

# Profil UMKM Keripik Pisang dan Kembang Goyang Kelurahan Keranggan, Kota Tangerang Selatan

<sup>a</sup>Muhami  <sup>b</sup>Syahril Makosim  <sup>c</sup>Darti Nuraini  <sup>d</sup>Indrati Sukmadi

<sup>a-c</sup>Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia

<sup>d</sup>Program Studi Informatika, Institut Teknologi Indonesia

## ABSTRAK

Untuk mewujudkan program Kelurahan Keranggan di Kota Tangerang Selatan, sebagai pusat pengrajin produk pangan olahan, maka minimal produk pangan olahan mempunyai kualitas yang baik, dan UMKMinya mampu memproduksi secara rutin. Keripik pisang dan kembang goyang merupakan bagian dari produk unggulan Kelurahan Keranggan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mendapatkan profil UMKM keripik pisang dan kembang goyang. Selain itu tim juga ingin mengetahui cara pembuatan dari kedua produk tersebut, agar ke depan tim dapat membantu meningkatkan kualitas kedua produk UMKM tersebut. Untuk mendapatkan profil kedua UMKM, dilakukan pengambilan sampel dengan instrumen kuesioner. Kuesioner dibagi menjadi tiga bagian yaitu identitas responden, identifikasi UMKM, dan proses produksi. Dari hasil pengamatan ditemukan bahwa UMKM keripik pisang dan kembang goyang di Kelurahan Keranggan, produksinya masih tergantung pada pesanan dan dengan modal terbatas. Kualitas keripik pisang dan kembang goyang masih memerlukan perbaikan. UMKM keripik pisang dan kembang goyang cukup potensial untuk dikembangkan sebagai bagian dari pusat produk pangan olahan Keranggan. Pada umumnya para UMKM cukup handal dalam mengelola usahanya. Untuk menjadi pusat produk pangan olahan diperlukan perhatian khusus dari aparat Kelurahan, khususnya dalam hal bantuan permodalan, dan sarana promosi, misalkan *website* tentang produk pangan olahan Keranggan. Selain itu juga perlu campur tangan institusi pendidikan untuk meningkatkan kualitas produk.

## INFORMASI ARTIKEL

Diterima 09 Agustus 2019

Dipublikasi 30 Maret 2020

## KATA KUNCI

Keranggan, UMKM, keripik pisang, kembang goyang.

## 1. Pendahuluan

Salah satu program kerja Lurah Keranggan adalah menjadikan wilayah Keranggan menjadi pusat produk pangan olahan. Program tersebut tidak mengada-ada, tetapi sangat realistis, oleh karena di Keranggan produk pangan olahan cukup banyak tidak hanya jenisnya tetapi juga UMKM. Satu jenis produk pangan olahan tidak dihasilkan hanya oleh satu UMKM atau pengrajin, tetapi ada banyak pengrajin yang memproduksi produk yang sama. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat (abdimas) ini, UMKM yang ditangani adalah UMKM yang memproduksi produk Keranggan yang sudah dikenal baik di dalam maupun di luar Keranggan, yaitu keripik pisang dan kembang goyang. Kedua produk tersebut, merupakan produk unggulan keranggan, sehingga banyak pengrajin yang berusaha memproduksi kedua produk tersebut.

Untuk mewujudkan program kelurahan sebagai pusat pengrajin produk pangan olahan, maka minimal keripik pisang dan kembang goyang produksi UMKM di Kelurahan Keranggan mempunyai kualitas yang baik dan UMKMnya mampu memproduksi secara rutin. Oleh karena itu tim melakukan survey pada beberapa UMKM keripik pisang dan kembang goyang.

Tujuan dari abdimas ini adalah mendapatkan profil UMKM keripik pisang dan kembang goyang. Selain itu tim juga ingin mengetahui cara proses pembuatan dari kedua produk tersebut, agar ke depan tim dapat membantu meningkatkan kualitas kedua produk UMKM tersebut.

## 2. Metode dan Pendekatan

Abdimas dilakukan di Kelurahan Keranggan, Kota Tangerang Selatan. Pengambilan data UMKM dilakukan dua bulan yaitu bulan Juli dan Agustus 2018. Pengambilan data UMKM keripik pisang dan kembang goyang dilakukan dengan metoda sampling. UMKM pada setiap produk dapat diartikan sebagai populasi. Dari masing-masing populasi tersebut diambil sampel. Sampel atau contoh secara sederhana dapat diartikan sebagai bagian dari populasi yang mewakili secara keseluruhan sifat dan karakter dari populasi (Andriani 2015). Alasan pengambilan sampel juga bersifat teknis sebagai awal solusi pemecahan masalah.

