

**PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI
PENGELOLAAN PISANG DAN SINGKONG
DI DESA JELUN KABUPATEN BANYUWANGI**

**COMMUNITY ECONOMIC EMPOWERMENT THROUGH THE
PROCESSING OF BANANAS AND CASSAVA IN JELUN VILLAGE
BANYUWANGI REGENCY**

¹⁾Iqdatul Amalia, ²⁾Qurrotun Aini, ³⁾Abdul Choliq

¹⁾Manajemen Zakat dan Waqaf, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
amalaihdatul@gmail.com

²⁾Hukum Tata Negara, Fakultas Syariah
qurrotunaini302@gmail.com

³⁾Komunikasi Penyiaran Islam, Fakultas Dakwah
choliqbaya@gmail.com

ABSTRAK

Dusun Ledok Desa Jelun, Licin, Banyuwangi memiliki banyak potensi hasil pertanian maupun tegalan yang belum dikelola dengan baik. Terutama yang bisa dimanfaatkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Kehadiran mahasiswa IAIN Jember yang sedang melakukan KKN berhasil mengedukasi masyarakat setempat. Yaitu, melatih warga mengolah hasil buminya yang berlimpah menjadi lebih bernilai ekonomis. Hasil bumi seperti pisang dan singkong yang semula hanya dikonsumsi untuk kebutuhan sendiri, akhirnya diubah menjadi kripik dengan berbagai varian rasa. Warga mendapat pelatihan mengolah pisang dan singkong menjadi kripik aneka rasa dari mahasiswa. Bahkan, warga juga diajari cara memasarkan kripik aneka rasa itu secara online maupun offline. Melalui pelatihan pengolahan dan pemasaran kripik aneka rasa ini bisa menambah penghasilan baru atau penghasilan tambahan bagi warga setempat. Termasuk bisa memberi pekerjaan ibu-ibu maupun warga yang tidak memiliki pekerjaan. Sekaligus, kripik pisang dan singkong aneka rasa ini menjadi oleh-oleh khas produksi warga Dusun Ledok. Kehadiran mahasiswa melakukan pengabdian telah membawa perubahan sosial ekonomi bagi warga Dusun Ledok. Warga masyarakat tidak hanya bekerja menjadi petani tetapi juga bisa memproduksi kripik pisang dan singkong yang bisa memberi nilai tambah ekonomis.

Kata Kunci: Pemberdayaan Ekonomi, Pengolahan Pisang dan Singkong.

ABSTRACT

Ledok Hamlet, Jelun Village, Licin, Banyuwangi has a lot of potential agricultural and upland products that have not been managed properly. Especially those that can be used to improve the community's economy. The presence of IAIN Jember students who were doing KKN succeeded in

educating the local community. Namely, training residents to process the abundant natural products into more economical value. Agricultural products such as bananas and cassava, which were originally only consumed for their own needs, were finally converted into chips with various flavors. The residents received training to process bananas and cassava into various flavors of chips from the students. In fact, residents were also taught how to market various flavors of chips online and offline. Through training in the processing and marketing of various flavors of chips, it can add new income or additional income for local residents. Including being able to provide jobs for mothers and residents who do not have a job. At the same time, these various flavors of banana and cassava chips are unique souvenirs produced by the people of Ledok Hamlet. The presence of students doing community service has brought socio-economic changes for the people of Ledok Hamlet. The community members not only work as farmers but also produce banana and cassava chips which can provide added economic value.

Keywords: Economic Empowerment, Banana and Cassava Processing.

PENDAHULUAN

Dusun Ledok yang berada di Desa Jelun, Kecamatan Licin Kabupaten Banyuwangi memiliki wilayah yang cukup unik. Selain dikelilingi oleh pegunungan, wilayahnya berada di cekungan (ledok), sesuai dengan nama dusunnya. Kontur permukaan tanahnya sebagian besar bergelombang atau tidak rata. Jalan utama maupun jalan setapak yang ada di dusun ini juga demikian. Bahkan, kondisi jalan utama di dusun ini bisa disebut cukup ekstrim karena naik turun yang cukup tajam. Sebagian besar tanah di wilayah ini merupakan lahan pertanian subur dengan tanaman utama padi. Sebagian lagi merupakan tanah tegalan yang ditanami kelapa, singkong, pisang, semangka dan durian. Luas tanah sawah di dusun ini mencapai 247,78 hektare.

