

PELATIHAN MENGOLAH PISANG MENJADI KERIPIK ANEKA RASA PADA KELOMPOK WANITA TANI DESA SUMBERKLAMPOK KABUPATEN BULELENG

Luh Masdarini¹, Risa Panti Ariani², Ida Ayu Putu Hemy Ekayani³

¹Jurusan Teknologi Industri FTK Undiksha; ²Jurusan Teknologi Industri FTK Undiksha; ³Jurusan Teknologi Industri FTK Undiksha

Email: masdarini@undiksha.ac.id

ABSTRACT

This objective was to determine the ability of the Women's Farmers Training Group (KWT) in Sumber Klampok Village in processing bananas into various flavored chips to support culinary tourism. The training activities use lecture, question and answer and demonstration methods. The expected targets in this training are: 1) KWT Sumber Klampok Village is able to process and produce various flavored banana chips products, (2) receive responses from KWT Sumber Klampok Village on training to process various flavored banana chips (3) document the results of the training in the form of video and photos. The results of the training can improve the skills of KWT Mekar Sari Bd Desa Sumber Klampok in processing bananas into various flavored chips products that can be used as opportunities for entrepreneurship.

Keywords: banana chips, culinary tourism, entrepreneurship

ABSTRAK

Tujuan pelatihan ini adalah untuk mengetahui kemampuan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sumber Klampok dalam mengolah pisang menjadi keripik aneka rasa untuk menunjang wisata kuliner. Kegiatan pelatihan menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan demonstrasi. Target yang diharapkan dalam pelatihan ini adalah: 1) KWT Desa Sumber Klampok mampu mengolah dan menghasilkan produk keripik pisang aneka rasa, (2) memperoleh tanggapan dari KWT Desa Sumber Klampok terhadap pelatihan mengolah keripik pisang aneka rasa (3) mendokumentasikan hasil kegiatan pelatihan dalam bentuk video dan foto. Hasil kegiatan pelatihan dapat meningkatkan keterampilan KWT Mekar Sari Bd Desa Sumber Klampok dalam mengolah pisang menjadi produk keripik aneka rasa yang dapat dijadikan sebagai peluang untuk berwirausaha.

Kata kunci: keripik pisang, wisata kuliner, wirausaha

PENDAHULUAN

Kenaikan jumlah penduduk miskin di Indonesia disebabkan beberapa faktor, diantaranya adalah tidak memiliki pekerjaan dengan penghasilan yang memadai hingga berstatus sebagai pengangguran. Pendidikan dan keterampilan yang tidak dimiliki atau kualitas sumberdaya manusia yang rendah menjadikannya kalah saing dengan orang yang serba memiliki pendidikan dan keterampilan yang memadai atau SDM yang berkualitas mempunyai, selain itu permasalahan perekonomian yang semakin meningkat seperti halnya kenaikan harga BBM, listrik, inflasi, dan pelemahan dolar membuat angka kemiskinan

terus bertambah setiap tahunnya (Jacobus, Kindangen, & Walewangko, 2018). Telah banyak upaya yang dilakukan pemerintah untuk menanggulangi kemiskinan tersebut. Program penanggulangan kemiskinan paling serius dalam sejarah bangsa Indonesia saat ini adalah pemerintah menerbitkan Peraturan Presiden No. 166/2014 tentang Program Percepatan Penanggulangan Kemiskinan. Dalam Perpres ini disebutkan, pemerintah menetapkan program perlindungan sosial antara lain Program Simpanan Keluarga Sejahtera, Program Indonesia Pintar, dan Program Indonesia Sehat,

Indonesia sejahtera dalam rangka mempercepat penanggulangan kemiskinan.

Model pelatihan yang berorientasi pada pengembangan jiwa kewirausahaan mampu meningkatkan daya saing masyarakat kalangan bawah. Sehubungan itu, mengembangkan suatu model pelatihan kewirausahaan berlatar pada kondisi ekologis dan budaya lokal suatu wilayah. Kewirausahaan yang dimaknai sebagai semangat, kemampuan, sikap, perilaku individu dalam menangani usaha/kegiatan yang berpengaruh pada upaya mencari, menciptakan, menerapkan cara kerja, teknologi, dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan memperoleh keuntungan yang lebih besar. Untuk memperoleh keuntungan diperlukan kreativitas dan penemuan hal-hal baru.

