
Pelatihan Pembuatan Keripik Jambu Kristal sebagai Inovasi Produk Oleh-Oleh Khas Desa Banjarsari

Heru Totok Tri Wahono^{1*}, Wisnu Mahendri²

¹Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Jombang

²Manajemen, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: herutotok44@yahoo.co.id

ABSTRACT

Banjarsari Village is located in Bandarkedungmulyo District, Jombang Regency, for the plantation sector, Banjarsari Village is a typical producer of Crystal Guava because it uses fertilizers from the research of Banjarsari Village. However, the plantation products are only sold, without any other form of economic processing. Given the enormous content and benefits of crystal guava, as well as the way the Banjarsari people market their crops, the KKN STKIP PGRI Jombang students in Banjarsari Village introduced one of their programs, namely by making the basic ingredients in the manufacture of Creamy Guava snacks (Crystal Guava Chips) made of Crystal guava and of course have economic value in the economic development of the Banjarsari Village community. The purpose of this training is to maximize the use of Crystal Guava as an alternative to village businesses. The benefits that can be taken from the activity program are developing the standard of living of the people of Banjarsari Village with a creative economy as an effort that can be used as a form of improving the community's economy. This research method uses a qualitative descriptive technique. The results of this study can be seen that the people who take part in the training on making crystal guava chips have understood all the material presented in the hope that the products produced in the training can be used as souvenirs innovations typical of Banjarsari village. With this processed product, the typical crystal guava from Banjarsari Village can be known by the wider community.

Keywords: Training, Typical Village, Product Inovation

ABSTRAK

Desa Banjarsari berada di Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang, untuk sektor perkebunannya, Desa Banjarsari merupakan penghasil Jambu Kristal yang khas karena memakai pupuk hasil dari penelitian Desa Banjarsari. Namun, hasil perkebunannya hanya dijual saja, tanpa ada pengolahan dalam bentuk lain yang bersifat ekonomis. Mengingat kandungan dan manfaat jambu kristal yang sangat besar, serta cara masyarakat Banjarsari dalam memasarkan hasil tanamannya, maka mahasiswa KKN STKIP PGRI Jombang di Desa Banjarsari memperkenalkan salah satu programnya yaitu dengan menjadikan bahan dasar dalam pembuatan makanan ringan Krimbutal (Kripik Jambu Kristal) yang terbuat dari jambu kristal dan tentunya mempunyai nilai ekonomis dalam pengembangan perekonomian masyarakat Desa Banjarsari. Tujuan pelatihan ini untuk memaksimalkan pemanfaatan Jambu Kristal sebagai alternatif usaha desa. Manfaat yang dapat diambil dari program kegiatan adalah mengembangkan taraf hidup masyarakat Desa Banjarsari dengan ekonomi kreatif sebagai upaya yang dapat dijadikan sebagai bentuk peningkatan perekonomian masyarakat. Metode penelitian ini menggunakan kualitatif dengan teknik deskriptif. Hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa masyarakat yang mengikuti pelatihan pembuatan keripik jambu kristal telah memahami semua materi yang disampaikan dengan harapan prodak yang dihasilkan dalam pelatihan tersebut dapat dijadikan inovasi oleh-oleh khas desa Banjarsari. Dengan adanya produk olahan ini, jambu kristal khas dari Desa banjarsari dapat dikenal oleh masyarakat luas.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Khas Desa, Pelatihan

PENDAHULUAN

Banjarsari merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang. Desa Banjarsari terdiri dari empat dusun yaitu bagian utara dan timur terdapat Dusun Banjarsari, bagian selatan terdapat Dusun Ponggok, dan bagian barat terdapat Dusun Pakis dan Dusun Gisikan. Luas wilayah Desa Banjarsari yaitu 980.602 m². Desa Banjarsari terletak pada posisi -7.5532989 LS dan 112.1415772 BT. Pada bulan Oktober tahun 2020, jumlah penduduk mencapai 1.731 populasi dengan mayoritas mata pencaharian sebagai petani dan hampir disetiap halaman rumah memiliki pohon jambu kristal. Oleh karena itu potensi alam yang dimiliki Desa Banjarsari adalah industri pengolahan hasil perkebunan. Namun, fungsi dan manfaatnya selama ini kurang diperhatikan oleh masyarakat. Salah satu penyebabnya adalah kemampuan sumber daya manusia yang belum optimal dalam mengolah jambu kristal menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis.