Dusun Ledok yang berada di wilayah bagian utara Kabupaten Banyuwangi ini memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

- Sebelah Utara: Desa Segobang Kecamatan Licin
- Sebelah Barat: Desa Segobang Kecamatan Licin
- Sebelah Selatan: Desa Kayangan Kecamatan Licin
- Sebelah Timur: Desa Gumuk Kecamatan Licin

Jumlah penduduk penghuni Dusun Ledok 594 jiwa yang tercakup dalam 237 kepala keluarga (KK). Sebaran jumlah penduduk itu berada di lingkungan 5 RT di bawah naungan 2 RW. Sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani dan mengandalkan kebutuhan hidupnya dari hasil pertanian dan tegalan. Jumlah petani yang ada di Dusun Ledok mencapai 316 jiwa dan buruh tani sebanyak 352 jiwa. Berdasarkan data yang diperoleh dari kepala Dusun Ledok, pekerjaan warga setempat bila diprosentase adalah sebagai berikut:

- Petani : 30 persen
- Buruh tani : 45 persen
- Pedagang : 15 persen

- Peternak : 8 persen
- Guru : 2 persen

Kondisi sosial ekonomi masyarakat Dusun Ledok tergolong kelas menengah ke bawah karena rata-rata pendapatan mereka dari hasil pertanian dan tegalan hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Sebenarnya, lahan pertanian dan tegalan di Dusun Ledok banyak memiliki kelebihan bila dioptimalkan untuk diproses lebih lanjut. Namun kendala sumber daya manusia dan infrastruktur yang kurang memadai menjadikan perekonomian masyarakat tak kunjung membaik. Umumnya, hasil dari sawah dan tegalan hanya dikonsumsi sendiri dan sebagian ada yang dijual ke pasar.

Dari hasil survei yang dilakukan mahasiswa IAIN Jember selama pengabdian di Dusun Ledok, hasil bumi pisang dan singkong cukup melimpah. Sayangnya, potensi itu belum banyak memberikan nilai tambah yang bisa mendongkrak perekonomian warga secara optimal. Padahal, beberapa hasil bumi itu sebenarnya masih bisa diolah lagi menjadi produk bernilai ekonomis. Mahasiswa mencoba menjadikan potensi lokal yang melimpah itu menjadi lebih berharga bagi masyarakat setempat. Salah satunya dengan mengolahnya menjadi keripik pisang dan singkong dengan berbagai varian rasa sebagai industri rumahan. Selanjutnya dipasarkan sebagai produksi kudapan unggulan Dusun Ledok.

Kehadiran mahasiswa IAIN Jember yang melaksanakan pengabdian melalui program kuliah kerja nyata (KKN) di dusun ini banyak membawa berkah bagi masyarakat setempat. Salah satunya bisa mengubah pola pikir masyarakat untuk menjadikan hasil bumi lebih bernilai ekonomis. Mahasiswa mampu mengedukasi masyarakat melalui kegiatan pelatihan pengolahan singkong dan pisang bernilai ekonomis lebih tinggi, yaitu dibuat kripik aneka rasa. Selain bisa menambah pendapatan ekonomi keluarga, juga bisa memberikan pekerjaan baru, khususnya bagi ibu-ibu atau para remaja yang tidak memiliki pekerjaan. Termasuk juga menambah pekerjaan baru bagi buruh tani yang sedang tidak ada pekerjaan karena lahan pertaniannya sedang vakum maupun saat menunggu masa panen.

Pemberdayaan ekonomi masyarakat berupa pengolahan hasil bumi, khususnya singkong dan pisang dinilai sangat tepat. Sebab, kedua komoditi hasil tanah tegalan itu cukup berlimpah di Dusun Ledok. Selama ini, pisang dan singkong hanya dikonsumsi sendiri dan sebagian lagi ada yang dijual ke pasar. Kini hasil bumi itu mampu disulap menjadi kripik aneka rasa berkat bantuan dari tangan-tangan trampil para mahasiswa IAIN Jember. Tak hanya itu, para mahasiswa juga membantu cara pengemasan yang lebih tahan lama sekaligus mengajari pemasaran produk kripik singkong dan pisang buatan warga Dusun Ledok. Baik pemasaran model manual secara langsung dengan cara dititipkan di beberapa outlet di wilayah Banyuwangi maupun dipasarkan secara online melalui marketplace.

Pemilihan pisang dan singkong sebagai bahan untuk meningkatkan pemberdayaan ekonomi masyarakat dinilai sangat tepat sasaran. Pisang adalah buah yang cukup dikenal luas di Indonesia maupun di belahan dunia lain. Selama ini buah pisang bisa dinikmati dengan berbagai cara: dimakan langsung, digoreng, dikukus, atau diolah bersama bahan lain. Pisang tidak hanya enak dinikmati, tapi juga banyak bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena memiliki nilai gizi. Kandungan gizi pada pisang antara lain kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Selain itu, pisang juga memiliki kandungan vitamin C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Manfaat lain dari pisang bisa mengatasi anemia, menurunkan berat badan, menyehatkan tulang dan bagus untuk perawatan kulit.

Selain pisang, tanaman lain yang banyak dijumpai di Dusun Ledok adalah singkong. Singkong merupakan jenis umbi-umbian dengan akar dan daun yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Singkong telah banyak diolah menjadi berbagai macam kudapan oleh masyarakat sejak zaman dahulu. Kandungan gizi yang terdapat pada singkong antara lain karbohidrat, protein, serat, mineral, kalium, magnesium, fosfor, kalium, vitamin C dan vitamin A. Manfaat singkong diantaranya bisa menambah energi, sumber serat dan karbohidrat yang kompleks, serta memiliki kandungan antioksidan yang baik.

