

PEMANFAATAN PISANG DAN TALAS KIMPUL DIOLAH MENJADI KRIPIK SEBAGAI PENINGKATAN PENDAPATAN EKONOMI DI MASYARAKAT DESA CERMO

Izzun Khoirun Nissa, Tugiman, 'Aini 'Ainiyah Khafifah, Ahmas Faiz A, Rahma S.D
Institut Islam Mamba'ul 'Ulum, Surakarta
Izunnisa2125@gmail.com

Abstract

Talas Kimpul is a raw material for making kimpul taro, which has a tasty and delicious taste, so that these ingredients are easily obtained in the Cermo Village area in the Sambu District area of Boyolali Regency. The fertile land and the cool atmosphere are areas owned by Cermo Village. This community service activity is carried out so that the community has additional income to support the community's economy. This activity is carried out in three stages, namely counseling the importance of improving the community's economy as a source of additional family income, an explanation of the process of making chips to marketing and practices of making chips and giving a variety of tastes that are interesting to the community. With these activities, PPK mothers or the community can use the materials that are around them can generate economic value, as additional income or become a fixed income.

Keywords:

Abstrak

Talas kimpul merupakan bahan baku pembuatan talas kimpul, yang mempunyai cita rasa yang gurih dan enak, sehingga bahan-bahan tersebut dengan mudah didapat di daerah Desa Cermo di wilayah Kecamatan Sambu Kabupaten Boyolali. Tanah yang subur dan suasana yang sejuk merupakan daerah yang di miliki Desa Cermo. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan agar masyarakat mempunyai pendapatan tambahan untuk penopang ekonomi masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu Penyuluhan pentingnya peningkatan ekonomi masyarakat sebagai sumber pendapatan tambahan keluarga, Penjelasan prosen pembuatan kripik sampai dengan pemasaran dan Praktek pembuatan kripik dan memberian cita rasa yang bermacam-macam yang menarik terhadap masyarakat. Dengan kegiatan tersebut ibu-ibu PPK ataupun masyarakat, dapat memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitarnya dapat menghasilkan nilai ekonomis, sebagai penghasilan tambahan ataupun menjadi penghasilan yang tetap

Kata Kunci: *Taro Kimpul; Chips; Income; Economic value*

1. PENDAHULUAN

Kebutuhan ekonomi dimasyarakat pada akhir-akhir ini sangat dirasakan oleh masyarakat, dengan adanya kenaikan harga yang sangat signifikan baik kenaikan harga BBM, sembako (beras, minyak goreng dll), ataupun kenaikan harga-harga yang lainnya. Dengan kondisi tersebut tentunya setiap keluarga mempunyai problem tambahan yaitu perlunya mempunyai pemasukan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Tentunya masyarakat memutar emikiran untuk mendaatkan penghasilan tambahan tersebut.

Desa merupakan tempat penghasil sumber daya alam yang sangat luar biasa, akan tetapi setiap masyarakat belum bisa memaksimalkan dari hasil sumber daya tersebut, banyaknya sumberdaya alam yang dimiliki kebanyakan masyarakat kurang memperhatikan manfaat yang lebih ketika hasil tersebut dijadikan obyek peningkatan ekonomi.

Tanaman buah-buahan yang disekitar Desa Cermo sangatlah luarbiasa, seperti halnya pisang dan talas kebun yang sering disebut dengan talas kimpul ataupun dengan populernya di masyarakat dengan sebutan entik. Kedua tanaman tersebut mempunyai manfaat yang luar biasa, baik untuk makanan maupun sebagai buah-buahan.

Pisang yang mempunyai nilai yang ekonomis dan bermanfaat bagi tubuh dengan kandungan vitamin yang luar biasa, akan tetapi ketika buah pisang yang hanya digunakan sebagai buah-buahan ketahanannya tidak terlalu lama, yang disebabkan pisang mempunyai kultur yang cepat layu dan membusuk tentunya tidak hanya berkurang manfaat vitaminnya akan berubah menjadi suatu penyakit.

Tanaman talas kebun atau yang disebut dengan talas kimpul dengan populernya di pedesaan dengan nama entik. Merupakan tanaman sejenis umbi-umbian yang di tanam di perkebunan yang mempunyai ciri sebagai pengganti makanan nasi pada waktu dulu. Entik atau talas kimpul banyak diolah oleh masyarakat dengan cara di rebus ataupun dengan di goreng. Sebagai makanan di pagi hari ataupun sebagai makanan sambungan. Dengan beragam tanaman dan yang dihasilkan tersebut masyarakat berfikir yang sangat cerdas, yaitu tidak hanya memanfaatkan pisang sebagai buah dan talas kimpul tidak hanya di masak atau direbus, akan tetapi bagaimana kedua jenis tersebut menjadi nilai ekonomis dan tahan lama. Masyarakat Desa Cermo mengambil inisiatif di olah menjadi makanan yang sangat luar biasa dan beragam yaitu dijadikan kripik.

