

## DIVERSIFIKASI PRODUK KERIPIK ENAK KEMBANGSARI

Luh Mitha Priyanka<sup>1</sup>, I Nyoman Selamat<sup>2</sup>, Komang Endrawan Sumadi Putra<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Fisika dan Pengajaran IPA FMIPA UNDIKSHA; <sup>2</sup>Jurusan Kimia FMIPA UNDIKSHA; <sup>3</sup>Jurusan Manajemen FE

UNDIKSHA

Email: luh.mitha@undiksha.ac.id

### ABSTRACT

*Diversification of product variants and flavors with a touch of technology in the production aspect was a solution for problems that have been experienced by home industry “Keripik Enak Kembangsari.” This home industry, which consists of five PKK group, is located in Banjar Kembangsari. Activities were carried out by training and mentoring with the aim of improving skills of partners in processing various types of ingredients and flavor variants as well as improving skills of participants in using tools/machines during the production process. The evaluation results showed that the PKK group skills in processing product and flavors of Keripik Enak Kembangsari was in the good category as well as skills in using tools to speed up the production process also in a very good category.*

**Keywords:** *product diversification, home industry, Keripik Enak Kembangsari*

### ABSTRAK

Diversifikasi varian produk dan rasa dengan sentuhan teknologi dalam aspek produksi menjadi solusi dari permasalahan yang selama ini dialami oleh home industry Keripik Enak Kembangsari. Home industry yang beranggotakan lima orang ibu-ibu PKK berlokasi di Banjar Kembangsari. Kegiatan dikemas dalam bentuk pelatihan dan pendampingan dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah berbagai jenis bahan dan varian rasa serta meningkatkan keterampilan peserta dalam menggunakan alat/mesin selama proses produksi. Hasil evaluasi menunjukkan terdapat peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah varian bahan dan rasa Keripik Enak Kembangsari yang berada pada kategori baik dan keterampilan mitra dalam menggunakan alat untuk mempercepat proses produksi yang juga dikategorikan sangat baik.

**Kata kunci:** *diversifikasi produk, home industry, Keripik Enak Kembangsari*

### PENDAHULUAN

Banjar Kembangsari terletak di Jalan Raya Kintamani-Singaraja KM 15. Dengan posisi yang terletak di poros utama lalu lintas pariwisata memungkinkan berbagai potensi usaha yang terdapat di banjar ini dapat dikembangkan. Keripik Enak Kembangsari, merupakan salah satu *home industry* yang telah berdiri sejak 2019 dengan beranggotakan 5 orang ibu-ibu PKK. *Home industry* merupakan usaha skala kecil yang bisa dilakukan oleh setiap orang khususnya para ibu rumah tangga. Industri ini tergolong sektor informal yang memproduksi secara unik terkait dengan kearifan lokal, sumber daya setempat, dan mengedepankan buatan tangan. Oleh karena

merupakan sektor industri kecil, modal yang digunakan juga kecil dengan tenaga kerja yang bukan profesional (Ananda, 2016).

Pandemi covid 19 yang masih berlangsung membawa dampak tersendiri bagi para pelaku industri kecil/rumah tangga. Hal ini juga dialami oleh *home industry* Keripik Enak Kembangsari. Berbagai persoalan mulai muncul sebagai akibat dari pandemi yang belum berakhir. Penurunan omset penjualan menjadi permasalahan utama yang kini dialami. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Luh Putu Asrini, sebagai salah satu ibu PKK pemilik *home industry* menyatakan bahwa penjualan keripik saat pandemi berkurang hampir 50% jika dibandingkan saat kondisi normal.

Permasalahan penurunan omset yang dialami *home industry* Keripik Enak Kembang Sari tidak lepas dari daya saing produk keripik yang rendah dipasaran. Hal ini dapat terjadi karena kurangnya sumber daya manusia dalam mengelola produk dan penggunaan peralatan sederhana dalam proses produksi (Rumiana, 2016). Sumber daya manusia yang mengelola keripik Enak Kembang Sari selama ini hanya memanfaatkan bahan berupa pisang dan talas dengan cara pengolahan yang diperoleh secara turun-temurun dan belajar secara otodidak. Selain itu proses pengolahan keripik juga terbilang sangat sederhana dengan menggunakan peralatan seperti pisau, talenan (tradisional), wajan, arang (kukusan), dan kompor gas. Proses produksi dimulai dari mengupas, memotong, mencuci, menggoreng, meniriskan, memberikan varian rasa, hingga mengemas produk juga dilakukan tanpa sentuhan teknologi (Gambar 1).



