

PKM PENINGKATAN PRODUKSI KERIPIK TALAS PCA SUKODONO

Sri Mukhodim Farida Hanum¹⁾, Emy Rosna Wati²⁾, Hesty Widowati³⁾,
Alfinda Ayu Hadikasari⁴⁾ Nova Mellania⁵⁾

^{1,3}Program Studi Pendidikan Profesi Bidan FIKES Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

²Program Studi S1 Ilmu Hukum Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

^{4,5}Program studi D4 Manajemen Informasi Kesehatan

Email: ¹srimumkhodimfaridahhanum@umsida.ac.id, ²emirosnawati@umsida.ac.id,
³hesty@umsida.ac.id, ⁴alfindaayu@umsida.com

Abstrak

Berpusat di desa Bangsri kecamatan Sukodono usaha dari anggota Pimpinan cabang Aisyiyah (PCA) Sukodono untuk di kembangkan adalah produsen kripik Talas,.Permasalahan yang dihadapi oleh Mitra di sini adalah: 1) kapasitas produksi yang sangat rendah karena menggunakan alat pemotong yang sangat sederhana sehingga seringkali menolak pesanan konsumen, 2) Masih minimnya pengetahuan tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran serta pemilihan bahan perasa yang aman,3)belum adanya proses pengemasan yang baik. Berdasarkan permasalahan tersebut maka solusi dan metode dari program ini 1) Memberikan pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran serta pemilihan bahan perasa yang aman 2) Memfasilitasi mitra dengan mesin Peniris minyak dan alat pengemas yang baik. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan adanya perubahan dan mempunyai pengaruh yang positif di buktikan terdapat peningkatan omset penjualan dan kepuasan pembeli serta mampu mengembangkan ekonomi perempuan dengan peningkatan omset 20%. Tingkat kepuasan juga ditunjukkan melalui hasil wawancara pada pembeli, dimana 72 % responden sangat puas da puas terhadap produk yang di sediakan saat ini.

Kata Kunci: Keripik talas; Peningkatan Produksi; PCA Sukodono

Abstract

Based in the village of Bangsri, Sukodono sub-district, the business of the Aisyiyah branch leader (PCA) Sukodono to be developed is a producer of Talas chips,. The problems faced by Partners here are: 1) very low production capacity because it uses very simple cutting tools so often reject consumer orders, 2) There is still a lack of knowledge about business management and the selection of safe flavoring materials, 3) there is no good packaging process. Based on these problems, the solutions and method of this program 1)The lack of knowledge about business management and marketing strategies and selection of flavoring materials.2) Facilitating partners with good oil-draining machines and packaging equipment. The results of community service showed a change and had a positive influence, as evidenced by an increase in sales turnover and buyer satisfaction and being able to develop the economy of women with a 20% increase in turnover. The level of satisfaction is also shown through the results of interviews with buyers, where 72% of respondents were very satisfied and satisfied with the products provided at this time.

Keywords: taro chips; Production Increase; PCA Sukodono

1. PENDAHULUAN

Sebagian besar wilayah Sukodono Kabupaten Sidoarjo adalah pertanian dan hasil kebun, peluang ini di manfaatkan oleh Pimpinan cabang Aisyiyah (PCA) Sukodono untuk mendorong anggotanya berwirausaha memanfaatkan hasil tanaman lokal yaitu usaha pengolahan hasil pertanian dan kebun. Usaha itu meliputi pembuatan kripik singkong, kerupuk singkong dan pembuatan kripik talas. Berpusat di desa Bangsri kecamatan Sukodono usaha yang di kembangkan adalah kripik Talas, Pengolahan hasil pertanian dan kebun menjadi kripik memang suatu hal yang menguntungkan karena selain tidak memerlukan ketrampilan yang terlalu tinggi, namun dapat menghasilkan pemasukan yang cukup, pengolahan model ini memang paling banyak dilakukan oleh masyarakat.

