

PENINGKATAN PEMBERDAYAAN PKK DESA DENCARIK MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN KRIPIK PISANG ANEKA RASA

Lucy Sri Musmini¹, Sunitha Devi², Putu Ria Astria³

^{1, 2, 3}Jurusan Ekonomi dan Akuntansi FE Undiksha

Email: sri.musmini@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Many Indonesian women build the economy within their families through home business activities, many of which have developed into Micro, Small and Medium Enterprises. This service activity is designed to be given to PKK women in Dencarik Village, Banjar District, Buleleng, with activities in the form of skills training in processing and packaging various flavors of banana chips in order to form an interest in entrepreneurship. The activity began by providing an explanation about the benefits of bananas, how bananas can be processed, and regarding the processing and packaging of various flavored banana chip products. The packaging design for various flavored banana chip products is made with aesthetic designs and shapes to improve the appearance of the product to be sold. During the training activities, the participants were very enthusiastic about carrying out the steps instructed by the PKM team. The participants also actively discussed problems encountered in practicing making various flavored banana chips and listened carefully to all the explanations given by the PKM team.

Keywords: banana chips, packaging, home business

ABSTRAK

Banyak dari perempuan Indonesia membangun ekonomi dalam lingkup keluarganya melalui kegiatan usaha rumahan yang banyak berkembang menjadi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Kegiatan pengabdian ini dirancang untuk diberikan kepada ibu-ibu PKK Desa Dencarik Kecamatan Banjar, Buleleng, dengan kegiatan berupa pelatihan keterampilan mengolah dan mengemas kripik pisang aneka rasa dalam rangka membentuk minat berwirausaha. Kegiatan diawali dengan memberikan penjelasan tentang manfaat buah pisang, bagaimana buah pisang dapat diolah, dan mengenai pengolahan dan pengemasan produk kripik pisang aneka rasa. Rancangan kemasan produk kripik pisang aneka rasa dibuat dengan desain dan bentuk estetik untuk meningkatkan penampilan produk yang akan dijual. Selama kegiatan pelatihan, para peserta sangat antusias mengerjakan langkah-langkah yang diinstruksikan oleh tim PKM. Para peserta juga berdiskusi secara aktif mengenai permasalahan yang ditemui dalam mempraktikkan pembuatan kripik pisang aneka rasa serta menyimak dengan baik semua penjelasan yang diberikan oleh tim PKM.

Kata kunci: kripik pisang, kemasan, bisnis rumah tangga

PENDAHULUAN

Peran perempuan dalam perekonomian dan berbagai bidang pembangunan mengalami peningkatan dari waktu ke waktu. Penduduk perempuan di Indonesia mencapai 49,5% dari jumlah penduduk Indonesia di tahun 2022 berjumlah 273 juta orang (kominform.go.id, 2022). Jumlah perempuan ini tentu mempunyai potensi yang besar untuk dapat membangkitkan ekonomi Indonesia dari kondisi pasca pandemic covid-19 yang berdampak pada ekonomi masyarakat.

Menurut Departemen Keuangan RI dikatakan bahwa kaum perempuan mengalami dampak yang lebih besar akibat pandemi dibandingkan dengan kaum laki-laki khususnya pada bidang UMKM. Peran besar perempuan pada ekonomi di Indonesia ditunjukkan dari 53,76% UMKM dimiliki oleh perempuan, yang memperkerjakan 97% perempuan sebagai karyawannya. Selanjutnya kontribusi perempuan di bidang UMKM tersebut mencapai 61% terhadap PDB, investasi sebesar 60% dan ekspor 14,4% (Kemenkeu RI, 2021). Berdasarkan data tersebut maka peran perempuan dalam perekonomian Indonesia cukup besar, terutama dari bidang UMKM yang dikelola oleh

perempuan. Pada seminar *The 1st International Conference on Women and Sharia Community Empowerment*, Menteri Keuangan Sri Mulyani Indrawati menyampaikan peranan perempuan dalam ekonomi rumah tangga maupun nasional sangat penting (Kemenkeu, 2022) seperti berikut ini:

“Banyak perempuan yang harus melakukan kegiatan ekonomi dan ini tidak selalu identik dengan karir di luar rumah. Bahkan yang masih ada di dalam rumah juga tetap menjaga dan memelihara ekonomi mereka. Mereka-mereka ini adalah bagian dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang banyak sekali di Indonesia.”

