

Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Keripik Pisang sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas dan Jiwa Kewirausahaan Mahasiswa

Ade Novit Muhamad Irian¹⁾, Anggit Dyah Kusumastuti²⁾*

^{1,2}Program Studi Administrasi Bisnis, Universitas Sahid Surakarta, Surakarta, Indonesia.

Diterima: 22 05 2025

Direvisi: 25 05 2025

Disetujui: 26 05 2025

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa melalui pelatihan pembuatan dan pemasaran keripik pisang. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh melimpahnya potensi buah pisang di Indonesia yang belum diolah secara maksimal menjadi produk bernilai tambah, serta masih rendahnya minat berwirausaha di kalangan mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi tiga tahapan utama yang saling terintegrasi. Tahap pertama dimulai dengan pretest dan sesi workshop interaktif yang membahas materi kewirausahaan, inovasi produk, dan strategi pemasaran digital. Tahap kedua adalah praktik produksi keripik pisang, yang mencakup proses pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga pengembangan rasa dan desain kemasan. Tahap ketiga mencakup posttest dan evaluasi, yang dilakukan melalui diskusi reflektif dan penyusunan rencana tindak lanjut usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa menunjukkan peningkatan kreativitas, pemahaman wirausaha, serta antusiasme tinggi dalam mengembangkan produk secara mandiri. Kegiatan ini memberikan pengalaman nyata sekaligus memperkuat keterampilan praktis yang relevan dengan dunia usaha. Diharapkan pelatihan ini menjadi langkah awal lahirnya wirausahawan muda berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: kreativitas, kewirausahaan, pemasaran produk, keripik pisang

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu produsen pisang terbesar di dunia, dengan buah pisang yang tersedia hampir di seluruh wilayahnya. Sayangnya, pemanfaatan pisang selama ini masih banyak terbatas pada konsumsi langsung tanpa pengolahan lebih lanjut. Padahal, jika diolah dengan baik, pisang bisa menjadi produk bernilai jual tinggi yang membuka peluang usaha baru. Salah satu produk olahan yang populer dan praktis adalah keripik pisang, yang mampu meningkatkan nilai tambah sekaligus memperpanjang masa simpan buah. Menurut (Rizki & Ramadhani, 2020), pengolahan keripik pisang merupakan solusi tepat untuk mengoptimalkan potensi komoditas ini. Potensi tersebut sangat strategis untuk dikembangkan dalam ekonomi kreatif yang menggabungkan kearifan lokal dan inovasi produk makanan. Dengan pengembangan yang tepat, keripik pisang bisa menjadi sumber pendapatan yang menjanjikan dan memberdayakan masyarakat, khususnya mahasiswa sebagai generasi muda penggerak perubahan.

Di sisi lain, rendahnya minat dan literasi kewirausahaan di kalangan mahasiswa menjadi tantangan serius dalam pengembangan sektor UMKM yang berbasis potensi lokal. Berbagai penelitian, termasuk oleh (Fitriana et al., 2021), menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa belum memiliki pengetahuan dan keterampilan memadai untuk memulai usaha secara mandiri, khususnya dalam hal produksi dan pemasaran produk. Kondisi ini mengindikasikan kebutuhan mendesak akan intervensi yang tidak hanya memberikan teori,

* Korespondensi Penulis. E-mail: anggit.dyahkusumastuti@usahidsolo.ac.id

tetapi juga pelatihan yang aplikatif dan sesuai dengan konteks nyata di lapangan. Pendekatan pembelajaran berbasis praktik, seperti pelatihan pembuatan keripik pisang, menjadi langkah strategis untuk membekali mahasiswa dengan pengalaman langsung dalam mengelola bisnis. Melalui metode ini, mahasiswa dapat belajar sekaligus mengasah kreativitas, meningkatkan kepercayaan diri, dan memahami dinamika wirausaha secara lebih konkret. Dengan demikian, pelatihan semacam ini diharapkan mampu mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan yang tangguh dan siap menghadapi tantangan dunia usaha.

