

## PENINGKATAN PENDAPATAN PADA KELOMPOK USAHA KERIPIK PISANG ANEKA CITA RASA DI KABUPATEN KONAWA SELATAN

**Sukmawati Abdullah, L. Daud, La Ode Alwi**

Jurusan Penyuluhan Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo  
Kendari 93232, South-east Sulawesi, Indonesia  
[sukmawatiabdullah@gmail.com](mailto:sukmawatiabdullah@gmail.com)

### ABSTRAK

Olahan keripik pisang dilakukan dengan tujuan terbentuknya wirausaha baru kelompok usaha keripik pisang yang dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas keripik pisang pada kelompok wanita tani sehingga produksi dan pendapatan pada kelompok usaha keripik pisang aneka cita rasa tersebut, dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian yang digunakan yaitu dengan menggunakan metode penyuluhan dan praktik secara langsung pembuatan olahan keripik pisang kepada kelompok wanita di Kabupaten Konawe Selatan dan juga dilakukan metode pendekatan pada manajemen produksi dan manajemen pemasaran, di antaranya (1) masalah manajemen produksi: melakukan perbaikan proses produksi dan pembuatan media promosi produk mitra yang akan digunakan oleh mitra sasaran dan untuk mempromosikan produk mitra sasaran kepada masyarakat calon olahan keripik pisang; dan (2) masalah manajemen pemasaran: melakukan sosialisasi kepada mitra, pelaku usaha dan calon konsumen serta pemerintah terkait tentang produk mitra. Kegiatan-kegiatan tersebut mencakup teori dan praktik yang meliputi: (1) kegiatan penyuluhan; (2) pengenalan kemasan produk olahan keripik pisang aneka cita rasa; dan (3) pembuatan kemasan produk olahan keripik pisang aneka cita rasa. Hasil yang diperoleh dalam kegiatan ini adalah (1) anggota kelompok wanita tani memperoleh pemahaman dan pengalaman untuk diversifikasi olahan keripik pisang, serta pengemasan dan pelabelan produk pangan; (2) perbaikan manajemen kelompok wanita tani melalui struktur organisasi, pembukuan sederhana dan pemahaman strategi pemasaran dan promosi melalui media sosial (blog). Hal lain yang diperoleh kelompok wanita tani adalah adanya peningkatan pemasaran ke warung, dan usaha-usaha yang tersebar di pasar tradisional di Desa Landono. Adanya peningkatan kerja sama antaranggota melalui pembagian tugas dan tanggung jawab.

Kata kunci: diversifikasi pangan; keripik pisang; kemasan; pembukuan sederhana.

### PENDAHULUAN

Ketersediaan pisang yang cukup melimpah dapat membuka peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat Indonesia, khususnya di Kecamatan Landono Konawe Selatan. Di kecamatan itu, pada tahun 2010 dihasilkan pisang 25.746 kuintal atau sekitar 214.550 kg per bulan, semetara Tahun 2014 mengalami peningkatan yaitu (46.433 kuintal). Buah pisang dapat diolah menjadi produk baru yang lebih komersial dan memiliki nilai tambah besar, misalnya diolah sebagai keripik pisang. Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang terbuat dari irisan buah pisang mentah tanpa ada campuran bahan makanan lain, dan banyak diusahakan dan disukai oleh masyarakat karena dalam proses pembuatannya kripik ini mudah dibuat dan biaya yang diperlukan relatif sedikit dan peralatan yang digunakan sangat sederhana.

Pengolahan keripik pisang telah berkembang di Kabupaten Konawe Selatan—yang menjadi salah satu sentra pengolahan pisang menjadi keripik pisang karena didukung oleh kondisi geografis yang sesuai untuk pembudidayaan pisang. Keripik pisang merupakan salah satu diversifikasi hasil olahan pisang kepek. Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buahnya. Produksi tanaman pisang yaitu sebesar 46.433 kuintal dengan luas tanam sebesar 267 ha.