Berdasarkan pernyataan Ibu Menkeu dapat diartikan bahwa perempuan sangat berperan dalam memelihara ekonomi mereka, walaupun pekerjaannya tidak dilakukan diluar rumah. Banyak dari perempuan Indonesia membangun ekonomi dalam lingkup keluarganya melalui kegiatan usaha rumahan yang banyak berkembang menjadi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

Kemampuan di bidang wirausaha oleh setiap komponen masyarakat dapat menghasilkan sebuah efek domino bagi perubahan ekonomi dan sosial. Kewirausahaan bagaikan sebuah kunci vital untuk membuka setiap potensi ekonomi manusia. Kewirausahaan akan memperkaya dan memperkuat masyarakat agar mampu melewati perjalanan panjang menuju kesejahteraan dan meraih kehidupan yang mampu menciptakan yang lebih baik. Pernyataan ini sejalan dengan fokus rencana kerja pemerintah tahun 2022 adalah pemulihan ekonomi dan transformasi ekonomi. Salah satu rencana kerja tersebut terkait dengan UMKM yaitu meningkatkan peran UMKM terhadap ekonomi nasional.

Pada lingkup masyarakat desa, kaum perempuan diwadahi dalam suatu organisasi yang dapat digunakan sebagai untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan khususnya ibu-ibu yang bermanfaat untuk meningkatkan kesejahteraan keluarganya. Organisasi itu adalah Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), yang sebelumnya dikenal dengan kepanjangan Pembinaan Kesejahteraan Keluarga adalah organisasi masyarakat secara umum

beranggotakan ibu-ibu. Kegiatan PKK diarahkan untuk menghimpun, menggerakkan dan membina potensi masyarakat, khususnya dalam pengembangan pemberdayaan perempuan. Dalam rangka meningkatkan kesejahteraan keluarga, ibu-ibu PKK memerlukan keterampilan yang dapat digunakan untuk mengembangkan kreativitasnya. Oleh karena itu maka diperlukan upaya mendorong anggota PKK untuk meningkatkan keterampilan yang dapat menjadi cikal bakal UMKM bagi ibu-ibu PKK. Salah satu alternatif pengembang keterampilan tersebut adalah mengolah bahan makanan menjadi produk yang bisa dijual. Oleh karena itu pengabdian ini akan dirancang diberikan kepada ibu-ibu PKK Desa Dencarik Kecamatan Banjar, Buleleng, dengan kegiatan berupa pelatihan keterampilan mengolah dan mengemas kripik pisang aneka rasa dalam rangka membentuk minat berwirausaha.

Desa Dencarik Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng terdiri dari lima banjar dinas yaitu Menasa, Baingin, Lebah, Bajangan, dan Corot yang mempunyai luas wilayah 3,75 km² dengan jumlah penduduk 5.185 jiwa.

Selama ini berbagai kegiatan dilakukan oleh ibu-ibu PKK terkait program-program yang telah dirancang sebelumnya. Namun situasi pandemi sebelum ini telah membuat masyarakat menghentikan berbagai aktivitas untuk lebih fokus menjaga kesehatan. Saat ini kondisi masyarakat sudah mulai membaik, sehingga masyarakat mulai bersemangat untuk mencari peluang-peluang usaha untuk meningkatkan ekonomi keluarganya. Ibu-ibu PKK sebagai bagian dari masyarakat juga turut berusaha mencari peluang usaha dengan menggunakan ketrampilan sederhana yang dapat mereka lakukan untuk membantu memulihkan kondisi ekonomi keluarganya.

