

## Pendampingan UMKM Pengelolaan Keripik Pisang di Desa Tarawali Kabupaten Ngada

Maria Carmelita Tali Wangge<sup>1</sup>, Maria Oktavia Dede Rua<sup>2</sup>, Jefrianus Api<sup>3</sup>, Sofia Ari<sup>4</sup>,  
Apliana Tamo Inya<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Citra Bakti, Indonesia; carmelitawangge46@gmail.com

<sup>2</sup> Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Citra Bakti, Indonesia; fifindederua@gmail.com

<sup>3</sup> Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Citra Bakti, Indonesia; jefrianusapi@gmail.com

<sup>4</sup> Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Citra Bakti, Indonesia; sofiaari486@gmail.com

<sup>5</sup> Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Citra Bakti, Indonesia; tamoinyaapli2004@gmail.com

---

### ARTICLE INFO

#### *Keywords:*

UMKM;  
kripik pisang;  
pendampingan

---

#### *Article history:*

Received 2024-11-17

Revised 2024-12-11

Accepted 2025-01-23

---

### ABSTRACT

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) are creative economic businesses owned by individuals or business entities. MSMEs in Tarawali Village have various forms such as banana and cassava chips businesses. The basic problem in this assistance is the lack of optimal packaging, labeling and marketing strategies that have an impact on the quantity and quality of production. The main objective of this service is to provide assistance in improving the quality of MSME products including marketing using the Participatory Action Research (PAR) method. The substance of this service is to provide assistance in packaging and labeling (brands) on banana chip business products that need to be branded to be more competitive in the market world and become a production attraction such as brand creation or selection of packaging materials which are carried out by hearing with MSME actors. Assistance is also provided in digital marketing in terms of marketing strategies to increase the number of customers. The results of the service can be concluded that through this assistance, it can increase collective commitment in business, including the quality of packaging that affects product durability so as to provide satisfaction to consumers and potential marketing opportunities through digital marketing.

*This is an open access article under the [CC BY](#) license.*



---

#### **Corresponding Author:**

Maria Carmelita Tali Wangge

Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Citra Bakti, Indonesia; carmelitawangge46@gmail.com

---

## 1. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha produktifitas dan kreatifitas masyarakat telah mendapat apresiasi dan dukungan dari pemerintahan termasuk seperti Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dengan strategi promosi melalui bazar maupun platform digital (sosial media) yang dewasa ini banyak digandrungi oleh masyarakat luas, baik kaum muda maupun tua. Sampai saat ini, UMKM di Indonesia memperlihatkan trend peningkatan yang signifikan. Hal ini menandakan bahwa kreatifitas bangsa semakin berkembang dan menjadi potensi sebagai *passive income* masyarakat yang menggelutinya termasuk dengan dukungan pemerintah Indonesia.

Apresiasi pemerintah melalui Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (KUMKM) terhadap kemajuan UMKM di Indonesia. Sebagaimana dikutip pada portal berita media Indonesia dapat dilihat dari inisiasi perayaan hari Usaha Mikro kecil Menengah Nasional, yang dideklarasikan pertama kali pada tanggal 12 Agustus 2014 dan sampai saat ini terus berkembang. UMKM juga didukung dengan kemajuan teknologi dan industri yang pesat saat ini, sehingga UMKM mampu memberikan kontribusi yang besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) hingga mencapai 60,34% pada tahun 2018. Tahun 2019 pemerintah mengharapkan pertumbuhan ekonomi rata-rata di atas 5% dengan sumbangsih UMKM terhadap PDB dapat mencapai 65% atau sekitar 2.394,5 triliun. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022, PDB sektor industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan sebesar 4,90% dengan kontribusi sebesar 38,35% terhadap PDB industri pengolahan non-migas (BPS, 2022). Hal ini menunjukkan adanya peluang besar bagi masyarakat untuk terlibat dalam industri ini. Desa Tarawali, yang terletak di Kecamatan Soa, Kabupaten Ngada, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, termasuk bahan baku seperti Pisang dan singkong yang dapat diolah menjadi cemilan. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi serta pemasaran menjadi tantangan utama yang dihadapi oleh masyarakat setempat.

