

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN “INOVASI RASA DAN DESAIN KEMASAN KERIPIK PISANG IBU NANIK” DI DESA BANYUARANG KECAMATAN NGORO KABUPATEN JOMBANG

Nuri Purwanto*, Yola Adelia
STIE PGRI Dewantara Jombang
Korespondensi: nuri.stiedw@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk (1) menumbuhkan dan meningkatkan kemampuan, minat warga Desa Banyuarang untuk menekuni dunia wirausaha, (2) meningkatkan kreativitas warga Desa Banyuarang berpikir dalam mengembangkan kemampuan wirausaha, (3) membuka wawasan tentang perkembangan dunia wirausaha di Desa Banyuarang, dan (4) memberikan motivasi untuk dapat berpartisipasi dalam mengembangkan dunia wirausaha di Desa Banyuarang. Partisipan kegiatan pelatihan kewirausahaan adalah Ibu-Ibu warga Desa Banyuarang terdiri dari 10 orang. Tempat kegiatan yaitu Balai Desa Banyuarang Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Pengenalan terhadap dunia dan peluang usaha tentunya akan memungkinkan peningkatan motivasi individu bahwa upaya kewirausahaan akan memberikan hasil yang jauh lebih baik.

Kata kunci: pelatihan kewirausahaan, motivasi kewirausahaan, strategi pemasaran, keripik pisang.

Abstract

This training activity aims to (1) grow and improve the ability, interest of the residents of Banyuarang Village to pursue the world of entrepreneurship, (2) increase the creativity of the people of Banyuarang Village to think in developing entrepreneurial abilities, (3) broaden insight into the development of the entrepreneurial world in Banyuarang Village, and (4) provide motivation to be able to participate in developing the world of entrepreneurship in Banyuarang Village. The participants in the entrepreneurship training activity were women from Banyuarang Village consisting of 10 people. The place of activity is the Banyuarang Village Hall, Ngoro District, Jombang Regency. Introduction to the world and business opportunities will certainly enable an increase in individual motivation that entrepreneurial efforts will provide far better results.

Keywords: entrepreneurship training, entrepreneurial motivation, marketing strategy, banana chips.

A. PENDAHULUAN

Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik (Ongelina, 2013). Sasaran program kerja ini adalah ibu-ibu warga Desa Banyuarang. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Keripik Pisang Cokelat. Pembuatan kripik pisang menggunakan pisang yang tua dan segar. Buah pisang yang bagus untuk diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk. Pada pembuatan keripik pisang cokelat, selain bahan baku pisang, juga dibutuhkan minyak goreng, bubuk cokelat, dan gula halus. Kelebihan dari pembuatan keripik pisang cokelat ini, adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh ibu-ibu warga Desa Banyuarang untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/

pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Produk keripik pisang cokelat ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di toko-toko karena mempunyai cita rasa yang enak. Berdasarkan uraian di atas, maka ada 2 permasalahan pokok yang dihadapi adalah: 1) Masih kurangnya pengetahuan yang dimiliki dalam hal pengolahan pisang menjadi keripik pisang cokelat. 2) Kurang memiliki keterampilan dalam mengolah pisang menjadi keripik pisang rasa cokelat.

Menyikapi permasalahan tersebut di atas, maka diperlukan tindakan nyata pemberdayaan warga Desa Banyuarang dalam pengelolaan usaha yang lebih baik dengan orientasi pasar yang lebih luas, agar kelompok mitra termotivasi dan bertindak mandiri maupun secara kelompok. Tindakan nyata yang dapat dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra melalui pengelolaan usaha dan menciptakan produk baru berupa kripik pisang coklat serta pengemasan produk agar produk dapat bertahan lama dan tetap higienis. Upaya tersebut diharapkan akan menambah penghasilan yang pada gilirannya meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa Banyuarang dan sekitarnya. Pengolahan pisang menjadi produk Keripik Pisang rasa cokelat ini merupakan pengolahan yang menggunakan teknologi yang sederhana sehingga mudah untuk dikembangkan. Pengetahuan dan keterampilan pembuatan keripik pisang cokelat ini perlu diketahui dan dimiliki oleh partisipan. Selain itu diperlukan juga pengetahuan teknologi pengemasan dan pemasaran. Dengan demikian warga Desa Banyuarang dapat mengembangkan usaha pengolahan Keripik Pisang Cokelat, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang yang akhirnya dapat meningkatkan pendapatan.

