




Research Article

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Coklat di Desa Bayeman

Fitri Kurnia¹, Hani Nafi'ah Rachmawati², Rosida³, Nur Khosiah⁴

1. STAI Muhammadiyah Probolinggo, Indonesia; fitriki712@gmail.com 
2. STAI Muhammadiyah Probolinggo, Indonesia; haninafiah28@gmail.com
3. STAI Muhammadiyah Probolinggo, Indonesia; rosidaar404@gmail.com
4. STAI Muhammadiyah Probolinggo, Indonesia; nurkhosiah944@gmail.com



Copyright © 2024 by Authors, Published by ENGAGEMENT: Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : February 26, 2024

Revised : March 18, 2024

Accepted : April 26, 2024

Available online : May 12, 2024

How to Cite: Fitri Kurnia, Hani Nafi'ah Rachmawati, Rosida, & Nur Khosiah. (2024). Increasing the Knowledge and Skills of Housewives through Training in Making Chocolate Banana Chips in Bayeman Village. *ENGAGEMENT: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 52-57. <https://doi.org/10.58355/engagement.v3i2.77>

Increasing the Knowledge and Skills of Housewives through Training in Making Chocolate Banana Chips in Bayeman Village

Abstract. This study aimed to assess the effectiveness of chocolate banana chip-making training in improving the knowledge and skills of housewives in Bayeman Village. It also emphasizes the importance of such training in empowering housewives to contribute to family finances. With enhanced knowledge and skills in chocolate banana chip production, it is expected that housewives can produce high-quality products competitive in local and regional markets. A qualitative descriptive approach was used to outline the training program conducted during the Real Work Lecture in Bayeman Village. The training and counseling activities in the KKN program aim to increase the

market value of products in the village. The implications of the study underscore the need for local authorities and relevant institutions to organize more similar training sessions to enhance the economic independence of rural communities. This, in turn, can lead to local economic development by empowering housewives. Additionally, further research is needed to evaluate the sustainability of this training, including the retention and application of acquired knowledge and skills by housewives in Bayeman Village in the long run.

Keyword: Skills, Training, Chocolate Banana Chips

Abstrak: Penelitian ini dilakukan untuk menilai efektivitas pelatihan dalam membuat keripik pisang coklat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Bayeman. Selain itu, penelitian ini menyoroti pentingnya pelatihan sebagai alat pemberdayaan peran ibu rumah tangga dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat keripik pisang coklat, diharapkan ibu rumah tangga mampu menghasilkan produk berkualitas yang dapat bersaing di pasar lokal maupun regional. Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan secara detail program pelatihan pembuatan keripik pisang di Desa Bayeman selama Kuliah Kerja Nyata. Pendekatan pelatihan dan penyuluhan dalam kegiatan KKN bertujuan untuk meningkatkan nilai jual produk di Desa Bayeman. Implikasi dari penelitian ini adalah perlunya pemerintah setempat dan lembaga terkait untuk menyelenggarakan lebih banyak pelatihan serupa guna meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat desa. Dengan demikian, pembangunan ekonomi lokal dapat tercapai dengan melibatkan dan memberdayakan peran ibu rumah tangga. Selain itu, penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengevaluasi keberlanjutan pelatihan ini, termasuk apakah pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat dipertahankan dan diterapkan dalam jangka panjang oleh ibu rumah tangga di Desa Bayeman.

Kata kunci: Keterampilan, Pelatihan, Keripik Pisang Cokelat

PENDAHULUAN

Pisang adalah jenis tanaman buah berupa herba yang berasal dari Asia. Sebagai salah satu komoditas pertanian, pisang telah dikenal secara luas oleh masyarakat lokal maupun global. Tanaman pisang dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah Indonesia karena sesuai dengan iklim tropis, sehingga mampu tumbuh dan berbuah sepanjang tahun tanpa mengenal musim. Di desa Bayeman, pisang ditanam baik di halaman rumah maupun di lahan pertanian. Namun, penduduk desa Bayeman jarang memanfaatkan pisang untuk dijadikan berbagai macam makanan atau camilan. Pisang yang sudah terlalu matang berpotensi membusuk dan tidak dapat dikonsumsi (Iqbal Hilal, Yeni Aprika Sari. Wahyu Riyan Pratama, 2022)

