



## PENGEMBANGAN DAN PEMASARAN PRODUK KRIPIK PISANG (*BANANA CHIPS*) ARSA JAYA KHAS GUNUNG SARI

Ujang Hibar<sup>1\*</sup>, Budi Susanto<sup>2</sup>, Andi Muhammad Fatur<sup>3</sup>, Sela Febiola<sup>4</sup>, Angga Diwa Permana<sup>5</sup>,  
Gina Oktaviana<sup>6</sup>, Nirmala Makalingga Setyoko<sup>7</sup>, Muhammad Ilham Alfarizi<sup>8</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>Universitas Bina Bangsa

Email : [ujanghibar93@gmail.com](mailto:ujanghibar93@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [budisusanto5758@gmail.com](mailto:budisusanto5758@gmail.com)<sup>2</sup>, [andimuhammadfatur96@gmail.com](mailto:andimuhammadfatur96@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[sela.pebiyola@gmail.com](mailto:sela.pebiyola@gmail.com)<sup>4</sup>, [anggapermana1254@gmail.com](mailto:anggapermana1254@gmail.com)<sup>5</sup>, [ginaoktavia29@gmail.com](mailto:ginaoktavia29@gmail.com)<sup>6</sup>, [nmakalingga@gmail.com](mailto:nmakalingga@gmail.com)<sup>7</sup>,  
[ilhamalfarizi29@yahoo.com](mailto:ilhamalfarizi29@yahoo.com)<sup>8</sup>

### Abstrak

Bagi kebanyakan orang, camilan menjadi salah satu hal yang wajib tersedia di dalam rumah maupun tempat kerja. Baik itu, saat beraktivitas atau bersantai, *snack* ringan selalu bisa menjadi teman yang sempurna untuk menjadikan *mood* lebih terangkat dan juga meningkatkan produktivitas.

Di antara beragam jenis camilan yang bisa dipilih, keripik tetap menjadi favorit bagi sebagian orang. Dengan tekstur yang *crunchy* dan praktis untuk dikonsumsi, keripik seakan tak bisa terlewat dari perhatian saat sedang memilih camilan untuk dijadikan stok di rumah. Varian rasa keripik pun beragam sehingga lebih mudah disesuaikan dengan selera, ada yang gurih, asin, dan juga pedas. Ada pula varian keripik dengan rasa manis yang tidak hanya bikin ketagihan, yaitu keripik pisang (*Banana Chips*). Keripik pisang sangat cocok dijadikan camilan yang mampu memanjakan lidah, sekaligus mencukupi kebutuhan nutrisi penting dalam tubuh. Buah Pisang Sendiri memiliki sekitar 136 kalori untuk setiap 100 gram yang secara keseluruhan berasal dari karbohidrat yang mempunyai manfaat kesehatan dan gizi, sehingga perlu disebar- luaskan di masyarakat. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi untuk permasalahan yang ada di desa Gunungsari khusus nya bagi penghasil keripik pisang yaitu kurangnya kualitas barang yang di jual dan di produksi di daerah tersebut. Maka dari itu di lakukan kegiatan program pembinaan mulai dari meningkatkan pemahaman masyarakat sasaran terkait pengolahan pisang menjadi berbagai produk inovasi, serta memberikan pengetahuan manfaat pisang dari aspek gizi, dan kesehatan.

**Kata Kunci :** Pisang, *Banana Chips*, Pemasaran

### Abstract

*For most people, snacks are one of the things that must be available at home and at work. Whether it's, when doing activities or relaxing, light snacks can always be the perfect companion to make the mood more elevated and also increase productivity.*

*Among the wide variety of snacks to choose from, chips remain a favorite for some. With a crunchy texture and practical for consumption, chips seem to be unable to miss attention when choosing snacks to be used as stock at home. The flavor variants of chips are also diverse so that they are easier to adjust to taste, some are savory, salty, and also spicy. There is also a variant of chips with a sweet taste that is not only addictive, namely banana chips (*Banana Chips*). Banana chips are very suitable as a snack that is able to pamper the tongue, as well as meet the needs of important nutrients in the body. Banana Fruit Itself has about 136 calories for every 100 grams which overall comes from carbohydrates that have health and nutritional benefits, so it needs to be spread in the community. This community service program aims to provide solutions to problems that exist in Gunungsari village specifically for banana chip producers, namely the lack of quality of goods sold and produced in the area. Therefore, coaching program activities are carried out starting from increasing the understanding of the target community related to the processing of bananas into various innovative products, as well as providing knowledge of the benefits of bananas from nutritional and health aspects.*

