

Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Berbagai Rasa dan Pengemasan di Desa Morowa Kab. Bantaeng

¹Aprizal, ²Nurdiansyah

¹Sistem Informasi, Universitas Dipa Makassar, Makassar, Indonesia

²Bisnis Digital, Universitas Dipa Makassar, Makassar, Indonesia

¹aprizal@undipa.ac.id, ²nurdiansyah@undipa.ac.id

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Pelatihan Pembuatan Pengabdian Pengemasan Keripik Pisang	Pelatihan ini memungkinkan penduduk Desa Morowa untuk mengembangkan keterampilan baru dalam pembuatan keripik pisang dan pengemasannya. Dengan demikian, mereka dapat memperluas wawasan mereka dalam dunia bisnis makanan dan memperoleh kemampuan yang dapat digunakan untuk menghasilkan produk berkualitas. Tujuan pengabdian kepada masyarakat yaitu, mengajarkan cara membuat keripik pisang berbagai rasa pada Kelompok Masyarakat Desa Morowa, mengajarkan cara pengemasan keripik pisang berbagai rasa dan memberikan pemahaman tentang pentingnya kemasan. Adapun mitra pada pengabdian masyarakat yaitu Kelompok Masyarakat Desa Morowa Kab. Bantaeng. Hasil pengabdian para kelompok masyarakat mampu menciptakan keripik pisang yang renyah serta mampu melakukan pengemasan yang menarik. Pentingnya hasil pengabdian sering kali berfokus pada pemberdayaan masyarakat. Memberikan pengetahuan, keterampilan, dan sumber daya kepada individu dan kelompok untuk mengatasi tantangan mereka sendiri.
Keywords: Training Making Devotion Packaging Banana crackers	ABSTRACT This training enabled Morowa Village residents to develop new skills in making banana chips and packaging them. In this way, they can broaden their horizons in the world of food business and gain skills that can be used to produce quality products. The aim of community service is to teach the Morowa Village Community Group how to make banana chips of various flavors, teach how to package banana chips of various flavors and provide an understanding of the importance of packaging. The partners in community service are the Morowa Village Community Group, Kab. Bantaeng. As a result of the dedication of community groups, they were able to create crispy banana chips and were able to produce attractive packaging. The importance of service results often focuses on community empowerment. Provide individuals and groups with the knowledge, skills and resources to overcome their own challenges. This is an open access article under the CC-BY-SA license. 

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Bantaeng terdiri dari 8 wilayah kecamatan yang terbagi menjadi 46 desa dan 21 kelurahan, yaitu: Kecamatan Bissappu (4 desa dan 7 kelurahan), Uluere (6 desa), Sinoa (6 desa), Bantaeng (1 desa dan 8 kelurahan), Eremerasa (9 desa), Tompobulu (6 desa dan 4 kelurahan), Pajjukukang (10 desa), dan Gantarangkeke (4 desa dan 2 kelurahan).

Berdasarkan hasil dari pendataan sensus penduduk 2020 bulan September Kabupaten Bantaeng, jumlah penduduk di Kabupaten Bantaeng adalah sebanyak 196.716 jiwa. Dibandingkan dengan jumlah penduduk hasil sensus penduduk tahun 2010, penduduk Kabupaten Bantaeng mengalami pertumbuhan sebesar 10,79 persen selama kurun waktu 10 tahun 4 bulan atau rata-rata tumbuh sebesar 1,04 persen setiap tahunnya. Kepadatan penduduk di Kabupaten Bantaeng berdasarkan data hasil sensus penduduk tahun 2020 mencapai 497 jiwa/km², yang berarti bahwa dalam satu km² di huni oleh 497 penduduk. Kepadatan Penduduk di 8 kecamatan cukup beragam, dan kepadatan penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Bantaeng dengan kepadatan sebesar 1.373 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Uluere sebesar 172 jiwa/km². Angka rasio jenis kelamin tahun 2020 berdasarkan data sensus penduduk tahun 2020 adalah 97,86 artinya setiap 100 orang penduduk perempuan terdapat 97 sampai 98 orang penduduk laki-laki. Berdasarkan kelompok umur, jumlah penduduk Kabupaten

Bantaeng tertinggi berada pada kelompok umur 10-14 tahun yaitu sebanyak 17.611 jiwa dan terendah berada pada kelompok umur 70-74 tahun yaitu sebanyak 3.127 jiwa.

