



Inovasi Varian Rasa Pada Usaha Keripik Pisang Desa Pallimae Kecamatan Poleang Kabupaten Bombana

Tyas Setyanti¹, Fifi S², Sri Lutfi Sunani³, Tantri Meilani⁴, Aprilia Sandi⁵

¹Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Pendidikan Agama Islam, Institut Agama Islam Negeri Kendari

²Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan, Tadris Bahasa Inggris, Institut Agama Islam Negeri Kendari

³Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan, Pendidikan Guru Madrasah Ibtidayah, Institut Agama Islam Negeri Kendari

⁴Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Ekonomi Syariah, Institut Agama Islam Negeri Kendari

⁵ Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Perbankan Syariah, Institut Agama Islam Negeri Kendari

Email Correspondence: tyasseyanti@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini berfokus pada pengembangan salah satu Sumber Daya Alam (SDA) masyarakat di Pallimae Kecamatan Poleang, yaitu usaha aset kripik pisang yang dianggap belum maksimal pemanfaatan dan pengembangannya. Usaha kripik pisang masyarakat Pallimae belum berkembang karena pemasaran dan variasi rasa usaha tersebut kurang bervariasi sehingga daya tarik konsumen sangat minim. Oleh karena itu, pengabdian kami berusaha untuk mengembangkan aset 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 aset yang ada pada suatu daerah untuk mewujudkan masyarakat yang berdaya dan berkembang. Pengabdian iniawali dengan melakukan observasi terhadap lokasi terlebih dahulu untuk mengetahui data-data dan aset apa saja yang perlu dikembangkan dengan cara melakukan *interview* pada masyarakat desa Pallimae. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa variasi rasa baru seperti coklat dan milo 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: *Pengembangan Produk; Metode ABCD; Sumber daya alam; Variasi Rasa.*

Pendahuluan

Pallimae adalah salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Poleang Kabupaten Bombana. Pallimae memiliki banyak potensi dalam berbagai macam bidang di antaranya dalam bidang perkebunan yaitu Pisang, Kelapa, Cacao, Kunyit. Pisang adalah buah yang sangat bergizi yang merupakan sumber vitamin, mineral serta karbohidrat (Fau, 2016). Daun pisang dapat digunakan sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional Indonesia. Batang pisang yang telah dipotong kecil dan daun pisang dapat dijadikan makanan ternak seperti domba, kambing, dan sapi pada saat musim kemarau yang dimana rumput langka karena sedang kekeringan (Puspitojati, 2010)



Di Desa Pallimae memiliki usaha yaitu pembuatan Kripik Pisang bersama keluarganya yaitu memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) menjadi usaha rumahan pengolahan buah pisang kepok dalam bentuk cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat Kabupaten Bombana Khususnya Kecamatan Poleang Desa Pallimae. Potensi pisang memiliki nilai tambah setelah dijadikan bahan olahan menjadi kripik pisang. Usaha ini belum maksimal, menurut pengakuan pertama usaha ini dilakukan yaitu pada tahun 2013 yaitu selama 9 tahun. Produk kripik pisang pada saat ini hanya terdapat di kecamatan Poleang dan sekitarnya. Untuk membedakan kripik buatan sendiri dan orang lain yaitu mengevaluasi dengan membeli kripik pedagang lain yang lagi ramai pembeli, untuk menjadi bahan evaluasi bagi beliau untuk lebih maju lagi. Hingga sampailah sekarang kripik buatan beliau yang renyah dan enak. Tidak hanya unggul pada tekstur dan rasa, kripik ini juga menggunakan kemasan premium yaitu plastik *stunding pouch* yang tebal. Perbedaan lainnya adalah kemasan yang menggunakan *vacum sealer*, bertujuan untuk mencegah masuknya udara dalam kemasan. Dengan demikian, perbedaan ini yang menjadikan kripik lebih unggul dari kripik pisang lainnya. Pengabdian ini dilakukan untuk mengembangkan usaha dan aset pisang yaitu melalui metode ABCD.

Deskripsi Umum Lokus Pengabdian KKN

Lokasi usaha kripik pisang milik Bapak Samartang ini berada di Desa Pallimae, tepatnya di Kecamatan Poleang, Kabupaten Bombana yang terletak di Jazirah Tenggara Pulau Sulawesi, secara geografis terletak di babak selatan garis khatulistiwa, memanjang dari utara ke selatan di sela selang 4°30' – 6°25' Lintang Selatan dan membentang dari barat ke timur sela 120°82' – 122°20' Bujur Timur. Desa Pallimae sendiri merupakan desa tertua di Kecamatan Poleang yang sudah beberapa kali melakukan pemekaran. Desa ini berdekatan dengan di pesisir laut lepas. Karakteristik wilayahnya tergantung dengan kondisi pasang surut air laut sehingga penduduk di wilayah ini memiliki adaptasi tersendiri terhadap kondisi lingkungannya.

