

PENINGKATAN MUTU, PRODUKSI, DAN DAYA SAING UKM OLAHAN PISANG DAN SINGKONG DALAM UPAYA KEBANGKITAN UKM PASCA PANDEMI

Edy Subroto^{1*}

Ernah²

Rossi Indiarjo¹

¹Departemen Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Jawa Barat, Indonesia.

²Departemen Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Jawa Barat, Indonesia.

*email:
edy.subroto@unpad.ac.id

Abstrak

Kondisi pemulihan pasca pandemik Covid-19 menuntut usaha kecil menengah (UKM) untuk bangkit, termasuk kelompok UKM olahan pisang dan singkong yang ada di Desa Cileunyi Kulon, Kabupaten Bandung. Oleh sebab itu, kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk membantu UKM olahan pisang dan singkong tersebut dalam meningkatkan mutu, produksi, dan daya saing. Kegiatan dilakukan melalui modernisasi mesin dan peralatan produksi serta pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan sanitasi pada proses pengolahan. Modernisasi mesin dan peralatan produksi meliputi mesin pengemas kontinyu, mesin perajang keripik pisang dan singkong, mesin pengemas double fungsi (*sealing dan cutting*), pengemas vakum, serta penepung bumbu. Mesin dan peralatan telah diujicobakan dan dapat berfungsi dengan baik sehingga dapat digunakan oleh pelaku UKM dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas produk. Sedangkan pelatihan CPPOB dan sanitasi telah meningkatkan pemahaman pelaku UKM dalam menjaga mutu dan keamanan pangan. Secara umum, kegiatan ini telah membantu pelaku UKM olahan pisang dan olahan singkong di Desa Cileunyi Kulon untuk meningkatkan mutu, produksi, dan daya saing untuk terus bangkit dan berkembang pasca pandemi Covid-19.

Kata Kunci:

UKM
CPPOB
Produksi
Sanitasi
Modernisasi

Keywords:

SMEs
CPPOB
Production
Sanitation
modernization

Abstract

Post-Covid-19 recovery conditions require small and medium enterprises (SMEs) to rise, including the SMEs of processed bananas and cassava in Cileunyi Kulon Village, Bandung Regency. Therefore, the aim of this "Program Kemitraan Masyarakat" (PKM) was to help the SMEs of processed banana and cassava in improving quality, production, and competitiveness. Activities were carried out through the modernization of production machines and equipment as well as training on how to produce good processed food (CPPOB) and sanitation in the processing of food. Modernization of production machines and equipment includes continuous packaging machines, banana and cassava chip choppers, double function packaging machines (sealing and cutting), vacuum packaging, and seasoning flours. Machines and equipment had been tested and could function properly so that they could be used by SMEs in increasing productivity and product quality. Meanwhile CPPOB and sanitation training had increased the understanding of SMEs in maintaining food quality and safety. In general, this activity can help SMEs of banana and cassava processed in Cileunyi Kulon Village to improve quality, production and competitiveness to continue to rise and develop after the Covid-19 pandemic.

Article History:

Received :18-12-2023

Revised :24-12-2023

Accepted :05-05-2023

PENDAHULUAN

Kelompok Usaha Kecil Menengah (UKM) telah menjadi motor penggerak perekonomian Indonesia, termasuk di Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, khususnya di Desa Cileunyi Kulon, memiliki kelompok UKM yang memproses atau menghasilkan berbagai produk atau jenis makanan olahan terutama berbahan baku pisang dan singkong. Beberapa UKM tersebut adalah UKM Original Van Java (OVJ) yang memproduksi keripik singkong, UKM Putra Bungsu yang memproduksi keripik singkong, UKM Sari Asih pengolah keripik singkong, UKM Hikmah pengolah keripik singkong dan aneka camilan, dan UKM Werasari Rasa yang mengolah keripik dan sale pisang. Kelompok UKM tersebut telah berdiri sejak 8-12 tahun yang lalu.

