

PENGOLAHAN PRODUK GEDEBONG CHIPS SEBAGAI UPAYA
MENGEMBANGKAN POTENSI DESA UNTUK MEWUJUDKAN
KEWIRAUSAHAAN INOVATIF di DESA LELEDE

*Processing Gedebong Chips Products As An Effort To Develop Village
Potentials To Realize Innovative Entrepreneurship In Lelede Village*

Akram Mukdial Basit¹, Diah Hidayati², Baiq Wahyu Anindia Putri³, Firda
Hasnawati Agustina⁴, Aulia Ismy Sholitia⁵, Dina Mariana⁶, Baiq Amami
Suryana⁷, Ade Qory Maulina⁸, Dinda Fibriyanti⁹, Norasikin¹⁰

Universitas Mataram

Jl. Majapahit No.62, Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram

Informasi artikel	
Korespondensi	: akrammukdialbasit@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 20 Februari 2023
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2404

ABSTRAK

Dengan melihat kondisi iklim di Desa Lelede Potensi Sumber daya alam yang cukup melimpah salah satunya Pohon Pisang. Potensi yang dimiliki oleh Desa Lelede dalam hal ini dapat menjadi peluang besar sebagai salah satu usaha yang bisa dikembangkan bagi Desa Lelede dalam meningkatkan perekonomian serta taraf hidup masyarakat yaitu pembuatan Gedebong Chips. Keterlibatan mahasiswa dalam masyarakat diharapkan mampu memanfaatkan potensi yang ada di Desa Lelede. Salah satu upaya yang bisa dikembangkan dari potensi Desa yaitu Pembuatan Gedebong Chips / Keripik dari Batang Pohon Pisang. Untuk itu tim KKN FKIP Universitas Mataram menjadi solusi dalam memaksimalkan pemanfaatan potensi di Desa Lelede, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat.

Kata Kunci : Potensi Desa, Lelede, Kewirausahaan, Inovati

ABSTRACT

By looking at the climatic conditions in Lelede Village, the potential for natural resources is quite abundant, one of which is banana trees. The potential possessed by Lelede Village in this case can be a great opportunity as one of the businesses that can be developed for Lelede Village in improving the economy and people's standard of living, namely making Gedebong Chips. The involvement of students in the community is expected to be able to take advantage of the potential that exists in Lelede Village. One effort that can be developed from village potential is making gedebong chips from banana tree trunks. For this reason, the University of Mataram KKN FKIP team is a solution in maximizing the utilization of potential in Lelede Village, Kediri District, West Lombok Regency.

Keywords: *Village Potential, Lelede, Entrepreneurship, Innovation*

PENDAHULUAN

Pada masa lalu Lelede ini merupakan salah satu bagian dari Desa Banyumulek yang di Kepala oleh Nurdinah, dengan nama "Dusun Lelede". Sebelum mekar menjadi Desa, Dusun Lelede ini di mekarkan Dusunnya menjadi 6 (Enam) Dusun yaitu; Dusun Lelede 1 (Satu), Lelede Dasan Tengah, Kebon Daye Indah, Lelede Dasan

Barat, Lelede Sukadana dan Dasan Bawak. Pada tahun 2010 Dusun Lelede mulai mekar menjadi Desa Lelede yang terdiri dari enam Dusun dengan perubahan nama-nama Dusun. Pada tahun 2010 Dusun Lelede mulai mekar menjadi Desa Lelede yang terdiri dari enam Dusun dengan perubahan nama-nama Dusun. Adapun Desa Lelede dibagi menjadi 6 (Enam) Dusun, yaitu Dusun Lelede Dese, Dusun Kebon Daye Indah, Dusun Selaparang, Dusun Lelede Dasan, Dusun Sukadana, Dusun Dasan Bawak. Kondisi Iklim Desa Lelede sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia mempunyai iklim kemarau dan penghujan (iklim tropis) hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap pola tanam yang ada di Desa Lelede, dan pada sampai saat ini juga tidak ketinggalan dibanding dengan kondisi desa-desa yang lain (Mega Tunjung Hapsari, 2020).