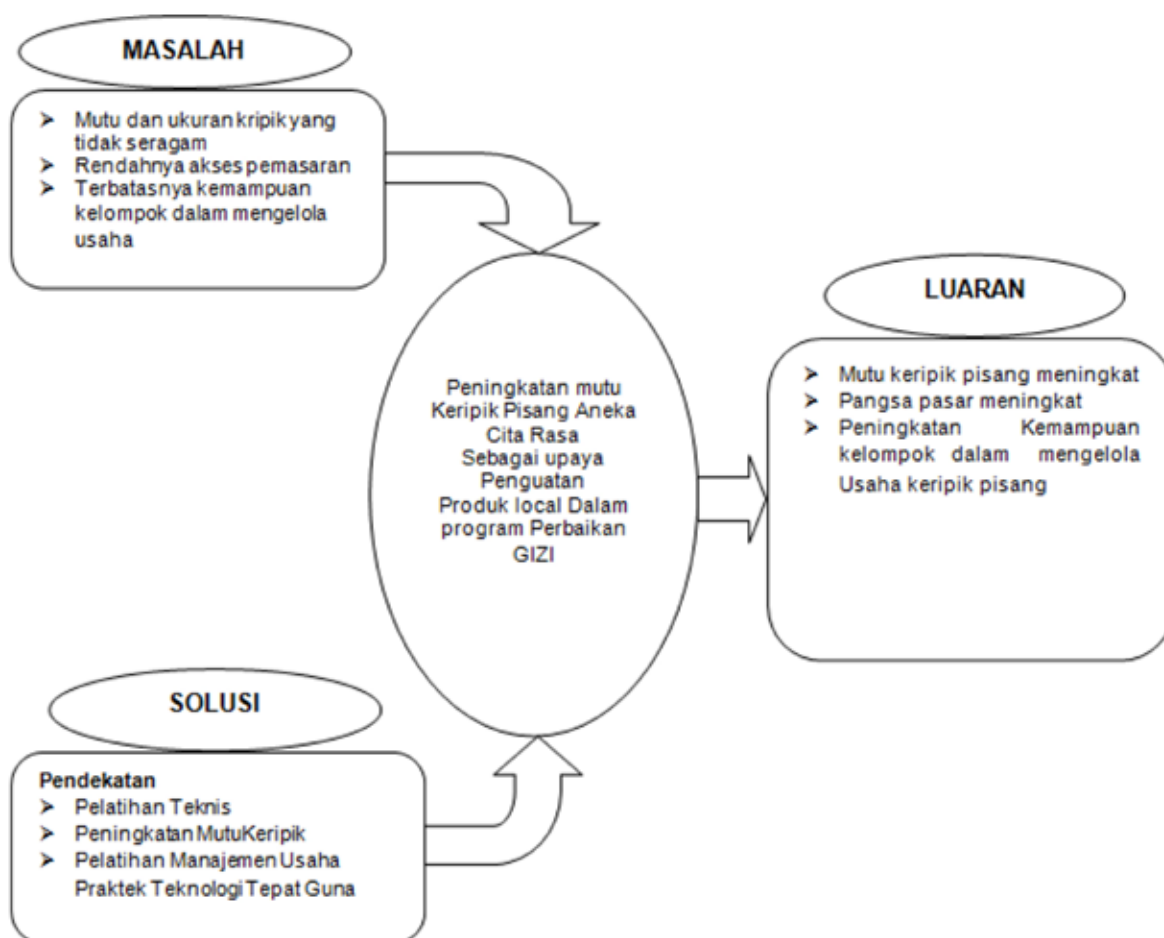
Salah satu kelompok tani yang tergabung dalam usaha kecil menengah (UKM) yang membudidayakan pisang dan penghasil keripik pisang adalah UKM Cempaka—jaraknya 85 km dari kota. Ketua UKM ini adalah Ibu Made Suarni yang merupakan masyarakat transmigran yang berasal dari Bali (mitra 1). Kelompok UKM Cempaka memiliki anggota hanya 6 orang, itu pun masuk sebagai tenaga kerja keluarga. Kelompok UKM Cempaka bergerak dalam bidang produksi usaha olahan keripik pisang, dengan produksi rata-rata pisang masih di bawah 50 kg per minggu. Rendahnya produksi ini karena dua hal, yaitu (a) distribusi pemasaran hasil olahan yang masih terbatas, dan (b) kontinuitas bahan baku. Pisang yang digunakan sebagai bahan baku keripik adalah jenis pisang kepek (dalam bahasa lokal disebut pisang *bugis*). Pisang yang dipilih adalah pisang yang sudah tua dan masih mentah sehingga mudah diiris-iris/dirajang tipis-tipis (Anonim, 2009). Bahan baku pisang kepek diperoleh langsung dari kebun anggota kelompok atau dibeli dari petani pisang di wilayah sekitar mereka. Menurut Made Suarni (mitra 1), apabila pisang sudah layak panen dan jumlahnya sedikit, tidak langsung diolah karena justru akan mengalami kerugian kalau memproduksi hanya dalam jumlah sedikit (bahan baku kurang) sehingga hasil panen pisang itu dijual langsung di pasar tradisional terdekat dengan harga yang sangat fluktuatif, berkisar antara Rp8.000–Rp10.000 per sisir untuk pisang kepek. Made Suarni, baik sebagai petani maupun sebagai pengolah keripik pisang, sering menghadapi kendala berupa pendapatan yang tidak menentu atau mengalami fluktuasi dalam setiap bulan. Kondisi ini terjadi karena dipengaruhi oleh jumlah permintaan pasar yang tidak menentu dalam setiap bulan karena produk dijual di pasar tradisional; tingginya permintaan pasar tergantung pembeli yang datang dari daerah-daerah sekitar.