Usaha pengolahan talas dijadikan kripik di desa Bangsri dalam bentuk industri rumahan yang dilakukan dengan cara tradisional. Terkait dengan pengembangan industri kripik talas pada anggota Pimpinan Cabang Aisyiyah Sukodono di desa Bangsri dengan gambaran sebagai berikut : Ibu Sriatin sebagai mitra PKM. Setiap hari hanya bisa memproduksi kripik maksimal 10 kilogram sehingga banyak pemesanan terpaksa ditolak. Pengolahan dilakukan secara sederhana. Pembuatan kripik dilakukan secara manual, belum ada pengetahuan pemilihan bumbu yang tidak berbahaya bagi tubuh sebagai campuran rasa kripik. Kemasan hanya plastik biasa polos dan terkadang mudah menjadi ayam. Mitra juga belum memahami manajemen pemasaran. Perizinan mitra belum ada sama sekali.

2. KAJIAN LITERATUR

Talas merupakan salah satu jenis tumbuhan yang sangat mudah dijumpai di Indonesia. Biasanya tanaman talas sering tumbuh subur di daerah pedesaan. Ternyata tanaman yang bernama talas ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam mengolah makanan. Berbagai jenis makanan yang bisa dibuat menggunakan talas memang cukup

bervariasi, salah satunya dibuat kripik talas. Kripik talas merupakan sebuah camilan yang cocok dijadikan sebagai teman disaat bersantai dalam keluarga tercinta.

Rasa kripik talas yang gurih, renyah dan enak memang sangat banyak disukai semua kalangan. Mulai dari anak-anak bahkan hingga orang tua. Kripik talas biasanya juga dapat dikreasikan dengan rasa yang berbagai ragam seperti rasa pedas, manis serta gurih. Makanan ini memiliki tekstur yang lebih renyah sehingga membuat camilan ini cocok dinikmati oleh siapapun yang menggemarinya. Dari waktu ke waktu permintaan masyarakat akan kripik talas memang akan terus bertambah sehingga membuat usaha kripik talas makin tepat untuk diperhitungkan. Peluang bisnis kripik talas pun masih terbuka sangat luas bagi calon pebisnis kripik talas. Dimana tawaran laba dalam bisnis produksi kripik talas juga tidak sedikit sehingga sangat menjanjikan sekali.

Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011), kripik talas merupakan salah satu jenis snack yang banyak di produksi di daerah pegunungan. Kripik talas adalah makanan yang terbuat dari talas yang diiris tipis kemudian digoreng dengan minyak goreng pada suhu yang lumayan tinggi. Biasanya berasa asin dengan aroma bawang yang gurih, makanan ini tersebar hampir di seluruh pulau Jawa. Kripik Talas Sumber: kripik.co.id. Menurut Suprapti (2005) tujuan utama dari usaha pengolahan talas menjadi kripik selain untuk memenuhi kebutuhan masyarakat juga sebagai optimalisasi pemanfaatan hasil panen terutama untuk komoditi yang rendah nilai ekonomisnya. Selain dapat menciptakan peluang kerja baru dan menambah pendapatan masyarakat maupun daerah, pembuatan kripik ini dapat mendatangkan keuntungan lain.

Talas bila di daerah Jawa Timur disebut bentul, merupakan umbi-umbian yang banyak tumbuh di daerah dataran tinggi. Dengan rasa gurih khas umbi talas makanan ini merupakan salah satu camilan favorit masyarakat. Kualitas hasil produksi kripik juga sangat ditentukan oleh jenis alat

penggorengan yang dilakukan. Kegiatan penggorengan pada proses pembuatan keripik dapat dilakukan dengan dua macam cara, yakni cara tradisional dan cara baru yang menggunakan *Vacuum fryer*. Menurut Koswara (2013) biasanya pembuatan keripik talas melalui tahap penggorengan baik penggorengan dalam suhu tinggi maupun penggorengan dengan cara *vacuum*. Pada umumnya keripik talas berasa asin gurih khas talas.

