



Pengembangan Inovasi Varian Rasa Keripik Pisang

*(Studi kasus UMKM keripik pisang Desa Bojongtengah,
Kecamatan Pusaka Jaya, Kabupaten Subang)*

Gilang Novita Aprila¹, Hery Alfindri², Indriani Nurfadilah³, Rifaldi Andzani⁴, Syahma Zagina Putri⁵, Alvin Yanuar Rahman⁶

¹Jurusan Ilmu Komunikasi Jurnalistik, Fakultas Dakwah dan Komunikasi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung. e-mail: gilangnovita2017@gmail.com

²Jurusan Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Ushuludin, UIN Sunan Gunung Djati Bandung. e-mail: heryalfindri@gmail.com

³Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, UIN Sunan Gunung Djati Bandung. e-mail: indrifadilah2408@gmail.com

⁴Jurusan Komunikasi dan Penyiaran Islam, Fakultas Dakwah dan Komunikasi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung. e-mail: rifaldi.andzani337@gmail.com

⁵Jurusan Ilmu Komunikasi Jurnalistik, Fakultas Dakwah dan Komunikasi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung. e-mail: syahmazagina@gmail.com

⁶UIN Sunan Gunung Djati Bandung. e-mail: alvinyanuar@uinsgd.ac.id

Abstrak

Penelitian ini fokus pada pengembangan inovasi varian rasa keripik pisang sebagai studi kasus pada UMKM (Usaha mikro, kecil dan menengah) keripik pisang yang berlokasi di Desa Bojongtengah, Kecamatan Pusaka Jaya, Kabupaten Subang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah produk keripik pisang melalui variasi rasa yang inovatif, sehingga dapat memperluas pasar dan meningkatkan daya saing UMKM tersebut. Metode yang digunakan adalah mengadopsi dari siklus-siklus KKN Reguler SISDAMAS yang tercantum dalam petunjuk teknis pelaksanaannya. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan kepada UMKM keripik pisang dalam mengembangkan produk mereka, menciptakan variasi rasa yang menarik bagi konsumen, dan pada akhirnya meningkatkan potensi penjualan serta kontribusi ekonomi UMKM.

Kata Kunci: Pengembangan, Inovasi, KKN Reguler SISDAMAS, UMKM

Abstract

This research focuses on the development of innovative flavor variations for banana chips as a case study in a Micro, Small, and Medium-sized Enterprise (MSME) located in Bojongtengah Village, Pusaka Jaya Subdistrict, Subang Regency. The objective of this study is to enhance the value-added aspect of banana chip products through innovative flavor variations, thereby expanding the market and increasing the competitiveness of the MSME. The methodology

adopted in this research is derived from the cycles of the KKN Reguler SISDAMAS as outlined in its technical implementation guidelines. The outcomes of this research are expected to provide guidance to the banana chip MSME in developing their products, creating appealing flavor variations for consumers, and ultimately increasing sales potential and economic contributions of the MSME.

Keywords: Development, innovation, KKN Reguler SISDAMAS, UMKM

A. PENDAHULUAN

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan anak cabang yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian, baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil. Sedangkan usaha mikro adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha mikro, usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria.

Pengembangan usaha sangatlah penting untuk keberlangsungan sebuah usaha. Sebuah usaha dapat tetap bertahan ketika usaha tersebut mampu beradaptasi dengan tren dan perkembangan yang sedang terjadi. Penting bagi suatu pelaku usaha untuk memperhatikan tren dan perkembangan yang muncul di kalangan masyarakat yang akan mengarah pada penguatan keunggulan bersaing usaha tersebut (Andi Triyawan & Fitria, 2019). Maka dari itu, pengembangan usaha perlu dijalankan bagi kemajuan suatu usaha. Karena dengan adanya pengembangan usaha tersebut akan didapatkan hasil produk baru yang lebih berkualitas dari produk sebelumnya, yang tentunya akan berdampak pada penjualan produk tersebut. Pengembangan usaha yang dilakukan dapat mengurangi risiko dari produk tersebut, selain itu juga untuk bertahan dari para pesaing yang ada serta dapat meningkatkan keuntungan (Lubis, 2018).

