

---

INOVASI OLAHAN PRODUK KERIPIK PISANG VARIAN RASA DESA  
MEKARSARI KECAMATAN NARMADA KABUPATEN LOMBOK BARAT

*Processed Innovation Of Banana Chips Products In Variant Flavors In  
Mekarsari Village, Narmada District, Lombok Barat District*

M Rizal Fadli, Baiq Yati Fitriani, Nurlaela Nispiani, Intan Pandini Aci, Putri  
Rahmawati, Adelia Noviyanti, Iras Sulastri, Indry Chayati, Raodatul Nisah,  
Yuyun Hartita

Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62 Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram,  
Nusa Tenggara Barat

---

Informasi artikel	
Korespondensi	: fadlirizal287@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 20 April 2023
DOI	: <a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2405">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2405</a>

---

#### ABSTRAK

Pengabdian ini berfokus pada pengembangan salah satu Sumber Daya Alam (SDA) masyarakat di Desa Mekarsari Kecamatan Narmada, yaitu usaha kripik pisang yang dianggap belum maksimal pemanfaatannya dan pengembangannya. Usaha kripik pisang masyarakat Mekarsari belum berkembang karena pemasaran dan variasi rasa usaha tersebut kurang bervariasi sehingga daya tarik konsumen sangat minim. Oleh karena itu, pengabdian ini berusaha untuk mengembangkan usaha keripik pisang itu dengan melakukan pengabdian berbasis pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). ABCD merupakan sebuah pendekatan dalam pengabdian kepada masyarakat dengan melihat serta mengetahui kekuatan dan kekurangan dari usaha yang ada pada suatu daerah untuk mewujudkan masyarakat yang berdaya dan berkembang. Pengabdian ini diawali dengan melakukan observasi terhadap lokasi terlebih dahulu untuk mengetahui data-data dan usaha apa saja yang perlu dikembangkan dengan cara melakukan interview pada masyarakat desa Mekarsari. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa variasi rasa baru seperti coklat, vanilla dan oreo memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada variasi rasa keripik pisang sebelumnya. Penelitian ini merekomendasikan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengabdian lebih lanjut terhadap pengembangan pemasaran usaha keripik pisang.

**Kata Kunci:** Inovasi Produk; Metode ABCD; Sumber Daya Alam; Variasi Rasa

#### ABSTRACT

This service focuses on the development of one of the natural resources (SDA) of the community in Mekarsari Village, Narmada District, namely the banana chip business which is considered to have not maximized its utilization and development. The Mekarsari community's banana chip business has not yet developed because the marketing and taste variations of the business are less varied so that consumer appeal is very minimal. Therefore, this community service seeks to develop the banana chip business by conducting community service based on the Asset Based Community Development (ABCD) approach. ABCD is an approach to community service by seeing and knowing the strengths and weaknesses of existing businesses in an area to create an empowered and thriving community. This service begins with observing the location first to find out the data and what businesses need to be developed by conducting interviews with the Mekarsari village community. The results of this service show that the new flavor variations such as chocolate, vanilla and oreo have a higher selling value

than the previous banana chip flavor variations. This study recommends for future researchers to carry out further dedication to the development of banana chip business marketing.

**Keywords:** Product Innovation; ABCD method; Natural resources; Taste Variations

## PENDAHULUAN

Mekarsari adalah salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. Mekarsari memiliki banyak potensi dalam berbagai macam bidang di antaranya dalam bidang perkebunan yaitu Pisang, dan Rambutan. Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terna raksaksa berdaun besar memanjang dari suku Musaceae.

Pisang merupakan buah yang sangat bergizi yang di dalamnya mengandung mineral dan karbohidrat (Fau, 2016). Daun pisang dapat digunakan sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional Indonesia. Selain Sebagai pembungkus makanan batang dan daun pisang juga dapat dijadikan makanan ternak saat musim kemarau yang mengakibatkan rumput langka karena kekeringan (Puspitojati, 2010).