**Keywords :** Bananas, *Banana Chips*, Marketing

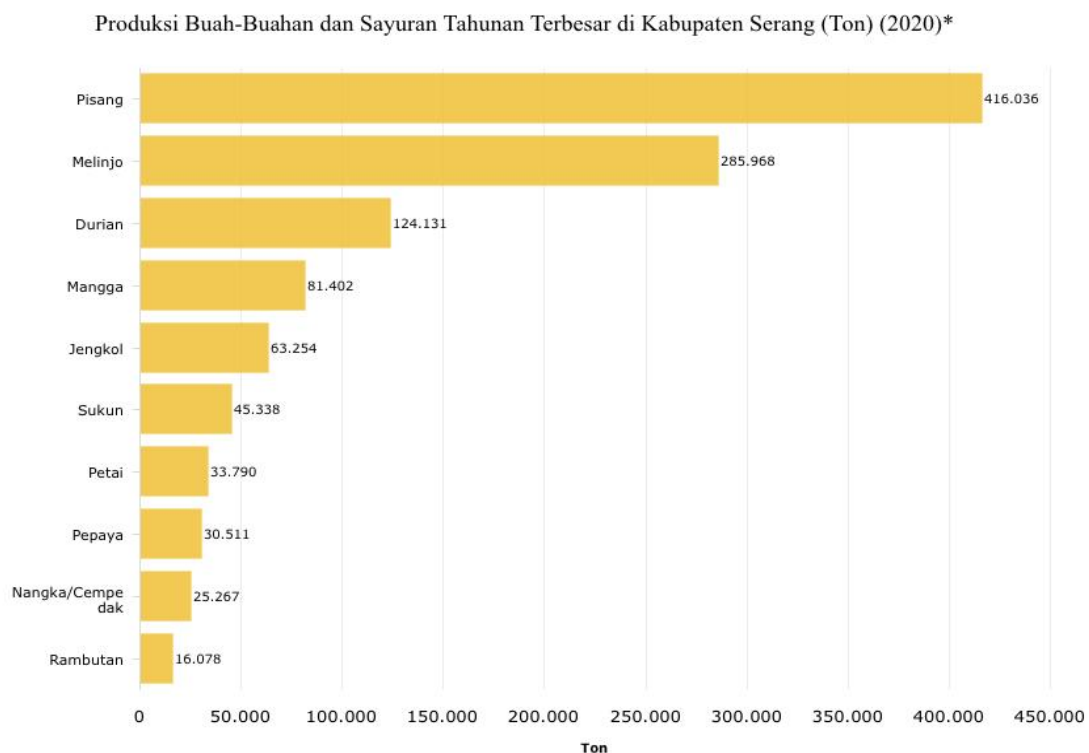
## LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Desa Gunungsari merupakan desa yang berada di Kabupaten Serang tepatnya di Kecamatan Gunung sari dimana dalam bidang ekonominya masyarakat Gungungsari Bertani, berkebun dan berdagang. Salah satu item yang di butuhkan untuk mengembangkan usaha dan produksinya adalah sumber daya atau bahan baku. masyarakat Desa Gunungsari memiliki potensi dalam bidang pertanian dan perkebunan yang lebih tinggi potensinya dalam bidang perkebunan pisang diantaranya:

mengembangkan pengolahan terhadap sumber daya pertaniannya seperti pisang dan pengembangan terhadap penjualan produk yang sudah ada didaerah Gunungsari. Penanaman pohon pisang ini sendiri cukup banyak di desa Gunungsari. Sehingga dapat dikembangkan demi mengembangkan perekonomian masyarakat. Pisang ini juga bisa digunakan sebagai pengganti makanan, cemilan santai dan lain-lain.