Upaya pengembangan dan pemberdayaan usaha mikro kecil menengah dewasa ini mendapat perhatian yang cukup besar dari berbagai pihak, baik pemerintah, perbankan, swasta, lembaga swadaya, masyarakat maupun lembaga-lembaga internasional. Hal ini dilatarbelakangi oleh besarnya potensi UMKM sebagai motor penggerak perekonomian nasional setelah mengalami krisis ekonomi yang berkepanjangan (Hutauruck, et.all, 2016). Selain itu, usaha mikro kecil dan menengah juga dapat berkontribusi dalam membuka lapangan kerja baru, sehingga dapat menyerap tenaga kerja di Indonesia dan agenda ini sukses melihat perkembangan UMKM yang semakin pesat.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai potensi yang besar dalam perekonomian dan dapat menjadi sumber mata pencaharian dalam memenuhi kebutuhan hidup pelaku usaha. Bahkan UMKM mampu menjadi usaha mandiri yang dikelola oleh masyarakat dengan menciptakan lapangan pekerjaan, sehingga UMKM juga memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi di suatu daerah. Keberadaan UMKM tidak hanya dilakukan oleh pelaku usaha saja, tetapi juga harus mendapatkan dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah, sektor swasta, perbankan dan non perbankan serta dalam lingkup perguruan tinggi, sehingga terbentuklah sinergitas antara pelaku usaha dengan stakeholder terkait yang bertujuan agar UMKM dapat tumbuh menuju usaha yang lebih baik lagi dan berkembang dari waktu ke waktu. Namun, belum semua UMKM mendapatkan pendampingan sesuai dengan masalah yang dihadapi, sehingga program peran pendampingan UMKM perlu dilakukan.

Berdasarkan hasil observasi, kami menemukan bahwa Desa Tarawali memiliki potensi alam yang sangat besar untuk mengembangkan usaha dengan memanfaatkan hasil bumi. Pisang merupakan salah satu sumber daya alam yang ada di Desa Tarawali, oleh karena itu memanfaatkan pisang untuk dijadikan ladang usaha merupakan sebuah ide yang sangat tepat. mengingat kandungan gizi atau khasiat yang terdapat dalam buah pisang yang sangat tinggi dan juga merupakan salah satu buah yang cukup diminati dikalangan masyarakat.

Tujuan kegiatan pendampingan masyarakat di Desa Tarawali adalah untuk: 1) meningkatkan pemahaman masyarakat dan mitra terkait pengemasan hasil UMKM yang lebih unggul. 2) meningkatkan strategi promosi hasil produksi. 3) meningkatkan kualitas produksi. 4) membangun relasi emosional dengan masyarakat dan mitra melalui kegiatan partisipatif. 5) belajar bersama dan meningkatkan sumber

daya manusia masyarakat. 6) Sehingga, output dari pengabdian ini berupa komitmen kolektif menjaga dan mengembangkan kualitas sumber daya manusia dan sumber daya alam masyarakat untuk meningkatkan taraf hidup dan stabilitas ekonomi sosial.

Pengabdian masyarakat ini merupakan salah satu model kegiatan pendampingan terhadap masyarakat usaha mikro yang diarahkan untuk memecahkan masalah yang terdapat di tengah masyarakat. Sebagai permasalahan dalam pengabdian yang fokus terhadap pendampingan UMKM masyarakat adalah kurangnya kompetensi dalam mengemas dan pemasaran produk yang dimiliki yang berdampak terhadap daya tarik produk. Selain itu, dalam aspek digital marketing satu sisi belum disentuh, adapun yang sudah menggunakan platform media sosial namun belum memahami strategi pemasaran yang baik sehingga perkembangan UMKM masyarakat cenderung stagnan dari konsumen atau pelanggan. Hal ini kemudian penting sebagai tolok ukur dalam pengabdian UMKM di Desa Tarawali dalam hal pengelolaan dan promosi dengan teknik digital marketing melalui media sosial.

## 2. METODE

Sebelum melaksanakan program kegiatan Kuliah Kerja Nyata, mahasiswa melakukan Observasi atau survey ke beberapa tempat yang berada di Desa Tarawaali, Kecamatan Soa, Kabupaten Ngada. Observasi atau Survey itu sendiri bertujuan untuk memperoleh data mengenai situasi dan kondisi baik dari segi potensi masyarakat dan kelompok Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Tarawaali, Kecamatan Soa, Kabupaten Ngada, untuk dikembangkan maupun diperbaiki. Adapun yang menjadi mitra dalam pelaksanaan program kerja adalah Kelompok Usaha Kecil Menengah (UMKM) khusus pelaku usaha keripik pisang yakni Ibu Frayneldis Beo dan Bapak Kornelis Dopo.