Pemanfaatan hasil bumi untuk menyejahterakan warga masyarakat setempat merupakan bagian dari strategi pembangunan ekonomi nasional. Pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal dilakukan dengan cara meningkatkan nilai jual produk lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan atau perekonomian masyarakat. Upaya ini diharapkan bisa menciptakan lapangan kerja sekaligus mengurangi kemiskinan. Sektor pertanian dan industri memiliki peranan penting dalam meningkatkan roda ekonomi masyarakat. Usaha bidang industri pertanian dapat dilakukan secara tepat dengan cara penyediaan bahan baku dari hasil bumi, penyediaan kualitas bibit unggul dan peningkatan usaha industri rumah tangga mandiri. Perkembangan sebuah industri dapat dilakukan secara tepat apabila mampu membuka lapangan pekerjaan yang layak dan mampu memberikan keuntungan bagi industri dalam mengolah hasil pertanian untuk menunjang produktifitas pengolahan hasil pertanianmaupun perkebunan.

Industri pengolahan hasil pertanian merupakan sektor yang tepat dalam pengembangan usaha dengan cara menumbuhkan pengelolaan bidang pertanian secara tepat guna menuju strategi pembangunan pertanian. Diantaranya yang harus dilakukan adalah menciptakan nilai tambah dalam meningkatkan komoditas pertanian, baik secara tradisional maupun modern. Pembuatan kripik singkong dan pisang dapat menjadi peluang usaha bagi para ibu-ibu rumah tangga di Dusun Ledok Kabupaten Banyuwangi. Proses pembuatannya sangat mudah dan tidak memerlukan keterampilan khusus. Membuat kripik pisang dan singkong dapat menjadi sumber pendapatan baru untuk ibu-ibu rumah tangga.

Perkembangan usaha pembuatan keripik singkong pada industri rumah tangga sangat berpengaruh positif dalam penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan keluarga. Ditambah lagi ketersediaan bahan baku yang cukup mudah ditemui di Dusun Ledok. Menurut kepala dusun setempat, hasil panen sawah dan tegalan di dusunnya kalau diperbandingkan dengan prosentase secara menyeluruh, padi 45 persen, pisang 25 persen dan singkong 30 persen. Hasil panennya kebanyakan dikonsumsi sendiri, selebihnya dijual. Apabila masyarakat mengelola hasil sumber daya alam dengan baik ditunjang dengan promosi yang memadai, tentu akan menjadi makanan khas dari Dusun Ledok. Selain dapat dinikmati oleh masyarakat sekitar, juga masyarakat luar dusun maupun luar kota. Apabila hasil pertanian diolah dengan baik akan memiliki nilai jual yang tinggi, juga akan mendongkrak perekonomian masyarakat.

Dalam upaya meningkatkan ekonomi masyarakat, mahasiswa IAIN Jember mengajak masyarakat Dusun Ledok menggali potensi sumber daya alam yang ada di dusun setempat, salah satunya dari hasil pertanian. Tujuan yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini bisa mengedukasi masyarakat dengan menjadikan potensi lokal yang belum tergarap dapat dioptimalkan, khususnya yang bisa berdampak pada peningkatan kesejahteraan petani maupun buruh tani. Selain itu, tujuan lainnya pengolahan pisang dan singkong yang dimotori mahasiswa IAIN Jember juga bisa menambah peluang usaha warga setempat.

Pengabdian mahasiswa IAIN Jember di Dusun Ledok berupa pengolahan pisang dan singkong menjadi kripik dengan varian berbagai rasa ini banyak membawa manfaat. Manfaat yang didapat tentu tidak hanya untuk masyarakat dusun setempat saja. Para mahasiswa yang melakukan pengabdian juga mendapat manfaat yang banyak dari hasil inovasinya. Diantaranya bisa mengaplikasikan ilmu yang didapat dari bangku kuliah, bersosialisasi dengan masyarakat, melatih cara berfikir, mengatasi masalah, berinovasi dan berkreasi dalam menghadapi tantangan zaman.

Menurut Bapak Saiful, warga Dusun Ledok, beberapa waktu sebelumnya di dusun ini juga pernah ada mahasiswa dari perguruan tinggi lain yang melakukan KKN atau pengabdian. Hanya saja sumbangsih yang diberikan kepada warga kurang signifikan. Hasil pengabdian yang ditinggalkan oleh mahasiswa sebelumnya hanya berupa plakat nama masjid. Selain itu, pemberian sumbangan bibit ikan lele dengan harapan bisa dikelola oleh warga. Namun, karena para mahasiswa itu hanya memberi bibit ikan lele tanpa memberikan edukasi yang tepat guna kepada warga peternak, akhirnya program itu tidak berumur lama. Bibit lele bantuan mahasiswa itu tidak bisa berkembang seperti yang diharapkan karena banyak yang mati.

METODE

Metode yang digunakan mahasiswa dalam melakukan pemberdayaan ekonomi masyarakat berupa pendekatan persuasif. Caranya dengan datang ke rumah perangkat desa

dan tokoh masyarakat, serta mendatangi beberapa rumah warga untuk bersilaturahmi sekaligus menggali potensi yang ada di dusun ini. Selain itu juga mengikuti kegiatan pengajian bersama, posyandu, penyuluhan, kerja bakti di masjid, dan masih banyak lagi. Selanjutnya mahasiswa memberikan pelatihan penyuluhan kepada masyarakat tentang pengolahan pisang dan singkong aneka rasa.

