



PKM KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN KERIPIK PISANG LUMER COKLAT

Andi Tenri Ampa

a.tenriampa@unm.ac.id

Univesitas Negeri Makassar

Hikmayani Subur

Hikmayani.subur@unm.ac.id

Univesitas Negeri Makassar

Andi Caesar To Tadampali

andi.caesar@unm.ac.id

Univesitas Negeri Makassar

Muhammad Ilyas Thamrin Tahir

ilyasthamrin@unm.ac.id

Univesitas Negeri Makassar

Andi Annisa Sulolipu

andi.annisa.sulolipu@unm.ac.id

Univesitas Negeri Makassar

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Univesitas Negeri Makassar

Korespondensi penulis: a.tenriampa@unm.ac.id

Abstrak. *This community service aims to improve the skills and income of the community through the production of chocolate banana chips. This activity includes training for housewives and MSME actors on the technique of making banana chips with an attractive chocolate coating. In addition to providing knowledge about the production process which includes the selection of raw materials, processing, and proper packaging, this program also teaches aspects of product marketing effectively. It is estimated that through the innovation of the products produced, the community can utilize the potential of local bananas as raw materials and increase the competitiveness of their products in the market, thereby opening up new economic opportunities and improving welfare. In addition, this community service program also emphasizes the importance of aspects of cleanliness, food safety, and the use of simple technology in the production process. Training participants are given an understanding of how to process bananas into processed products with added value, while introducing various digital marketing techniques to expand market reach. Thus, the community not only masters technical skills in the production of chocolate banana chips, but is also able to manage businesses more professionally and sustainably. This program is expected to be a model of empowerment that can be applied in other communities, thereby encouraging local economic growth through innovative and competitive food products.*

Keywords: *Entrepreneurship, Chip making, Banana*

Abstrak. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat melalui pembuatan kripik pisang coklat. Kegiatan ini melibatkan pelatihan bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM mengenai teknik pembuatan kripik pisang dengan lapisan coklat yang menarik. Selain memberikan pengetahuan tentang proses produksi yang meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan yang tepat, program ini juga mengajarkan aspek pemasaran produk secara efektif. Diharapkan, melalui inovasi produk yang dihasilkan, masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal pisang sebagai bahan baku dan meningkatkan daya saing produk mereka di pasar, sehingga membuka peluang ekonomi baru dan meningkatkan kesejahteraan. Selain itu, program pengabdian ini juga menekankan pentingnya aspek kebersihan, keamanan pangan, dan pemanfaatan teknologi sederhana dalam proses produksi. Peserta pelatihan diberikan pemahaman tentang cara mengolah pisang menjadi produk olahan yang bernilai tambah, sekaligus memperkenalkan berbagai teknik pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya menguasai keterampilan teknis dalam produksi

kripiK pisang coklat, tetapi juga mampu mengelola usaha secara lebih profesional dan berkelanjutan. Program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan yang dapat diterapkan di komunitas lain, sehingga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui produk olahan yang inovatif dan berdaya saing.

Kata Kunci : Kewirausahaan, Pembuatan kripiK, Pisang

PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian, berfungsi sebagai motor penggerak inovasi dan penciptaan lapangan kerja. Di era modern ini, terdapat peningkatan minat masyarakat terhadap pola hidup sehat, yang berdampak pada perubahan preferensi konsumen dalam memilih camilan. Sebagai respon terhadap kebutuhan ini, hadir inovasi baru dalam dunia camilan, yaitu kripiK pisang lumer, yang menggabungkan dua bahan populer: pisang dan coklat. KripiK pisang lumer menawarkan kelezatan yang unik dengan tekstur renyah dan lapisan coklat yang meleleh, menciptakan pengalaman rasa yang menyenangkan. Produk ini tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menyuguhkan manfaat gizi yang signifikan. Pisang sebagai sumber serat dan vitamin, serta coklat yang kaya akan antioksidan, membuat camilan ini lebih dari sekadar makanan ringan. Di tengah persaingan pasar yang semakin ketat, peluang untuk mengembangkan kripiK pisang lumer sangat terbuka lebar. Dengan pendekatan yang tepat dalam pemasaran dan inovasi produk, kripiK pisang lumer dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan. Oleh karena itu, laporan ini bertujuan untuk menganalisis potensi bisnis kripiK pisang lumer, termasuk aspek pasar, strategi pemasaran, dan proyeksi keuangan yang diperlukan untuk sukses dalam industri camilan sehat. Melalui pemaparan yang sistematis dalam laporan ini, diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang bagaimana mengembangkan produk kripiK pisang lumer dan memanfaatkan peluang pasar yang ada, sekaligus menyajikan produk yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat.