Di Desa Mekarsari memiliki usaha yaitu pembuatan Kripik Pisang bersama keluarganya yaitu memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) menjadi usaha rumahan pengolahan buah pisang kepek dalam bentuk cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat Kabupaten Lombok Barat Kecamatan Narmada Desa Mekarsari. Pisang memiliki nilai jual lebih tinggi setelah diolah menjadi kripik pisang. Usaha ini belum maksimal, produk keripik pisang yang dihasilkan hanya keripik pisang dengan rasa original saja dan dengan pengemasan yang hanya menggunakan plastik bening yang kurang menarik pelanggan. Pengabdian ini dilakukan untuk mengembangkan usaha dan aset pisang yaitu melalui metode ABCD untuk menumbuhkan kreatifitas warga dalam hal melakukan pengolahan keripik pisang dan meningkatkan nilai jual dari buah pisang di desa Mekarsari.

## METODE KEGIATAN

Dalam pengabdian untuk mengembangkan aset di Desa Mekarsari, menggunakan pendekatan dan desain yang dikenal sebagai Assesment Based Community Development (ABCD). Pendekatan ABCD adalah strategi pertumbuhan penduduk yang difokuskan pada perubahan sosial skala luas dan mempromosikan apa yang dikenal sebagai pembangunan berbasis masyarakat atau lebih umum yaitu pemberdayaan penduduk dan partisipasi dilingkungannya atau yang sering kali disebut dengan Community-Driven-Development (CDD). Tahapan dari metode ABCD meliputi:

### 1. Tahap Discovery (Menemukan)

Pada tahap ini dilakukan identifikasi dan memetakan aset dan potensi yang dimiliki lokasi pengabdian. Setelah melakukan beberapa observasi dan wawancara selama Seminggu dengan masyarakat Desa Mekarsari. Ditemukanlah aset berupa Sumber Daya Alam, salah satunya adalah pisang. Diperlukan inovasi dalam pembuatan produk keripik pisang di Mekarsari. Oleh karena itu kami berupaya terlibat dalam pengembangan aset tersebut dengan tujuan meningkatkan kualitas keripik pisang.

### 2. Tahap Define

Tahap ini dibagi kedalam 3 tahap yaitu. Pertama, meminta persetujuan awal dari pelaku usaha keripik pisang terkait inovasi produk yang akan dilakukan. Kedua, mengadakan pembuatan inovasi rasa keripik pisang yang dilaksanakan di aula

kantor desa dengan bahan yang telah disiapkan. Ketiga, setelah mendapatkan hasil yang memuaskan, sehingga keripik siap untuk di pasarkan. Sebagaimana tujuan dari dari inovasi pembuatan keripik pisang dengan varian rasa yaitu untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk keripik pisang yang lebih variatif.

### 3. Tahap Design

Berdasarkan hasil identifikasi aset tersebut, maka dirancang beberapa varian rasa untuk produk keripik pisang serta mendiskusikan rencana program tersebut dengan beberapa pihak seperti: kepala desa, dan masyarakat pengusaha keripik pisang di desa Mekarsari.

Melihat adanya potensi Sumber Daya Alam (SDA) di Desa Mekarsari terdapat pada tanaman pisang dan usaha keripik pisang yang telah lama dilakukan oleh masyarakat. Dari itu kami memiliki inovasi untuk membantu mengembangkan usaha tersebut. Diharapkan melalui kegiatan ini masyarakat dapat memanfaatkan inovasi ini sehingga menghasilkan pendapatan guna memperbaiki perekonomian masyarakat.

Proses pelaksanaan kegiatan diawali dengan: Pertama, Kunjung observasi ke masyarakat yang memiliki usaha keripik pisang. Observasi ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan keripik pisang dan apa saja permasalahan yang dihadapi para pelaku usaha keripik pisang di Mekarsari. Kedua, Setelah mendapatkan data, kami menyusun strategi untuk mengembangkan potensi aset di desa ini. Inovasi pada varian rasa, dimana sebelumnya rasa yang tersedia hanya original saja. Kami mengembangkan aset dengan inovasi rasa. Varian rasa yang dikembangkan yakni rasa coklat vanilla dan oreo. Ketiga, Setelah rancangan dan strategi sudah matang. Kami kembali lagi untuk memperkenalkan serta menawarkan inovasi kami. Ketika sepakat, kemudian mengatur waktu untuk praktik langsung. Terakhir, Sesuai tanggal dan waktu yang disepakati, kami membuat keripik di salah satu rumah warga. Dengan langkah yang sesuai dan teratur.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pemetaan aset