Desa Banjarsari memiliki banyak tanaman jambu yang juga dibudidayakan di taman yang dikelola oleh BUMDes. Tetapi untuk memanfaatkannya tidak begitu banyak. Sedangkan jambu kristal merupakan buah musiman yang mana jika musim panen tiba jumlah buahnya berlimpah dan jambu kristal sendiri tidak tahan terhadap perubahan cuaca yang ekstrim seperti pada musim hujan yang berkepanjangan. Hal itu menyebabkan banyak jambu kristal yang dibiarkan membusuk sehingga terbuang sia-sia. Oleh sebab itu, peneliti memberikan inovasi baru terhadap apa yang belum banyak dilakukan masyarakat desa tersebut. Kami mencoba membuat sebuah pelatihan yang akan menghasilkan produk dan bekerjasama dengan masyarakat terutama kepada ibu-ibu warga desa Banjarsari. Tujuan kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan semangat berwirausaha dalam pemanfaatan potensi alam desa sebagai inovasi produk oleh-oleh khas Desa Banjarsari Kecamatan Bandarkedungmulyo. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam memaksimalkan pengolahan jambu kristal sehingga hasilnya nanti dapat bermanfaat secara keseluruhan dan menjadi peluang usaha untuk masyarakat Desa Banjarsari.

METODE

Metode penelitian untuk pelatihan yang digunakan yaitu menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu atau kelompok dan suatu kejadian. Dalam penelitian kualitatif manusia merupakan instrument yang penelitian dan hasil penulisannya berupa kata-kata atau pernyataan yang sesuai dengan keadaan sebenarnya.

Pemberdayaan masyarakat dalam pengabdian masyarakat ini, dilakukan melalui program-program yang telah dirancang sebelumnya saat melakukan observasi awal di Desa Banjarsari. Hal ini dimaksudkan untuk lebih memahami dan mendapatkan hasil yang maksimal dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan dan pemasaran produk KRIMBUTAL (Keripik Jambu Kristal). Metode yang digunakan adalah dengan memberikan pelatihan pada ibu-ibu di Desa Banjarsari demi tercapainya tujuan dalam sebuah program yang telah ada, sebagai berikut: memberikan pengetahuan tentang manfaat jambu kristal, memberikan atau menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik jambu kristal, serta cara *packing* dan pemasaran produk layak jual. Adapun tahapan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan terdiri dari: persiapan, riset dan formulasi produk, pelatihan pembuatan dan pemasaran produk.

- **Persiapan**

Pada tahapan ini, melakukan kunjungan ke taman yang dikelola oleh BUMDes desa Banjarsari untuk melihat langsung hasil perkebunan dari tanaman jambu kristal ini.

Berikut gambar saat melakukan observasi awal di kebun Jambu Kristal.



Gambar 1. Observasi hasil tanaman jambu kristal

- Riset dan Formulasi Produk

Pada tahapan ini, melakukan percobaan terlebih dahulu untuk mengetahui hasil olahan jambu kristal. Disamping itu para Mahasiswa menguji seberapa besar minat konsumen disekitar Desa Banjarsari untuk membeli jambu kristal. Tahapan selanjutnya mencoba memformulasikan dengan beberapa uji coba agar menemukan komposisi yang sesuai dan seimbang sehingga rasa yang dihasilkan dapat diminati oleh masyarakat.



