



PENINGKATAN KAPASITAS KEWIRAUSAHAAN MELALUI PELATIHAN OLAHAN KERIPIK PISANG BAGI KELOMPOK WANITA TANI DI DESA SOMONGARI

Entrepreneurship Capacity Building Through Banana Chips Training for Women Farmers Groups in Somongari Village

Nurul Putrie Utami^{1*}, Hadi Sasongko², Zuchrotus Salamah³, Purwanti Pratiwi Purbosari³

¹Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan, ²Program Studi Biologi, Universitas Ahmad Dahlan, ³Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Ahmad Dahlan

Jalan Pramuka No 42 Sidikan Umbulharjo Yogyakarta, DIY, Indonesia 55161

*Alamat Korespondensi : nurul.putrie@culinary.uad.ac.id

(Tanggal Submission: 2 Oktober 2022, Tanggal Accepted : 12 Desember 2022)



Kata Kunci :

kapasitas kewirausahaan; keripik pisang; harga pokok penjualan, pelatihan kewirausahaan

Abstrak :

Desa Somongari adalah desa yang terletak di Kecamatan Kaligesing Purworejo yang berpenghasilan utama dari hasil perkebunan durian dan manggis. Namun, tiga tahun terakhir ini hasil perkebunan terus menurun begitu pula penghasilan masyarakatnya. Desa Somongari sebenarnya memiliki hasil perkebunan lain berupa pisang dan hanya dijual dengan harga murah yang dapat diolah menjadi olahan bernilai ekonomis tinggi dan dapat menjadi produk yang dapat dijual serta meningkatkan perekonomian di kala masa surutnya hasil manggis dan durian. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan melalui pelatihan pembuatan keripik pisang coklat hingga siap untuk dipasarkan beserta pelatihan perhitungan harga pokok penjualan (HPP) keripik pisang. Sasaran kegiatan pelatihan ini adalah 14 anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Suka Karya Makmur. Media pelatihan berupa slide presentasi, leaflet, alat masak, timbangan dapur dan bahan membuat keripik pisang. Kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi dan simulasi. Kegiatan pelatihan pengolahan keripik pisang diikuti peserta pelatihan sangat antusias dan aktif. Namun, pada topik perhitungan HPP, tergolong ilmu baru bagi peserta sehingga dilaksanakan penjelasan secara perlahan. Selama ini, penentuan harga jual baru mempertimbangkan harga bahan baku dan tidak melibatkan aspek seperti tenaga kerja dan biaya penyusutan alat. Dengan adanya pelatihan ini didapatkan hasil bahwa terjadi peningkatan pengetahuan tentang cara pengolahan keripik pisang dan HPP ($p=0,025$). Keterampilan pada pengolahan keripik hingga siap jual juga semakin baik. Melalui pelatihan ini, peserta dapat meningkatkan kemampuan berwirausaha dengan menetapkan harga jual sehingga dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Pelatihan

pengolahan produk yang bersamaan dengan pelatihan HPP dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hal ini dapat meningkatkan kapasitas kewirausahaan serta status perekonomian masyarakat.

Key word :

entrepreneurship capacity, banana chips, cost of sales, selling price, entrepreneurship training

Abstract :

Somongari Village is a village located in Kaligesing District, Purworejo whose main income is from durian and mangosteen plantations. However, in the last three years, plantation yields have continued to decline and so have the incomes of the people. Somongari Village actually has other plantation products in the form of bananas and is only sold at low prices which can be processed into processed products of high economic value and can become products that can be sold and increase the economy when the mangosteen and durian yields recede. This service activity aims to increase entrepreneurial capacity through training in making chocolate banana chips until they are ready to be marketed along with training in calculating the cost of sales(HPP) of banana chips. The target of this training activity was 14 members of the Suka Karya Makmur Women Farmers Group (KWT). The training media are presentation slides, leaflets, cooking utensils, kitchen scales and ingredients for making banana chips. Activities were carried out using demonstration and simulation methods. Training on banana chips processing was attended by very enthusiastic and active training participants. However, on the topic of HPP calculation, it is a new knowledge for participants, so the explanation was carried out slowly. So far, the determination of the selling price only considers the price of raw materials and did not involve aspects such as labor and equipment depreciation costs. With this training, it was found that there was an increase in knowledge about how to process banana chips and HPP ($p = 0.025$). Skills in processing chips until they are ready for sale are also getting better. Through this training, participants could improve their entrepreneurial skills by setting a selling price so they can get maximum profit. Product processing training along with HPP training can improve participants' knowledge and skills. This can increase the entrepreneurial capacity as well as the economic status of the community.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Utami, N. P., Sasongko, H., Salamah, Z., Purbosari, P. P. (2022). Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan Melalui Pelatihan Olahan Keripik Pisang Bagi Kelompok Wanita Tani Di Desa Somongari. *Jurnal Abdi Insani*, 9(4), 1555-1563. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i4.777>