Pelatihan pembuatan dan pemasaran keripik pisang dapat dijadikan model *experiential learning* yang sangat efektif bagi mahasiswa. Dalam model pembelajaran ini, mahasiswa tidak hanya diajak memahami teori kewirausahaan secara konseptual, tetapi juga langsung mengaplikasikannya dalam situasi nyata. Mulai dari tahap produksi, pengembangan inovasi rasa dan kemasan yang menarik, hingga penerapan strategi pemasaran digital modern (Wahyuni & Sudarsono, 2022). Kalimat ini mengacu pada isi jurnal (Arifin et al., 2023) yang membahas wirausaha berbasis potensi lokal dalam peningkatan ekonomi desa, yang sangat relevan dengan tujuan pelatihan kewirausahaan dalam konteks pengolahan keripik pisang oleh mahasiswa. Hal ini memungkinkan mahasiswa untuk belajar sambil berproses, mengasah keterampilan praktis yang dibutuhkan dalam dunia usaha. Penelitian (Pramono & Lestari, 2020) bahkan menegaskan bahwa pelatihan seperti ini efektif dalam menumbuhkan kepercayaan diri, kreativitas, serta kemampuan kerja sama dalam tim semua merupakan elemen kunci yang membangun jiwa wirausaha yang tangguh dan adaptif. Dengan demikian, pendekatan ini memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna dan berkelanjutan bagi mahasiswa.

Berbagai studi pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan yang berbasis potensi lokal, seperti pengolahan keripik pisang, memberikan dampak nyata dalam peningkatan ekonomi sekaligus pemberdayaan mahasiswa dan masyarakat sekitar. Contohnya, pelatihan di Kecamatan Bungursari, Purwakarta, berhasil meningkatkan volume produksi serta kualitas kemasan keripik secara signifikan (Ayu & Hidayat, 2022). Di sisi lain, kegiatan pelatihan di Tasikmalaya mengembangkan inovasi produk yang menggabungkan aspek kesehatan, seperti pembuatan teh kulit pisang kaya antioksidan (Sukmawati et al., 2023). Pendekatan pelatihan yang terstruktur dan dilengkapi dengan sesi reflektif ini menjadi kunci keberhasilan dalam membentuk kompetensi dan karakter wirausaha. Dengan demikian, program pelatihan semacam ini diharapkan menjadi langkah awal yang berkelanjutan untuk mencetak generasi mahasiswa yang kreatif, produktif, dan siap bersaing di dunia usaha masa kini dan masa depan.

METODE

Pengabdian masyarakat ini difokuskan pada mahasiswa Program Studi Administrasi Bisnis semester 4 Universitas Sahid Surakarta dan dilaksanakan pada tanggal 26 Maret 2025. Kegiatan ini dirancang dengan tujuan memberikan pengalaman belajar yang komprehensif dan aplikatif, sehingga mahasiswa tidak hanya memahami konsep kewirausahaan secara teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam praktik nyata melalui pembuatan dan pemasaran produk keripik pisang.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam tiga tahapan utama yang saling terintegrasi sebagai berikut:

1. Pretest dan Sesi Workshop

Pada tahap awal, mahasiswa diberikan pretest sebagai alat ukur untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pemahaman mereka mengenai kewirausahaan, inovasi produk, serta strategi pemasaran digital. Setelah hasil pretest dikumpulkan, dilakukan sesi workshop yang berisi penyampaian materi-materi tersebut secara mendalam dan interaktif. Workshop ini bertujuan untuk membekali peserta dengan landasan teori dan wawasan baru yang relevan sebagai persiapan untuk praktik langsung.

2. Sesi Praktik Produksi

Pada tahap kedua, mahasiswa melakukan praktik langsung pembuatan keripik pisang. Proses ini meliputi pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengolahan secara higienis, penggorengan dengan teknik tepat untuk menghasilkan tekstur renyah, serta inovasi dalam pengembangan rasa dan desain kemasan yang menarik. Kegiatan praktik ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengasah keterampilan teknis sekaligus menstimulasi kreativitas mereka dalam menciptakan produk yang memiliki nilai jual tinggi.