Alasan perlunya pengambilan sampel adalah sebagai berikut: (1) keterbatasan waktu, tenaga dan biaya; (2) lebih cepat dan lebih mudah; (3) memberi informasi yang lebih banyak dan dalam; dan (d) dapat ditangani lebih teliti (Nasution 2003) Teknik pengambilan sampel tersebut dibagi atas dua kelompok besar, yaitu *Sampling Random*, dan *Sampling Non-random*. *Sampling Random* adalah cara pengambilan sampel dengan semua objek atau elemen populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel (Andriani 2015). *Sampling Non-random* adalah cara pengambilan sampel yang semua objek atau elemen populasinya tidak memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel.

Pada abdimas ini oleh karena tidak ada data tentang sebaran populasi pengrajin produk pangan olahan, maka pengambilan sampel dilakukan secara non random. *Sampling non random* dibagi menjadi tiga cara yaitu *sampling* kuota, *sampling* pertimbangan dan *sampling* seadanya (Andriani, 2015). *Sampling* seadanya adalah bentuk *sampling non random* yang pengambilan sampelnya dilakukan seadanya atau berdasarkan kemudahannya mendapat data yang diperlukan.

Oleh karena kurangnya informasi tentang keberadaan para pengrajin dan keterbatasan waktu dan dana, maka bentuk *sampling non-random* yang digunakan yaitu *sampling seadanya*. Berdasarkan data seadanya, dilakukanlah penentuan pengrajin yang akan dijadikan sampel. Metode pengambilan data kedua sampel produk menggunakan instrumen kuesioner. Kuesioner adalah daftar pertanyaan yang diajukan kepada responden/sumber untuk memperoleh data secara langsung melalui proses komunikasi. Kuesioner yang baik harus mempunyai tiga kemudahan yaitu mudah ditanyakan, mudah dijawab dan mudah diproses (Kasnodihardjo 2018). Kuesioner yang digunakan sebagai instrumen untuk menggali data pengrajin (UMKM) keripik pisang dan kembang goyang. Pertanyaan pada kuesioner dibagi menjadi tiga bagian, yaitu: (1) identitas responden; (2) identifikasi UMKM; dan (3) proses produksi. Kuesioner diakhiri dengan pernyataan identitas petugas yang membantu dan memandu UMKM atau responden dalam mengisi kuesioner atau menjawab pertanyaan.

Pertanyaan identitas responden berisi tentang nama, nomor telepon, dan hubungan responden dengan pengrajin atau pemilik UMKM. Adakalanya yang dijumpai para petugas bukan pemilik UMKM tapi pekerja atau pegawai UMKM. Identitas responden diperlukan jika saat memproses kuesioner, ada yang perlu dikonfirmasi. Informasi dari hasil kuesioner, akan digunakan sebagai dasar pembuatan konsep pelatihan perbaikan kualitas produk. Dengan adanya perbaikan produk diharapkan dapat meningkatkan pemasaran dan tentunya menambah pendapatan UMKM.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Jumlah UMKM yang dijadikan sampel masing-masing lima baik untuk keripik pisang maupun kembang goyang. Para mahasiswa Teknologi Industri Pertanian (TIP), Institut Teknologi Indonesia (ITI) sebagai pemandu pengisian kuesioner pada saat pengambilan sampel dapat dilihat pada Gambar 1.



Sumber: foto diambil tahun 2018

**Gambar 1. Mahasiswa TIP-ITI Bersama Pemilik UMKM setelah Pengisian Kuesioner**

#### A. Identitas Responden

Responden 80% adalah pemilik UMKM, dan sisanya adalah pekerja pada UMKM yang juga masih termasuk keluarga keluarga pemilik UMKM. Jenis responden dapat dilihat pada Tabel 1. Sebagian besar pekerja yang membantu pemilik UMKM, masih mempunyai hubungan kekerabatan dengan pemilik.