Aset fisik yang dimiliki oleh desa Mekarsari yaitu salah satunya sumber daya alam yang berlimpah mulai dari kangkong hingga pisang. Hasil dari perkebunan masyarakat langsung dipasarkan, namun tidak jarang pula masyarakat mengolah kembali hasil kebun mereka. Setiap desa memiliki aset yang berlimpah. Namun, terkadang banyak juga warga yang tidak mengenal aset desanya. Aset SDA merupakan salah satu aset yang berlimpah namun tidak disadari oleh masyarakat setempat. Di desa Mekarsari buah pisang diolah menjadi keripik pisang dan hasil perkebunan lainnya. Namun untuk buah pisang lebih banyak masyarakat langsung memasarkannya. Untuk pengolahan buah pisang menjadi keripik juga masyarakat lakukan namun banyak diataranya yang tidak menekuninya secara serius sehingga tidak jarang mereka lakukan hanya selang dua tiga bulan saja, lalu setelahnya berhenti. Beberapa factor penyebabnya seperti pemasaran yang kurang dikarenakan kurangnya kreasi dan inovasi baik dari kemasan maupun rasa.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan aset yang memiliki potensi untuk dikembangkan ialah keripik pisang. Melihat buah pisang yang mudah didapatkan menjadi peluang untuk mengembangkan keripik yang berbahan pokok buah pisang. Keripik yang dibuat di desa mekarsari belum berkembang, baik dari segi kemasan maupun varian rasa. Varian rasa yang dibuat hanya rasa original saja. Varian rasa yang sangat umum dan sudah lama hingga dapat dikatakan sebagai rasa tradisional. Sehingga membutuhkan inovasi baru yang tidak hanya dapat menarik perhatian konsumen tetapi juga meningkatkan nilai ekonomis. Menjadikan usaha keripik yang dapat membantu perekonomian masyarakat desa mekarsari. Hingga inovasi baru ini menunjukkan bahwa variasi rasa baru seperti coklat, vanilla, dan oreo memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada variasi rasa kripik pisang

sebelumnya.

2. Pengelolaan asset yang selama ini telah dilakukan oleh masyarakat setempat di lokasi KKN.

Dalam pengabdian kepada masyarakat mahasiswa KKN TERPADU UNRAM melaksanakan kegiatan meliputi pengembangan aset yang dimiliki oleh desa. Kami melakukan kegiatan untuk mengembangkan aset, yaitu pengembangan varian rasa dan inovasi pengemasan pada usaha keripik pisang. Upaya yang dilakukan dengan mendesain rasa yang cocok dengan bahan yang mudah didapatkan dan memungkinkan menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi. Maka kami memilih varian rasa original, vanilla, coklat dan oreo. Kemudian, setelah menetapkan desain selanjutnya dilakukan sosialisasi terhadap kegiatan pendampingan yang akan kami lakukan ke beberapa pihak.

Setelah mendapatkan persetujuan, dilakukan penetapan waktu dan tempat dilaksanakannya kegiatan pendampingan. Pendampingan melakukan pengembangan rasa dilaksanakan di aula kantor desa, dengan menggunakan alat dan bahan yang disediakan bersama-sama, seperti bahan utama pisang disediakan oleh masyarakat yang kebetulan memiliki kebun pisang, dan untuk bahan seperti perisa vanilla, coklat dan oreo tersebut disediakan oleh kami mahasiswa KKN. Untuk proses pembuatan keripik pisang varian rasa dilaksanakan dengan proses yaitu; pertama, mengupas kulit pisang lalu iris tipis. Kedua, Tuang air ke dalam wadah yang diberi garam, aduk rata. Ketiga, Masukkan pisang ke dalam rendaman air garam. Keempat, Goreng pisang pada api sedang. Kelima, setelah diangkat dari penggorengan campurkan bubuk varian rasa pada keripik pisang.