Rata-rata tingkat ekonomi masyarakat Desa Pallimae adalah menengah ke atas. Selain karena memiliki pekerjaan utama yang menjanjikan, hampir seluruh masyarakat Desa Pallimae juga memiliki pendapatan sampingan seperti berkebun, membuat usaha dan nelayan. Selain itu, meskipun bukan suku etnis disana, mayoritas suku di Desa Pallimae adalah Bugis. Bugis sendiri memiliki banyak budaya yang masih dilestarikan sampai saat ini., seperti baju adat yaitu baju bodo, tarian dan makanan khas. Mereka juga sangat kental akan bahasa Bugis, bahkan beberapa masyarakat disana sama sekali tidak bisa berbahasa Indonesia. Namun, meskipun suku Bugis dikenal dengan perjodohan di usia muda, khususnya Desa Pallimae sangat memperhatikan pendidikan hingga jenjang perkuliahan.

Ada begitu banyak aset yang dimiliki Desa Pallimae yang menjadi sumber pendapatan masyarakat dan bahkan mendukung tingkat ekonomi masyarakat lebih merata. Seperti perkebunan kelapa, pisang, coklat dan lain-lain. Biasanya kelapa tersebut dijual dalam bentuk kopra. Kopra adalah daging buah kelapa yang



dikeringkan. Selain keripik pisang, pisang juga diolah menjadi dempo, yaitu pisang kepo yang dikeringkan lalu digoreng. Coklat sendiri dijual dalam bentuk bahan mentah.

Desain dan Metode Pengabdian

Dalam pengabdian untuk mengembangkan aset di Desa Pallimae, 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 Pallimae. Kami menemukan adanya aset berupa Sumber Daya Alam, salah satunya adalah pisang. Produk keripik pisang yang monoton dari tahun ke tahun memerlukan berbagai inovasi, salah satunya ialah inovasi varian rasa keripik pisang. Oleh karena itu kami berupaya terlibat dalam pengembangan aset tersebut dengan tujuan meningkatkan kualitas keripik pisang.

2. Tahap Define

Adapun proses atau program yang digunakan dalam meningkatkan produk keripik pisang dibagi kedalam 3 tahap yaitu. Pertama, menginformasikan dan meminta persetujuan awal terkait inovasi produk yang akan dilakukan dalam beberapa pertemuan yang akan datang. Kedua, mengadakan pembuatan inovasi rasa keripik pisang yang dilaksanakan di salah satu rumah warga dengan bahan yang telah disiapkan. Ketiga, setelah mendapatkan hasil yang memuaskan, sehingga keripik siap untuk di pasarkan. Sebagaimana tujuan awal dari pembuatan 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, masyarakat, dan karang taruna desa Pallimae.

Melihat adanya potensi Sumber Daya Alam (SDA) di Desa Pallimae terdapat pada tanaman pisang dan usaha keripik pisang yang telah lama dilakukan oleh masyarakat. Maka tim pengabdian memiliki inovasi untuk membantu mengembangkannya. Diharapkan melalui kegiatan ini masyarakat dapat



memanfaatkan inovasi ini sehingga menghasilkan pendapatan guna memperbaiki perekonomian masyarakat.

Adapun proses pelaksanaan kegiatannya: Pertama, Tim berkunjung observasi ke masyarakat yang memiliki usaha keripik pisang. Dalam kunjungan ini kami memperkenalkan diri dan berdiskusi menanyakan tentang proses pengolahan hingga permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha keripik pisang yang kami sebut sebagai mitra. Kedua, Setelah mendapatkan data, kami menyusun strategi untuk mengembangkan potensi aset di desa ini. Kami memilih untuk mengembangkan pada varian rasa, yang dahulu rasa yang tersedia hanya original dan balado. Kami mengembangkan aset dengan inovasi rasa. Memberikan inovasi rasa baru yaitu rasa coklat dan milo. 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