3. METODE PELAKSANAAN

Melalui kegiatan PKM ini ditawarkan solusi dari permasalahan-permasalahan yang telah dirumuskan yakni:

- 1) Memberikan pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran serta cara pemilihan bahan perasa yang aman
- 2) Meningkatkan kualitas produksi melalui pemberian fasilitas mesin peniris minyak keripik dan mesin pengemas dan pelatihan cara penggunaannya.

Tahap Persiapan PKM

Sosialisasi tentang kegiatan PKM yang akan di laksanakan di PCA Sukodono khususnya kepada ibu Sriyatin Desa Bangsri. Sosialisasi ini di lakukan tanggal 10 Januari 2019 dengan di hadiri seluruh anggota PCA Sukodono dalam acara kajian rutin PCA berjumlah 35 orang. Tujuan sosialisasi untuk menyampaikan tujuan PKM dan memotivasi jiwa usaha bagi anggota yang belum mempunyai usaha, di mana program PCA pada majelis Ekonomi adalah pemberdayaan Ekonomi perempuan.

Tahap Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan PKM dilaksanakan dengan tahapan:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk melakukan sosialisasi tentang rencana pelaksanaan PKM kepada warga Aisyiyah Sukodono. Rencana kegiatan yang akan dilaksanakan pada tahap ini adalah:

1. Kesepakatan waktu untuk pelaksanaan kegiatan PKM
2. Perancangan peningkatan kualitas produksi keripik talas pada anggota

Aisyiyah Sukodono yang mempunyai usaha.

b. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan yang dilaksanakan adalah:

1. Sosialisasi tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran keripik talas serta Peningkatan Pemahaman tentang bahan tambahan yang aman untuk makanan. Sosialisasi ini di lakukan tanggal 10 Februari 2019 dengan di hadiri seluruh anggota PCA Sukodono dalam acara kajian rutin PCA berjumlah 32 orang. Tujuan sosialisasi untuk menumbuhkan jiwa wira usaha bagi anggota yang belum mempunyai usaha, di mana program PCA pada majelis Ekonomi adalah pemberdayaan Ekonomi perempuan. Selain itu mengenalan bahan-bahan berbahaya dan aman untuk bahan tambahan makanan
2. **Pemberian sarana** alat peniris minyak, pengepak dan label sekaligus praktik penggunaan alat bertujuan untuk meningkatkan kualitas produksi keripik talas baik jumlah, rasa, keawetan dan tampilan kemasan.
3. **Pelatihan** peningkatan manajemen usaha dan strategi pemasaran keripik talas dengan mahasiswa pendamping dari prodi D4 Manajemen Informasi kesehatan sebanyak 2 orang.

c. Tahap Evaluasi

Pada tahap ini akan dilaksanakan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan PKM pada mitra. Instrumen evaluasi yang digunakan adalah:

Tabel 1. Instrumen Evaluasi

No.	Jenis Evaluasi	Indikator
1	Observasi produksi	1. Pemilihan bahan pewarna dan perasa makanan yang aman 2. Keripik tahan lama sampai 2 minggu tidak tengik dan renyah
2	Wawancara pada pembeli.	Mayoritas 72 % (puas dan sangat puas) dengan kualitas produk yang baru meliputi : rasa,

		kerenyaan, ketersediaan, tampilan dan harga.
3	Evaluasi Peningkatan omset-	Terjadi peningkatan omset 20 % dari produk sebelumnya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian pada masyarakat yang telah dilakukan memberikan hasil sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan kualitas produksi melalui pemberian fasilitas mesin peniris minyak keripik dan mesin pengemas dan pelatihan cara penggunaannya.

