

## INTREPREUNER BAGI MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN MAKANAN DARI BAHAN DASAR PELEPAH PISANG MENJADI OLAHAN KERIPIK

Eli Suryani<sup>1</sup>, Sri Ekowati<sup>1</sup>, Adi Asmara<sup>1</sup>, Ririn Harini<sup>1</sup>  
Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia  
Email: [elisuryani090@gmail.com](mailto:elisuryani090@gmail.com)

### ARTICLE HISTORY

Received [24-12-2021]

Revised [18-02-2022]

Accepted [01-03-2022]

### ABSTRAK

Kulit pisang memiliki kandungan air 68,9 g, KH 18,5 g, Protein 0,32 g, Lemak 2,11 g, kalsium 715 mg, Fosfor 117 mg, besi 1,6 mg, vitamin B 0,12 mg, dan vitamin C 17,5 mg Berdasarkan uraian tentang nilai gizi limbah kulit pisang tersebut diatas, maka perlu dilakukan pengolahan pelepah kulit pisang sebagai sumber makanan seperti kripik. Pencemaran lingkungan akibat limbah kulit pisang yang dibuang ke sembarang tempat telah diminimalisir dengan diolahnya menjadi kripik. Desa Talang Rami merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Seluma Utara Kabupaten Seluma. Dengan luas wilayah Desa Talang Rami 1.362.45 Ha. Pekerjaan warga di Desa Talang Rami sebagian besar Petani/Pekebun berjumlah orang, pedagang 8 orang, PNS 1 orang dan swasta 30 orang. Salah satu program yang diterapkan di desa talang rami yaitu pelatihan pembuatan kripik pelepah pisang. Tujuan diadakan program pelatihan ini yaitu : 1) Untuk mengajarkan masyarakat tentang pembuatan kripik pelepah pisang, 2) memberikan pengetahuan tentang cara pengemasan Kripik pelepah pisang 3) Mengajarkan cara pemasaran yang ramah terhadap pembeli. Pelaksanaan program pelatihan pembuatan kripik pelepah pisang, pengemasan dan pemasaran ini dilaksanakan selama 4 kali pertemuan yaitu pada tanggal 30,31,1 dan 2 agustus dan September 2021. Kegiatan yang dilaksanakan yaitu : 1) Pembuatan kripik pelepah pisang, 2) Pengemasan kripik pelepah pisang, 3) Pemasaran kripik pelepah pisang.

**Kata Kunci:** Entrepreneur, Pelepah Pisang, Kripik Pisang

### I. PENDAHULUAN

Desa Talang Rami merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Seluma Utara Kabupaten Seluma. Dengan luas wilayah Desa Talang Rami 1.362.45 Ha. Pekerjaan warga di Desa Talang Rami sebagian besar Petani/Pekebun berjumlah orang, pedagang 8 orang, PNS 1 orang dan swasta 30 orang. Program abdi masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja nyata lapangan dalam bidang membentuk sikap mandiri dan tanggung jawab dalam pelaksanaan pekerjaan di lapangan, sebagai kegiatan Individu yang terdiri dari berbagai disiplin keilmuan, keagamaan, serta kegiatan non

tematik yang diharapkan mampu untuk memberikan solusi serta membantu menanggapi masalah – masalah nyata yang sifatnya majemuk secara terstruktur.

Dari hasil analisis dimasyarakat terutama desa Talang Rami yaitu kurangnya kreatifitas masyarakat untuk pembuatan kripik dari pelepah pisang, diadakannya kegiatan ini maka terdapat solusi dari permasalahan tersebut yaitu mengajarkan masyarakat tentang pembuatan kripik pelepah pisang. Program kerja yang kedua yaitu pengemasan kripik pelepah pisang. Salah satu alasan kami memilih program kerja ini ialah karena kurangnya pengetahuan masyarakat untuk pengemasan kripik

yang baik dan benar, dengan adanya permasalahan tersebut maka kami memiliki solusinya yaitu dengan mengajarkan masyarakat untuk pengemasan keripik pelepah pisang yang baik dan benar agar keripik tersebut bertahan lama.