Pelatihan Pembuatan Olahan Pisang dan Singkong Berbagai Rasa

Peserta yang mengikuti pelatihan ini berjumlah 20 orang. Sebanyak 10 orang mengikuti pelatihan bertempat di rumah Ketua RW Dusun Ledok dan 10 orang yang lain mengikuti pelatihan di posko KKN 17 Dusun Ledok. Melalui pelatihan ini masyarakat mendapat pengetahuan baru dalam mengolah pisang dan singkong. Sebenarnya pengolahan kripik pisang dan singkong sangat mudah dan sebagian dari ibu-ibu sudah tahu cara membuatnya. Pengetahuan baru yang didapat diantaranya cara mengemas dengan bungkus yang lebih tahan lama, penyajian atau tampilan yang lebih menarik, penambahan aneka macam rasa yang bisa menggoda selera serta cara memasarkannya.

Untuk strategi pemasaran menggunakan dua metode yaitu secara langsung dan melalui online. Secara langsung dilakukan dengan cara menggunakan tenaga pemasaran (pedagang) yang mendatangi konsumen maupun dititipkan di beberapa toko ataupun warung. Sedangkan pemasaran melalui online dengan menggunakan media social seperti facebook, instagram, whatsapp dan marketplace seperti Shopee, Tokopedia, Lazada, Bukalapak dan beberapa yang lain.

Kegiatan penyuluhan di posko KKN kelompok 17 biasanya dilakukan pada hari Rabu. Sedangkan penyuluhan di rumah ketua RW dilakukan pada hari Jumat. Materi yang disampaikan pada penyuluhan antara lain tentang manfaat pisang dan singkong, kandungan gizi, cara mengolah, cara mengemas dan memasarkan produk.

Setelah melakukan pelatihan dan penyuluhan, mahasiswa juga membantu membuat jaringan untuk pemasaran untuk kripik pisang dan singkong yang diberi merek "Istana Chips". Sebagian besar warga sudah mahir dalam mengolah pisang dan singkong menjadi kripik aneka rasa namun banyak warga yang belum bisa memasarkan atau belum paham model pemasaran via online. Pembuatan jaringan pemasaran langsung dilakukan dengan cara berjualan keliling ke rumah warga. Sedang pemasaran secara online dikoordinir melalui ketua RW untuk didaftarkan ke beberapa marketplace. Para pengusaha industri rumahan ini masih memerlukan pendampingan dan motivasi supaya inovasi dalam membuat kripik pisang dan singkong aneka varian rasa lebih variatif. Penyuluhan tentang pemasaran hasil usaha sangat penting untuk selalu dilakukan.

Pengajian Bersama

Kegiatan pengajian bersama mahasiswa KKN dilakukan setiap hari Kamis malam dan Minggu malam dengan kelompok pengajian ibu-ibu bertempat di mushala dan

posyandu. Para mahasiswa secara rutin mengikuti acara pengajian sehingga bisa berbaur dengan ibu-ibu sekaligus mengenalnya lebih dekat. Selain itu, setiap ada acara yang membutuhkan tenaganya, mahasiswa juga selalu diajak serta seperti acara khotmil Quran, tahlilan, yasinan, dan lain sebagainya. Kegiatan pengajian dan sejenisnya itu dijadikan sebagai wadah yang cukup efektif bagi mahasiswa sebagai ajang untuk saling lebih mengenal, berbaur dan memanfaatkannya untuk sosialisasi.

Posyandu

Pos Pelayanan Terpadu (posyandu) yang ada di Dusun Ledok, mempunyai lima orang kader, masing-masing dua kader di wilayah atas dan tiga kader di daerah bawah. Di Dusun Ledok saat ini kurang lebih terdapat 40 balita dan lima ibu hamil. Para balita selain ditimbang dan diperiksa kesehatannya juga diberi vitamin dan obat cacing. Sejak adanya wabah covid-19 para kader dan petugas posyandu keliling ke rumah-rumah setiap satu bulan sekali. Biasanya dilakukan pada minggu pertama antara tanggal 1-5. Para mahasiswa memanfaatkan kegiatan posyandu untuk lebih mengenal lebih dekat dan berbaur dengan ibu-ibu, termasuk juga memanfaatkan kegiatan tersebut untuk memberi penyuluhan jika diperlukan. Terutama penyuluhan terkait dengan kebersihan lingkungan, budaya hidup bersih dan sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi dan Partisipan

Lokasi kegiatan pengabdian, khususnya terkait dengan kegiatan pengolahan pisang dan singkong diselenggarakan di rumah ketua RW dan berada di posko KKN 17, Dusun Ledok, Desa Jelun, Kecamatan Licin, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan berbagai macam olahan pisang dan singkong aneka rasa. Peserta kegiatan pelatihan ini melibatkan warga Dusun Ledok, khususnya dari kalangan ibu-ibu.