Pengembangan usaha dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti melakukan pemasaran yang tepat ataupun dengan membuka cabang baru. Selain itu pengembangan usaha juga dapat dilakukan dengan melakukan inovasi pada produk yang dihasilkan. Suatu produk perlu diperbarui seiring berjalannya waktu. Maka dari itu, diperlukan adanya inovasi produk untuk menyesuaikan dengan tren maupun perkembangan yang ada di kalangan masyarakat. Diharapkan dengan adanya inovasi produk ini akan membuat usaha tersebut menjadi lebih dikenal dan dapat bertahan untuk jangka waktu yang lama. Karena dengan adanya inovasi produk tersebut akan membuat produk memiliki keunggulan dan perbedaan dibandingkan dengan produk pesaing sejenis. Sehingga dengan perbedaan dan keunggulan produk tersebut diharapkan dapat menarik konsumen untuk membeli dan menggunakan produk tersebut. Jika suatu produk memiliki kelebihan dibanding produk lainnya maka konsumen akan melihatnya sebagai

nilai tambah di mata konsumen yang dapat membuat konsumen menggunakan produk tersebut (Dewi, 2016).

Seiring berekembangnya zaman, segala aspek di dunia ini mengalami kemajuan yang mulanya tradisional menjadi lebih modern. Hal ini berlangsung secara signifikan dan berkesinambungan dari hal-hal yang baik terus berkembang menjadi lebih baik lagi dengan inovasi-inovasi yang tentunya lebih relevan dengan perkembangan yang terjadi di masa kini (Suryanto, 2021). Dengan adanya fenomena perkembangan ini maka harus ada sebuah pembaharuan yang terus menerus demi mengikuti alur perkembangan zaman. tak terkecuali pelaku UMKM yang harus melakukan sebuah inovasi dalam meningkatkan hasil produksinya untuk mampu menyaingi dunia pasar yang sedang marak (Handini & Choiriyati, 2021).

Sayangnya tidak semua pelaku UMKM dapat melakukan inovasi untuk meningkatkan hasil produksinya, faktornya adalah kurangnya pemahaman atas dunia pasar terbaharukan, minimnya pengetahuan yang menyangkut perkembangan produksi, dan banyak faktor penyebab yang lainnya menjadi penghambat.

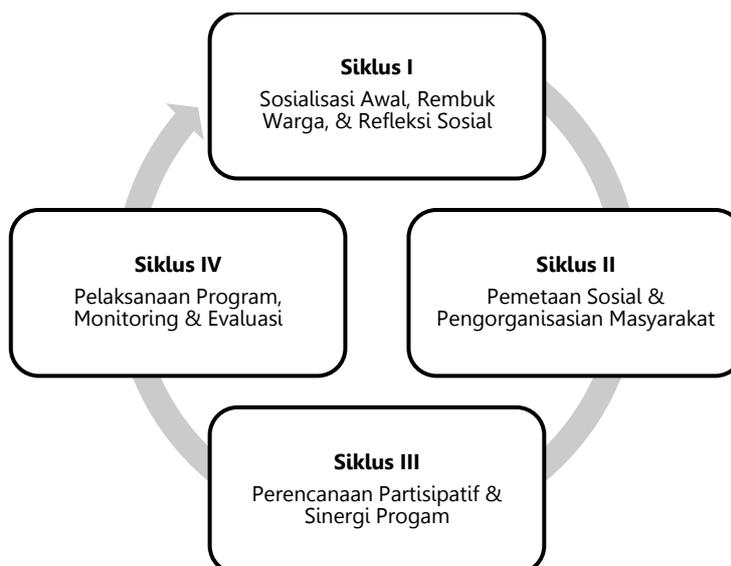
Sejak 10 tahun belakangan ini, UMKM keripik pisang di Dusun Bojongsangkem, Desa Bojongtengah, Kecamatan Pusaka Jaya, Kabupaten Subang yang dikelola oleh ibu Enok ini hanya memiliki 2 varian rasa belum ada pengembangan sama sekali, hanya ada dua varian rasa yaitu asin dan manis saja, meskipun dalam segi pengemasan produk ini sudah cukup menarik.