Karakteristik buah pisang setelah panen secara cepat mengalami penurunan mutu atau pembusukan, sehingga pada akhirnya akan menurunkan nilai jual dari buah tersebut (Barus & Wijaya, 2011). Untuk itu perlu dilakukan upaya pengolahan buah pisang menjadi produk olahan yang dapat memberikan keuntungan, yaitu meningkatkan nilai ekonomis dan nilai jualnya (BARUS et al., 2013). Banyaknya buah pisang di desa Paria memberi potensi dan peluang usaha bagi masyarakat setempat untuk melakukan diversifikasi buah pisang antara lain produk Keripik Pisang dengan berbagai rasa dan Pisang Cokko dengan berbagai varian produk dan rasa.

Sasaran pada kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Desa Morowa Kab. Bantaeng, masyarakat masih terbatas akan pengetahuan dan keterampilan olahan komoditi tersebut dan hanya memanfaatkannya secara konvensional (dimakan dalam kondisi segar, direbus, digoreng dan di kolak). Pada umumnya masyarakat Desa Morowa menjual buah pisang dalam bentuk segar.

Kemasan atau *packaging* merupakan salah satu ujung tombak penjualan suatu produk. Pada awalnya kemasan hanya berfungsi sebagai wadah atau bungkus yang berfungsi untuk melindungi atau menutupi atau untuk memudahkan suatu produk dibawa, tetapi seiring perkembangan zaman, kemasan dituntut untuk mampu menumbuhkan ketertarikan konsumen untuk membeli. Dalam perancangan kemasan tidak hanya sekedar asal merancang saja, tetapi dituntut adanya ide-ide yang mampu menuangkan keunggulan sebuah merk atau produk sehingga tampilan kemasan mampu "menjual" dan penting juga tampilan kemasan haruslah menarik dan enak dipandang untuk menarik hati konsumen.

Adanya kemasan yang baik hendaknya dapat menjadi media komunikasi / promosi yang mendongkrak penjualan, karena kemasan pada saat ini mengalami pergeseran fungsi yang awalnya hanya melindungi sebuah produk, kini berfungsi sebagai identifikasi sebuah merk dagang perkembangan kemasan akhirnya menjadikan bagian ujung tombak dari promosi suatu produk yang akhirnya berfungsi meningkatkan nilai jual produk. Adapun mitra yang menjadi setting sasaran kegiatan kali ini adalah masyarakat Desa Morowa Kab. Bantaeng dengan alasan bahwa masyarakat sangat kreatif dan inovatif didalam melihat peluang dalam hal produksi akan tetapi memiliki permasalahan dalam hal inovasi produk dan pengemasan.

Pisang merupakan pohon jenis terna (pohon dengan batang yang lunak dan tidak berkayu) dari suku Musaceae dengan batang yang kuat dan daun-daun yang besar memanjang berwarna hijau tua. Batang pisang dibedakan menjadi dua macam yaitu batang asli yang disebut bonggol dan batang semu atau batang palsu. Bonggol berada dipangkal batang semu dan berada dibawah permukaan tanah, memiliki banyak mata tunas yang merupakan calon anakan dan tempat bertumbuhnya akar. Batang semu tersusun atas pelepah-pelepah daun yang saling menutupi, tumbuh tegak dan kokoh serta berada diatas permukaan tanah (Hasanah et al., 2013).

Batang pisang merupakan hasil samping budidaya tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) memiliki potensi yang baik sebagai bahan pakan ternak ruminansia karena jumlah biomasa yang dihasilkan cukup banyak. Menurut (Novia et al., 2015), batang pisang mengandung senyawa karbohidrat cukup baik, terlihat dari kandungan serat kasarnya sebesar 21,61% dan bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) sebesar 59,03%. Ambarita et al. (2015) menyatakan bahwa produksi pisang di Indonesia pada tahun 2013 sebesar 6.279.290 ton atau mengalami peningkatan sebesar 90.238 ton atau sekitar 1,45% dibanding tahun 2012.

