

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PISANG MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK PISANG SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI DI YAYASAN ALFA OMEGA, DESA MATA AIR, KUPANG

¹⁾Maria Villaova Franssilia Wada, ²⁾Elisabeth Rolia Gobang, ³⁾Hesandi Zacharias,
⁴⁾Joy Stephanie Amalo, ⁵⁾Kevin Aston Junerdin Tulle,
⁶⁾Lasarus Gela Hina, ⁷⁾Marianus Yanuario Ngebos, ⁸⁾Matalya Ananda Djami,
⁹⁾Samadewa Yosua Gadi, ¹⁰⁾Yohanes Marselino Carut

¹⁻¹⁰⁾Program Studi D3 Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Kupang

Email penulis utama: anandamatalya@gmail.com

ABSTRAK

Pisang merupakan salah satu komoditas hortikultura yang dibudidayakan oleh Yayasan Alfa Omega di Desa Mata Air, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang, namun selama ini hasil panen tersebut hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar dengan nilai jual yang relatif rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan nilai tambah komoditas pisang melalui pengolahan menjadi keripik pisang sebagai upaya pemberdayaan ekonomi mitra. Kegiatan dilaksanakan melalui program Project Based Learning (PBL) mahasiswa Program Studi D3 Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Kupang pada periode 13 April sampai 3 Juli 2026, dengan metode pendampingan langsung mulai dari observasi dan identifikasi masalah, perencanaan produksi, pelaksanaan produksi (pengupasan, pengirisan, penggorengan, penirisan minyak, pemberian varian rasa, dan pengemasan), hingga pemasaran dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa satu siklus produksi berhasil menghasilkan 44 kemasan keripik pisang dengan tiga varian rasa (cokelat, stroberi, dan balado), memperoleh total penjualan Rp440.000 dengan Harga Pokok Produksi Rp250.000, sehingga diperoleh laba sebelum pajak Rp190.000 dan laba setelah Pajak Penghasilan Final UMKM (0,5%) sebesar Rp187.800. Seluruh hasil penjualan tersebut digunakan untuk mengembalikan modal awal yang dikumpulkan oleh tim mahasiswa, sehingga capaian utama kegiatan ini bukan semata-mata keuntungan finansial yang diserahkan kepada yayasan, melainkan peningkatan kapasitas produksi, pengembangan produk bernilai tambah, serta rekomendasi sistem pengelolaan usaha, seperti pencatatan administrasi berbasis aplikasi Odoo dan pengurusan legalitas usaha (Nomor Induk Berusaha), yang dapat direplikasi yayasan pada siklus produksi selanjutnya. Kegiatan ini disimpulkan mampu meningkatkan keterampilan pengolahan pangan, memperkenalkan sistem pengemasan dan pelabelan produk yang lebih menarik, serta membuka wawasan mitra mengenai potensi pengembangan usaha keripik pisang secara berkelanjutan.

Kata kunci: nilai tambah; keripik pisang; pemberdayaan ekonomi; Project Based Learning; Yayasan Alfa Omega

I. PENDAHULUAN

Desa Mata Air, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang, memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, khususnya pada sektor pertanian hortikultura. Yayasan Alfa Omega yang berada di desa tersebut mengelola unit usaha pertanian yang membudidayakan berbagai komoditas, salah satunya pisang. Selama ini, hasil panen

pisang di Yayasan Alfa Omega umumnya hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar. Kondisi ini menyebabkan nilai jual pisang relatif rendah dan daya simpannya terbatas, sehingga potensi ekonomi dari komoditas tersebut belum termanfaatkan secara optimal.

Permasalahan utama yang dihadapi mitra, yaitu Yayasan Alfa Omega, antara lain: (1) pemanfaatan hasil panen pisang belum optimal untuk menghasilkan produk bernilai tambah; (2) proses produksi olahan pangan masih menggunakan peralatan sederhana sehingga kapasitas produksi terbatas; (3) kemasan produk belum dikembangkan secara menarik dan informatif; (4) pemasaran produk masih terbatas pada lingkungan sekitar dan belum memanfaatkan media digital; serta (5) pencatatan administrasi dan keuangan usaha belum dilakukan secara sistematis (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, n.d.; Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia, n.d.). Kondisi ini sejalan dengan temuan berbagai kegiatan pengabdian pengolahan pisang di lokasi lain, yang menunjukkan bahwa pengolahan pisang menjadi keripik secara konsisten mampu meningkatkan nilai jual dan memperpanjang daya simpan produk dibandingkan pisang segar (Aufar, 2021; Djasman, 2022).