3. Posttest dan Tahap Evaluasi

Setelah praktik selesai, mahasiswa mengikuti posttest yang bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan dibandingkan dengan hasil pretest. Selanjutnya, dilakukan sesi evaluasi dan refleksi melalui diskusi kelompok. Pada sesi ini, peserta diajak untuk mengevaluasi proses pembelajaran, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, dan berbagi pengalaman. Selain itu, mahasiswa juga merumuskan rencana tindak lanjut yang akan dilakukan untuk mengembangkan produk keripik pisang secara mandiri atau dalam kelompok usaha.

Dengan rancangan tahapan seperti ini, diharapkan pengabdian masyarakat ini mampu memberikan pengalaman belajar yang menyeluruh dan mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan yang kreatif dan produktif di kalangan mahasiswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan dan pemasaran keripik pisang yang dilaksanakan pada 26 Maret 2025 membawa dampak positif bagi mahasiswa Program Studi Administrasi Bisnis semester 4. Melalui sesi praktik, mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku yang tepat, pengolahan pisang menjadi keripik yang renyah, hingga pengemasan yang higienis dan menarik. Mereka tidak hanya memahami proses teknis, tetapi juga belajar pentingnya ketelitian dan kreativitas dalam menghasilkan produk yang layak jual. Kreativitas mahasiswa terlihat jelas dari inovasi rasa seperti varian keju dan coklat serta desain kemasan yang kekinian dan sesuai dengan selera pasar anak muda. Saat masuk ke sesi pemasaran digital, antusiasme mahasiswa semakin tinggi. Mereka aktif membuat konten promosi dan merancang strategi branding melalui media sosial. Di akhir kegiatan, sesi refleksi menunjukkan adanya peningkatan rasa percaya diri, keberanian untuk mencoba, dan semangat wirausaha yang lebih kuat. Beberapa mahasiswa bahkan menyampaikan rencana untuk mengembangkan produk ini menjadi usaha riil dalam skala kecil.



Gambar 1. Proses produksi keripik pisang



Gambar 2. Produk keripik pisang

Pembahasan

Untuk melihat sejauh mana pemahaman dan keterampilan mahasiswa meningkat, dilakukan pengukuran melalui pretest dan posttest yang mencakup tiga aspek utama: (1) pemahaman konsep kewirausahaan, (2) inovasi produk, dan (3) strategi pemasaran digital. Berikut adalah tabel perbandingan hasil pretest dan posttest mahasiswa:

Tabel 1. Hasil Pretest dan Post Test

No	Aspek yang Diukur	Rata-rata Pretest (%)	Rata-rata Posttest (%)	Peningkatan (%)
1	Kewirausahaan	56%	83%	+27
2	Inovasi Produk	52%	81%	+29
3	Strategi Pemasaran Digital	51%	79%	+28

Pada aspek pertama, yaitu pemahaman konsep kewirausahaan, terjadi peningkatan dari 56% menjadi 83%. Angka ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengalami peningkatan pemahaman yang signifikan terhadap prinsip dasar wirausaha, termasuk bagaimana mengenali peluang usaha, menyusun ide bisnis sederhana, serta memahami risiko dan perencanaan usaha. Sebelumnya, sebagian besar mahasiswa hanya memiliki gambaran umum tentang wirausaha. Namun setelah pelatihan, mereka mampu menyebutkan langkah-langkah dasar memulai usaha dan menyusun rencana usaha kecil berbasis potensi lokal, seperti keripik pisang.

Aspek kedua, yaitu inovasi produk, mengalami peningkatan dari 52% menjadi 81%. Peningkatan ini mencerminkan bahwa mahasiswa tidak hanya belajar mengolah produk, tetapi juga mulai berpikir kreatif dalam mengembangkan variasi rasa, menentukan bentuk dan tampilan kemasan, hingga menciptakan identitas produk yang menarik minat pasar. Banyak dari peserta yang mampu menciptakan ide-ide baru, seperti keripik pisang dengan rasa pedas manis, asin gurih, bahkan versi sehat tanpa gula tambahan. Proses ini melatih mahasiswa untuk berani bereksperimen serta memahami selera konsumen sebagai kunci keberhasilan usaha.

