

Pendampingan Diversifikasi Kemasan, Rasa, dan Bentuk Keripik Kelompok Usaha Bersama Telo Rezeki di Jalan Pagar Alam

Dewi Sartika¹, Neti Yuliana², Susilawati³

Universitas Lampung,

Jl. Prof. Soemantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung, Lampung 35145^{1,2,3}

Email: dewikincai@yahoo.com

ABSTRAK

Sentra Industri Rumah Tangga (IRT) Keripik di Jalan Pagar Alam merupakan salah satu sentra wisata kuliner yang cukup digemari dan sangat dikenal masyarakat Lampung. Akan tetapi, produk yang dihasilkan dari IRT keripik ini sudah jenuh, tidak ada inovasi dan tidak ada pembaharuan. Produk keripik dijual dalam bentuk apa adanya, umumnya tidak dikemas atau ditampilkan dalam bentuk curah, sehingga sulit untuk dipasarkan ke supermarket atau ekspor ke luar negeri. Oleh karena itu transfer teknologi tepat guna diperlukan untuk mengembangkan diversifikasi kemasan, rasa, dan bentuk keripik pisang. Tim Pengabdian THP memandang perlu melakukan pendampingan diversifikasi kemasan yang pada kegiatan ini dilakukan pada Kelompok Usaha Bersama Telo Rezeki. Kegiatan pengabdian meningkatkan pengembangan wawasan secara signifikan (45%); perubahan perilaku dalam pemilihan kemasan dan penggunaan kemasan (25%) dan wawasan diversifikasi rasa (25%), serta peningkatan wawasan diversifikasi bentuk (50%).

Kata kunci: Pendampingan; Diversifikasi; Kemasan, Keripik Pisang, Bentuk, Rasa

ABSTRACT

The Center of Chips Home Industry (IRT) on Jalan Pagar Alam is a culinary tourism center that is quite popular and well-known by the people of Lampung. However, these IRT chips products are already saturated, with no innovation and renewal. Chips are commonly marketed as usual and generally not packaged or displayed in bulk form, making it challenging to market to the supermarket or export overseas. Therefore, appropriate technology transfer is needed to develop diversified packaging, flavor, and form of banana chips. The THP Community Service Team deems it necessary to assist in packaging diversification, carried out at "Usaha Bersama Telo Rezeki." Services program significantly increased the development insight (45%), behavior change in packaging selection and usage (25%), diversification insight of taste (25%), and form (50%).

Keywords: Assistance, Banana Chips, Diversification, Form, Packaging, Taste

PENDAHULUAN

Lampung memiliki Kawasan Sentra Industri Kripik yang terletak di jantung Kota Bandar Lampung tepatnya di Kelurahan Segalamider Kecamatan Kedaton dan dapat dituju melalui Jl. Teuku Umar atau melalui Jl. Imam Bonjol. Masyarakat Kota Bandar Lampung lebih suka menyebut Kawasan Sentra Industri Kripik dengan sebutan Kripik Gang PU.

Kawasan Sentra Industri Kripik tersebut dapat dijangkau dengan mudah menggunakan segala moda transportasi.

Berbagai jenis kripik yang ditawarkan adalah kripik pisang dan singkong. Citra rasa yang ditawarkan yang dijual di pasar swalayan mulai dari rasa gurih, asin manis, rasa keju, rasa coklat, dengan harga yang sangat terjangkau yaitu berkisar Rp 28.000-Rp 45.000/Kg.

Prospek di kawasan ini sangat baik karena pembeli yang datang tidak hanya dari seputaran Kota Bandar Lampung saja melainkan dari Metro, Gunung Sugih, bahkan dari luar Pulau Sumatera. Kawasan ini dirintis sejak beberapa tahun yang lalu. Rasa industri didapat dari Negerisakti, Pringsewu, Wayhalim, dan Rajabasa.

Sampai saat ini usaha kripik yang berkembang di kawasan tersebut masih terbatas pada keripik pisang dan keripik singkong dengan aneka rasa seperti: rasa jagung bakar, rasa coklat, rasa stroberi, rasa keju, rasa manis dan rasa asin, sedangkan hasil pertanian yang lain masih banyak berpotensi untuk dikembangkan menjadi kripik tetapi juga akan memenuhi permintaan pasar seiring dengan meningkatnya selera konsumen dalam hal cita rasa, fisik, standar gizi (Mangunwidjaja dan Sailah, 2002). Penjualan keripik pun masih kebanyakan dalam kondisi curah atau tidak dikemas.

Dalam menghadapi perkembangan zaman, maka pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik perlu kerjasama dan kemitraan guna meningkatkan berbagai pengetahuan dan keterampilan, memperkuat asosiasi usaha untuk bergabung dalam jaringan pemasaran bersama seperti mengikuti promosi melalui pameran di daerah-daerah lain. Keterampilan dan pengetahuan dalam produksi kripik terutama dalam diversifikasi kemasan, rasa dan bentuk perlu ditingkatkan sehingga dapat memberikan margin tambahan baik untuk pendapatan tenaga kerja, sumbangan input dan keuntungan bagi pengolah (Mubarak et al. 2015).

