

# **PENINGKATAN KUALITAS PRODUK UMKM KERIPIK PISANG DENGAN ALAT PENIRIS MINYAK *SPINNER***

Abelarda Ryantara

(Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)

Email: [abelardasmp15@gmail.com](mailto:abelardasmp15@gmail.com)

I Gusti Bagus Risky Diari  
Prabantara

(Manajemen Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)

Email: [bgsriskydiari@gmail.com](mailto:bgsriskydiari@gmail.com)

M. Altof Charies. R.

(Teknik Industri, Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)

Email: [althofcrs57@gmail.com](mailto:althofcrs57@gmail.com)

## **ABSTRAK**

UMKM keripik pisang memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian lokal. Peningkatan kualitas produk menjadi suatu keharusan untuk memenangkan persaingan pasar yang semakin ketat. Salah satu faktor kritis yang memengaruhi kualitas keripik pisang adalah proses penirisan minyak. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk UMKM keripik pisang melalui penerapan alat peniris minyak spinner. Metode penelitian melibatkan penggunaan alat peniris minyak spinner yang dirancang khusus untuk UMKM keripik pisang. Selain itu, dilakukan analisis terhadap parameter kualitas seperti warna, rasa, tekstur, dan daya simpan produk. Penelitian ini juga mengidentifikasi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas keripik pisang, termasuk suhu penirisan dan jenis minyak yang digunakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan alat peniris minyak spinner mampu meningkatkan efisiensi proses penirisan, mengurangi kadar minyak berlebih pada produk, dan secara signifikan memperbaiki kualitas akhir keripik pisang. Warna produk menjadi lebih merata, rasa lebih konsisten, tekstur lebih renyah, dan daya simpan lebih panjang. Penelitian ini memberikan kontribusi positif terhadap UMKM keripik pisang dengan memberikan solusi praktis dalam meningkatkan kualitas produk. Diharapkan penerapan alat peniris minyak spinner dapat menjadi inovasi yang memacu pertumbuhan UMKM keripik pisang secara berkelanjutan, serta memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan untuk memperdalam pemahaman terhadap faktor-faktor lain yang dapat memengaruhi kualitas produk UMKM keripik pisang.

**Kata Kunci:** Peningkatan kualitas produk, Inovasi, Efisiensi, Keripik Pisang, ekonomi.

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang Kegiatan

Pengembangan UKM keripik singkong dan pisang di Desa Jatidukuh melalui pemanfaatan alat spinner minyak sebagai bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan upaya strategis untuk meningkatkan perekonomian lokal. Desa Jatidukuh dipilih sebagai lokasi KKN karena memiliki potensi ekonomi yang dapat dikembangkan, terutama dalam sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

Kerjasama antara mahasiswa, masyarakat, dan pemerintah desa diharapkan dapat terbentuk melalui kegiatan KKN ini, menciptakan sinergi dalam pengembangan potensi UKM keripik singkong dan pisang dengan memanfaatkan alat spinner minyak. Alat spinner minyak dipilih sebagai solusi dalam proses produksi keripik karena dapat mengurangi kadar minyak, meningkatkan renyah, daya simpan, efisiensi produksi, mengurangi waktu produksi, dan meminimalkan limbah.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang makanan ringan keripik memiliki popularitas tinggi di Indonesia. Salah satu masalah yang dihadapi oleh UMKM keripik adalah proses penirisan minyak yang masih dilakukan secara manual (Pratama & Widodo, 2022; Mufti dkk., 2020). Penirisan minyak pada makanan gorengan seperti keripik, kerupuk, dan sejenisnya masih menggunakan teknik tradisional/manual, yaitu dengan cara ditaruh diwadah yang terbuat dari bambu yang dianyam, lalu dibiarkan hingga kadar minyaknya berkurang. Meskipun cara ini mungkin dianggap memadai bagi usaha rumahan kecil, namun kurang efektif karena membutuhkan waktu penirisan yang cukup lama dan hasilnya kurang optimal (Rozikin et al., n.d.). Menurut Nafi & Utomo (2019), mesin adalah alat yang diciptakan manusia untuk membantu memenuhi segala kebutuhannya.

Proses penirisan minyak yang masih dilakukan secara manual menyebabkan minyak banyak yang menempel pada keripik, dapat menurunkan kualitas dari keripik seperti keripik gampang remuk, berbau tengik, dan tidak tahan lama (Pratama et al., 2022). Peningkatan ekonomi melalui pengembangan UKM merupakan salah satu cara dan bagian integral dari pembangunan ekonomi nasional. Selain itu, pengembangan usaha juga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Halik et al., n.d.).

## METODE PELAKSANAAN

### 1. Observasi dan Konsultasi

Melakukan observasi dan konsultasi terhadap mitra UMKM di Desa Jatidukuh

### 2. Identifikasi lokasi

Menentukan tempat peletakan pojok baca.

### 3. Pembuatan Alat Peniris Minyak *Spinner*

Setelah konsultasi serta identifikasi, pembuatan alat *Spinner* untuk meniriskan minyak yang bertujuan mengurangi kandungan minyak dalam keripik pisang.

