa baru yaitu pedas manis. Beberapa tahapan pengabdian yang telah dilakukan, seperti penyuluhan atau transfer ilmu pengetahuan seperti pengetahuan terkait promosi, kemasan, dan variasi rasa produk, pelatihan pembuatan desain kemasan dan pembuatan variasi rasa baru pada kripik pisang yaitu rasa pedas manis.

Kata kunci: kemasan, pisang tanduk, UKM kripik ASBAL

### **Pendahuluan**

Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang mudah rusak, sehingga perlu dilakukan upaya untuk menjadikannya tahan lama, seperti diolah menjadi kripik pisang, sale pisang atau olahan lainnya (T.K Putri, dkk. 2015). Salah satu UKM di Kota Palu yang mengolah pisang menjadi kripik adalah UKM Kripik Asbal. UKM ini merupakan usaha yang dilakukan oleh alumni yang memiliki potensi untuk maju, dengan menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, alat sederhana dan tenaga kerja mahasiswa, hingga saat ini.

Jenis pisang yang digunakan adalah pisang tanduk, karena , jenis pisang ini sangat mudah diperoleh, rasanya yang sangat khas, dan tidak mudah busuk. Selain itu setelah dipanen pisang ini harus dibiarkan selama 2 – 3 minggu sebelum diolah dan dikonsumsi. Pendapat yang sama dikemukakan oleh Ramlawati dan Serlin (2019), bahwa pembuatan kripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar, serta pisang yang bagus untuk diolah menjadi kripik adalah pisang kepok, pisang raja, dan pisang tanduk.

Pemanfaatan komoditi pisang tanduk di daerah umumnya hanya terbatas pada olahan pisang goreng dan terbatas pada kripik pisang dengan produk yang varian terbatas. Pisang memiliki kandungan gizi seperti vitamin (provitamin A, B, dan C) dan mineral (kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh (Ogidi *et al.* 2017). Dari segi kesehatan, pisang tanduk bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung, melancarkan pencernaan, dan menurunkan resiko kanker darah.

Selain itu, hal ini sejalan dengan pendapat Mubarak dkk, (2015) bahwa keripik pisang dapat dijadikan sebagai usaha bisnis berskala industri rumah tangga, karena dapat memberikan keuntungan dan nilai tambah yang termasuk ke dalam golongan sedang (15-40%) dengan rasio nilai tambah sebesar 27,04%. Usaha keripik pisang memberikan keuntungan yang cukup besar dan berpotensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, perlu ada upaya pendampingan dan pembinaan agar usaha keripik pisang ini dapat dikembangkan (Hartoyo dkk, 2019).

Pandemi covid-19 yang terjadi, mengakibatkan timbulnya masalah penurunan pendapatan yang dialami hampir semua pelaku usaha. Salah satu pelaku usaha yang terkena dampak akibat pandemi ialah UKM Kripik Asbal Palu. Wabah covid 19 memberikan dampak terhadap pengurangan produksi karena kurangnya konsumen, akibat konsumen enggan untuk keluar rumah, takut berbelanja makanan jadi, dan beberapa konsumen yang pulang kampung. Selain itu tenaga kerja baru yang silih berganti mengakibatkan cita rasa keripik yang agak berbeda mengakibatkan penurunan penjualan lebih dari lima puluh persen.

Eksistensi usaha industri rumah tangga memang tidak dapat diragukan lagi karena terbukti mampu bertahan dan menjadi roda penggerak ekonomi keluarga (Yulita Triadiarti, 2017). Disisi lain, usaha industri rumah tangga juga menghadapi banyak sekali permasalahan, seperti di UKM Kripik Pisang Asbal, meskipun telah mempunyai izin PIRT dan menunggu sertifikat HALAL, namun adanya wabah Covid 19 menyebabkan menurunnya pendapatan lebih dari 50%. Permasalahan ini terletak pada pengembangan usaha dan manajemen pemasaran yang disebabkan beberapa faktor, yaitu: teknologi produksi yang masih sederhana menyebabkan terbatasnya kapasitas produksi dan varian produk yang berkualitas, tempat produksi yang tidak memadai (sempit), outlet pemasaran yang masih terbatas sehingga menyebabkan produk kurang dikenal, teknologi kemasan yang sederhana, sehingga produk tidak tahan lama, dan tenaga kerja yang silih berganti.

Program pengabdian ini bertujuan untuk membantu UKM Kripik Asbal dalam mengembangkan teknologi produksi guna menghasilkan varian produk kripik pisang tanduk yang berkualitas, dan membantu mitra menyusun strategi pengembangan jaringan pemasaran. Sehingga UKM Kripik Asbal dapat mengenalkan produknya melalui perbaikan kemasan, produk lebih tahan lama, varian rasa baru yang berbeda, sehingga dapat meningkatkan pendapatan usaha mitra.

