

# Program Kemitraan Masyarakat (Pkm) Kelompok Usaha Keripik Buah Desa Bulucenrana Kecamatan Pituriawa Kabupaten Sidrap

Yanti<sup>1</sup>, Andi Febriana Tamrin<sup>2</sup>, dan Basri<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Mesin, Universitas Fajar, Makassar, 90231

<sup>2</sup>Program Studi Sastra Inggris, Universitas Fajar, Makassar, 90231

*Email:*

yhanthy@unifa.ac.id

---

## ABSTRAK

Keripik Buah adalah bahan kering berupa lempengan tipis yang bahan utamanya adalah buah-buahan hasil perkebunan. Berbagai bahan dapat diolah menjadi kerupuk seperti nangka dan pisang. Mitra dalam kegiatan PKM ini yaitu kelompok usaha “Wanita karya” yang bertempat usaha di Pitu Riawa, Desa Bulucenrana, Kabupaten Sidrap. Permasalahan yang dihadapi mitra sering kali permintaan pasaran tidak tercukupi oleh Industri Rumah Tangga keripik buah dan keripik-keripikan karena pembuatannya masih menggunakan cara yang konvensional khususnya dalam hal pemotongan, pengirisan, pengolahan, produk serta pemasaran. Rencana kegiatan ini akan dilaksanakan selama 8 (delapan) bulan. Target luaran kegiatan program PKM ini adalah: a). Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pemotong keripik buah; b). Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pengering keripik buah; c). Sumber Daya Manusia (SDM) yang lebih terampil dalam produksi aneka rasa kripik buah. d). Pelatihan membuat kemasan produk agar lebih menarik untuk ekspansi pasar lebih luas; dan e). Manajemen usaha keripik yang terukur dan terarah.

**Kata Kunci:** Buah, Keripik, Pengiris, Pengering

---

## PENDAHULUAN

Perekonomian adalah salah satu pilar yang sangat penting dan terkait dengan segala bidang. Masalah ekonomi sering kali dikaitkan aktivitas bisnis atau usaha. Aktivitas ini dapat dilakukan oleh setiap unsur masyarakat, baik individu ataupun organisasi (Astuti et al., 2019). Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk memberikan bantuan pendapatan bagi masyarakat.

Kabupaten Sidenreng Rappang yang kaya akan hasil alamnya karena didukung dengan tanah yang subur. Sehingga tanaman dapat tumbuh dengan subur baik secara budidaya maupun tumbuh secara liar. Hal ini berhubungan dengan panen raya dimana komoditi pertanian menjadi melimpah ruah. Sehingga terjadi penurunan harga yang tidak wajar yang membuat petani harus menjual hasilnya dengan harga yang sangat murah.

Sifat hasil pertanian secara fisik yaitu mudah busuk dan rusak. Sebagai contoh buah-buahan yang memiliki sifat tidak tahan untuk penyimpanan jangka panjang dan membutuhkan cukup besar karena ukurannya. Hasil pertanian biasanya mengandung zat – zat yang penting bagi tubuh manusia seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, fosfor, serta zat – zat mineral yang berguna bagi tubuh manusia. Diantara zat – zat tersebut ada yang mudah

hilang atau rusak akibat proses pengolahan seperti vitamin. Sehingga untuk memperoleh hasil yang baik serta menjaga agar kandungan gizi yang diperlukan tidak hilang diperlukan teknik dalam pengolahannya. Teknik mengolah yang akan digunakan tergantung pada sifat dan ciri bahan yang akan diolah. Dalam pengolahan, ada beberapa teknik yang sering digunakan yakni mengupas, memotong, memarut, pelunakan, pemerasan, emulsifikasi, fermentasi, pemasakan (perebusan, pendidihan, penggorengan, pengukusan pemanggangan, pengasapan), pengeringan, pasteurisasi, dan pengepakan (Masithoh & Kusumawati, 2017). Nangka dan pisang merupakan salah satu komoditi buah – buahan khas bulucenrana kabupaten Sidrap. Jumlahnya cukup banyak sehingga memerlukan penanganan khusus dalam pengolahannya. Nangka dan pisang memiliki kadar nutrisi yang cukup tinggi seperti kalsium, flavonida, saponin dan tannin (Desiliani et al., 2019). Keripik nangka dan pisang merupakan salah satu bentuk hasil pengolahan buah yang biasa kita jumpai.

