

Pengembangan Wirausaha Berpotensi Lokal Melalui Inovasi Pengolahan Keripik Pisang

Thimotina Killay*, Hermina Kwuwulay, Dolpina Lekipiou, Daniel P Joostenz, Efraim Oraile, Ellen Hitipeuw, Dewi Sarnulkaha, Vanes Sem Imunuplatia, Like Sepatkora, Yulen Afista Dolwoy, Cantika Sairlouth, Yuliyanti Dadiara, Margarita Malwewan

PSDKU Universitas Pattimura/Taikur, Kabupaten Maluku Barat Daya

*¹thimotikillay@gmail.com

ABSTRAK

Wirauasaha adalah salah satu peluang yang menjanjikan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan luas lahan 2 hektar menjadikan tanaman pisang di Desa Patti sebagai potensi pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat dan bisa dijadikan sebagai peluang usaha dengan bentuk olahan. Kripik pisang merupakan olahan makanan favorit masyarakat yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh bagi masyarakat yang datang berkunjung ke Desa Patti, pulau Moa. Olahan keripik pisang yang divariasasi dengan berbagai rasa merupakan salah satu strategi berwirausaha yang disesuaikan dengan minat masyarakat sebagai konsumen. Untuk melihat peluang tersebut, maka dilaksanakannya Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul Pengembangan Wirausaha Berpotensi Lokal Melalui Pelatihan pengolahan Keripik Pisang di Desa Patti Kabupaten Maluku Barat Daya.
Kata Kunci : Wirausaha, Inovasi pengolahan

PENDAHULUAN

Maluku Barat Daya menjadi salah satu Kabupaten kepulauan yang sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai petani, nelayan dan peternak. Dengan keadaan geografis dan bentang alam yang berbebeda dari daerah yang lainnya, pulau-pulau di Kabupaten Maluku Barat Daya memiliki hewan dan tumbuhan yang dapat bertahan hidup dalam cuaca panas yang ekstrim. Keadaan ini menjadikan masyarakat di Kabupaten Maluku Barat daya harus memanfaatkan hasil potensi lokal yang melimpah dengan baik. Berdasarkan keadaan itu, masyarakat harus jeli melihat peluang yang dapat dimanfaatkan dengan adanya potensi alam yang melimpah untuk dapat dikelola. Agar tidak terbuang percuma, wirausaha adalah salah satu peluang yang menjanjikan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. Untuk melihat peluang tersebut, maka dilaksanakannya Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul Pengembangan Wirausaha Berpotensi Lokal Melalui Pelatihan pengolahan Keripik Pisang di Desa Patti Kabupaten Maluku Barat Daya. Pelatihan ini bertujuan untuk mengubah pola pikir masyarakat dalam berwirausaha sehingga dengan berwirusaha masyarakat dapat menambah dan meningkatkan ekonomi. Wirausaha adalah orang yang mendobrak system ekonomi yang ada dengan memperkenalkan barang dan jasa yang baru, dengan menciptakan bentuk organisasi baru atau mengolah bahan baku baru.

Wirausaha pada dasarnya merupakan aktivitas yang dapat meningkatkan nilai suatu barang (Hapsari, 2018; Hasanah & NG Ratumbusang, 2017; Munarsih, Akbar, Ariyanto, Ivantan, & Sudarsono, 2020; Riswanto, 2016; Sudirman & Rosyadi, 2018). Tanaman pisang merupakan salah satu tanaman yang mudah bertumbuh di daerah tropis dan dalam cuaca yang panas. Di Kabupaten Maluku Barat Daya tanaman pisang tergolong banyak bertumbuh di Desa Patti, Kecamatan Pulau Moa. Dengan luas lahan 2 hektar menjadikan tanaman pisang sebagai potensi pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat dan bisa dijadikan sebagai peluang usaha. Pisang mengandung vitamin dan memiliki khasiat yang besar. Didalam buah pisang terdapat gizi yang sangat baik, dimana menjadi sumber kekuatan atau tenaga bagi kita yang mengkonsumsinya dibandingkan berbagai jenis buah lainnya. Pisang menciptakan tenaga 136 kalori per 100 gram. Mineral banyak terkandung dalam buah pisang yaitu, kalium, magnesium, besi, fosfor, serta kalsium, memiliki vit B serta C, pro vit A (betakaroten). "Buah pisang bisa dikonsumsi dalam kondisi segar maupun diolah menjadi bahan makanan lainnya berupa; pisang rebus, pisang goreng, kolak pisang, keripik pisang, serta aneka olahan makanan lainnya.