Kekhawatiran dalam kurangnya pemahaman mengenai pengembangan hasil bumi masyarakat Desa Gunungsari serta menjadi merosotnya pengembangan pertanian dalam memanfaatkan perkebunan pisang dan terhadap berlangsungnya UMKM menjadi tantangan untuk mensosialisasikan dan menyebarkan bagaimana caranya dalam pengembangan pisang menjadi produk yang bisa menghasilkan ekonomi kreatif dalam masyarakat dan mampumembantu perekonomian pribadi maupun kelompok daerah. Salah satunya disini yaitu mengembangkan pisang menjadi Kripik Pisang (*Banana Chips*) menjadi bermanfaat dan lebih dikenal masyarakat luas. Khususnya bagi remaja yang memang mereka sebagai remaja diharuskan untuk menjadikan dirimereka kreatif serta inovatif. Dikarenakan cukup banyaknya masyarakat yang melakukan penanaman pisang dan kebetulan di Desa Gunungsari ditemukan UMKM yang melakukan produksi pembuatan kripik.

Berdasarkan data BPS Tahun 2020 produksi buah dan sayur di Kabupaten Serang cukup tinggi dimana bisa di buktikan melalui tabel dibawah ini :



Gambar 1 Tabel Produksi Buah dan Sayur

Sumber: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/09/02/kabupaten-serang-jadi-pemasok-pisang-terbanyak-produksi-capai-41603-ribu-ton>

Dapat dilihat tabel tersebut menunjukkan bahwa produksi pisang di kabupaten serang cukup

tinggi sehingga itulah menjadi dasar utama kami untuk mengembangkan UMKM melalui Sektor buah pisang di mana salah satu olahannya adalah kripiki pisang (*Banan Chips*).

Pertama melakukan tinjauan lokasi yang memang bertujuan untuk melakukan penelitian demi mengetahui kelemahan dan kelebihan apa saja yang ada dalam pengembangan potensi Pisang ini. Setelah melakukan tinjauan lokasi dan menemukan kelemahan yaitu masih kurangnya pengolahan dalam menghasilkan variant rasa, pengemasan (*packaging*) serta identitas produk belum terlihat.



Gambar 2 Survei Lokasi UMKM Kripik Pisang

Kedua memberikan penjelasan mengenai produk pisang dan mengembangkan melalui inovasi produk pisang yang dari produk sederhana hingga menjadi produk yang bisa mempunyai nilai lebih. Resep dan cara pembuatan untuk mendapatkan hasil yang sesuai sehingga bisa meningkatkan nilai jual produk dengan cara menambahkan varian rasa dalam keripik, membuat identitas produk dan pengemasan produk menjadi lebih menarik.

Dalam pengemasan menggunakan identitas, sehingga produk ini menjadi lebih mudah dikenal masyarakat dan dikembangkan karena proses pembuatan yang mudah, bahan yang mudah ditemukan di Desa Gunungsari dan bahan yang lainnya cukup ekonomis. Secara umum kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan memberikan pengetahuan, pemahaman serta pembinaan tentang pengembangan pengolahan produk kepadamasyarakat dan UMKM yang ada, produk yang tidak hanya dapat meningkatkan nilai jual saja. Melainkan menjadi makanan serta minuman yang memberikan kesehatan ketika dikonsumsi juga memberikan pengetahuan terkait alasan mengapa menjadikan keripik pisang gula aren danapa saja manfaat serta kandungan gizi yang ada dalam gula aren.

Pisang adalah salah satu tanaman atau tumbuhan terna yang memiliki ukuran relatif besar atau raksasa yang berdaun besar dengan suku Musaceae. Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun sub tropis. Ada dua jenis tanaman pisang yaitu tanaman pisang komersial dan tanaman pisang yang dapat dibudidayakan (Kurniawan dkk, 2016). Tanaman pisang adalah terna besar tahunan yang berimpang dan berserat. Batang semunya tumbuh mengelompok dalam rumpun, daunnya lebar, helainya berbentuk

lonjong-lanset, kadang berlapis lilin, tangkai daun panjang dan membentuk batang semu. Perbungaan pada ujung batang, menjulur, keluar dari ujung batang semu, menjurai, semi-menjurai atau bahkan tegak. Braktea tidak beralur dalam, tergulung bersama-sama atau tegak menyirip, dan biasanya menggugurkan diri (Nasution dan Isamu, 2001).