Sementara itu, pada aspek ketiga yaitu strategi pemasaran digital, rata-rata nilai mahasiswa meningkat dari 51% menjadi 79%. Sebelumnya, mayoritas mahasiswa belum memahami cara menggunakan media sosial sebagai alat promosi secara efektif. Namun setelah pelatihan, mereka mulai memahami pentingnya visual produk, caption yang menarik,

penggunaan hashtag, serta interaksi dengan calon konsumen melalui platform seperti Instagram dan TikTok. Beberapa peserta juga berhasil membuat konten sederhana untuk mempromosikan produknya, yang menunjukkan adanya kemajuan dalam penguasaan media digital sebagai alat pemasaran.

Secara keseluruhan, peningkatan rata-rata sebesar 28% pada ketiga aspek tersebut menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu meningkatkan tidak hanya pengetahuan teoretis mahasiswa, tetapi juga keterampilan praktis yang relevan dengan dunia usaha saat ini. Pelatihan ini terbukti memberikan pengalaman belajar yang menyeluruh dan kontekstual, serta mendorong mahasiswa untuk lebih berani, kreatif, dan inovatif dalam melihat potensi lokal sebagai peluang usaha. Dampaknya tidak hanya terasa dalam konteks akademik, tetapi juga pada peningkatan rasa percaya diri dan motivasi mahasiswa untuk mencoba membangun usaha mandiri di masa depan.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan dan pemasaran keripik pisang yang diberikan kepada mahasiswa Program Studi Administrasi Bisnis semester 4 terbukti memberikan dampak positif dalam membangun semangat kewirausahaan dan kreativitas. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya belajar secara teori, tetapi juga terlibat langsung dalam proses produksi, inovasi produk, hingga strategi pemasaran digital. Pengalaman praktik semacam ini membuat pembelajaran terasa lebih hidup dan relevan dengan tantangan dunia usaha saat ini. Dari hasil pelaksanaan kegiatan, terlihat adanya peningkatan pemahaman yang cukup signifikan pada aspek kewirausahaan, inovasi, dan pemasaran digital, sebagaimana tercermin dari perbandingan hasil pretest dan posttest. Tak hanya itu, mahasiswa juga menunjukkan rasa percaya diri yang lebih tinggi serta ketertarikan untuk menjadikan produk keripik pisang sebagai peluang bisnis ke depan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat menjadi langkah awal yang kuat untuk membentuk jiwa wirausaha yang adaptif, kreatif, dan berdaya saing.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, A., Nasution, D., & Hasanah, R. (2023). Wirausaha berbasis potensi lokal dalam peningkatan ekonomi desa. *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan*, 21(1), 15–27.
- Ayu, N., & Hidayat, R. (2022). Pengembangan Produksi UKM Keripik Pisang di Desa Wanakerta, Kec. Bungursari, Purwakarta. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 4(1), 33–41.
- Fitriana, A., Nugroho, D., & Sari, M. (2021). Pengaruh pelatihan kewirausahaan terhadap peningkatan minat usaha mahasiswa. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 19(3), 203–210.
- Pramono, B., & Lestari, Y. (2020). Pemberdayaan ekonomi kreatif berbasis mahasiswa dalam pengolahan hasil pertanian. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 125–133.
- Rizki, F., & Ramadhani, D. (2020). Pemanfaatan buah pisang sebagai produk makanan olahan dalam upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Agroindustri Lokal*, 8(1), 44–50.
- Sukmawati, T., Putri, N., & Kurniawan, D. (2023). Upaya Peningkatan Pengetahuan dan Pelatihan Pengolahan Keripik dan Teh Kulit Buah Pisang Mas sebagai Pangan Kaya Antioksidan di Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 88–96.
- Wahyuni, N., & Sudarsono, H. (2022). Model experiential learning dalam membentuk karakter wirausaha mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Karakter*, 12(2), 221–232.