

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

*Socialization of Packaging, Flavor, and Shape diversification on the chips home industry center at Pagar Alam Street.*

**Dewi Sartika\*, Neti Yuliana, dan Susilawati**

Universitas Lampung\Fakultas Pertanian\Teknologi Hasil Pertanian

\*E-mail: [dewikincai@yahoo.com](mailto:dewikincai@yahoo.com)

### **ABSTRACT**

*The Chips Home Industry Center at Pagar Alam street are well known by the people of Lampung and one of the favorite culinary centers. The problem with the chips industry is the products produced are saturated, there are no innovations and no renewal. Therefore, it is necessary to transfer appropriate technology to develop packaging diversification, taste and shape of banana chips. The THP Team considers that it necessary to carry out a diversified packaging assistance program. After dedication, there was a significant development of insights from 45% to 90%; and changes in behavior in the selection and use of packaging from 55% to 80%; insight into taste diversification from 60% to 85% and insight into form diversification increased from 40% to 90%*

*Kata kunci: diversification, packaging, shape, taste*

**Diterima:** 15 Agustus 2018; **Disetujui :** 25 September 2018

### **PENDAHULUAN**

Kawasan Sentra Industri Kripik adalah sentra oleh-oleh makanan khas Lampung. Kawasan Sentra Industri Kripik 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 dapat ditempuh dari Terminal Rajabasa atau dari Stasiun Kereta Api Tanjungkarang dalam waktu kurang lebih 15 menit. Lokasi kawasan sentra industri kripik.

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. Penjualan keripik pun masih kebanyakan dalam kondisi curah atau tidak dikemas. Padahal pisang berpotensi didiversifikasi dalam berbagai bentuk misalnya sumber antioksidan

(Babu *et al*, 2012); sumber antimikroba alami (Chandra *et al* (2010); Okoli *et al* (2009); Okorundu *et al* (2010); dan Sumathy *et al* (2011); Herbal ekstrak (lee *et al*, 2010). Kandungan tinggi antioksidan yang tinggi pada pisang (Nagarajaiah *et al* (2011); Ningsih dkk (2013)) merupakan nilai jual tersendiri. Potensi kulit pisang sebagai anti bakteri hampir sama dengan dan pandan (Mardaningsih dan Resmi, 2014).

Dalam menghadapi perkembangan zaman, maka pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik perlu kerjasama dan kemitraan guna meningkatkan berbagai pengetahuan diversifikasi dan keterampilan, memperkuat asosiasi usaha untuk bergabung dalam jaringan pemasaran bersama seperti mengikuti promosi melalui pameran di daerah-daerah lain. Ketrampilan dan pengetahuan dalam produksi kripik terutama dalam diversifikasi kemasan, rasa dan bentuk perlu ditingkatkan.

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. Tujuan yang akan dicapai dalam program ini adalah tercipta diversifikasi kemasan; tercipta diversifikasi rasa; dan tercipta diversifikasi bentuk.

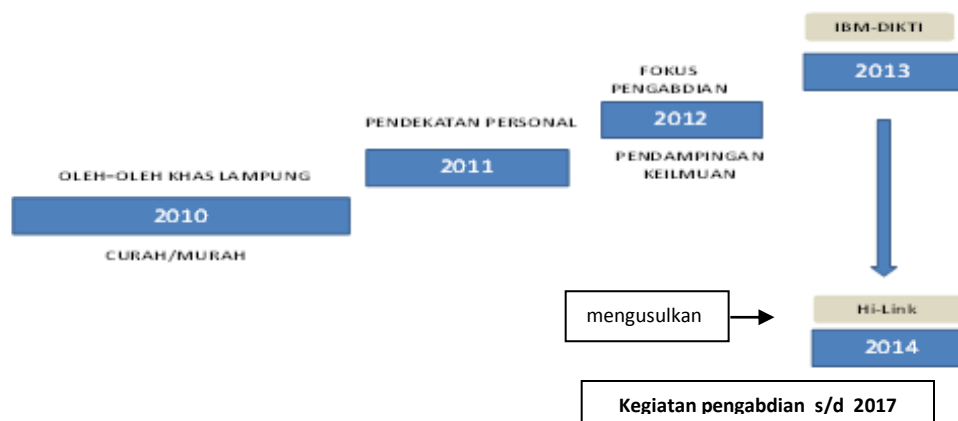
## **MASALAH**

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.

Berdasarkan paparan diatas, Maka Tim Pengabdian THP memandang perlu untuk melakukan pengabdian masyarakat *pendampingan diversifikasi kemasan, rasa dan bentuk keripik* agar dapat meningkatkan daya saing dan kualitas produksi di kawasan sentra industri kripik ini.

Adapun rekam jejak tim dalam pendampingan di sentra IRT keripik dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 1. Rekam jejak tim dalam pendampingan di sentra IRT keripik di jalan Pagar Alam

## METODE

Metode kegiatan pengabdian ini adalah Ceramah dan Diskusi. Penyampaian materi kegiatan pengabdian masyarakat akan dilaksanakan dengan metode ceramah, kemudian dilakukan diskusi (Tanya jawab) yang akan memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan proses pemahaman materi atau menyampaikan gagasan dan permasalahan yang terkait dengan cara produksi yang baik dan pemanfaatan fage pada industri pangan. Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat dalam ceramah dan diskusi meliputi:

- (1) Teknik diversifikasi
- (2) Pemilihan bahan baku
- (3) Pembuatan keripik kulit buah
- (4) Teknik pengemasan

Metode praktek yang akan dilakukan meliputi praktek cara pembuatan dan diversifikasi produk berbasis kulit buah, pemilihan bahan baku dan kemasan.