Desa Sumberklampok memiliki masyarakat yang majemuk dari suku, agama, adat istiadat serta budaya. Namun secara umum tetap menjaga lestari budaya lokal tetap menjadi sebuah tujuan pembangunan bagi Desa Sumberklampok. Dengan adanya banyak perbedaan tidak menjadi kendala bagi masyarakat untuk bersosialisasi dengan lingkungan masyarakat lain. Desa Sumberklampok adalah salah satu dari 129 desa di Kabupaten Buleleng terletak dalam Wilayah Administrasi Kecamatan Gerokgak. Secara tofografi, Desa Sumberklampok merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian 0 s/d 17 meter di atas permukaan laut, berlaku iklim tropis yang pada umumnya terdiri dari 5 bulan musim hujan dan 7 bulan musim kemarau, dan curah hujan per tahun : 123 mm/th, suhu rata-rata 27 – 35 °C. Secara administratif, Desa Sumberklampok memiliki luas wilayah 28,96 Km. Wilayah Desa Sumberklampok terbagi atas tiga Banjar Dinas, yang meliputi : Banjar Dinas Tegalbunder, Banjar Dinas Sumberklampok, dan Banjar Dinas Sumberbatok. Desa Sumber Klampok terletak pada posisi -8 Lintang selatan dan 114 Bujur Timur.

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, di desa ini masih sangat berpotensi untuk dikembangkan para SDM nya dengan sumber

daya alam yang ada. Adapun yang menjadi fokus dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengembangan SDM banjar dinas Sumber Batok Desa Sumber Klampok dengan bermitrakan Kelompok Wanita Tani (KWT) yang ingin menggerakkan roda perekonomian keluarga mereka dengan cara membantu para suami dalam menafkahi keluarga, yang mana para suaminya hanya berprofesi sebagai petani. Tentunya penghasilan sebagai petani kurang dari cukup untuk memenuhi kebutuhan keluarga, para kelompok KWT merasa ingin mendapatkan penghasilan lebih guna mencukupi kebutuhan sehari-hari, selain itu membantu kelompok KWT untuk menjalankan kegiatan rutin bulanan desa, namun tidak menutup kemungkinan untuk mengizinkan jikalau ada ibu rumah tangga lainnya dan remaja putri yang putus sekolah untuk bergabung dalam pelatihan ini.

Penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi pada dasarnya merupakan fondasi ketahanan pangan. Bagi produsen, penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi akan memberi peluang pada produksi yang lebih beragam, termasuk produk pangan dengan nilai ekonomi tinggi dan pangan berbasis sumber daya lokal. Sedangkan jika ditinjau dari sisi konsumen, pangan yang dikonsumsi menjadi lebih beragam, bergizi, bermutu dan aman. Di samping itu, dilihat dari kepentingan kemandirian pangan, penganekaragaman konsumsi pangan juga dapat mengurangi ketergantungan konsumen pada satu jenis bahan pangan khususnya beras dan terigu. Untuk itu program diversifikasi pangan perlu dilakukan dan ditingkatkan agar ketergantungan bahan pangan terhadap terigu dapat dikurangi dan ketahanan pangan dapat ditingkatkan. Salah satu usaha yang dapat dilakukan dengan memberdayakan bahan pangan lokal. Pemberdayaan bahan pangan lokal ditujukan untuk pengembangan produk pengolahan pangan lokal yang penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat luas (Ariani, 2013)

Desa Sumber Klampok sebagai salah satu bagian dari kabupaten Buleleng memiliki sumber daya alam yang potensial untuk dikembangkan. Desa

ini merupakan daerah penghasil kebun yang potensial, seperti pisang. Seiring dengan program pemerintah desa yang berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat khususnya kelompok wanita tani dalam pembangunan Desa Sumber Klampok, maka dilakukan pelatihan-pelatihan yang bertujuan mendukung program pembangunan Desa Sumber Klampok. Di satu sisi daerahnya memiliki potensi alam yang cukup potensial untuk dikembangkan seperti buah pisang.

