

IBM KRIPIK SALE PISANG DI DESA DURI KECAMATAN SLAHUNG KAB. PONOROGO

Mohammad Mohsin¹, Desriyanti²

¹ Universitas Muhammadiyah Ponorogo

² Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Alamat Korespondensi : Jl. Budi Utomo No: 10 Ponorogo Telp/Fax (0352) 481124

E-mail: ¹Muh_muhsin@umpo.ac.id ²yunandes@gmail.com

Berbagai varian snacks banyak di produksi oleh masyarakat desa. Hal ini menunjukkan kondisi ekonomi masyarakat desa mulai bergerak untuk menuju kemandirian. Keripik sale Pisang banyak peminatnya dan banyak petani yang menanam pohon Pisang di halaman atau dikebun.

Usaha kripik sale pisang dimulai sekitar tahun 2015 sampai sekarang. Selama menjalankan usaha kripik sale pisang, tidak jarang mengalami pasang surut. Pada proses produksi yang paling lama yaitu proses pengeringan minyak (penirisan). Karena bahan baku pisang yang sudah di goreng biasanya keringnya lama memakan waktu sekitar 15 sampai 20 menit. Kripik yang sudah di goreng dan ditiriskan dengan peralatan loyang yang dilapisi kertas.

Produksi kripik sale pisang dibuat secara tradisional sehingga aspek kualitas yang kurang. Kripik sale pisang tidak bisa tahan lama, maksimum 2 minggu jika lebih dari waktu tersebut, maka akan timbul bau tengik dan muncul jamur sehingga produktifitas kurang efisien dan terbatas. Solusi yang ditawarkan

Pertama sosialisasi pelatihan kepada mitra terkait operasional penirisan dengan mesin serta perawatan yang baik dan benar. Kedua melakukan pembaharuan teknologi penirisan serta pengadaan instalasi penirisan dengan mesin sesuai kebutuhan dengan standar yang baik. Ketiga Instalasi penirisan dengan mesin disesuaikan dengan perkembangan teknologi terbaru agar tercapai efisiensi produksi.

Terakhir mencoba dan mengevaluasi Instalasi penirisan Kripik Sale Pisang dengan mesin.

Kata kunci : Peniris kripik sale pisang, Kripik sale pisang, varian snacks

Abstract

Many variants of snacks are produced by the village community. This shows that the economic conditions of rural communities began to move towards independence. Sale banana chips are many devotees and many farmers plant banana trees in the yard or garden.

The banana sale chips business began around 2015 until now. While running a banana chips sale business, it is not uncommon to experience ups and downs. The longest production process is the oil drying process (draining). Because the raw material of banana that has been fried is usually dry for a long time, it takes around 15 to 20 minutes. Chips that have been fried and drained with paper-coated baking pan.

The production of banana chips is made traditionally so that the quality aspects are lacking. Banana chips can not last long, maximum 2 weeks if more than that time, then there will be a rancid odor and fungus appears so that productivity is less efficient and limited. Solution offered

First the training socialization for partners related to the operation of draining with machines and good and correct maintenance. Secondly, renewal of draining technology and the installation of drilling plants with machines as needed with good standards. Third, the drilling plant with the engine is adjusted to the latest technological developments in order to achieve production efficiency. Finally, try and evaluate the installation of banana sale chips with machine.

Key words: Banana sale chips crackers, Banana sale chips, variants of snacks

1. PENDAHULUAN

Sekarang ini berbagai varian *snacks* (makanan ringan) banyak di produksi oleh masyarakat desa. Hal ini menunjukkan kondisi ekonomi masyarakat desa mulai bergerak untuk menuju kemandirian. Keripik sale Pisang sangat banyak peminatnya dan di desa Duri Kecamatan Slahung banyak petani yang menanam pohon Pisang di halaman atau di kebun belakang rumah sebagai penghasilan tambahan. Bahan bakunya tersedia cukup melimpah sehingga bila hasil pertanian ini diolah menjadi Keripik sale Pisang akan mempunyai nilai tambah ekonomi yang akan berdampak bagi kesejahteraan bagi masyarakat. Untuk menghasilkan Keripik sale pisang, di butuhkan produktifitas cepat dan menghasilkan mutu yang baik sehingga konsumen merasa senang.