Tingginya permintaan pasar terhadap bahan pangan salah satunya adalah permintaan keripik tidak akan pernah sepi, sehingga industri skala rumah tangga akan semakin banyak. Keripik merupakan makanan camilan (snack) yang mempunyai daya awet yang cukup tinggi, rasa yang enak, dan variasi yang banyak sehingga dapat memenuhi selera konsumen dan bernilai ekonomi

tinggi (Desiliani et al., 2019). Hal inilah yang rupanya disadari betul oleh kelompok olahan pangan/keripik Wandi Arni yang memiliki kelompok usaha “Wanita Karya” yang bertempat usaha di Pitu Riawa, Desa Bulucenrana, Kabupaten Sidrap. mitra ini sudah lebih 10 tahun mengelola usahanya namun pengelolaannya masih sederhana dan pemasarannya belum meluas (masih bersifat lokal).

Pengusaha kecil umumnya memiliki masalah yang mirip. Salah satunya yaitu rendahnya jumlah produksi. Hal ini akan sangat merugikan pengusaha kecil. Selain itu, tingginya biaya produksi berbanding terbalik dengan harga jual yang rendah membuat pengusaha kecil seperti enggan untuk melanjutkan usaha mereka. Terakhir, pemasaran juga menjadi salah satu penyebab menurunnya bidang usaha kecil (Rohpandi et al., 2019).

Dari hasil wawancara dengan kedua mitra (awal Maret 2019) diperoleh kesimpulan bahwa usaha ini pun semakin menjanjikan karena adanya jaminan kontinuitas bahan baku yang digunakan karena sifatnya yang memanfaatkan potensi lokal. Namun seiring dengan semakin ketatnya persaingan dunia usaha, UMKM ini dituntut agar mampu menyediakan produk keripik secara lebih unggul dengan kriteria sebagai berikut: (1) warna dan permukaan keripik berpenampilan kering, tidak mengkilat, tidak gosong; (2) aroma keripik dipengaruhi oleh aroma minyak; dan (3) kerenyahan keripik, bila dikonsumsi akan menimbulkan bunyi, tidak keras dan mudah patah (Desiliani et al., 2019).

Berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan oleh Tim PKM diketahui bahwa terdapat beberapa kelemahan pada hasil panen masyarakat khususnya pada hasil panen buah. Kegiatan PKM ini dilakukan terhadap mitra yang memiliki hasil panen buah. adapun permasalahan yang dialami: (1) Pemanfaatan hasil panen buah nangka dan pisang; (2) daya simpan tidak terlalu lama; dan (3) harga buah sangat rendah.

Tidak meratanya tingkat kematangan produk keripik disebabkan karena tidak homogenya ketebalan irisan bahan baku pisang, ares, gadung dan juga garut. Proses pengirisan selama ini masih mengandalkan cara manual menggunakan pisau, sehingga kontrol terhadap ketebalan irisan bahan baku pada tahapan ini menjadi susah untuk dilakukan, yang pada akhirnya akan memakan banyak waktu produksi.

Proses pengeringan bahan baku keripik yang dilakukan selama ini hanya mengandalkan bantuan sinar matahari, sehingga ketika cuaca mulai tidak menentu seperti saat ini, usaha olahan pangan ini mulai mengalami kesulitan. Proses pengeringan yang biasanya dapat dilakukan dalam waktu yang relatif singkat, yaitu 1 hari untuk bahan ares, gadung, dan garut ketika musim kemarau menjadi jauh lebih lama, yaitu 3-4 hari pada saat musim penghujan. Akibatnya, penyediaan pesanan dalam jumlah besar yang diterimanya, seringkali terlambat dari tenggat waktu yang dijanjikan.