Produksi olahan pisang dan singkong dalam bentuk keripik dimulai dengan penyediaan bahan baku berupa pisang atau singkong dan beberapa bahan pendukung yang meliputi bawang putih, bawang merah, gula, cabe, garam, dan bahan pendukung lainnya [1]. Pisang dan singkong diperoleh terutama dari daerah di sekitar UKM dan beberapa diperoleh dari daerah Cianjur terutama untuk pisang kapas. Pisang dan singkong yang diperoleh selanjutnya dilakukan proses pengolahan melalui proses produksi oleh kelompok pelaku UKM. Para pelaku UKM menjalankan usahanya secara kontinyu meski mengalami penurunan produksi dan penjualan akibat pandemic Covid-19.

UKM olahan pisang dan singkong juga memiliki permasalahan terutama terkait kapasitas produksi yang terbatas karena beberapa peralatan masih sederhana dan konvensional. Kemasan produk juga relative sederhana mengandalkan plastik bening, dan produk yang dihasilkan terutama keripik pisang dan singkong umur

simpannya relative pendek (\pm 1,5 bulan) karena produk relative cepat mengalami ketengikan. Keripik pisang dan singkong umumnya dibuat melalui proses penggorengan sehingga sisa minyak dapat menyebabkan ketengikan [2], [3]. Oleh sebab itu permasalahan ini perlu diatasi dengan perbaikan atau peningkatan mutu produk, misalnya perlunya dilakukan penirisan minyak hasil penggorengan agar keripik pisang dan singkong tidak cepat melempem dan tengik [4].

Keripik hasil olahan pisang dan singkong di kelompok UKM memiliki berbagai varian rasa, seperti rasa pedas asin, balado (manis pedas), keju, dan rasa original yang secara umum cukup laris di pasaran, tetapi pengepakan atau pengemasan masih konvensional menggunakan plastik dengan berat sekitar 50 gram dan 150 gram. Kemasan yang sederhana menyebabkan harga jual yang sangat murah sekitar Rp. 8000,00/150 gram, sedangkan keripik pisang menjual dalam kemasan ball plastik dengan harga sekitar 50.000,00/2 kg. Olahan pisang sebenarnya memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi [5]. Kemasan keripik pisang dan singkong ini perlu diperbaiki dengan kemasan yang lebih menarik sehingga dapat meningkatkan minat konsumen dan penjualan. Label dan kemasan merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh untuk meningkatkan minat konsumen dalam membeli produk [6].

Penjualan produk UKM olahan pisang dan singkong masih konvensional dengan menjual langsung pada agen atau distributor atau dengan membuka warung sebagai media display produk-produk olahannya, sehingga pembeli harus datang langsung ke warung tempat UKM berjualan. Cakupan pemasaran dari keripik pisang dan singkong adalah ke wilayah sekitar Bandung, dan

Sumedang. Cakupan penjualan ini masih berpotensi untuk ditingkatkan jika kemasan dibuat menjadi lebih menarik dan mengembangkan beberapa metode lain misalnya secara online melalui beberapa media sosial seperti tokopedia, bukalapak, shopee, dan tiktok seller. Penggemar keripik pisang dan singkong sebenarnya relatif tinggi, tetapi jangkauan pemasaran yang terbatas menyebabkan penjualan yang tidak stabil.

Para pelaku UKM mengalami berbagai permasalahan untuk bangkit pasca pandemic Covid-19, seperti fluktuasi harga bahan baku, suplay bahan yang tidak stabil, perizinan yang sulit, dan sebagainya. Oleh sebab itu diperlukan kolaborasi dan integrasi diantara pelaku UKM untuk mengatasi permasalahan tersebut sekaligus dapat meningkatkan daya saing UKM.

Berdasarkan kondisi dan permasalahan tersebut, dilakukan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang bertujuan untuk membantu dalam memperbaiki proses produksi melalui modernisasi mesin dan peralatan produksi UKM olahan pisang dan olahan singkong dan pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), sehingga dapat memperbaiki mutu, produksi, dan daya saing UKM untuk bangkit pasca pandemic Covid-19.

METODOLOGI

Alat dan Bahan

Kegiatan ini menggunakan beberapa mesin dan peralatan yang meliputi mesin pengemas kontinyu, mesin pengemas double fungsi, *vacuum sealer*, mesin perajang keripik, mesin penggiling bumbu, proyektor (infokus), laptop, dan peralatan pendukungnya. Bahan-bahan yang digunakan

meliputi pisang, singkong, sale pisang, cabe kering, dan bawang putih.