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa Program Studi D3 Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Kupang melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Project Based Learning (PBL) di Yayasan Alfa Omega. Kegiatan ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan nilai tambah dan nilai jual pisang melalui pengolahan menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa; (2) mendampingi mitra dalam penerapan teknik produksi, pengemasan, dan pelabelan produk yang lebih baik; (3) memperkenalkan dasar-dasar administrasi usaha dan pencatatan keuangan sederhana; serta (4) melatih keterampilan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu Administrasi Bisnis pada pengelolaan usaha berbasis pertanian secara nyata di lapangan (Sanjaya, 2014).

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan pengurus dan warga binaan Yayasan Alfa Omega dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah, terbukanya peluang pendapatan baru bagi yayasan melalui penjualan keripik pisang, serta terciptanya pengalaman belajar nyata bagi mahasiswa dalam menerapkan ilmu Administrasi Bisnis pada pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis pertanian.

II. METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Yayasan Alfa Omega, Jalan Timor Raya Km. 13, RT.10/RW.05, Desa Mata Air, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur, selama periode 13 April sampai dengan 3 Juli 2026 melalui tujuh kali pertemuan. Metode pelaksanaan kegiatan sebagai solusi atas permasalahan mitra disusun melalui beberapa tahapan berikut.

Observasi dan Identifikasi Masalah

Tim mahasiswa melakukan observasi langsung terhadap kondisi unit usaha pertanian dan pengolahan hasil pertanian di Yayasan Alfa Omega, serta berdiskusi dengan pengurus dan pembimbing lapangan untuk mengidentifikasi potensi, kendala, dan peluang pengembangan usaha keripik pisang.

Perencanaan Kegiatan

Berdasarkan hasil observasi, disusun rencana kerja yang meliputi pembagian tugas anggota, penjadwalan kegiatan, persiapan bahan baku dan peralatan produksi, penyusunan konsep kemasan dan label produk, serta perencanaan strategi pemasaran, dengan berkoordinasi bersama pihak Yayasan Alfa Omega.

Pelaksanaan Produksi (Implementasi Solusi)

Selain kegiatan pengolahan, tim mahasiswa turut berpartisipasi dalam kegiatan budidaya pertanian di Yayasan Alfa Omega, seperti pembuatan pupuk bokashi, pengolahan media tanam, penanaman, penyiraman, serta pemeliharaan tanaman, sebagai bagian dari pemahaman menyeluruh terhadap rantai produksi hasil pertanian sebelum diolah menjadi produk bernilai tambah. Selanjutnya, tim mahasiswa bersama pengurus dan warga binaan Yayasan Alfa Omega melaksanakan proses produksi keripik pisang secara langsung, mulai dari pemilihan bahan baku pisang hasil panen, pengupasan, pengirisan, penggorengan, penirisan minyak, pemberian varian rasa, hingga pengemasan produk. Mahasiswa juga mendampingi penyusunan label kemasan, penentuan harga jual, serta pembuatan media promosi berupa brosur dan konten digital.

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan secara berkala terhadap kualitas bahan baku, kebersihan proses produksi, cita rasa dan kerenyahan produk, kualitas kemasan, serta efektivitas promosi. Evaluasi dilaksanakan bersama pihak yayasan untuk menilai capaian kegiatan dan mengidentifikasi kendala yang perlu ditindaklanjuti pada pengembangan usaha selanjutnya.

III. HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengolahan pisang menjadi keripik pisang di Yayasan Alfa Omega dilaksanakan melalui beberapa tahapan produksi yang dikerjakan secara bergotong royong oleh tim mahasiswa PBL bersama warga binaan yayasan. Uraian kronologis proses pelaksanaan beserta dokumentasi kegiatan disajikan sebagai berikut.

Tahap pertama adalah pemilihan dan pengupasan bahan baku pisang. Pisang hasil panen yang telah memenuhi kriteria kematangan dikupas secara manual oleh tim mahasiswa menggunakan pisau, kemudian direndam dalam air untuk mencegah reaksi pencoklatan (oksidasi) sebelum masuk ke tahap pengirisan.