Tahapan pengirisan dan pengeringan bahan baku merupakan 2 (dua) tahapan utama dalam proses produksi

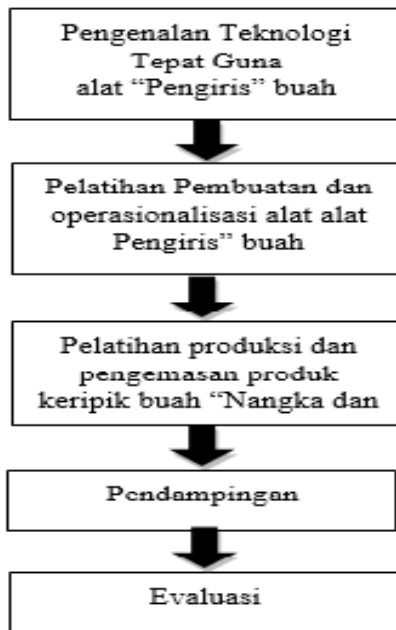
aneka produk keripik, yang akan sangat berpengaruh terhadap kuantitas serta kualitas kematangan dan kerenyahan produk keripik yang diproduksi (Widagdo & Seprianto, 2009). Oleh karena itu, untuk semakin memperkuat eksistensi mitra ke depannya, diperlukan adanya perbaikan teknologi produksi, terutama pada tahapan pengirisan dan pengeringan bahan baku keripik, melalui introduksi mesin pengiris Nangka dan Pisang dan mesin pengering (oven).

Pengembangan pemasaran juga dilakukan melalui upaya pembenahan kemasan, dengan desain yang menarik dan informatif. Pengelolaan usaha yang masih menggunakan metode kekeluargaan, tanpa adanya manajemen yang baku. Pengelolaan keuangan dilaksanakan atas dasar saling percaya di antara anggota keluarga. Hal ini tentu memiliki potensi bagi munculnya banyak penyimpangan, yang dikhawatirkan akan “menggerogoti” usaha dari dalam (internal). Oleh karena itu, melalui kegiatan PKM ini, juga akan dilakukan upaya peningkatan kualitas manajemen usaha.

Ada beberapa kegiatan pengabdian dengan tema yang sama yang telah membahas mengenai industri UMKM dengan menggunakan buah sebagai bahan baku utama. Pertama, Mufarida dan Suharso (2017) telah menulis artikel mengenai pengolahan buah manga menjadi keripik dengan menggunakan *vacuum frying*. Mitra yang digandeng adalah Kelompok Tani Sinar Ladang Desa Bayeman di Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual dan pendapatan petani. Dengan menetapkan prosedur yang telah ditetapkan oleh tim, proses produksi dan pemasaran dilakukan secara lebih baik. Sehingga didapatkan peningkatan hasil produksi dan pemasaran dengan system yang lebih baik (Mufarida & Suharso, 2017).

Kedua, kegiatan pengabdian yang menggunakan buah dan sayur sebagai bahan baku juga dilakukan oleh Suranta et.al. (2016) di kabupaten Boyolali. Di kegiatan pengabdian ini, mereka membantu UMKM yang berada di desa Kopen. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi serta memperbaiki manajemen usaha pada usaha Keripik Nabati pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Sejahtera. Dampak dari kegiatan yang dilaksanakan adalah diperolehnya manajemen waktu produksi yang lebih teratur dan diberikannya mesin pengemas yang membantu dalam proses produksi (Suranta et al., 2016).