Kelompok Usaha Bersama (KUB) Telo Rezeki di Kawasan Sentra Industri Kripik Bandar Lampung telah dibentuk pada tahun 2007 dengan kesepakatan para anggota dan diketahui oleh dinas terkait seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan. Anggota KUB ini semula memiliki anggota 9 orang meningkat menjadi 19 orang dan saat ini memiliki 40 anggota yang terdiri dari 25 produsen dan 15 pedagang kripik. Dari 25 produsen ini 4 kelompok produsen termasuk kategori UKM, sedangkan produsen yang mikro 21. KUB ini dibentuk dengan tujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengadaan rasa dan peralatan, pengolahan produk, pemasaran, serta sebagai penjaminan bagi kelompok usaha yang masih kategori mikro dalam hal peminjaman modal ke pihak luar, sehingga akan

tersedia kontinuitas rasa, produk yang berkualitas baik, dan pemasaran produk yang lancar.

Namun untuk mengembangkan usaha tersebut selama ini belum optimal, hal ini karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam usaha kripik, belum diterapkannya teknologi tepat guna pengembangan produk dan kelembagaan kelompok usaha bersama belum berjalan dengan baik. produk-produk yang dihasilkan di kawasan ini sudah jenuh dan tidak ada pembaharuan. Menurut ketua kelompok usaha keripik, Sucipto Adi, bahwa produk keripik dijual dalam bentuk apa adanya sehingga sulit untuk dipasarkan ke Super Market atau Ekspor ke Luar Negeri. Selain itu kripik yang dihasilkan hanya dua jenis yaitu kripik pisang dan kripik singkong dengan diversifikasi cita rasa saja dan penjualan yang dilakukan adalah dalam bentuk curah. Padahal dengan melakukan diversifikasi kemasan, rasa dan bentuk maka nilai tambah dan keuntungan atas produk meningkat (Asmiati, 2012).

Berdasarkan paparan diatas, Maka Tim Pengabdian THP memandang perlu untuk melakukan pengabdian masyarakat *pendampingan diversifikasi kemasan, rasa dan bentuk kripik* agar dapat meningkatkan daya saing dan kualitas produksi di kawasan sentra industri kripik ini. Tujuan yang akan dicapai dalam program ini adalah: a) Tercipta diversifikasi kemasan; b) Tercipta diversifikasi rasa dan c) Tercipta diversifikasi bentuk produk.

Untuk mewujudkan program tersebut, maka Tim Program Hi-Link Unila dari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian akan mencoba menjadi fasilitator untuk mewujudkan peningkatan diversifikasi kemasan pada IRT ini. Pada Program pengabdian ini yang menjadi mitra adalah IRT keripik yang dikelola oleh Kelompok Usaha Bersama (KUB) Telo Rezeki di Kawasan Sentra Industri Kripik Bandar Lampung.

METODE PELAKSANAAN

Penerapan Teknologi Pada Industri Mitra

Penerapan teknologi pada industri mitra dirangkum pada Tabel 1.

Tabel 1. Penerapan teknologi pada industri mitra

| Target Luaran | Penerapan Teknologi |
|---|--|
| a. Terciptanya diversifikasi pengemas yang cocok pada IRT keripik | Transfer teknologi dan teknik pengemasan |
| b. Terciptanya diversifikasi produk pada IRT | Transfer teknologi pengolahan |

| | |
|--|--|
| keripik | keripik |
| c. Terciptanya design pelabelan yang menarik dengan konten sesuai standar pelabelan pangan | Transfer teknologi teknik dan design pelabelan |
| d. Terciptanya diversifikasi rasa pada IRT keripik | Transfer pengetahuan macam-macam rasa |
| e. Terciptanya diversifikasi bentuk pada IRT keripik | Transfer pengetahuan macam-macam bentuk |

Teknologi yang diterapkan berupa teknologi pengemasan yang tepat untuk masing-masing produk, seperti pengemasan menggunakan press sealer untuk menjaga kualitas keripik. Transfer teknik pelabelan yang sesuai standart, mencakup variabel apa saja yang harus dimuat dalam label kemasan agar menarik dan informatif. Selanjutnya, pemberian pengarahan terhadap macam-macam rasa yang sesuai permintaan pasar serta bentuk keripik yang menarik daya beli. Sehingga setelah pelatihan diberikan maka tingkat penjualan mitra binaan meningkat.