Gambar 2. Saat melakukan formulasi dalam pembuatan Krimbutal (Kripik jambu Krsital)

- Pelatihan cara pembuatan dan pemasaran produk

Pada tahapan ini analisis strategi pemasaran sudah mulai dilakukan, yaitu dengan mengemas hasil olahan keripik jambu kristal kedalam pouch kecil dan memberikan branding “KRIMBUTAL” pada kemasan produk, kemudian memberikan hasil olahan keripik jambu kristal kepada taman BAC (Banjarsari Agro Community) yang dikelola BUMDes Banjarsari agar konsumen, pengunjung, ataupun masyarakat sekitar dapat dengan mudah membeli produk KRIMBUTAL. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menyajikan gambaran lengkap mengenai masalah pemanfaatan potensi alam yang ada di Desa Banjarsari yaitu kurangnya pemanfaatan jambu kristal sebagai olahan makanan ringan untuk oleh-oleh khas Desa Banjarsari.

Pelatihan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan menjadikan keripik jambu kristal sebagai makanan ringan atau oleh-oleh khas Desa Banjarsari, dimana sangat cocok dengan Desa Banjarsari yang merupakan desa wisata yakni memiliki wisata desa bernama BAC (Banjarsari Agro Community) yang mana akan semakin memberikan ciri khas tersendiri apabila makanan yang di jual merupakan produk olahan asli dari desa Banjarsari. Metode pelaksanaan program yang telah dilakukan yaitu suatu tahapan yang disusun secara sistematis, diantaranya sebagai berikut:

- Penetapan peserta berdasarkan diskusi kelompok yang telah disepakati.
- Melakukan kerjasama dengan ibu-ibu masyarakat di Desa Banjarsari.
- Menjadwalkan kegiatan sosialisasi dan pelatihan
- Mempersiapkan segala kebutuhan yang digunakan pada saat kegiatan pelatihan dan sosialisasi.

Metode pelatihan adalah bagian dari pendidikan menyangkut proses belajar untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan di luar sistem pendidikan yang berlaku, dalam waktu yang relatif singkat dan dengan metode yang lebih mengutamakan praktek dari pada teori. Jadi pelatihan memberi pengajaran dalam penambahan pengetahuan, ketrampilan dan perubahan sikap agar tujuan organisasi bisa tercapai secara efektif dan efisien. Pada saat pemberian pelatihan tidak hanya cerita tentang teori tetapi lebih terhadap pembahasan masalah yang ada, yaitu kurangnya pemanfaatan hasil perkebunan jambu kristal. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan jambu kristal yang dapat dijadikan sebagai hasil produk khas desa yang dapat diperjual belikan untuk camilan atau buah tangan, maka dilakukan kegiatan pelatihan guna meningkatkan kemampuan masyarakat Desa Banjarsari untuk mengelola hasil alam Desa Banjarsari sebagai oleh-oleh khas Desa Banjarsari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan sebagai sarana mendorong individu atau kelompok untuk bekerja dengan kemampuan yang optimal, yang dimaksudkan untuk meningkatkan performa dari individu atau kelompok tersebut. (Tamamudin, 2012) menyatakan bahwa semakin tinggi inovasi produk yang dilakukan perusahaan maka akan meningkatkan kinerja perusahaan melalui peningkatan keputusan membeli. Pengertian inovasi produk menurut (Uliana, 2012) menyatakan produk baru atau inovasi dalam konteks pemasaran adalah barang, jasa maupun ide yang dipersepsikan sebagai sesuatu yang baru dan berbeda dari barang, jasa maupun ide yang telah ada sebelumnya.

Hasil dari pelatihan cara pembuatan dan pemasaran keripik jambu kristal di Desa Banjarsari ini berawal dari program yang diselenggarakan oleh masyarakat. Selain itu, melihat kondisi dari perekonomian dan kebiasaan Masyarakat Desa Banjarsari dalam mengolah hasil tanaman jambu kristal, maka pelatihan ini menjadi salah satu program yang dapat mengembangkan perekonomian masyarakat Desa Banjarsari.