Ditinjau dari kondisi yang ada, maka sangat diperlukan sebuah solusi guna memberikan pengetahuan kepada pelaku UMKM, supaya dapat menyaingi pasar konsumsi yang terjadi saat ini, perlu adanya strategi pengembangan varian rasa yang berbeda demi memperbaiki hasil produksi serta pengembangan pemasaran.

Kami memberikan inovasi dengan menambahkan berbagai rasa pada keripik pisang ini, diantaranya rasa coklat, daun jeruk, dan pedas daun jeruk. Pelaku UMKM ini juga tertarik untuk penerapan varian rasa baru, dikarenakan persaingan dagang yang ada di Desa Bojongtengah dan sekitarnya.

B. METODE PENGABDIAN

Kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati di mulai pada tanggal 11 Juli sampai 19 Agustus 2023 yang dilaksanakan di Dusun Bojongsangkem, Desa Bojongtengah, Kecamatan Pusaka Jaya, Kabupaten Subang, Provinsi Jawa Barat. Metode pengabdian yang dilakukan yaitu SISDAMAS (Sistem Pemberdayaan Masyarakat) yang diusung oleh Tim Pusat Pengabdian LP2M UIN Sunan Gunung Djati Bandung, yaitu siklus I hingga IV. Adapun tahapan siklus yang dilakukan seperti gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Siklus

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan KKN dilaksanakan sejak tanggal 11 Juli – 19 Agustus 2023 di Desa Bojontengah, Kecamatan Pusaka Jaya, Kabupaten Subang, dengan tahapan sebagai berikut :

1. Siklus I (Sosialisasi awal, Rembuk warga, dan Refleksi Sosial)

Siklus pertama, Dari satu bulan waktu yang disediakan oleh LP2M UIN Bandung untuk menjalankan KKN Sisdamas, DPL dan peserta KKN memanfaatkan waktu tersebut dengan matang. Minggu pertama, Siklus I adalah siklus penting dalam menjalankan siklus-siklus selanjutnya oleh kelompok masing-masing. Pada tahap ini disampaikan peran mahasiswa: sebagai fasilitator, penjelasan mengenai orientasi program KKN Sisdamas merupakan upaya alternatif bagi pemecahan masalah-masalah sosial. Tujuan utama yang ingin dicapai dalam Siklus I yaitu terjalinnya hubungan yang baik dengan masyarakat, dan meyakinkan masyarakat pentingnya KKN Sisdamas dengan menyamakan persepsi antara pelaksana KKN dengan masyarakat dan teridentifikasinya kelompok-kelompok masyarakat, mengetahui klasifikasi masyarakat, mengetahui berbagai masalah yang ada di masyarakat, membangun kesadaran atas akar permasalahan yang ada di masyarakat, dan menginventarisir harapan-harapan masyarakat dan pemerintah setempat.

Pertama peneliti melakukan kegiatan sosialisasi awal dan rembuk warga yang diadakan pada 17 Juli 2023 yang berlokasi di mushola RA Qiraatul dengan pihak RT.08 dan RT.06. Dalam diskusi tersebut, didapatkan beberapa permasalahan salah satunya permasalahan UMKM keripik pisang.



Gambar 2. Terlaksananya sosialisasi awal dan rebug warga

Langkah selanjutnya adalah peneliti melakukan refleksi sosial yaitu diskusi dan koordinasi dengan pihak UMKM yang dipilih. Pada langkah ini, peneliti berdiskusi dengan pihak UMKM terkait permasalahan-permasalahan yang sedang dihadapi dan bernilai cukup krusial serta harapan-harapan pelaku UMKM untuk usahanya. Dalam kegiatan kali ini, pihak UMKM terlihat cukup senang dengan kehadiran peneliti karena persaingan dalam dunia konsumsi makanan cukup ketat sehingga konsumen berkurang. Tentunya permasalahan-permasalahan yang dijelaskan sebelumnya cukup berpengaruh pada pendapatan pelaku UMKM.



