



## Moderenisasi Alat Produksi dan *Branding* Usaha Keripik Pisang Bagi Ibu Rumah Tangga Keluarga Petani Pisang di Koya Tengah

### *Modernization of Production Equipment and Branding for Banana Chips Businesses Run by Housewives from Banana Farmer Families in Koya Tengah*

Theresia Wuri Oktaviani<sup>1\*</sup>, Endang Hartiningsih<sup>2</sup>, Tiper Korneles Muwarberto Uniplaita<sup>3</sup>  
<sup>1-3</sup>Universitas Cenderawasih, Indonesia

Korespondensi Penulis: [tiperuniplaita68@gmail.com](mailto:tiperuniplaita68@gmail.com)\*

#### Article History:

Received: Januari 17, 2025;

Revised: Januari 31, 2025;

Accepted: Februari 03, 2025;

Online Available: Februari 05, 2024;

**Keywords:** *UMKM, P-IRT, Chips, Banana, Onion Sticks*

**Abstract.** *The implementation of this community service program aims to modernize the production equipment used by a housewife business group and enhance the branding of their enterprise. This initiative is carried out to improve production efficiency, enhance the neatness of product packaging, and meet the requirements for entry into major retail stores. This effort includes procuring new production equipment, such as digital scales and an electric sealer, as well as applying for a P-IRT (Household Industry Food Production) permit. The results indicate that product weights are now standardized across all packaging, and the packaging appearance has improved significantly. Additionally, production time has increased, as multiple people can now participate in the packaging process using the electric sealer, unlike the previous situation where only one person could operate the packaging process.*

#### Abstrak

Pelaksanaan kegiatan pengabdian bertujuan untuk memoderenisasi perangkat produksi yang digunakan oleh kelompok usaha ibu rumah tangga, dan membranding usaha milik kelompok usaha tersebut. Hal ini dilakukann untuk meningkatkan waktu produksi dan kerapian kemasan produk, serta memenuhi syarat untuk masuk dalam toko retail besar. Hal ini diwujudkan dengan pengadaan peralatan produksi baru seperti timbangan digital dan sealer elektrik, serta pengajuan nomor P-IRT. Hasil yang ditunjukkan adalah berat produk menjadi sama untuk setiap kemasan, dan tampilannya juga menjadi lebih rapi. Selain itu, waktu produksi meningkat karena pengemasan produk dapat dilakukan oleh beberapa orang karena menggunakan sealer elektrik, dibandingkan kondisi sebelumnya yang hanya dapat dioperasikan oleh satu orang.

**Kata Kunci:** *UMKM, P-IRT, Keripik, Pisang, Stik bawang.*

## 1. PENDAHULUAN

Koya Tengah merupakan salah satu kampung di distrik Muara Tami yang berjarak 20 km dari Kota Jayapura. Banyak masyarakat transmigrasi yang bertempat tinggal di kampung tersebut, dan berprofesi sebagai petani sayur ataupun buah-buahan. Hasil pertanian masyarakat setempat biasanya dipasarkan ke pasar koya, abe dan hamadi. Masyarakat tani tersebut terdiri dari kelompok keluarga yang memiliki lahan berdekatan.

Salah satu kelompok petani pisang di koya tengah adalah kelompok Bude yang adalah mitra pengabdian ini. Kelompok ini terdiri dari empat kepala keluarga yang berkerabat dekat. Kelompok mitra memiliki kebun pisang seluas seperempat hektar yang berlokasi di belakang area rumah. Kebun ini menghasilkan rata-rata 15 tandan pisang setiap bulan, karena ditanam secara bergilir. Sebagian besar hasil panen akan langsung dipasarkan, sedangkan sisanya digunakan sebagai bahan keripik pisang dan konsumsi pribadi.



**Gambar 1. Proses Produksi Keripik Pisang (a) Pengupasan (b) Penggorengan (c) Pengemasan**

Setelah dipanen, terdapat lima langkah pengolahan hingga keripik siap dipasarkan, yaitu, pengupasan, pemotongan, pembersihan, penggorengan, dan pengemasan. Pertama, pisang yang sudah dipanen akan dikupas untuk diambil daging buahnya. Kedua, daging pisang dipotong menjadi bagian kecil secara konvensional dengan pisau dapur. Ketiga, daging pisang yang sudah dipotong akan dibersihkan menggunakan larutan garam. Keempat, potongan daging pisang digoreng dua kali dengan minyak panas. Metode pada langkah ketiga dan keempat ini dimaksudkan untuk menambah tingkat kegurihan keripik pisang. Kelima, pisang hasil penggorengan dikemas menggunakan plastik sederhana yang ditutup dengan api dari lilin. Kelompok mitra memproduksi tiga varian keripik pisang, yaitu rasa original, manis danasin. Penambahan larutan garam dan gula saat penggorenganlah yang membedakan rasa keripik.