Bahan dan Alat

Bahan utama untuk pembuatan kripik adalah pisang dan singkong. Bahan baku pisang dibutuhkan satu curung, sedangkan pengolahan singkong membutuhkan bahan sekitar dua kilogram. Bahan lain yang dibutuhkan antara lain air, minyak goreng, bumbu balado, perasa makanan, pewarna makanan, coklat, cabai bubuk dan gula. Sedang peralatan lain yang digunakan meliputi kompor, gas, baskom, telenan, pisau, sutil, serok, alat pemotong pisang, toples, plastik kemasan ukuran 14 x 22 mm dan penggorengan.

Bentuk Kegiatan

Model pelatihan yang dilakukan berupa penyuluhan dan praktik langsung. Materi yang disampaikan kepada masyarakat Dusun Ledok diantaranya mengenai manfaat pisang dan singkong sebelum dan sesudah diolah. Juga manfaat bagi kesehatan, kandungan gizi, cara mengolah menjadi kripik aneka rasa dan strategi pemasarannya. Pengolahan kripik singkong dan pisang yang pernah dilakukan oleh ibu-ibu warga setempat selama ini hanya mengandalkan tiga rasa, yaitu original, asin dan manis. Hasil olahannya selama ini lebih banyak dinikmati sendiri atau dijadikan sebagai hidangan untuk tamu. Setelah dilatih oleh mahasiswa KKN UIN KHAS Jember, varian rasanya bisa dikembangkan menjadi banyak. Seperti rasa nanas, coklat, pedas, balado dan lain sebagainya. Karena hasil dari olahan kripik singkong dan pisang ini nantinya akan dijual. Para ibu-ibu dan remaja putri juga diajari cara mengemas produk dengan tampilan yang menarik sekaligus lebih tahan lama. Kemasan yang digunakan adalah bungkus plastik ziplock dan diberi label agar terlihat lebih menarik.

Diharapkan dari pelatihan ini bisa membantu masyarakat untuk menjalankan usaha *home industry*. Sasaran kegiatan ini diharapkan dapat menghasilkan kelompok ibu-ibu pengusaha kripik pisang dan singkong dengan pemahaman yang baik dan benar. Selain itu juga diharapkan memiliki jaringan pasar yang lebih luas, tidak hanya di kalangan kelompok ibu-ibu yang ada di Dusun Ledok, tapi juga keluar daerah. Kelompok tani juga dilibatkan secara langsung sebagai penyuplai bahan baku pisang dan singkong. Peran ibu-ibu sebagai pengusaha kripik pisang dan singkong pada akhirnya bisa membantu menopang pendapatan rumah tangganya.

Sedangkan tahapan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Ledok, Des Jelun, Kecamatan Licin, Kabupaten Banyuwangi, dilakukan melalui tahapan:

1. Pelatihan pembuatan kripik pisang dan singkong.
2. Melakukan sosialisasi sekaligus memotivasi masyarakat agar lebih paham mengenai manfaat dan kandungan gizi pisang dan singkong.

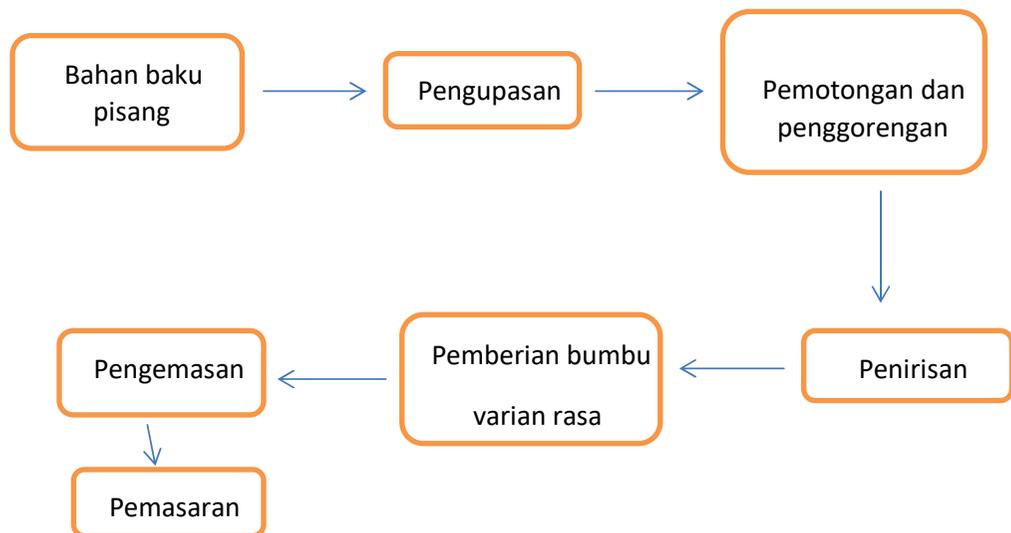
Beberapa bentuk motivasi yang diberikan kepada masyarakat antara lain memberi pengetahuan tentang kewirausahaan dan bisa memiliki *home industry* dengan tujuan untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

1. Sosialisasi mengenai cara mengolah pisang dan singkong menjadikan produk kripik pisang dan singkong dengan berbagai varian rasa. Kripik pisang dan kripik singkong dibuat dengan berbagai varian rasa yang memiliki nilai jual yang jauh lebih tinggi.
2. Pelatihan membuat kripik pisang dan singkong yang enak, gurih, renyah, dan banyak pilihan varian rasa. Kripik pisang dan kripik singkong dikemas dengan plastik ziplock sehingga lebih higienis dan mudah penyimpanannya.