UD Keripik Pisang Sederhana (mitra 2) sebagai *home industry* adalah kelompok usaha olahan keripik pisang yang dikelola oleh Ibu Fausiah. Kelompok ini sudah memiliki anggota 10 orang yang berlokasi di Desa Ranomeeto Kecamatan Ranomeeto. Kelompok ini sudah dapat memproduksi aneka rasa keripik pisang dan dipasarkan sampai ke Kota Kendari dan sekitarnya. Akan tetapi, kelompok ini belum berani melakukan produksi dalam skala besar karena terhambat oleh beberapa kendala, di antaranya (1) belum memiliki standar mutu dan ukuran yang sama sehingga perlu dikelompokkan dengan ukuran kemasan yang berbeda; (2) masih terbatasnya akses pemasaran terutama dalam menghadapi persaingan usaha; (3) belum memiliki modal untuk pembelian peralatan yang *higienis*; dan (4) belum memiliki pembukuan yang baik sehingga kelompok ini belum dapat mengetahui persis keuntungan yang diterima apabila memproduksi olahan keripik pisang aneka cita rasa dalam skala besar. Kelompok UD Keripik Pisang Sederhana (mitra 2), juga dalam melakukan usahanya menggunakan jenis pisang kepek, karena pisang kepek (*Musa paradisiaca formatypica*) merupakan jenis pisang yang baik dikonsumsi setelah diolah. Keripik pisang ini terdiri atas berbagai macam rasa, di antaranya (a) keripik pisang rasa manis, (b) keripik pisang rasa asin, dan (c) keripik pisang rasa pedas. Proses pengolahan pisang menjadi keripik pisang aneka cita rasa untuk 1 kali produksi, pisang yang dibutuhkan sebanyak 6 tandan sampai 7 tandan (1 tandan pisang kepek berisi  $\pm$  100 buah pisang) sehingga kalau dikonversi 6 tandan pisang  $\pm$  600 buah pisang dan berat 1 tandan pisang  $\pm$  15 kg. Harga keripik pisang berkisar antara Rp38.000–Rp40.000/kg. Akan tetapi, lebih banyak dijual dengan harga konsumen 0,5 kg/bungkus dengan harga Rp9.500–Rp10.000. Harga rata-rata bahan baku Rp8.000 per kg merupakan harga pisang gelondongan. Besarnya nilai tambah yang terbentuk dari kegiatan pengolahan

dipengaruhi pula oleh tingkat teknologi yang digunakan dan perlakuan-perlakuan yang diberikan terhadap bahan baku yang diolah.

Proses pengolahan produksi keripik pisang pada kelompok UKM Cempaka di Desa Landono masih menggunakan teknologi secara manual dan semimekanis. Pisang kepok setengah masak dikupas satu per satu. Sengaja dipilih pisang dalam kondisi setengah masak, sebab pisang mentah sulit untuk dikupas dan akan patah ketika diiris. Selain itu, pisang mentah juga akan menghasilkan keripik dengan rasa hambar. Sebaliknya pisang masak meskipun mudah dikupas, akan sulit untuk diiris karena tekstur daging buahnya sudah lembek. Kadar gula pisang masak juga sudah terlalu tinggi hingga ketika digoreng akan segera hangus sebelum keripik menjadi kering, dengan alasan itulah maka untuk bahan keripik, selalu dipilih pisang dalam kondisi setengah masak. Proses pengirisan menggunakan serutan dan dilakukan dengan manual. Keterampilan tenaga kerja sangat diperlukan dalam proses ini. Kalau terlalu cepat, hasil irisan tidak sempurna dan tangan bisa terkena pisau. Kalau terlalu lambat, hasil irisan per satuan waktu akan terlalu sedikit.