1. Pemetaan aset

Aset fisik yang dimiliki oleh desa pallimae yaitu salah satunya sumber daya alam yang berlimpah mulai dari kelapa, pisang, kunyit, hingga kakao. Hasil dari perkebunan masyarakat langsung dipasarkan, namun tidak jarang pula masyarakat mengolah kembali hasil kebun mereka. Desa berlimpah aset adalah fakta yang tidak dapat dipungkiri. Namun anehnya, banyak warga yang tidak mengenal aset desanya. Terkadang kita menjumpai warga, bahkan perangkat desa yang kesulitan menjelaskan aset desanya. Aset SDA merupakan salah satu aset yang berlimpah namun tidak disadari oleh masyarakat setempat. Pengelolaan SDA yaitu kelapa diolah menjadi kopra dan arang. Di desa Pallimae buah pisang diolah menjadi dempo pisang dan keripik pisang dan hasil perkebunan lainnya. Namun untuk buah pisang lebih banyak masyarakat mengolahnya menjadi dempo pisang karena dianggap proses pembuatannya lumayan mudah dan tidak membutuhkan alat modern yang memadai hanya mengandalkan paparan sinar matahari. 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 hingga bulan saja, lalu setelahnya berhenti. Hal ini dikarenakan berbagai faktor misalnya yaitu pemasaran yang kurang dikarenakan kurang kreasi dan inovasi entah dari kemasan maupun rasa.

Dari hasil observasi yang dilakukan aset yang memiliki potensi untuk dikembangkan salah satunya ialah keripik pisang. Melihat hasil kebun buah pisang yang melimpah menjadi peluang untuk mengembangkan keripik yang berbahan pokok buah pisang. Keripik yang dibuat di desa pallimae belum berkembang, baik dari segi kemasan maupun varian rasa. Varian rasa yang dibuat hanya rasa original dan rasa balado. 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 pallimae. Hingga inovasi baru ini menunjukkan bahwa variasi rasa baru seperti coklat dan milo memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada variasi rasa kripik pisang sebelumnya.



Gambar: Keripik Pisang Varian Rasa Original dan Balado

2. *Pengelolaan asset yang selama ini telah di lakukan oleh masyarakat setempat di lokus KKN.*

Dalam pengabdian kepada masyarakat mahasiswa KKN IAIN Kendari melaksanakan kegiatan meliputi pengembangan aset yang dimiliki oleh desa. Aset yang telah lama dimiliki tetapi tidak mengalami perkembangan dan usaha yang dimiliki oleh warga monoton dari tahun ke tahun.

Kami melakukan kegiatan untuk mengembangkan aset, yaitu pengembangan varian rasa 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 coklat dan rasa milo. 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 disalah satu rumah warga, 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 coklat dan milo tersebut disediakan oleh kami mahasiswa pengabdian. Untuk proses pembuatan keripik pisang pengembangan varian rasa dilaksanakan dengan proses yaitu; pertama, mengupas kulit pisang lalu iris tipis. Kedua, Tuang air ke dalam wadah. Beri kapur sirih, aduk rata. Ketiga, Masukkan pisang dan rendam hingga 1 jam. Keempat, Goreng pisang pada api sedang. Kelima, Larutkan *fanili* menggunakan air, masukan air *fanili* yang sudah dilarutkan ke dalam pisang yang sedang di goreng dalam keadaan setengah matang. Keenam, Goreng keripik hingga berubah warna kuning kecokelatan lalu angkat dan tiriskan. Kemudian, untuk varian rasa coklat dididihkan air dalam dandang

siapkan mangkok stanlis. Masukkan coklat ke dalam mangkok tunggu hingga meleleh. Angkat coklat yang sudah meleleh secara keseluruhan, tunggu coklat dalam keadaan hangat sembari di aduk. Masukkan keripik ke dalam coklat, aduk secara perlahan. Kemudian sajikan dalam kemasan bila keripik dalam keadaan sudah dingin. Untuk varian rasa milo, ketika keripik selesai digoreng masukkan pisang ke dalam wadah, beri bubuk Milo. Tutup dan aduk rata. Selanjutnya sajikan dalam kemasan bila keripik dalam keadaan sudah dingin.



Gambar: Proses Perisa Milo



Gambar: Proses Pengemasan

3. Deskripsi Aset yang berpotensi dikembangkan oleh masyarakat setempat

Serangkaian proses demi proses dilakukan dalam kegiatan pengembangan ini. Melihat antusias masyarakat menandakan keinginan tinggi untuk dapat berkembang ke arah yang lebih baik lagi. Karena dilakukan secara bersama-sama praktik langsung dapat dengan waktu satu hari, mulai dari proses pengupasan kulit pisang hingga ke proses pengemasan. Selebihnya dilakukannya proses pendampingan lanjutan kepada masyarakat.

Setelah proses praktek langsung pendampingan pengembangan varian rasa, berhasil menghasilkan produk yang memuaskan. Rasa keripik pisang dengan varian rasa baru tidak kalah enak dengan varian rasa yang telah lama digunakan oleh warga desa. Coklat dengan tekstur yang lumayan cair dikhawatirkan akan menghasilkan keripik pisang yang lembab, namun hasilnya mematahkan ekspektasi di awal. Dengan teknik yang digunakan berhasil menciptakan keripik pisang varian rasa coklat yang renyah. Begitu juga dengan varian rasa milo, menaburkannya serbuk minuman milo ke keripik pisang tidak kalah enak dengan varian rasa lainnya.