Proses Pembuatan Kripik

Proses pengolahan awal berupa memilih buah pisang dan singkong, dilanjut dengan cara membuat kripik pisang. Setelah memilih buah pisang, proses selanjutnya mengupas pisang terlebih dahulu lalu memotongnya tipis-tipis dengan bentuk lingkaran atau memanjang di atas penggorengan menggunakan alat pasrah atau pemotong pisang. Irisan kripik pisang berwarna kuning keemasan itu kemudian siap ditiriskan. Setelah dingin kripik dimasukkan ke dalam toples sesuai varian rasa yang diinginkan, masing-masing dibedakan sesuai rasa: coklat, nanas, manis dan asin. Toples ditutup kemudian digoyang-goyang atau diaduk agar bumbu tercampur merata, selanjutnya dikeluarkan dari toples, dikemas dalam plastik dan siap dipasarkan. Pada produksi tahap awal, pemberian brand di plastik kemasan menggunakan stiker.

Lebih jelasnya mengenai gambaran kegiatan proses produksi pengolahan kripik singkong dan pisang dapat dilihat pada gambar 1.



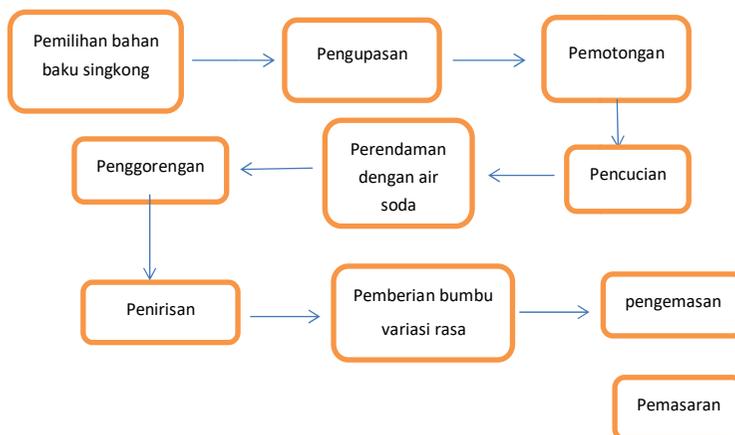
Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Kripik Pisang



Gambar 2. Proses Pembuatan Kripik Pisang

Sementara itu, cara pembuatan kripik singkong tak beda jauh dengan pembuatan kripik pisang. Pertama memilih singkong yang bagus, kemudian dikupas, dicuci dan dipotong tipis berbentuk lingkaran. Proses selanjutnya singkong direndam dengan air soda agar hasilnya menjadi renyah saat dimakan. Setelah dipotong tipis, singkong siap digoreng hingga berwarna kuning keemasan, kemudian ditiriskan. Tahap berikutnya setelah kondisi kripiknya sudah dingin dimasukkan ke dalam toples sesuai varian rasa yang diinginkan. Jadilah kripik singkong yang sudah bisa dinikmati. Selanjutnya dimasukkan ke dalam plastik, ditimbang, diberi label dengan rapi dan siap dipasarkan.

Lebih jelasnya mengenai gambaran kegiatan proses produksi pengolahan kripik singkong dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Diagram Proses Pembuatan Kripik Singkong



Cara pencampuran bumbu varian rasa kripik singkong sama juga dengan pencampuran bumbu kripik pisang. Setelah kripik singkong ditiriskan, selanjutnya siap dimasukkan ke dalam toples untuk dicampur dengan bumbu varian rasa dan diaduk sampai merata. Varian rasa kripik singkong antara menggunakan bumbu balado, BBQ, pedas manis dan nanas. Untuk pemakaian bumbu balado dibeli dari toko seperti bumbu yang biasa digunakan para pedagang camilan. Sedangkan rasa nanas diambil dari serbuk minuman. Dari semua varian rasa, penggunaan bumbu balado, pedas manis dan BBQ hanya membutuhkan setengah bungkus varian rasa. Selanjutnya kripik dikemas dalam plastik ziplock yang agak tebal dengan ukuran 14 x 22 cm agar tidak mudah layu sekaligus lebih praktis. Jika saat dinikmati kripik tidak langsung habis maka bisa ditutup kembali kemasan ziplocknya. Supaya memiliki ukuran dan rasa yang standar, proses pengemasan kripik dilakukan dengan cara ditimbang dulu. Plastik kemasan juga diberi brand dan label masa kadaluarsa.