Secara taksonomi tanaman pisang diklasifikasikan sebagai berikut: Divisi: Spermatophyta, Sub Divisi: Angiospermae, Kelas: Monocotyledonae, Famili: Musaceae, Genus: Musa, Spesies: Musa Paradisiaca L (Kaleka, 2013). Buah pisang mengandung gizi cukup tinggi yaitu kolestrol rendah serta vitamin B6 dan Vitamin C tinggi. Zat gizi terbesar pada buah pisang masak adalah kalium sebesar 373 miligram/100 gram pisang. Pisang juga merupakan sumber karbohidra, Vitamin A dan C, serta mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20%). Karbohidrat pisang merupakan cadangan energi yang sangat baik digunakan dan dapat secara cepat tersedia bagi tubuh, sehingga dapat digunakan sebagai bahan alternatif pangan (Ambarita dkk, 2015).

Definisi pemasaran sebagai proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalan (Kotler dan Armstrong, 2012). Sedangkan menurut Stanton (2013), pemasaran merupakan suatu system dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan produk yang dapat memuaskan keinginan dalam mencapai tujuan perusahaan.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan Introduksi kripik Pisang (*Banan Chips*), dilakukan di Kampung Sulang RT/RW 02/02 Desa Gunungsari Kecamatan Gungungsari Kabupaten Serang, dengan datang langsung ke tempat pengolahan Kripik Pisang.

### **I. CARA PEMBUATAN PRODUK**

#### **a. Kripik Pisang**

##### **1. Pertama yaitu pembuatan kripik pisang yang pertama :**

- ✓ Siapkan pisangnya yaitu pisang nangka, sambil membersihkan kitasiapkan air di dalam ember lalu masukkan kapur sirih dan air Kunyit.
- ✓ Selanjutnya setelah pisang dikupas pisang direndam ke dalam kapursirih tersebut.





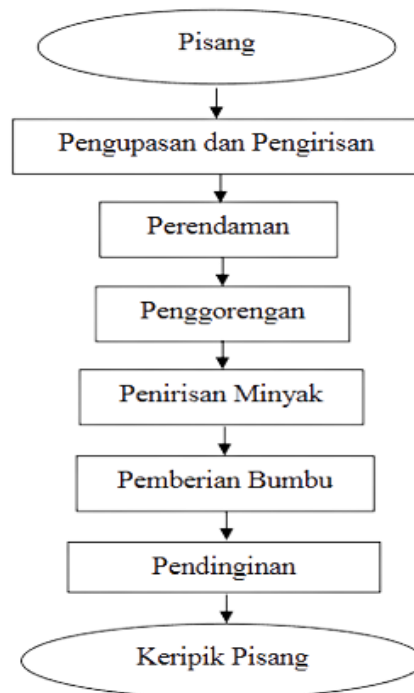
Gambar 3 Proses Pengolahan Kripik Pisang

2. Panaskan minyak dalam wajan setelah minyak panas, hasil rendaman pisang tadi diiris sambil dipotong di kedalam minyak yang panas tadi goreng pisang hingga pisang berwarna kecoklatan dan kering.
3. Angkat keripik pisang tiriskan setelah Tiriskan masukkan ke dalam standing pouch atau kemasan lalu rapatkan klip kemasan dan berikan stiker atau identitas produk.