Pisang ketia masih mentah dengan harga jual yang rendah begitu pula dengan talas kimpul hanya di jual dengan metode kiloan. Dengan perubahan olahan tersebut dari kedua macam tersebut menjadi nilai jual yang tinggi yaitu seperti kripik pisang yang laku dijual dengan harga Rp. 25.000,- setiap setengah kilo, dan kripik talas kimpul dengan harga yang lebih tinggi yaitu sekitar Rp. 35.000,00 setiap setengah kilonya. Jadi dengan proses tersebut masyarakat akan menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi dan menambah pendapatan untuk menambah kebutuhan di keluarganya.

2. METODE PELAKSANAAN

a. Observasi

Sebelum melaksanakan PKM bersama-sama mahasiswa melakukan observasi dengan tujuan mengumpulkan data yang ada di Desa Cermo Kecamatan

Sambi Kabupaten Boyolali, dengan didasari informasi terkait dengan, tempat, perijinan data-data (seperti keadaan di wilayah Desa, jumlah penduduk, keadaan pendidikan baik dari tingkat SD-Perguruan Tinggi dan lainnya), dengan observasi tersebut dijadikan bahan untuk merencanakan program kerja yang akan dilaksanakan untuk pelaksanaan PKM, sehingga pelaksanaan PKM akan runtut dan teratur sesuai dengan program kerja yang di rencanakan.

b. Perencanaan

Pada tahap perencanaan diperlukan susunan rencana kegiatan yang akan dilakukan sebagai program, perencanaan ini disusun berdasarkan observasi yang dilakukan oleh mahasiswa yang akan melaksanakan PKN di Desa Cermo, adapun perencanaan tersebut yang diantara lainnya yaitu: tempat, waktu pelaksanaan, siapa yang terlibat didalamnya pada pelaksanaan tersebut dan bagaimana pelaksanaan kegiatan tersebut. Hal tersebut tidak dapat ditinggalkan untuk menghasilkan perencanaan yang baik.

c. Pelaksanaan

Dalam pelaksanan terbagi dalam beberapa tahapan untuk mencapai hasil yang maksimal sesuai dengaprogram yang direncanakan:

- 1) Survai lapangan, survai lapangan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui lokasi yang akan digunakan kegiatan yang berguna mengetahui sejauh mana permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat sebagai mitra serta mengkomunikasikan dan memmberi tawaran kepada ibu-ibu PPK di wilayah Desa Cermo.
- 2) Mensosialisasikan program PKM kepada masyarakat dengan tujuan memaparkan rencana program yang telah di rancang dalam program pengabdian kepada perwakilan masyarakat.
- 3) Memotivasi kepada masyarakat dengan harapan untuk mengedukasikan antara pemanfaat pisang dan talas kimpul menjadi nilai jual yang tinggi sebagai trobosan peningkatan ekonomi masyarakat.
- 4) Mendemontrasikan dalam pembuatan kripik dengan hasil yang baik dan mempunyai rasa yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan masyarakat

(pasar).

- 5) Tahapan praktek merupakan tahapan yang harus dilakukan oleh masyarakat, dengan praktek tersebut diharapkan dapat melakukan sesuai dengan yang diajarkan (demonstrasi), oleh pemateri.
- 6) Merasakan, merasakan merupakan tahapan yang harus dilakukan oleh peserta pelatihan, yang disebabkan akan mengetahui seberapa baik hasil yang dikerjakan sehingga produk yang di buat apakah sudah sesuai dengan yang diharapkan oleh pasar.
- 7) Mengevaluasi, dalam tahap ini pelatihan akan mengetahui seberapa banyak produk tersebut berhasil atau belum berhasil, sehingga akan mengetahui seberapa banyak untuk perbaikan-perbaikan yang akan dilakukan, untuk mencapai hasil yang baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagaimana diterangkan didepan pelaksanaan PKM dimulai dari bersama-sama mahasiswa melakukan observasi dengan tujuan mengumpulkan data yang ada di Desa Cermo Kecamatan Sambi Kabupaten Boyolali, dengan didasari informasi terkait dengan, tempat, perijinan data-data (seperti keadaan di wilayah Desa, jumlah penduduk, keadaan pendidikan baik dari tingkat SD-Perguruan Tinggi, mata pencaharian masyarakat dan lainnya), dengan observasi tersebut dijadikan bahan untuk merencanakan program kerja yang akan dilaksanakan untuk pelaksanaan PKM, sehingga pelaksanaan PKM akan runtut dan teratur sesuai dengan program kerja yang di rencanakan.

A. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pengabdian masyarakat atau PKM dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 18 Pebruari 2023, yang diikuti oleh PKK Desa Cermo Kecamatan Sambi Kabupaten Boyolali, dari berbagai umur (dari ibu-ibu muda sampai ibu-ibu yang berumur diatas 50 tahun) yaitu kurang lebih 40 peserta, kegiatan ini dilakukan di dusun Giriloyo, bertempat di bapak kadus Eko.

Kegiatan ini diawali dengan penyampai materi oleh pemateri yaitu ibu Nab (seorang ibu yang mempunyai home industri pembuatan kriik diwilayah Simo), pemateri menjelaskan secara runtut dari pemilihan bahan, pengupasan, pemasahan, pembersihan, penggorengan, penaburan bumbu, pengepakan dan pemasaran.

Secara runtut dijelaskan oleh pemateri dengan disisipkan motivasi untuk ibu-ibu yang mengikuti pelatihan yaitu tidak akan rugi atau pasti ada labanya ketika produk kripik yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan pasar, dan produk tersebut bernilai ekonomis yang akan membantu pendaatan bagi masyarakat, dan bahan yang digunakan merupakan bahan yang mudah didapatkan disebabkan diwilayah DesaCermo merupakan daerah yang masih luas perkebunanya, dan telah banyak tanaman pisang dan talas kimpul. Sehingga pemanfaatan pisang dan talas kimpul yang digunakan kripik akan menjadi nilai yang ekonomiis membantu pendapatan ekonomi masyarakat.

Adapun beberapa tujuan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu menumbuh kembangkan pemanfaatan pisang dan talas kimpul yang lebih bermanfaat, yang disebabkan ketika pisang yang tumbuh dan panen bersama maka akan banyak tidak terpakai atau membusuk, sehingga ketika dapat di gunakan dengan produk bentuk lain yang tahan lama baik dengan cara gi goreng atau lainnya akan bertahan lama dan dapat di pasarkan, di berbagai penyedia bahan makanan (pasar, warung, toko, mini market ataupun lainnya). Tujuan utama dalam pengabdian ini bagaimana masyarakat dapat meningkat ekonominya di masa bahan pokok makanan melambung tinggi harganya (minyak goreng, gula pasir, beras dan kebutuhan lainnya).

Tahapan selanjutnya yaitu mempraktekkan dan memproduksi yang dikakukan dari pemilihan bahan yang baik, mengupas, membersihkan baik secara manual irisan biasa atau dengan pisau pasah, yang diharapkan ketika alat sangat terbatas masyarakat dapat menggunakan alat yang ada dan dimiliki, sehingga dalam produk tersebut tidak tergantung tidak mempunyai alat yang baik. Alat yang semi, alat ini merupakan alat modivikasi pisau yang di bentuk sedemikian rupa untuk menghasilkan hasil yang lebih cepat, kecepatan hasil kurang lebih 10 kali lipat dibandingkan dengan penggunaan pisau manual. Alat modern yaitu penggunaan alat yang lebih cepat dan menghasilkan produk yang lebih banyak di bandingkan dengan alat semi modern.



Gambar 1. Praktik Mengupas dengan alat Modifikasi Pisau

B. Proses Pembuatan kripik pisang dan talas kimpul

Pelaksanaan yang selanjutnya yaitu pelatihan yang di pandu oleh tim pengabdian, menyiapkan semua kebutuhan bahan dan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan seperti pisang (rojo nongko), minyak, gula, gas, talas kimpul, garam, bawang, balado dan lainnya yang dibutuhkan dalam pelatihan

Pemateri langsung menjelaskan proses dari awal secara terperinci yaitu dari pemilihan bahan yang bagus untuk menghasilkan hasil yang bagus pula, pisang yang lurus dan bagu merupakan bahan yang diharapkan bernilai baik, talas kimpul yang baik besar dan lurus merupakan bahan yang baik untuk pembuatan kripik talas kimpul.

Pengupasan merupakan tahapan selanjutnya dalam pembuatan kripik, pengupasan yang baik untuk pisang menggunakan pisau yang terbuat dari bambu, yang terbuat dari bambu tipis. Pengupasan pisang selesai kemudian diiris tipis menggunakan pisau ataupun menggunakan pisau semi, untuk hasil yang baik

pemasahan pisang tidak terlalu tipis dan atau tidak terlalu tebal sehingga ketika terlalu tipis mudah patah dan aremuk dan terlalu tebal akan memakan waktu lama dalam penggorengan dan keras ketika sudah kering. Begitu pula tidak berbeda dalam pembuatan kripik talas kimpul.