Gambar 1. Proses Pengupasan Pisang sebagai Bahan Baku Keripik Pisang

Tahap kedua adalah pengirisan pisang. Pisang yang telah dikupas diiris tipis secara merata menggunakan alat serut (slicer) manual agar menghasilkan ketebalan keripik yang konsisten, yang berpengaruh langsung pada tingkat kerenyahan produk setelah digoreng. Proses ini dikerjakan secara berkelompok oleh beberapa anggota tim secara bersamaan untuk mempercepat waktu produksi.



Gambar 2. Proses Pengirisan Pisang Menggunakan Alat Serut Manual

Tahap ketiga adalah penggorengan. Irisan pisang digoreng menggunakan wajan besar (wajan tradisional) di atas kompor gas hingga berwarna kuning kecoklatan dan matang merata. Proses penggorengan dilakukan secara bertahap dalam jumlah kecil untuk menjaga kualitas dan kematangan yang seragam pada setiap kemasan.



Gambar 3. Proses Penggorengan Irisan Pisang Menjadi Keripik

Tahap keempat adalah penirisan minyak dan penyortiran hasil produksi. Keripik pisang yang telah digoreng ditiriskan menggunakan saringan untuk mengurangi kadar minyak berlebih, kemudian disortir agar hanya keripik dengan kualitas terbaik yang dilanjutkan ke tahap pemberian rasa dan pengemasan.



Gambar 4. Proses Penirisan Minyak dan Penyortiran Keripik Pisang

Tahap kelima adalah pemberian varian rasa dan pengemasan produk. Keripik pisang yang telah matang diberi tiga varian rasa, yaitu rasa cokelat, rasa stroberi, dan rasa balado (pedas manis), kemudian dikemas menggunakan kemasan plastik klip (ziplock) yang dilengkapi logo dan label produk "Alfa | Omega" agar tampilan lebih menarik, informatif, dan higienis. Pemberian varian rasa serta pembuatan logo dan label ini merupakan salah satu bentuk inovasi produk dan penerapan ilmu Manajemen Pemasaran yang diperkenalkan mahasiswa untuk memperkuat identitas dan meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.



Gambar 5. Produk Keripik Pisang dengan Tiga Varian Rasa (Cokelat, Stroberi, dan Balado) yang Telah Dikemas dan Diberi Label

Selain pendampingan teknis produksi, tim mahasiswa juga mendampingi pengurus Yayasan Alfa Omega dalam menyusun perhitungan biaya produksi dan harga jual secara sederhana sebagai dasar penerapan administrasi usaha. Rincian biaya produksi satu siklus produksi disajikan pada Tabel 1. Perlu dicatat bahwa harga pasar bahan baku pisang sebesar Rp60.000 per tandan tidak dibebankan kepada tim sesuai arahan koordinator pertanian yayasan, sehingga biaya bahan baku pisang dicatat sebesar Rp0. Sebagian pisang yang tersedia juga dalam kondisi rusak atau terlalu matang, sehingga tim harus menyeleksi bahan baku yang masih layak diolah menjadi keripik.

Tabel 1. Rincian Biaya Produksi Satu Siklus Produksi Keripik Pisang

Bahan Baku	Jumlah	Total
Pisang Kapok	1 tandan	Rp0
Minyak Goreng	2 liter	Rp42.000
Cokelat Batang Galeto	2 bungkus	Rp36.000
Cokelat Strawberry Galetto	2 bungkus	Rp62.000
Bumbu Balado	1 bks	Rp10.000
Plastik Ziplock	2 pack	Rp50.000
Minyak Tanah	1 jergen	Rp20.000
Transportasi, dll.	2 liter	Rp30.000
Total		Rp250.000

Sumber: Data hasil kegiatan pengabdian (2026), diolah.

Berdasarkan total biaya produksi tersebut, diperoleh Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp250.000 dibagi 44 pcs, yaitu Rp5.682/pcs yang dibulatkan menjadi

Rp6.000/pcs. Dengan harga jual Rp10.000/pcs, usaha akan mencapai titik impas (Break Even Point/BEP) pada penjualan 63 pcs atau setara Rp625.000. Ringkasan laba rugi satu siklus produksi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Laba Rugi Satu Siklus Produksi Keripik Pisang

Keterangan	Jumlah
Penjualan (44 pcs x Rp10.000)	Rp440.000
HPP	Rp250.000
Laba Sebelum Pajak	Rp190.000
Pajak Penghasilan (PPh Final UMKM 0,5% x Rp440.000)	Rp2.200
Laba Setelah Pajak	Rp187.800

Sumber: Data hasil kegiatan pengabdian (2026), diolah, mengacu pada ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 23 Tahun 2018 tentang PPh Final UMKM.