Pada observasi awal, menurut keterangan dari Perbekel Desa Dencarik, Ibu Luh Kertawati, masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, sangat tertarik dengan pelatihan-pelatihan yang diberikan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan mereka. Selain itu, akan lebih baik jika mereka dapat berlanjut mengembangkan usaha dan berwira usaha setelah ibu-ibu PKK tersebut mempunyai keterampilan membuat suatu produk yang dapat dipasarkan dengan baik.

Pada sisi lain, peluang untuk memasarkan produk camilan berupa kripik sangat besar, karena kripik masih menjadi camilan yang banyak digemari untuk dinikmati pada berbagai kesempatan dan berbagai usia. Bahan Pisang juga merupakan hasil alam yang mudah diperoleh, apalagi di Desa Dencarik dan Kecamatan Banjar, masih banyak terdapat lahan yang digunakan sebagai lading dan ditanami pisang. Jadi dapat digambarkan untuk bahan baku pembuatan kripik pisang cenderung mudah diperoleh. Berdasarkan situasi ini, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menjadi penting untuk dilaksanakan, sehingga pemberdayaan ibu-ibu PKK dapat berperan untuk meningkatkan ekonomi dari lingkup keluarga, masyarakat desa, dan jika usahanya dapat berkembang dengan baik akan dapat berkontribusi pada ketahanan ekonomi nasional.

Berdasarkan latar belakang dan analisis mengenai situasi yang dihadapi oleh PKK Desa Dencarik dapat dipahami masalah yang dihadapi adalah bagaimana cara meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Dencarik dalam upaya memanfaatkan peluang untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Selain itu, ibu-ibu PKK Desa Dencarik juga sangat ingin membuka usaha dengan belajar mengolah produk makanan, khususnya membuat produk kripik.

Produk kripik menjadi menarik untuk dipelajari proses produksinya karena kebanyakan orang menyukai camilan sebagai selingan dari makanan pokok masyarakat. Sedangkan bahan baku pisang sangat mudah diperoleh di Desa Dencarik. Apalagi produk kripik dengan berbagai rasa yang dapat menjawab keinginan konsumen yang berbagai macam. Oleh karenanya, ibu-ibu PKK sangat membutuhkan pelatihan pembuatan kripik pisang tersebut. Permasalahan lainnya adalah bagaimana cara mengemas produk agar lebih estetik dan menarik serta dapat mempertahankan kualitas produk yang diproduksi. Oleh karena itu, maka ibu-ibu PKK memerlukan pelatihan berikut ini:

1. Mengolah pisang menjadi kripik pisang
2. Membuat inovasi kripik pisang berbagai rasa

3. Membuat inovasi kemasan produk yang dapat menarik pembeli dan menjaga kualitas produk dengan baik
4. Menganalisis perhitungan biaya dan nilai jual kripik pisang dalam kemasan.

Berdasarkan identifikasi masalah yang diuraikan sebelumnya, maka permasalahannya dapat dirumuskan berikut ini:

1. Melatih teknik mengolah pisang menjadi kripik pisang yang renyah dan mempunyai aneka rasa.
2. Melatih teknik pengemasan kripik pisang yang inovatif, menarik secara tampilan, dan dapat menjaga kualitas produk kripik pisang.
3. Bagaimana tanggapan ibu-ibu PKK Desa Dencarik terhadap kegiatan pelatihan ini dan pandangannya mengenai pengembangan kewirausahaan khususnya dibidang kuliner untuk dapat meningkatkan perekonomian keluarga?

Tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Dencarik mengolah pisang melalui pelatihan produk kripik pisang aneka rasa.
2. Untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Dencarik tentang teknik pengemasan melalui pelatihan pengemasan produk kripik pisang aneka rasa.
3. Untuk mengetahui tanggapan ibu-ibu PKK Desa Dencarik terhadap kegiatan pelatihan ini dan pandangannya mengenai pengembangan kewirausahaan khususnya dibidang kuliner untuk dapat meningkatkan perekonomian.