Metode Pelaksanaan

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) melibatkan berbagai pihak diantaranya adalah mitra UKM olahan pisang dan olahan singkong, Dosen dengan dibantu mahasiswa sebagai pihak pelaksana, dan pihak luar lainnya seperti supplier mesin dan peralatan yang digunakan untuk pelaksanaan PKM. Beberapa tahapan utama yang dilakukan pada kegiatan PKM ini meliputi:

a) Survey dan identifikasi masalah pada UKM olahan pisang dan singkong.

Survey dan identifikasi masalah pada UKM olahan pisang dan olahan singkong dilaksanakan melalui diskusi antara tim pelaksana PKM dengan mitra dan beberapa pihak yang terlibat. Hasil diskusi dijadikan sebagai landasan untuk melaksanakan kegiatan lebih lanjut agar tepat sasaran dan sesuai dengan kebutuhan UKM dalam meningkatkan mutu dan daya saing terutama untuk bangkit pasca pandemic Covid-19.

b) Modernisasi mesin dan peralatan penunjang produksi dan pemasaran.

Modernisasi mesin dan peralatan untuk menunjang peningkatan produktivitas dan kualitas produk sangat penting untuk meningkatkan mutu dan daya saing UKM olahan pisang dan olahan singkong. Modernisasi dilakukan dengan memberikan bantuan beberapa mesin dan peralatan produksi disertai dengan pelatihan penggunaannya serta tip dan trik untuk maintenance dan perawatan agar mesin tidak cepat rusak.

c) Pelatihan sanitasi dan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB).

Pelatihan CPPOB dan sanitasi dilaksanakan dengan presentasi materi dan diskusi secara

interaktif, serta sudi kasus dari permasalahan-permasalahan yang dimiliki mitra UKM dalam proses produksi dan pemasaran. Sanitasi dan CPPOB merupakan kebutuhan dasar pada setiap UKM olahan pangan, termasuk UKM olahan pisang dan olahan singkong untuk dapat menghasilkan produk yang berkualitas [7]. Pelatihan juga meliputi tentang bagaimana integrasi antar pelaku UKM dalam meningkatkan daya saingnya mulai dari integrasi proses pengolahan maupun integrasi pada proses pemasaran. Integrasi tersebut berpotensi dapat meningkatkan penjualan produk UKM olahan pisang dan olahan singkong.

d) Evaluasi dan pendampingan program.

Evaluasi dan pendampingan program dilakukan melalui komunikasi, diskusi, dan konsultasi secara berkesinambungan agar UKM mitra dapat melaksanakan perbaikan secara terus menerus, sehingga UKM olahan pisang dan olahan singkong dapat terus tumbuh, berdaya saing, dan berkembang terutama pasca pandemi Covid-19 yang dapat menjadi momentum untuk kebangkitan UKM. Melalui evaluasi dan pendampingan program PKM juga bermanfaat untuk mengetahui efektivitas dan kekurangan program yang dapat digunakan sebagai landasan untuk perbaikan dalam keberlanjutan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey dan Koordinasi dengan UKM Mitra

Survey dan koordinasi dilaksanakan sekaligus sebagai pemetaan berbagai permasalahan yang dimiliki UKM olahan singkong dan olahan pisang di Desa Cileunyi Kulon, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung. Berdasarkan hasil survey diperoleh 3 UKM yang potensial untuk ditingkatkan daya saingnya yaitu

UKM olahan pisang Werasari Rasa, UKM olahan singkong Aneka cemilan Hikmah, dan UKM olahan singkong Putra Bungsu. Informasi berdasarkan hasil survey menunjukkan bahwa UKM olahan singkong dan olahan pisang memiliki permasalahan, yaitu:

- a. Pembuatan sambaran atau bumbu untuk keripik pisang masih konvensional dengan penumbukan menggunakan ulekan.
- b. Pengemasan produk masih menggunakan plastik biasa yang sederhana.
- c. Proses pemotongan pisang juga masih menggunakan peralatan konvensional seperti ketam.
- d. Minyak goreng bekas belum bisa dimanfaatkan dengan baik.
- e. Ruang produksi sempit sehingga kesulitan mengatur layout produksi
- f. Beberapa UKM masa berlaku Perizinan Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT) nya sudah habis dan belum diperpanjang, beberapa produk juga sebagian belum memiliki PIRT.
- g. Penjualan pasca pandemi Covid-19 mulai tumbuh, tetapi masih lambat sekitar 50-60% dibandingkan sebelum pandemi.