Pada umumnya, masyarakat di negara kita kurang peduli atau bahkan tidak menyadari akan potensi besar yang dimiliki oleh buah pisang. Buah pisang memiliki kandungan unsur gizi lengkap, termasuk vitamin A dan vitamin C. Buah pisang merupakan komoditas pertanian yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat di segala lapisan. Buah pisang yang dimakan segar begitu saja dapat menyebabkan kebosanan dalam mengkonsumsinya, dengan demikian perlu adanya inovasi baru untuk memvariasikan buah pisang menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi tinggi dan bisa menjadi sumber pangan. Buah pisang selain cita rasanya yang enak dan manis, harganya pun terjangkau. Namun sayangnya, sebagian besar dari masyarakat Desa Sumber Klampok hanya makan buah segarnya saja, belum ada inovasi baru penganekaraman hidangan dari buah pisang yang dapat meningkatkan ketahanan atau daya simpannya. Selain itu pisang kaya akan gizi yang berguna untuk pertumbuhan tubuh. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram pisang meliputi: Energi: 99 kkal Protein: 1,2 gr, Lemak: 0,2 gr, Karbohidrat: 25,8 gr, Kalsium: 8 mg, Fosfor: 28 mg, Zat Besi: 1 mg, Vitamin A: 146 IU, Vitamin B1: 0,08 mg, Vitamin C: 3 mg. Dengan adanya kandungan gizi tersebut buah pisang berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan yang memiliki daya simpan yang lebih lama, bernilai ekonomi dan cukup diminati serta mudah dalam proses pengolahannya. http://blog.sayurbox.com/7-kandungan-pisang-dan-manfaatnya/diakses_10_Pebruari_2022.

Program kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui upaya pemberdayaan masyarakat melalui Sosialisasi dan Pembekalan Kewirausahaan diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam mengoptimalkan peran dan kemampuan masyarakat terutama sebagai penunjang ekonomi keluarga dan dalam dunia usaha. I Wayan Sawitra Yasa selaku kepala Desa Sumber Klampok menyatakan permasalahan atau kendala yang dialami untuk memajukan desa meliputi: 1) Pemanfaatan Sumber daya alam lokal desa yang dapat mendukung perekonomian masyarakat belum dapat dimanfaatkan dengan maksimal, 2) Masyarakat belum mampu mengenali, menggali dan memanfaatkan potensi lokal yang ada karena keterbatasan pengetahuan, 3) Peran kelompok-kelompok di desa belum nyata kontribusinya dalam meningkatkan pendapatan desa dan kesejahteraan masyarakat, 4) Potensi pariwisata cukup berpeluang dengan tofografi yang indah hal ini membutuhkan dukungan masyarakat, 5) Rendahnya kemampuan kelompok tani dalam penanganan pasca panen, 6) Kemampuan BUM-Desa masih sangat terbatas, 7) Belum ada dukungan dalam pengembangan industri rumah tangga. Sehubungan dengan hal tersebut dipandang perlu untuk meningkatkan produktivitas dan kreativitas kelompok wanita tani Desa Sumber Klampok dengan memberikan pelatihan mengolah pisang menjadi produk keripik aneka rasa sebagai oleh-oleh khas daerah dalam menunjang wisata kuliner dari Desa Sumber Klampok.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan Tanya jawab dilaksanakan selama 8 bulan. Setelah Kegiatan pelatihan keterampilan diberikan kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara

- umum tentang kue kering yang meliputi: nastar, *chocochip*, dan putri salju.
2. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pembuatan kue kering yang terdiri dari nastar, *chocochip*, dan putri salju.
 3. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
 4. Pelatihan pembuatan produk kue kering dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
 5. Evaluasi hasil akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung 1 hari yaitu hari Sabtu tgl 16 Juli 2022 dan dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan pada hari Sabtu tgl 23 Juli 2022. Kegiatan Pelatihan dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan pukul 12.00 wita dengan diikuti oleh peserta yaitu para Kelompok Wanita Tani Mekar Sari Bd. Sumber Batok Desa Sumber Klampok yang berjumlah 15 orang. Kegiatan hari I (pertama) diawali dengan pembukaan kegiatan pelatihan oleh Ibu kepala Desa Sumber Klampok dan dilanjutkan dengan sambutan dari ketua tim pelaksana PKM Undiksha. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh pantia pelaksana pelatihan dan seluruh peserta yang menjadi subyek sasaran. Setelah acara pembukaan usai, kegiatan selanjutnya adalah pemaparan materi oleh ketua pelaksana PKM melalui metode ceramah untuk menyampaikan hal-hal yang berkaitan dengan kajian teoritik mengenai keripik pisang agar para peserta mempunyai wawasan tentang materi pelatihan yang dilakukan. Kegiatan pelatihan ini juga melibatkan 1 tenaga kependidikan dan 2 mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang berperan sebagai tenaga lapangan seperti menyiapkan dan membeli bahan dan alat, menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir peserta (absensi peserta) dan juga menyiapkan spanduk. Setelah selesai