Pelaksanaan program pembuatan olahan keripik pisang berlangsung lancar. Masyarakat tampak antusias dengan kegiatan ini. Adapun beberapa tahapan kegiatan yang dilakukan dalam pembuatan olahan keripik pisang ini sebagai berikut:

1. Tahap 1

Proses pertama yaitu pemilihan pisang yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik, kemudian dikupas dan dipotong menggunakan alat pasha. Setelah itu pisang yang sudah dipotong kemudian direndam dalam air garam



Gambar 1. Pengupasan kulit pisang dan pencucian



Gambar 2. Proses pemotongan pisang menggunakan alat pasha

2. Tahap 2

Setelah direndam dalam larutan air garam, pisang digoreng sampai benar-benar renyah menggunakan api sedang.



Gambar 3. Penggorengan keripik pisang

3. Tahap 3

Proses ketiga yaitu pemberian berbagai varian rasa pada kripik pisang yang telah digoreng.



Gambar 4. Proses packaging keripik pisang



Gambar 5. Hasil produk keripik pisang

4. Tahap 4

Proses keempat yaitu pengemasan menggunakan standing pouch kemudian menambahkan label/Logo identitas produk agar produk lebih menarik konsumen.



Gambar 5. Proses packaging keripik pisang

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Pembuatan olahan keripik pisang memiliki beberapa tahapan, yaitu melakukan pemilahan pisang, pemotongan, perendaman dalam air garam, penggorengan, pemberian berbagai varian rasa dan pengemasan. Tanaman pisang yang sangat mudah ditemukan diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan tambahan bagi warga dan masyarakat setempat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang, kami panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada kami, sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan KKN Terpadu Unram periode Desember-February 2022-2023 Desa Mekar Sari, serta penelitian dari kegiatan KKN ini juga. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dari kegiatan KKN Terpadu ini yakni Ibu Ratna Yulida Ashriany, M.Hum, Terima kasih kami ucapkan kami sampaikan kepada seluruh masyarakat Desa Mekarsari yang telah menyambut dan berpartisipasi dalam kegiatan KKN Terpadu ini. Dan terima kasih kepada Tim KKN Terpadu Unram periode

Desember-February 2022-2023 Desa Mekar Sari, yang menjadi pemeran utama dalam kegiatan KKN.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Mudjajanto, E.S., Kustiyah, L. 2006. Membuat Aneka Olahan Pisang : Peluang Bisnis yang Menjanjikan. Agro Media: Depok.
- Poerba, Y., Martanti, D., Ahmad, F., Herlina, Handayani, T., Witjaksono. 2017. Diskripsi Pisang. LIPI Press: Jakarta.
- Soetanto, E. 1998. Teknologi Tepat Guna: Pembuatan Keripik Pisang. Kanisius: Yogyakarta.
- Ahmad. M. (2014). Asset Based Communities Development (ABCD): Tipologi KKN Partisipatif UIN Sunan Kalijaga. *Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, 7(2), 104-113.
- Juliannisa. A. I, & Siswantini. T. (2021). PKM: Keripik Pisang Aneka Rasa. *Ikraith Badimas*, 4(2).
- Muhsin. M., & Ahmad. N. S. (2017). Peningkatan Kualitas Dan Produktifitas Kripik Pisang Dengan Mesin Perajang. *Adimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(2), 11-17.
- Priyono. J., Kurniawan. D., & Shintiya. A. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng. *Jurnal Abdikarya*, 3(2).
- Tridiarti Y., Nasution. A. H., & Gultom. A. C. (2017). Pengembangan Varian Rasa Produk Rasa Kripik Pisang Industri Rumah Tangga di Kecamatan Percut Sei Tuan.
- Fau, J. F. (2016). Pembuatan Pisang Coklat (Piscot)/ Gae Cokola Desa Sisabambowo Kecamatan Aramo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Pamulang*, 2(1), 50-56.
- Puspitojati, E. (2010). Optimalisasi Pisang Klutuk Menjadi Produk Olahan Pangan. *Syria Studies*, 7(1), 37-72. <https://doi.org/10.1088/17518113/44/8/085201>