Mitra dapat mengolah satu tandan pisang menjadi 70 bungkus keripik, dimana, setiap bungkus memiliki berat 200 gram. Bahan yang digunakan adalah minyak goreng, gula, garam, minyak tanah, dan plastik kemasan. Harga yang ditetapkan untuk setiap bungku keripik adalah Rp. 4000,00. Berdasarkan estimasi biaya bahan dan transportasi, keuntungan yang bisa diperoleh adalah Rp. 2000,00. perbungkus keripik. Sehingga, satu tandan pisang yang diolah menjadi 70 bungkus keripik dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 140.000,00.

Kelompok mitra dapat mengolah satu tandang pisang perharinya, dan bekerja empat hari dalam seminggu. Jika ditotal dengan pendapatan yang stabil, maka mitra memperoleh keuntungan Rp. 2.240.000 perbulan. Nilai ini sangat kecil jika dibandingkan waktu kerja perharinya. Yang mana, kelompok mitra membutuhkan waktu kurang lebih 10 jam untuk mengolah 1 tandan pisang. Pada kasus mitra, mempercepat waktu kerja dapat meningkatkan efisiensi produksi. Karena waktu yang tersisa dapat digunakan untuk mengolah produk lainnya.

Pemasaran masih dilakukan secara sederhana, yaitu dari mulut ke mulut, dan penyetoran pada 10 toko kelontong kecil. Walaupun cita rasa produk kompetitif, namun tidak dikemas dan dikenalkan secara baik pada konsumen. Hal ini terjadi karena dua faktor, pertama, produk keripik pisang tidak memiliki nama yang melekat sebagai pembeda dengan produk lainnya, kedua, pengemasan masih sangat sederhana sehingga tidak menarik minat pembeli. Kelompok mitra juga tidak memahami faktor kelayakan pengemasan dan kepemilikan sertifikat BPOM untuk pengembangan produk ke pangsa pasar toko ritail.

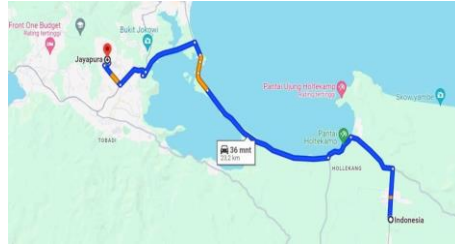
## 2. METODE

### Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan bertempat di distrik Muara Tami, Koya Tengah yang berjarak 20 km dari Kota Jayapura. Pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 10 hingga 13 September 2024. Kegiatan dibagi menjadi dua fase, pertama, pengadaan dan penyerahan alat produksi, kedua, branding produk usaha, ketiga, pembuatan P-IRT. Gambar 2 menunjukkan lokasi kegiatan.



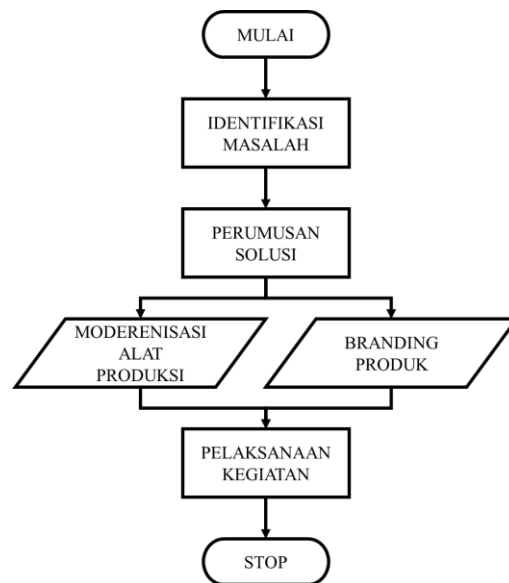
(a)



(b)

**Gambar 2. Lokasi Tempat Usaha Mitra (a) Lingkungan Sekitar Rumah Mitra (b) Jarak Lokasi Mitra Ke Kota Jayapura (GoogleMap, 2023)**

### Prosedur Pelaksanaan Kegiatan



**Gambar 3. Prosedur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan berdasarkan prosedur yang ditunjukkan Gambar 3. Terdapat tiga proses yang dilakukan yaitu identifikasi masalah, perumusan solusi, dan pelaksanaan kegiatan. Identifikasi masalah dilakukan lewat observasi langsung dan wawancara terhadap pelaku usaha. Setelah itu, solusi dirumuskan untuk menyelesaikan masalah yang telah dirumuskan. Pada tahap terakhir, tim pengabdian melakukan realisasi solusi lewat kegiatan pengabdian masyarakat.