Gambar 3. Terlaksananya refleksi sosial

2. Siklus II (Pemetaan Sosial dan Pengorganisasian Masyarakat)

Siklus kedua, Pemetaan sosial dan pengorganisasian masyarakat ialah pembuatan profil masyarakat, dikenal juga social profiling. Tujuan adalah masyarakat memetakan kebutuhan, masalah dan potensi (asset) secara mandiri. Adapun, peran mahasiswa sebagai tim pemadu, mamfasilitasi dan mendorong kesadaran kritis masyarakat terhadap pemetaan sosial. Kemudian masyarakat didorong dari hasil pemetaan sosial.

Siklus ini dilakukan pada tanggal 31 juli 2023 yang berlokasi di Cafe Ngoembara. Adapun kelompok yang dipilih peneliti adalah kelompok pemuda desa yang ingin turut membantu kegiatan kami. Pemuda membantu survey terkait program yang akan dilaksanakan untuk mengembangkan UMKM.



Gambar 4. Terlaksananya Siklus II

3. Siklus III (Perencanaan Partisipatif dan Sinergi Program)

Siklus ketiga. Siklus ini merupakan kelanjutan dari siklus II, dianggap belum selesai. Tidak cukup hanya sampai memetakan kebutuhan masyarakat, namun perlu Menyusun rencana program partisipatif dan mensinergikan program.

Siklus ini dilakukan pada 11 Agustus 2023 yang berlokasi di kediaman Ibu Enok sebagai pelaku UMKM. Pada siklus ini peneliti bersama pemuda dan pelaku UMKM melakukan perencanaan partisipatif dan sinergi program yang didasari oleh permasalahan yang ada di UMKM keripik pisang. Pada hari tersebut peneliti, pemuda dan pelaku UMKM mendapatkan solusi dari permasalahan yang ada yakni pengembangan inovasi varian rasa coklat, daun jeruk, dan pedas daun jeruk.



Gambar 5. Terlaksananya Siklus III

4. Siklus IV (Pelaksanaan Program Monitoring dan Evaluasi)

Siklus keempat, Pelaksanaan Program dan monitoring-evaluasi (Lakmonev). Siklus terakhir merupakan tahap pelaksanaan program yang sudah di sepakati. Tahap ini dilaksanakan pada tanggal 14 Agustus 2023 yang berlokasi di tempat produksi keripik pisang.

Peneliti dan pelaku UMKM bersama-sama melakukan praktek inovasi varian rasa pada keripik pisang yakni rasa coklat, daun jeruk, dan pedas daun jeruk. Program ini merupakan Langkah pengembangan untuk meningkatkan nilai tambah produk serta meningkatkan daya saing di pasar keripik pisang yang semakin kompetitif.



Gambar 6. Terlaksananya Program Pengembangan Inovasi Varian Rasa

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pemberdayaan UMKM melalui pengembangan inovasi varian rasa yang dilaksanakan karena adanya tugas peneliti sebagai mahasiswa yang tergerak untuk membantu masyarakat lokal pelaku UMKM di Desa Bojongtengah guna menambah keunggulan produk dari produk pesaing yang sejenis.

Pendampingan dalam pengembangan rasa dilaksanakan ditempat pelaku usaha UMKM keripik pisang yaitu Rumah Ibu Enok, dengan alat dan bahan yang disediakan Bersama-sama, seperti bahan utama pisang, minyak dan penggorengan disediakan oleh pelaku UMKM, dan untuk bahan varian rasa disediakan oleh kami mahasiswa KKN. Untuk proses pembuatan keripik pisang pengembangan varian rasa dilaksanakan dengan proses yaitu :

1. Pemilihan pisang yang sudah tua, belum matang dan masih berwarna hijau, lalu buah pisang dikupas.



Gambar 7. Proses pengupasan pisang

2. Buah pisang yang sudah dikupas diiris menggunakan alat dengan ketebalan 1-2mm dalam berbagai bentuk.



Gambar 8. Proses pemotongan/pengirisan pisang

3. Goreng irisan pisang secara berkala dengan minyak yang panas di UMKM ini di pasak ditungku tradisional karena api yang dihasilkan lebih merata.