B. TINJAUAN PUSTAKA

1. Definisi Kewirausahaan

Menurut Hisrich-Peters (Suryana dan Bayu, 2011), “kewirausahaan adalah proses menciptakan sesuatu yang lain dengan menggunakan waktu dan kegiatan disertai modal dan risiko serta menerima balas jasa dan kepuasan serta kebebasan pribadi”. Menurut Coulter (Suryana dan Bayu, 2011), “kewirausahaan sering dikaitkan dengan proses, pembentukan atau pertumbuhan suatu bisnis baru yang berorientasi pada pemerolehan keuntungan, penciptaan nilai, dan pembentukan produk atau jasa baru yang unik dan inovatif”. Zimmerer (Kasmir, 2011) menyatakan bahwa “kewirausahaan adalah suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan (usaha)”. Dari beberapa pendapat tersebut, ada kesamaan inti antara definisi kewirausahaan yang satu dengan lainnya. Kewirausahaan merupakan proses penciptaan sesuatu yang baru dan berbeda dengan menggunakan waktu, modal, serta berani mengambil risiko untuk meningkatkan kesejahteraan individu.

2. Definisi Wirausaha

Suryana (2008) menyatakan bahwa “wirausaha adalah orang yang berani menghadapi risiko dan menyukaitantangan”. Kasmir (2011) juga mengungkapkan hal serupa bahwa “wirausahawan adalah orang yang berjiwa berani mengambil risiko membuka usaha dalam berbagai kesempatan”. Berdasarkan beberapa pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa wirausaha adalah orang yang mempunyai keberanian mengambil risiko untuk membuka usaha guna mencapai keuntungan. Seorang wirausaha akan memanfaatkan sumber daya yang ada untuk dimanfaatkan dalam usahanya.

3. Strategi Pemasaran

Strategi adalah keseluruhan konsep bagaimana sebuah perusahaan mengatur dirinya sendiri dan semua kegiatan dengan tujuan agar bisnis yang dijalankan berhasil, melakukan persaingan, dan melakukan imbal hasil kepada pemegang saham (Charles, 2010:9). Sedangkan menurut Assauri (2013:15) strategi pemasaran yaitu serangkaian tujuan dan sasaran, kebijakan dan aturan yang memberi arah kepada usaha-usaha pemasaran perusahaan dari waktu ke waktu, pada masing-masing tingkatan, acuan serta alokasinya, terutama sebagai tanggapan perusahaan dalam menghadapi lingkungan dan keadaan persaingan yang selalu berubah. Sedangkan strategi pemasaran menurut Swasta (2008:5) adalah suatu system keseluruhan dari kegiatan usaha melalui perencanaan, penentuan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan dan memenuhi kebutuhan pembeli. Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa strategi pemasaran memberikan arah dalam kaitannya dengan segmentasi pasar, identifikasi pasar sasaran, positioning dan bauran pemasaran. Bauran pemasaran (*marketing mix*) terdiri dari empat elemen yaitu produk, harga, promosi, tempat. Sementara itu menurut Hurriyati (2010:62), untuk pemasaran jasa perlu bauran pemasaran yang diperluas dengan penambahan tiga unsur, yaitu orang, fasilitas dan proses sehingga menjadi 7P. Ketujuh elemen tersebut saling berhubungan satu sama lainnya dapat dikombinasikan sesuai dengan lingkungan, baik di dalam maupun di luar perusahaan agar tujuan perusahaan tercapai Kotler (2009:6).