Selanjutnya, Lestari dan Rahayuningsih (2019) juga memilih buah, tepatnya buah pisang sebagai bahan utama dalam kegiatan pengabdian mereka. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk menghasilkan produksi keripik pisang yang lebih sehat dan mengandung antioksidan. Dalam kegiatan ini, tim pengabdian telah memberikan bantuan yang berupa peralatan dan bahan untuk meningkatkan produksi, pelatihan manajemen SDM kewirausahaan, bimbingan teknis strategis marketing dan kerjasama, pendampingan pembuatan label kemasan, pendampingan pengurusan izin P-IRT dan sertifikat Halal. Hasil kegiatan mereka adalah peningkatan keterampilan



Gambar 1. Tahapan Proses Kegiatan.

mitra dalam memproduksi keripik pisang, peningkatan skala produksi, produk quantities jumlah produk kripik bertambah (Lestari & Rahayuningsih, 2019).

Keempat, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Novaria et.al. di tahun 2019. Kegiatan ini difokuskan kepada peningkatan pemasaran produk yang dihasilkan oleh UKM setempat. Kegiatan pengabdian ini menggandeng mitra di desa wisata Kampung Lawas Merpati yang memiliki unit usaha keripik pare dan stik lidah buaya. Solusi yang diberikan kepada pihak UKM adalah ketersediaan tambahan peralatan produksi dari segi kualitas dan kuantitas, dan pengembangan kemasan yang lebih menarik. Hasil yang diperoleh setelah dilakukan kegiatan pendampingan adalah, UKM keripik pare dan stik lidah buaya mampu menguasai pasa dengan banyaknya varian yang ditawarkan (Novaria et al., 2019).

Keenam, Indardi melaksanakan kegiatan pengabdian di Dusun Semuluh Kidul berupa pembuatan keripik singkong. Kegiatan pengabdian ini menggandeng mitra masyarakat desa. Kegiatan ini menggunakan dua metode, yaitu metode penyuluhan dan pelatihan. Sasaran utama dari program ini adalah masyarakat wanita tani Dusun Semuluh Kidul, dengan didukung oleh pemerintah dusun dan masyarakat. Program kegiatan yang dilaksanakan oleh tim adalah; (1) Membentuk kelompok pengrajin olahan hasil pertanian keripik singkong serta memberikan bantuan berupa alat perajang kripik manual dan otomatis, juga alat *spinner*; (2) menciptakan produk olahan keripik singkong; (3) membuka jaringan pasar. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah telah terbentuknya kelompok wanita tani (KWT) Keripik Singkong Dusun Semuluh Kidul (Indardi, 2018).

Berdasarkan uraian permasalahan yang diidentifikasi maka penyelesaian masalah yang ditawarkan sebagai berikut:

1. Pelatihan pembuatan Teknologi Tepat Guna baru alat "pengiris" buah;
2. Pelatihan Pengolahan dan pemanfaatan hasil panen agar daya simpan buah bisa bertahan lebih lama.
3. Pelatihan usaha dan manajemen usaha agar hasil panen memiliki harga jual yang tinggi.
4. Pelatihan pembuatan aneka produk keripik buah "Nangka dan Pisang" kualitas visual dan rasa yang lebih beragam, serta kuantitas produksi yang meningkat "Nangka dan Pisang";
5. Pelatihan pembuatan kemasan keripik buah "Nangka dan Pisang" dengan teknik kemasan "Zipper stan up";
6. Pemberian materi peluang usaha keripik buah "Nangka dan Pisang".

## METODE

Dalam kegiatan pengabdian ini, dibuat dalam beberapa tahapan yang telah dirancang berdasarkan kebutuhan dari permasalahan yang ditemukan di lapangan dari hasil diskusi dengan mitra. Menurut Susanti et al, 2017 dalam (Tamrin & Yanti, 2019) tahapannya adalah sosialisasi, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Metode pelaksanaan di kegiatan ini adalah pelatihan dan pembuatan. Teknologi Tepat Guna alat "Pengiris" buah, penggunaan alat. Tahapan Proses Kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.