Berdasarkan potensi yang dimiliki mitra (mitra 1 dan 2), baik dari segi ketersediaan bahan baku dan ketersediaan sumber daya manusia berupa keterampilan yang dimiliki mitra dalam pembuatan olahan keripik pisang aneka cita rasa, pengembangan usaha pembuatan keripik pisang di lokasi rencana I<sub>b</sub>M menjadi peluang usaha yang sangat menjanjikan jika dilakukan pembenahan dari segi produksi dan manajemen usaha, dalam hal ini strategi pemasaran keripik pisang. Kondisi tersebut dapat dilihat dari animo masyarakat khususnya masyarakat Desa Landono (mitra 1) dan Desa Ranometo (mitra 2) terhadap produk olahan keripik pisang aneka rasa.



Gambar 1 Permasalahan, Solusi dan Luaran Program Peningkatan Mutu Keripik Pisang Anek Cita Rasa

Permasalahan mitra, dilihat dari baik masalah manajemen produksi serta manajemen pemasaran yang menjadi kendala mitra perlu mendapat pemecahannya, yaitu: (1) mutu dan ukuran kripik yang tidak seragam; (2) rumahnya sendiri dijadikan sebagai sebagai tempat produksi sekaligus lokasi usaha berjualan, menyebabkan akses pemasaran sangat rendah; (3) belum adanya dukungan teknologi tepat guna dan terjangkau bagi pengelola UKM di kawasan dalam memproduksi kripik; dan (4) penanganan limbah produksi di kawasan yang belum terencana dengan baik, tidak adanya tempat pembuangan sampah khusus bagi limbah yang dihasilkan dari proses produksi kripik. Permasalahan, solusi dan luaran program peningkatan mutu kripik pisang aneka cita rasa sebagai penguatan produk lokal dapat dilihat pada Gambar 1.

## METODE PELAKSANAAN

### Solusi Pemecahan Masalah Mitra

Agar tujuan program kegiatan usaha kripik pisang aneka cita rasa relatif tercapai, maka metode pendekatan yang akan digunakan dalam program ini ada dua. *Pertama*, metode *technology transfer*. Model ini digunakan untuk membantu industri rumah tangga usaha kripik pisang aneka cita rasa dalam mengolah dan mengembangkan produksi melalui penerapan teknologi tepat guna yang mudah diperoleh, mudah dioperasikan dan murah sehingga dapat dijangkau dengan menerapkan cara produksi makanan yang baik. Proses produksi kripik pisang aneka cita rasa yang akan diberikan adalah teknik pengendalian mutu produk mulai dari bahan baku sampai produk jadi, pengemasan dan *labeling*.

*Kedua*, metode *enterpreunership capacity building* (ECB), yaitu membantu industri rumah tangga sebagai usaha kripik pisang aneka cita rasa dalam membentuk jiwa wirausaha yang profesional, baik dalam teknis maupun dalam pengelolaan manajemen.

### Rencana Kegiatan

Rencana kegiatan yang merupakan solusi atas persoalan yang dihadapi oleh mitra sebagai berikut.

- 1) Sosialisasi kegiatan pada anggota kelompok usaha Cempaka dan kelompok UD Kripik Pisang Sederhana, dan lembaga pemerintahan yang terkait.
- 2) Bimbingan teknis pengolahan hasil dan manajemen usaha yang meliputi: (a) perbaikan sarana yang tidak memenuhi syarat pengelolaan makanan yang sehat; (b) perbaikan wadah; dan (c) penggantian alat pengiris yang lebih higienis.
- 3) Pelatihan manajemen pengelolaan usaha kripik; memberikan pelatihan teknik pembuatan catatan keuangan seperti buku kas harian, persediaan barang, dan laporan keuangan (neraca dan rugi laba).
- 4) Pemberian modal kerja dan investasi untuk pembuatan kripik.
- 5) Pendampingan (membimbing, mengawasi dan mengevaluasi) dari awal program hingga pascaprogram I<sub>b</sub>M 2016, karena pelaksana berencana akan menempatkan dua mahasiswa tahap akhir yang akan melakukan penelitian di daerah binaan.