Tabel 1. Jenis Responden Produk Pangan Olahan

Produk	Jumlah Responden (orang)	
	Pemilik	Pekerja
Kembang Goyang	4	1
Kripik Pisang	4	1

#### B. Identifikasi UMKM

Pada umumnya profil UMKM keripik pisang sama dengan UMKM kembang goyang. Mereka memproduksi produk pangan olahan lain, selain produk utamanya, tetapi produk yang pengolahannya sama, yaitu produk hasil penggorengan. Ada UMKM yang memproduksi keripik pisang sebagai produk utama, dan kembang goyang sebagai produk kedua, atau sebaliknya. Ada pula UMKM yang memproduksi lebih dari dua produk pangan olahan, yaitu kembang goyang, keripik pisang, akar kelapa, dan kerpik singkong. Identifikasi UMKM keripik pisang dan UMKM kembang goyang dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan data pada Tabel 2, kelangsungan produksi UMKM sangat rentan, karena sebagian besar produksi masih tergantung pada pesanan. Atinya produksi terhenti apabila tidak ada pesanan. Hal ini menjadi kendala untuk program kelurahan yang mencanangkan produk di

wilayahnya sebagai pusat produk pangan olahan. Sebagai pusat pangan seharusnya UMKM mempunyai kemampuan untuk produksi secara rutin. Kondisi demikian dapat dicapai apabila ada kepastian dalam pemasaran.

Tabel 2. Identifikasi UMKM Keripik Pisang dan UMKM Kembang Goyang

Keterangan	UMKM	
	Keripik Pisang	Kembang Goyang
Izin Usaha Mikro & Kecil (IUMK)	Belum mempunyai IUMK, hanya 20% yang sedang memproses IUMK	
Memproduksi produk pangan olahan selain produk utama	Sebagian besar UMKM produk ini, memproduksi produk selain produk utamanya (produksi nya lebih dari satu jenis produk pangan olahan)	
Bantuan peralatan	Pernah menerima bantuan peralatan dari Pemda	
Sumber dan besaran modal	80% UMKM modal usahanya milik pribadi dengan besaran Rp. 100.000,-sampai Rp 1.000.000,-, sedangkan sisanya atau 20% UMKM modal usahanya Rp. 10.000.000,- yang didapat dengan cara pinjaman	80% UMKM modal usahanya milik pribadi dengan besaran Rp. 100.000,- sampai Rp 500.000,-, sedangkan sisanya 20% UMKM modal usahanya Rp. 10.000.000,- yang didapat dengan cara pinjaman
Frekuensi produksi	Sebagian besar berproduksi berdasarkan pesanan. Hanya 20 % yang melakukan produksi secara rutin.	
Kemasan	Plastik PP	
Label kemasan	Sebagian kemasan ada yang sudah diberi label dengan informasi sederhana	
Pemasaran	Sebagian besar produk dipasarkan kepada para pelanggan / pemesan nya. Sisa produksinya dipasarkan di dalam atau di luar wilayah Keranggan, kota Tangerang Selatan.	

Sumber: survey, 2018

Begitupula masalah modal, dari lima UMKM yang diwawancari hanya satu UMKM yang modalnya relatif besar yaitu Rp. 10.000.000, UMKM lainnya modalnya tidak lebih dari Rp.1.000.000,- Bu Sopiah sebagai pemilik UMKM dengan modal besar berani meminjam uang ke Bank untuk modal, karena permintaan produknya relatif besar dan stabil, khususnya kembang goyang.

### C. Proses Produksi

Proses pembuatan keripik pisang dan kembang goyang secara umum sudah baik, produknya juga dapat dikatakan baik. Hal ini dibuktikan dengan adanya pelanggan yang kerap memesan keripik pisang dan kembang goyang secara rutin, walaupun frekuensinya masih jarang. Bentuk keripik pisang dan kembang goyang dapat dilihat pada Gambar 2.

