

# Olahan Makanan Kering sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kepulauan Seribu

Yumniati Agustina  dan Syihaabul Huda 

<sup>a</sup>Program Studi Manajemen Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan

<sup>b</sup>Program Studi Manajemen Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan

## ABSTRAK

Kepulauan Seribu menjadi tempat tujuan wisata terdekat masyarakat yang tinggal di Jakarta dan sekitarnya. Sebagai tempat tujuan wisatawan, Kepulauan Seribu sudah selayaknya memiliki pelbagai macam daya tarik, baik dari aspek wisata, kuliner, dan juga kudapan yang bisa didapatkan di Kepulauan Seribu. Salah satu pulau yang banyak dikunjungi oleh masyarakat adalah Pulau Untung Jawa. Pulau Untung Jawa merupakan tempat terdekat dari Jakarta yang dapat dikunjungi pergi-pulang. Akan tetapi, di Pulau Untung Jawa yang menjadi destinasi wisata dengan jumlah pengunjung terbanyak, masih memiliki kekurangan dalam sektor pemberdayaan penduduk setempat. Di sana hanya ditemukan produk olahan dari bahan dasar ikan, kripik sukun, kerang yang pada musim tertentu sulit didapatkan. Padahal, di Pulau Untung Jawa jumlah pengunjung yang datang terbilang banyak, sehingga dapat menghasilkan keuntungan untuk penduduk setempat. Pengabdian ini pembina menggunakan tindakan langsung dengan mengunjungi Pulau Untung Jawa. Dengan pelatihan tindakan, diharapkan masyarakat pulau memiliki kompetensi yang lebih dalam pembuatan olahan makanan kering. Tujuannya tentu saja untuk meningkatkan pendapatan masyarakat selama pandemi. Dari pelatihan yang sudah dilakukan, beberapa masyarakat tertarik untuk membuat olahan makanan kering dengan bahan dasar yang berbeda. Mereka berharap produk olahan makanan kering dapat menjadi daya tarik di Pulau Untung Jawa.

## INFORMASI ARTIKEL

Diterima 30 April 2020

Dipublikasi 30 September 2020

## KATA KUNCI

Olahan Makanan Kering, Bahan Dasar, Pengemasan Higienis

## 1. Pendahuluan

Dalam era modern keterampilan menjadi hal mutlak yang harus dikuasai. Salah satu keterampilan yang harus dikuasai adalah kreativitas dalam mengembangkan produk olahan makanan. Akan tetapi, tidak semua orang mampu untuk mengembangkan kreativitasnya di dalam mengolah makanan. Salah satu olahan makanan yang menjadi daya tarik untuk di tempat wisata adalah kudapan. Kudapan merupakan makanan ringan yang mudah untuk dibuat dan disukai banyak orang. Hal itu dikarenakan orang Indonesia merupakan penikmat kudapan dalam setiap suasana (Utami, 2014).

Kudapan bukan hanya ditemukan di daratan saja, melainkan menyebar di kepulauan yang ada di Indonesia. Salah satunya adalah Kepulauan Seribu yang dapat dikunjungi dari beberapa tempat di wilayah Jakarta. Akan tetapi, kudapan yang ditemukan di Kepulauan Seribu seperti Pulau Untung Jawa, Pulau Pramuka, Pulau Harapan, dan beberapa pulau lainnya berupa makanan biasa seperti: gorengan, mie instan, atau pun kripik sukun yang menjadi khas makanan di pulau (Yanis, 2014). Makanan seperti gorengan tidak dapat bertahan lama, berbeda dengan kripik yang dapat bertahan lama. Namun, kripik sukun yang menjadi kudapan di pulau tidak begitu diminati oleh pengunjung dari luar pulau.

Permasalahan lainnya yang ditemukan oleh pembina berupa bahan dasar berupa buah sukun yang jarang ditemukan di pasar. Harganya pun cenderung tidak stabil di pasaran dibandingkan dengan bahan dasar seperti umbi dan pisang. Hal inilah yang membuat pembina perlu melakukan pelatihan di Kepulauan Seribu. Bahan dasar yang digunakan berupa umbi dan pisang tentunya mudah didapatkan dan tidak perlu mengenal musim.

Salah satu potensi yang dimiliki oleh negara Indonesia adalah umbi-umbian. Umbi-umbian dapat tumbuh dengan subur di segala jenis tanah. Salah satu umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan dan memiliki cita rasa yang nikmat adalah kentang dan singkong. Selama ini, kentang dan singkong dapat diolah menjadi pelbagai jenis makanan dengan cita rasa yang nikmat. Akan tetapi, di sebagian wilayah Indonesia seperti Kepulauan Seribu, belum mampu mengolah kentang dan singkong menjadi makanan ringan yang mampu menjadi primadona (Utami, 2014).