Tahapan awal yang dilakukan adalah melakukan persiapan dengan mendatangi lokasi yaitu taman BAC (Banjarsari Agro Community) yang disana masyarakat sedang membungkus jambu menggunakan kantong plastik, mencari informasi cara pemasaran jambu setelah matang, cara perawatan tanaman jambu kristal dan mencari informasi tentang olahan-olahan berbahan dasar jambu kristal yang diminati masyarakat.

Dari hasil informasi yang didapat menunjukkan bahwa hasil tanaman jambu kristal dari Desa Banjarsari dijual dengan harga yang relatif murah dengan peluang keuntungan yang cukup kecil jika dibandingkan antara biaya perawatan dan pemberian pupuk serta adaptasi terhadap perubahan cuaca. Berkisar 12.000 sampai 15.000 per Kg, hal ini sebenarnya masih sangat jauh dari harapan keuntungan yang diperoleh berdasarkan modal yang dikeluarkan.

Mengingat pentingnya pertumbuhan peningkatan perekonomian Desa Banjarsari yang menjadi kegiatan pelatihan mengolah tanaman jambu kristal menjadi bahan olahan makanan ringan berupa keripik siap saji yang layak jual dan bernilai ekonomis.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan jambu kristal menjadi kripik adalah sebagai berikut 1 buah jambu kristal, $\frac{1}{4}$ kg tepung terigu, 4 sdm tepung tapioka, 1 bungkus kaldu bubuk, 2 sdm margarin, $\frac{1}{2}$ sdt garam, pewarna makanan. Cara pengolahannya adalah dengan mencuci bersih jambu kristal yang disiapkan, kemudian kupas dan haluskan. Setelah halus, masukkan kedalam wadah. Kemudian campurkan dengan bahan-bahan yang lain, yaitu: tepung terigu, tepung tapioka, garam, kaldu bubuk. Selanjutnya diuleni hingga adonan tercampur secara merata. Setelah adonan sudah mulai kalis, tambahkan margarin. Lalu pipihkan adonan, agar tidak lengket tambahkan tepung di bagian luar adonan. Kemudian potong dan bentuk adonan sesuai selera, goreng adonan dalam minyak yang sudah panas dan gunakan api kecil saat menggoreng. Angkat ketika adonan sudah mulai kuning kecoklatan dan tiriskan. Keripik jambu kristal siap untuk disajikan jika akan dibungkus dalam pouch atau kemasan kecil maka tunggu agak dingin agar lebih tahan lama.

Manfaat dan khasiat dari bahan-bahan diatas sangat banyak sekali, diantaranya melancarkan sistem pencernaan, menjaga kesehatan mata, sumber antioksidan, menjaga kesehatan jantung, membantu menurunkan berat badan, meredakan flu dan batuk, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan kulit, serta mencegah dan mengobati sariawan.

Setelah tahapan formulasi selesai, selanjutnya melakukan kegiatan pelatihan kepada ibu-ibu masyarakat Desa Banjarsari. Tahapan ini menjadi sangat penting, karena dari produk olahan jambu kristal yang menjadi makanan ringan ini juga diberikan pelatihan bagaimana cara memasarkan produk kepada para konsumen.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Produk Krimbutal (Keripik Jambu Kristal)

Selain itu, untuk memberikan kesempatan yang seluas-luasnya kepada ibu-ibu masyarakat Desa Banjarsari saat pelatihan tersebut, diberikan pula mengenai strategi pemberian label dan merk, strategi pemasaran produk kripik jambu kristal. Selanjutnya, pemasaran dapat dilakukan dengan menggunakan media online yang saat ini menjadi akses yang cepat dalam pemasaran produk, diantaranya melalui *facebook*, *Instragam*, *Whatsapp*. Pemasaran adalah sebuah strategi bisnis yang mengacu pada aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk mempromosikan penjualan suatu produk. Tujuan dari pemasaran yaitu untuk memaksimalkan keuntungan dengan strategi penjualan.