Kebutuhan pisang terus meningkat disetiap tahunnya menyebabkan tersedia limbah pohon pisang yang melimpah sekitar 13.000.00 ton per tahun. Kandungan nutrien batang pisang memiliki nilai yang bervariasi. Variasi tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti faktor umur tanaman, varietas tanaman, jenis tanah, iklim dan sebagainya. Kandungan nutrisi tanaman pisang adalah sebagai berikut : Abu 25,12%, lemak kasar 14,23%, serat kasar 29,40%, protein kasar 3,01% dan bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) 28,24% (Santi et al., 2012). Menurut (Nuraida.Pdf, n.d.) didalam batang pisang juga terdapat komponen selulosa, hemiselulosa dan lignin yang merupakan bagian terbesar yang menyusun tumbuh tumbuhan terdiri dari 26,6% selulosa, 20,43% hemiselulosa, dan 9,92% lignin.

Pemanfaatan batang pisang sebagai komponen ransum ternak memiliki keterbatasan karena kandungan serat kasar dan lignin. Tingginya kandungan lignin pada batang pisang akan berpengaruh terhadap kerja enzim dan mikroba dalam mencerna zat-zat makanan di dalam rumen. Kandungan serat kasar yang tinggi menyebabkan rendahnya palatabilitas, nilai gizi dan daya cerna terhadap pakan. Kecernaannya yang rendah

mengakibatkan nutrisi batang pisang tidak dapat dimanfaatkan secara optimal sehingga diperlukan upaya mengolah bahan tersebut agar mudah dicerna oleh ternak. Peningkatan kualitas bahan pakan yang dapat dilakukan yaitu dengan proses fermentasi (Asti Yosela Oktaviana, Dadang Suherman, n.d.).

Pengemasan pada saat ini mengalami pergeseran fungsi yang awalnya hanya melindungi sebuah produk, kini berfungsi sebagai identifikasi sebuah merk dagang. *"Packaging is crucial. It's the silent salesman. It's the lasting costumers see before they make a purchase decision"* (Utomo 2014.Pdf, n.d.). Perkembangan kemasan akhirnya menjadikan bagian ujung tombak dari promosi suatu produk yang akhirnya berfungsi meningkatkan nilai jual produk.

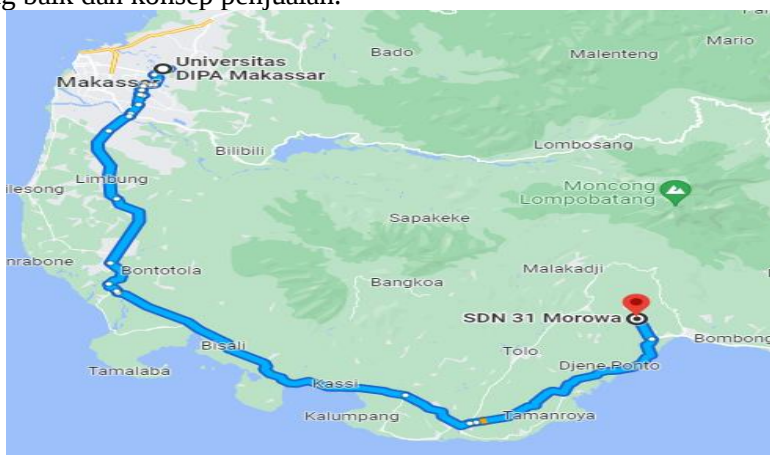
Kotler dan Armstrong berpendapat bahwa pengertian kemasan produk adalah salah satu kegiatan yang mencakup desain dan produk, sehingga kemasan yang ada pada produk tersebut bisa berfungsi dengan baik dan produk yang ada di dalamnya bisa terlindungi. Begitu juga dengan Rodriguez menjelaskan bahwa pengertian kemasan produk adalah wadah yang mampu mengubah kondisi dari bahan pangan dengan adanya tambahan senyawa aktif, sehingga mampu memperpanjang umur kemudian menurut (Dodol & Kerupuk, 2016) dalam bukunya yang berjudul *Jualan Ide Segar packaging* (kemasan) didefinisikan tidak hanya sebagai pelindung saja namun juga sebagai bagian dari consumer touching point atau titik dimana konsumen ditarik hatinya untuk membeli.

Fungsi kemasan menurut (Utomo et al., 2018) adalah melindungi produk, yaitu kemasan pada awalnya adalah untuk melindungi produk yang ada di dalamnya agar tidak mudah rusak, awet dan tahan lama. Juga fungsi yang lain sebagai informasi dan komunikasi adalah bahwa kemasan berfungsi sebagai fungsi informasi produk dan berfungsi sebagai alat komunikasi tentang suatu produk.