Keripik Pisang Lumer Coklat adalah camilan yang terbuat dari irisan pisang yang renyah dengan lapisan coklat yang lezat. Produk ini merupakan salah satu ciri khas camilan Nusantara yang memadukan rasa manis dan gurih yang sempurna. KripiK Pisang Lumer adalah camilan inovatif yang terbuat dari irisan pisang yang digoreng hingga renyah, kemudian dilapisi dengan coklat leleh. Produk ini menggabungkan kelezatan manisnya pisang dengan rasa coklat yang creamy, menciptakan pengalaman rasa yang unik dan menggugah selera. Keunggulan dari kripiK pisang lumer terletak pada kombinasi tekstur renyah dan lapisan coklat yang meleleh saat dimakan, memberikan sensasi yang berbeda dibandingkan dengan camilan tradisional. Sebagaimana dijelaskan oleh Afoakwa (2016), "Coklat hitam mengandung flavonoid yang memiliki efek positif terhadap kesehatan jantung dan fungsi otak." Selain itu, pisang kaya akan serat dan nutrisi penting, yang menjadikannya pilihan yang lebih sehat. Menurut Dahl dan Stewart (2015), "Pisang mengandung berbagai zat gizi yang penting untuk kesehatan, seperti vitamin B6, potasium, dan serat." KripiK Pisang Lumer menjadi pilihan menarik bagi konsumen yang peduli kesehatan, terutama di era di mana permintaan akan camilan sehat semakin meningkat. "Konsumen saat ini semakin mencari camilan yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan manfaat kesehatan" (Nielsen, 2018). Dengan kemasan yang menarik dan variasi rasa yang beragam, produk ini berpotensi untuk menjadi favorit di pasar camilan.

METODE PENELITIAN

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan dalam proses pembuatan, memberikan inovasi dan kreativitas dalam membuat kripiK pisang lumer yang terbuat dari bahan dasar buah pisang yang setengah matang yang diberikan

nama " *Lokakao Chip* " yang dapat kita juga guna untuk menambah penghasilan masyarakat dan tentunya dapat kita ciptakan Lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Pembuatan kripik pisang lumer ini merupakan inovasi dengan menambahkan topping cokelat yang lumer. *cokelat* yang kita gunakan itu cokelat batang premium dan pisang di iris tipis tpis dan digoreng sampai garin/golden keemasan dan dibaluri dengan cokelat batang yang udah dilelehkan di baluri kepisang sehinggamenciptakan suatu rasa yang manis tanpa ennek itulah *Lokakao Chip* kami. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 minggu dikelompok ibu-ibu kelurahan Bangkala, Kecamatan Manggala Kota Makassar

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan kripik pisang lumer ini topping cokelat yang lumer "*Lokakao Chip*"

No	Alat	Gambar
1	Kompor	
2	Pisau	
3	Spatula	
4	Wajan	

No	Bahan	Gambar
1	Pisang	
2	Minyak	
3	Coklat	

No	Langkah-Langkah Pengerjaan	Gambar
1	Cuci pisang terlebih dahulu	

2	Potong pisang jadi tipis tipis	
3	Masukkan dan panaskan minyak goreng terlebih dahulu ke wajan	
4	Setelah minyak panas masukkan pisang ke dalam minyak yang telah dipanaskan	
5	Goreng pisang sampai golden brown, Setelah kecoklatan, angkat terus tiriskan	
6	Lalu masukkan cokelat batang lalu lelehkan di api yang sedang	

7	Setelah cokelat meleleh tuang ke pisang lalu diaduk sampai merata	
8	Finishing	

1. Produk Lokakao Chip Salah satu makanan yang paling sering dibeli untuk di jadikan makanan penutup ketika sesudah makan maupun cemilan keluarga ketika lagi break ataupun teman cemilan ketik lagi santai santai. Lokakao Chip lezat di santap dengan keadaan dingin, di santap ketika sudah makan sebagai makanan penutup. Lokakao Chip wajib dinikmati saat lagi dingin bersama teman dan keluarga karena harganya yang terjangkau dan rasanya yang sangat lezat. Lokakao Chip dengan coklat yang lumernya saat ini sedang disempurnakan dengan varian topping terbaru untuk menanggapi permintaan pelanggan yang terus meningkat.
2. Kebutuhan akan makanan apalagi cemilan untuk bersantai di masyarakat terus meningkat Kebutuhan akan cemilan pisang kriuk dengan cokelat yang lumer dapat dijadikan sebagai camilan setiap hari , camilan khas indoneisa ini banget dengan topping coklat bagi masyarakat Lokakao Chip merupakan produk yang memiliki, cita rasa. Karena Lokakao Chip diolah dengan baik maka menghasilkan produk yang berkualitas tinggi tanpa bahan pengawet Sehingga permintaan Lokakao Chip sekarang makin meningkat.
3. Salah satu alasan mengapa bisnis Lokakao Chip menarik adalah banyaknya orang yang menyukai Lokakao Chip. Lokakao Chip adalah makanan yang sehat dan tidak membuat bosan karena terbuat dari pisang manis di baluri dengan cokelat premium. Sehat karena banyak serat karena kamu bisa memakannya dengan tetap nikmat meski tidak di masukkan di lemari es.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan PKM, maka dapat disimpulkan bahwa Wirausaha memberikan peluang bisnis yang cukup menguntungkan untuk diterapkan, dengan adanya praktek bisnis ini mahasiswa mendapatkan pengalaman bagaimana cara mengelola suatu usaha, memasarkan produk, dan menghadapi para konsumen demi melatih diri untuk menjadi wirausahawan yang handal dan sukses. Dapat disimpulkan bahwa suatu asaha dapat berjalan dengan baik apabila disertai dengan tekad atau kemauan yang kuat, modal bukanlah segalanya tetapi tekad yang kuat dan kerja keras merupakan kunci sukses utama. Selain itu, diperlukan kejelian dalam melihat suatu peluang usaha untuk menciptakan kesempatan menuju kesuksesan

DAFTAR PUSTAKA

Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate: Flavor Development, Manufacture, and Quality*. CRC Press.

Dahl, W. J., & Stewart, M. L. (2015). "Health benefits of dietary fiber." *Nutrition Today*, 50(5), 282-290.

Nielsen. (2018). "The Future of Snacking: A Global Perspective." Nielsen Report.