Hasil penjualan sebanyak 44 kemasan keripik pisang menghasilkan laba sebelum pajak sebesar Rp190.000 dan laba setelah pajak sebesar Rp187.800, yang menunjukkan bahwa pengolahan pisang menjadi keripik memberikan nilai tambah ekonomi yang nyata dibandingkan menjual pisang dalam bentuk buah segar. Meskipun demikian, perlu ditegaskan bahwa seluruh dana hasil penjualan tersebut digunakan untuk mengembalikan modal awal yang dikumpulkan oleh anggota tim mahasiswa, bukan diserahkan sebagai laba usaha kepada Yayasan Alfa Omega. Dengan demikian, capaian utama kegiatan ini bagi mitra bukan terletak pada keuntungan finansial langsung, melainkan pada peningkatan kapasitas produksi, penguatan identitas produk melalui logo dan label, serta tersedianya kerangka perhitungan biaya, harga jual, dan titik impas yang dapat digunakan yayasan untuk melanjutkan produksi secara mandiri pada siklus berikutnya.

Selain aspek produksi dan keuangan, tim mahasiswa turut memberikan kontribusi lain bagi Yayasan Alfa Omega, yaitu pembuatan logo dan label produk, desain poster serta video promosi sebagai media pemasaran digital, dan rekomendasi penerapan sistem pencatatan administrasi usaha menggunakan aplikasi Odoo agar transaksi pembelian, produksi, dan penjualan dapat terdokumentasi secara sistematis. Tim mahasiswa juga membantu penelusuran awal persyaratan pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai bentuk legalitas usaha, meskipun proses tersebut belum dapat dilanjutkan karena yayasan masih perlu melengkapi administrasi melalui notaris terlebih dahulu.

Analisis SWOT terhadap unit usaha pertanian dan pengolahan keripik pisang Yayasan Alfa Omega menghasilkan identifikasi faktor internal dan eksternal sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Matriks SWOT Unit Pertanian dan Usaha Keripik Pisang Yayasan Alfa Omega

Faktor	Uraian Ringkas
Kekuatan (Strengths)	Lahan pertanian luas dan produktif; bahan baku pisang mudah diperoleh; pengalaman budidaya dan pengolahan hasil pertanian; dukungan pembimbing lapangan dan kerja sama dengan Politeknik Negeri Kupang.
Kelemahan (Weaknesses)	Pencatatan administrasi dan pembukuan transaksi belum sistematis; legalitas usaha (Nomor Induk Berusaha) belum tersedia; peralatan produksi masih sederhana; sebagian hasil panen belum dipasarkan secara optimal; promosi dan pemasaran digital masih terbatas.
Peluang (Opportunities)	Permintaan makanan ringan berbahan lokal terus meningkat; peluang distribusi via toko oleh-oleh, minimarket, bazar, dan platform digital; pengembangan varian rasa dan inovasi kemasan; dukungan program pemberdayaan UMKM.
Ancaman (Threats)	Perubahan cuaca memengaruhi hasil panen; persaingan dengan pelaku usaha sejenis; keterbatasan akses pasar; risiko kerusakan hasil panen yang tidak segera terjual; tuntutan adaptasi teknologi pemasaran digital.

Sumber: Hasil observasi dan wawancara lapangan (2026), diolah.

Secara keseluruhan, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan warga binaan yayasan dalam mengolah pangan secara higienis, mengemas produk secara menarik, serta memahami dasar penetapan harga jual berdasarkan perhitungan biaya produksi. Produk keripik pisang dengan tiga varian rasa yang dihasilkan mendapat respons positif dari konsumen di sekitar lokasi kegiatan, sehingga membuka peluang pengembangan usaha lebih lanjut, khususnya melalui perluasan pemasaran secara digital, penambahan kapasitas produksi, penerapan pencatatan administrasi berbasis aplikasi, dan penyelesaian legalitas usaha.