Selain umbi-umbian, di Indonesia kudapan lainnya banyak terbuat dari pisang. Pisang merupakan salah satu tanaman yang mudah tumbuh dan dikembangbiakkan dengan mudah. Pohon pisang merupakan salah satu tanaman yang dapat diambil manfaatnya, mulai dari batang, daun, hingga buahnya. Salah satu makanan kudapan khas Indonesia adalah pisang goreng, kue pisang, dan kripik pisang. Akan tetapi, jenis makanan yang dapat bertahan dalam waktu yang lama adalah kripik pisang. Namun, tidak semua orang dapat membuat kripik pisang yang empuk dan diterima sebagai kudapan. Padahal, kripik pisang merupakan salah satu makanan yang paling banyak dicari dan disukai lintas generasi di Indonesia (Wardah, 2016).

Masalah lainnya yang ada di Indonesia yaitu mengenai pengemasan kudapan. Pengemasan kudapan dianggap menjadi suatu hal yang merepotkan. Hal ini dikarenakan benda yang digunakan untuk membungkus perlu dibeli sesuai dengan kebutuhan jumlah makanan yang akan dikemas. Akan tetapi, dalam era modern seperti saat ini, pelbagai macam kemasan dapat ditemukan dan harganya pun terjangkau (Hasnedi, 2009). Teknik pengemasannya pun tergolong efektif dengan model klip yang saling merapatkan antara satu sisi dengan sisi lainnya.

Melalui kegiatan pengabdian ini, pembina bertujuan untuk memberikan pelatihan dalam mengelola pelbagai makanan yang mudah didapatkan menjadi kudapan yang layak untuk dijual. Selain itu, pembina akan memberikan pelatihan dalam mengemas makanan tersebut menjadi makanan yang mampu bertahan lama tanpa menggunakan bahan pengawet. Hal itu bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat yang tinggal di Kepulauan Seribu. Pembuatan kripik pisang dan produk olahan lainnya tentu akan berdampak pada peningkatan kreativitas dan pendapatan mereka.

Tujuan pelatihan ini untuk membekali mereka kompetensi lainnya dalam pembuatan olahan makanan kering dari berbagai jenis bahan dasar, seperti: umbi-umbian dan pisang. Produk yang diolah nantinya akan dijadikan suatu sumber penghasilan bagi masyarakat setempat dan bahan yang didapatkan relatif lebih mudah dibandingkan dengan kripik sukun yang sudah ada di Pulau Untung Jawa selama ini. Bahan yang mudah dan murah untuk didapatkan diharapkan dapat menjadi suatu daya tarik dan memiliki nilai ekonomi untuk masyarakat di Pulau Untung Jawa khususnya. Kemudian, dari pelatihan yang sudah diberikan diharapkan adanya kelompok masyarakat yang mencoba untuk memasarkannya secara daring.

## **2. Metode dan Pendekatan**

Pelatihan ini menggunakan metode tindakan langsung dimana pembina turut serta dalam pelatihan (berupaya mengamati, menganalisis, dan mengevaluasi) demi tujuan keberhasilan pelatihan (Rose, 2013). Pelatihan ini dilakukan melalui beberapa tahapan, di antaranya:



Gambar 1. Tahapan pengabdian masyarakat

Tahap pelatihan yang dilakukan oleh pembina diawali kegiatan survei satu bulan sebelum kegiatan. Kemudian, saat melakukan survei pembina menganalisis situasi dengan bertanya kepada penduduk setempat terkait produk olahan makanan yang terdapat di Pulau Untung Jawa (Razak, 2013). Pandemi yang melanda membuat pembina tidak mampu berkomunikasi secara leluasa, dikarenakan warga sekitar ada yang tidak mau diwawancarai. Kemudian, tahap selanjutnya saat berkunjung meminta izin masyarakat setempat untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pelatihan dilakukan satu bulan sesudahnya yaitu tanggal 22 Agustus 2020 dan evaluasi pasca pelatihan dilakukan Rabu, 26 Agustus 2020 pukul 19.30 WIB. Evaluasi pasca pelatihan dilakukan dengan tujuan meninjau bagaimana keefektifan pelatihan yang diberikan oleh pembina.

Kegiatan ini diawali dengan pembukaan yang dilakukan oleh Ibu Yumniati Agustina dengan pengenalan abdimas dan teknis pelaksanaan. Kemudian, dilanjutkan dengan pemateri sekaligus praktik pembuatan kripik pisang mulai dari tahap perendaman hingga pengemasan yang dilakukan oleh Berikut agenda kegiatan selama di Pulau Untung Jawa dan persiapan kegiatan daring.