Pengabdian kepada masyarakat dengan kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan produk kripik pisang aneka rasa kepada ibu-ibu

PKK Desa Dencarik diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Bagi ibu-ibu PKK Desa Dencarik, hasil kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memahami tentang kewirausahaan yang berhubungan dengan usaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga.
2. Bagi ibu-ibu PKK Desa Dencarik, hasil kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memahami cara mengolah pisang menjadi produk kripik pisang aneka rasa. Selain itu juga untuk memahami cara pengemasan produk untuk menunjang aspek pemasaran dari produk yang dibuat.
3. Bagi Desa Dencarik dapat meningkatkan kemampuan ibu-ibu PKK Desa Dencarik tentang pengetahuan yang menunjang usaha, khususnya pengolahan pisang menjadi kripik pisang aneka rasa, sehingga diharapkan ke depannya dapat meningkatkan kemajuan perekonomian Desa Dencarik.

METODE

Adapun metode kegiatan yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Tahap persiapan yang terdiri dari persiapan materi pelatihan, administrasi surat-menyurat, koordinasi dengan pihak desa yaitu Kepala Desa dan Ketua PKK Desa Dencarik, serta koordinasi dengan narasumber dan panitia pelaksana.
2. Tahap pelaksanaan

Tahap ceramah tentang pengolahan pisang menjadi kripik pisang aneka rasa. Metode yang digunakan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan memberikan wawasan dan pengetahuan tentang kripik pisang agar kripik yang dihasilkan sesuai harapan.

Tahap demonstrasi dan praktik pengolahan produk kripik pisang dan pengemasan hasil produksi. Metode yang digunakan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah

dengan memberikan pelatihan berupa demonstrasi dan langsung dipraktikkan oleh ibu-ibu PKK Desa Dencarik sebagai peserta pelatihan.

Tahap monitoring yang dilakukan oleh pihak LPM Undiksha untuk memonitor jalannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan.

Tahap evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh keberhasilan kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan instrument evaluasi keberhasilan kegiatan.

Tahap pengukuran dampak bertujuan untuk mengetahui sejauh mana dampak yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan yang dilakukan.

Tahap pembuatan luaran dan laporan dilakukan saat kegiatan telah berakhir. Luaran kegiatan ini berupa artikel yang diseminarkan dan dipublish pada prosiding nasional. Selain itu, laporan kegiatan juga dibuat untuk melaporkan semua kegiatan yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini

Tahap perancangan tindak lanjut dilakukan untuk memberikan umpan balik atas hasil yang diperoleh pada kegiatan pengabdian pada masyarakat ini untuk dilakukan pada kegiatan berikutnya.

Evaluasi program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan melihat kemampuan ibu-ibu PKK Desa Dencarik untuk mengolah produk kripik pisang aneka rasa dan pengemasan produk yang telah dibuat.

Kegiatan evaluasi program pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung melalui penilaian kinerja dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi Keberhasilan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dilihat dari dua tolok ukur sebagai berikut:

1. Respons positif dari peserta pelatihan. Respons peserta pelatihan akan diukur melalui observasi selama pelatihan berlangsung. Respons positif kegiatan ini dapat dilihat dari partisipasi ibu-ibu PKK saat menghadiri kegiatan. Saat pemaparan materi pembuatan kripik pisang dan kaitannya dengan

kewirausahaan yang mungkin dikembangkan ke depannya, ibu-ibu PKK memperhatikan dengan seksama dan menyampaikan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan pelaksanaan pembuatan kripik pisang. Para peserta kegiatan yaitu ibu-ibu PKK sangat antusias saat dilakukan praktik pembuatan kripik pisang. Ibu-ibu PKK membuat kelompok untuk mengerjakan masing-masing bagian dalam proses pembuatan kripik pisang. Pembagian tugas dalam praktek pembuatan kripik pisang dilakukan dengan baik, sehingga kegiatan terorganisir dengan baik.