Tujuan kajian dari artikel ini adalah untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat di Desa Morowa dalam hal pembuatan keripik pisang berbagai rasa. Ini dapat membantu meningkatkan kemampuan mereka dalam memproduksi produk makanan yang dapat dijual. Artikel ini juga memungkinkan untuk membantu mengembangkan usaha mikro di Desa Morowa, yang dapat memberikan peluang ekonomi bagi penduduk setempat. Pelatihan ini mungkin dimaksudkan untuk membantu mereka memulai atau meningkatkan bisnis keripik pisang mereka.

II. MASALAH

Adapun masalah yang dihadapi oleh masyarakat Desa Morowa, Kab. Bantaeng yaitu: (1) Belum memiliki pengetahuan tentang Pengolahan Pisang menjadi Produk yang memiliki nilai jual dengan menghasilkan berbagai Varian Produk dan Rasa. (2) Masyarakat Desa Morowa memanfaatkan hasil panen Pisang untuk di jual langsung ke penadah ataupun pasar dan mayoritas mengkonsumsi untuk kebutuhan rumah tangga saja seperti membuat olahan Pisang Goreng, direbus, dikolak dan Keripik Pisang. (3) Masih sangat sedikitnya warga yang mengolah bahan baku Pisang menjadi produk jual dan dengan varian produk hanya keripik pisang rasa original saja dengan kemasan yang digunakan masih sangat sederhana hanya menggunakan plastik biasa dan tanpa label sehingga tidak mampu menarik minat pembeli. (4) Masih kurangnya motivasi dan pemahaman berwirausaha baik secara individu maupun kelompok. (5) Belum memiliki pengetahuan tentang kemasan produk kerajinan yang baik dan konsep penjualan.



Gambar 1 Peta Lokasi PKM di Desa Morowa Kab. Bantaeng

III. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Morowa, Kab. Bantaeng, penyelenggaraan kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari Khalayak sasaran pada Perogram Pengabdian kepada Masyarakat adalah para Ibu-ibu Kelompok PKK Desa Morowa, Kab. Bantaeng, dengan jumlah peserta 20 orang.

Metode kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah dalam bentuk ceramah dan persentasi, serta tanya jawab. Untuk memberikan kesempatan bagi peserta dan memantapkan pengetahuan peserta, maka dilakukan demonstarasi dan pelatihan dalam pembuatan dan pengemassan keripik pisang.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa tahap meliputi:



Gambar 2. Bagan tahapan kegiatan pengabdian

Kelompok PKK Desa Morowa, Kab. Bantaeng sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat memiliki partisipasi dalam hal:

1. Menyetujui kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengusu
2. Menyediakan waktu, tempat dan perlengkapan presentase seperti ruangan dll
3. Mengajak kelompok PKK Desa Morowa sebanyak 20 orang untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat.
4. Memberikan masukan atau evaluasi terhadap kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sasaran pelatihan dalam PKM ini adalah Kelompok masyarakat yang berlokasi di Desa Morowa Kab. Bantaeng. Pada dasarnya Kelompok masyarakat Desa Morowa Kab. Bantaeng sudah lama memproduksi pisang, namun pisang yang dipanen langsung dijual kepada pengepul, tidak dilakukan inovasi produk. Oleh karena itu tim PKM dari Universitas Dipa Makassar memiliki inisiatif untuk melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat, agar Kelompok masyarakat Desa Morowa Kab. Bantaeng mampu membuat kripik pisang berbagai rasa yang bisa dipasarkan dan juga mampu memahami cara *packing* yang baik dan menarik, sehingga dapat menghasilkan value yang bernilai tinggi.