### Partisipasi Mitra

Adapun partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini sesuai dengan hasil kesepakatan bersama sebelumnya, disepakati bahwa antara kelompok usaha dan pelaksana program adalah kelompok usaha kripik pisang aneka cita rasa akan berupaya untuk: (1) menjaga kesinambungan persediaan bahan baku pisang kepok; (2) meningkatkan kuantitas dan kualitas produk olahana kripik pisang; dan (3) meningkatkan hasil penjualan serta mereorganisasi manajemen usahanya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian dibagi menjadi beberapa tahap. *Pertama*, kegiatan diawali dengan peninjauan ke lokasi kelompok wanita tani pengolah keripik pisang yang dilakukan pada saat pembuatan proposal, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi kegiatan pada anggota kelompok usaha Cempaka dan kelompok UD Keripik Pisang Sederhana, dan lembaga pemerintahan yang terkait. *Kedua*, mengidentifikasi peralatan yang akan digunakan. *Ketiga*, pengadaan bahan dan alat penunjang pelatihan. *Keempat*, pelaksanaan kegiatan. *Kelima*, pendampingan kegiatan.

Peninjauan lokasi dan penggalian masalah kelompok wanita tani UKM Cempaka, berada di dekat Kantor Kepala Desa Landono, sedangkan UD Keripik Pisang Sederhana berada Desa Ranomeeto Kecamatan Ranomeeto Kabupaten Konawe Selatan. Pengadaan peralatan dan bahan penunjang pelatihan yaitu pada analisis situasi bahwa salah satu masalah yang dihadapi wanita tani yang tergabung dalam kelompok adalah tidak dimilikinya peralatan penunjang proses produksi. Adapun pengadaan peralatan pengolahan keripik pisang aneka rasa adalah kompor gas, baskom, loyang, peniris, pisau, timbangan, panci, pres plastik, dan lemari atau rak penjualan. Kegiatan pengabdian I<sub>b</sub>M ini untuk memanfaatkan potensi yang ada di Desa Landono, yaitu keripik pisang. Dengan dimilikinya kemampuan serta keahlian dalam mengolah pisang menjadi produk olahan keripik pisang, yang disertai dengan kemampuan dalam pengemasan, membuat desain kemasan, manajemen usaha serta pembukuan sederhana diharapkan bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat pada umumnya dan kelompok wanita tani pada khususnya.

Kegiatan ini dimulai pada bulan Juni 2016 dan difokuskan pada kegiatan pelatihan dan pendampingan bagi para anggota kelompok wanita tani. Pada utamanya dalam pengolahan keripik pisang menjadi berbagai jenis produk olahan keripik pisang aneka rasa. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota kelompok wanita tani di Desa Landono, juga dukungan pada kegiatan awal ini dengan kehadiran Kepala Desa Landono yang memberi sambutan dan memotivasi agar peserta yang hadir bisa serius mengikuti semua kegiatan.



Gambar 2 Sosialisasi dan Sambutan Kepala Desa Landono

### Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahap sosialisasi program, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi kegiatan. Program peningkatan kapasitas kelompok usaha diawali dengan menetapkan kriteria peserta pelatihan. Kriteria disusun dengan cara diskusi di antara tim pelaksana kegiatan. Kriteria tersebut adalah: (a) dewasa (berumur > 17 tahun); (b) tidak memiliki cacat fisik dan psikis; (c) telah memiliki usaha keripik dan atau memiliki minat yang kuat untuk memiliki usaha keripik pisang aneka cita rasa; (d) berdomisili di Desa Landono, Kecamatan Landono dan Desa Ranomeeto, Kecamatan Ranomeeto; dan (e) tergabung dalam kelompok usaha bersama UKM Cempaka di Desa

Landon, Kecamatan Landon dan UD Keripik Pisang Sederhana di Desa Ranomeeto, Kecamatan Ranomeeto.

Kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan menghasilkan beberapa hal yang positif bagi peserta. Berikut ini hasil yang didapatkan.

#### Ketersediaan Peralatan Penunjang

Kelompok UKM Cempaka adalah tidak dimilikinya peralatan penunjang proses produksi. Adapun pengadaan peralatan pengolahan keripik pisang adalah kompor gas, baskom, loyang, peniris, pisau, timbangan, panci, pres plastik, dan lemari atau rak penjualan. Peralatan tersebut diserahkan kepada Ketua Kelompok UKM Cempaka yaitu Ibu Made Suarni disaksikan oleh Kepala Desa Landon.