Gambar 4 Proses Pengemasan

Berikut ini adalah bagan produk pengolahan kripik pisang dimana ini adalah acuan kami dalam melakukan penelitian :



Gambar 5 Bagan Pengolahan Pisang

## PROSES PEMASARAN

Setelah tahapan di penupasan sampai dengan pengemasan selanjutnya di lakukan pemasaran, adapun lokasi Target pasar poduk kripik pisang Arsa Jaya ini semua kalangan, dipasarkan melalui warung, toko oleh-oleh. Adapun harga jual dari produk ini adalah Rp. 2.000 -Rp. 35.000/bks. Promosi yang dilakukan selama ini, yaitu menawarkan kepada setiap pedagang tentang produk ini, teman dekat dan lingkungan sekitar dengan kata lain promosi mulut ke mulut dan media internet. Peluang pasar untuk produk yang berbahan dasar pisang ini sangatlah besar melihat budaya masyarakat Kabupaten Serang yang konsumtif dan peluang pasar yang menjanjikan. Selain itu daya beli konsumen terhadap produk ini cukup bervariasi dari konsumen kelas atas sampai konsumen menengah bawah. Produk ini dapat dikonsumsi oleh semua golongan karena harganya yang relatif terjangkau serta memiliki nilai kepuasan yang tinggi.

Berikut ini beberapa dokumentasi pemasaran Produk Kripik Pisang (*Banana Chips*) :





Gambar 6 Pemasaran Banana Chip

## PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Secara keseluruhan, kegiatan introduksi ini telah dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat terhadap pengembangan potensi masyarakat maupun tentang UMKM fokus produk dari buah pisang. Bahwa siapapun bisa membuat, menjadi dan menghasilkan sesuatu. Dalam penyebaran informasi salah satunya dengan melakukan kegiatan seminar dan baksos kesehatan tentang UMKM, dimana kami membahas mengenai arti pentingnya kesehatan dalam kehidupan serta memberi informasi tentang manfaat pisang yang dapat dijadikan berbagai olahan produk, seperti keripik pisang yang memberi banyak manfaat bagi kesehatan.

Setelah kami melakukan kunjungan ke tempat pembuatan keripik pisang, makan kami dari anggota Kelompok 45 mencoba memberikan inovasi dengan memberikan stiker pada kemasan standing pouch agar dapat menambah daya tarik konsumen untuk membeli produk Keripik Pisang (*Banana Chip*).

Harapan kami setelah kami selesai mengabdikan kepada masyarakat, produk keripik pisang khas Desa Gunungsari ini dapat bersaing dengan produk-produk lainnya di pasar dan juga dapat membantu memperbaiki UMKM di daerah Kecamatan Gunungsari khususnya di desa Gunungsari itu sendiri.



### Gambar 7 Kemasan Kripik

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian terhadap Masyarakat Desa Gunungsari dalam bidang Ekonomi Kreatif meningkatkan pengetahuan masyarakat dan menjadikan pemikiran masyarakat untuk lebih bisa memanfaatkan hasil bumi mereka. Serta mengetahui manfaat, gizi yang terkandung dalam pisang menjadi berbagai macam makanan dan minuman yang bisa dikonsumsi yang menyehatkan ditengah situasi pandemic COVID 19 yang sangat dianjurkan menjaga kesehatan. Para remaja desa Gunungsari juga sudah mencoba mempraktekannya dirumah. Bahkan pemilik UMKM kripik Bapak Sukendar sudah mulai mencoba memproduksi jual beli Kripik Pisang sekitar dua tahun yang lalu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita M. D. Y., Bayu E. S., Setiada H., 2015, Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang, *Jurnal Agroekoteknologi*, 1911-1924.
- E-Book Bisnis UMKM. *Mengupas Guruhnya Kripik Pisang*. Diunduh pada 2022 Agst 14 23.34  
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/09/02/kabupaten-serang-jadi-pemasok-pisang-terbanyak-produksi-capai-41603-ribu-ton>
- Nasution, R. E. dan Isamu. 2001. *Pisang Pisang Liar di Indonesia*. Bogor: Puslibang biologi LIPI.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Solo. Arcita.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2012. *Principles of Marketing*. New Jersey: Prentice Hall.
- Kurniawan, Fredi. 2020. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Pisang. <https://fredikurniawan.com> [16 Agustus 2022]
- Stanton, William J. 2012. *Prinsip Pemasaran, Alih Bahasa* : Yohanes Lamarto Penerbit Erlangga, Jakarta.