Berikutnya melakukan prose *branding* dengan memberikan merk pada produk kripik jambu, yang tujuannya adalah agar produk olahan jambu kristal menjadi makanan camilan atau oleh-oleh khas Desa Banjarsari yang dapat dikenali oleh masyarakat luas, sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi pada konsumen.



Gambar 4. Label Produk Krimbutal (Kripik Jambu Kristal)



Gambar 5. Packing Produk Krimbutal (Kripik Jambu Kristal)

Manfaat besar yang dapat diambil dari program kegiatan ini adalah mengembangkan taraf hidup masyarakat Desa Banjarsari dengan ekonomi kreatif sebagai upaya yang dapat dijadikan sebagai bentuk peningkatan perekonomian masyarakat. Keberadaan jambu kristal yang semula hanya dijual dalam keadaan tanpa diolah, dengan adanya pelatihan ini, jambu kristal dapat menjadi oleh-oleh khas Desa Banjarsari.

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan juga diketahui bahwa ibu-ibu masyarakat Desa Banjarsari telah dapat memahami dan memanfaatkan hasil alam desa yaitu jambu kristal sebagai kripik jambu yang bernilai jual ekonomis. Motivasi masyarakat Desa Banjarsari dalam melakukan kegiatan pelatihan dapat dikatakan cukup besar. Hal ini dibuktikan antusiasnya keikutsertaan ibu-ibu masyarakat Desa Banjarsari dan ikut andil bagian dalam pembuatan kripik jambu kristal sampai selesai acara.

Secara garis besar hasil kegiatan yang telah dicapai dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang berjudul “Pelatihan Pembuatan Keripik Jambu Kristal Sebagai Inovasi Produk Oleh-Oleh Khas Desa Banjarsari” adalah sebagai berikut:

- Cara Pembuatan kripik jambu kristal hingga pengemasannya.
- Strategi pemasaran yang sudah dijelaskan secara teori menggunakan media *powerpoint* oleh pemateri
- Dari hasil pengabdian ini diharapkan nantinya akan ada tindak lanjut misalnya dengan adanya pelatihan desain logo hingga paten produk masyarakat Desa Banjarsari.

SIMPULAN

Pelatihan cara pembuatan dan pemasaran KRIMBUTAL (keripik jambu kristal) yang dilakukan di Desa Banjarsari selama 1 (Satu) hari diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- Telah menambah kreativitas ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan jambu kristal sebagai peluang usaha.
- Keripik jambu kristal ini dapat menjadi cemilan khas Desa Banjarsari sebagai oleh-oleh yang dibawa pulang bagi yang berkunjung ke taman BAC (Banjarsari Agro Community)
- Diharapkan dapat dipasarkan tidak hanya di Desa Banjarsari melainkan dapat mencakup luar daerah.

Program pelatihan pembuatan keripik jambu kristal ini diharapkan masyarakat bisa mengembangkan kreasi dan dapat dijadikan inovasi oleh-oleh khas desa Banjarsari. Dengan adanya

produk olahan ini, jambu kristal khas dari Desa banjarsari dapat dikenal oleh masyarakat luas. Selanjutnya bagi desa diharapkan menjadi wadah aspirasi masyarakat khususnya produsen keripik jambu kristal.

DAFTAR RUJUKAN

- Tamamudin. (2012). Analisis Pengaruh Pengenalan Merek, Persepsi Kualitas, Harapan Konsumen dan Inovasi Produk terhadap Keputusan Membeli Dan Dampaknya Pada Loyalitas Konsumen (Studi Kasus: Produk Batik Sutra Halus Merek Tamina). *Jurnal Penelitian*, 9(2).
- Uliana, D. (2012). Pengaruh Inovasi Produk terhadap Purchase Intention (Studi pada Starbuks Via). *Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Program Studi Ilmu Administrasi Niaga Kekhususan Pemasaran.Depok*, 141.