Buah Pisang sering dimakan secara langsung atau dijadikan berbagai produk olahan. Pisang mentah dapat diubah menjadi pati, sirup glukosa, gapek, tepung, dan keripik. Keripik pisang sangat populer sebagai camilan karena teksturnya yang renyah dan harganya yang terjangkau, menjadikannya pilihan yang ideal untuk dinikmati saat bersantai bersama keluarga atau teman. (Priyono et al., 2019) Keripik pisang dapat di inovasikan dengan penambahan coklat dan keju, menghasilkan rasa yang dikenal sebagai keripik pisang coklat dan keripik pisang keju. Selain memperkaya rasa, coklat juga memiliki potensi untuk mengurangi stres dan menimbulkan rasa senang karena memiliki senyawa psikoaktifnya, yang dapat memberikan kenyamanan bagi para penggemar coklat. (Indriasari et al., 2021)

Keripik pisang dibuat menggunakan pisang yang sudah matang dan segar. Pisang yang cocok untuk dijadikan keripik antara lain pisang kepok, pisang raja, dan pisang tanduk. Selain pisang, untuk membuat keripik pisang cokelat diperlukan juga minyak goreng, bubuk cokelat, gula halus, dan susu bubuk. Keunggulan dalam pembuatan keripik pisang cokelat adalah prosesnya yang sederhana dan peralatan yang tidak rumit, sehingga bisa dengan mudah diterapkan oleh masyarakat di Desa Bayeman sebagai usaha baru untuk meningkatkan pendapatan, terutama bagi ibu rumah tangga, dan juga dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat secara keseluruhan (Basri et al., 2021)

Ibu rumah tangga, wanita yang mengurus pekerjaan rumah tangga dan tidak bekerja di luar rumah, memiliki kesempatan untuk mencari penghasilan tambahan bagi keluarga dalam waktu senggang mereka. Kelompok ini dianggap memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan memulai bisnis, salah satunya dengan mengolah pisang kepok (Rahma Sari Siregar et al., 2023)

Dalam tulisan ini, akan dijelaskan salah satu kegiatan yang terjadi dalam Kuliah Kerja Nyata di Desa Bayeman, Tongas, Probolinggo. Kegiatan tersebut melibatkan pelatihan pembuatan keripik pisang cokelat bersama warga setempat.

Pelatihan pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang cokelat adalah kegiatan yang sedang populer dan diminati oleh berbagai kelompok. Keunggulan dari keripik pisang cokelat adalah kemampuannya untuk bertahan lama karena merupakan produk kering, sehingga memudahkan dalam penyimpanan. Selain itu, keunggulan lainnya terletak pada kesederhanaan proses produksi yang hanya membutuhkan teknologi dan peralatan sederhana saja. Hal ini membuat para ibu-ibu di Desa Bayeman dapat dengan mudah berwirausaha, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan mereka dan mengangkat perekonomian lokal. Mengingat rasanya yang menarik, produk keripik pisang cokelat ini memiliki prospek yang menjanjikan untuk dipasarkan di toko-toko. (Purwanto & Adelia, 2022)

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu rumah tangga dalam mengolah hasil panen dari kebun. Diharapkan bahwa pelatihan ini dapat memberikan manfaat berupa peluang usaha yang menguntungkan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan tambahan dan berperan dalam perekonomian masyarakat di Desa Bayeman.

METODE

Metode yang digunakan dalam penulisan jurnal ini adalah deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menjelaskan secara rinci tentang program pembuatan keripik pisang di Desa Bayeman selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata. Kegiatan KKN ini menggunakan pendekatan pelatihan dan penyuluhan untuk meningkatkan nilai jual produk di Desa Bayeman.