Gambar 1. Proses Produksi Keripik Enak Kembang Sari

Permasalahan yang dialami mitra jika dibiarkan terus-menerus akan menjadi semakin besar dan berpotensi menghambat proses produksi Keripik Enak Kembang Sari. Oleh karenanya untuk memecahkan permasalahan di atas, mitra perlu diberikan pelatihan dan pendampingan terkait cara membuat keripik dengan berbagai bahan dan varian. Diversifikasi produk keripik menggunakan berbagai bahan dan varian diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk di pasaran.

Selain itu untuk memecahkan permasalahan kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan, serta lamanya proses produksi, maka akan dilakukan pula pelatihan pembuatan keripik dengan sentuhan teknologi menggunakan alat pemotong bahan, mesin *spinner* peniris minyak, dan *sealer press* plastik. Mesin pemotong digunakan untuk mempercepat proses pemotongan dan meningkatkan produksi keripik pisang dan talas yang selama ini menggunakan alat tradisional berupa pisau dan talenan. Penggunaan mesin pemotong pisang dapat memproduksi sebanyak 60 kg/jam (Tjandra dan Sutanto, 2008). Mesin *spinner* peniris minyak digunakan untuk meniris minyak dari keripik. Minyak goreng yang tersimpan dalam jumlah banyak pada berbagai olahan akan meningkatkan risiko masalah kesehatan sehingga diperlukan teknik untuk mengeluarkan minyak goreng yang berlebihan (Budiana, dkk., 2020). Penirisan yang dilakukan secara manual memerlukan waktu yang lama dan berdampak terhadap kecepatan produksi keripik. Selain itu, kualitas produk tidak bertahan lama karena kandungan minyak pada keripik masih relatif tinggi sehingga menyebabkan produk cepat tengik dan kurang renyah. *Sealer press* plastik digunakan untuk mempercepat proses pengemasan yang selama ini menggunakan cara tradisional dengan plastik perekat. Penggunaan plastik perekat menyebabkan produk cepat tengik dan lembek. Oleh karenanya kerusakan pangan selama penyimpanan dapat diminimalkan dengan menggunakan kemasan plastik yang tepat (Johrencius, 2017). Solusi yang diberikan kepada mitra diharapkan dapat membantu mengembangkan produk olahan keripik yang lebih tahan lama, lebih variatif, dan lebih cepat dalam proses produksi.

## METODE

Diversifikasi produk Keripik Enak Kembang Sari dilakukan melalui metode pelatihan dan pendampingan untuk menjawab

permasalahan yang dialami mitra. Permasalahan kurangnya pengetahuan, kreativitas, dan inovasi SDM dalam memanfaatkan potensi tanaman lokal yang tumbuh melimpah untuk pengembangan produk diatasi dengan memberikan pelatihan dan pendampingan terkait pembuatan keripik dengan berbagai bahan lokal dan varian rasa. Sedangkan permasalahan dari aspek produksi, diatasi dengan pemberian bantuan mesin

pemotong (pisang dan talas), mesin *spinner* peniris minyak, dan *sealer press* plastik melalui metode pelatihan-pendampingan diharapkan dapat meningkatkan jumlah dan kualitas produk (Tabel 1). Evaluasi keterlaksanaan program dilakukan selama program berlangsung dengan menggunakan penskoran skala likert yang dianalisis secara deskriptif (Tabel 2).

Tabel 1. Kegiatan Diversifikasi Produk Keripik Enak Kembang Sari

No	Kegiatan	Tujuan	Bentuk Kegiatan	Hasil
1	Pelatihan pembuatan keripik dengan diversifikasi bahan tanaman lokal dan varian rasa	Meningkatkan keterampilan dalam membuat keripik dengan berbagai varian bahan dan rasa	Demonstrasi dan <i>hands on activity</i>	Diversifikasi keripik dari segi bahan dan rasa
2	Pelatihan pembuatan keripik dengan sentuhan teknologi	Meningkatkan keterampilan dalam membuat keripik dengan sentuhan teknologi	Demonstrasi dan <i>hands on activity</i>	Keripik dengan kualitas yang lebih baik