Metode introduksi pelatihan pembuatan Teknologi Tepat Guna alat "Pengiris" buah. Untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi keripik buah "Nangka dan Pisang" UMKM mitra. Dalam tahapan ini, mitra diperkenalkan dengan alat yang nantinya akan digunakan untuk memproduksi keripik pisang dan nangka.

Metode pelatihan operasionalisasi Teknologi Tepat Guna alat "Pengiris" buah, Membekali keterampilan mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian. Penerapan dalam kegiatan ini dikhususkan dalam hal teknik pengoperasian alat teknologi sehingga mitra UMKM lebih lancar dalam mengoperasikan alat. Keselamatan dan kesehatan kerja dapat ditinjau dari keamanan ketika mesin dipergunakan dengan baik dan benar, orang yang bekerja, begitupula hasil produksi yang dihasilkan.

Metode pelatihan produksi produk keripik buah "Nangka dan Pisang". Kegiatan pelatihan pembuatan produk keripik nangka dan pisang meliputi kegiatan yang dilakukan berupa; (1) memilih nangka dan pisang yang baik (tidak terlalu tua) dikupas kulitnya lalu dibersihkan (2) merendam bahan baku dengan menambahkan garam dan kapur sirih untuk meningkatkan kualitas rasa aneka keripik buah UMKM mitra.

Penanganan produk setelah diproduksi adalah pengemasan. Untuk peningkatan kualitas untuk masa penyimpanan produk lebih lama. kemasan produk keripik buah UMKM Mitra dibuat dalam kemasan yang eye catching dan tidak mudah rusak.

Kemasan merupakan factor penting dalam melakukan pengolahan bahan makanan. Fungsi dari kemasan adalah melindungi dan mengamankan produk dari faktor-faktor luar yang berpengaruh pada terjadinya kerusakan produk makanan. Setelah dilakukan pengemasan, dilakukan



**Gambar 2.** Penyuluhan Pembuatan Kripik.



**Gambar 3.** Bahan Baku.



**Gambar 4.** Proses Pengorengan Kripik.

perluasan pemasaran kripik buah “Nangka dan Pisang” UMKM mitra; untuk meningkatkan permintaan dan mengimbangi peningkatan penawaran produk.

Metode Pendampingan, agar dalam proses penerapan PKM ini, mitra dapat berjalan sesuai dengan program PKM, secara tuntas. Partisipasi mitra diperlukan guna mensukseskan terlaksananya program ini. Partisipasi mitra yang diharapkan diantaranya mengikuti kegiatan pelatihan menggunakan alat dan pelatihan dalam manajemen usaha. Mitra dari kegiatan ini yaitu “Wanita karya” yang bertempat usaha di Pitu Riawa, Desa Bulucenrana, Kabupaten Sidrap.

### **Rencana Tahapan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan PKM yang telah disepakati bersama antara TIM PKM UNIFA dan UMKM Mitra adalah sebagai berikut:

1. Melakukan koordinasi dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, serta Dinas Tenaga Kerja dan

Transmigrasi Kabupaten Sidrap. Hal ini diperlukan, agar pasca kegiatan pelatihan dan pendampingan selesai, dinas terkait tersebut yang akan membantu mengembangkan pasar aneka produk kripik mitra;

2. Rancang-bangun Teknologi Tepat Guna (TTG) yang berwujud alat “Pengiris” buah “nangka dan pisang”;
3. Pelatihan pengoperasian alat “Pengiris” buah “nangka dan pisang” serta pemanfaatannya dalam produksi aneka buah;
4. Pelatihan Produksi produk kripik buah “nangka dan pisang” melibatkan ahli boga berpengalaman;
5. Pelatihan desain kemasan produk kripik buah “nangka dan pisang” yang lebih menarik dan informatif;
6. Pendampingan, terutama dalam hal produksi dan pemasaran aneka produk kripik.