Gambar 4. Proses Pembuatan Kripik Singkong

Bahan baku utama yang digunakan dalam pelatihan ini berasal dari kebun milik ketua RW 01. Pisang dan singkong dipilihkan yang terbaik, mulai dari bentuk hingga kematangannya, mengingat akan berpengaruh pada kualitas rasa dan tampilan. Cara memilih singkong hampir sama dengan memilih buah pisang. Bahan baku singkong yang bagus tidak terlalu tua, hal ini untuk memudahkan proses pemotongan. Pemotongan singkong menggunakan pisau, sedangkan pemotongan pisang menggunakan alat pemasrah pisang.

Proses pembuatan kripik pisang dan singkong sangat mudah, ditambah lagi bahan bakunya juga mudah ditemukan di Dusun Ledok.

Analisis Nilai Tambah Olahan Pisang dan Singkong

Dari kegiatan pelatihan mengolah pisang dan singkong oleh mahasiswa IAIN Jember yang sedang melaksanakan KKN, bila dirinci untuk pembuatan kripik singkong dan pisang, dibutuhkan bahan baku pendukung dengan rincian sebagaimana berikut ini:

1. Biaya Bahan Baku

No.	Jenis Pengeluaran	Volume	Satuan	Harga
1.	Minyak goreng	2	Liter	Rp 28.000
2.	Gula	1	Kg	Rp 12.000
3.	Gas Elpiji	3	Kg	Rp 18.000
4.	Plastik (14 x 22)	1	Pack	Rp 25.000
5.	Varian Rasa (Coklat, Nanas, BBQ, pedas manis, ekstra pedas)	18	Pcs	Rp 38.500
Jumlah				Rp 121.500

Tabel 1. Rincian Pengeluaran Biaya Produksi, Kripik Pisang dan Kripik Singkong

2. Biaya Tetap (per hari)

Jenis	Biaya (Rp.)
Honor karyawan	Rp 20.000
Sewa tempat	Rp 25.000
Perawatan alat	Rp 10.000
Jumlah	Rp 55.000

Tabel 2. Rincian Pengeluaran Biaya Alat, Sewa Tempat dan Gaji Karyawan

Pada tabel 1 di atas menunjukkan biaya pembelian bahan baku kripik pisang dan singkong. Secara keseluruhan jumlah biaya pembuatan kripik dalam sehari yang harus dikeluarkan sebesar Rp 121.500. Tabel 2 menunjukkan biaya untuk sewa tempat, gaji karyawan, dan untuk perawatan alat sebesar Rp 55.000 per harinya. Hasil produksi kripik pisang dan singkong menghasilkan 50 bungkus kripik dengan berat 50 gram per bungkusnya. Masing-masing terdiri dari 25 bungkus kripik pisang dan 25 bungkus kripik singkong. Untuk sementara, ketahanan kripik pisang dan singkong kemasan plastik tebal ini bisa bertahan hingga satu bulan.

Harga jual kripik singkong maupun kripik pisang ke pedagang eceran sebesar Rp 5000/pcs. Sedang pedagang bisa menjualnya ke konsumen antara Rp 7.500 sampai dengan

Rp 10.000. Untuk pemasaran di media sosial maupun di marketplace dengan harga dibandrol Rp 8.000. Perhitungan untuk melihat hasil laba yang akan didapatkan dalam satu harinya adalah:

$$\begin{aligned} \text{Harga dasar} &= (\text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya tetap yang digunakan}) \text{ dibagi jumlah produk} \\ &= \text{Rp } 121.500 + \text{Rp } 55.000 \\ &= \text{Rp } 176.500 : 50 \\ &= \text{Rp } 3.530 \end{aligned}$$

Kalau dijual ke pedagang sebesar Rp 5000 per bungkus, maka produsen kripik akan mendapatkan laba Rp 1.470 per bungkus kripik pisang atau singkong yang laku. Namun kalau dijual ke konsumen langsung bisa mendapatkan keuntungan lebih banyak lagi.

Proses pemasaran awal kripik pisang dan singkong dilakukan melalui beberapa tempat. Antara lain, secara offline melalui beberapa rumah warga yang ikut pelatihan dan posko KKN di Dusun Ledok. Selain itu, juga akan dikembangkan dengan dititipkan ke beberapa toko atau pedagang yang ada di sekitar Desa Jelun sampai ke kota Banyuwangi. Sedangkan pemasaran secara online sedang dirintis oleh mahasiswa yang paham marketplace dan melalui media sosial. Untuk menghadapi persaingan usaha perlu menjaga ke higienisan produk, tampilan kemasan produk, dan harga yang kompetitif. Termasuk harus sering membuat inovasi baru untuk produk olahan kripik agar pembeli tidak bosan.