### **Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan dalam program ini adalah kerjasama dan pelatihan secara partisipatif (*educational and participatory approach*). Metode ini memposisikan mitra, yaitu UKM Kripik Asbal sebagai penerima pengetahuan, pemahaman, dan

keterampilan yang berkenaan dengan diversifikasi olahan pisang tanduk, dan pemasarannya. Melibatkan secara aktif mitra UKM dari awal sampai berakhirnya kegiatan program ini termasuk evaluasi.

Transfer ilmu pengetahuan berupa pengetahuan tentang diversifikasi olahan pisang tanduk termasuk didalamnya keripik pisang, perluasan usaha dan manajemen pemasaran. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan, yang bertujuan untuk mengetahui kedalaman pemahaman mitra dalam menerapkan materi yang telah diberikan dalam tahap implementasi sebagai tolok ukur keberhasilan program dan kemandirian mitra. Tahapan metode tersebut, yaitu :

1. Pelatihan diversifikasi Produk keripik pisang tanduk. Keterampilan ini perlu disampaikan untuk mengantisipasi pada waktu pesanan keripik berkurang atau mengantisipasi kejenuhan konsumen pada satu produk atau juga dalam rangka memperluas pasar.
2. Pelatihan manajemen pemasaran, dengan memfokuskan pada pengelolaan merk, pembuatan kemasan, dan promosi secara online maupun langsung dengan pilihan lokasi pemasaran (outlet) yang memadai dan strategis.
3. Membangun jaringan kerjasama antara pelaku usaha dengan pemasok bahan baku, distributor dan konsumen

### **Hasil dan Pembahasan**

#### **1. Penyuluhan atau Diskusi**

Pelaksanaan penyuluhan yang dilakukan ke UKM Kripik Asbal berupa penyampaian materi (dilakukan dengan cara diskusi) terkait promosi melalui kemasan, tempat produksi, dan varian produk. Diskusi awal terkait masalah promosi, karena keterbatasan tempat produksi dan penjualan di UKM Kripik Asbal mengharuskan mencari cara untuk melakukan promosi yang tepat, seperti promosi melalui kemasan. Diskusi selanjutnya terkait desain kemasan, pembuatan rasa yang berbeda pada kripik pisang, dan pemasaran melalui media online (Gambar 1)..

Hasil diskusi bersama UKM Kripik Asbal adalah perubahan kemasan yang bertujuan untuk menyebarluaskan informasi kripik pisang yang dihasilkan oleh UKM dengan mencantumkan beberapa penciri UKM tersebut. Selain itu mengganti bahan kemasan, yang bertujuan agar produk yang dijual akan tahan lebih lama. Bahan

kemasan yang dipilih adalah kertas yang dilapisi aluminium foil atau *standing pouch*. Kemasan *standing pouch* sangat baik untuk memperpanjang daya tahan produk atau produk akan lebih tahan lama. Upaya ini dilakukan agar pendapatan UKM Kripik Asbal dapat meningkat seperti yang diharapkan.

Diskusi lainnya terkait dengan media online dan menggunakan jasa reseller untuk memasarkan produk. Langkah ini dilakukan agar pemasaran lebih efisien, juga dapat membantu orang lain yang ingin mendapatkan penghasilan.

Produk kripik pisang sangat banyak beredar di masyarakat, sehingga UKM kripik Asbal harus mempunyai ciri khas sendiri terkait rasa pada kripik. Pemilihan rasa pedas manis diuji cobakan kepada konsumen baru, dan hasilnya rasa ini cukup menarik minat konsumen.



Gambar 1. Dokumentasi Diskusi bersama UKM Kripik Asbal.

## 2. Pelatihan Pembuatan Desain Kemasan

Tim pengabdian memberikan beberapa masukan terkait desain kemasan yang baru, dan mitra yang memutuskan pilihan desain yang akan digunakan. Untuk menarik konsumen maka nomor PIRT mitra sudah dicantumkan di kemasan, sedangkan label HALAL masih menunggu proses dikeluarkan oleh lembaga terkait. Penggunaan kemasan lama menghasilkan daya tahan produk selama tiga bulan jika tidak menggunakan spiner (dikeringkan), sedangkan jika di spiner (keringkan) daya tahan produk mencapai 6 bulan.

Kemasan awal UKM Kripik Asbal berupa plastik tebal yang siap digunakan dengan menempelkan stiker logo mitra, kemasan lainnya menggunakan kemasan kertas yang sudah tercetak logo mitra. (Gambar 2).



Gambar 2. Kemasan Awal UKM Kripik Asbal.

Hasil pelatihan pembuatan desain kemasan, adalah UKM Kripik Asbal mempunyai desain kemasan baru berbahan kertas yang dilapisi aluminium foil. Kemasan ini dapat menjaga cita rasa dan kesegaran dari suatu produk yang dikemas, karena kemasan berbahan lapis aluminium foil dapat melindungi dari panas, lembab, sinar matahari, dan bakteri. yang cukup menarik minat konsumen untuk membeli (Gambar 3).