Pembuatan Keripik sale Pisang membutuhkan bahan baku buah pisang yang berkualitas super. Kualitas super menurut produsen kripik sale pisang yaitu buah pisang yang matangnya rata, masih kenyal, dan mudah di pasah (dirajang). Bahan baku yang terlalu matang sudah tidak bisa diolah menjadi kripik sale pisang karena tidak bisa di pasah dan kalau di goreng cepat gosong. Pemilihan bahan baku yang akan diolah menjadi kripik sale pisang di tentukan sedemikian rupa yaitu tingkat kematangan bahan baku, jenis bahan baku, bahan pengolah bahan baku dan peralatan pengolah bahan baku menjadi kripik sale pisang. Dalam Industri rumahtangga ada beberapa hal yang pokok yang harus dipenuhi yaitu bahan baku, peralatan yang digunakan dan juga *management* produksi (SDM).

Para pembuat kripik sale pisang di desa Duri Kecamatan Slahung mayoritas lulusan pendidikan SD (Sekolah Dasar) ada sebagian lulusan pendidikan SMP (Sekolah Menengah Pertama) dan yang tertinggi lulusan SMA/SMK (Sekolah Menengah Atas / Sekolah Menengah Kejuruan). Untuk menjalankan usaha ini para pemilik usaha bahu-membahu dalam pengadaan bahan baku, pengolahan bahan baku menjadi kripik sale pisang, juga pemasaran. Usaha kripik sale pisang dimulai oleh warga desa Duri Kecamatan Slahung sekitar tahun 2015 sampai sekarang. Selama menjalankan usaha kripik sale pisang, tidak jarang mengalami pasang surut.

Permasalahan bahan baku pernah menjadi kendala. Hal ini karena bahan baku langka (tidak musim pisang) sehingga harga bahan baku menjadi mahal, dan tetap memproduksi dalam jumlah terbatas dengan tujuan agar tetap ada (*exist*), yang berakibat permintaan pasar meningkat. Seperti terlihat pada gambar. 1. Proses persiapan penirisan kripik sale pisang.



Gambar.1. persiapan penirisan kripik sale pisang

Pada proses produksi sale pisang yang paling lama yaitu pengeringan minyak (penirisan). Karena bahan baku pisang yang sudah matang kalau di goreng biasanya keringnya lama memakan waktu berjam-jam. Biasanya kripik yang sudah di goreng kemudian ditiriskan dengan peralatan loyang

atau tampah yang dilapisi kertas. Pengeringan (penirisan) yang dilakukan masih secara tradisional. Gambar 2 memperlihatkan cara penirisan.



Gambar.2. penirisan kripik sale pisang secara tradisional

Dengan melihat analisa situasi di atas dapat diidentifikasi permasalahannya terutama yang terkait dengan rendahnya kapasitas produksi dan kualitas yang perlu ditingkatkan. Produksi kripik sale pisang ini dibuat secara tradisional sehingga yang menjadi kendala aspek kualitas yang kurang. Kripik sale pisang tidak bisa tahan lama, maksimum 2 minggu jika lebih dari hal tersebut, maka akan timbul bau tengik dan muncul jamur sehingga produktifitas kurang efisien dan terbatas: Berdasarkan analisis situasi di atas, dapat diuraikan permasalahan mitra sebagai berikut:

1. Pada proses produksi sale pisang yang paling lama yaitu pengeringan minyak (penirisan).
2. Untuk produksi banyak memerlukan waktu yang panjang. Penirisan yang kurang sempurna akan menimbulkan bau tengik dan tumbuh jamur sehingga masa kedaluwarsanya akan lebih cepat dibanding dengan penirisan yang sempurna.
3. Kurangnya pengetahuan yaitu cara penirisan menggunakan mesin peniris.