Berikut hasil pengabdian yang kami lakukan di Desa Morowa Kab. Bantaeng

1. Bahan dan peralatan yang digunakan



Gambar 3. Bahan dan Peralatan

Membuat keripik pisang adalah proses yang relatif sederhana, tetapi memerlukan beberapa bahan dan peralatan dasar. Berikut adalah penjelasan mengenai bahan dan peralatan yang digunakan dalam membuat keripik pisang:

Bahan-bahan:

- Pisang: Pilih pisang yang sudah matang tetapi belum terlalu lembek. Pisang jenis pisang kepok atau pisang raja biasanya digunakan untuk membuat keripik pisang.
- Gula: Gula digunakan untuk memberikan rasa manis pada keripik pisang. Anda dapat menggunakan gula pasir biasa atau gula palm.
- Garam: Garam digunakan untuk menyeimbangkan rasa manis pada keripik pisang dan memberikan rasa yang lebih menarik.
- Minyak Goreng: Anda memerlukan minyak goreng yang banyak untuk menggoreng keripik pisang. Minyak yang umum digunakan adalah minyak kelapa atau minyak sayur.
- Pewarna Makanan (Opsional): Jika Anda ingin memberikan warna pada keripik pisang, Anda dapat menggunakan pewarna makanan sesuai selera.
- Bahan Tambahan (Opsional): Anda juga dapat menambahkan bahan tambahan seperti bubuk kayu manis, bubuk vanili, atau rempah-rempah lainnya untuk memberikan variasi rasa pada keripik pisang.

Peralatan:

- Panci: Anda memerlukan panci untuk melelehkan gula dan garam dalam minyak saat membuat cairan pelapis untuk pisang.
- Wajan: Wajan digunakan untuk menggoreng pisang. Pastikan wajan memiliki tepi yang tinggi untuk menghindari percikan minyak panas.
- Sendok Perata atau Spatula: Digunakan untuk mengaduk pisang saat menggorengnya dan juga untuk mengambil keripik pisang dari minyak setelah selesai digoreng.
- Rak Pengering: Anda memerlukan rak pengering atau saringan berlubang untuk mengeringkan keripik pisang setelah digoreng agar tidak terlalu berminyak.
- Kertas Tisu atau Handuk: Digunakan untuk menyerap minyak berlebih dari keripik pisang yang baru digoreng.
- Nampan atau Loyang: Anda memerlukan wadah datar untuk meletakkan keripik pisang yang telah diolah sebelum dan sesudah digoreng.
- Oven (Opsional): Jika Anda ingin mengeringkan keripik pisang secara cepat dan merata, dapat menggunakan oven dengan suhu rendah.
- Termometer Minyak (Opsional): Untuk memantau suhu minyak saat menggoreng agar keripik pisang matang dengan sempurna.

2. Pembukaan Oleh Kepala Desa Morowa



Gambar 4. Pembukaan

Acara dimulai dengan sambutan pembukaan oleh MC atau pembawa acara. MC menyampaikan salam hangat kepada semua yang hadir dan memberikan pengantar singkat tentang tujuan dan pentingnya PKM keripik pisang. Bapak Kepala Desa Morowa akan memberikan sambutan resmi. Dalam sambutannya, beliau menyampaikan: Ucapan selamat atas dilaksanakannya PKM keripik pisang, pemahaman tentang pentingnya

kerjasama antara pemerintah desa dan masyarakat dalam pembangunan ekonomi lokal, dukungan penuh pemerintah desa terhadap program PKM ini, harapan akan suksesnya program PKM dan manfaatnya bagi masyarakat Morowa dan Kabupaten Bantaeng secara keseluruhan.

3. Pemberian Cendra Mata kepada Kepala Desa Morowa



Gambar 5. Pemberian Cendra Mata

Pemberian cendera mata kepada Kepala Desa Morowa oleh Ketua Panitia, Nurdiasyah, S.M., M.M., merupakan salah satu bentuk penghargaan dan apresiasi atas kehadiran serta dukungan beliau dalam acara pembukaan PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) keripik pisang. Cendera mata biasanya diberikan sebagai simbol penghargaan dan ucapan terima kasih. Pemberian cendera mata adalah simbol penghargaan kepada Bapak Kepala Desa Morowa atas kehadiran dan peran pentingnya dalam acara pembukaan PKM keripik pisang. Ini adalah cara untuk mengakui kontribusi beliau dalam mendukung upaya pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat.