Gambar 3. Desain Kemasan Baru UKM Kripik Asbal.

## 3. Pelatihan Pembuatan Variasi Rasa

Variasi rasa pedas manis menjadi pilihan untuk diproduksi dan dipasarkan dengan menggunakan bahan, seperti cabai merah dan gula. Umumnya kripik pisang yang beredar di masyarakat menggunakan bahan perasa makanan buatan. Variasi rasa lainnya di UKM kripik Pisang Asbal yang menggunakan bahan alami adalah rasa gula merah. Varian rasa ini pun menjadi produk yang banyak digemari oleh konsumen.

Proses pengupasan pisang dilakukan oleh mahasiswa yang berperan sebagai pembantu lapangan tim pengabdian. Setelah pisang dikupas, lalu dipotong menggunakan alat modern, untuk menghasilkan ketebalan yang sama (Gambar 4).



Gambar 4. Pengupasan dan Pemotongan Pisang

Tahap selanjutnya potongan pisang direndam menggunakan air garam selama satu jam agar meresap, lalu ditiriskan dan digoreng sampai matang dan berwarna coklat keemasan. Proses pemberian rasa dilakukan setelah keripik pisang menjadi dingin, bumbu yang telah dihaluskan ditumis dengan menambahkan air, gula dan

garam. Tahap selanjutnya keripik pisang dimasukkan ke dalam bumbu dan diaduk agar setiap keripik berlapis bumbu, diamkan sesaat hingga uapnya hilang sebelum keripik siap dikemas (Gambar 5).



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Variasi Rasa Pedas Manis

Setelah proses pemberian rasa pedas manis pada keripik pisang selesai dilakukan dan keripik sudah didiamkan sebentar, proses selanjutnya adalah memasukkan kripik dalam kemasan baru. Kemasan yang dibuat adalah kemasan untuk berat kripik sebesar 100 gram (Gambar 6). Memasukkan keripik di dalam kemasan harus dilakukan dengan hati-hati, agar permukaan kemasan tidak kotor sehingga kemasan mudah direkatkan dengan menggunakan alat press.

Manfaat penggunaan alat press adalah mempermudah proses pengemasan produk, memperoleh hasil yang maksimal, mengurangi tingkat kecelakaan kerja saat melakukan proses pengemasan, kemasan yang dihasilkan lebih rapi, dan mengurangi kontaminasi sehingga menjaga makanan atau minuman lebih higienis dan tahan lama.



Gambar 6. Proses Pengemasan

#### 4. Pendampingan, Pembinaan dan Motitoring

Setelah dilakukan diskusi dan pelatihan, maka tahap selanjutnya adalah pembinaan secara berkelanjutan dalam memasarkan produk. Tujuannya adalah untuk mengetahui tingkat kenaikan pendapatan setelah adanya perubahan cara promosi dan penjualan. Hasil monitoring merupakan bahan evaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan teknologi yang telah diterapkan.

#### Kesimpulan

Promosi melalui kemasan merupakan cara yang efektif untuk memberikan informasi produk kepada konsumen, serta dapat menjangkau daerah pemasaran yang lebih luas. Perubahan kemasan membuat UKM Kripik Asbal dapat memasarkan produknya ke beberapa wilayah di luar Kota Palu, seperti Jakarta, Bandung, Makasar, Luwuk, dan kota besar lainnya. Pemasaran ke luar Kota Palu menggunakan jasa reseler, sehingga dapat menjangkau seluruh wilayah.

#### Daftar Pustaka

- Hartoyo, Sutrisno Koswara, Sulassih, dan Lokita Rizky Megawati. 2019. Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang Di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif. Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*. Vol 5 (3). Hal : 251–257
- Mubarok AA, Arsyad A, dan Miftah H. 2015. Analisis Nilai Tambah Dan Margin Pemasaran Pisang Menjadi Olahan Pisang. *Jurnal Pertanian*. Vol 6 (1). Hal :1-11.
- Ogidi IA, Wariboko C, and Alamene A. 2017. Investigation Of Some Nutritional Properties Of Plantain (*Musa Paradisiaca*) Cultivars In Bayelsa State. *European Journal Of Food Science And Technology*. Vol. 5(3). Page : 15-35.
- Ramlawati dan Serlin Serang. 2019. Pembuatan Keripik Pisang Cokelat Bagi Kelompok Mitra Di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*. Vol 1 (2). Hal 143 – 148.

T.K. Putri, D. Veronika, A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan, dan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana Dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale Dan Tepung. Jurnal Kultivasi Vol. 14 (2). Hal 63 – 70.

Yulita Triadiarti1, Akmal Huda Nasution1, dan Ade Chairunnisa Gultom. 2017. Pengembangan Varian Rasa Produk Kripik Pisang Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Percut Sei Tuan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 3 (4). Hal : 489 -495.