2. Meningkatnya keterampilan peserta setelah mendapat pelatihan. Keterampilan peserta pelatihan akan diobservasi saat pelatihan. Pelaksanaan observasi dilihat dari kinerja persiapan, proses pengolahan dan produk akhir yang telah dikemas. Evaluasi kegiatan pembuatan kripik pisang oleh ibu-ibu PKK dapat dikatakan berhasil dilihat dari teknis tahapan-tahapan proses pembuatan kripik pisang yang dilakukan dengan baik. Proses pembuatan kripik pisang ini mencakup pengetahuan tentang manfaat air garam untuk menghilangkan getah pada bahan pisang sehingga tidak licin. Tahap pengirisan pisang menggunakan alat sederhana agar ketebalannya seragam. Proses menggoreng kripik pisang yang baik, serta bagaimana memberikan rasa-rasa pada kripik pisang. Semua tahapan pembuatan kripik pisang dapat dipahami dan dipraktikkan dengan baik. Selanjutnya pemahaman mengenai produk kripik pisang yang dapat dijual sebagai wujud nyata berwirausaha. Manfaat lainnya dari kegiatan ini yang dapat diperoleh ibu-ibu PKK adalah dengan mengembangkan kemasan yang menarik sebagai aspek pemasaran dari kripik pisang yang diproduksi. Kemasan dalam kaitannya agar tampilan produk kripik pisang dapat menarik dari segi estetika dan tampilan yang lebih berkelas dan berkualitas.

Selain aspek penilaian di atas, keberhasilan pelatihan ini dilihat dari antusias peserta mengikuti pelatihan yang dilihat dari kehadiran, dan hasil pelatihan bisa dilanjutkan pada usaha secara kelompok maupun mandiri. Rencana pengembangan selanjutnya dari kegiatan pelatihan ini akan diupayakan melakukan produksi berkelanjutan yang dapat juga digunakan untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan lebih jauh meningkatkan perekonomian masyarakat Desa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Dencarik yang berlokasi di Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng mempunyai lima banjar dinas yaitu: Menasa, Baingin, Labah, Bajangan, dan Corot. Luas wilayah Desa Dencarik 3, 75 km² dengan jumlah penduduk 5.028 jiwa. Masyarakat Desa Dencarik banyak membuka usaha sendiri saat adanya pandemic covid-19. Pekerjaan yang sebelumnya dibidang pariwisata tidak lagi dapat ditekuni lagi karena banyak tempat mereka kerja sudah ditutup. Pilihan yang ada saat itu dan paling mudah dilakukan adalah berwira usaha, baik itu bidang jasa, dagang, maupun usaha produksi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan observasi ke desa, bertemu dengan Perbekel Desa Dencarik untuk mengetahui potensi ekonomi yang dimiliki Desa Dencarik. Selain itu, pertemuan dengan Perbekel Desa Dencarik juga mendiskusikan permasalahan dalam bidang ekonomi yang dihadapi oleh masyarakat secara umum. Salah satu permasalahan yang dikemukakan adalah bagaimana cara meningkatkan perekonomian level keluarga dengan memberdayakan ibu-ibu PKK.

Sebelum kegiatan dirancang dan dilaksanakan, kami Tim PKM Undiksha melakukan koordinasi kembali dengan Perbekel Desa Dencarik pada 8 Juni 2023 untuk menentukan tanggal, tempat, serta teknis kegiatan secara umum. Setelah berdiskusi dan mempertimbangkan dengan baik, maka ditentukan pelaksanaan kegiatan PKM akan dilakukan pada 24 Juni 2023. Kegiatan akan dilakukan di Kantor Desa dengan peserta sesuai perencanaan ibu-ibu PKK Desa Dencarik yang berjumlah 20 orang. Setelah disepakati waktu kegiatan, kami TIK PKM Undiksha melakukan persiapan-persiapan mengenai surat-menyurat,

materi yang akan diberikan dan berbagai penunjang kegiatan lainnya, seperti spanduk dan piagam. Sebagai informasi kegiatan PKM ini, kami memohonkan surat tugas kepada LP2M Undiksha, yang digunakan juga sebagai dasar kami mengadakan kegiatan.