Dengan banyaknya tanaman pisang yang melimpah dan manfaat yang besar dalam memenuhi pangan lokal masyarakat, pisang juga dapat dimanfaatkan sebagai salah satu peluang usaha dalam bentuk olahan. Bahan makanan dari pisang bisa diolah menjadi kripik pisang yang merupakan olahan makanan favorit masyarakat dan dapat dijadikan sebagai oleh-oleh bagi masyarakat yang datang berkunjung ke Desa Patti, pulau Moa. Olahan keripik pisang yang divariasikan dengan berbagai rasa merupakan salah satu strategi berwirausaha yang disesuaikan dengan minat masyarakat sebagai konsumen. Proses kewirausahaan meliputi semua kegiatan fungsi dan tindakan untuk mengejar dan memanfaatkan peluang dengan menciptakan suatu organisasi. Peter Drucker menyatakan bahwa wirausaha tidak mencari resiko, mereka mencari peluang (Osborne,1992).

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diselenggarakan oleh 12 orang mahasiswa KKN, 1 orang Dosen Pendamping dan 2 orang dosen program studi yang ada di lingkup PSDKU Universitas Pattimura Kabupaten Maluku Barat Daya. Peserta kegiatan dihadiri oleh 20 orang peserta yang terdiri dari ibu PKK dan Ibu Kader Desa Patti. Waktu pelaksanaan kegiatan dilakukan pada hari Jumat, 11 Oktober 2024 jam 09.00-17.30. Tempat pelaksanaan Kegiatan berada pada balai Desa Patti dan salah satu rumah warga untuk melakukan praktek pengolahan keripik pisang. Untuk mencapai tujuan dari kegiatan PKM ini maka kegiatan dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

- Tahapan pertama : pada tahapan ini kami dari Tim PKM melakukan observasi awal pada lokasi kegiatan untuk dapat mengetahui potensi apa saja yang dimiliki Desa Patti sehingga menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan PKM

- Tahapan kedua : pada tahapn ini, Tim PKM membangun komunikasi dengan pemerintah desa untuk dapat berkoordinasi dengan Ibu PKK dan Kader Desa Patti, tentang kegiatan yang akan berjalan di Desa Patti dan mempersiapkan waktu dan tempat yang tepat.
- Tahapan ketiga : pada tahapan ini, Tim PKM memberikan materi kepada ibu PKK dan Kader dengan dengan metode diskusi dan tanya jawab terkait kewirausahaan dalam pemanfaatan dan pengolahan buah pisang, proses produksi dan biaya produksi. Pada tahapan ini, peserta dapat memahami potensi pengelolaan pisang serta mengetahui apa saja yang diperlukan dalam pengelolaan pisang.
- Tahapan keempat : pada tahapan ini tim PKM melakukan praktek pengolahan keripik pisang dengan mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan keripik pisang dan mengolahnya menjadi keripik. Pada tahapan ini juga dilakukan pengemasan yang menarik.
- Tahap kelima: pada tahapan ini Tim PKM memperkenalkan produk keripik ke masyarakat dengan cara di pasarkan dengan kemasan manarik dan harga yang mudah di jangkau yaitu sebesar Rp 20.000

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan latar belakang masyarakat Desa Patti sebagian besar bekerja sebagai petani, maka Tim menjadikan potensi pertanian pisang untuk dikelola yaitu dengan mengembangkan pengolahan pisang menjadi keripik. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk pemaparan materi tentang Pengembangan kewirausahaan banyak berfokus pada langkah-langkah yang dilakukan untuk membuat ide-ide wirausaha baru dengan melihat potensi peluang dan parkatek pengolahan pisang. Kegiatan ini diawali dengan pemaparan materi tentang beberapa langkah yang dapat dilakukan dalam pengembangan kewirausahaan antara lain :