Table 1. Agenda Kegiatan Abdimas 2020 Kepulauan Seribu 22 Agustus 2020

1.	Pembukaan dan doa sebelum kegiatan 10.00 WIB s.d Selesai	Yumniati Agustina, S.E., M.M
2.	Pengenalan berbagai macam jenis bahan dasar 10.30 WIB s.d 11.00 WIB	Pembina Praktik: Ibu Neneng Rosita
3.	Tata cara pengelolaan hingga layak konsumsi 11.00 WIB s.d 12.00 WIB	Pembina Praktik: Ibu Neneng Rosita
4.	Pengemasan yang higienis 12.00 WIB s.d 13.00 WIB	Pembina Praktik: Ibu Neneng Rosita
ISHOMA		
5.	Sistem pemasaran 14.30 WIB s.d 15.30 WIB	Syihaabul Huda, M. Pd
6.	Pengelolaan pemasaran secara daring 15.30 WIB s.d 16.20 WIB	Syihaabul Huda, M. Pd
Selesai Kegiatan Luring		
Acara Daring 26 Agustus 2020		
1.	Evaluasi pemasaran secara daring 19.30 WIB s.d Selesai	Syihaabul Huda, M. Pd Yumniati Agustina, S.E., M.M

Kegiatan secara *luring* dilakukan sesuai jadwal yang diagendakan. Sebaliknya, kegiatan daring (pasca pelatihan) direncanakan diadakan 26 Agustus 2020 dengan menggunakan *platform Meet Google*. Tujuan kegiatan pasca pelatihan adalah untuk memonitoring tindakan selanjutnya dari masyarakat di Pulau Untung Jawa.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan abdimas yang dilakukan oleh pembina dilakukan tanggal 22 Agustus 2020 dengan agenda pembukaan yang dilakukan oleh Ibu Yumniati Agustina. Kegiatan ini dilakukan berdasarkan izin yang diberikan oleh Pak Dewan selaku pemimpin di Pulau Untung Jawa dan dilakukan di dekat UMKM yang ada di Pulau Untung Jawa.



Sumber: Dokumentasi Kegiatan

Gambar 2. Poster Pelatihan Olahan Makanan Kering ITB-AD

Pelatihan pembuatan olahan makanan kering dilakukan oleh Ibu Neneng Rosita selaku pembina yang diundang untuk memberikan materi pengolahan makanan kering. Ibu Neneng Rosita merupakan pelaku usaha rumahan untuk pembuatan berbagai macam kripik. Ibu Neneng dianggap sudah kompeten dalam pembuatan berbagai macam kripik yang higienis dan sehat tanpa bahan pengawet. Beliau merintis usahanya mulai dari berjualan dari warung ke warung, hingga akhirnya menerima pesanan dari luar kota.

Tahap pertama dalam pelatihan yaitu mengenalkan bahan dasar berupa umbi dan pisang yang cara pengolahannya pun berbeda. Misalnya jenis pisang yang diperlukan perendaman agak lama agar mendapatkan hasil yang maksimal. Perendaman pisang tidak menggunakan bahan kimia atau lainnya, sehingga penikmat kripik tidak perlu khawatir. Kemudian, kegiatan ini dihadiri lima orang masyarakat yang selama ini aktif membina pelaku usaha di Pulau Untung Jawa. Peserta yang hadir ada Pak Dewan, Pak Narno, Ibu Sukina, Ibu Nia, dan Mas Adi.

Ibu Neneng selaku pembina menjelaskan bahwa perendaman berpengaruh terhadap kerenyahan makanan yang diolah. Misalnya saja dalam pelatihan perendaman pisang hanya dilakukan beberapa jam, membuat pisang yang dibuat agak keras. Kemudian, untuk jenis umbi, seperti: kentang, singkong, dan ubi relatif lebih mudah dan murah pengolahannya hingga menjadi jenis kripik. Berikut tata cara pengolahan bahan dasar hingga menjadi olahan kripik.

