

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara**  
**Volume 2, April 2024**  
Universitas Mataram, 24 Februari 2024

**INOVASI BRANDING PRODUK KERIPIK PISANG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI JUAL  
DI DESA TIMBANUH**

M. Adhi Putra Firmansyah<sup>1</sup>, Rafiqah Azzahra<sup>2</sup>, Ida Rohayani<sup>3</sup>, Yuningsih Lestari<sup>4</sup>, Noval Aziz Syhabudin<sup>5</sup>, Syahrul Amri<sup>6</sup>, Wardatunnisyah<sup>7</sup>, Nafila<sup>8</sup>, Nadea Putri<sup>9</sup>, Fadila Septiani<sup>10</sup>

Program Studi Kehutanan, Universitas Mataram<sup>1</sup>, Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram<sup>2</sup>, Program Studi Kehutanan, Universitas Mataram<sup>3</sup>, Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Mataram<sup>4</sup>, Program Studi Teknik Elektro, Universitas Mataram<sup>5</sup>, Program Studi Teknik Informatika, Universitas Mataram<sup>6</sup>, Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Mataram<sup>7</sup>, Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Mataram<sup>8</sup>, Program Studi Ilmu Lingkungan, Universitas Mataram<sup>9</sup>, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram<sup>10</sup>

Alamat Korespondensi: syahrul.amri@mhs.unram.ac.id

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Desa Timbanuh merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pringgasele, Kabupaten Lombok timur. Masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai pekebun. Salah satu potensi yang dimiliki adalah hasil perkebunan yang melimpah seperti pisang, durian dan alpukat. Namun potensi sumber daya tersebut belum mampu dimaksimalkan oleh masyarakat dikarenakan kurangnya inovasi dan kreativitas. Sehingga hasil kebun seperti pisang yang melimpah hanya sebatas diperjualbelikan biasa dan memiliki harga jual yang rendah. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi yang kreatif guna meningkatkan nilai jual. Mahasiswa KKN PMD Unram hadir sebagai jembatan bagi masyarakat untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan kreativitas dan meningkatkan pendapatan ekonominya. Pengolahan pisang menjadi keripik merupakan program utama yang dikembangkan. Program ini dilaksanakan dalam bentuk pengabdian selama 52 hari dengan jumlah anggota kelompok 10 orang. Adapun metode yang digunakan untuk mendukung program ini adalah survey lokasi, sosialisasi dengan masyarakat terkait, melakukan pengembangan produk keripik pisang milik salah satu masyarakat, pembuatan produk mulai dari produksi, pengemasan, pelabelan, pemasaran. Hasil dari program kegiatan ini adalah terciptanya produk keripik pisang yang bernilai jual tinggi, dapat dikenal lebih luas, dan memiliki identitas produk yang memang berasal dari suatu tempat tertentu (ciri khasnya).

**Kata Kunci:** Desa Timbanuh, Inovasi, Keripik Pisang, Branding

**PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak keanekaragaman flora dan fauna yang melimpah. Hingga saat ini sudah banyak sekali penelitian yang sudah dilakukan penelitian dalam menentukan manfaat tumbuhan tersebut. Salah satu jenis tanaman yang memiliki banyak keanekaragaman di Indonesia adalah pisang. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang primer yang hingga saat ini tercatat lebih dari 200 jenis pisang ada di Indonesia (Hisban Hamid Arifki dan Melisa Intan Barliana, 2018).

Buah pisang termasuk salah satu hasil pertanian yang memiliki umur simpan tidak lama, berkisar hanya 21-30 hari. Sebagai buah klimaterik, pisang yang dipanen akan mengalami peningkatan laju

respirasi dengan mengeluarkan CO<sub>2</sub> secara mendadak. Zat ini menguraikan tepung dan merubahnya menjadi gula, sehingga mempercepat pemasakan buah pisang. Buah pisang yang terlalu masak berpotensi pembusukan dan tidak bisa lagi dikonsumsi. Akhirnya pisang menjadi terbuang dan mubadzir. Oleh karena itu sebagai upayaantisipasi dari kerusakan tersebut, diperlukan diversifikasi produk melalui bentuk pengolahan pisang seperti keripik. (Hartoyo, 2019).

Keripik pisang merupakan makanan kering olahan yang dibuat dengan proses penggorengan irisan buah pisang hingga menghasilkan keripik yang gurih dan renyah. Bahan yang dibuat untuk keripik pisang biasanya berasal dari pisang yang masih mentah, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lainnya. Jenis pisang olahan yang paling banyak digunakan untuk keripik pisang adalah pisang kepok, karena rasanya yang enak dan bentuknya yang mudah diolah. (Elmi Kamsiati, 2010).

Pengembangan komoditas pisang bertujuan memenuhi kebutuhan akan konsumsi buah- buahan seiring bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dimana pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah (Monica Dame Y.A, dkk, 2015).