1. **Identifikasi Peluang**, Peluang bisnis dapat datang dari berbagai sumber seperti melihat kebutuhan pasar yang belum terpenuhi, tren industri, perkembangan teknologi dan mencari ide-ide baru yang kreatif dan inovatif yang dapat dijadikan acuan untuk memulai atau mengembangkan bisnis yang dijalankan. Dengan demikian dpat dilihat bahwa kebutuhan pasar akan produk inovasi baru dari farian rasa kripik pisang yang bermacam-macam dan belum adanya olahan dari kripik pisang sebagai oleh-oleh khas Daerah Maluku Barat Daya menjadi peluang bagi masyarakat desa patti dalam berwirausaha.
2. **Perencanaan Bisnis**, Perencanaan bisnis dilakukan setelah peluang bisnis teridentifikasi, seperti penentuan visi, misi, tujuan, dan strategi bisnis yang akan dijalankan sehingga dapat membantu memberikan pandangan kepada seorang wirausaha tentang arah bisnis ke depannya dengan jelas. Dengan keadaan peluang wirausaha kripik pisang dari potensi des patti maka tujuan dann straregi yang dilakukan adalah merancang pengoahan sampai pada pemasaran dengan

mengidentivikasi pasar dan pengemasan yang menarik dengan harga yang mudah dijangkau.

3. **Pengembangan Produk**, Pengembangan produk dilakukan untuk mengembangkan bisnis dan meningkatkan penjualan agar lebih sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Dengan melakukan inovasi dalam pengolahan keripik pisang makan masyarakat diajarkan untuk dapat mengolah pisang dengan berbagai varian rasa seperti coklat, stobery, susu, dan balado untuk dapat memnuhi selera masyarakat yang semakin moderen dalam menilai rasa yang tidak biasa.
4. **Evaluasi**, Evaluasi kinerja bisnis sangat penting secara teratur dan berkala dilakukan dengan menggunakan metrik yang relevan untuk mengukur pencapaian dari tujuan yang ditargetkan.
5. **Manajemen risiko**, memiliki peran penting dalam menjaga stabilitas dan kelangsungan bisnis dengan mengoptimalkan peluang. Manajemen risiko bertujuan untuk mengurangi dampak negatif yang dapat mempengaruhi pencapaian dari tujuan bisnis. Masyarakat Desa Patti diberikan arahan bagaimana meminimlaisir risiko dalam berwirausaha untuk keberlangsungan dan keberlanjutan usaha yang akan dilakukan dengan mempertimbangkan peluang pasar, strategi pemasaran dan adanya cadangan kas dalam berwirausaha.

Evaluasi hasil penilaian kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan adanya interaksi yang baik dalam pemaparan materi berupa tanya jawab. Berdasarkan hasil diskusi yang telah dilakukan dalam kegiatan ini, memperlihatkan bahwa sebagian besar masyarakat belum begitu memahami bagaimana mengembangkan peluang dari memanfaatkan potensi oangan lokal berupa inovasi olahan pisang, sehingga dengan adanya materi dan pelatihan yang telah dilakukan mereka sudah dapat mengetahui pemanfaatan pisang untuk meningkatkan nilai ekonomi lewat pengelolaan menjadi keripik pisang. Selain itu dalam pengelolaan pisang, mereka juga dapat menghitung setiap keuntungan yang diharapkan jika pengelolaan pisang digunakan untuk dijual. Dalam kegiatan pengelolaan pisang menjadi keripik, pertama-tama pisang dikupas, setelah itu diparut dengan menggunakan pisau parut keripik, langkah selanjutnya, pisang digoreng dengan nyala api sedang, pisang digoreng hingga kuning keemasan, angkat dan dinginkan, setelah itu diolah sesuai dengan varian rasa (coklat, stobery, susu, dan balado), setelah di olah kemas dengan menggunakan kemasan yang menarik, dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 1. Sosialisasi Pengembangan Wirausaha



Gambar 2. Proses Pengolaha



Gambar 3. Proses Pengemasan



Gambar 4. Proses pemasaran Pemasaran

Tabel 1. **Alat dan Bahan Produksi**

Alat	Bahan
pisau parut	Pisang
Pisau	Cokelat
Loyang	Minyak goreng
Irus	Minyak tanah
Wajan	Gula halus
Bila-	Bumbu antaka
Komfor	
Standing Pouch	
Stiker kemasar	

