



---

## PKM Kewirausahaan Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)

**Mustari**

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

*Email: mustari7105@unm.ac.id*

**Nurjannah**

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

*Email: nurjannahfe@unm.ac.id*

**Nur Arisah**

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

*Email: nurarisah.fe@unm.ac.id*

**Ratnah S**

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

*Email: ratnah.s@unm.ac.id*

**Nahriana**

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

*Email: nahriana@unm.ac.id*

*Korespondensi penulis: mustari7105@unm.ac.id*

---

### Article History:

Received: 7 Maret 2024

Revised: 21 Maret 2024

Accepted: 22 April 2024

**Keywords:** Entrepreneurship,  
Homemade, Flavored Banana  
Chips.

**Abstract.** One activity that can increase the entrepreneurial spirit of the community is a home industry business or what is usually called a home business in making Banana Flavored Chips (KRISANGRA). Processing of higher quality banana chip products and a more contemporary design. As globalization progresses, society will be able to provide the ever-increasing need for nutritious food that everyone needs to be healthy. An opportunity for the general public to start a simple food or snack business with many banana-based preparations. With innovation and increasingly developing times, these banana chips are prepared with various flavors like the ones we make, especially balado, chocolate and cheese milk, suitable as snacking companions. Various flavors of banana chips are one of the snack products that is most popular with consumers in various circles. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained were (1) Training on making Flavored Banana Chips (KRISANGRA) was responded well by participants; (2) The high interest and motivation of the training participants really supports the transfer of knowledge and skills from the service to the training participants, so that the training material provided can be absorbed by all; and (3) The training product for making Flavored Banana Chips (KRISANGRA) can be consumed daily and can be used as

---

an entrepreneurial product.

**Keywords:** Entrepreneurship, Homemade, Flavored Banana Chips.

**Abstrak.** Salah satu kegiatan yang dapat menambah jiwa kewirausahaan bagi masyarakat yaitu dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA). Pengolahan produk keripik pisang yang lebih berkualitas dan desain yang lebih kontemporer. Seiring kemajuan globalisasi, masyarakat akan dapat menyediakan kebutuhan yang terus meningkat akan makanan bergizi yang dibutuhkan semua orang untuk menjadi sehat. Kesempatan bagi masyarakat umum untuk memulai usaha makanan atau jajanan sederhana dengan banyak olahan berbahan dasar pisang. Dengan inovasi dan zaman yang semakin berkembang, keripik pisang ini diolah dengan berbagai varian rasa seperti yang kami buat, khususnya balado, coklat, dan susu keju cocok sebagai teman ngemil. Keripik pisang aneka rasa merupakan salah satu produk makanan ringan yang paling banyak diminati konsumen baik di berbagai kalangan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) direpson dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

**Kata kunci:** Kewirausahaan, Olahan Rumahan, Keripik Pisang Rasa.

## PENDAHULUAN

Bukan tanpa alasan pisang (*Musa Paradisiaca*) termasuk buah paling populer di dunia. Buah melengkung kuning dikemas dengan banyak nutrisi bermanfaat. Pisang ditanam di setidaknya 107 negara dan merupakan tanaman pangan paling berharga keempat di dunia. Meskipun ukurannya kecil, Indonesia dikenal dengan negara pembudidaya pisang.

Indonesia dianggap sebagai penghasil pisang ketujuh di dunia. Karena sekitar 45% buah yang dikonsumsi di Indonesia adalah pisang, maka pisang merupakan produk yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Luecke, R, 2003). Pisang memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan, seperti menormalkan fungsi jantung, melancarkan pencernaan pada saluran pencernaan, dan memperlancar peredaran darah. Di Indonesia, pisang diolah dengan berbagai cara, antara lain dipanggang, dipanggang, direbus, dan dibuat kolak. Keripik pisang termasuk olahan pisang yang paling banyak diminati. Orang Indonesia biasanya makan keripik pisang sebagai makanan ringan. Pembuatan keripik pisang saat ini terbatas pada usaha swasta atau rumahan yang berfokus pada pasar lokal (Haryanto dkk, 2013).

Pisang merupakan tanaman yang sangat bergizi serta banyak mengandung sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Potensi buah pisang yakni sebagai sumber pangan, dengan meninjau dari aspek penanganan pasca panen serta teknik pengolahan yang biasa dilakukan oleh masyarakat dalam upaya mengembangkan komoditas pisang sebagai sumber daya alam, masyarakat juga melakukan penganebaran sumber pangan ini sebagai usaha bisnis yaitu melalui sebuah proses pengolahan. Buah pisang juga sebagai sumber pangan, maka penanganan produksi pisang tidak hanya sekedar "tebang dan jual" tetapi juga bisa dikembangkan menjadi sentra industri yang mengolah buah pisang menjadi tepung pisang sebagai bahan baku industri serta sebagai aneka produk olahan pisang lainnya.