Gambar 3 Penyerahan Bantuan Lemari atau Rak Penjualan

Hasil kegiatan pelaksanaan kegiatan ini dalam bentuk bimbingan, penyuluhan, dan pelatihan kepada ibu-ibu atau wanita tani adalah dengan cara melihat respons, perubahan sikap, dan perilaku wanita dari setiap masalah yang disuluhkan dan juga dengan melihat secara nyata kepada semua wanita tentang tingkat pemahaman dalam kegiatan penyuluhan ini. Hal ini terlihat adanya respons yang positif terhadap perubahan sikap dan perilaku yang diukur dengan antusias yang tinggi terhadap kegiatan, kemauan dan kreativitas dari wanita tani terhadap program yang disampaikan untuk dilaksanakan.

#### Proses Pelaksanaan Kegiatan

Anggota kelompok bagian produksi diminta untuk secara langsung mempraktikkan proses pembuatan olahan keripik pisang yang diperagakan oleh pakar hingga tuntas. Melalui program diversifikasi produk, keripik pisang dapat menghasilkan produk yang bervariasi dan potensial untuk pengembangan potensi industri olahan rumah tangga.



Gambar 4 Produk Keripil Pisang Aneka Cita Rasa



Hasil kegiatan diketahui bahwa persoalan yang dihadapi mitra kegiatan dalam hal ini adalah wanita tani sebagai sasaran dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu menyangkut (1) teknologi, seperti proses produksi yang memiliki cita rasa yang khas, dan higienis; (2) manajemen, yaitu teknik pengemasan termasuk pembuatan label, izin produksi, dan teknik pemasaran yang dapat memberikan keuntungan lebih; dan (3) sosial ekonomi yaitu hasil olahan keripik pisang yang dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat karena tidak menggunakan bahan pengawet dan memiliki harga yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat.

Kecamatan Landono khususnya Desa Landono adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Landono Kabupaten Konawe Selatan dengan ketinggian antara 20–25 m di atas permukaan laut. Luas wilayah desa ini adalah sekitar 328 ha. Dengan demikian, keberadaan kegiatan ini tentunya sangat mendukung peningkatan kualitas produk olahan keripik pisang aneka cita rasa yang diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif usaha baru dalam menambah dan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

### Proses Pelatihan

Proses pelatihan berupa (1) *social skills*, dan (2) *vocational skills*. Substansi pembelajaran *social skills* berbentuk materi pelatihan *motivation training*, komunikasi efektif, *team building*, organisasi, dan manajemen. Tujuan pembelajaran *social skills* yang diselenggarakan adalah untuk membentuk dan memupuk kemampuan untuk melakukan komunikasi yang efektif dalam bisnis, memahami peran kerja sama dan organisasi dalam kelompok untuk membangun dan mengelola usaha/bisnis. Materi ini disampaikan dengan metode ceramah interaktif, diskusi dan tanya jawab, serta simulasi penerapan untuk pemahaman materi *team work* kepada masyarakat sasaran sebagai pelaku usaha/pelaksana program.

Bentuk materi pelatihan yang diberikan yaitu diawali dengan pengenalan bahan baku, pengolahan keripik pisang, dan teknik pengemasan. Pemilihan bahan baku yang seragam agar produk yang dihasilkan dapat seragam, proses pengupasan kulit, proses penggorengan dengan suhu yang sesuai, penghilangan minyak dengan menggunakan *spinner* (alat peniris minyak), dan proses pengemasan. Substansi pembelajaran *vocational skills* berbentuk pelatihan keterampilan praktis yang akan dilaksanakan sebagai usaha kelompok melalui simulasi (praktik) dengan materi mencakup dasar-dasar membuat produk.

Partisipasi masyarakat dalam kehadiran pada setiap kegiatan penyuluhan keripik pisang aneka cita rasa di Landono Alebo Kecamatan Landono dilihat berdasarkan kehadiran responden dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan. Wanita tani sebagai peserta kegiatan sangat responsif menerima materi penyuluhan dan pelatihan yang diberikan. Respons mereka positif antara lain terukur dari kehadiran peserta yang tepat waktu setiap pelatihan selama dua bulan, banyak pertanyaan yang diajukan ketika penyuluhan/pelatihan berlangsung, kesediaan mereka secara sukarela dan antusias tanpa tekanan dari siapa pun.