Sebagai produk UMKM mungkin, hasil yang dicapai saat ini sudah cukup baik, akan tetapi apabila produk-produk tersebut akan menjadi basis pusat olahan produk pangan, tentunya belum memenuhi persyaratan. Kelurahan Keranggan yang bercita-cita menjadikan produk pangan olahannya sebagai pusat produksi, harus melakukan standarisasi produk khususnya produk-produk primadonanya seperti keripik pisang dan kembang goyang. Faktor yang menentukan

standarisasi produk antara lain: bahan baku, dan proses. Hasil pengamatan tentang bahan baku keripik pisang dapat dilihat pada Tabel 3 dan kembang goyang pada Tabel 4



Sumber: survey 2018

Gambar 2. Keripik pisang



Sumber: survey 2018

Gambar 3. Kembang goyang

Tabel 3. Karakteristik Bahan Baku Keripik Pisang

Karakteristik	Standar	Kondisi saat ini
Pisang	Jenis, dan kematangan pisang,	Jenis dan kematangan pisang yang digunakan beragam. Bentuk dan ketebalan irisan pisang bervariasi
Minyak goreng	Kualitatif minyak	Tidak ada standar kualitatif

Sumber: survey 2018

Tabel 4. Karakteristik Bahan Baku Kembang Goyang

Karakteristik	Standar	Kondisi saat ini
Aneka tepung	Jenis dan kebersihan tepung	Tidak ada standar
Gula pasir	Warna gula	
Minyak goreng	Kualitatif minyak	Tidak ada standar kualitatif

Sumber: survey 2018

Pada proses pembuatan keripik pisang yang perlu dicermati adalah pada saat pengirisan pisang, penggorengan dan pemberian rasa. Ketiga tahapan proses tersebut dapat dikatakan penentu bentuk, warna dan rasa keripik pisang. Cara ketiga tahapan proses pembuatan keripik pisang dapat dilihat pada Gambar 4, 5 dan 6.



Proses Pengirisan pisang dilakukan di atas penggorengan yang berisi minyak panas. Pisang langsung digoreng setelah pengirisan

Gambar 4. Proses Pengirisan Pisang



Pada saat proses penggorengan, minyak goreng tidak dilakukan pengantian minyak (minyak yang sudah digunakan beberapa kali penggorengan diganti dengan minyak baru) tapi hanya dilakukan penambahan (menambahkan minyak baru ke dalam minyak yang sedang digunakan)

Gambar 5. Proses Pengirisan Pisang



Pemberian rasa dilakukan pada saat produk masih di dalam minyak. Cara ini dapat menurunkan kualitas produk

Gambar 6. Proses Pemberian Rasa Keripik Pisang



Sumber: survey 2018

Gambar 6. Proses Penggorengan Kembang Goyang

dan warna kembang goyang. Gambar 6 memperlihatkan kembang goyang.

Tahapan proses kembang goyang yaitu kebersihan bahan baku, pencampuran dan penggorengan. Warna dan kebersihan aneka tepung yang digunakan, perlu diperhatikan jangan sampai ada kotoran atau benda-benda yang tidak hanya menurunkan kualitas tetapi juga dapat membahayakan konsumen, seperti “steples”. Pencampuran akan menentukan kekentalan adonan yang akan mempengaruhi kerenyahan kembang goyang. Keahlian orang yang mencetak termasuk penggorengan menentukan bentuk teknik penggorengan dan penirisan

## 4. Simpulan dan Saran

UMKM keripik pisang dan kembang goyang, cukup potensial untuk dikembangkan sebagai bagian dari pusat produk pangan olahan Keranggan. Pada umumnya para UMKM cukup handal dalam mengelola usahanya. Untuk menjadi pusat produk pangan olahan, UMKM keripik pisang dan

kembang goyang, diperlukan perhatian khusus dari aparat kelurahan, khususnya dalam hal bantuan permodalan, dan sarana promosi, misalkan website tentang produk pangan olahan Kerangan. Selain itu juga perlu campur tangan institusi pendidikan untuk meningkatkan kualitas produk.

## SINTA

Muhami, SINTA ID  6114296

Syahril Makosim, SINTA ID  6140111

Darti Nuraini, SINTA ID  6149513

Indrati Sukmadi, SINTA ID 

## Daftar Pustaka

Andriani, D. P.. 2015. Metoda Sampling. <http://debrina.lecture.ub.ac.id/files/2015/07/6a-Metode-Sampling.pdf>. Diakses 27 Oktober 2018.

Nasution, R. 2003. Teknik Sampling. <http://library.usu.ac.id/download/fkm/fkm-rozaini.pdf>. Diakses 28 Oktober 2018.

Kasnodihardjo. Langkah-Langkah Menyusun Kuesioner. <https://media.neliti.com/media/publications/157311-ID-langkah-langkah-menyusun-kuesioner.pdf>. Diakses 27 Oktober 2018