### 3. HASIL

Terdapat dua aspek permasalahan prioritas mitra, yaitu aspek produksi dan aspek pemasaran. Produksi keripik pisang mitra membutuhkan waktu yang sangat lama, dan tidak sebanding dengan jumlah bahan yang diolah. Pengolahan satu tandan pisang yang membutuhkan

waktu satu hari kerja, dan hanya menghasilkan keuntungan Rp. 140.000, merupakan sebuah kerugian tenaga dan waktu. Pada kasus mitra, kapasitas produksi sangat dibatasi waktu kerja. Jika kecepatan produksi ditingkatkan maka waktu dan kapasitas produksi juga meningkat.

Pada saat produksi, tahap pemotongan, penggorengan, dan pengemasanlah yang membutuhkan waktu paling lama. Jika diteliti, waktu produksi sangat ditentukan oleh alat yang digunakan selama proses tersebut. Dalam hal ini, kelompok mitra masih menggunakan pisau konvensional untuk memotong daging pisang, dan kompor minyak untuk menggoreng. Begitu juga saat menggunakan lilin untuk mengemas keripik. Hal ini bukan hanya memperlama waktu produksi, tapi juga menyebabkan kemasan menjadi tidak menarik. Alasan mitra tidak berinvestasi pada peralatan produksi yang lebih modern dan efisien, karena rasa khawatir terkait ketidakmampuan untuk mengoperasikan peralatan tersebut secara baik dan aman.

Keberhasilan pemasaran sangat ditentukan oleh kualitas produk dan metode pemasaran. Keripik pisang kelompok mitra masih memiliki banyak kekurangan dari sisi branding produk. Pertama, produk tidak memiliki nama, sehingga tidak dapat dibedakan dari produk pesaing sejenis, walaupun keripik pisang mitra lebih baik dari segi rasa. Kedua, produk masih menggunakan kemasan plastik sederhana dengan kualitas bahan yang rendah. Hal ini menyebabkan keripik pisang mudah terkontaminasi dengan udara luar, sehingga menjadi tidak gurih. Kemasan yang sederhana juga membuat pembeli tidak yakin akan kualitas produk. Ketiga, produk belum memiliki sertifikat kelayakan makanan dari BPOM, dan halal dari MUI. Pemenuhan ketiga faktor ini dapat membantu mitra mengajukan produknya secara luas kepada pasar, terutama toko ritail besar.

Metode pemasaran mitra masih sangat sederhana, karena berfokus pada info perorangan, dan toko kelontong kecil. Dengan asumsi bahwa kualitas produk yang ditetapkan telah terpenuhi, maka keripik pisang dapat disebar secara luas pada toko ritail besar, seperti Indomaret, Alfamart, dan Alfamidi. Kelompok ritail ini memberikan alokasi khusus terhadap produk UMKM lokal. Hal ini tidak dilakukan sebelumnya oleh mitra, karena ketidakpahaman mengenai pentingnya branding terhadap pengembangan produk di pasaran. Selain itu, mitra tidak memahami prosedur pengurusan sertifikat BPOM, dan pengajuan produk ke toko ritail besar.

Berdasarkan pemaparan aspek masalah produksi dan pemasaran, kegiatan pengabdian ini memiliki tiga tujuan utama. Pertama, mempercepat waktu produksi keripik pisang oleh mitra. Hal ini dilakukan lewat pengaplikasian peralatan tepat guna pada tahapan pemotongan, penggorengan,

dan pengemasan. Penerapan peralatan baru pada aspek produksi mitra, juga diikuti dengan pendampingan terkait cara penggunaannya. Kedua, membranding produk keripik pisang mitra, yaitu membuat nama dan logo brand untuk produk, memperbaiki kualitas kemasan, dan mengajukan sertifikat kelayakan makanan ke BPOM. Ketiga, meningkatkan cakupan pasaran produk ke toko ritail besar.

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, terdapat dua permasalahan dari aspek produksi, dan dua permasalahan dari aspek pemasaran. Pada aspek produksi, pertama, tidak adanya peralatan tepat guna untuk meningkatkan waktu kerja saat pemotongan, penggorengan dan pengemasan, kedua, ketidakmampuan mitra untuk mengoperasikan alat produksi modern dengan baik dan benar. Sehingga solusi yang dapat ditawarkan adalah pendampingan penggunaan mesin produksi modern. Pada aspek pemasaran, ketidakmampuan mitra untuk melakukan branding produk seperti pembuatan nama dan logo, perbaikan kemasan, dan pengajuan sertifikat BPOM, dapat dibantu dengan pendampingan berupa perbaikan dan pengadaan aspek tersebut.