**Teknik Pengumpulan dan analisis Data.** Pengumpulan dan analisis data pengabdian dilakukan dengan cara:

- (1) Evaluasi awal, dilakukan pada awal kegiatan pengabdian dengan cara memberikan quistioner diawal pengabdian.
- (2) Evaluasi akhir, dilakukan pada akhir kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberikan tes akhir yang berupa kuestioner dengan pertanyaan yang sama dengan tes awal. Data kemudian diolah dan hasilnya dibandingkan dengan hasil evaluasi awal tes pertama untuk melihat seberapa jauh peningkatan pemahaman peserta sosialisasi.

Analisis data dilakukan secara deskriptif.

**Deskripsi dan Bagan Alir Teknologi.** Penerapan teknologi pada industri mitra dirangkum pada tabel 1 berikut.

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 keripik	Transfer teknologi pengolahan 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

Pelaksanaan dilakukan dengan cara pendampingan. Paparan kegiatan program secara rinci diuraikan pada Tabel 2 berikut.

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: 1. 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>

Struktur Organisasi Tim Pengusul Dan Pembagian Tugas Masing-Masing dirangkum pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Struktur Organisasi Tim Pengusul Dan Pembagian Tugas

Struktur Organisasi	Personalia
Pelaksana Kegiatan	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. (UNILA) 2. Sekretaris Kota Bandar Lampung 3. Sutjipto Adi (IRT Keripik)
Pelaksana Sub Kegiatan	
a. Pengembangan Produk	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. 2. Ir. Susilawati, MS 3. IRT Keripik
b. Pengembangan Kemasan	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. 2. Ir. Susilawati, MS 3. IRT Keripik 4. Disperindag
c. Pengembangan Rasa	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi 2. Ir. Neti Yuliana 3. IRT Keripik
d. Pengembangan bentuk	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi 2. Ir. Neti Yuliana 3. IRT Keripik

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**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. Mengadakan Pendampingan dan Sosialisasi penguatan kelembagaan dan Meningkatkan kebersamaan anggota, misalnya bersama-sama melakukan kunjungan kerja ke Rumah Sentra Kemasan (Gambar 3).



Gambar 3. Pendampingan dan Sosialisasi Penguatan Kelembagaan, Pertemuan Rutin, dan Meningkatkan kebersamaan anggota, bersama-sama melakukan kunjungan 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 4)



Gambar 4. Pemberian bantuan 26 buah sealer kemasan dan Transfer Teknologi desain dan perabelan 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 5 dan 6).



Gambar 5. Rasa diversifikasi produk Keripik

Diversifikasi bentuk dilakukan dengan cara pendampingan. Dibawah ini adalah keripik bentuk memanjang, stick, waffle dan slice bulat pada keripik pisang (Gambar 9). 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 6. keripik bentuk waffle dan slice bulat

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

Dapat digunakan untuk menyebutkan sumber dana penelitian yang hasilnya dilaporkan pada jurnal ini dan memberikan penghargaan kepada beberapa institusi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Babu, M. A., M. A. Suriyakala., K. M. Gothandam. 2012. Varietal Impact on Phytochemical Contents and Antioxidant Properties of *Musa acuminata* (Banana). *J. Pharm. Sci. & Res.* 4(10): 1950 - 1955.
- Chandra, S., Baravalia, Y., Kaneria, M., and Rakholiya, K. 2010. Fruit and Vegetable Peels- Srong Natural Source of Antimicrobics. *Current Research*. Department of Biosciences, Saurashtra University, Gujarat, India. P 444 – 450.
- Lee, E.H., Yeom, H.J., Ha M.S., and Bae, D.H. 2010. Development of Banana Pell Jelly and its Antioxidant and textural properties. *Food Sci. Biotechnol* 19 (2): 449- 455.
- Mahmood, A., N. Ngahdan M. N. Omar. 2011. Phytochemicals Constituent and Antioxidant Activities in *Musa X Paradisiaca* Flower. *European Journal of Scientific Research*. 66 (22): 311-318.
- Mardaningsih, Ana dan ResmiAini. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Sebagai Agen Antibakteri. *J. of Pharmacia*. 4 (2): 184-192.
- Nagarajaiah, S. B. dan Prakash, J. 2011. Chemical composition and antioxidant potential of peels from three varieties of banana. *As. J. of Food and Agroindustry*. 4(01): 31-46.
- Ningsih, A.P., Nurmiati., Agustien A. 2013. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kental Tanaman Pisang Kepok Kuning (*Musa Paradisiaca* Linn.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Echerichia coli*. *Jurnal Biologi Universtas Andalas*. 2 (3): 207-213.

- Okoli, R.I., A. A. Turay., J.K Mensah and A. O. Aigbe. 2009. Phytochemical and Antimicrobial Properties of Four Herbs From Edo State, Nigeria. *Report and Opinion*. 1 (5) : 67-73. ISSN: 1553-9873
- Okorodu,S.I., Mepba, H.D., Okorodu, M.M.O., and Aririatu, L.E. 2010. Antibacterial properties of Musa paradisiacal peel extract. *J. of Current Trends in Microbiology* 6: 21 – 26.
- Sumathy, V., S. J. Lachumy., Z. Zakaria and S. Sasidharan. 2011. In Vitro Bioactivity and Phytochemical Screening of Musa acuminata Flower. *J. of Pharmacology online*. 2: 118-127.