PENDAHULUAN

Wirausaha adalah kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dalam menghasilkan produk atau jasa yang memiliki nilai lebih tinggi. Wirausaha melakukan upaya mulai dari mencari peluang, menentukan produk, melakukan produksi, mengelola sumber daya, hingga memasarkan hasil produksi. Dahulu wirausaha dianggap sebagai kegiatan yang dilakukan dengan terjun langsung pada lapangan dan dilandasi dengan bakat. Saat ini kewirausahaan adalah ilmu yang dapat dibentuk dan dipelajari melalui pendidikan dan pelatihan. Setiap orang dapat menjadi wirausahawan asalkan mau belajar sehingga membuka potensi dalam diri dengan landasan percaya diri, konsisten, kreatif, dan inovatif (Sanawiri and Iqbal 2018).



Industri rumah tangga adalah suatu usaha yang dilakukan oleh sedikit orang, peralatan yang digunakan cenderung mudah ditemukan dalam kehidupan sehari-hari, serta membutuhkan modal yang tidak banyak. Usaha ini banyak diminati oleh masyarakat terutama ibu rumah tangga karena biasanya bertempat di dekat rumah sehingga mereka tetap bisa menjalankan kegiatan seperti biasa di rumah. Industri rumah tangga akan membawa dampak positif bagi pelakunya apabila dikelola dengan baik. Akan tetapi masih banyak kendala yang dihadapi oleh pelaku industri rumah tangga. Menurut penelitian (Hamdi *et al.*, 2019) terdapat kendala yang dialami pelaku industri rumah tangga yaitu kurangnya pengetahuan mengenai industri rumah tangga dan kurangnya pengetahuan dalam memasarkan produk dengan internet sesuai dengan kemajuan zaman.

Desa Somongari adalah desa yang terletak di Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo yang memiliki sumber penghasilan dari hasil perkebunan durian dan manggis. Namun, tiga tahun terakhir ini hasil perkebunan tidak begitu menggembirakan menyebabkan penurunan penghasilan masyarakat. Lahan pekarangan masyarakat di Desa Somongari umumnya ditanami berbagai jenis pisang dan belum banyak dimanfaatkan dalam bentuk olahan pangan. Kegiatan wirausaha adalah pekerjaan sampingan yang dapat menambah penghasilan petani dan tidak terikat waktu sehingga dapat dikerjakan saat tidak ada kegiatan bertani.

Menurut penelitian (Laelasari *et al.*, 2017) program pelatihan wirausaha dapat menjadikan masyarakat lebih berdaya dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi daripada sebelumnya. Namun, masyarakat di Desa Somongari masih belum banyak yang bergerak di dunia usaha karena belum memiliki pengetahuan dan pemahaman yang cukup. Berdasarkan kondisi tersebut, dengan adanya pelatihan diharapkan dapat menjadi cara yang dapat mendorong minat kewirausahaan dan meningkatkan keterampilan ibu-ibu kelompok tani. Kegiatan pelatihan merupakan program yang dapat membantu masyarakat untuk merintis usaha atau meningkatkan kapasitas wirausaha di pada usaha yang dirintis oleh para wanita (Soputan 2018). Pelatihan yang diselenggarakan bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan dari masyarakat khususnya ibu-ibu kelompok tani. Pelatihan kewirausahaan pada sasaran ibu-ibu terbukti mampu meningkatkan minat, motivasi, dan pengetahuan untuk berwirausaha (Ismail *et al.* 2020; Karwati 2017)