Setelah pengupasan dan pemasahan selesai maka selanjutnya pembersihan atau pisang dan talas kimpul di cuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan getah yang ada pada pisang dan talas kimpul. Setelah dirasa sudah bersih maka proses penggorengan, proses penggorengan yang baik menggunakan api yang besar dan minyak yang dapat menenggelamkan pisang ataupun talas kimpul, dan tidak terlalu banyak di bolak-balik, akan mengakibatkan bahan menjadi hancur. Proses yang baik yaitu ketika satu sisi kering baru di balik sehingga kering semuanya. Setelah kering maka di angkat dan di tempatkan di baskom yang sebelumnya di beri alas kertas koran atau sejenisnya yang dapat menyerap minyak, sehingga kripik tidak basah minyak.

Setelah kripik kering dan tidak basah maka proses selanjutnya yaitu, pemberian rasa yang sesuai selera, akan tetapi perlu di perhatikan yaitu sesuai dengan kebutuhan pasar. Bisa dengan rasa manis, dengan cara memasak gula 1 gelas gula dengan 1 gelas air, kemudian di tuangkan ke tempat kripik dan diaduk sampai rata kemudian digoreng kembali. Rasa original dengan cara memberi rasa bawang dan garam sehingga kripik menjadi rasa gurih, dengan cara di tumbuklah garam dan bawang dicampurkan sebelum dimasukkan kedalam penggorengan, sehingga tercampur dengan baik dan rata. Rasa balado merupakan poses pembuatan rasa yang paling mudah yaitu bahan yang telah digoreng di tabur dengan rasa balado secara merata, dan lainnya dalam menggunakan rasa sesuai dengan selera yang pokok yaitu rasa yang diminati oleh pembeli.

Tahap terakhir yaitu pengepakan atau pembungkusan. Tahapan ini memperhatikan berapa harga yang akan dijual, tergantung dari keinginan produksi dengan harga pasaran, baik dengan harga Rp. 1.000,00 ataupun harga yang selebihnya, tetu harus menyiapkan tempat atau bungkus sesuai dengan seberapa akan dijual.



Gambar 1. Praktik Pemberian Bumbu dan Proses Menggoreng

4. PENUTUP

Pisang dan talas kimpul yang merupakan bahan baku yang digunakan sebagai kripik, sudah tersedia di lahan kebun yang tertanam di lingkungan masyarakat yang notabene masih mempunyai lahan yang luas untuk ditanami pisang dan talas kimpul. Kedua bahan tersebut merupakan bahan baku yang digunakan sebagai kripik. Pisang raja (rojo nongko) yang merupakan bahan baku kripik pisang, yang mempunyai cita rasa yang khas, enak dan gurih ketika digunakan sebagai kripik original. Talas kimpul merupakan bahan baku pembuatan talas kimpul, yang mempunyai cita rasa yang gurih dan enak, sehingga bahan-bahan tersebut dengan mudah didapat di daerah Desa Cermo di wilayah Kecamatan Sambu Kabupaten Boyolali. Tanah yang subur dan suasana yang sejuk merupakan daerah yang di miliki Desa Cermo.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan agar masyarakat mempunyai pendapatan tambahan untuk penopang ekonomi masyarakat. Kegiatan ini dilakukan dalam tiga tahap:

1. Penyuluhan pentingnya peningkatan ekonomi masyarakat sebagai sumber pendapatan tambahan keluarga.
2. Penjelasan prosen pembuatan kripik sampai dengan pemasaran.
3. Praktek pembuatan kripik dan pemberian cita rasa yang bermacam-macam yang menarik terhadap masyarakat.

Dengan kegiatan tersebut ibu-ibu PPK ataupun masyarakat, dapat memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitarnya dapat menghasilkan nilai ekonomis, sebagai penghasilan tambahan ataupun menjadi penghasilan yang tetap.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aqila, Nisa (2021) *Pemberdayaan Potensi Masyarakat dalam Meningkatkan Ekonomi di Desa Passeno Kabupaten Sidenreng Rappang (Analisis Ekonomi Syariah)*. Undergraduate thesis, IAIN Parepare
- Nissa, K.I., Firdos., Al Farisy., et al. (2022). Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang penerapan hukum Islam terhadap Digitalisasi Ekonomi Syari'ah. *Journal AL-HAZIQ*, Vol.01, 25-32.
- Ully Hikmah Andini, Mochamad Saleh Soeaidy, *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Dari Desa Tertinggal Menuju Desa Tidak Tertinggal (Studi Di Desa Muktiharjo Kecamatan Margorejo Kabupaten Pati)* Ainul Hayat Jurusan Ilmu Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Administrasi, Universitas Brawijaya, Malang
E-mail: ullyhikmahandini@gmail.com
- Hendrawati Hamid, *Manajemen Pemberdayaan Masyarakat*, De La Macca (Anggota IKAPI Sulsel) Jln. Borong raya No. 75 A Lt. 2 Makassar 90222, Cetakan ke-1 Juni 2018