### **Target Luaran**

Target lauran yang ingin dicapai tim PKM adalah:

1. Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pengiris “Pengiris” buah “Nangka dan Pisang”. dengan kemampuan merajang hingga 100 kg/jam dengan ketebalan irisan Nangka dan Pisang 0,68mm.
2. Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pengering Nangka dan Pisang 6 rak (bahan baku kripik) yang mampu mengeringkan bahan baku kripik, yang berupa Nangka dan Pisang, hanya dalam waktu 6 jam. Spesifikasi mesin pengering ini adalah sebagai berikut: (a)Kapasitas : 6 rak / loyang; (b)Dimensi : 72x68x135 cm; (c)Bahan : stainless stell; (d)Listrik blower : 150 watt; (e)Sumber panas : Gas LPG.
3. Sumber Daya Manusia (SDM) yang lebih terampil dalam produksi aneka produk kripik melalui pemanfaatan teknologi pengiris dan pengering.
4. Kemasan produk kripik buah “Nangka dan Pisang” yang menarik dan inovatif (*Zipper stand up*).

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk membantu menyelesaikan permasalahan mitra kelompok olahan pangan/kripik Wandi Arni yang memiliki kelompok usaha “Wanita karya” yang bertempat usaha di Pitu Riawa, Desa Bulucenrana, Kabupaten Sidrap, dimana usaha ini hanya dikelola secara manual atau konvensional.

Dari kegiatan ini fokusnya adalah bagaimana usaha ini bias memperbaiki kualitas hasil produksi dengan menggunakan Teknologi Tepat Guna alat “Pengiris” buah. Oleh karena itu ada beberapa kegiatan yang mencakup adalah sebagai berikut:

#### **Penyuluhan dan Pengenalan Awal Kripik Buah**

Kunjungan awal dilakukan dengan observasi dan survey yang telah dilakukan sebelumnya. Menyimpulkan permasalahan mitra dan menganalisis kebutuhan mitra dalam pengolahan hasil pangan. Penyuluhan pembuatan kripik dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 5. Hasil Produksi.



Gambar 6. Proses Pengemasan.

Setelah melakukan observasi, dilanjutkan dengan kegiatan penyuluhan. Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan di balai desa dengan mengumpulkan masyarakat dan partner. Penyuluhan dilakukan di hari Sabtu, 9 Februari 2020. Penyuluhan ini mengambil tema mengenai Pemasaran Produk dan Cara Membuat Kripik pisang dengan menggunakan alat pengiris yang diberikan oleh pihak pembadi.

Pelaksanaan kegiatan dengan metode seperti ini sejalan dengan yang diutarakan (Tamrin & Yanti, 2019) yang menyatakan bahwa kegiatan awal yang paling baik adalah pengenalan atau penyuluhan. Hal ini dikarenakan dengan melakukan kegiatan tersebut dapat memberikan keterikatan emosional bagi pemateri dan peserta. Sehingga mereka mampu melaksanakan kegiatan dengan proses yang lebih baik.

Dalam pelaksanaan penyuluhan, pemateri juga menyisipkan materi tentang motivasi. Hal-hal mengenai motivasi berwirausaha dianggap penting karena dengan hal ini dianggap sebagai modal utama dalam berwirausaha. Peningkatan motivasi untuk masyarakat dapat dilakukan melalui pemberdayaan warga secara individu ataupun kelompok. Hasil yang diperoleh dari kegiatan penyuluhan menunjukkan bahwa masyarakat memberikan respon yang positif. Mereka memperlihatkan antusiasnya dengan mengikuti penyuluhan dan penganalan mengenai kripik buah dan pemasaran secara rutin. Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan selama dua hari. Peserta sangat antusias, hal ini terlihat dari

meningkatnya jumlah peserta di hari kedua acara. Dapat di simpulkan usaha ini sangat membantu mitra dan kegiatan ini mendapatkan apresiasi yang baik.