Melihat kondisi tersebut sangat memungkinkan banyaknya potensi sumber daya alam yang ada di Desa Lelede yang dapat dikelola untuk dapat dijadikan sebagai bahan produk inovatif yang bernilai ekonomis di masyarakat Desa Lelede. Dalam hal ini masyarakat bisa membuat suatu produk inovatif untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat, sehingga mampu bersaing dengan produk-produk yang lain. Tidak hanya itu, banyak sekali potensi desa yang salah satunya gerabah. Di Desa Lelede ini merupakan pemasaran produk gerabah dari Banyuwangi, sehingga banyak wisatawan berkunjung ke Desa Lelede untuk melihat hasil gerabah yang diproduksi di Desa Banyuwangi. Di Desa Lelede potensi sumber daya alamnya yang cukup melimpah salah satunya pohon pisang. Sesuai dengan pernyataan (Cindarbumi et al., 2020), (Oktavianita et al., n.d.) bahwa pohon pisang menawarkan beragam keunggulan, mulai dari buah hingga pelepahnya. Buah yang kaya akan vitamin, mineral, dan karbohidrat, pisang juga sangat padat nutrisi. Tanaman pisang cukup umum dan dapat ditemukan hampir di mana saja di dusun. Tanaman pisang bermanfaat dalam berbagai hal, mulai dari daun hingga akarnya. Potensi yang dimiliki oleh Desa Lelede dalam hal ini dapat menjadi peluang besar sebagai salah satu usaha yang bisa dikembangkan bagi Desa Lelede dalam meningkatkan perekonomian serta taraf hidup masyarakat yaitu pembuatan gedebong chips. Keterlibatan mahasiswa dalam masyarakat diharapkan mampu memanfaatkan potensi yang ada di Desa Lelede. Salah satu upaya yang bisa dikembangkan dari potensi desa yaitu pembuatan gedebong chips / keripik dari batang pohon pisang. Untuk itu tim KKN Terpadu Universitas Mataram menjadi solusi dalam memaksimalkan pemanfaatan potensi di Desa Lelede, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat. (Ningsih, 2021)

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat, yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram yang berada di Desa Lelede, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat, pada tanggal 20 Desember 2022 sampai dengan 10 Februari 2023. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dokumen dan eksperimen. Metode dokumen dilakukan dengan membaca artikel berupa teks dan video yang berhubungan dengan gedebong pisang. Kemudian metode eksperimen digunakan dengan membuat kembali (remaking) gedebong pisang menjadi olahan "gedebong chips". Hal tersebut sesuai dengan pernyataan (Sidiq et al., 2020) bahwa memberikan pengetahuan mengenai kewirausahaan dalam mencari peluang usaha dengan potensi alam yang ada di Desa Lelede, kemudian melakukan pelatihan berupa pembuatan pengolahan gedebong chips dari gedebong pisang / batang pisang dengan cara pendampingan kepada masyarakat yang menjadi sasaran produk yang dibuat. Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan dalam bidang pelatihan proses produksi dengan inovasi produk baru, proses pengemasan produk, dan pemasaran produk.



Gambar 1. Penggorengan Produk



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi



Gambar 5. Kegiatan Sosialisasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

(Hisan & Posumah, n.d.) Menyatakan bahwa Penelitian ini dimulai dengan proses pembuatan Gedebong Chips dari pelepah pisang. Pada proses pembuatan Gedebong Chips yang telah dilakukan meliputi perendaman, marinasi, bahan pelapis, penggorengan, memberi topping bumbu tabur (opsional) dan pengemasan. Proses pembuatan gedebong chips gambar. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan (Amilia & Hidayanti, 2022) bahwa Hal pertama yang dilakukan yaitu dengan merendam pelepah pisang dengan campuran air, garam dan kaur sirih dengan ukuran sesuai yang diinginkan minimal 24 jam dan maksimal perendaman 48 jam. Setelah itu pelepah pisang yang sudah di rendam di cuci sampai bersih dengan tehnik pencucian pelepah pisang dengan memeras pelepah satu arah. Selanjutnya, marinasi