Salah satu hasil kebun yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat di Desa Somongari adalah pisang karena Pisang dapat dihasilkan sepanjang tahun karena bukan buah musiman. Keragaman pisang dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan serta cadangan makanan pada daerah tropis dan subtropis (Dwivany *et al.*, 2021). Pisang di Desa Somongari masih belum banyak dimanfaatkan dengan baik di masyarakat. Hasil tani pisang hanya dimanfaatkan untuk konsumsi pribadi atau dijual segar. Di sisi lain, harga pisang di pasaran tidak begitu tinggi serta sampai saat ini belum banyak yang tertarik mengolah pisang menjadi kudapan kering. Bila pisang hanya dijual dalam bentuk segar selain daya simpan rendah juga tidak menguntungkan secara ekonomi. Oleh karena itu, peningkatan nilai jual pisang melalui pengolahan kudapan kering merupakan prospek yang menjanjikan karena banyak yang menyukai produk tersebut (Lestari *et al.*, 2014).

Kegiatan pelatihan hasil pertanian buah pisang diolah menjadi keripik pisang coklat merupakan produk yang tergolong kekinian dan disukai oleh banyak kelompok usia. Keripik pisang coklat adalah produk yang memiliki daya simpan tinggi karena merupakan produk kering sehingga lebih mudah dalam penyimpanan. Tujuan dilaksanakan pelatihan ini yaitu supaya ibu-ibu KWT dapat meningkatkan kapasitas kewirausahaannya melalui pelatihan olahan pisang hingga menghitung harga pokok penjualan (HPP) yang merupakan aspek penting dalam bisnis. Pelatihan ini diharapkan dapat

memberikan manfaat berupa bisnis yang menguntungkan sehingga dapat berjalan berkelanjutan. Dengan penentuan HPP, juga dapat menjadi dasar penentuan strategi penjualan produk makanan yang dapat menjadi tambahan penghasilan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

METODE KEGIATAN

Sasaran kegiatan pelatihan ini adalah 14 ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) Surya Karya Makmur (SKM) yang berada di Desa Somongari Kaligesing, Purworejo. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2022 di kesekretariatan KWT yang berlokasi di Dusun Krajan, Desa Somongari, Kecamatan Kaligesing, Purworejo, Jawa Tengah.

Metode pelatihan adalah demonstrasi dengan contoh dan simulasi. Demonstrasi yang dilakukan yaitu berupa pembuatan produk dan kemudian dilanjutkan oleh praktik langsung oleh peserta. Kemudian, para peserta diberikan kesempatan untuk melakukan simulasi perhitungan harga produk dan harga jual. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah pembukaan dan pengerjaan *pre test* untuk menguji tingkat pengetahuan dan evaluasi hasil pelatihan peserta mengenai olahan keripik pisang dan perhitungan harga jual produk sebelum diadakan pelatihan. Setelah pengerjaan *pre test*, peserta bersama-sama mempersiapkan peralatan dan bahan untuk membuat keripik pisang coklat yang didampingi oleh 3 orang fasilitator. Hasil produk yang telah dimasak, ditimbang dan dikemas dengan kemasan *standing pouch*.

Sarana pelatihan berupa LCD, leaflet, alat masak, dan bahan membuat keripik pisang. Alat masak yang disiapkan yaitu berupa baskom, pengiris pisang, kompor, wajan, peniris keripik pisang, dan timbangan dapur. Sedangkan bahan yang diperlukan yaitu pisang, garam, air, gula halus, maizena, bubuk coklat, dan minyak goreng. Pisang yang digunakan dalam membuat keripik pisang adalah pisang kepok. Sebenarnya tidak hanya pisang kepok saja yang dapat dibuat keripik pisang. Jenis pisang lain seperti pisang tanduk, pisang nangka, dan pisang kapas (Lestari *et al.*, 2014).

Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari irisan buah pisang yang diiris tipis kemudian direndam air garam dan digoreng hingga kecokelatan hingga teksturnya renyah. Keripik pisang dapat disajikan dengan berbagai bumbu tambahan seperti garam halus untuk rasa asin, berbagai macam gula untuk rasa manis, cabai bubuk untuk rasa pedas, dan susu serta coklat untuk rasa coklat. Makanan ini memiliki rasa khas yang banyak diminati masyarakat. Keripik pisang ini kemudian dikemas menggunakan kemasan *standing pouch* yang diberi label.

Selain belajar membuat keripik pisang, peserta juga dilatih cara menghitung harga jual produk. Sarana yang digunakan adalah *whiteboard*, spidol dan alat tulis. Peserta belajar menghitung biaya modal dari pembuatan keripik pisang coklat hingga harga pokok penjualan. Hal pertama yang dilakukan adalah menimbang dan menghitung bahan-bahan pembuatan keripik pisang. Alat-alat yang digunakan juga dihitung biaya penyusutannya. Kemudian menghitung biaya tenaga kerja yang diperlukan dalam melakukan produksi. Keseluruhan biaya tersebut dicatat. Peserta menghitung harga pokok penjualan (HPP). Peserta juga diajarkan cara menghitung *Break Even Point* (BEP) atau titik impas di mana mereka mampu mengembalikan modal dari usaha.

Kegiatan terakhir adalah *post test* untuk menilai pengetahuan peserta mengenai pengetahuan harga jual produk setelah dilakukan pelatihan. Selama proses pelatihan, juga dilakukan pengamatan secara langsung untuk melihat peningkatan keterampilan dari para peserta. Sebelum dilakukan *post test*, terdapat sesi tanya jawab dan diskusi dari hasil pelatihan dengan para peserta pelatihan dan evaluasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh seluruh undangan peserta pelatihan yaitu sebanyak 14 orang. Pengetahuan dan keterampilan dasar dari para peserta cukup bervariasi. Sebagian besar peserta masih belum pernah mengolah produk keripik pisang sebelumnya. Ada salah satu peserta yang sudah pernah mengolah keripik pisang sebelumnya, tetapi hanya diolah menjadi criping pisang saja. Proses pemasakan keripik pisang pada kegiatan pelatihan diawali dengan pengupasan dan pengirisan pisang kemudian dilakukan perendaman dalam air garam. Tujuan perendaman yaitu untuk pencegahan proses pencokelatan enzimatis karena kandungan (Larasati *et al.*, 2019). Setelah itu digoreng dan dibumbui. Alur kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur pembuatan keripik pisang coklat.

Pelatihan ini merupakan kegiatan pendampingan kewirausahaan bagi kelompok tani sehingga selain pengolahan pisang, para peserta juga menghitung berapa harga bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk keripik pisang. Di samping itu, peserta juga menghitung biaya penyusutan alat serta biaya tenaga kerja yang termasuk perhitungan harga pokok penjualan (HPP). Pelatihan HPP merupakan aspek penting dalam berbisnis karena nantinya akan menentukan harga jual produk dan masih belum banyak masyarakat awam yang mempraktikkannya dalam bisnis (Mulyani and Nurkamid, 2021). Kemudian dengan dasar pengetahuan perhitungan HPP, dapat ditentukan harga jual yang tepat sehingga bisnis menjadi lebih menjanjikan dan berkelanjutan (Wiralestari, Firza, and Mansur, 2018).

Pada proses kegiatan pembuatan produk pisang coklat dan menghitung harga jual berjalan dengan lancar. Peserta mengikuti dengan antusias dibuktikan dengan kehadiran yang sesuai dengan target yaitu 14 orang. Selain itu saat pelatihan peserta aktif mengajukan pertanyaan dan mendengar dengan antusias. Setelah dilaksanakan pelatihan, terdapat peningkatan pengetahuan tentang pengolahan pisang dan penentuan harga jual produk makanan. Peningkatan pengetahuan didapatkan dari hasil pengerjaan *pre test* dan *post test* dan didapatkan peningkatan nilai secara signifikan yang dapat dilihat pada Tabel 1. Terbukti bahwa pelatihan pengolahan produk pangan dan menghitung harga jual produk dapat meningkatkan pengetahuan peserta. Hasil ini sesuai dengan penelitian (Mulyani *et al.*, 2021) bahwa pelatihan dapat memberikan pemahaman kepada peserta dalam