Kuliah Kerja Nyata Tematik ditujukan agar mahasiswa mampu membuat suatu program kerja yang bernilai dan memiliki manfaat bagi masyarakat, dalam hal ini mahasiswa di tuntut untuk berkolaborasi dan meluangkan kreativitas dalam rangka menciptakan peluang usaha dan peningkatan ekonomi masyarakat melalui strategi pemasaran yang baik dan terarah. Diketahui saat ini UMKM adalah salah satu sektor yang mampu menaikkan tingkat kesejahteraan masyarakat. Adapun rancangan awal program kerja Mahasiswa KKN yang mengarah ke wirausaha yaitu pendampingan dan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan buah pisang menjadi produk kripik pisang dengan berbagai macam varian rasa. Adapun tahapannya sebagai berikut: 1) Survey; 2) Pendampingan Pengolahan; 3) Pengemasan; 4) Pemasaran.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program kerja untuk membuat sebuah produk olahan makanan yang bahan utamanya dari buah pisang. Dimana kelompok UMKM, mengikuti pendampingan pengolahan dimana mahasiswa turut serta pendampingan terhadap masyarakat sebagai pelaku usaha mikro di desa. Pendampingan dan pembuatan kripik pisang untuk kelompok UMKM Desa Tarawali tersebut melewati beberapa tahapan pengolahan, seperti:

- a. Pembuatan produk kripik pisang  
Penyediaan Alat dan Bahan Pembuatan kripik pisang:
  - 1) Alat
    - a) Wajan/Kuali ukuran besar
    - b) Parutan /pisau skap
    - c) Loyang (wadah)
    - d) Timbangan
    - e) Kayu api
    - f) Mesin pengemas
    - g) Plastik kemasan / standing pounce

## 2) Bahan

- a) Pisang kepok
  - b) Air
  - c) Minyak goreng
  - d) Bawang putih
  - e) Amanda
  - f) Gula pasir
- b. Tahapan Pembuatan Kripik pisang:
- a) Pemilihan buah pisang dan pengupasan
  - b) Mengiris tipis-tipis buah pisang
  - c) Menggoreng pisang dengan waktu  $\pm$  10 menit
  - d) Diamkan kripik pisang sampai dingin
  - e) Pengemasan

Pembuatan kripik pisang untuk pelaku usaha sangat diharapkan oleh masyarakat, hal ini tentunya bagi pelaku usaha merupakan bantuan yang sangat berarti karena mahasiswa dalam program KKN telah memprogramkan pendampingan serta penyebarluasan hasil produknya. Untuk itu pembuatan kripik pisang memerlukan tahap pembuatannya. Seperti terlihat pada gambar 1, dimana proses ini adalah menyiapkan buah pisang yang berkualitas untuk diolah menjadi sebuah produk kripik pisang. Setelah itu proses mengeluarkan kulit pisang dengan menggunakan alat berupa pisau.



**Gambar 1.** pemilihan pisang dan pengupasan pisang

Pisang yang sudah dikeluarkan dari kulitnya kemudian diiris tipis-tipis dengan alat bantu yang sudah diatur ketebalannya. proses pengirisan ini harus ekstra hati-hati dilakukan mengingat memiliki resiko dapat melukai diri sendiri (tangan), seperti yang diperlihatkan pada gambar 2.



**Gambar 2.** Proses pengirisan pisang

Penggorengan pisang seperti diperlihatkan pada gambar 3, merupakan proses setelah pisang diiris tipis-tipis. Penggorengan ini biasanya memakan waktu 10 menit atau bisa juga dengan melihat keadaan dari pisang yang digoreng berwarna kecoklatan.



**Gambar 3.** Proses Penggorengan

Proses terakhir seperti yang terlihat pada gambar 4, merupakan proses pengemasan. Pendampingan yang dilakukan berupa pembuatan kemasan untuk kripik pisang juga dilakukan oleh mahasiswa, mengingat kemasan lama yang digunakan kurang menarik untuk konsumen.



**Gambar 4.** pengemasan produk kripik pisang

Kemasan ini sangat berguna untuk menjaga kualitas produk terutama produk untuk usaha UMKM. Dengan menggunakan kemasan ini, produk juga semakin tampil menarik terutama menarik perhatian para konsumen.

#### 4. KESIMPULAN

Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan di goreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diijinkan. Tujuan pengolahan piang meningkatkan atau memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Syarat mutu kripik pisang dapat mengacu SNI 01-4315-1996, Kripik Pisang. Kripik pisang ini berbeda dengan jenis kripik pisang yang ada yang ada di pasaran. Dengan menawarkan harga yang relatif sama di pasaran namun kripik pisang ini memberikan varian rasa yang menarik sehingga masyarakat mendapatkan kepuasan yang lebih. Produk ini ditujukan terutama kepada remaja maupun dewasa awal yang dikenal sangat gemar mengonsumsi makanan ringan termasuk kripik pisang. Pendistribusian produk agar sampai tangan konsumen dilakukan dengan secara langsung dari produsen ke konsumen.