Diharapkan keripik pisang varian rasa baru ini dapat bersaing dipasaran, dan bisa unggul dan menjadi favorit bagi konsumen.



Gambar: Keripik Pisang Varian Rasa Baru (Coklat Dan Milo)

Pembahasan

1. Faktor-Faktor Pendukung Pengembangan Aset

Kripik pisang salah satu olahan pisang yang sudah terkenal di nusantara. Di desa pallimae memiliki sumbe daya alam yang melimpah, salah satunya buah pisang. Desa pallimae dikenal sebagai pengahasilan kebun pisang terbanyak di kecamatan poleang. Agar buah pisang tidak hanya di jual dengan mentah seperti itu. Dengan mengolahnya adalah cara yang tepat untuk meningkatkan nilai ekonomis yang didapatkan. Berlimpahnya sumber daya alam mendukung pengembangan aset di desa pallimae. Bahan utama sangat mudah untuk didapatkan.

Selain itu faktor pendukung pengembangan aset ialah lokasi yang strategis berada tepat di seberang jalan raya yang menghubungkan kabupaten bombana dan kabupaten kolaka. Desa pallimae ini sudah terkenal dari dulu dengan olahan pisangnya. Sehingga tidak jarang keripik pisang dijadikan oleh-oleh. Orang yang berpergian dengan mudah singgah untuk membeli berbagai olahan di desa ini.

2. Faktor-faktor Penghambat Pengembangan Aset

Desa pallimae ialah desa yang dapat dikatakan sebagai desa yang maju. Dengan masyarakat yang berpendidikan. Peluang usaha yang banyak. Sehingga sulit untuk mendapatkan tenaga pekerja yang mau untuk diajak susah dari bawah. Seperti usaha rumahan oleh pak samartang ini. Permintaan keripik pisang yang tinggi namun produksi yang sedikit. Karena tenaga pekerja yang kurang, hanya pak samartang yang dibantu oleh istri dan satu anaknya. Sehingga tidak bisa memenuhi permintaan konsumen.

Selain tenaga pekerja yang kurang, untuk rasa dari keripik pisang yang monoton dari tahun ke tahun sehingga meraih hasil yang begitu-begitu saja. Kurang mencuri perhatian karena rasa yang biasa saja, hingga keripik belum menjadi olahan paling diminati oleh pengunjung untuk dijadikan oleh-oleh. Dan begitu juga alat yang digunakan dalam pengolahan masih menggunakan bahan yang serba tradisional.



Sehingga tidak dapat memproduksi banyak karena tidak didukung dengan alat-alat yang memadai.

3. Rancangan Strategis oleh Mahasiswa KKN terhadap Pengembangan Aset

Usaha rumahan yang telah dilakukan dalam kurun waktu yang sudah lumayan lama. Tidak ada inovasi selama menjalankan usaha tersebut. Mahasiswa KKN memberikan rancangan strategis untuk meraih peminat yang lebih banyak lagi. Dan juga agar keripik pisang ini dapat tampil kekinian. Dengan inovasi rasa terbaru dan kekinian sehingga dapat menarik konsumen. Tertarik mencoba rasa yang tidak biasa. Apalagi dengan produksi keripik pisang yang dapat dikatakan telah sukses mendapatkan cita rasa khas walau belum dibaluri berbagai macam rasa. Sangat disayangkan apabila tidak dikembangkan. Dengan variasi berbagai macam inovasi rasa akan menambahkan lagi cita rasa. Sehingga pelanggan dapat tertarik mencoba dikarenakan inovasi rasa terbaru ini.

Simpulan

Berdasarkan hasil eksplorasi pengabdian yang telah kami lakukan menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya alam khususnya usaha kripik pisang belum benar-benar dapat dipasarkan secara meluas dan produksi yang belum bervariasi. Oleh karena ini upaya yang kami lakukan dalam pengabdian ini berupa pemberian inovasi rasa baru dengan cara mengolah kripik pisang dengan versi berbagai macam rasa. Adapun variasi rasa baru yang kami rekomendasikan berupa rasa coklat dan milo, namun hal tersebut tentu dipertimbangkan terlebih dahulu apa saja kelebihan maupun kekurangan dari bahan produk yang akan dipasarkan nantinya. Hasil dari pengabdian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa penambahan rasa milo dan coklat pada kripik pisang tersebut ternyata memiliki peminat lebih banyak dan nilai jual yang lebih tinggi. Lebih terlihat mewah dan juga menarik apalagi di promosikan dan di pasarkan luar daerah Pallimae.

Daftar Pustaka

- 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/10.1088/1751-8113/44/8/085201>