Pelaksanaan Kegiatan Program Pengabdian

Pelaksanaan dilakukan dengan cara pendampingan. Paparan kegiatan program secara rinci dalam tiga tahun diuraikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Pelaksanaan Kegiatan Program Hi-Link

| Target Luaran | Rincian kegiatan |
|---|---|
| Terciptanya diversifikasi pengemas, rasa dan bentuk keripik yang cocok pada IRT keripik | Melakukan pendampingan pembuatan diversifikasi pengemas keripik: Melakukan diversifikasi pengemas rasa dan bentuk keripik yang cocok pada IRT keripik (Bentuk pengemas dapat dilihat pada Gambar 2) |



Gambar 2. Mengenalkan Bentuk pengemas

Sumber: <http://Google image>

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK**Penguatan Kelembagaan**

Penguatan kelembagaan dilakukan dengan cara: Pengaktifan kembali organisasi yang ada, Melakukan Pertemuan rutin minimal 1 kali sebulan, Melakukan Brainstorming untuk menyelesaikan permasalahan anggota. Pemahaman mendasar tentang pengembangan produk pangan yang berdaya saing dan mampu menembus pasar perlu ditunjang dengan manajemen yang profesional, proses produksi yang memenuhi standar (Kumalaningsih, 2006). Mengadakan Pendampingan dan Sosialisasi penguatan kelembagaan dan Meningkatkan kebersamaan anggota, misalnya bersama-sama melakukan kunjungan kerja ke Rumah Sentra Kemasan (Gambar 3,4 dan 5).



Gambar 3. Pendampingan dan Sosialisasi Penguatan Kelembagaan



Gambar 4. Pertemuan Rutin



Gambar 5. Meningkatkan kebersamaan anggota, bersama-sama melakukankunjungan kerja ke Rumah Sentra Kemasan

Diversifikasi Kemasan Rasa Dan Bentuk

Diversifikasi kemasan dilakukan dengan cara: Pendampingan dan Sosialisasi pemilihan serta aplikasi pemanfaatan kemasan, rasa dan bentuk keripik serta pemberian 26 sealer kepada anggota (Gambar 6 dan 7).



Gambar 6. Pemberian bantuan 26 buah sealer kemasan



Gambar 7. Transfer Teknologi desain dan pelabelan kemasan

Diversifikasi Produk dilakukan dengan cara: Pendampingan dan Sosialisasi Diversifikasi produk baik rasa dan bentuk, Pendampingan rutin oleh mahasiswa Praktek Umum, Pendampingan dan sosialisasi pemilihan rasa yang menghasilkan kripik berkualitas (Gambar 8 dan 9).



Gambar 8. Rasa diversifikasi produk Kripik

Diversifikasi bentuk dilakukan dengan cara pendampingan. Dibawah ini adalah kripik bentuk memanjang, stick, waffle dan slice bulat pada kripik pisang (Gambar 8). Sedangkan diversifikasi rasa tim menyarankan agar rasa dan aroma yang ditambahkan selaras dengan rasa dan aroma rasa misalnya coklat, keju, pisang, manis, asin, originalitas diutamakan.



Gambar 9. Kripik bentuk waffle dan slice bulat

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara melakukan pre-test dan post test kepada mitra. Hasil evaluasi menunjukkan ternyata Setelah pengabdian terdapat pengembangan wawasan yang signifikan dari 45% menjadi 90%; dan perubahan perilaku dalam pemilihan kemasan dan penggunaan kemasan dari 55% menjadi 80%; wawasan diversifikasi rasa dari 60% menjadi 85% dan wawasan diversifikasi bentuk meningkat dari 40% menjadi 90%.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah program-program Hi-Link yang diaplikasikan di IRT Cipto Roso sangat bermanfaat terlihat dari antusias anggota Kelompok Usaha Bersama dan *progress* yang ada di sana. Setelah pengabdian terdapat pengembangan wawasan yang signifikan dari 45% menjadi 90%; dan perubahan perilaku dalam pemilihan kemasan dan penggunaan kemasan dari 55% menjadi 80%; wawasan diversifikasi rasa dari 60% menjadi 85% dan wawasan diversifikasi bentuk meningkat dari 40% menjadi 90%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kemenristek-dikti yang telah mendanai kegiatan ini melalui hibah Hi-Link. Semoga pengabdian ini bermanfaat dan berkah.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmiati, 2012. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu di Kecamatan Batauga Kabupaten Boton. Universitas Haluoleo. Kendari.
- Kumalaningsih, S. 2006. Strategi Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) dalam Bidang Industri Pangan Tradisional. <http://www.bptp-jatim.deptan.go.id/templates/templates/utama-3-kumalaningsih.pdf>.
- Mangunwidjaja, D dan Sailah, I. 2002. Pengantar Teknologi Pertanian. Penebar Swadaya; Jakarta.
- Mubarok AA, Arsyad A, Miftah H. 2015. Analisis nilai tambah dan margin pemasaran pisang menjadi olahan pisang. *Jurnal Pertanian*. 6(1):1-11
- Wijana, S., Nurika, I & Ningsih, I. 2011. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Produksi Tapioka dari Bahan Baku Gaplek pada Skala Industri Kecil Menengah Studi Kasus di Sentra Industri Tapioka Kabupaten Kediri, Jatim. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 12, No. 7, pp: 130-137.