METODE

2.1 Prioritas Program

Dari analisa situasi dan hasil permasalahan mitra maka solusi dan metode pengerjaan yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

- a. Melakukan sosialisasi kepada mitra pembuat Kripik Sale Pisang di Desa Duri Kecamatan Slahung
- b. Melakukan diskusi dengan mitra pembuat Kripik Sale Pisang di Desa Duri Kecamatan Slahung terkait pembaharuan peralatan peniris kripik sale pisang karena menyangkut teknologi dan efisiensi pembuatan Kripik Sale Pisang..
- c. Melakukan pelatihan kepada mitra pembuat Kripik Sale Pisang di Desa Duri Kecamatan Slahung tentang cara penggunaan dan perawatan serta tujuan peralatan untuk efisiensi pembuatan Kripik Sale Pisang

2.1 Langkah-langkah Solusi yang Ditawarkan

- a. Analisis situasi dan pengambilan data terkait pembuatan Kripik Sale Pisang mulai dari data peralatan yang di gunakan, cara kerja selama ini, kebutuhan utama pembuatan Kripik Sale Pisang, serta kendala-kendala yang saat ini dihadapi.
- b. Mengadakan pelatihan kepada mitra pembuat Kripik Sale Pisang di Desa Duri Kecamatan Slahung terkait operasional peralatan penirisan dengan mesin serta bagaimana melakukan perawatan yang baik dan benar.

- c. Melakukan pembaharuan teknologi Penirisan serta pengadaan peralatan instalasi penirisan dengan mesin sesuai kebutuhan dengan standar yang baik.
- d. Instalasi peralatan penirisan dengan mesin disesuaikan dengan perkembangan teknologi saat ini agar tercapai efisiensi produksi.
- e. Mencoba dan mengevaluasi peralatan Instalasi penirisan Kripik Sale Pisang dengan mesin.

2 HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Setelah dilakukan pelatihan efisiensi produksi dan pelatihan operator dapat dicatat hasil yang di peroleh sebagai berikut:

Kalau secara tradisional dalam satu jam menghasilkan sekitar 2 kg kripik pisang siap goreng sedangkan kalau menggunakan mesin perajang tiap 5 menit menghasilkan sekitar 1 kg kripik pisang siap goreng, tabel 3.1 perbandingan hasil.

Tabel 3-1. Perbandingan hasil penirisan kripik sale pisang dalam durasi tertentu

No	Durasi	Hasil peniris manual	Hasil peniris spinner
1	60 menit	3 - 4 kali penirisan + pendinginan	12 kali penirisan + pendinginan
2	30 menit	1,5- 2 kali penirisan + pendinginan	6 kali penirisan + pendinginan
3	15 menit	0,5 -1 kali penirisan + pendinginan	3 kali penirisan + pendinginan
4	5 menit	0,3 kali penirisan + pendinginan	1 kali penirisan + pendinginan
5	3 menit	Tidak terdeteksi	1 kali penirisan + pendinginan
6	1 bulan	11.760 kali penirisan + pendinginan	35.280 kali penirisan + pendinginan
7		Rasio : $35.280 / 11.760 = 3$ atau 1:3	

1 bulan = 7 hari x 7 jam x 60 menit

3.2 Pembahasan

Dalam satu jam (60 menit) menghasilkan sekitar 12 kali penirisan + pendinginan kripik sale pisang siap dikemas sedangkan kalau penirisan secara manual / tradisional menghasilkan sekitar 3 - 4 kali penirisan + pendinginan kripik sale pisang. Kalau kita lihat Kalau kita lihat tabel 3.1 perbandingan hasil penirisan menggunakan mesin spinner dan penirisan secara manual/tradisional maka dalam satu bulan penuh (30 hari kerja) = 7 hari x 7 jam x 60 menit maka di hasilkan rasio $35.280 / 11760 = 3$ kali lebih efisien dengan menggunakan mesin peniris. Peningkatan produksi menggunakan mesin peniris sekitar 3 kali lipat dibanding secara tradisional. Hal ini termasuk sangat efisien. Hal ini berdampak pada kualitas kripik sale pisang yang dihasilkan, ada 3 dampak yaitu:

1. Kecapatan produksi
2. Kualitas produksi
3. Masa kedaluarsa (*expired*)

Untuk kecepatan produksi telah dibahas diatas dengan cara membandingkan cara tradisional dengan cara menggunakan mesin lihat tabel 3.1.