Persiapan lainnya yang dilakukan Tim PKM adalah menguji coba terlebih dahulu pembuatan kripik pisang aneka rasa sebelum dipraktikkan dengan ibu-ibu PKK Desa Dencarik.



Gambar 1. Bahan Pisang dan Kripik Pisang

Saat uji coba ini, selain mencoba prosedur dan teknik memasak kripik pisang, kami juga merancang kemasan kripik pisang aneka rasa. Rancangan kemasan produk kripik pisang aneka rasa dibuat dengan desain dan bentuk estetik untuk meningkatkan penampilan produk yang akan dijual. Tim PKM juga membantu membuat desain stiker untuk kemasan produk kripik pisang, sehingga tampilan produk akan menjadi lebih menarik.



Gambar 2. Desain Stiker dan Produk Hasil Uji Coba

Pada hari Sabtu, tanggal 24 Juni Tim PKM kegiatan pelatihan pembuatan kripik pisang aneka rasa dimulai pada jam 09.00 wita. Agenda kegiatan diawali dengan sambutan dari Tim PKM Undiksha dan Perbekel Desa Dencarik. Kegiatan selanjutnya adalah

memberikan penjelasan tentang manfaat buah pisang, bagaimana buah pisang dapat diolah, dan mengenai pengolahan dan pengemasan produk kripik pisang aneka rasa. Selain itu juga dijelaskan tentang peluang bisnis bagi ibu-ibu PKK khususnya bisnis kripik pisang yang dapat meningkatkan motivasi ibu-ibu PKK dalam berwira usaha dalam lingkup keluarganya. Selanjutnya Tim PKM mulai memandu dan mendampingi ibu-ibu PKK dalam membuat kripik pisang aneka rasa. Pertama dijelaskan mengenai jenis pisang yang baik digunakan untuk membuat kripik pisang. Kemudian cara menghilangkan getah pisang dengan air garam supaya saat diiris pisang tersebut tidak licin. Selanjutnya diberikan arahan bagaimana menggunakan alat untuk mengiris pisang agar ketebalannya sama. Selanjutnya pisang yang telah diiris akan direndam sebentar pada air yang dicampur dengan sedikit kapur sirih agar kripik pisang yang dihasilkan menjadi renyah.



Gambar 3. Praktik membuat kripik pisang

Lebih lanjut irisan pisang mulai digoreng dengan minyak yang banyak, namun irisan pisang tersebut harus digoreng sedikit demi sedikit, agar tidak lengket satu sama lain. Proses menggoreng juga didampingi untuk melihat tingkat kematangan yang baik. Setelah kripik pisang matang dengan baik, selanjutnya didinginkan sebentar sebelum diberikan rasa-rasa seperti rasa BBQ, rasa macha, rasa balado, rasa coklat dan bisa dikreasikan juga rasa lainnya.

Tahap berikutnya adalah pengemasan produk. Pengemasan produk sudah disiapkan contoh kemasan beserta stiker untuk produk kripik pisang oleh Tim PKM. Kemudian ibu-ibu PKK diberikan penjelasan pengemasan produk harus ditimbang terlebih dahulu sesuai dengan berat produk yang diinginkan, agar semua produk nantinya terjamin beratnya, misalnya kemasan 50gram atau kemasan 100 gram. Sampai

akhirnya produk kripik pisang aneka rasa dengan kemasan menarik dapat diselesaikan dengan baik.

Hasil kegiatan PKM ini dari awal sudah dapat dilihat bahwa ibu-ibu PKK sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini dari jumlah yang hadir pada saat kegiatan melebihi dari jumlah peserta yang tim rencanakan.



