



Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA




MANUAL BOOK

TAHUN 2022

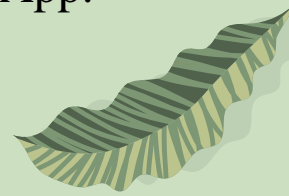
Video KLIK disini

MENINGKATKAN POTENSI DESA TRAJU MELALUI PENGOLAHAN
PELEPAH PISANG MENJADI KERIPIK SEBAGAI WUJUD PENCAPAIAN
EKONOMI KREATIF MELALUI PEMASARAN DIGITAL DI DESA TRAJU
KECAMATAN BUMIJAWA KABUPATEN TEGAL



Kegiatan atau program unggulan yang kami lakukan selama KKN di Desa Traju adalah Pengolahan pelepah pisang sabrang menjadi keripik pelepah pisang. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh mahasiswa Universitas Pancasakti Tegal selama kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) 2 bulan di Desa Traju, Kecamatan Bumijawa, sumber daya alam (SDA) sangat melimpah salah satu potensi tersebut berupa pohon pisang sabrang. Namun, keunggulan yang ada di Desa Traju belum bisa sepenuhnya dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu inovasi yang diolah oleh mahasiswa yaitu pelepah pisang sabrang yang diolah menjadi produk Keripik Pelepah Pisang sebagai wujud ekonomi kreatif dengan teknik pemasaran secara digital.

Produk kripik pelepah pisang dipasarkan melalui pemasaran digital sebagai wujud pemanfaatan teknologi di era 4.0. Pemasaran digital dilakukan melalui beberapa platform social media yaitu Website, Instagram, Tik Tok, Facebook dan WhatsApp.



Tujuan

Kegiatan Pengolahan Pelelah Pisang Sabrang menjadi keripik pelelah pisang bertujuan untuk sebagai berikut:

- Menambah wawasan dalam ketrampilan untuk mengolah potensi sumber daya alam (SDA) yang ada di Desa Traju.
- Meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Traju.
- Menciptakan inovasi dan usaha baru untuk masyarakat Desa Traju.
- Meningkatkan motivasi dalam menciptakan produk lokal yang ternilai.
- Meningkatkan kreativitas dalam berwirausaha untuk masyarakat Desa Traju.

Keunggulan

Pengolahan keripik pelepah pisang memiliki beberapa keunggulan antara lain sebagai berikut:

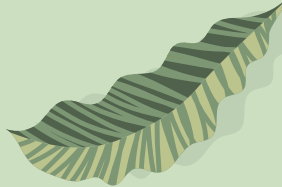
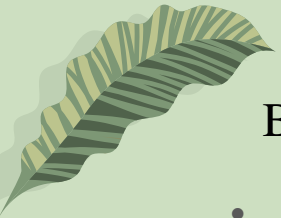
- Bahan baku berupa pelepah pisang mudah di cari.
- Selain pelepah pisang adapun bahan-bahan lainnya yang mudah di cari seperti kapur sirih, garam, tepung terigu, penyedap rasa, dan lada bubuk.
- Pembuatan keripik pelepah pisang sangat mudah di praktekan oleh orang-orang awam.
- Keripik pelepah pisang dapat bertahan lama selama 1 minggu.
- Pengemasan pada produk keripik pelepah pisang cukup mudah hanya menggunakan standing pouch.
- Kandungan yang ada di dalam kripik pelepah pisang cukup banyak seperti vitamin B6, dan Hemoglobin dalam darah sehingga baik di konsumsi untuk semua orang



Mekanisme Kerja

Bahan pembuatan Kripik Pelepah Pisang

- 100gr tepung bumbu ayam krispi instan
- 100gr tepung beras
- 1sdt bubuk kaldu
- Kapur sirih
- Setengah sendok garam
- 1sdt bubuk kari (Optional)
- Aneka bumbu bubuk dengan rasa sesuai selera.
- Minyak goreng 1 liter
- Gas
- Plastik standing pouch





Cara membuat kripik pisang, yaitu:

- Siapkan pelepah pisang yang sudah dipotong dari pohonnya
- Kupas pelepah piang sekitar 6-7 lapisan
- Ambil bagian tengah pisang yang berbentuk jaring
- Potong sekitar 10-15cm atau seesuai selera
- Siapkan sekitar 6 liter air atau sekitar secukupnya
- Masukkan 3-4 sdt garam atau sesuai selera
- Masukkan 5 sdt kapur sirih
- Aduk air yang sudah tercampur dengan garam dan kapr sirih
- Masukkan potongan pelepah pisang ke dalam air yang sudah tercampur air
- Diamkan selama 24 Jam





- Pelelah pisang yang sudah direndam harus dicuci terlebih dahulu sampai bersih
- Siapkan bahan-bahan untuk membuat adonan berupa tepung 250gr,tepung sajiku serbaguna 240gr,minyak goreng, bumbu kaldu 5sdt,garam,lada bubuk, dan baking powder.
- Campurkan baking powder dengan lada $\frac{1}{2}$ sdt lalu penyedap rasa $\frac{1}{2}$ bungkus dan garam secukupnya
- Campurkan air secara merata dan aduk sampai merata
- Campurkan air dengan tepung sampai cair
- Selanjutnya pelelah pisang yang sudah dicuci campurkan dengan tepung yang sudah cair jika dan ditiriskan sebelum digoreng
- Siapkan minyak lalu panaskan dan goreng pelelah pisang sampai matang kecoklatan jika kripiik sudah berubah warna coklatan artinya kripiik sudah matang
- Keripik pelelah pisang siap disajikan.



Lampiran Foto



Lampiran Foto



KKN-T
Desa Traju

G'DEBUGS CHIPS

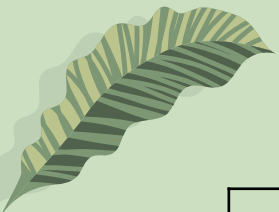
KRIPIK PELEPA PISANG

- ✓ Renyah Poll
- ✓ Bikin nagih
- ✓ Banyak varian rasa

Yuk buruan jangan sampai kehabisan

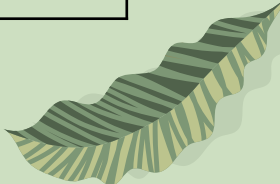
Dapat dipesan melalui :

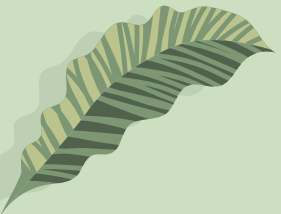
@kkn_traju2022 <https://msha.ke/kkn tematik>
08564.0754799 Kkn Traju



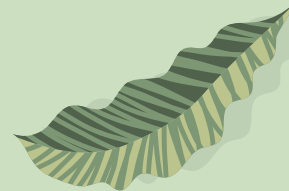
Modal

No	Bahan	Harga
1.	Tepung Bumbu Ayam Crispy 1 Kg	Rp. 38.000
2.	Tepung Terigu 500 Gram	Rp. 5.000
3.	Bubuk Kaldu	Rp. 5.000
3.	Kapur Sirih	Rp. 5000
4.	Garam	Rp. 2.500





No.	Bahan	Harga
5.	Bubuk Kari	Rp. 5.000
6.	Bubuk Balado	Rp. 10.000
7.	Minyak Goreng 2 liter	Rp. 42.000
8.	Gas	Rp. 22.000
9.	Plastik Standing Pouch	Rp. 32.000
10.	Biaya Penyusutan	Rp. 10.000
Total		Rp. 176.000



Terima Kasih