Metode pelaksanaan dimulai dengan melakukan pengumpulan informasi untuk memahami kondisi dan kebutuhan yang sesungguhnya di lokasi. Kemudian, tim akan melakukan pengabdian dalam dua tahap secara simultan. Pertama, adalah edukasi, yang bertujuan untuk mengenalkan inovasi baru dalam pengolahan hasil kebun, yaitu buah pisang, menjadi keripik pisang sebagai produk makanan khas untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Bayeman. Kedua, adalah

pengembangan dalam pengolahan hasil kebun, yang mencakup penjelasan tentang proses pengolahan buah pisang yang telah dirancang oleh tim, yang disesuaikan dengan kebutuhan dan situasi lokal.

Metode ini terdiri dari empat tahapan: 1. Sosialisasi, yang melibatkan komunikasi dengan tokoh masyarakat untuk menjelaskan maksud dan tujuan program; 2. Persiapan, di mana Tim KKN menyiapkan semua yang diperlukan untuk kegiatan pendampingan; 3. Pelaksanaan, yang mencakup aspek waktu, lokasi, dan jadwal kegiatan; 4. Evaluasi, yang dilakukan setelah kegiatan berakhir dengan menggunakan observasi dan wawancara dengan peserta (Syamsuriah, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik pisang adalah camilan ringan yang terbuat dari irisan buah pisang yang kemudian digoreng. Proses pembuatannya relatif tidak sulit, sehingga dapat dihasilkan oleh siapa pun (Rawi et al., 2019). Makanan ini dibuat dari buah pisang yang masih muda, biasanya dinikmati sebagai makanan untuk teman ngopi. Buah pisang juga banyak digunakan untuk berbagai jenis makanan teman ngopi atau sebagai cemilan khas Indonesia. Olahan dari buah pisang juga sering ditemui karena buah tersebut sangat mudah ditemukan dan dibutuhkan sehari-hari. (Anggidita et al., 2023)

Dalam konteks ini, tim KKN mengajak sepuluh dari ibu rumah tangga untuk menghadiri pelatihan pembuatan keripik pisang coklat. Mereka menunjukkan antusiasme besar terhadap pelatihan ini karena mereka yakin bahwa melibatkan diri dalam kegiatan semacam itu dapat memperluas pengetahuan dan meningkatkan kreativitas ibu rumah tangga di Desa Bayeman. Berikut adalah bahan-bahan dan langkah-langkah dalam membuat keripik pisang:

Siapkan 2 hingga 4 tandan buah pisang, lalu kupas kulitnya. Selanjutnya, rendam pisang dalam air yang telah diberi sedikit garam untuk menghilangkan getahnya. Iris pisang menjadi potongan tipis, namun bentuk irisannya tidak seperti biasanya yang memanjang, melainkan dibuat berbeda agar menyerupai jajanan taro. Untuk mempercepat proses pengirisan dan memastikan ketebalan yang seragam, sebaiknya gunakan alat khusus pengiris pisang untuk membuat keripik. Langkah berikutnya adalah menggoreng irisan pisang dalam minyak panas dengan api sedang. Biarkan hingga matang atau sampai warnanya berubah menjadi kuning kecoklatan. Setelah mencapai warna tersebut, angkat irisan pisang dan diamkan sebentar hingga suhunya menurun sesuai dengan suhu ruangan. Sementara menunggu keripik pisang menjadi hangat, tim KKN menyiapkan bahan untuk menciptakan perasa coklat. Komposisi bahan yang dibutuhkan terdiri dari 3 sachet bubuk coklat, 50 gram tepung maizena, dan gula halus sesuai selera. Tepung maizena disangrai terlebih dahulu hingga kering. Setelah disangrai, campurkan dengan gula halus dan bubuk coklat, kemudian saring ke dalam wadah terpisah untuk menghindari gumpalan bahan.

Setelah keripik pisang menjadi hangat, masukkan ke dalam toples dan campurkan dengan bubuk coklat yang telah disiapkan. Tutup rapat toples dan kocok hingga merata dengan bubuk coklat. Setelah semua keripik pisang tercampur dengan baik, diamkan sebentar sebelum mengemasnya menggunakan standing

pouch. Dengan langkah ini, keripik pisang coklat yang telah disiapkan siap untuk didistribusikan kepada peserta pelatihan.