pelepeh pisang dengan bahan campuran bahan kaldu ayam, air dan lada selama 30 menit. Setelah di marinasi dan di rendam selama 30 menit peras Kembali pelepeh pisang tersebut dengan tehnik yang sama yaitu satu arah, selanjutnya pelepeh pisang di beri bumbu pelapis dengan campuran bahan tepung terigu, tapioca, teung bumbu ayam crispy instan, tepung beras, dan bubuk kaldu. Tahap selanjutnya adalah menggoreng gedebong chips menjadi produk layak jual, tahap selanjutnya adalah penirisan minyak dengan menggunakan alat tirsan minyak. Tahap terakhir yaitu memberi variasi rasa pada produk seperti rasa original, balado dan barbeque dan lain-lain sesuai dengan selera masing-masing. Hasil akhirnya gedebong chips dan siap dicobakan ke peserta sosiasilasi (Jurnal et al., 2022).

1. Proses Pembuatan Gedebong Chips

 <p>Gambar 2.1 Bahan yang digunakan</p>	 <p>Gambar 2.2 Perendaman</p>
 <p>Gambar 2.3 Proses Pencucian</p>	 <p>Gambar 2.4 Marinasi</p>
 <p>Gambar 2.5 Proses Pemerasan</p>	 <p>Gambar 2.6 Proses Pemisahan</p>



Gambar 2.6 Proses Penggorengan dan pemberian bahan pelapis Gedebong Chips



Gambar 2.7 Proses Penirisan Minyak



Gambar 2.8 Pemberian Bumbu



Gambar 2.9 Pengemasan Produk

2. Upaya Pengembangan Gedebong Chips

Dalam proses pembuatan Gedebong Chips yang dilakukan mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram di Desa Lelede mahasiswa turun langsung memberikan sosialisasi produk kepada masyarakat bahwa Dari hasil sosialisasi yang dilakukan tentunya mendapatkan perhatian dan apresiasi yang baik dari masyarakat, karena untuk pertama kalinya mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram Membuat inovasi baru dalam mengolah limbah dari pelepah pisang yang bisa diolah menjadi sebuah produk kripik (Gedebong Chips) yang memiliki nilai jual dan bisa di jadikan ladang usaha rumahan.

Selain memberikan inovasi tentang cara mengolah limbah pelepah pisang menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual, mahasiswa juga melakukan upaya pengembangan Gedobong Chips dengan memberikan cara pengemasan produk kepada masyarakat di Desa Lelede, dengan tujuan agar apa yang sudah di sosialisasikan bisa di teruskan dan masyarakat bisa menjadikan usaha produk Gedebong Chips secara berkala. (Kualitas et al., 2016) , (Amilia & Hidayanti, 2022).

3. Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung dan penghambat yang Mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram hadapi yaitu :

Pendukung

Yang menjadi pendukung dalam proses pembuatan Gedebong Chips Mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram Adalah ketersediaannya Sumber Daya Alam yaitu pelepah pisang yang cukup dari salah satu masyarakat yang ikut membantu Mahasiswa dalam proses pembuatan Gedebong Chips.

Penghambat

Yang menajdi penghambat yang dihadapi oleh Mahasiswa KKN Terpadu

Universitas Mataram dalam proses pembuatan Gedebong Chips adalah kurang efektifnya ketersediaan alat penirisan minyak, sehingga dalam proses penirisan minyak membutuhkan waktu yang cukup lama.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi pembuatan “Gedebong Chips” untuk meningkatkan UMKM di Desa Lelede Kecamatan Kediri Lombok Barat berjalan dengan lancar dan mendapat apresiasi yang baik dari masyarakat. Pengembangan inovasi dari pelepah pisang menjadi Gedebong Chips mampu memberikan terobosan baru bagi masyarakat dalam berwirasusaha dengan mengolah limbah dari pelepah pisang menjadi sebuah produk makanan yang memiliki nilai jual. Produk Gedebong Chips mendapat antusiasme tinggi dikalangan konsumen sehingga berpotensi menjadi olahan yang dapat diteruskan oleh masyarakat menjadi usaha rumahan nantinya. Selama proses sosialisasi berlangsung terdapat beberapa hambatan yang di alami seperti kurangnya ketersediaan alat saringan minyak sehingga dalam proses penirisan dan pemberian varian rasa terhadap produk yang di buat membutuhkan waktu lebih lama. pengolahan Gedebong Chips mampu meningkatkan potensi UMKM yang ada di Desa Lelede sehingga dapat di kenal sebagai Produk Inovasi dari Mahasiswa KKN yang dapat di manfaatkan masyarakat di Desa Lelede sebagai peningkatan Perekonomian Masyarakat setempat.