menghitung harga pokok produksi. Saat pelatihan banyak peserta yang aktif bertanya mengenai materi yang belum dipahami. Peserta antusias mengikuti kegiatan karena semua peserta dilibatkan secara aktif dengan presentasi per kelompok. Semua peserta dapat menjelaskan dan menentukan harga pokok produksi untuk produk yang dihasilkan.

Tabel 1. Perubahan nilai pengetahuan pada kegiatan pelatihan

	n	Pretest (Mean ± SD)	Posttest (Mean ± SD)	p
Rata-rata nilai	14	7 ± 1,04	7,86 ± 1,83	0,025*

*signifikan secara statistik

Pisang merupakan bahan makanan yang cocok untuk dibudidayakan di daerah tropis seperti Indonesia sehingga banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Diperkirakan ada sekitar 200 spesies pisang yang ada di Indonesia (Arifki & Barliana, 2018). Pisang merupakan buah yang bergizi tinggi dengan kandungan gizi per 100 gram adalah air 71,9 g; energi 109 Kalori; protein 0,8 g; lemak 0,5 g; karbohidrat: 26,3 g; serat: 5,7 g; abu: 1,0 g; kalsium 10 mg; fosfor 30 mg; besi 0,5 mg; natrium 10 mg; kalium 300 mg; tembaga 0,10 mg; seng 0,2 mg; thiamin 0,10 mg; niasin: 0,1 mg; vitamin C 9 mg (Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2018). Pisang juga mengandung komponen bioaktif alami yang disebut fitokimia katekolamin, flavonoid, dan masih banyak lagi (Pareek, 2015). Dengan kandungan gizi yang kaya membuat pisang memiliki banyak manfaat seperti efek antioksidan bagi tubuh, mencegah penyakit jantung, menjaga kesehatan ginjal dan tulang, mencegah kanker, serta peran lainnya untuk kesehatan otot dan otak (Ranjha *et al.*, 2022).

Pengolahan pisang merupakan salah satu cara untuk pemanfaatan pisang karena masa simpan dari pisang sangat pendek yaitu hanya dalam kisaran hari atau beberapa pekan sehingga diversifikasi produk merupakan salah satu cara untuk pencegahan pisang dari kerusakan. Pembuatan pisang menjadi keripik pisang merupakan olahan yang sudah dikenal di berbagai negara tidak hanya di Indonesia karena proses yang dilalui tidak sulit. Berbagai teknologi pangan juga dapat diterapkan untuk menciptakan keripik pisang yang memiliki tekstur, rasa, dan warna yang disukai konsumen. Cara paling mudah adalah dengan cara menggoreng langsung irisan pisang. Namun, penggunaan teknologi lain juga mampu untuk lebih meningkatkan kualitas keripik pisang seperti teknologi *vacuum drying*, *vacuum freezing dehydration*, dan pengovenan (Ranjha *et al.*, 2022).

Produk olahan yang digoreng seperti pada keripik pisang memiliki dua dampak berbeda bagi manusia. Sisi positif dari proses pembuatan olahan keripik pisang adalah pemanfaatan pisang sebagai sumber pangan dan dapat mengurangi sampah makanan akibat tidak termanfaatkannya pangan dengan meningkatkan daya simpannya (Ranjha *et al.*, 2022). Sedangkan sisi negatif yang dimiliki adalah efek penggorengan yang tinggi lemak dan tinggi kalori yang bisa meningkatkan risiko gizi lebih dan masalah kesehatan yang menyertai. Oleh karena itu perlu ada inovasi dalam pengolahan pangan supaya menghasilkan produk olahan yang bisa tidak menghilangkan manfaat dari bahan baku utama produk makanan tersebut. Beberapa inovasi dalam bidang pengolahan pangan menemukan bahwa modifikasi *vacuum frying* dengan *microwave frying* dapat menurunkan kandungan minyak yang terserap dan tekstur lebih renyah dibandingkan *vacuum frying* saja (Su *et al.*, 2016). Namun, untuk inovasi pengolahan pangan supaya menjadi pangan yang lebih sehat perlu ada kolaborasi dengan disiplin ilmu lain sehingga bisa menjadi pangan yang tidak hanya lezat tapi juga sehat.