Table 2. bahan-bahan produksi

No	Nama Bahan	Tahap awal pengolahan	Waktu	Tahapan	Tahap akhir
1.	Pisang	Pengupasan dan Perendaman	1 hari	Mengeringkan Mengiris Menggoreng	Pengemasan
2.	Ubi	Pengupasan dan Perendaman	2 Jam	Mengeringkan Mengiris Menggoreng	Pengemasan

Table 2. Lanjutan

3.	Singkong	Pengupasan dan Perendaman	2 Jam	Mengeringkan Mengiris Menggoreng	Pengemasan
4.	Kentang	Pengupasan dan Perendaman	2 Jam	Mengeringkan Mengiris Menggoreng	Pengemasan

*Bahan yang dipilih berdasarkan tingkat kemudahan dalam mendapatkan dan harganya yang murah*



Sumber: Dokumentasi Kegiatan

Gambar 3. Tahapan Pengerjaan Bahan Dasar

Peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak lima orang dari perwakilan UMKM dan masyarakat yang tinggal sebanyak lima orang ikut menyimak dan mempraktikkan pengolahan bahan dasar hingga menjadi kripik pisang. Bahan dasar yang dibeli oleh pembina terbilang terjangkau dan dapat didapatkan di mana saja. Modal awal dalam pengerjaan olahan makanan kering ini hanya Rp210.000,00. Kemudian, setelah menjadi bahan makanan kering siap konsumsi, dapat dikemas hingga 20 bungkus per jenisnya. Harga jualnya per bungkus untuk jenis kripik pisang, ubi, dan singkong yaitu Rp5.000,00. Sebaliknya, harga kentang mustopa relatif lebih mahal karena dicampur dengan kacang dan cabai dalam olahannya. Satu bungkusnya dijual dengan harga Rp 8.000,00. Dengan demikian, apabila produk ini habis terjual secara keseluruhan, maka didapatkan hasil Rp 460.000,00.

Kemudian, tahap selanjutnya yang dilakukan oleh pembina adalah melakukan pengemasan. Pengemasan dilakukan menggunakan plastik klip-klop yang dapat ditutup dengan mudah, sehingga makanan dapat bertahan lebih lama. Keuntungan menggunakan plastik jenis ini yaitu waktu pengemasan lebih mudah, dapat bertahan lama, dan harganya pun murah. Peserta yang hadir selama ini menggunakan plastik yang dipres menggunakan mesin pres. Kelemahan model pengemasan seperti ini yaitu pada makanan yang sudah dibuka tidak dapat dirapatkan kembali.

Setelah semua proses pelatihan selesai, pembina mengajak masyarakat yang ada di sekitar Pulau Untung Jawa khususnya pelaku UMKM untuk menikmati olahan yang sudah disediakan. Namun, dikarenakan

waktu perendaman pisang yang singkat dan pengeringan yang lebih cepat, ada sedikit kekurangan pada produk yang dihasilkan. Pertama, pisang terasa kurang renyah, karena hanya direndam satu jam saja. Kemudian, minyak yang melekat pada olahan kripik terlihat lebih banyak. Hal ini terjadi karena durasi waktu pengabdian yang singkat membuat pembina tidak melakukan pengeringan yang sempurna. Akan tetapi, secara keseluruhan produk yang sudah dibuat mendapatkan apresiasi dari masyarakat yang ada di Pulau Untung Jawa.



Sumber: Dokumentasi Kegiatan

Gambar 4. Pendistribusian dalam Upaya Mengenalkan Produk

Respon positif diberikan oleh masyarakat yang menyimak kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir kegiatan. Mereka beranggapan bahwa kripik ini menjadi suatu hal yang baru bagi mereka. Cita rasa yang diterima oleh mereka, kemudian harga yang terjangkau, membuat kripik ini dapat dijadikan cemilan bagi mereka saat bersantai atau pergi melaut. Pengemasan yang higienis dan mudah dibawa ke mana saja membuat kripik ini diapresiasi oleh Pak Dewan selaku pemimpin UMKM di Pulau Untung Jawa.

Kemudian, setelah semua rangkaian acara telah selesai, pembina memberikan pertanyaan melalui *Google Form*. Pertanyaan tersebut meliputi serangkaian kegiatan yang sudah dilakukan dan pemahaman peserta terhadap pelatihan yang dilakukan.

Table 3. Pertanyaan wawasan peserta

No	Pertanyaan	Sangat Paham	Paham	Kurang Paham	Tidak Paham
1.	Apakah Anda memiliki pengetahuan dalam mengolah makanan kering sesuai dengan yang disampaikan?	3	4	2	1
2.	Menurut Anda, penjelasan pembina sangat mudah dipahami?	5	5	-	-
3.	Materi yang disampaikan berupaya memberikan Anda wawasan dengan membandingkan pada produk yang sudah ada di lokasi Anda saat ini!	2	5	3	-
4.	Menurut pembina, produk ini sangat mudah dibuat dan dipasarkan. Jika Anda diminta untuk membuat, apakah bisa Anda menjelaskan kepada masyarakat lainnya?	4	4	2	-