Gambar 9. Proses penggorengan pisang

4. Tiriskan pisang untuk mengurangi kadar minyak yang terserap, sehingga kadar minyak tidak berlebihan agar proses memberi rasa lebih meresap dan dominan.



Gambar 10. Proses penirisan minyak

5. Pembuatan bumbu untuk varian rasa coklat dengan bahan coklat bubuk, tepung maizena, dan gula halus. Adapun proses pembuatannya dengan cara tepung maizena disangrai dengan api kecil lalu secara perlahan masukan bubuk coklat sembari disangrai setelah tercampur angkat masukan kedalam wadah lalu campurkan dengan gula halus.



Gambar 11. Proses pembuatan bumbu varian rasa coklat

6. Pembuatan bumbu varian rasa daun jeruk dengan bahan daun jeruk, bawang putih, dan penyedap rasa. Adapun proses pembuatannya dengan cara iris bawang putih dan daun jeruk lalu goreng dengan minyak panas, setelah itu blender bawang putih dengan daun jeruk lalu masukan minyak bekas penggorengan tadi dengan keadaan sudah dingin.



Gambar 12. Proses pembuatan bumbu varian rasa daun jeruk

7. Pembuatan bumbu varian rasa pedas daun jeruk dengan bahan daun jeruk, bawang putih, cabe kering dan bumbu pedas instan. Adapun proses pembuatannya dengan cara iris bawang putih dan daun jeruk lalu goreng dengan minyak panas, setelah itu blender bawang putih dengan daun jeruk lalu masukan minyak bekas penggorengan tadi dengan keadaan sudah dingin. Lalu cabe kering diblender secara terpisah setelah diblender campurkan dengan bumbu pedas instan.



Gambar 13. Proses pembuatan bumbu varian rasa pedas daun jeruk

8. Penambahan bumbu varian rasa coklat pada pisang yang sudah digoreng dengan cara masukan pisang kedalam wadah lalu masukan bumbu varian rasa yang sudah dibuat setelah itu aduk secara perlahan.



Gambar 14. Hasil penambahan bumbu varian rasa coklat

9. Penambahan bumbu varian rasa daun jeruk pada pisang yang sudah digoreng dengan cara masukan pisang kedalam wadah lalu masukan bumbu yang sudah dibuat tambahkan penyedap rasa lalu aduk secara perlahan.



Gambar 15. Hasil penambahan bumbu varian rasa daun jeruk

10. Penambahan bumbu varian rasa pedas daun jeruk pada pisang yang sudah digoreng dengan cara masukan pisang pada wadah lalu tambahkan bumbu basah yang sudah dibuat lalu tambahkan kembali bumbu campuran cabe kering dan bumbu pedas instan setelah itu aduk hingga merata.



Gambar 16. Hasil penambahan bumbu varian pedas daun jeruk

Setelah proses praktek langsung pendampingan pengembangan varian rasa, berhasil menghasilkan produk yang memuaskan. Rasa keripik pisan dengan rasa baru tidak kalah enak dengan varian rasa yang telah lama digunakan oleh pelaku UMKM. Diharapkan keripik pisang varian rasa baru ini dapat bersaing dipasaran, dan bisa unggul dan menjadi favorit bagi konsumen.