Agar kripik terasa lebih gurih dan awet tidak gampang tengik maka setelah pengorengan selesai yang awalnya hanya di tiriskan sesaat akhirnya kripik mudah tengik dan kurang gurih, melalui PKM ini kripik ditiriskan dengan menggunakan alat spinner hingga minyak yang ada berkurang dan tidak tertinggal apabila kripik disentuh. Penirisan kripik talas digunakan spinner yang bertujuan agar minyak yang berada dalam bahan dapat di tiriskan dengan sempurna sehingga kripik tidak akan berasa berminyak saat di pegang. Hal ini sangat berpengaruh terhadap tingkat penerimaan konsumen akan kripik yang di hasilkan (Koswara, 2013). Setelah ditiriskan kripik diturunkan suhunya sampai suhu ruang, lalu kripik dapat dikemas dengan plastik dengan ukuran sesuai dengan kebutuhan di berikan label agar tampilan lebih menarik dan terdapat identitas yang gampang di ingat pembeli, dan beberapa proses ditunjukkan pada Gambar berikut.



Sebelum PKM: Pengorengan tanpa ditiriskan, langsung packing



Setelah PKM: Penirisan sebelum packing

- 2) Meningkatkan pengetahuan mitra terhadap manajemen usaha dan strategi pemasaran serta meningkatkan pemahaman cara pemilihan bahan campuran perasa yang aman.

Dari kegiatan pelatihan manajemen usaha pihak mitra memahami bagaimana cara melakukan analisis usaha sehingga dapat diketahui secara tepat besar profit/keuntungan yang didapat mitra setiap kali melakukan proses produksi. Mitra kini juga mulai membiasakan melakukan proses pencatatan administrasi dan keuangannya secara lebih rutin. Pelatihan pemasaran memberikan informasi yang penting bagi mitra tentang pentingnya mempertahankan kualitas produk agar konsumen menjadi pelanggan yang loyal dan dapat memilih strategi pemasaran yang tepat agar produk mereka tetap eksis di tengah persaingan usaha yang semakin ketat. Mampu mengembangkan ekonomi perempuan dengan peningkatan omset 20%.



Tampilan pembungkus kripik sebelum PKM



Tampilan pembungkusan kripik setelah PKM

Menjadi perempuan yang memiliki banyak peran tidaklah semudah yang dibayangkan. Diperlukan keterampilan tambahan atau ilmu pengetahuan yang dapat menunjang peran yang dilakukan perempuan. Apabila perempuan ingin bekerja dalam kaitannya membantu suami, maka ia harus memiliki kemampuan bekerja pada bidang pekerjaan yang ia kerjakan. Perempuan melakukan peran ganda akan memiliki perbedaan pembagian waktu melakukan perannya dibandingkan dengan perempuan yang melakukan peran tunggal.

Perempuan yang bekerja tidak hanya untuk mengisi waktu luang, namun juga mereka ingin meningkatkan taraf kehidupannya sendiri maupun keluarganya. Menurut Aswiyati (2016:7) bahwa perempuan di pedesaan bekerja bukan semata-mata untuk mengisi waktu luang atau mengembangkan karir, tetapi untuk mencari nafkah karena pendapatan suaminya dikatakan kurang mencukupi kebutuhan sehingga banyak perempuan atau ibu rumah tangga yang bekerja. Apabila pendapatan suami kurang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, maka tidak dapat dipungkiri adanya peran yang harus dilakukan oleh perempuan selain pekerjaan domestik.

5. KESIMPULAN

Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa ada perubahan dan mempunyai pengaruh yang positif dengan di buktikan adanya peningkatan omset penjualan dan kepuasan pembeli. Hasil pengabdian pada masyarakat mampu mengembangkan ekonomi perempuan dengan peningkatan omset 20%. Tingkat kepuasan juga ditunjukkan melalui hasil kuisioner yang disebarkan, dimana lebih dari 72 % responden sangat puas terhadap produksi keripik talas saat ini.

6. REFERENSI

- Koswara, Ir.Sutrisno.M.Si, 2013, *Pengolahan umbi-umbihan, Bagian 1 pengolahan umbi talas*, Modul, Bogor
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka
- Suprpti. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Kanisius, Yogyakarta.