Pada saat survey sekaligus dilakukan sosialisasi dan koordinasi kegiatan PKM untuk mengatur jadwal untuk kegiatan terutama untuk pelatihan penggunaan mesin dan peralatan produksi yang modern untuk meningkatkan mutu produk dan daya saing mitra. Koordinasi dan sosialisasi pelaksanaan program PKM disepakati bahwa UKM olahan singkong dan olahan pisang membutuhkan bantuan berupa mesin perajang keripik pisang dan singkong, mesin produksi penggiling bumbu, mesin pengemas sealer modern (continuous sealer), vacuum sealer, mesin pengemas double fungsi (sealing dan cutting),

wajan/ketel penggorengan besar, dan kompor yang dilengkapi regulator modern sekaligus dengan pelatihan untuk penggunaan mesin dan peralatan produksi dan pelatihan CPPOB. Dokumentasi hasil survey dan koordinasi pelaksanaan program kemitraan masyarakat seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Suevey ke UKM olahan pisang dan olahan singkong di Desa Cileunyi Kulon

Modernisasi Mesin dan Peralatan Produksi

Mesin dan peralatan produksi pada UKM umumnya relatif masih sederhana sehingga kapasitas produksi dan kualitas produk yang dihasilkan relatif terbatas. Modernisasi mesin dan peralatan produksi merupakan salah satu langkah yang terbukti efektif untuk meningkatkan mutu produk dan daya saing UKM olahan pangan. Mutu produk dan kemasannya perlu ditingkatkan karena hal tersebut sangat menentukan kepuasan dan penerimaan konsumen terhadap produk [4].

Modernisasi peralatan produksi dimulai diskusi dengan mitra terkait kebutuhan modernisasi peralatan untuk meningkatkan mutu dan produksi. Hasil diskusi diperoleh bahwa untuk UKM olahan pisang membutuhkan modernisasi peralatan produksi diantaranya, mesin sealer pengemas, regulator kompor, ketel penggorengan, dan mesin perajang keripik pisang. Sedangkan untuk UKM olahan singkong membutuhkan modernisasi peralatan mesin sealer kontinyu, mesin perajang keripik singkong, dan mesin penggiling bumbu. Kegiatan selanjutnya dilakukan survei ke berbagai suplier peralatan produksi mesin dan peralatan produksi baik survey langsung ke berbagai toko atau bengkel mesin peralatan produksi, maupun melalui toko online seperti bukalapak, shopee, dan tokopedia. Survei tersebut dilakukan untuk mencari toko-toko yang menyediakan peralatan produksi dengan kualitas bagus tetapi harga terjangkau. Mesin dan peralatan produksi yang disurvei meliputi mesin perajang keripik pisang dan keripik singkong, mesin pengemas continous sealer, pengemas vakuum, mesin penggiling bumbu, dan lain-lain.

Survei mesin produksi dilakukan ke beberapa suplier mesin perajang keripik pisang dan keripik singkong. Hasil survey didapatkan informasi mesin perajang keripik pisang dan singkong dengan bahan stainless daya 300-350 W yang dapat memotong bahan baik bentuk lingkaran ataupun memanjang. Survei juga dilakukan ke suplier mesin pengemas continous sealer dan pengemas double fungsi seal dan memotong. Survei ini untuk mencari mesin pengemas continous sealer dan pengemas double fungsi yang dibutuhkan oleh UKM olahan pisang dan singkong. Hasil dari survey diperoleh informasi tentang mesin pengemas continous

sealer yang dapat mengemas secara kontinyu dengan daya 500 Watt yang dilengkapi konveyor dan dapat mengemas produk secara kontinyu, mesin pengemas vakum yang portable, serta mesin pengemas yang dapat berfungsi ganda untuk *sealing* dan *cutting*.