Kegiatan Intrepreuner dalam masyarakat merupakan hal yang penting untuk diperhatikan untuk memanfaatkan potensi desa dalam memanfaatkan SDA yang ada di desa. Hal ini dapat meningkatkan pola pikir dalam masyarakat dalam rangka peingkatan pendapatan (Khairul Bahrun, Yusmaniarti, dkk , 2021). Hal sangat penting untuk membangun kemandirian desa agar berdaya guna dan dapat meningkatkan pendapatan secara mandiri (Charolina et al., 2020). Menurut Yusmaniarti dkk, (2021) bahwa kemandirian perekonomian masyarakat sangat penting untuk menunjang perekonomian desa dan negara.

Dalam analisis situasi yaitu 1). Minimnya pengetahuan masyarakat di Desa Talang Rami mengenai pelatihan pembuatan keripik pelepah pisang 2). Untuk pengemasan keripik masyarakat belum mengetahui dalam pengemasan yang baik dan benar agar bisa bertahan lama 3). Masyarakat belum banyak mengetahui cara pemasaran secara online. Adapun tujuan dari abbi masyarakat ini yaitu : 1) Untuk mengajarkan masyarakat tentang pengemasan Keripik Pelepah pisang 2) Untuk memberikan pengetahuan tentang pengemasan keripik yang benar 3) Untuk memberi pengetahuan tentang bagaimana cara pemasaran.

## II. METODE KEGIATAN

Dalam Pelaksanaan abdi masyarakat ini, kami melaksanakan program pelatihan pembuatan, pengemasan dan pemasaran keripik pelepah pisang yang berada di desa talang rami, kegiatan ini berlangsung selama 4x pertemuan mulai tanggal 30 agustus 2021/ 2 september 2021. Dengan metode pelatihan kepada masyarakat talang rami dengan cara praktek

pembuatan keripik pelepah pisang.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk kegiatan berupa Pelatihan dan pendamping telah dilaksanakan dalam kurun waktu 30 hari. Dimulai dari pertengahan 26 Agustus sampai 26 September 2021. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ditujukan untuk menambah pengetahuan warga serta memberikan motivasi kepada masyarakat yang berada di Desa Talang Rami Kecamatan Seluma Utara Kabupaten Seluma.

Program kegiatan dibidang keilmuan ini yaitu Kegiatan pembuatan keripik pelepah pisang yang dilaksanakan sebanyak 2 kali pada tanggal 30,31 agustus 2021. Dengan sasaran ibu-ibu. Dengan adanya pelatihan pembuatan keripik berbahan dasar dari pelepah pisang ini kami sebagai pendamping bisa membuka pikiran masyarakat agar lebih kreatif. Dengan di adakannya pembuatan keripik ini maka banyak penemuan yang kami dapatkan contohnya masyarakat hanya mengetahui bahwa pelepah pisang hanya limbah yang tidak bisa digunakan bahkan tidak bisa dimakan, dengan adanya kegiatan ini masyarakat mengetahui bahwa pelepah pisang dapat digunakan sebagai olahan keripik. Adapun Cara pembuatannya yaitu dengan menyiapkan semua bahan seperti tepung beras ketan, tepung, masako, bawang putih, minyak gorengdan yang paling utama yaitu pelepah pisang. Setelah itu pelepah pisang di iris tipis-tipis dan di ambil bagian dalamnya lalu di rendam dengan air kapur, setelah bahannya di campur dan minyaknya telah dipanaskan lalu masukkan pelepah pisang yang sudah di iris dan di rendam setelah itu tunggu sampai mateng lalu tiriskan.



**Gambar 1**

**Pembuatan keripik pelepah pisang**

Pengemasan Keripik pelepah pisang, yang dilaksanakan sebanyak 1 kali pada tanggal 1 september 2021. Dengan sasaran ibu-ibu. dengan adanya pelatihan pengemasan ini agar keripik itu bertahan lama. Dengan di adakannya kegiatan pengemasan keripik pelepah pisang ini maka banyak penemuan yang kami dapatkan seperti sebelumnya masyarakat membuat olahan keripik, banyak yang pengemasannya tidak rapi, dan tidak kuat sehingga keripik tidak bertahan lama. Adapun cara pengemasannya yaitu siapkan plastik klip, timbangan, label lalu campurkan bumbu balado ke keripik yang sudah di goreng dicampur ratakan, lalu masukkan keripik ke dalam plastik klip dan ditimbang agar sama rata, setelah itu dikasih label yang menarik.