Gambar 4. Antusiasme Ibu-Ibu PKK

Hasil lainnya adalah ibu-ibu PKK dengan sangat bersemangat mengikuti pelatihan PKM ini yang dilihat dari komentar-komentar yang dikemukakan saat pelaksanaan pelatihan pembuatan kripik pisang ini. Bahkan ada ibu yang sudah mengemukakan bagaimana selanjutnya mereka bisa mempraktikkan bisnis kripik pisang ini di rumahnya.



Gambar 5. Ibu-Ibu PKK Peserta Pelatihan

Selama kegiatan pelatihan, para peserta sangat antusias mengerjakan langkah-langkah yang diinstruksikan oleh tim PKM. Para peserta juga berdiskusi secara aktif mengenai permasalahan yang ditemui dalam mempraktikkan pembuatan kripik pisang aneka rasa serta menyimak dengan baik semua penjelasan yang diberikan oleh tim PKM. simpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pelatihan pengolahan dan pengemasan kripik pisang aneka ras kepada ibu-ibu PKK Desa Dencarik maka dapat ditarik simpulan bahwa

kegiatan pelatihan berjalan lancar. Para peserta pelatihan sangat tertarik terhadap materi dan bersemangat saat proses pelatihan pengolahan dan pengemasan kripik pisang aneka rasa.

Pelaksanaan pelatihan pengolahan dan pengemasan kripik pisang aneka rasa diawali dengan pemaparan mengenai pisang dan manfaatnya, serta berbagai macam produk olahan pisang. Pemaparan berikutnya mengenai apa saja bahan yang digunakan dan langkah-langkah pembuatan kripik pisang aneka rasa. Saat praktik pembuatan kripik pisang dilaksanakan, setiap tahapan dijelaskan dengan baik dan seksama sehingga para peserta dapat memahaminya. Pada akhirnya kegiatan PKM ini berhasil menghasilkan produk kripik pisang aneka rasa. Selain itu, ibu-ibu PKK juga memperoleh pengetahuan tentang bagaimana caranya membuat kripik pisang aneka rasa.

DAFTAR RUJUKAN

- Nurif, M., Windiani, Kustansi, S., & Muchtar, S. (2013). Manajemen Keuangan Dan Packing Untuk Usaha Kecil Menengah (Ukm) Di Kecamatan Tandes Surabaya. *Jsh Jurnal Sosial Humaniora*, Vol 6 No.2, November 2013, 6(2), 113–120.
- Julianti, E. & Nurmira, M. 2006. Teknologi Pengemasan. Buku Ajar Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
www.ucarecdn.com/e173244f-0f72-4b04-b41d-74d78cee852c/
- Jun, H. Han. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier Ltd. Hisan, C., Posumah, N. H., & Simpangan, D. (2017). *Pelatihan pembuatan keripik pisang balado*. 6–10.
- Korry, N. S. (2013). *Peran Orientasi Kewirausahaan dalam Memediasi Pengaruh Budaya Organisasi dan Kebijakan Pemerintah Terhadap Kinerja usaha (Studi pada Koperasi Unit Desa di Provinsi Bali)*. Malang.

- Rahim, M. A. (2019). Pemberdayaan dan Pelatihan Produk Kripik Pisang Pagatan Gula Merah. *Agrobisnis*, 1(2), 22–27.
- Triadiarti, Y., Nasution, A. H., & Gultom, A. C. (2017). Pengembangan Varian Rasa produk Kripik Pisang Industri Rumah Tangga di Kecamatan Percu Sei Tuan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4), 489–495.
- De Vaus, D. A. (2014). *Surveys in social research*. Sydney, Australia: Allen & Unwin
- Roussev, B. (2003). Teaching introduction to programming as part of the IS component of the business curriculum. *Proceedings of the InSITE 2003 Conference*, 1353-1360. <https://doi.org/10.28945/2714>