Mesin dan Peralatan produksi tersebut yaitu mesin pengemas continuous sealer, dan mesin perajang keripik pisang dan singkong, mesin penggiling bumbu, mesin pengemas vakum dan pengemas double fungsi kemudian dilakukan pembelian dan dilakukan trial atau pelatihan sebelum diserahkan kepada UKM olahan pisang dan singkong. Mesin pengemas continuous sealer diharapkan dapat meningkatkan kecepatan pengemasan dan meningkatkan kualitas produk terutama ketika ingin mengemas menggunakan kemasan berbasis aluminium foil. Mesin perajang keripik singkong dan pisang diharapkan mampu meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil irisan atau potongan yang seragam. Mesin penepung bumbu diharapkan dapat meningkatkan kecepatan pembuatan bumbu terutama pada pembuatan keripik singkong aneka rasa. Sealer double fungsi diharapkan meningkatkan kemudahan pengemasan bahan plastik yang langsung menyesuaikan ukuran plastiknya tidak perlu memotong sisa plastik yang tidak terpakai. Sedangkan mesin pengemas vakum dapat meningkatkan umur simpan produk karena dapat menghilangkan udara dalam kemasan dan memudahkan handling produk selama distribusi.

Mesin pengemas kontinyu diberikan pada UKM olahan singkong aneka rasa dengan terlebih dahulu dilakukan pelatihan atau trial penggunaan mesinnya. Mesin pengemas dengan merek “Heavy Pack” disetting pada suhu 150 °C, dengan kecepatan normal atau standard. Mesin pengemas dicobakan pada kemasan aluminium foil yang

diisi produk keripik singkong dan diperoleh hasil sealing yang sangat rapi dan rapat dan bisa berjalan secara kontinyu karena sudah dilengkapi dengan konveyor berjalan. Beberapa foto pelatihan dan penyerahan mesin pengemas kontinyu dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan dan penyerahan mesin pengemas kontinyu pada UKM olahan singkong aneka rasa.

Mesin perajang keripik pisang diberikan kepada UKM olahan pisang werasari rasa dengan terlebih dahulu dilakukan pelatihan penggunaannya atau trial dengan diujicobakan untuk membuat keripik pisang. Mesin telah disetting ketebalannya dan berhasil memotong keripik pisang dengan ketebalan yang sesuai, dan bisa diatur ketebalan jika menghendaki spesifikasi keripik dengan ketebalan tertentu. Mesin keripik pisang juga dapat digunakan untuk memotong pisang baik secara melintang ataupun membujur dengan panjang pisang maksimal 15 cm. Mesin

ini juga dapat digunakan untuk membuat keripik singkong baik potongan melintang ataupun membujur. Mesin keripik pisang/singkong ini dapat meningkatkan kuantitas maupun kualitas produk keripik yang dihasilkan. Beberapa foto pelatihan dan penyerahan mesin perajang keripik pisang dan singkong dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan dan penyerahan mesin perajang keripik pisang dan singkong

Mesin pengemas double fungsi dan pengemas vakum diserahkan kepada UKM olahan pisang dengan terlebih dahulu dilakukan pelatihan atau trial penggunaannya. Hasil trial diperoleh bahwa pengemas vakum bekerja efektif mengeluarkan udara dari dalam kemasan. Pengemas vakum ini sangat cocok digunakan untuk mengemas sale pisang supaya tidak cepat tengik dan memudahkan handling selama distribusi. Sedangkan pengemas double fungsi juga bekerja dengan baik dan praktis dimana

setiap mengemas keripik kemasan plastik, maka plastik sisa dibagian atas seal dapat langsung dipotong sehingga menghasilkan kemasan yang rapi. Beberapa foto pelatihan alat dan penyerahan mesin pengemas vacuum dan pengemas double fungsi dapat dilihat seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan dan penyerahan mesin pengemas vacuum dan pengemas double fungsi.