Produk keripik pisang merupakan produk yang memiliki prospek bisnis menjanjikan karena dapat menjadi produk oleh-oleh khas daerah yang populer seperti yang ada di daerah Lampung. Hasil

perkebunan pisang di Indonesia sebenarnya dimiliki oleh banyak daerah dengan berbagai jenis varietasnya sehingga keripik pisang mulai banyak dikembangkan di berbagai daerah (Hapsari, Maulita, & Umdiana, 2019; Malik *et al.*, 2021). Dengan adanya banyak olahan keripik pisang di berbagai daerah, menjadi tantangan tersendiri dalam pengembangan produk keripik pisang. Oleh karena itu, perlu ada perancangan produk keripik pisang yang lebih berkualitas dan unik sehingga nantinya menjadi produk yang lebih unggul dibandingkan produk serupa lainnya.

Strategi bisnis dalam menciptakan produk keripik pisang yang unggul adalah dengan menganalisis bauran pemasaran (Nuraeni & Harnanik 2017). Pada kegiatan pengabdian ini baru mengajarkan bagaimana penentuan harga pokok penjualan produk. Hal ini menjadi hal penting yang perlu diajarkan supaya para peserta bisa menentukan harga jual yang tepat sehingga dapat mendapatkan keuntungan yang maksimal. Walaupun begitu, para peserta juga perlu dibekali peningkatan pengetahuan tentang manajemen bisnis serta literasi keuangan dalam rangka meningkatkan performa dari bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Jati, 2017).

Aspek penting dalam pengembangan bisnis UMKM dengan hasil produk berupa keripik pisang adalah legalitas usaha. Dalam memperoleh legalitas usaha, ada beberapa tahap yang dilalui oleh para pelaku bisnis. Legalitas usaha penting untuk perlindungan bagi pelaku UMKM sehingga usahanya dapat berlangsung dengan baik dan dapat dikembangkan lebih jauh. Berapa legalitas usaha yang dapat ditindaklanjuti oleh UMKM seperti merek dagang dan Perizinan Industri Rumah Tangga (P-IRT) (Indrawati & Rachmawati, 2021). Dalam memperoleh P-IRT, pengusaha wajib memenuhi beberapa kriteria penting dalam sarana pengolahan pangan dan proses pengolahan pangan yang sesuai persyaratan perundangan (Suhardi, Kadita, & Laksono 2018).

Keterbatasan dalam kegiatan pelatihan ini yaitu karena keterbatasan waktu, simulasi perhitungan harga pokok dan pengolahan produk hanya bisa dilaksanakan untuk satu produk saja. Selain itu, dalam peningkatan kapasitas kewirausahaan masih memerlukan pelatihan lanjutan untuk benar-benar meningkatkan kapasitas kewirausahaan masyarakat. Selain cara memproduksi dan menghitung harga jual terdapat beberapa hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penjualan. Dari aspek produk seperti peningkatan kualitas produk, pembuatan label, membuat kemasan yang menarik dapat meningkatkan hasil penjualan (Fatria, Jahrizal & Pailis. 2017; Nurwidiana, Fatmawati & Masidah, 2019). Kemasan yang digunakan akan sangat mempengaruhi kualitas produk. Berdasarkan penelitian sebelumnya jenis kemasan aluminium foil dan kemasan kaleng mampu menjaga kualitas produk keripik pisang karena menjaga supaya tidak ada penambahan kadar air sehingga kerenyahan terjaga dan tidak cepat tengik (Susanti, Arfa'1 & Kalsum 2020). Sedangkan untuk mampu meningkatkan penjualan, masyarakat perlu dibekali dengan ilmu pemasaran. Dari aspek pemasaran, supaya hasil penjualan lebih luas jangkauannya maka diperlukan pula pelatihan digital marketing (Pratama *et al.*, 2022). Oleh karena itu, masih perlu dilaksanakan kegiatan lanjutan seperti pelatihan pengemasan dan pemasaran untuk pelatihan berikutnya.