Berdasarkan hasil pelatihan ini, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk menyajikan ide dan inovasi-inovasi dalam memanfaatkan berbagai potensi yang tersedia di Masyarakat Desa Bayeman. Salah satu upayanya adalah melaksanakan berbagai program edukasi tentang cara menggunakan hasil kebun sebagai produk dan teknik produksi yang menggunakan bahan baku dari hasil kebun para petani seperti buah pisang. Salah satu inovasi dalam pengolahan produk adalah produksi keripik pisang. Melalui kegiatan pengabdian ini, dapat diatasi masalah kemiskinan yang dihadapi oleh masyarakat. Produk olahan pisang ini menawarkan berbagai varian rasa tanpa tambahan bahan pengawet dan memiliki nilai ekonomis yang baik karena harganya yang terjangkau. Selain itu, pembuatan keripik pisang juga memberikan keterampilan tambahan yang praktis dan bermanfaat bagi masyarakat (Suyanto et al., 2020).

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan keripik pisang coklat di sini berjalan dengan lancar dan sesuai rencana. Terlihat dari antusiasme para ibu rumah tangga yang menghasilkan produk yang dapat diterapkan di rumah. Dengan demikian, para ibu rumah tangga dapat merasakan manfaatnya dengan memanfaatkan bahan yang ada sebagai peluang usaha, yang diharapkan akan meningkatkan perekonomian warga Desa Bayeman.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggidita, A., Hardiyanti, S., & Nurkholifah, S. (2023). *PELATIHAN UMKM INOVASI KERIPIK PISANG COKLAT*. 1(2), 112–120.
- Basri, M., Insani, M., Hermawan, R., Saputri, W., Karuniawati, M., Rahayu, R., Dewi, N. A., As'ari, R. A., Pradani, W., & Ramadhani, A. P. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Dan Opak Mini Pelangi: Inovasi Produk Pemanfaatan Hasil Kebun Di Desa Mekar Sari. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10–16. <https://doi.org/10.23960/buguh.v1n1.108>
- Indriasari, R., Tinggi, S., Ekonomi, I., & Lahat, S. (2021). *PENYULUHAN TENTANG PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN VARIAN RASA PRODUK KERIPIK PISANG INDUSTRI RUMAH TANGGA DESA PADANG KECAMATAN PAGAR GUNUNG KABUPATEN*. 3(1), 1–5.
- Iqbal Hilal, Yeni Aprika Sari. Wahyu Riyan Pratama, A. F. N. (2022). PEMBUATAN KERIPIK PISANG ANEKA RASA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI JUAL DI KAMPUNG PULAU BATU, KECAMATAN WAY KANAN. *Jurnal Pengabdian Sosial Indonesia*, 1(1), 26–31.
- Priyono, J., Kurniawan, D., Shintiya, A., & Manajemen, E. (2019). Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(02), 138–141.
- Purwanto, N., & Adelia, Y. (2022). Pelatihan Kewirausahaan “Inovasi Rasa Dan Desain Kemasan Keripik Pisang Ibu Nanik” Di Desa Banyuarang Kecamatan Ngoro

SNEB: Seminar Nasional ..., 69–74.

- Rahma Sari Siregar, Retna Astuti Kuswandari, & Ilvira, R. F. (2023). PKM Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Rumah Tangga melalui Bimbingan Teknis Pengolahan Keripik Pisang Kepok. *Pelita Masyarakat*, 4(2), 271–284. <https://doi.org/10.31289/pelitamasyarakat.v4i2.8706>
- Rawi, 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. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v1i2.518>
- Suyanto, M. A., Abdul, E. M., & Ahmad, A. (2020). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang*. 2(1).
- Syamsuriah. (2019). Pendampingan Pembuatan Keripik Pisang pada Masyarakat (Suatu Pendekatan Dakwah). *Pendidikan*, 16(2), 164–174.