Pelatihan Sanitasi dan CPPOB UKM Olahan Pisang dan Olahan Singkong

Pelatihan untuk membekali pengetahuan dan keterampilan pada pelaku UKM olahan pisang dan singkong dilakukan melalui pemberian materi ceramah dan diskusi pada beberapa bidang untuk dapat meningkatkan daya saing mitra, diantaranya yaitu:

- a. Pelatihan CPPOB yang berguna untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya peningkatan keamanan dan mutu produk sekaligus memberikan

keilmuan tentang pentingnya memperhatikan hal-hal yang dapat mempengaruhi mutu produk, seperti cara pengolahan yang aman, sanitasi produksi, dan menghindari terjadinya kontaminasi silang,

- b. Pelatihan sanitasi pada proses pengolahan pangan yang bertujuan untuk meningkatkan higienis produk, karyawan, dan lingkungan kerja.

Pelatihan CPPOB dan sanitasi dilaksanakan melalui ceramah dan tanya jawab atau diskusi interaktif, sekaligus dilanjutkan dengan sharing dan bimbingan teknis terkait dengan berbagai permasalahan dan alternatif solusi yang dapat diterapkan. Kegiatan dapat meningkatnya pemahaman pelaku UKM olahan pisang dan singkong terhadap pentingnya menerapkan CPPOB dan bagaimana menjaga keamanan pangan dan meningkatkan mutu atau kualitas produk agar aman dan meningkatkan minat konsumen. Pelatihan CPPOB sangat bermanfaat untuk menjadi landasan dalam menjamin produk pangan memiliki kualitas yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan dan kepuasan konsumen, sehingga dapat bersaing dalam menarik minat konsumen untuk terus membeli dan mengonsumsi produk pangan yang dihasilkan [8]. Seperti diketahui bahwa cara produksi pangan adalah aspek yang sangat menentukan mutu produk yang aman untuk dikonsumsi dan dapat memuaskan pelanggan atau konsumen [4], [9]. Produk pangan yang aman merupakan kebutuhan dasar untuk menjamin produk yang berkualitas. Produk yang aman harus terhindar dari berbagai kontaminasi atau cemaran, baik cemaran bahan fisik, kimia, maupun mikrobiologis yang dapat membahayakan kesehatan konsumen atau pelanggan [10]. Kontaminasi dapat terjadi ketika

proses pengolahan atau cara produksi tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi baik dari peralatan, bahan baku, maupun pekerja atau karyawan. Oleh sebab itu sanitasi dan hygiene pekerja dan lingkungan produksi juga tetap harus dijaga agar tetap bersih dan tertata rapi layout dan tata letaknya agar terhindar dari potensi kontaminasi silang [11]. Pelatihan CPPOB dan sanitasi dilakukan melalui ceramah dan diskusi interaktif. Diskusi juga tidak terbatas pada materi, tetapi juga termasuk berbagai permasalahan lainnya terutama terkait produksi dan pengemasan. Pelaku usaha UKM olahan singkong maupun olahan pisang dan pekerja terutam bagian produksi dan pengemasan mengikuti pelatihan dan diskusi secara interaktif dan antusias karena pelatihan ini merupakan hal menarik untuk mereka dalam meningkatkan mutu produk. Dokumentasi pelatihan sanitasi dan CPPOB dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Suasana pelatihan sanitasi dan CPPOB pelaku UKM olahan pisang dan olahan singkong.

Pendampingan dan Evaluasi Program

Pendampingan dan evaluasi program sangat penting untuk mengetahui seberapa efektif dan tingkat keberhasilan program. Pendampingan dan evaluasi dilaksanakan melalui komunikasi, diskusi, dan konsultasi secara berkesinambungan agar UKM mitra dapat melaksanakan perbaikan secara terus menerus, sehingga UKM olahan pisang dan olahan singkong dapat terus tumbuh, berdaya saing, dan berkembang terutama pasca pandemi Covid-19 yang dapat menjadi momentum untuk kebangkitan UKM. Evaluasi dan pendampingan juga memiliki beberapa manfaat, diantaranya untuk mendapatkan masukan, saran, kritik yang membangun untuk peningkatan efektivitas program-program berikutnya. Selain itu pendampingan dan evaluasi juga dapat digunakan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang dapat menghambat ataupun berpotensi menjadi katalis untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi, serta percepatan pencapaian tujuan kegiatan dengan mengoptimalkan faktor-faktor pendorong [9], [12].