Tahap Pembuatan kripik pisang

1. cara Membuat kripik pisang balado

- Kupas pisang, iris tipis—tipis dengan menggunakan pisau parut
- Panaskan minyak goreng
- Ambil pisang yang sudah diiris,kemudian tuangkan kedalam minyak yang sudah dipanaskan
- Goreng sampai merah keemasan,angkat dan tiriskan
- Ambil 1 bks bumbu balado dan 10 sdt gula halus
- Aduk bumbu balado dan gula halus pada kripik
- Kripik siap dikemas

2. Cara membuat kripik pisang cokelat

- Kupas pisang, iris tipis—tipis dengan menggunakan pisau parut
- Panaskan minyak goreng
- Ambil pisang yang sudah diiris,kemudian tuangkan kedalam minyak yang sudah dipanaskan
- Goreng sampai merah keemasan,angkat dan tiriskan
- Ambil 1 bks bumbu balado dan 10 sdt gula halus
- Aduk bumbu balado dan gula halus pada kripik
- Kripik siap dikemas

KESIMPULAN

1. Pelatihan kripik pisang memberikan keterampilan praktis bagi masyarakat dalam memproduksi makanan yang bernilai jual, sehingga meningkatkan kemampuan dalam berwirausaha.
2. Dengan pelatihan pembuatan kripik pisang, masyarakat lokal dapat menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan, yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah.
3. pelatihan ini memanfaatkan bahan baku yang mudah didapat, yaitu pisang, sehingga meningkatkan daya saing produk lokal dan mendukung pertanian setempat dalam mengembangkan sumber daya lokal yang ada
4. Pelatihan juga dapat membantu masyarakat dalam mencakup strategi pemasaran, membantu masyarakat menjangkau pasar yang lebih luas dan membangun jaringan bisnis yang kuat.
5. pelatihan ini mendorong masyarakat untuk berinovasi dalam variasi rasa dan kemasan kripik pisang, sehingga produk yang dihasilkan lebih menarik bagi konsumen.
6. Dengan pengelolaan yang baik, usaha kripik pisang dapat menjadi bisnis yang berkelanjutan dan ramah lingkungan, mengurangi limbah dengan memanfaatkan pisang yang tidak terjual.

DAFTAR PUSTAKA

- Hapsari, T. P. (2018). Peran Lingkungan Kampus Dalam Memoderasi Pengaruh Mata Kuliah Kewirausahaan Terhadap Minat Wirausaha. *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 6(2), 197. <https://doi.org/10.26740/jepk.v6n2.p197-214>
- Hasanah, M., & NG Ratumbusang, M. F. (2017). Strategi Peningkatan Minat Wirausaha Mahasiswa Melalui Program Kreativitas Mahasiswa – Kewirausahaan (Pkm-K) Di Program Studi Pendidikan Ekonomi Fkip Universitas Lambung Mangkurat. *Jurnal Socius*, 6(02), 294–313. <https://doi.org/10.20527/jurnalsocius.v6i02.3478>
- Munarsih, M., Akbar, M. F., Ariyanto, A., Ivantan, I., & Sudarsono, A. (2020). Pelatihan Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Siswa Untuk Berwirausaha Pada Smk Muhammadiyah Parung - Bogor. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 3(1), 22. <https://doi.org/10.32493/j.pdl.v3i1.6275>
- Rachman Zul, et al, (2022), *Pengembangan Kewirausahaan*, Padang: Get Press Indonesia
- Riswanto, A. (2016). Pendampingan Kreativitas Dan Kemandirian: Pendidikan Calon Wirausahawan Muda. *Edusentris*, 3(3), 300. <https://doi.org/10.17509/edusentris.v3i3.240>
- Sudirman, S., & Rosyadi, R. (2018). Bagaimanakah Rancangan Pembelajaran Matematika Berbasis Kewirausahaan (Rpm-Bk) Dalam Mengembangkan Karakter Wirausaha Dan Keterampilan Matematis? *M A T H L I N E : Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 3(2), 131–140. <https://doi.org/10.31943/mathline.v3i2.91>