Melihat persaingan bisnis kudapan kering di Indonesia yang cukup ketat, perlu adanya pengurusan legalitas usaha supaya pemasaran produk bisa merambah ke swalayan dan supermarket. Pengurusan izin dan nomor Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) juga sangat diperlukan. Selain nomor PIRT, pengurusan label halal juga dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat kepada produk yang dihasilkan sehingga bisa lebih menarik bagi konsumen dibandingkan produk serupa (Nur *et al.*, 2022).

Diharapkan ke depannya juga mampu meningkatkan motivasi bagi ibu-ibu dalam mengelola usaha keripik pisang coklat sehingga terjadi peningkatan kesejahteraan pada warga Desa Somongari

umumnya dan ibu-ibu kelompok tani khususnya. Dalam meningkatkan kapasitas kewirausahaan, masih banyak aspek yang perlu dibekali bagi para peserta. Oleh sebab itu, sangat penting untuk dilaksanakan kegiatan lanjutan seperti pendampingan dalam hal pengemasan, pemasaran, legalitas usaha, dan pelabelan pangan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan membuat keripik pisang coklat dan menghitung harga pokok penjualan pada ibu-ibu kelompok tani (KWT) di Desa Somongari, Kaligesing mampu meningkatkan pengetahuan para peserta kegiatan serta keterampilannya. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan dan penentuan harga jual merupakan aspek penting untuk peningkatan kapasitas kewirausahaan dari masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbud Ristek) yang telah memberikan dana hibah pengabdian masyarakat melalui skema Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM). Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Ahmad Dahlan (UAD) terutama Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UAD yang telah memberikan dukungan atas terlaksananya program ini. Selain itu ucapan terima kasih juga kami haturkan bagi kelompok tani Suka Karya Makmur atas partisipasi dan dukungannya berupa penyediaan lokasi pengabdian serta seluruh sarana prasarana sehingga kegiatan bisa berjalan lancar tanpa halangan yang berarti.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifki, H. H., & Melisa, I. B. (2018). Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel. *Jurnal Farmaka* 16(3):196–203.
- Dwivany, F. M., Wikantika, K., Sutanto, A., Ghazali, M. F., Lim, C., & Kamalesha, G. (2021). *Pisang Indonesia*. Bandung (ID): ITB Press.
- Fatria, M. A., Jahrizal, & Pailis, E. A. (2017). Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Jamur Crispy Industri Pengolahan Jamur Tiram). Riau (ID): Universitas Riau.
- Hamdi, K., & Yadewani, D. (2019). Pengembangan Usaha Kuliner Home Industri Sebagai Peluang Kaum Perempuan Menuju Industri Kreatif. *DINAMISIA-Jurnal PengMas*, 3:101–16.
- Hapsari, D. P., Maulita, D., & Umdiana, N. (2019). Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Dengan Pengolahan Pisang. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(2):78. Doi: 10.30656/ka.v1i2.1586.
- Indrawati, S., & Rachmawati, A. F. (2021). Edukasi Legalitas Usaha Sebagai Upaya Perlindungan Hukum Bagi Pemilik UMKM. *Jurnal Dedikasi Hukum* 1(3) : 231–41.
- Ismail, Al-Bahri, F. P., Ahmad, L., & Salam, A. (2020). IbM Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Dan Menggali Ide Usaha Baru. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia* 1(1):16–22. doi: 10.35870/JPNI.V1i1.3.
- Jati, H. (2017). Pengetahuan Manajemen Bisnis, Literasi Keuangan Dan Kinerja UMK Ekonomi Kreatif Di Kabupaten Flores Timur. *Seminar Nasional Riset Inovatif* 1(1):536–44.
- Karwati, L. (2017). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Alam Setempat. *Jurnal Ilmiah VISI PGTK PAUD Dan DIKMAS*, 12(1):45–52. doi: 10.21009/JIV.1201.5.



- Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta (ID): Kementrian Kesehatan RI.
- Laelasari, N., Safei, A. A., & Aziz, A. (2017). Peranan Program Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi. *Tamkin: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam* 2(2):79–98.
- Larasati, R. M., Lande, M. L., Zulkifli, & Wahyuningsih, S. (2019). Analisis Browning Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Setelah Perlakuan Asam Askorbat Dan Lidah Buaya (*Aloe Barbadensis* L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(1):72–77. doi: 10.25181/JPPT.V19I1.1400.
- Lestari, L. P., Rodli, A. F., Ngibad, K., & Setiawan. (2014). *Modul Penerapan Teknologi Tepat Guna Terhadap Pengolahan Produk Aneka Keripik* - Google Books. edited by E. D. Widyawaty. Malang (ID): Penerbit Rena Cipta Mandiri.
- Malik, E., Adan, L. M. H., Rais, M., Abdullah, R., & Dja'wa, A. (2021). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waowangi Kecamatan Sampolawa. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1):72–75. doi: 10.31004/cdj.v2i1.1456.
- Mulyani, S. B. G., & Nurkamid, M. (2021). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bagi UMKM Kabupaten Pati. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4(02):181–87.
- Nur, R., Arsyad, M., & Omsa, S. (2022). Peningkatan Usaha Dan Pendampingan Pirt Serta Sertifikasi Halal Abon Ikan Walasoji. *Aptekmas Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1):33–40. doi: 10.36257/APTS.V5I1.4295.
- Nuraeni, L., & Harnanik. (2017). Strategi Bauran Pemasaran Usaha Kecil Keripik Bhineka Di Desa Belendung Kecamatan Purwadadi Kabupaten Subang. *Economic Education Analysis Journal* 6(2):647–55.
- Nurwidiana, Fatmawati, W., & Masidah, E. (2019). Pendampingan Proses Produksi Dan Kemasan Produk Industri Kecil Minuman Herba. *Community Empowerment*, 4(2):57–65.
- Pareek, S. (2015). *Nutritional and Biochemical Composition of Banana (Musa Spp.) Cultivars*. Elsevier Inc.
- Pratama, L. D., , Putri, A. Y., Yulia, N. A., & Lestari, W. (2022). Pendampingan UMKM Berbasis Digital Marketing Untuk Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Produk Di Desa Sumberbulu. *Jurnal Abdi Insani*, 9(3):770–78.
- Ranjha, M. M. A. N., Irfan, S., Nadeem, M., & Mahmood, S. (2022). A Comprehensive Review on Nutritional Value, Medicinal Uses, and Processing of Banana. *Food Reviews International* 38(2):199–225. doi: 10.1080/87559129.2020.1725890.
- Sanawiri, B, & Iqbal, M. (2018). *Kewirausahaan*. Malang (ID): Universitas Brawijaya Press.
- Soputan, G. J. (2018). Peningkatan Kapasitas Wirausaha Perempuan Melalui Usaha Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4):390. doi: 10.24114/jpkm.v23i4.8991.
- Su, Y., Zhang, M., Zhang, W., Adhikari, B., & Yang, Z. (2016). Application of Novel Microwave-Assisted Vacuum Frying to Reduce the Oil Uptake and Improve the Quality of Potato Chips. *LWT*, 73:490–97. doi: 10.1016/J.LWT.2016.06.047.
- Suhardi, B., Kadita, M., & Laksono, P. W. (2018). Perbaikan Proses Produksi Dengan Standar Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Dan Work Improvement In Small Enterprise (Wise) Pada Industri Kerupuk Sala. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 9(1):579–86. doi: 10.24176/SIMET.V9I1.2020.
- Susanti, A., Arfa'l, I., & Kalsum, U. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Masa Simpan Terhadap Karakteristik Keripik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.). *Exact Papers in Compilation (EPIC)*, 2(1):199–204.
- Wiralestari, Firza, E., & Mansur, F. (2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pempek Pada UMKM Pempek Masaya 212. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat* 2(1):46–52.