Desa Timbanuh kecamatan Pringgasela kabupaten Lombok Timur merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian yaitu buah pisang. Produksi pisang yang melimpah menyebabkan harga jual yang rendah. Harga jual yang rendah tersebut dapat dimanfaatkan untuk mendapatkan harga jual yang tinggi dengan cara membuat produk olahan dari buah pisang, salah satunya keripik pisang. Sebagian masyarakat telah membuat keripik pisang hanya sebatas produksi rumahan tanpa label dan kemasan yang inovatif, sehingga hal tersebut menyebabkan nilai jual yang rendah dan keuntungan yang rendah pula. Kurangnya strategi pemasaran juga mengakibatkan kurang berkembangnya usaha keripik pisang di Desa Timbanuh.

Menurut (Arifudin et al., 2021) branding produk mikro, kecil dan komersial Usaha Menengah (UMKM) adalah salah satu komponen visual yang paling penting dari identitas perusahaan Melalui branding produk, produk UMKM dapat menghadirkan inovasi dan adaptasi di berbagai sektor produksi atau UMKM. Pengembangan logo bagi UMKM berpengaruh terhadap nilai jual produk sendiri. Komponen ini membantu pembeli memvisualisasikan, menggambarkan dan membedakan barang yang ditawarkan. Kekuatan logo adalah pelanggan segera mengasosiasikannya dengan merek. Bisnis dapat tumbuh melalui penggunaan branding dinamis di berbagai media seperti media sosial dan pengemasan.

Permasalahan yang sering dialami oleh pelaku usaha yaitu dalam hal branding produk. Sama halnya dengan pengusaha keripik pisang yaitu Inaq Mul di Desa Timbanuh Kecamatan Pringgasela Kabupaten Lombok Timur yang mengalami kendala dalam melakukan branding. Berdasarkan hasil survey di lapangan, dapat disimpulkan bahwa permasalahan tersebut diantaranya : (1) Belum adanya logo dan pengemasan, sebagian produk UMKM di Desa Timbanuh belum mempunyai logo, hanya sebatas produk lalu dikemas saja serta packaging yang hanya dikemas dengan plastik biasa. (2) Belum adanya nama usaha UMKM, beberapa UMKM di Desa Timbanuh menjual produk tersebut tanpa nama usaha UMKM hanya sebatas dikemas lalu dijual sehingga tidak ada identitas brand tersebut.

Melihat potensi sumber daya alam khususnya dalam bidang perkebunan yaitu buah pisang di Desa Timbanuh menjadi daya Tarik bagi mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram tahun 2023-2024 untuk mengembangkan dan melakukan inovasi terhadap salah satu produk UMKM di Desa Timbanuh dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Timbanuh. Oleh karena itu KKN PMD Universitas Mataram 2023-2024 melakukan mitra kerja dengan salah satu pengusaha keripik pisang di desa Timbanuh untuk melakukan pengolahan buah pisang menjadi keripik, branding kemasan serta inovasi label kemasan. Pengembangan produk olahan buah pisang diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dan pendapatan, meningkatkan kesempatan kerja di pedesaan, meningkatkan keuntungan desa, dan meningkatkan mutu produk pisang.

## METODE KEGIATAN

### Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan dilakukan selama 52 hari dimulai tanggal 19 Desember 2023 – 08 Februari 2024 di Desa Timbanuh, Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Proses pembuatan dan pengemasan bertempat di kebun Inaq Mul di Dusun Timbanuh.

## Pembuatan Kripik Pisang

### 1. Alat dan Bahan

Alat yang dibutuhkan antara lain baskom, *cutter*, gas, kompor, pengiris, penyaring, sendok, nampan, tisu, wajan, kemasan, label, plastik, toples.

Bahan yang dibutuhkan antara lain air bersih, pewarna makanan, pisang 1 tandan, garam, minyak goreng.

### 2. Cara Pembuatan

1. Kupas pisang, lalu iris tipis dengan alat pengiris pisang atau obet.
2. Cuci bersih pisang dengan air. Jangan diaduk dengan kasar atau diperas agar irisannya tidak rusak, setelah itu tiriskan.
3. Campur air dengan pewarna makanan (warna kuning), dan kapur sirih untuk menghiangkan getah pisang.
4. Pisang yang telah diangkat kemudian ditiriskan. Setelah itu digoreng secara merata 10-15 menit.
5. Pisang yang sudah ditiriskan dan digoreng siap dikemas dengan packaging yang telah disediakan.