  

No	Pertanyaan	Sangat Tertarik	Tertarik	Kurang Tertarik	Tidak tertarik
1.	Apakah suatu hari nanti, Anda tertarik untuk menjadikan olahan kering ini sebagai penghasilan tambahan Anda?	10	-	-	-

Table 3. Lanjutan

2.	Bagaimana Anda menilai produk yang dibuat hari ini dibandingkan dengan produk yang sudah ada sebelumnya?	7	3	-	-
3.	Menurut Anda, penghasilan Anda bisa bertambah dengan memasarkan produk ini secara daring!	8	2	-	-
4	Anda terinspirasi membuat berbagai macam olahan makanan kering setelah mengikuti pelatihan ini.	8	1	1	-

Sumber: Data Pelatihan

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa kegiatan yang disajikan oleh pembina mendapatkan apresiasi dari masyarakat di Pulau Untung Jawa. Mereka memahami apa yang disampaikan dan hanya sebagian yang merasa belum memahami tahapan pengolahan bahan dasar hingga menjadi makanan kering. Kemudian, kegiatan pascapelatihan pembina mengirimkan *Google Form* Kembali kepada Pak Dewan untuk diisi bersama dengan rekan-rekannya yang sudah mengikuti pelatihan kemarin. Hasilnya cukup memuaskan di mana mereka tertarik untuk mengembangkan potensi yang ada di Pulau Untung Jawa yaitu berupa penambahan dalam sektor makanan ringan yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Ketertarikan mereka dan minat terhadap produk olahan makanan kering yang diajarkan karena harganya yang terjangkau dan mudahnya proses pembuatan hingga pengemasan.

#### 4. Simpulan dan Saran

Berdasarkan pelatihan yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang dilakukan di Pulau Untung Jawa telah terlaksana dengan baik. Keberhasilan pengabdian masyarakat yang dilakukan dikarenakan adanya komunikasi yang baik dan pemberian materi yang jelas, sehingga masyarakat yang hadir dapat mempraktikkannya di rumah masing-masing. Setelah pelatihan selesai, pembina tetap melakukan pemantauan melalui komunikasi jarak jauh. Tujuannya agar tidak ada peserta yang bingung dalam mengerjakan tahap-tahap pengolahan bahan dasar hingga menjadi kripik. Pendapatan mereka pun dapat bertambah dikarenakan di Pulau Untung Jawa merupakan tujuan wisata yang banyak dikunjungi wisatawan.

Hasil pengabdian ini dapat ditindaklanjuti dengan adanya pengabdian masyarakat bidang lainnya. Seperti yang sudah diketahui bahwa Pulau Untung Jawa menjadi tujuan wisatawan untuk menikmati liburan dan tidak pernah sepi pengunjung saat hari libur. Oleh karena itu, apabila ingin diadakan pengabdian masyarakat lagi di pulau ini, maka dapat diberikan pelatihan bagaimana mereka menghitung keuntungan dan sistem pemasaran yang efektif. Tujuannya agar masyarakat yang ada di pulau dapat menambahkan penghasilan dari apa yang mereka jual. Pendekatan yang dapat dipilih yaitu tindakan langsung dengan komunikasi, wawancara, dan pencatatan.

#### SINTA

Yumniati Agustina, SINTA ID  6008190

Syahaabul Huda, SINTA ID  5977467

## Daftar Pustaka

- Hasnedi, Y. (2009). Pengembangan Kemasan Cerdas ( Smart Packaging) Dengan Sensor Berbahan Dasar Chitosan-Asetat, Polivenol Alkohol, dan Pewarna Indikator Kebusukan Fillet Ikan Nila. *Skripsi*.
- Razak, A. and R. S. (2013). Pengembangan Kawasan Pariwisata Terpadu di Kepulauan Seribu. *Teknik Pomits*.
- Rose, R., & Grosvenor, I. (2013). Action research. In *Doing Research in Special Education: Ideas into Practice*. <https://doi.org/10.4324/9781315069173-8>
- Utami, P., & Budiningsih, S. (2014). Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Ubikayu Dan Teknologi Pengolahannya Pada Tingkat Rumah Tangga Pedesaan Dalam Rangka Ketahanan Pangan. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian LPPM UMP*.
- Wardah, S., & Iskandar. (2016). Analisis Peramalan Penjualan Produk Keripik Pisang Kemasan Bungkus. *Jurnal Teknik Industri*.
- Yanis, M., & Handayani, Y. (2014). Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan Seribu, Provinsi Dki Jakarta. *Jurnal*.