Tabel 2. Rancangan Evaluasi Kegiatan

No	Kegiatan	Indikator Penilaian	Instrumen
1	Pelatihan pembuatan keripik dengan diversifikasi bahan tanaman lokal dan varian rasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis bahan keripik</li> <li>Jenis varian rasa keripik</li> <li>Cara pengolahan keripik</li> </ul>	Lembar observasi dengan skala likert Skor 1 = sangat kurang Skor 2 = kurang Skor 3 = cukup Skor 4 = baik Skor 5 = sangat baik
2	Pelatihan pembuatan keripik dengan sentuhan teknologi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengupas bahan</li> <li>Memotong menggunakan mesin pemotong bahan</li> </ul>	Lembar observasi dengan skala likert Skor 1 = sangat kurang

- 
- Meniriskan minyak dengan mesin *spinner* Skor 2 = kurang  
Skor 3 = cukup
  - Mengemas dengan *sealer press* plastik Skor 4 = baik  
Skor 5 = sangat baik
- 

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan melakukan rapat koordinasi dengan mitra. Pertemuan awal tim pengabdian masyarakat (dosen dan mahasiswa) dengan mitra tim pengabdian bertujuan untuk menyampaikan rencana kegiatan dan meminta masukan dari mitra pengabdian. Kegiatan pengabdian direncanakan berlangsung pada Mei-Juli sambil menunggu datangnya peralatan. Mitra memohon untuk diberikan pinjaman peralatan berupa wajan besar, diberikan inovasi produk, serta inovasi dalam proses produksi (Gambar 1).



Gambar 1. Koordinasi Awal Tim Pengabdian dengan Mitra

Menindaklanjuti hasil koordinasi yang telah dilakukan, sebagai langkah awal kegiatan maka bantuan wajan, alat pemotong bahan, mesin *spinner* peniris minyak, dan *sealer press* plastik diberikan kepada mitra. Dengan alat yang dipinjamkan, diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk, serta meningkatkan penjualan produk (Gambar 2).



Gambar 2. Penyerahan Alat

Kegiatan pelatihan dilakukan selama dua kali bersama lima orang ibu-ibu PKK Banjar Kembang Sari dengan tetap mengikuti protokol kesehatan yang berlaku. Pelatihan pembuatan keripik dengan diversifikasi bahan tanaman lokal dan varian rasa serta sentuhan teknologi dilakukan selama dua kali dengan pendampingan setiap saat sampai keterampilan mitra meningkat.

Pada kegiatan pelatihan yang pertama, tim pengabdian memberikan pelatihan variasi jenis dan rasa keripik dengan menggunakan bahan berupa singkong dan talas. Keripik singkong yang semula hanya diolah dengan varian original, kini dicoba dengan varian rasa baru yaitu balado, pedas-manis, dan *suna cekuh* dengan kemasan yang lebih modern. Sedangkan talas juga diolah dengan bentuk keripik yang lebih inovatif. Mitra kegiatan yang dipimpin oleh Bu Luh Asrini dan beberapa ibu-ibu PKK lainnya mengikuti pelatihan dengan sungguh-sungguh. Mereka berlatih mencoba menggunakan alat yang diberikan, berbagai resep variasi jenis dan rasa keripik, dan pengemasan keripik menggunakan alat *sealer press* plastik (Gambar 3). Pada

pelatihan yang pertama mitra mengalami beberapa kesulitan dalam menggunakan dalam beberapa hal. Pertama, kesulitan dalam menggunakan alat pemotong bahan yaitu pada pengaturan ketebalan pemotongan. Kedua, kesulitan dalam menggunakan mesin *spinner* peniris minyak yaitu pada kecepatan mesin dalam meniris minyak agar keripik yang telah digoreng tidak hancur. Ketiga, kesulitan dalam menggunakan alat *sealer press* plastik yaitu dalam mengatur suhu agar kemasan merekat sempurna dan tidak meleleh karna suhu yang terlalu panas.



Gambar 3. Pelatihan Pertama

Kegiatan pelatihan yang kedua difokuskan pada varian keripik dengan bahan baku pisang dan bayam (Gambar 4). Pisang dan bayam merupakan kedua bahan yang dicoba diolah dengan variasi rasa dan bentuk yang berbeda. Pisang merupakan buah yang kaya akan antioksidan dan memiliki banyak manfaat seperti antihipertensi, antidiabetes, penyembuhan luka/regenerasi sel (Arifki, 2018). Dengan banyaknya manfaat yang dimiliki buah pisang, keripik dengan bahan baku pisang diharapkan dapat meningkatkan

