

Abdimas : Papua Journal of Community Service

Volume 1 Nomor (2) Halaman : 24-30

Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong

Rais Dera Pua Rawi¹, Ramli Lewenusssa², Karmila³

¹²³**Program Studi Manajemen Universitas Muhammadiyah Sorong, Indonesia**

Email : raisdera207@gmail.com

Abstrak

Pisang merupakan salah satu buah yang sangat digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua, termasuk di kota Sorong. Pisang mengandung berbagai manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh dan sangat kaya akan vitamin. Sehingga banyak sekali penjual pisang di kota Sorong ini, tetapi jika pisang dijual secara langsung akan memiliki nilai jual yang rendah, padahal pisang dapat diolah menjadi suatu produk yang lebih memiliki nilai jual tinggi. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan keripik pisang sebagai sarana peluang bisnis dan kreatifitas mahasiswa fakultas ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif Kualitatif, yaitu menganalisis dan menyajikan data secara sistematis dalam wujud kata-kata, kalimat, atau paragraf yang dinyatakan dalam bentuk narasi sehingga lebih mudah untuk dipahami. Keripik pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan ini mencakup semua kalangan baik anak – anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu olahan keripik pisang merupakan salah satu peluang usaha bagi mahasiswa karena dari olahan pisang yang biasa dengan adanya kreativitas dan inovasi dari mahasiswa sehingga dapat menghasilkan keripik pisang dengan varian rasa baru sehingga menjadikan keripik pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan modal yang tidak terlalu besar.

Kata Kunci : Keripik Pisang, Peluang Bisnis, Kreativitas Mahasiswa.

Pendahuluan

Pisang adalah salah satu buah yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, termasuk di kota Sorong. Selain itu pisang juga dapat kita olah menjadi beraneka olahan makanan yang nikmat. Pisang juga mengandung berbagai manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti air, gula, protein, lemak, serat selulosa, pati dan asam tanin, vitamin A, B, B1, B2, B6, D, kalsium, fosfor, besi, sodium, kalium, dan magnesium. Adapun kandungan gizi pada pisang ini sangat banyak sehingga sangat baik untuk di konsumsi masyarakat. Di kota Sorong

sendiri sangat mudah untuk menemukan berbagai macam jenis pisang dikarenakan buah ini tumbuh dengan subur, sehingga banyak masyarakat yang mengolah berbagai aneka makanan dari pisang, antara lain pisang nugget, pisang coklat, pisang goreng, keripik pisang, dll.

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang matang, dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan.

Di kota Sorong sendiri keripik pisang merupakan camilan yang sangat disukai oleh masyarakat. Terlebih di Sorong sendiri buah pisang tumbuh dengan subur, sehingga masyarakat sudah sangat familiar terhadap buah pisang dan segala olahan dari buah pisang termaksud keripik pisang. Dengan adanya perkembangan zaman yang semakin modern, kreativitas akan pengolahan keripik pisang juga semakin berinovasi. Banyak produsen yang mengolah keripik pisang dengan inovasi rasa yang bervariasi, untuk memikat para konsumennya. Munculnya produsen-produsen baru dalam dunia bisnis keripik pisang saat ini membuktikan bahwa bisnis camilan keripik pisang ini begitu menjanjikan untuk dijadikan sebagai peluang usaha.

Sebagai generasi *milenial*, mahasiswa saat ini dituntut untuk menjadi lebih kreatif dalam segala hal yang bias dilakukan. Terlebih bagi mahasiswa Fakultas Ekonomi di Universitas Muhammadiyah Sorong yang dituntun dan dituntut agar mampu menjadi pelaku bisnis/usaha yang dapat menghasilkan lapangan kerja baru. Usaha keripik pisang ini merupakan salah satu peluang usaha yang bias dikatakan menjanjikan bagi mahasiswa, terlebih di jurusan Ekonomi. Dengan memunculkan kreativitas dan inovasi dalam melakukan bisnis ini, bukan tidak mungkin bisnis ini bias menjadi bisnis yang begitu menjanjikan bagi pelakunya.