#### REFERENSI

- A. D. Cahyo And H. P. Devi, "Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Umkm Kripik Pisang Di Dusun Kedungdang Desa Bener," *Kontribusi J. Penelit. Dan Pengabdi. Kpd. Masy.*, Vol. 3, No. 1, Pp. 1–6, 2022, Doi: 10.53624/Kontribusi.V3i1.106.
- A. Kurniawan, T. Alinda, F. Ramdhani, And M. Alawi, "Pendampingan Umkm Kripik Pisang Dan Talas Melalui Packaging Dan Digital Marketing Di Kelurahan Rakam, Kabupaten Lombok Timur, Ntb.," *Komatika J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, Vol. 3, No. 1, Pp. 20–28, 2023, Doi: 10.34148/Komatika.V3i1.620.

- A. Nalhadi *Et Al.*, "Pendampingan Umkm 'Nurlia' Dalam Meningkatkan Produktivitas Produksi Keripik Pisang," *Wikrama Parahita J. Pengabd. Masy.*, Vol. 6, No. 2, Pp. 213–218, 2022.
- "Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone Bolango," 2023. <https://bonebolangokab.bps.go.id/> M. A. Suyanto, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang," *Insa. Cita J. Pengabd. Kpd. Masy.*, Vol. 2, No. 1, Pp. 10–15, 2020, Doi: 10.32662/Insancita.V2i1.883.
- I. Igrisa, R. Tohopi, F. P. Tui, And J. Abdussamad, "Upaya Pengembangan Potensi Desa Melalui Penanggulangan Risiko Bencana di Desa Balayo Dan Desa Dudepo Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato," *Publik J. Manaj. Sumber Daya Manusia, Adm. Dan Pelayanan Publik*, Vol. 6, No. 1, Pp. 61–72, 2020, Doi: 10.37606/Publik.V6i1.25.
- M. Sugmawati Dewi, "Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Keripik Pisang 'Bu Ida' Melalui pembuatan Katalog Produk Dan Pelatihan Pemasaran Menggunakan Media Sosial Didesa Simoketawang Rt 01 Rw 01 Kec. Wonoayu Kab. Sidoarjo," 2021.
- N. Nurhayati, "Usaha Peningkatan Pemasaran Keripik Pisang Nvn Melalui Desain Produk Dan Online Shop," *Abdi Wiralodra J. Pengabd. Kpd. Masy.*, Vol. 3, No. 1, Pp. 17–33, 2021, Doi: 10.31943/Abdi.V3i1.34.
- P. Dan, P. Keripik, And P. Dan, "Pengolahan Dan Pengemasan Keripik Pisang Dan Pisang Cokko Pada Kelompok Pkk Desa Paria Kabupaten Pinrang," Vol. 1, No. 2, Pp. 45–50, 2022.
- R. Syam, N. S, A. D. Zahra, Desfitri, Hikrawati, And W. Ulpi, "Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Sebagai Camilan Sehat Anak Usia Dini," *Community Dev. J.*, Vol. 4, No. 2, Pp. 3986–3990, 2023, [Online]. Available: <https://medium.com/@arifwicaksanaa/Pengertian-Use-Case-A7e576e1b6bf>
- Sa'diyah, H. (2020). Inovasi Pengemasan Dan Pelabelan Dalam Meningkatkan Daya Saing. *Al-Iqtishady: Jurnal Ekonomi Syariah*. Vol. 1 No. 2.
- T. Setyanti, S. Fifi, S. L. Sunani, T. Meilani, And A. Sandi, "Inovasi Varian Rasa Pada Usaha Keripik Pisang Desa Pallimae Kecamatan Poleang Kabupaten Bombana," *Pabitara J. Pengabd. Masy.*, Vol. 1, No. 1, Pp. 10–18, 2022.
- T. S. Indri Arrafi Juliannisa, "Pkm: Keripik Pisang Aneka Rasa," *Ikra-Ith Abdimas*, Vol. 4, No. 2, Pp. 23–34, 2021, [Online]. Available: <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/ikraith-abdimas/article/download/977/767>
- U. Pribadi, J. Juhari, and R. M. Widayat, "Optimalisasi Penjualan Kripik Pisang Dan Geblek Di Masa Pandemi Covid-19, Pedukuhan Turusan, Girimulyo, Kulon Progo," *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan*, vol. 5, no. 1, p. 896, 2021, doi: 10.31764/jpmb.v5i1.6556.