minat konsumen dan daya saing produk ini dipasaran. Diversifikasi produk keripik juga dilakukan dengan menggunakan bahan baku bayam. Bayam merupakan salah satu tanaman yang mudah didapatkan sehingga potensi untuk diolah menjadi keripik sangat tinggi. Selain itu, bayam juga mengandung flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan, yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas (Rahayu, 2013). Selama kegiatan pelatihan kedua peserta kegiatan antusias untuk mengetahui cara pengolahan pisang dan bayam untuk dijadikan keripik. Peserta juga berlatih menggunakan alat peniris minyak dan pemotong bahan yang sudah dilatihkan pada pelatihan sebelumnya. Pada pengemasan, peserta memanfaatkan alat *sealer press* plastik untuk membuat keripik yang tahan lama. Hasil kegiatan berupa varian baru Keripik Enak Kembang Sari dengan bahan baku pisang dan bayam dilengkapi rasa yang lebih bervariasi (Gambar 5).



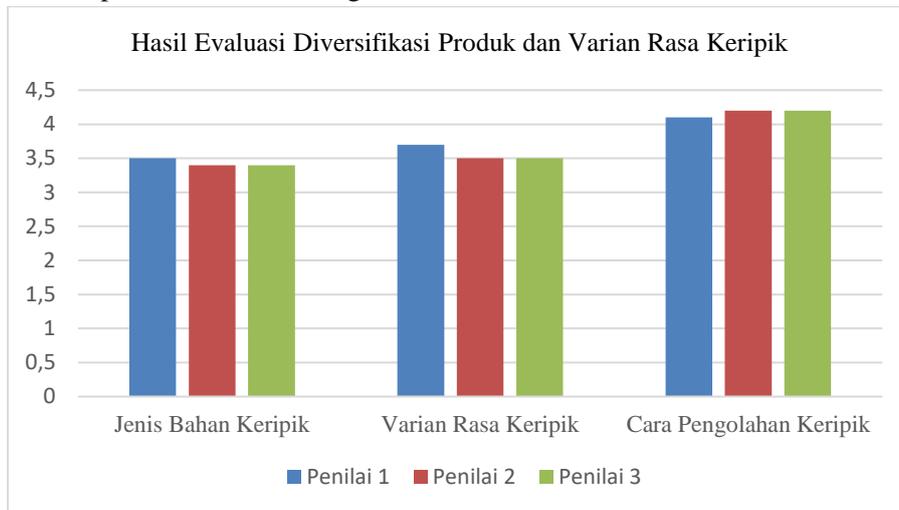
Gambar 4. Pelatihan Kedua



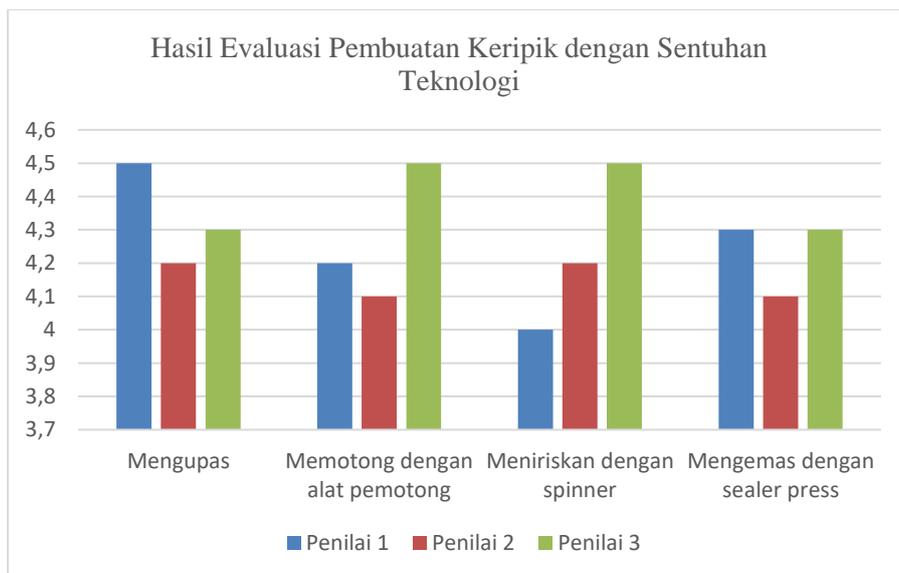
Gambar 5. Keripik Enak kembang Sari dengan Berbagai Varian Baru

Selama kegiatan berlangsung, dilakukan observasi aktivitas peserta dalam mengikuti

pelatihan. Hasil evaluasi kegiatan ini disajikan dalam Gambar 6 dan Gambar 7.