4. Pemberian Pelatihan Pembuatan keripik berbagai macam rasa.



Gambar 6. Pelatihan Pembuatan keripik berbagai macam rasa

Pembuatan keripik dengan berbagai macam rasa oleh Ibu PKK Desa Morowa, Kabupaten Bantaeng, adalah sebuah kegiatan yang dapat memberdayakan masyarakat setempat, terutama perempuan, dalam menghasilkan produk bernilai tambah. Berikut adalah langkah-langkah dalam pembuatan keripik berbagai macam rasa:

- Pilih pisang yang matang tetapi masih agak keras. Pisang jenis pisang kepok atau pisang raja biasanya digunakan. Kupas kulitnya dan iris pisang menjadi potongan tipis dengan ketebalan yang seragam.
- Siapkan bahan tambahan seperti gula, garam, dan bumbu-bumbu lain sesuai dengan resep dan rasa yang ingin dibuat.
- Buatlah campuran bumbu dan pelapis untuk keripik, sesuai dengan resep yang telah disiapkan. Ini mungkin mencakup campuran gula, garam, dan bumbu lain seperti bubuk kayu manis, vanili, atau lada.
- Celupkan irisan pisang ke dalam campuran pelapis untuk merendamnya secara merata.
- Panaskan minyak dalam wajan yang dalam. Pastikan minyak cukup panas.
- Goreng irisan pisang yang telah dikeringkan dalam minyak panas hingga berubah warna menjadi keemasan dan terlihat renyah. Pastikan tidak terlalu banyak menggoreng sekaligus untuk mencegah keripik menjadi berminyak.
- Setelah menggoreng, letakkan keripik pisang di atas kertas tisu atau handuk untuk menyerap minyak berlebih. Biarkan dingin.
- Ketika keripik masih sedikit hangat, taburkan bumbu rasa yang telah disiapkan. Anda dapat menggunakan gula halus, garam, atau bumbu lain sesuai selera. Pastikan bumbu menempel dengan baik pada keripik.
- Simpan keripik pisang dalam wadah kedap udara untuk menjaga kelembaban dan kelembutan. Pisang keripik siap disajikan dan dinikmati.
- Setelah memahami dasar pembuatan keripik, dapat bereksperimen dengan berbagai rasa tambahan, seperti rasa coklat, keju, pedas, atau rasa buah-buahan.
- Selama proses ini, penting untuk melakukan uji coba rasa secara berkala. Ajak beberapa orang untuk mencicipi dan memberikan masukan untuk meningkatkan rasa keripik.

5. Hasil Pelatihan



Gambar 7. Hasil Pelatihan

Hasil dari pelatihan pembuatan keripik dengan berbagai macam rasa oleh Ibu PKK Desa Morowa, Kabupaten Bantaeng, dapat mencakup beberapa hal penting yaitu Peserta pelatihan, yaitu ibu-ibu PKK, diharapkan telah meningkatkan keterampilan mereka dalam pembuatan keripik, termasuk pemahaman tentang teknik pembuatan, penanganan bahan, dan penggunaan berbagai macam rasa. Peserta seharusnya telah memahami bagaimana menghasilkan keripik dengan berbagai macam rasa, seperti rasa manis, gurih, pedas,

atau bahkan rasa eksotis. Mereka mungkin telah belajar menggabungkan berbagai bumbu dan bahan untuk menciptakan rasa yang unik. Hasil pelatihan adalah produksi keripik dengan berbagai macam rasa yang berkualitas baik. Ini termasuk keripik yang memiliki tekstur yang renyah, rasa yang seimbang, dan penampilan yang menarik.

Pelatihan ini dapat memberdayakan masyarakat setempat, terutama perempuan, untuk menghasilkan produk bernilai tambah. Mereka dapat menjual keripik buatan mereka sendiri, menciptakan peluang ekonomi baru, dan meningkatkan pendapatan keluarga. Selain keterampilan pembuatan, peserta pelatihan mungkin telah mendapatkan pengetahuan tentang manajemen bisnis, seperti perencanaan produksi, pemasaran, manajemen stok, dan pelacakan keuangan. Peserta pelatihan diharapkan dapat menjadi lebih mandiri secara ekonomi dan tidak hanya mengandalkan pekerjaan konvensional. Mereka dapat menjalankan usaha keripik mereka sendiri atau berkolaborasi dalam kooperatif atau kelompok pengrajin. Pelatihan ini dapat menghasilkan keripik dengan berbagai macam rasa yang unik dan mencerminkan budaya dan cita rasa lokal. Ini dapat menjadi produk khas desa yang dapat dipromosikan dan dijual di luar daerah. Pelatihan semacam ini juga dapat mempererat hubungan dalam komunitas, memungkinkan peserta untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman, serta bekerja sama dalam upaya pengembangan ekonomi lokal. Dengan pendapatan tambahan dari penjualan keripik, peserta pelatihan dapat meningkatkan kualitas hidup mereka dan keluarga mereka. Ini bisa berdampak pada akses terhadap pendidikan, kesehatan, dan fasilitas lainnya. Hasil pelatihan ini juga dapat menarik perhatian pemerintah lokal dan pihak terkait lainnya yang dapat memberikan dukungan lebih lanjut dalam pengembangan bisnis keripik berbagai macam rasa.

V. KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelatihan pembuatan keripik berbagai macam rasa oleh Ibu PKK Desa Morowa, Kabupaten Bantaeng, adalah bahwa pelatihan ini memiliki potensi besar untuk memberdayakan masyarakat setempat, meningkatkan keterampilan mereka, dan mendukung pengembangan ekonomi lokal diantaranya: Peserta pelatihan telah meningkatkan keterampilan mereka dalam pembuatan keripik, termasuk pemahaman tentang teknik, bahan, dan berbagai macam rasa. Peserta telah memahami cara menciptakan keripik dengan berbagai macam rasa, yang dapat menjadi keunggulan kompetitif dalam bisnis keripik. Pelatihan ini telah memberdayakan masyarakat setempat, terutama perempuan, untuk menciptakan peluang ekonomi baru melalui produksi dan penjualan keripik. Pelatihan ini telah menghasilkan produk keripik yang mencerminkan budaya lokal dan dapat mempromosikan produk khas desa. Peserta dapat menjadi lebih mandiri secara ekonomi dengan menjalankan usaha keripik mereka sendiri atau berkolaborasi dalam kelompok pengrajin. Pendapatan tambahan dari penjualan keripik dapat meningkatkan kualitas hidup peserta dan keluarga mereka. Pelatihan ini mempererat hubungan dalam komunitas dan memungkinkan peserta untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman. Pelatihan ini telah membuka peluang bisnis dalam produksi keripik berbagai macam rasa, yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kepala P3M yang telah mewadahi PKM ini, dan juga terima kasih kepada pemerintah setempat Bapak Kepala Dusun dan Kepala Desa Morowa, Kab. Bantaeng atas isin dan fasilitas yang diberikan sehingga PKM ini bisa terlaksana, dan tak lupa ucapan terima kasih kepada TIM PKM yang telah bekerja secara maksimal, mulai proses pengurusan isin kegiatan sampai kegiatan bisa terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Asti Yosela Oktaviana, Dadang Suherman, dan E. S. (n.d.). 578-25-1325-1-10-20181105-1.Pdf.
- BARUS, T. A. T. I., KRISTANI, A., & YULANDI, A. D. I. (2013). Diversity of Amylase-Producing *Bacillus* spp. from "Tape" (Fermented Cassava). *HAYATI Journal of Biosciences*, 20(2), 94–98. <https://doi.org/10.4308/hjb.20.2.94>
- Barus, T., & Wijaya, N. (2011). Mikrobiota Dominan dan Perannya dalam Cita Rasa Tape Singkong Dominant Microbiota and Their Role in Flavor of Cassava Tape Pendahuluan Metode Penelitian. *Jurnal Biota*, 16(2), 354–361.
- Dodol, M., & Kerupuk, D. A. N. (2016). Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Menjadi Dodol Dan Kerupuk. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(3), 114–117. <https://doi.org/10.35891/tp.v7i3.515>
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2013). PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR

ALKOHOL TAPE SINGKONG (Manihot utilissima Pohl). *Alchemy*, 2(1), 68–79.
<https://doi.org/10.18860/al.v0i0.2294>

Novia, C., Utomo, D., Tinggi, S., Nurul, T., Probolinggo, J., Tinggi, S., Nurul, T., Probolinggo, J., Pertanian, F., & Pasuruan, U. Y. (2015). Diversifikasi Mangga Off Grade Menjadi Selai Dan Dodol. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2), 1–4. <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.471>

Nuraida.pdf. (n.d.).

Utomo 2014.pdf. (n.d.).

Utomo, D., Novia, C., & Syafiih, M. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Tape Singkong. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 138–142. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1197>