Setelah melalui proses pembuatan yang teliti dan cermat seperti yang dijelaskan di atas, keripik pisang siap untuk dikemas dan dipasarkan. Langkah selanjutnya adalah mempersiapkan packaging yang telah disediakan dengan rapi dan menarik. Dengan packaging yang menarik, produk keripik pisang akan lebih mudah dikenali dan diminati oleh konsumen. Setelah dikemas dengan baik, keripik pisang siap untuk didistribusikan ke pasar atau toko-toko di sekitar Desa Timbanuh. Proses ini merupakan tahap terakhir dalam rangkaian pembuatan keripik pisang yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk dan memberikan kontribusi positif bagi ekonomi lokal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dengan inovasi branding produk jual keripik pisang sebagai upaya peningkatan nilai jual di Desa Timbanuh dilaksanakan mulai tanggal 19 Desember 2023 sampai dengan 8 Februari 2024. Selama periode tersebut, langkah-langkah strategis telah diambil, termasuk pengembangan produk keripik pisang dengan standar kualitas yang tinggi, penciptaan branding dan kemasan inovatif, serta promosi yang intensif. Hasilnya, produk keripik pisang menjadi lebih dikenal dan dihargai oleh masyarakat setempat, memberikan dampak positif pada peningkatan nilai jual produk dan kesejahteraan ekonomi lokal. Kolaborasi antara mahasiswa, masyarakat, dan pengusaha lokal membuktikan peran penting pendidikan tinggi dalam mendukung pembangunan ekonomi daerah. Dengan strategi yang berkelanjutan, diharapkan usaha ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi Desa Timbanuh dan sekitarnya.



Gambar 1. Pelaksanaan inovasi branding produk keripik pisang di desa timbanuh



Gambar 2. Pelaksanaan inovasi branding produk keripik pisang di desa timbanuh



Gambar 3. Pelaksanaan inovasi branding produk keripik pisang di desa timbanuh



Gambar 4. Pelaksanaan inovasi branding produk keripik pisang di desa timbanuh



Gambar 5. Pelaksanaan inovasi branding produk keripik pisang di desa timbanuh

Setelah melaksanakan serangkaian kegiatan inovasi branding produk keripik pisang di Desa Timbanuh, perlu untuk merespons tantangan peningkatan nilai jual produk tersebut dengan langkah-langkah yang sesuai. Memperkenalkan inovasi branding pada produk keripik pisang merupakan langkah strategis untuk meningkatkan daya tarik produk dan memperluas pasarnya di Desa Timbanuh. Diperlukan pemahaman yang mendalam tentang kebutuhan konsumen lokal serta kemampuan untuk memosisikan produk sebagai pilihan yang unggul dalam pasar yang semakin kompetitif. Langkah-langkah ini menjadi investasi penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Timbanuh melalui peningkatan nilai jual produk lokal.

### KESIMPULAN

Kegiatan pembuatan keipik pisang dan inovasi branding berjalan dengan lancar. Kegiatan pembuatan kripik pisang dan inovasi branding menambah pengetahuan masyarakat tentang cara meningkatkan nilai tambah ekonomi warga Desa Timbanuh. Diharapkan dalam kegiatan inovasi branding, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan tentang produk kripik pisang yang inovatif.

### DAFTAR PUSTAKA

- Arifki, Hisban Hamid & Melisa Intan Barliana. 2018. *Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Reviem Artikel*. Farmaka Suplemen, Vol 16(3).
- Valentine, dkk. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Na- CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih*
- K, Endang Bekti dkk. 2017. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Leather Labu Siam (*Sechium edule*) Dengan Berbagai Konsentrasi Gula dan CMC. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, Vol 13(2).
- Hapsari, Denny Putri, Dian Maulita, and Nana Umdiana. "Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Dengan Pengolahan Pisang." *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1, no. 2 (2019): 78–82. <https://doi.org/10.30656/ka.v1i2.1586>
- Hartoyo, ., Sutrisno Koswara, and . Sulassih. "Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang Di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat." *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 5, no. 3 (2019): 251–57. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>.
- Haryanto, Didit, Otik Nawansih, and Fibra Nurainy. "Penyusunan Draft Standard Operating Procedure ( SOP ) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung)." *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian* 18, no. 2 (2013): 132–43. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v18i2.132-143>.

- Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) IAIN Ponorogo. "Pedoman Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR)," 22, 2021.
- Rahman, Abdul. "Analisis Pemahaman Guru Tentang Asesmen Pembelajaran Matematika Tingkat Smp Negeri Dan Swasta Di Kabupaten Maros." *Jurnal Penelitian Jurusan*, 2017, 1-29. <https://doi.org/10.31227/osf.io/yzs76>.
- Side, Sumiati, Suriati Eka Putri, Pince Salempa, Jurusan Kimia, and Universitas Negeri Makassar. "Pelatihan Pengolahan Pisang Menjadi Tepung Pada Siswa SMAN 5 Gowa Kecamatan Tinggi Moncong Kabupaten Gowa." *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2020, 328-30.
- Utara, Aceh. "Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara." *Jurnal S. Pertanian* 1, no. 1 (2017): 39-47.
- Simmond NW. 1966. *Bananas 2nd ed*. London (UK): Longmans.512 pp.
- Verheij, Coronel RE. 1991. *Buah-Buahan yang dapat dimakan dalam Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.