Gambar 6. Hasil Evaluasi Diversifikasi Produk dan Varian Rasa Keripik



Gambar 7. Hasil Evaluasi Pembuatan Keripik dengan Sentuhan Teknologi

Aktivitas peserta selama mengikuti pelatihan diobservasi oleh tiga orang penilai. Rata-rata skor keterampilan mitra dalam diversifikasi produk dan cara pengolahan keripik 3,72 yang berada pada kategori baik. Sedangkan rata-rata skor keterampilan mitra dalam membuat keripik dengan sentuhan teknologi 4,26 yang berada pada kategori sangat baik. Setelah pelatihan kedua, kegiatan

pendampingan tetap dilaksanakan untuk memastikan mitra dapat mengolah berbagai jenis bahan dan varian baru dalam membuat keripik serta cara penggunaan

alat dan mesin yang dapat mempercepat proses produksi.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan menggunakan varian jenis dan rasa yang baru

dan mudah didapat dalam pembuatan keripik. Variasi produk berpengaruh positif terhadap daya saing produk (Wantoyo, 2018). Dengan variasi bahan dan jenis produk keripik Enak Kembang Sari diharapkan minat konsumen untuk membeli produk semakin meningkat. Penggunaan teknologi seperti alat pemotong bahan, mesin *spinner*, dan *sealer press plastik* diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk yang nantinya mempengaruhi daya saing produk di pasaran.

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada mitra dilakukan dengan melakukan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk Keripik Enak Kembang Sari. Pelatihan dilakukan dua kali secara luring dengan tetap mengedepankan protokol kesehatan yang berlaku. Mitra diberikan pelatihan terkait jenis bahan dan varian rasa produk Keripik Enak Kembang Sari yang lebih variatif dan dapat menambah daya saing produk di pasaran. Selain itu mitra juga diberikan pelatihan penggunaan alat pemotong bahan, mesin *spinner*, dan *sealer press plastik* untuk mempercepat dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Evaluasi kegiatan menunjukkan keterampilan mitra dalam mengolah varian bahan dan rasa Keripik Enak Kembang Sari berada pada kategori baik dan keterampilan mitra dalam menggunakan alat untuk mempercepat proses produksi juga dikategorikan sangat baik. Hal ini berarti mitra telah dapat mengolah berbagai jenis tanaman sekitar untuk digunakan sebagai produk keripik dan telah mampu menggunakan teknologi untuk meningkatkan kualitas keripik.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Deputi Bidang Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional, dan Universitas Pendidikan Ganesha atas dana yang diberikan untuk pelaksanaan pengabdian ini.

## DAFTAR RUJUKAN

- Ananda, R. 2016. Peran Home Industri dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industry Keripik di Kelurahan Kubu Gadang). *JPM FISIP* Vol. 3 No. 2. Hal 1-14.
- Tjandra, S. dan Sutanto, A. 2008. Perancangan Mesin Pengiris Pisang untuk Home Industry. *Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi-IST AKPRIND Yogyakarta*. Hal 31-40
- Rumiana, A.G. (2016). Analisis Turunnya Omset Penjualan Usaha Pengerajin Perak di Desa Nagasepaha Kec. Buleleng Kab. Buleleng. *Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi (JPPE)* Volume: 7 Nomor: 2. Hal
- Rahayu, T.S., Asgar, A., Hidayat, M.I., Kusumana, Djuariah, D. 2013. Evaluasi Kualitas beberapa Genotipe Bayam (*Amaranthus sp.*) pada Penanaman di Jawa Barat. *Berita Bilogo* 12.2
- Budiana, B., Darmansyah, F.A., Mahdaliza, R., Nakul, F., dan Putra, I.Z. 2020. Analisis Pengaruh Penggunaan Mesin Peniris Gorengan terhadap Kualitas Gorengan. *Journal of Applied Electrical Engineering*. Vol 4 No 1. hal 20-23.
- Wantoyo, M. (2018). Pengaruh Daya Saing Produk, Harga, Tempat, dan Promosi Terhadap Kepuasan Konsumen Toko Emas Sumber Djaja. *AGORA* 6,2
- Arifki, H.H., Berliana, M.I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia. *Farmaka*, 16,3. 196-203
- Johrencius, M., Herawati, N., Johan, V.S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan terhadap Mutu Kukis Sukun. *JOM FAPERTA UR* Vol.4 No. 1pp 1-15