### ***Pelatihan Pembuatan Kripik Buah***

Pelatihan pembuatan kripik buah berbahan baku buah nangka dan pisang, dilaksanakan di tempat mitra. Kegiatan ini dilaksanakan di hari Rabu, 13 Februari 2019. Bahan baku dapat dilihat pada Gambar 3. Pelatihan ini meliputi, cara memilih bahan baku yang baik, proses pengirisan buah menggunakan alat yang telah dihibahkan, cara mengiris dengan menggunakan alat yang baru. Selain itu, cara menggoreng juga diajarkan agar kripik menjadi lebih renyah dan gurih. Hasil dari pelatihan ini nantinya akan dipasarkan ke beberapa penjual atau warung-warung kelontong yang berada di sekitar wilayah mitra.

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan oleh tim adalah memberikan pelatihan pembuatan kripik di rumah mitra. Dalam pelatihan ini dimulai dengan serah terima alat pengiris yang nantinya dipakai untuk mengiris bahan baku. Selanjutnya, praktik membuat kripik tersebut. Bahan baku di bersihkan kemudian di masukkan ke mesin pengiris setelah itu digoreng.

Praktek pembuatan kripik tidak lagi menggunakan cara tradisional. Tapi menggunakan alat pengiris yang sangat membantu dalam proses pengirisan. Sehingga proses produksi berlangsung lebih cepat. Setelah persiapan bahan selesai, maka dilanjutkan dengan proses penggorengan kripik. Penggorengan dilakukan seperti proses penggorengan yang biasa. Dalam hal ini mitra juga diberikan edukasi mengenai penggunaan minyak goreng. Proses penggorengan kripik dapat dilihat pada Gambar 4.

Hal ini telah disampaikan sebelumnya kegiatan penyuluhan. Bahwa minyak goreng yang digunakan haruslah dengan kualitas yg baik juga. Mitra tidak disarankan menggunakan minyak goreng curah. Hal ini dikarenakan penggunaan minyak goreng curah dapat membuat rasa dari kripik berubah. Oleh karena itu mitra juga diberikan alat penirisan yang bisa membantu dalam proses ini. Hasil produksi dapat dilihat pada Gambar 5. Selanjutnya kegiatan praktik pengemasan (*packaging*). Pengemasan menggunakan zipper stan up agar lebih menarik. Untuk label, diberikan label yang *eye catching* dan memiliki bahasa iklan yang dapat memikat pembeli. Proses pengemasan dapat dilihat pada Gambar 6.

Dalam kegiatan pengabdian ini, beberapa teknologi yang diberikan kepada kelompok sasaran dalam rangka penyelesaian masalah di atas disajikan berikut: (1)Produk Teknologi Tepat Guna berupa mesin pengiris buah (bahan baku kripik). Dimana mitra UMKM menggunakan manual atau konvensional dan itu berdampak pada produktivitas dan kuantitas hasil produksi; (2)Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pengering buah (bahan baku kripik); (3)Sumber Daya Manusia yang lebih terampil dalam produksi aneka produk kripik melalui pemanfaatan teknologi pengiris; (4)Aneka produk kripik dengan kualitas visual dan rasa yang lebih baik, serta kuantitas produksi yang meningkat hingga mencapai; (5)Kemasan

aneka produk keripik, dengan desain yang lebih menarik dan informative (Zipper stan up); (6) Manajemen yang baik dan pemasaran yang lebih luas.