Gambar 5. Penjualan Kripik Pisang Dan Singkong Secara Offline

Pembuatan kripik pisang dan singkong ini tidak membutuhkan modal besar. Apalagi bahan baku utama sangat mudah didapatkan dari pekarangan rumah maupun tegalan. Nilai ekonomis pisang dan singkong yang semula hanya dibuat jajanan tradisional untuk dimakan sendiri bisa diolah dan dipasarkan menjadi yang menambah penghasilan keluarga. Melalui cara ini perekonomian masyarakat akan semakin meningkat. Usaha ini kalau dikembangkan

lebih masif di kalangan warga bisa mengurangi tingkat pengangguran, terutama para remaja putri yang belum memiliki pekerjaan maupun ibu rumah tangga yang ingin menambah penghasilan. Semakin meningkatnya pengetahuan dan motivasi masyarakat untuk mengubah hasil bumi menjadi lebih produktif dan bernilai lebih ekonomis akan mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat desa. Lambat laun warga desa yang lain juga ikut termotivasi untuk melakukan perubahan positif di sektor lain, khususnya yang berimplikasi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Selama proses pembuatan kripik pisang dan singkong juga ada beberapa hambatan yang membutuhkan solusi.

	Hambatan	Penyelesaian
1	Proses pemotongan singkong yang lambat dan kurang rapi karena tidak memiliki alat pemotong.	Membeli alat pemotong singkong.
2	Kurangnya pemanfaatan teknologi.	Memberi arahan atau memotivasi agar masyarakat bisa memanfaatkan teknologi
3	Kurangnya alat penggorengan memadai yang membuat proses produksi tidak bisa cepat.	Membeli peralatan lagi agar dengan baik. saat

Tabel 3. Tentang Hambatan Proses Pembuatan

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha kripik pisang dan singkong adalah:

1. Kemampuan warga.
2. Ketersediaan bahan baku.
3. Proses produksi.
4. Kondisi peralatan.
5. Pemasaran.
6. Inovasi produk.
7. Kemampuan teknologi.
8. Akses informasi.

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan masyarakat telah memahami apa yang harus dilakukan untuk menjadikan industri mereka menjadi lebih besar dan semakin besar. Dan yang tidak kalah penting, adanya pemahaman dari masyarakat bahwa bekerja sama itu lebih baik dan menguntungkan dibandingkan dengan bersaing antarpelaku industri rumah tangga, sebagaimana yang orang lain lakukan.

Warga Dusun Ledok merasa beruntung dengan adanya penyuluhan pengolahan pisang dan singkong menjadi kripik aneka rasa. Mengingat, dari hasil penyuluhan itu mereka akhirnya bisa membuat sendiri kripik pisang dan singkong dengan berbagai varian rasa kekinian. Motivasi mereka cukup kuat untuk mengembangkan produk pisang dan singkong olahan lebih variatif lagi ke depannya. Bahkan, mereka juga tertarik memasarkan sendiri dengan beberapa arahan yang sudah diberikan para mahasiswa IAIN Jember.

SIMPULAN

Pengabdian di masyarakat Dusun Ledok, Desa Jelun, Kecamatan Licin, Kabupaten Banyuwangi, telah terlaksana dengan baik. Kegiatan pengabdian pada masyarakat salah satunya mencakup program penyuluhan dan pelatihan pengolahan pisang dan singkong menjadi kripik aneka rasa mendapat respon yang positif dari masyarakat setempat.

Pelatihan pengolahan pisang dan singkong menjadi kripik aneka rasa menjadi pilihan yang tepat dalam membantu pemberdayaan ekonomi masyarakat. Mengingat, pisang dan singkong merupakan hasil komoditi tegalan yang cukup berlimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. Kehadiran mahasiswa IAIN Jember yang sedang melakukan pengabdian mampu memotivasi dan melatih masyarakat setempat menjadi wirausaha baru. Mereka tidak hanya bisa mengolah hasil bumi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih, tapi juga bisa belajar memasarkannya produk barunya. Harapannya, kalau program ini terus ditekuni bisa menjadi sumber penghasilan baru yang bisa menopang ekonomi keluarga.

Dampak lain dari program pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan pisang dan kripik berkurangnya pengangguran. Program ini dapat membantu anak muda yang masih bingung mencari pekerjaan maupun sebagai tambahan pekerjaan bagi ibu-ibu ataupun buruh tani yang sedang vakum tidak ada pekerjaan karena menunggu masa panen ataupun tanam.

DAFTAR PUSTAKA

- Indardi. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Kripik Singkong Di Semuluh Kidul, Semeru, Gunung Kidul. *Jurnal Berdikari*, Vol. 6 No. 1.
- Kastiawan, I.M., Susanti, T.W.P, & Sihmawati, R. R. (2015). Kajian Pengembangan Industri Rumah Tangga Keripik Desa Wonodadi Kulon Pacitan. *Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya*, Vol 01, No. 02, 203-210.
- Makarawung, V., Pangemanan, P. A., & Pakasi, Caroline B.D. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Jurnal AGRI-SOSIOEKONOMI*, Volume 13 Nomor 2A, 83-90.

Nugraheni, Mutiara. (2018). *Pengolahan Pisang dan Singkong*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Nurmainanah, A., & Suryadharma, P. (2020). Peningkatan Mutu Organoleptik Keripik Pisang Produksi Kelompok Wanita Tani di Desa Neglasari. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, Vol 2 (2), 257-262.

<http://www.p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang>

<https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-wirausaha-bagaimana-cara-menjadi-wirausaha-sukse/>

<https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya>

<https://www.pertanianku.com/mengulik-sejarah-budidaya-singkong-di-Indonesia/>