Kehadiran wanita tani sebagai sasaran kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan yang terencana bagi masyarakat tani dan merupakan suatu kegiatan yang penting. Dengan menghadiri kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang diberikan, mereka akan memperoleh pengetahuan atau informasi yang baru juga dapat menambah keterampilan sehingga dapat dilibatkan dalam program-program pemerintah yang terkait dengan usahatani yang dikelola oleh petani tersebut. Hasil ini didukung oleh hasil wawancara dengan responden yang mengemukakan bahwa mereka selalu berusaha untuk meluangkan waktu untuk hadir dalam kegiatan penyuluhan atau pertemuan-pertemuan yang dilakukan dalam kelompok apalagi yang menyangkut pelatihan atau demonstrasi produk. Apabila berhalangan, maka mereka akan mewakilkan kehadiran mereka kepada keluarga yang lain seperti isteri atau anak untuk menghadiri kegiatan tersebut. Dengan demikian, maka dapat disimpulkan bahwa partisipasi wanita tani pengolah keripik pisang aneka cita rasa, terkait

kehadiran dalam setiap kegiatan penyuluhan dan pelatihan di Desa Landono Kecamatan Landono tergolong dalam kategori aktif (berpartisipasi).

Peserta kegiatan telah memiliki tambahan pengetahuan dan keterampilan, khususnya olahan keripik pisang aneka cita rasa yang berbahan dasar pisang kepok. Hal ini terukur dengan kemampuan mereka menjelaskan tentang materi yang diberikan. Juga cara memasarkan olahan keripik pisang aneka cita rasa. Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar. Para peserta sangat aktif dan kritis dalam menanggapi materi yang disampaikan tim kegiatan pengabdian ini.

Partisipasi wanita tani dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan olahan keripik pisang aneka cita rasa telah memberikan dampak yang positif bagi peningkatan nilai pendapatan yang diperoleh wanita tani. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan Mardikanto (2009) yang menyatakan bahwa “penyuluhan pertanian adalah usaha untuk memberikan keterangan, penjelasan, petunjuk, bimbingan, tuntunan, jalan, dan arah yang harus ditempuh oleh setiap orang yang berusaha tani sehingga dapat menaikkan guna, mutu, dan nilai produknya sehingga lebih bermanfaat bagi kehidupannya sendiri dan keluarganya serta lingkungan masyarakat tetap mempertahankan dan membina kelestarian dan potensi daya alam yang diolahnya”. Oleh karena itu, kegiatan penyuluhan dan pelatihan guna menyebarluaskan informasi dan inovasi baru yang terus berkembang dari waktu ke waktu, demi peningkatan kesejahteraan petani yang dilakukan oleh penyuluh harus dapat memotivasi dan memberikan kesempatan seluas-luasnya kepada petani untuk selalu dapat terlibat/berpartisipasi dalam setiap kegiatan penyuluhan yang dilakukan.

Kegiatan pengabdian ini memiliki waktu yang efektif dilakukan selama dua bulan. Keberhasilan kegiatan ini tidak terlepas dari faktor pendukung yang dimiliki oleh peserta kegiatan. Faktor pendukung tersebut seperti: (a) keinginan yang besar para peserta dalam pemahaman tentang olahan keripik pisang aneka cita rasa; (b) pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan olahan keripik pisang aneka cita rasa; (c) sasaran dapat memproduksi sendiri; (d) memiliki cita rasa yang khas; (e) dapat membuat label dan mengemas dengan baik; (f) dapat memasarkan sendiri produknya; dan (g) sasaran memperoleh keuntungan.

### Promosi dan Penjualan

Pengenalan produk ini kepada masyarakat kami awali di lingkungan kampus Universitas Halu Oleo, yaitu dengan mengikutkan pada Expo Universitas Halu Oleo sebagai produk olahan keripik pisang aneka cita rasa kepada mahasiswa di sekitar kampus. Kami juga menawarkan produk ini kepada konsumen-konsumen yang ditemui oleh kami selaku pelaku usaha di mana pun berada atau di dekat tempat produksi. Produk ini juga akan dipublikasikan melalui *blogger* bahwa kami menerima pesanan, penyebaran brosur ke masyarakat luas, dan informasi dari mulut ke mulut.



Gambar 5 Pemasaran Produk di Expo UHO



Kontribusi mitra dapat dilihat dari peran serta mitra yang dilakukan secara aktif dalam pelaksanaan kegiatan, baik dalam kegiatan bimbingan dan penyuluhan, maupun dalam proses produksi pengolahan abon ikan. Kontribusi mitra juga dapat dilihat dari kesediaan dalam menyediakan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses produksi, peranan mitra, dapat menetapkan menetapkan teknik pelaksanaan, dapat bertindak sebagai objek kegiatan, dan juga dapat sebagai pelaksana atau subjek kegiatan.