### Hasil Kegiatan

1. Mitra diberikan pelatihan pembuatan Teknologi Tepat Guna alat “Pengiris” buah, kegiatan ini dilakukan dengan mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Pengelasan alat didampingi untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi keripik buah “Nangka dan Pisang” UMKM mitra;
2. Pelatihan operasionalisasi Teknologi Tepat Guna alat “Pengiris” buah, agar UMKM mitra lebih lancar dalam mengoperasikan alat; pada pelatihan ini mitra didampingi dalam mengoperasikan alat dan juga diberikan pemahaman tentang keselamatan dalam pengoperasian alat.
3. Pelatihan produksi produk keripik buah “Nangka dan Pisang”, untuk meningkatkan kualitas rasa aneka keripik buah UMKM mitra. Proses pembuatan keripik pisang dan nangka dengan bantuan teknologi berupa mesin pengiris, hasilnya lebih efektif dan efisien dari segi waktu, tenaga dan kapasitas produksi meningkat.
4. Peningkatan kualitas kemasan produk keripik buah UMKM Mitra, untuk masa penyimpanan produk lebih lama. Dengan masa simpan yang lebih lama, diharapkan dapat menarik minat pembeli dan memberikan keuntungan yang cukup.
5. Perluasan pemasaran keripik buah “Nangka dan Pisang” UMKM mitra; untuk meningkatkan permintaan dan mengimbangi peningkatan penawaran produk. Pemasaran yang diperluas diharapkan juga dapat menyerap tenaga kerja lebih banyak.
6. Pendampingan, agar dalam proses penerapan PKM ini, mitra dapat berjalan sesuai dengan program PKM, secara tuntas.

### KESIMPULAN

Setelah mengadakan kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa terlaksananya kegiatan ini dapat menciptakan sumber daya manusia yang lebih kreatif. Dengan demikian, melalui kegiatan pengabdian ini pengaplikasian teknologi tepat guna menjadikan mitra menjadi lebih efisien dalam bekerja. Pengenalan dan penerapan Teknologi Tepat Guna alat “Pengiris” buah tidak hanya memberi manfaat dalam menambah

pengetahuan dan keterampilan tetapi dapat menambah pendapatan keluarga dengan mendorong pengolahan hasil-hasil pertanian.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Fajar, Makassar.

### REFERENSI/DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, I. Y., Niam, M. A., & Handayani, T. (2019). Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Olahan Buah Nanas Di Desa Bedali Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 66. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.596>
- Desiliani, Harun, N., & Fitriani, S. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1503>
- Indardi, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>
- Lestari, R., & Rahayuningsih, T. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Mengandung Antioksidan di Kecamatan Bukit Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 2(2), 69–75. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Masithoh, R. E., & Kusumawati, H. (2017). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Implementasi Teknologi Pengolahan Sumber Karbohidrat Nonberas dan Penganekaragaman Pangan Nonterigu untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 2(1), 89–100. <https://doi.org/10.22146/jpkm.22226>
- Mufarida, N. A., & Suharso, W. (2017). Pengolahan Buah Mangga Menjadi Keripik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 3(2), 66–76.
- Novaria, R., Rohimah, A., Norhabiba, F., & Sujianto, A. E. (2019). PKM Keripik Pare dan Stik Lidah Buaya di Desa Wisata Kampung Lawas Maspati Kota Surabaya. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 7(1), 34–40. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Rohpandi, D., Dewi, E., Mulyani, S., Anwar, D. S., & Hidayatulloh, A. T. (2019). Iptek Bagi Masyarakat Usaha Produk Rengginang. *Sindimas*, 154–158.
- Suranta, S., Perdana, H. D., & Syafiqurrahman, M. (2016). Vol. IV No.2 Nopember 2016. *Jurnal Semar*, IV(2), 1–10. <https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar/article/viewFile/4572/3980>
- Tamrin, A. F., & Yanti, Y. (2019). Peningkatan keterampilan Bahasa Inggris Masyarakat Pegunungan di Desa Betao Kabupaten Sidrap. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 15(2), 61–72. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v15i2.1673>
- Widagdo, T., & Seprianto, D. (2009). Rancang Bangun Mesin Pengereng untuk Usaha Pembudidayaan Bunga Rosella. *Jurnal Austenit*, 1, 48–57.