C. METODE PELAKSANAAN

Untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi pada mitra UMKM dan partisipan, maka diperlukan Pendekatan dan Metode dalam program kerja ini. Metode dan Pendekatan yang dikembangkan adalah sebagai berikut:

Langkah 1 (Metode Penyuluhan) Salah satu metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada anggota kelompok Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program kerja. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

Langkah 2 (Metode Pelatihan) Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program kerja ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu; Pelatihan proses pembuatan Keripik Pisang Cokelat, mulai dari pemilihan bahan baku (tingkat kematangan pisang yang akan digunakan), pengupasan, pengirisan dan proses pencampuran dengan gula dan cokelat hingga diperoleh keripik pisang rasa cokelat.

D. PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan adalah bagaimana mentransfer inovasi pada mitra UMKM dan partisipan untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Kami juga menayangkan cara pembuatan keripik pisang serta bubuk perasa coklat. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program kerja yang dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1 Sosialisasi tentang konsep program kerja pelatihan kewirausahaan Keripik Pisang

Gambar 2 Sosialisasi tentang pemasaran digital

Pada tahap selanjutnya, mitra UMKM dan partisipan diberikan pelatihan pembuatan keripik pisang rasa coklat dengan langkah-langkah sebagai berikut. Alat yang digunakan:

- 1) Toples besar
- 2) Tepak plastik
- 3) Sarung tangan plastik
- 4) Sendok
- 5) *Standing pouch*

Bahan yang digunakan:

- 1) Keripik pisang Ibu Nanik
- 2) Bubuk perasa coklat (terbuat dari coklat bubuk, gula halus, dan tepung tapioka)

Proses pembuatan:

- 1) Pertama, pakai sarung tangan plastik agar tetap higienis.
- 2) Selanjutnya, masukkan keripik pisang ke dalam toples.
- 3) Lalu, masukkan 2 sendok bubuk perasa coklat ke dalam 100gram keripik pisang.
- 4) Langkah terakhir, kocok keripik pisang sampai menyatu dengan bubuk perasa coklat.
- 5) Keripik pisang rasa coklat siap dikemas ke dalam *standing pouch*.



Gambar 3: Pelatihan pembuatan keripik pisan rasa coklat



Gambar 4: Pelatihan pembuatan keripik pisang rasa coklat



Gambar 5: Proses pengemasan keripik pisang rasa coklat

Mitra UMKM dan partisipan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan kewirausahaan. Tanya jawab dan diskusi mengenai kewirausahaan pada saat penyuluhan telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra UMKM dan partisipan terhadap keberhasilan pengolahan keripik pisang rasa coklat



Gambar 6 Sesi tanya jawab tentang pengolahan keripik pisang



Gambar 7 Sesi tanya jawab tentang pengolahan keripik pisang

E. PENUTUP

Kegiatan program kerja dengan melibatkan tim pengabdian STIE PGRI Dewantara Jombang telah memberi banyak manfaat khususnya bagi warga Desa Banyuarang. Beberapa hal yang telah dilakukan tim adalah menambah wawasan tentang pemanfaatan

bahan lokal yang mudah didapat untuk dijadikan olahan yang bernilai jual, menciptakan inovasi pada olahan keripik pisang agar dapat berdaya saing tinggi, dan mengenalkan perkembangan teknologi untuk memasarkan produk secara *online*. Namun, hasil program kerja ini masih perlu dilanjutkan dengan penentuan harga jual. Perlu dilakukan program kerja berikutnya berkaitan dengan tahap pendampingan, tahap monitoring dan evaluasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, D. L., Wardi, J., & Khairani, Z. (2017). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN IBU- IBU RUMAH TANGGA PADA KELURAHAN SRI MERANTI KECAMATAN RUMBAI PESISIR KOTA PEKANBARU. *DINAMISA- Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol 1, No. 1*, Hal 145-151.
- Ramlawati, R., & Serang, S. (2019). PEMBUATAN KERIPIK PISANG OKELAT BAGI KELOMPOK MITRA DI KELURAHAN LANNA KECAMATAN PARANGLOE KABUPATEN GOWA. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah, Vol 1No.2*.
- Rianto, H., Zulfafrial, Sulha, Yuliananingsih, Suhaida, D., Hemafitria, . . . Rubei, M. A. (2020). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PANCASILA DAN KEWARGANEGARAAN IKIP PGRI PONTIANAK. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, Vol 4, No. 1*.