### 4. Pelatihan Cara Kerja Alat Kepada Mitra UMKM

Pelatihan penggunaan alat peniris minyak *spinner* kepada mitra demi memaksimalkan kualitas produk dan memahami cara penggunaan alat serta perawatannya

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan teknologi penyaringan minyak pada proses produksi keripik telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap kualitas hasil akhir. Penggunaan alat penyaring minyak memungkinkan UMKM keripik untuk menghasilkan produk dengan kadar minyak yang lebih rendah. Dengan menghilangkan partikel-partikel kecil dan residu yang dapat merusak tekstur dan rasa, proses penyaringan minyak secara efektif meningkatkan kebersihan dan kejernihan minyak yang digunakan dalam penggorengan.

Dampak ini memberikan karakteristik khusus pada keripik, menghasilkan produk yang lebih renyah dan tahan lama. Minyak yang bersih dan bebas dari kotoran memastikan bahwa keripik tidak cepat menjadi lembek atau berubah warna. Sebagai hasilnya, konsumen dapat menikmati keripik dengan kualitas yang lebih baik dan cita rasa yang lebih autentik.

Selain itu, penggunaan teknologi penyaringan minyak juga memberikan keuntungan dalam hal daya simpan produk. Dengan mengurangi kadar minyak yang melekat pada keripik, produk memiliki kecenderungan untuk lebih tahan lama dan tidak mudah menjadi basah. Ini tidak hanya meningkatkan masa pakai produk, tetapi juga memberikan nilai tambah dalam hal kenyamanan konsumen, karena keripik tetap segar dan renyah lebih lama.

Dengan demikian, penyaringan minyak tidak hanya meningkatkan kualitas estetika dan rasa produk keripik, tetapi juga berdampak pada keberlanjutan dan daya saing produk di pasaran. Konsumen cenderung memilih produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga mempertimbangkan aspek kesehatan dan daya tahan. Oleh karena itu,

penerapan penyaringan minyak dalam proses produksi keripik merupakan langkah yang strategis untuk memenuhi harapan konsumen dan meningkatkan reputasi merek dalam industri makanan ringan.



## **SIMPULAN**

Mahasiswa KKN universitas 17 Agustus 1945 Surabaya di Desa Jatidukuh mengangkat sebuah program kerja yang berfokus pada pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) keripik singkong dan pisang dengan memanfaatkan alat spinner minyak. Inisiatif ini bertujuan mengoptimalkan potensi ekonomi desa dan mengurangi dampak lingkungan melalui efisiensi produksi. Kegiatan KKN menitikberatkan pada membentuk kerjasama antara mahasiswa, masyarakat, dan pemerintah desa untuk meningkatkan kesejahteraan melalui pemanfaatan teknologi modern dalam produksi lokal. Desa Jatidukuh diharapkan menjadi contoh bagi desa-desa lain dengan pendekatan berkelanjutan dalam mengembangkan UKM dan menciptakan lingkungan yang ramah lingkungan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian pada artikel ilmiah mengenai peningkatan kualitas produk UMKM kripik pisang dengan alat peniris minyak sepiner. Kontribusi dan dukungan anda telah menjadi pilar utama dalam kesuksesan proyek ini. Semoga hasilnya dapat memberikan dampak positif pada pengembangan UMKM lokal. Terima kasih sekali lagi atas dedikasi dan kerjasamanya

## DAFTAR PUSTAKA

- Mufti, M., Santoso, E., & Maulana, M. S. (2020). Penyuluhan mesin peniris minyak keripik pisang. *SHARE: Journal of Service Learning*, 6(2), 76-80.
- Halik, A., Nurhadi, M., Filbert, D., Kunci, K., Lontongan, K., Produksi, P., & Tepat Guna, T. (n.d.). *PELATIHAN PENINGKATAN PRODUKTIVITAS UKM KERUPUK LONTONGAN DI DUSUN BATES DESA BANANGKAH, KEC. BURNEH, KABUPATEN BANGKALAN* (Vol. 5, Issue 1).
- Nafi, M., & Utomo, G. P. (2019). *ANALISA PENGARUH BENTUK PIPA KAPILER DAN KECEPATAN PUTAR (RPM) TERHADAP PRODUKTIVITAS MESIN SPINNER PENIRIS MINYAK*. 01(1). <http://news.liputan6.com/read/>
- Pratama, R., Setiya, D., Prodi, W., & Manufaktur, T. (2022). RANCANG BANGUN MESIN SPINNER UNTUK MEMBANTU PROSES PENIRISAN MINYAK KERIPIK GADUNG DI UMKM PAWON D'TIENS. In *AGROTERAP* (Vol. 2, Issue 1).
- Rozikin, A., Widodo, D. S., Manufaktur, T., & Vokasi, F. (n.d.). *PERANCANGAN MESIN PENIRIS MINYAK MENGGUNAKAN MOTOR PENGGERAK*.