Saran

Saran yang dapat di berikan Gedebong Chips merupakan inovasi baru dalam berwirausaha bagi masyarakat di Desa Lelede dan berpotensi menjadi olahan usaha rumahan yang memiliki nilai jual. Sehingga di harapkan bagi masyarakat di Desa Lelede setelah adanya demonstrasi produk Gedebong Chips masyarakat bisa dengan baik mengolah limbah dari pelepah pisang menjadi sebuah produk kripik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Atas terlaksananya program KKN-T Universitas Mataram di Desa Lelede 2022-2023, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat, khususnya kepada Dosen Pembimbing Lapangan Dr. Hj. Yuliatin, S.Pd., MH., Kepala Desa Lelede Bapak Zubaidi Jumadil, SH, staff-staff desa, kawil Dusun Lelede, Karang Taruna, BABINSA, BHABINKAMTIPMAS, Ibu-ibu Kader dan PKK, remaj-remaja Desa lelede, warga desa serta tim KKN Terpadu Desa Lelede 2022-2023 yang telah banyak membantu selama berjalannya kegiatan KKN- TERPADU ini mulai dari persiapan, pelaksanaan pengabdian, hingga penyusunan laporan pengabdian. Semoga program kerja yang telah dijalankan dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

DAFTAR PUSTAKA

- Amilia, E., & Hidayanti, N. (2022). PENGOLAHAN PEMANFAATAN PELEPAH PISANG MENJADI KERIPIK SEBAGAI MAKANAN SEHAT DALAM UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN DI KAMPUNG KEMERANGGEN KELURAHAN TAMAN BARU KECAMATAN TAKTAKAN. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 1, Issue 2).
- Cindarbumi, F., Mufid, M., Masyarakat, P., Pelatihan, M., Keripik, P., Pelepah, D., Di, P., Dukuh, D., Kecamatan, K., Kabupaten, N., & Merupakan Kegiatan, B. (2020). *PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI “PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK*

- DARI PELEPAH PISANG (KRISBOG)” BOJONEGORO (Vol. 1, Issue 2).
- Hisan, C., & Posumah, N. H. (n.d.). PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG BALADO.
- Jurnal, H., Fauziatun, I., Dan, N. ', Tawakkal, M. I., Sunan, U., & Bojonegoro, G. (2022). JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT INDONESIA PEMBERDAYAAN EKONOMI DESA KANDANGAN MELALUI PEMANFAATAN POHON PISANG MENJADI KERAJINAN. JPMI, 1(2).
- Kualitas, S., Dan, H., Sumber, P., & Surabaya, D. (2016). Tema Inovasi Dan Hilirisasi Hasil Penelitian Untuk Kesejahteraan Masyarakat.
- Mega Tunjung Hapsari. (2020). Pengolahan Makanan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi Kreatif Masyarakat. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4364>
- Ningsih, V. (2021). Jurnal Bakti Nusa INOVASI PEMANFAATAN LIMBAH BATANG PISANG MENJADI CAMILAN “KEDEBONG TARO” BERNILAI EKONOMIS DI DESA BAGIK POLAK BARAT. <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v2i1>
- Oktavianita, B., Hasanah, N., & Korespondensi, P. (n.d.). Pengembangan Ekonomi Desa Padanaan dengan Wirausaha Keripik Kulit Pisang di Kabupaten Sumedang (Economic Development of Village in Padanaan with Entrepreneurial Banana Leather Chips in Sumedang Districts). In *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Juni* (Vol. 2020, Issue 4).
- Sidiq, A. W., Niati, A., Rizkiana, C., & Soedarmadi, S. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga dengan Memanfaatkan Limbah Pohon Pisang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 2(2), 110. <https://doi.org/10.26714/jsm.2.2.2020.110-114>