Menciptakan rasa dan variasi baru saat mengolah keripik pisang ini. Olahan ini bisa menjadi makanan tradisional Indonesia untuk dinikmati masyarakat. Anda dapat mengubah perusahaan kecil ini menjadi perusahaan besar jika Anda mengenali potensi ini. Pengembangan agribisnis komoditas pisang masih terbuka luas untuk keberhasilan sebuah usaha tani pisang selain sebagai sumber penerapan teknologi, penggunaan varietas unggul dan perbaikan varietas harus dilaksanakan. Varietas unggul tersebut adalah varietas yang toleran atau tahan terhadap hama dan penyakit, mampu berproduksi tinggi serta mempunyai kualitas buah yang baik dan disukai masyarakat luas. Salah satu produk olahan dari pisang yaitu keripik pisang (Cahyawati, 2019).

Keripik pisang merupakan bagian dari makanan tambahan atau sebagai makanan sambilan, makanan ini biasanya dikonsumsi untuk melengkapi kebutuhan disaat kita menginginkan. Pembuatan keripik pisang sangatlah mudah divariasikan berdasarkan macam dan jenis serta selera dan permintaan konsumen. Secara umum daun pisang juga dapat dipakai sebagai pembungkus berbagai macam makanan tradisional. Adapun yang menjadi masalah pengolahan keripik pisang mocca yaitu masih menggunakan cara manual, sedangkan masalah pengemasan yang ada juga masih sangat terbatas pula yakni dengan menggunakan tangan (Rawl dkk, (2019).

Kemasan yaitu suatu benda yang digunakan sebagai wadah atau tempat pengemas dan dapat memberikan perlindungan sesuai dengan tujuannya. Dengan adanya kemasan yang cukup memadai dapat membantu mencegah mengurangi kerusakan serta melindungi bahan yang ada didalamnya dari pencemaran, gangguan fisik, kontaminasi. kemasan juga berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik para pembeli. Bahan kemasan yang umum untuk pengemasan produk hasil pertanian serta tujuan pengangkutan atau distribusi adalah kayu, serat goni, plastik, kertas dan gelombang

## **PKM Kewirausahaan Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)**

karton. Hasil-hasil pertanian yang dapat dimakan oleh manusia berasal dari sumber hewani dan nabati. Hasil pertanian tersebut dapat dikonsumsi dalam bentuk bahan mentah atau bahan jadi (mustang). Persiapan suatu hasil pertanian menjadi bentuk yang dapat dimakan melibatkan sebuah proses pengolahan yang lebih higienis, namun didalam proses pengolahan makanan terjadi perubahan-perubahan fisik maupun kimiawi yang dikehendaki atau tidak dikehendaki. Disamping itu setelah melalui proses pengolahan, makanan tadi tidak tetap stabil, dia akan terus mengalami perubahan, sehingga sangat diperlukan pemilihan pengemasan yang tepat, jadi untuk itu masa penyimpanan bahan pangan dapat ditingkatkan dan nilai gizi bahan pangan masih dapat dipertahankan. Salah satu varian keripik pisang yang dikemas yakni keripik pisang mocca. Produk olahan seperti keripik pisang agar lebih menarik dimata konsumen serta memiliki nilai jual yang sangat menguntungkan, baik dikonsumsi maka produk seperti keripik pisang sebaiknya dikemas dalam kemasan yang didesain dengan baik dan menarik.

PKM Kewirausahaan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) ini dibuat untuk menunjukkan kepada para pecinta kuliner bahwa Indonesia memiliki ragam masakan yang lebih enak dari masakan luar negeri. Tujuannya agar mereka mengenali nilai makanan yang disampaikan oleh visi sosial nusantara, dan meninggalkan makanan murah (makanan murah). Ini juga berfungsi untuk mengintegrasikan kembali makanan khas Indonesia ke dalam kualitas sosial negara Indonesia dan mencegah konsekuensi dari makanan murah menjadi murah.

### **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA). Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran. Hal ini dikarenakan penurunan minat Masyarakat dapat dilihat pada rasa yang monoton terhadap keripik pisang sehingga kami membuatnya dengan rasa yang lebih menarik agar masyarakat lebih banyak yang membeli dan kembali mengkonsumsi keripik Pisang. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua)

minggu di Kelurahan Laikang, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar.

## HASIL

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) adalah sebagai berikut:

### 1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1.	Kompor	
2.	Wajan	
3.	Sudet	
4.	Pisau	

**PKM Kewirausahaan Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)**

5.	Parutan Keju	
6.	Baskom	
7.	Sendok	
8.	Piring	
9.	Saringan Gorengan	
10.	Talenan	
11.	Mangkok Keramik	
12.	Panci	

13.	Gas Elpiji	
14.	Plastik	
15.	Pengiris Pisang	

## 2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Takaran/ Produksi	Gambar
1.	Pisang Kepok	3 Sisir	
2.	Minyak Goreng	1 Liter	
3.	Coklat Batang	250 gr	

### PKM Kewirausahaan Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)

4.	Susu Kental Manis	114 gr	
5.	Keju	160 gr	
6.	Bubuk Balado	100 gr	
7.	Garam	2 Sendok Teh	
8.	Gula pasir	200 gr	

### 3. Langkah-langkah pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)

**Tabel 3.** Langkah-langkah Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)

No	Langkah-Langkah Pengerjaan	Gambar
1.	Kupas kulit pisang.	