**Gambar 2**

**Pengemasan keripik pelepah pisang**

Pemasaran Keripik pelepah pisang, metode yang kami gunakan yaitu dengan cara memperkenalkan keripik terlebih

dahulu setelah itu baru kami pasarkan. dilaksanakan sebanyak 1 kali pada tanggal 2 september 2021, dengan sasaran masyarakat desa talang rami. Dengan adanya pemasaran keripik pelepah pisang kita bisa memperkenalkannya keripik ini kepada masyarakat agar keripik pelepah pisang ini dapat dipasarkan ke desa lainnya. Banyak temuan yang kami dapatkan seperti Kami mendapatkan respon positif tentang pembuatan keripik pelepah pisang ini . Adapun cara pemasarannya yaitu dengan cara mempromosikan keripik pelepah pisang dengan masyarakat dan memberitahu manfaat dari keripik pelepah pisang.



**Gambar 3**

**Pemasaran keripik pelepah pisang**

#### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

Hasil pelaksanaan abdi masyarakat yang dilaksanakan di Desa Talang rami Kecamatan seluma Utara Kabupaten seluma dapat diambil kesimpulan sebagai berikut : Bidang Keilmuan yang meliputi program kerja pembuatan keripik pelepah pisang, pengemasan keripik pelepah pisang, pemasaran keripik pelepah pisang. Dengan dilaksanakannya program kerja tersebut dapat menambahkan mata pencarian wirausaha dalam pembuatan keripik, dan menambahkan pengetahuan tentang pembuatan, pengemasan, dan pemasaran.

Saran Bidang Keilmuan yang meliputi pembuatan, pengemasan, pemasaran keripik pelepah pisang ini disarankan untuk terus melanjutkan program ini, guna menambah penghasilan. Pembuatan, pengemasan, pemasaran keripik pelepah pisang ini disarankan untuk terus melanjutkan program ini, guna menambah penghasilan.

## TERIMA KASIH

Terlaksananya program program abdi masyarakat di Desa Talang Rami tak lepas dari bantuan dan dorongan dari semua pihak. Untuk itu, kami mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Sriani selaku Kepala Desa beserta perangkat Desa yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan mendukung semua program yang dijalankan.
2. Segenap warga Desa Talang Rami yang juga ikut berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan abdi masyarakat ini.
3. Pihak-pihak lain yang telah membantu yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, bimbingan dan pengajaran yang telah diberikan kepada kami mendapat imbalan dari Allah SWT. Kami mengucapkan mohon maaf apabila selama melaksanakan abdi masyarakat terdapat kekhilafan dan kesalahan. Kami menyadari sepenuhnya akan keterbatasan kemampuan yang kami miliki.

## DAFTAR PUSTAKA

Charolina, O., Faridah, F., Supawanhar, S., & Romdana, R. (2020). Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga Melalui Implementasi Kampung Tematik Di Kelurahan Padang Nangka Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 3(2), 385–392. <https://doi.org/10.36085/jpmbr.v3i2.949>

Khairul Bahrul, Yusmaniarti, Hernadianto, Fratnesi, R. (2021). Jurnal INDONESIA RAYA. *Jurnal Indonesia Raya*, 2(2), 1–5.

Yusmaniarti, Supawanhar, Sri Ekowati, A. Y. (2021). Pendidikan dan Pelatihan Kewirausahaan Bagi Santriwati dalam Pembuatan Aneka Makanan berbasis Ekonomi Kreatif Di Panti Asuhan Kasih Ibu Aisyiyah Kota Bengkulu. *Jurnal INDONESIA RAYA*, 2(2), 1–10. <http://journal.pdmbengkulu.org/index.php/indonesiaraya/article/view/314/pdf>

<http://eprints.uad.ac.id/5881/2/BAB%20I.pdf>  
<https://media.neliti.com/media/publications/250>