Abdimas : Papua Journal of Community Service

Volume 1 Nomor (2) Halaman : 24-30

Terlebih dengan adanya *skill* yang dimiliki oleh mahasiswa Ekonomi dan ilmu-ilmu yang telah didapatkannya dalam perkuliahan, maka akan sangat membantu dalam menjalankan bisnis keripik pisang ini. Yang dibutuhkan hanyalah kesungguhan dan ketekunan dalam menjalankannya.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. Teknik Analisis data hanya sampai pada taraf deskripsi Kualitatif, yaitu menganalisis dan menyajikan data secara sistematis dalam wujud kata-kata, kalimat, atau paragraf yang dinyatakan dalam bentuk narasi sehingga lebih mudah untuk dipahami.

Hasil Dan Pembahasan

Pembuatan Keripik Pisang

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng. Pembuatan keripik pisang tidaklah sulit sehingga memungkinkan siapa saja dapat membuatnya. Berikut bahan dan cara pembuatan keripik pisang.

Bahan yang dibutuhkan

Pisang (12 sisir), iris tipis, 3 sendok teh kapur sirih, 2 sendok teh garam, 15 liter air bersih, Bumbu balado, BBQ & jagung manis.

Cara Pembuatan

Langkah yang harus dilakukan yaitu, 1) Kupas semua kulit pisang lalu iris tipis seperti logam koin. 2) Siapkan wadah bersih, lalu tuang air ke dalamnya. Masukkan kapur sirih, aduk sampai tercampur rata. 3) Selanjutnya rendam pisang dalam larutan kapur sirih, garam, dan air. Istirahatkan 10-15 menit, lalu cuci bersih.

Abdimas : Papua Journal of Community Service

Volume 1 Nomor (2) Halaman : 24-30



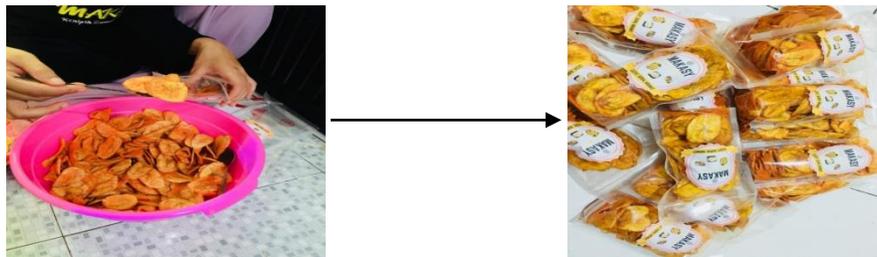
Gambar 1. Proses Perendaman Pisang

Langkah Ke 4) Kemudian tiriskan irisan pisang. 5) Goreng dalam minyak sedang sampai matang dan kering, sisihkan.



Gambar 2 Proses Penggorengan Pisang

Langkah ke 6) Lalu tuang bumbu yang ingin di gunakan ke dalam wadah besar. 7) Masukkan pisang, kocok hingga bumbunya merata. 8) Kemudian masukkan keripik pisang dalam kemasan.



Gambar 3 Tahap Pengemasan

Peluang Bisnis Keripik Pisang Bagi Mahasiswa

Keripik pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan ini mencakup semua kalangan baik anak – anak hingga orang dewasa. Camilan keripik pisang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat, karena olahan keripik pisang sudah ada sejak dulu. Buah pisang merupakan salah satu tanaman yang tumbuh dengan subur di kota Sorong ini, sehingga sangat mudah ditemui. Buah pisang yang dijual secara langsung pada umumnya memiliki nilai jual yang sangat rendah. Untuk meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi kami bisa mengolahnya menjadi keripik pisang. Oleh karena itu olahan keripik pisang merupakan salah satu peluang usaha bagi mahasiswa karena dari olahan pisang yang biasa dengan adanya kreativitas dan inovasi dari mahasiswa sehingga dapat menghasilkan keripik pisang dengan varian rasa seperti balado, jagung manis, barbeque, coklat dan rasa lainnya sehingga menjadikan pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan modal yang tidak terlalu besar. Keripik pisang biasa dijadikan camilan ketika bersantai seperti nonton tv, ngobrol, dan lainnya. Penjualan keripik pisang juga harus berbeda dari sebelumnya agar lebih diminati masyarakat yaitu dengan memperhatikan kemasan, cita rasa, dan citra yang baik dibenak konsumen.

Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa Melalui Usaha Keripik Pisang

Munculnya produsen-produsen baru dalam dunia bisnis keripik pisang saat ini membuktikan bahwa bisnis cemilan keripik pisang ini begitu menjanjikan untuk dijadikan sebagai peluang usaha. Namun dengan munculnya banyak produsen baru yang menawarkan produk yang sama secara tidak langsung juga menambah pesaing dalam bisnis ini. Oleh sebab itu, kita diminta untuk lebih kreatif dalam menjalankan bisnis ini agar tidak kalah saing oleh produsen-produsen keripik pisang yang telah ada. Namun sebagai mahasiswa, terlebih yang berada di jurusan Ekonomi pastilah paham akan persaingan dalam dunia bisnis. Kita

Abdimas : Papua Journal of Community Service

Volume 1 Nomor (2) Halaman : 24-30

dituntun menjadi orang yang lebih kreatif serta inovatif dalam menjalankan sebuah bisnis/usaha.

Kita bisa melihat bagaimana camilan keripik pisang begitu digemari masyarakat serta banyaknya bermunculan produsen-produsen keripik pisang. Namun sebagai seorang mahasiswa tentunya kita tetap dapat melihat adanya peluang untuk terjun kebisnis ini, yang kita perlukan hanyalah membuat inovasi baru serta menambahkan kreatifitas kita dalam memproduksinya. Jika biasanya keripik pisang hanya dijual begitu saja dengan rasa original, maka kita dapat berinovasi dengan membuat ragam varian rasa yang tentunya disukai serta diminati masyarakat. Tidak hanya tentang rasa, kita juga dapat membuat kemasan yang lebih menarik sehingga menarik konsumen untuk membeli produk saat melihatnya. Kita juga dapat memanfaatkan kemajuan teknologi yang ada saat ini, kita bisa mempromosikan produk keripik pisang melalui media social untuk menggaait pasar yang lebih luas.

Kesimpulan

Keripik pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan ini mencakup semua kalangan baik anak – anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu olahan keripik pisang merupakan salah satu peluang usaha bagi mahasiswa karena dari olahan pisang yang biasa dengan adanya kreativitas dan inovasi dari mahasiswa sehingga dapat menghasilkan keripik pisang dengan varian rasa baru sehingga menjadikan keripik pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan modal yang tidak terlalu besar.

Daftar Pustaka

Syifaul, hasanah w. keripik pisang terhadap kreativitas mahasiswa: pekalongan. 2014.

Abdimas : Papua Journal of Community Service

Volume 1 Nomor (2) Halaman : 24-30

[http://www.academia.edu/8510027/proposal/program/kreativitas/mahasiswa/judul/program/keribow keripik banana rainbow](http://www.academia.edu/8510027/proposal/program/kreativitas/mahasiswa/judul/program/keribow%20keripik%20banana%20rainbow). (diakses tanggal 15 juli 2019).

Salsabila, shofia. Skripsi keripik pisang: lampung. 2018.
<http://digilib.unila.ac.id/331332/3/skripsi/tanpa/bab/pembahasan.pdf>. (diakses tanggal 19 juli).

Zaidan, ibnu. Manfaat keripik pisang. 2015.[http://ibnuzaidan.com/2015/09/keripik pisang kaya manfaat bagi tubuh](http://ibnuzaidan.com/2015/09/keripik-pisang-kaya-manfaat-bagi-tubuh). Ttml?m=1. (diakses tanggal 15 juli 2019).

Framana, fauzan. Keripik pisang: kalimalang. 2015.
<http://oankecewow.com/2015/proposal> tentang keripik pisang. html?m=1.
(diakses tanggal 20 juli 2019).