#### **4. DISKUSI**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di kediaman Bude yang bertempat di Distrik Muara Tami, Koya Tengah. Kegiatan ini ditandai dengan penyerahan perlengkapan produksi baru seperti ditunjukkan pada Gambar 4. Jika dibandingkan dengan kondisi sebelum pengabdian, kelompok usaha masih menggunakan takaran kasar dengan tangan untuk menentukan volume produk dalam kemasan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 5(a). Setelah kegiatan pengabdian dengan diberikannya timbangan digital, setiap kemasan dapat diisi dengan produk yang memiliki berat yang sama. Hal ini tentu dapat mencega kerugian bagi kelompok usaha akibat kemasan dengan isi yang berlebih ataupun konsumen dengan isi yang kurang.



**Gambar 4. Penyerahan peralatan produksi kepada kelompok usaha Bude**





(a)

(b)

**Gambar 5. Perbandingan kondisi pengemasan dengan takaran kasar (a) dan takaran menggunakan timbangan digital (b)**



(a)

(b)

**Gambar 6. Perbandingan Proses Pengemasan Sebelum (a) dan Setelah (b) Pengadaan Perangkat**

Peningkatan lain yang terjadi adalah kecepatan pengemasan dengan menggunakan perangkat sealer listrik seperti ditunjukkan gambar 6(b) jika dibandingkan menggunakan lilin seperti pada gambar 6(a). Penggunaan sealer elektrik juga membuat anggota usaha lainnya dapat membantu pengerjaan pengemasan, jika dibandingkan penggunaan lilin yang hanya dikuasai oleh satu orang. Keuntungan menggunakan sealer adalah produk menjadi lebih rapi.

Setelah produk dimasukkan, kemasan harus diberikan label sebagai salah satu syarat untuk mengajukan ijin produksi lewat nomor pengenalan yaitu P-IRT. Oleh karena itu, kelompok pengabdian melakukan pendampingan untuk pembuatan label kemasan yang memuat informasi yaitu logo kemasan, nama produk, alamat dan nomor kontak kelompok usaha, kandungan produk,

berat bersih, kode produksi, tanggal pembuatan, dan tanggal kadaluarsa. Gambar 7(a) menunjukkan label untuk keripik pisang, dan gambar 7(b) untuk stick bawang.



(a)



(b)

**Gambar 7. Logo Kemasan Produk Keripik Pisang (a) dan Stick Bawang (b)**



(a)

(b)

**Gambar 8. Hasil kemasan awal (a) dan setelah pendampingan (b)**

Gambar 8(a) menunjukkan perbandingan kemasan produk sebelum kegiatan pengabdian, dan gambar 8(b) merupakan produk setelah pendampingan. Terlihat bawah ukuran kemasan sama rata karena menggunakan timbangan, selain itu kemasan menjadi lebih rapi dan dilengkapi dengan label.





**Gambar 9. Persiapan berkas untuk pembuatan nomor P-IRT (a) dan proses pembuatan nomor P-IRT (b)**

Setelah kemasan produk siap, maka tim pengabdian mendampingi kelompok Bude untuk mengajukan nomor P-IRT pada Badan Perizinan Terpadu Satu Pintu di Jayapura. Proses dimulai dengan penyiapan berkas dan pembuatan akun OSS. Berkas kemudian dilimpahkan untuk mengajukan nomor P-IRT.

## **5. KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan kualitas produk kelompok usaha Bude lewat kemasan yang rapi dan memiliki nomor P-IRT yang dapat digunakan untuk memasukan produk pada toko retail besar. Kegiatan pengabdian yang sama dapat dilanjutkan untuk membantu manajemen keuangan dan modal usaha bagi kelompok Bude.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Ucapan terima kasih dan penghargaan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Cenderawasih, Dosen serta mahasiswa, dan kelompok usaha bude yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini.

## **DAFTAR REFERENSI**

GoogleMap. (2023). Lokasi Koya Tengah. Diakses pada 27 Februari 2024, dari <https://www.google.com/maps/place/Koya+Tengah,+Kec.+Muara+Tami,+Kota+Jayapura,+Papua/@-2.6479689,140.7995338,14z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x686c5d66ad03581d:0x50a0c8a9e99df5ac!8m2!3d-2.6459879!4d140.8170258!16s%2Fg%2F1hc0gjg1s?entry=ttu>