### **Pendampingan Usaha**

Pendampingan usaha pada pengolahan keripik pisang menjadi berbagai produk olahan dilakukan di wanita tani di Desa Landono atau langsung bertemu di tempat usaha UKM Cempaka di Desa Landono. Bahkan, dilakukan juga komunikasi melalui telepon sehingga permasalahan usaha produk keripik pisang dapat berjalan lancar. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga dapat memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat khususnya UKM Cempaka di Desa Landono. *Blog* yang sudah dibuat pun digunakan sebagai sarana promosi produk keripik pisang aneka cita rasa. Pendampingan pengemasan beserta desain dalam berbagai produk olahan dilakukan di Desa Landono, yang diawali dengan kegiatan pembekalan kepada anggota kelompok wanita tani. Adapun pendampingan manajemen usaha dan pembukuan sederhana dilakukan di Desa Landono yang diawali dengan kegiatan pembekalan kepada anggota kelompok wanita tani pada UKM Cempaka.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan tiga hal berikut. *Pertama*, produk olahan keripik pisang, bahan utamanya adalah pisang kepok yang merupakan bahan pangan hasil perkebunan di Desa Landono, dan tidak menggunakan bahan tambahan makanan kimia seperti penyedap rasa, ataupun pengawet makanan lainnya. Selain itu, juga proses pengolahan keripik pisang yang tepat, dan bersih sesuai standar. *Kedua*, jenis pisang kepok yang diproduksi merupakan produk pangan inovatif sehingga sesuai dengan selera masyarakat Landono khususnya dan Sulawesi Tenggara umumnya. Selain itu, produk keripik pisang ini mampu menjadi produk olahan yang diharapkan dapat menjadi daya tarik kuliner di Sulawesi Tenggara. *Ketiga*, program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan dengan mengutamakan pemanfaatan bahan pangan lokal yang berkualitas.

Kerja sama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari penyuluh/narasumber dalam kegiatan pengabdian ini maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha olahan keripik pisang aneka cita rasa pada kedua kelompok wanita tani sebagai mitra. Pengabdian yang kami lakukan ini telah sampai pada tahapan dilaksanakannya kegiatan penyuluhan tentang motivasi usaha olahan keripik pisang aneka cita rasa dan untuk selanjutnya akan kami lanjutkan sampai laporan akhir pengabdian masyarakat.

### **Saran**

- 1) Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai diversifikasi pangan olahan keripik pisang agar masyarakat mau mengonsumsi produk ketela pohon berbahan baku lokal melalui promosi di web.
- 2) Program kegiatan ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan izin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, izin usaha di Dinas Perindustrian dan Perdagangan, bantuan perpajakan, penyiapan audit, dan penerapan manajemen terbuka.

Keberlanjutan dari kegiatan ini oleh peserta tergantung dari kemampuan memecahkan faktor penghambat. Faktor penghambat tersebut, meliputi (a) belum terciptanya koordinasi yang baik antara birokarasi desa dengan kecamatan sampai pada tingkat kabupaten dalam pengelolaan kelompok wanita tani; (b) keterbatasan pserta dalam mengakses informasi sebagai tamabahan untuk modal kerja; dan (c) izin Produksi berupa PIRT sampai saat ini belum keluar dari Dinas Kesehatan. Dengan demikian, kegiatan ini perlu dilanjutkan atas permintaan masyarakat dan atas keputusan yang dilakukan secara bersama. Untuk dokumentasi dapat dilihat dari produk/kegiatan yang dinilai bermanfaat dari berbagai perspektif yaitu pisang dapat diolah menjadi olahan keripik pisang aneka cita rasa. Untuk evaluasi kinerja program indikator kinerja *impact factor* yaitu diukur dengan keberlanjutan kegiatan atau ketepatan solusi seperti pisang kepok tidak hanya dikonsumsi langsung saja, akan tetapi juga dapat diolah jadi keripik pisang aneka cita rasa. Produktivitas dari kegiatan ini dilihat dari adanya tambahan pendapatan wanita karena adanya usaha baru yang dilakukan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2004. *Buletin Teknopro Holtikultura* Edisi 72, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kota.
- BPS Sultra., 2012. *Data Agregat Kependudukan Per Kecamatan Tahun 2012*. Kendari: BPS Sultra.