Sedangkan dampak kualitas produk yaitu: kripik sale pisang lebih renyah atau lebih crishpy serta kandungan minyak menjadi lebih kering.

Sehingga masa kedaluwarsanyapun tentu lebih lama, kalau ditiriskan secara manual /secara tradisional produk hanya bertahan maksimum 15 hari, lebih dari waktu tersebut produk akan kehilangan kerenyahan (jawa *mlempem*) serta timbulkan bau tengik dan tumbuh jamur sehingga masa kedaluwarsanya akan lebih cepat dibanding.sedangkan penirisan menggunakan mesin produk akan bertahan lebih dari 15 hari hingga 3 bulan, dalam prakteknya sebelum masa kedaluwarsa habis produk sale pisang sudah habis terjual.



Gambar 3. mesin peniris (mesin spinner)

4. KESIMPULAN

4.1 kesimpulan

Dari solusi yang ditawarkan oleh tim pelaksana serta hasil yang diperoleh, maka tim pelaksana merasakan efisiensinya cukup tinggi, dibandingkan dengan penirisan manual / tradisional yang mencapai 3 x lipat. Dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4.1 tabel hasil perbandingan penggunaan alat

No	Durasi	Hasil Penirisan manual	Hasil penirisan spinner
1	60	3 s/d 4	12
2	30	1,5 s/d 2	6
3	15	0,5 s/d 1	3
4	5	0,3	1
5	3	Tak terdeteksi	1
6	1 bulan	11.760	35.280

Rasio : $35.280 / 11.760 = 3$ atau 1:3

Hal ini berdampak pada kualitas kripik sale pisang yang dihasilkan, ada 3 dampak yaitu:

Kecapatan produksi

Kualitas produksi

Masa kedaluarsa (*expired*)

Rasa yang lebih renyah karena kandungan minyak yang rendah.

4.2 Saran

Dari hasil pelaksanaan produksi kripik sale pisang yang menggunakan mesin peniris, pelaksana menyarankan untuk meniris bahan lainnya untuk pembuatan gorengan selain kripik sale pisang serta perawatan mesin peniris secara rutin agar kondisi mesin peniris tetap stabil sehingga siap digunakan setiap saat. Perhatikan juga higienitasnya karena hal ini berhubungan dengan makanan yang diproduksi secara massal.

Daftar Pustaka

- [1] Sugeng Wasisto dkk, *Perancangan Mesin Peniris Untuk Aneka Makanan Ringan Hasil Gorengan*, PROSIDING SEMINAR NASIONAL MULTI DISIPLIN Tahun 2016 Kajian Multi Disiplin Ilmu dalam Pengembangan IPTEKS untuk Mewujudkan Pembangunan Nasional Semesta Berencana (PNSB) sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Global
- [2] <https://cookpad.com/id/cari/sale%20pisang>
- [3] BRIAN SKEDOM.2006. *INSTALASI LISTRIK RUMAH TANGGA ED.12* Penerbit Erlangga
- [4] <http://staff.ui.ac.id/system/files/users/chairul.hudaya/material/papersinglephasemotor.pdf> (diunduh 8 pebruari 2018)
- [5] <https://maintenace.wordpress.com/2009/10/25/motor-listrik-ac-satu-fasa/> (diunduh 8 pebruari 2018)
- [6] Marapping, Muslimin. *Teori Dan Soal Penyelesaian Teknik Tenaga Listrik*. Penerbit Armico Bandung.
- [7] Mismail, Budiono. *Rangkaian Listrik*. Malang FT UB.
- [8] Soebagio. *Teori Umum Mesin Elektrik*. Penerbit Srikandi Surabaya.
- [9] Zuhail. *Dasar Tenaga Listrik*. Penerbit ITB Bandung.
- [10] Zuriman Anthony, 2013 *MESIN LISTRIK, ARUS BOLAK-BALIK* Penerbit *Andi Offset*. Yogyakarta.