E. PENUTUP

Hasil dari uraian pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa masalah yang terjadi pada pelaku UMKM keripik pisang Desa Bojongtengah ialah kurang inovatifnya hasil prosuk sehingga tidak dapat bersaing dipasaran, dimana persaingan pasar dalam bidang konsumsi makanan sekarang sudah jauh berkembang dari segi rasa, dengan itu peneliti memberikan inovasi dalam varian rasa baru yakni rasa coklat, daun jeruk dan pedas daun jeruk. Dimana hal tersebut dapat memperngaruhi daya tarik konsumen dan harga beli, semoga pelaku umkm dapat meningkatkan laba dalam penjualan ini.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan banyak terimakasih kepada semua orang yang terlibat dalam pelaksanaan KKN Reguler SISDAMAS ini, Kesuksesan KKN ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak H. Rosidi. Selaku kepala Desa Bojong Tengah yang telah mengizinkan dan mendukung pelaksanaan kegiatan KKN Reguler SISDAMAS.
2. Bapak Alvin Yanuar Rahman, M.OR. Selaku Dosen Pembimbing Lapangan atas arahan dan bimbingan dalam pelaksanaan KKN Reguler SISDAMAS kelompok 308 di Desa Bojongtengah.
3. Orang tua yang telah membiayai dan memfasilitasi kami sehingga dapat melaksanakan KKN Reguler SISDAMAS ini dengan lancar.
4. Bapak Prof. Dr. H. Enjang AS, M.Si, M.Ag, CICS yang telah memfasilitasi kami dalam hal tempat tinggal selama pelaksanaan kegiatan KKN Reguler SISDAMAS kelompok 308.
5. Bapak Dr. Encep Dulwahab, S.Sos, M.I.Kom yang telah memfasilitasi kami dalam hal tempat tinggal selama pelaksanaan kegiatan KKN Reguler SISDAMAS kelompok 308.
6. Pemuda Desa Bojongtengah atas kerjasamanya dan dukungannya dalam pelaksanaan KKN Reguler SISDAMAS kelompok 308.
7. Masyarakat Desa Bojongtengah yang telah menerima kami dengan hangat dan ramah.
8. Ibu Enok beserta suami atas kesediaanya untuk ditanamkan program yang kami buat
9. Rekan kelompok 308 atas kerjasamanya dalam melaksanakan kegiatan KKN Reguler SISDAMAS.
10. Unit LP2M Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung yang telah memberikan dukungan dan bimbingannya.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Andi Triyawan, A dan Fitria A. "Analisis Strategi Pengembangan Bisnis UMKM Moeslem Squer Ngawi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, vol. 5(1) (2019): 44.
- Budi, B.L dan Rediyanto, P. "Strategi Pengembangan Usaha Produk Dangkrak di Dusun Kulubanyu, Kabupaten Mojokerto." *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, no. 2(1) (Januari 2022): 235-242.

- Dewi, S. T. "Analisis Pengaruh Orientasi Pasar dan Inovasi Produk Terhadap Keunggulan Bersaing Untuk Meningkatkan Kinerja Pemasaran (Studi pada industri batik di Kota dan Kabupaten Pekalongan)." *Ekonomi dan Bisnis*, 2016: 80.
- Handini, V.A dan Choiriyati, W. "Digitalisasi UMKM Sebagai Hasil Inovasi Dalam Komunikasi Pemasaran Sahabat UMKM Selama Pandemi Covid-19." *JRK: Jurnal Riset Komunikasi*, vol. 11(2) (2021).
- Haryoto, Sutrisno. K, Susasih, dan Lokita, R,M. "Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat." *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 5(3) (November 2019): 251-257.
- Lubis, I. M. *Strategi Pengembangan Usaha Penangkapan Ikan Baung (Mystus Nemurus) Di Kabupaten Labuhanbatu Selatan*. Tesis, Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Medan: Universitas Sumatera Utara, 2016.
- Muhammad A. W, Ahmad. F, Machrus. A, dan Miftahul. Dj. "Strategi Pengembangan Usaha Kripik Pisang Coklat UMKM Di Desa Sambirejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang." *Indonesian Collaboration Journal of Community Services*, vol. 3(3) (Agustus 2023): 272-283.
- Suryanto, D. "Digital Marketing, MSME Product Marketing Innovation." *International Journal of Educational Research & Social Sciences*, vol. 2(6) (2021): 1308-1315.
- Tiara, A. "Membuat Inovasi Dengan Meningkatkan Kualitas Packaging dan Varian Rasa Pada UMKM Keripik Pisang dan Peyek." *Abdima: Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, vol. 2(1) (2022): 2922-2928.
- Tyas, S, Fifi. S, Sri Lutfi. S, Tantri. M, dan Aprilia. S. "Inovasi Varian Rasa Pada Usaha Keripik Pisang Desa Pallimae Kecamatan Poleang Kabupaten Bombana." *PABITARA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 1(1) (2022): 10-18.