2.	Iris pisang secara memanjang (tergantung selera).	
3.	Rendam irisan pisang tadi ke dalam air yang sudah diberi garam secukupnya.	
4.	Rendam selama 30 menit. Tiriskan hingga kering.	
5.	Bila sudah kering, goreng pisang dalam minyak banyak dan panas sampai berwarna kuning kecoklatan.	

## PKM Kewirausahaan Pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA)

6.	Angkat lalu tiriskan.	
7.	<p>Setelah keripik pisang tidak panas, beri toping untuk masing masing rasa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Rasa Coklat, lumurkan coklat cair pada keripik pisang tadi.</li><li>● Rasa Susu Keju, lumurkan susu dan beri keju yang sudah diparut.</li><li>● Rasa Pedas, berikan secara merata bubuk balado pada keripik.</li></ul>	<p>Coklat</p>  <p>Susu Keju</p>  <p>Balado</p> 

8.	Kemas dengan menggunakan kemasan pouch plastik.	
9.	Tempel label kemasan.	

#### 4. Produk Keripik Pisang

Salah satu makanan ringan yang paling sering dikonsumsi adalah keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan ringan yang sempurna untuk dinikmati saat bersantai bersama teman dan keluarga karena harganya yang terjangkau dan rasanya yang renyah. Keripik pisang saat ini sedang disempurnakan dengan rasa baru untuk menanggapi permintaan pelanggan yang terus meningkat, termasuk keripik pisang yang menggabungkan keju, susu, dan lebih banyak coklat.

Meskipun tren ini tidak dikenal secara umum, namun tren ini telah berkembang dengan sangat cepat, membuat beberapa produsen mulai menawarkan keripik pisang ini. Sebenarnya masyarakat Indonesia tidak asing dengan produk keripik pisang. Namun, dengan sedikit modifikasi, keripik pisang menjadi salah satu pilihan bisnis menarik yang menawarkan keuntungan besar bagi para pelakunya dan kini banyak dicari oleh para konsumen

#### 5. Kebutuhan Pasar

Kebutuhan akan makanan di masyarakat terus meningkat. Kebutuhan akan keripik pisang dapat dijadikan sebagai camilan setiap hari, camilan khas dan oleh-oleh untuk keluarga. Bagi masyarakat, keripik pisang merupakan produk yang memiliki ciri khas tersendiri mulai dari rasa, tampilan dan bahannya. Karena keripik pisang diolah secara alami langsung dari buah segar, maka menghasilkan produk yang berkualitas tinggi tanpa bahan pengawet. Sehingga permintaan keripik pisang semakin meningkat.

## **6. Rencana Keuangan**

Menghasilkan keuntungan adalah tujuan utama kewirausahaan. Apa yang kita buat dan bagaimana produk tersebut dijual akan menentukan keuntungan dalam situasi ini. Dalam sehari, kami membutuhkan bahan baku dalam jumlah yang sama, yaitu pisang. Namun, selain pisang, kami juga membutuhkan minyak dalam jumlah yang sama untuk melakukan proses penggorengan, yang diperlukan untuk memastikan rasa keripik pisang yang dihasilkan gurih, renyah, dan lezat. Dalam proses pembuatannya juga membutuhkan 4 orang mahasiswa sebagai tenaga kerja untuk membantu dalam memproduksi keripik pisang ini, dan setelah keripik pisang im matang maka langkah selanjutnya adalah pengemasan maka saya membutuhkan kemasan untuk mengemas keripik pisang ini sebagai biaya pembungkus, setelah semuanya sudah siap maka keripik pisang tersebut tinggal dipasarkan.

## **7. Tanya Jawab Dengan Peserta Pendampingan**

Setelah melakukan pendampingan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA), kemudian dilanjutkan dengan melakukan tanya jawab. Peserta pendampingan yaitu masyarakat diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai materi pendampingan yaitu pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA). Kemudian pertanyaan dari peserta akan dijawab oleh pemateri.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis hasil selama kegiatan pendampingan dan pengamatan selama pendampingan, dapat disimpulkan: (1) Pendampingan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pendampingan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pendampingan, sehingga materi pendampingan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pendampingan pembuatan Keripik Pisang Rasa (KRISANGRA) dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

## **DAFTAR REFERENSI**

Haryanto. D., Nawangsih. O., & Nurainy. F. (2013). Penyusunan draft Standard Operating Procedure (SOP) pengolahan keripik pisang (studi kasus di salah satu Industri rumah tangga keripik pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 18(2), 132-143.

- Cahyawati. N. (2019). *Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Kepok dan Sistem Pemasaran Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) di Kabupaten Pesawaran*.
- Rawl. R. D. P., Lewenussa. R., & Karmila. K. (2019). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Sebagai Sarana Peluang Bisnis Dan Kreatifitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Sorong. *Abdimas: Papua Journal of Community Service*. 1(2), 24-30.
- Luecke, Richard. 2003. *Managing Creativity and Innovation*. Harvard Business Publishing Corporation