pemaparan materi dilanjutkan dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan melalui metode demonstrasi yaitu kegiatan memberikan keterampilan kepada para peserta untuk langsung mengolah keripik pisang aneka rasa berdasarkan resep baku yang telah diberikan. Peserta pelatihan terlihat begitu antusias mengikuti kegiatan pelatihan, dan mereka sangat aktif untuk bertanya serta sharing pendapat terkait pengolahan keripik pisang aneka rasa baik dari persiapan, proses pengolahan maupun pengemasannya. Peserta menunjukkan sikap ketertarikannya untuk mencoba mengolah keripik pisang aneka rasa sebagai peluang wira usaha guna membantu peningkatan ekonomi keluarga. Hal ini merupakan prospek yang baik untuk mengembangkan wisata kuliner khususnya sebagai oleh-oleh khas daerah Buleleng.

Selama kegiatan pelatihan berlangsung tim pelaksana kegiatan PKM Undiksha yaitu ketua pelaksana beserta anggota melakukan pengamatan terhadap kinerja para ibu KWT dalam proses persiapan, pengolahan dan pengemasan produk keripik pisang aneka rasa yang dihasilkan. Hal ini dilakukan sebagai dasar untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan pelatihan yang dilaksanakan, dengan demikian dapat diketahui apakah pelaksanaan kegiatan pelatihan menunjukkan kategori berhasil atau sebaliknya. Dari hasil evaluasi yang dilakukan dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan keripik pisang aneka rasa pada para KWT Mekar sari Bd. Sumber Batok Desa Sumber Klampok yang bertempat di Balai Banjar Desa Sumber Klampok secara umum dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang mencapai 100%, dan peserta sangat semangat mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai selesai kegiatan. Sedangkan berdasarkan hasil evaluasi kinerja yang meliputi persiapan, proses pengolahan, hasil akhir produk keripik pisang aneka rasa (keripik rasa jagung bakar, keripik rasa barbeque, dan keripik rasa keju manis) dan cara pengemasan produk pada saat kegiatan pelatihan

kepada peserta dapat dijabarkan pada Tabel 4.1.1.1 berikut.

Tabel 4.1.1.1 Pelatihan Pengolahan Keripik Pisang Rasa Jagung Bakar

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	4	4
2	3	4	3	4	4
3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	3	3
5	4	4	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	3	3	4
8	3	3	4	4	4
9	4	3	4	4	4
10	4	4	4	3	4
11	4	4	4	4	3
12	3	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4
15	4	3	4	4	4
Total	57	55	57	57	58
Rerata	3,80	3,66	3,80	3,80	3,86

Berdasarkan Tabel 4.1.1.1 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 3,80 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 3,66 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 3,80 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan

memperoleh skor 3,80 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 3,86 berada pada kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa para KWT Mekar Sari Bd.Sumber Batok Desa Sumber Klampok memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah pisang menjadi keripik rasa jagung bakar. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat keripik pisang rasa jagung bakar berhasil sesuai dengan harapan



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Mengolah Keripik Pisang Rasa Jagung Bakar

Tabel 4.1.1.2. Pelatihan Pengolahan Keripik Pisang Rasa Barbeque

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	4	4	4	4
2	3	4	4	3	4
3	4	3	3	4	4
4	3	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4
10	4	4	3	4	4
11	4	4	4	4	4
12	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4
14	4	4	4	3	4
15	4	4	4	4	4
Total	58	58	57	57	60
Rerata	3,86	3,86	3,80	3,80	4,00

Berdasarkan tabel 4.1.1.2 berikut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 3,86 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 3,86 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 3,80 berada pada kategori sangat baik, indikator (4)

pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 3,80 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 60 berada pada kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa para KWT Mekar Sari Bd.Sumber Batok Desa Sumber Klampok memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolahkeripik rasa barbeque. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan mengolah keripik pisang rasa barbeque berhasil sesuai dengan harapan.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Mengolah Keripik Pisang Rasa Barbeque

Tabel 4.1.1.3 Pelatihan Pengolahan Keripik Pisang Rasa Keju Manis

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	4	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	4	4	4
4	3	4	3	4	4
5	4	3	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	3	3	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4
12	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4
15	4	4	4	4	4
Total	58	56	56	58	60
Rerata	3,86	3,73	3,73	3,86	4,00

Berdasarkan Table 4.1.1.3 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 3.86 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 3,73 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 3,73 berada pada kategori sangat baik, indikator (4)

pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 3,86 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 60 berada pada kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa para KWT Mekar Sari Bd.Sumber Batok Desa Sumber Klampok memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah keripik pisang rasa keju manis. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat keripik pisang rasa keju manis berhasil sesuai dengan harapan.