IV. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengolahan pisang menjadi keripik pisang di Yayasan Alfa Omega, Desa Mata Air, Kabupaten Kupang, telah berhasil meningkatkan nilai tambah komoditas pisang, ditunjukkan oleh capaian satu siklus produksi 44 kemasan dengan tiga varian rasa (cokelat, stroberi, dan balado), total penjualan Rp440.000, laba sebelum pajak Rp190.000, dan laba setelah Pajak Penghasilan Final UMKM sebesar Rp187.800. Mengingat seluruh hasil penjualan tersebut digunakan untuk mengembalikan modal awal tim mahasiswa, kontribusi utama kegiatan ini bagi Yayasan Alfa Omega bukan terletak pada keuntungan finansial langsung, melainkan pada peningkatan keterampilan produksi, pembuatan logo dan label produk, media promosi digital, kerangka perhitungan biaya dan harga jual yang dapat direplikasi, serta

rekomendasi penerapan pencatatan administrasi berbasis aplikasi Odoo dan penyelesaian legalitas usaha (Nomor Induk Berusaha). Kegiatan ini juga memberikan pengalaman belajar nyata bagi mahasiswa dalam menerapkan ilmu Administrasi Bisnis, mulai dari manajemen pemasaran, perhitungan biaya dan kelayakan usaha, hingga kearsipan, pada pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis pertanian.

4.2. Saran

1. Pengurus Yayasan Alfa Omega diharapkan membentuk tim pengelola usaha pengolahan hasil pertanian secara tetap agar produksi keripik pisang dapat terus berjalan dan berkembang setelah kegiatan PBL berakhir.
2. Yayasan diharapkan menerapkan sistem pencatatan administrasi dan pembukuan transaksi yang lebih sistematis, misalnya melalui aplikasi Odoo, agar data pembelian, produksi, dan penjualan dapat terdokumentasi dan mendukung pengambilan keputusan usaha.
3. Yayasan disarankan melanjutkan proses pengurusan legalitas usaha (Nomor Induk Berusaha) dengan terlebih dahulu melengkapi persyaratan administrasi melalui notaris, agar usaha memiliki dasar hukum yang jelas untuk pengembangan lebih lanjut.
4. Diperlukan pelatihan lanjutan mengenai teknik pengolahan pangan yang higienis, inovasi varian rasa, dan pengemasan produk agar produk memiliki kualitas dan daya saing yang lebih baik.
5. Yayasan disarankan memperluas strategi pemasaran dengan memanfaatkan media sosial dan platform digital, serta menjalin kerja sama dengan toko oleh-oleh dan pelaku UMKM setempat.
6. Perlu dilakukan pengembangan usaha melalui penambahan peralatan produksi dan peningkatan kapasitas produksi agar mampu memenuhi permintaan pasar yang lebih luas.
7. Politeknik Negeri Kupang dan Yayasan Alfa Omega diharapkan terus menjalin kerja sama melalui program pendampingan dan kegiatan pengabdian secara berkelanjutan agar memberikan manfaat jangka panjang bagi pengembangan usaha yayasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aufar, A 2021, 'Analisis nilai tambah industri rumah tangga produk olahan keripik pisang (kasus di Desa Bantaragung, Kecamatan Sindang Wangi, Kabupaten Majalengka)', Paradigma Agribisnis.
- Binar n.d., Contoh analisis SWOT dan pengertiannya, dilihat 13 Juli 2026, <<https://www.binar.co.id/blog/contoh-analisis-swot-dan-pengertiannya>>.
- Djasman, RB 2022, 'Analisis pendapatan dan strategi pemasaran usaha keripik pisang di Kabupaten Enrekang', Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis.
- Kasmir 2020, 'Analisis kelayakan usaha UMKM sektor pangan', Jurnal Ekonomi dan Bisnis, vol. 15, no. 3, hh. 200-215.

- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia n.d., Strategi pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis potensi lokal, dilihat 13 Juli 2026, <<https://kemenkopukm.go.id>>.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia n.d., Pedoman pengolahan hasil pertanian, dilihat 13 Juli 2026, <<https://pertanian.go.id>>.
- Naton, S, Radiansah, D & Juniansyah, H 2020, 'Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan usaha pengolahan pisang pada UMKM Keripik Tiga Bujang', Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian.
- Odoo S.A. n.d., Odoo: Open source ERP and CRM software, dilihat 13 Juli 2026, <<https://www.odoo.com>>.
- Pemerintah Republik Indonesia 2018, Peraturan Pemerintah Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu, Sekretariat Negara, Jakarta.
- Sanjaya, W 2014, Model pembelajaran berbasis proyek (project based learning) dalam pendidikan kejuruan, Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Yayasan Alfa Omega 2026, Dokumen dan data internal Yayasan Alfa Omega, Desa Mata Air, Kabupaten Kupang.