Gambar 3 Kegiatan Pelatihan Mengolah Keripik Pisang Rasa Keju Manis

Setelah kegiatan pelatihan diberikan pada hari Sabtu tanggal 16 Juli 2022, selanjutnya pada hari Sabtu berikutnya tanggal 23 Juli 2022 dilakukan pendampingan pada beberapa ibu KWT yang tertarik untuk mengembangkan hasil olahan keripik pisang aneka rasa menjadi peluang untuk berwira usaha kuliner. Dalam kegiatan pendampingan peserta diberi kesempatan untuk berdiskusi dan sharing mengenai trik-trik dalam mengolah dan memasarkan produk keripik aneka rasa. Mengingat terbatasnya waktu maka kegiatan pendampingan dilanjutkan melalui media sosial *WhatsApp* (WA).

Pembahasan

Secara umum Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996). Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan (Haryanto Didit, et al, 2013). Keripik pisang merupakan salah satu camilan favorit banyak orang. Pisang yang mudah ditemukan bisa diolah menjadi camilan nikmat yang tahan lama. Cara membuat keripik pisang juga cukup mudah. Tak perlu keahlian atau alat-alat khusus dalam cara membuat keripik pisang. Cukup dengan pisang, bumbu sederhana, dan pelengkap rasa

Berdasarkan hasil kegiatan yang dipaparkan di atas, dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan keripik pisang aneka rasa berjalan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hasil pengamatan para instruktur menunjukkan bahwa peserta pelatihan mampu menunjukkan kinerja yang baik mulai dari persiapan, pengolahan keripik pisang sampai inventarisasi peralatan. Sebagian besar peserta mampu membuat produk keripik pisang sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Pada tahap persiapan secara umum peserta begitu sigap mempersiapkan semua keperluan kegiatan pelatihan baik berupa bahan maupun alat. Pada tahap pelaksanaan (proses kerja) peserta mampu bekerja dengan terampil dan cekatan sehingga dapat menghasilkan produk olahan keripik sesuai dengan kriteria yang diharapkan.

Diakhir kegiatan para peserta juga bertanggungjawab untuk membereskan semua perlengkapan baik alat maupun bahan yang sudah selesai digunakan. Para peserta juga sangat antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, serta semua peserta menyatakan senang dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang diberikan. Hal ini menunjukkan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat positif. Dari metode ceramah dan demonstrasi yang diterapkan pada kegiatan pelatihan tersebut, nampaknya peserta

memahami materi pelatihan ini dengan baik. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta membuat produk kue yang dapat menghasilkan produk sesuai kriteria yang diharapkan. Para peserta juga hampir semuanya tertarik untuk mencoba dan mengembangkannya menjadi peluang usaha. Dengan demikian ke depannya peserta pelatihan mampu menjadi sosok yang mandiri dan membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- BSN. (1995). Bahan Tambahan Makanan , SNI No. 01-0222-1995. Bahan standarisasi Nasional Jakarta.
- BSN. (2002). Syarat Mutu Minyak goreng SNI No. 01-3741-2002. Bahan standarisasi Nasional Jakarta.
- BSN. (2007). Standar Mutu Keripik Pisang SNI No. 01-4315-2001. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Didit Haryanto et al, (2013). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung), Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 18 No.2, September 2013.
- Jacobus, E. H., Kindangen, P., & Walewangko, E. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kemiskinan Rumah Tangga Di Sulawesi Utara. Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah, Vol.19 No.7.
- Margi, dkk. (2014). *Identifikasi Potensi Wisata Kuliner berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng Bali*. Jurnal Ilmu Sosial & Humaniora 2003-2898 vol.2.no.2
- Sendari Anugerah Ayu, 2021.
<https://hot.liputan6.com/read/4540455/8-cara-membuat-keripik-pisang-aneka-rasa-mudah-dan-nikmat>