Faktor-faktor yang dapat menghambat atau kendala dalam pelaksanaan PKM ini diantaranya UKM tidak setiap hari melaksanakan proses produksi sehingga diperlukan penyesuaian dalam penjadwalan atau rencana pelaksanaan PKM, dan koordinasi diantara pelaku UKM masih cukup sulit mengingat tiap pelaku UKM memiliki kesibukan masing-masing dan jarak antar UKM berjauhan atau tersebar pada beberapa tempat.

SIMPULAN

Peningkatan mutu, produksi, dan daya saing pada UKM olahan pisang dan olahan singkong di Desa Cileunyi Kulon berjalan dengan baik, peralatan yang diberikan bekerja dengan baik dan dapat dimanfaatkan oleh pelaku UKM dalam meningkatkan produktivitas dan daya saing UKM dalam meningkatkan nilai tambah berbagai variasi produk olahan pisang dan singkong. UKM mitra telah memahami konsep CPPOB, sanitasi, dan dapat meningkatkan daya saingnya untuk pemulihan pasca pandemic covid 19.

SARAN

Peningkatan daya saing UKM olahan pisang dan singkong masih terbatas terutama dalam meningkatkan penjualan, sehingga untuk tahap berikutnya diperlukan berbagai inovasi untuk meningkatkan daya saing pasar yang lebih modern dan menjangkau masyarakat luas diantaranya melalui integrasi diantara pelaku UKM agar saling mentautkan alamat toko online agar lebih mudah dikenal oleh masyarakat luas, bahkan jika memungkinkan dapat dibentuk sentra UKM olahan pisang dan singkong.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Rektor Universitas Padjadjaran dan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia atas dukungannya melalui hibah Program Kemitraan Masyarakat (PKM), dengan Kontrak Nomor: 2394/UN6.3.1/PT.00/2022.

REFERENSI

- [1] C. Tjahjadi, *Penanganan Segar dan Penyimpanan Sayuran dan Buah-Buahan.*

- Bandung: Diktat Kuliah. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran, 2003.
- [2] T. Radiyati, *Kerupuk keripik, Keripik Pisang*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI, 1990.
- [3] A. Winarti, *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa terhadap Mutu Keripik Mangga Indramayu*. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, 2000.
- [4] A. Kramer and B. A. Twigg, *Quality Control For The Food Industry Fundamentals & Applications*, 3rd Editio. Delhi, India: Medtech, 2017.
- [5] S. Ihromi, Marianah, and Nurhayati, "IbM Inovasi Teknologi Olahan Berbasis Pisang Untuk Pemberdayaan Ekonomi Wanita Tani Di Sekitar Hutan Lindung Sesaot Desa Pakuan Kecamatan Narmada," *J. Agro Dedik. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 30–36, 2020.
- [6] W. Lanamana, L. D. G. Djou, Y. Pande, and K. Y. Fowo, "Pendampingan UMKM Penjual Kripik Kremes Dan Wingko Untuk Meningkatkan Penjualan Melalui Merk, Label Dan Kemasan," *JMM (Jurnal Masy. Mandiri)*, vol. 6, no. 5, pp. 3589–3601, 2022, doi: 10.31764/jmm.v6i5.10046.
- [7] E. Subroto, H. Marta, and R. Indiarito, "Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Kelompok Ukm Olahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon, Jawa Barat," *J. Agro Dedik. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 20–28, 2022.
- [8] N. Kumar, A. Jha, B. Bora, and A. Adhikari, "Quality Inadequacies in Supply Chain Management of Pharmaceutical Products -A Preliminary Study in India," *Glob. J. Emerg. Trends e-Business, Mark. Consum. Psychol.*, vol. 3, no. 1, pp. 455–466, 2017.
- [9] B. Mulyani, S., Rizqiati, H., Pramono, Y. B., & Dwiloka, "Pendampingan persiapan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) sebagai syarat pengajuan ijin edar produk olahan susu di KTT Rejeki Lumintu Kecamatan Gunungpati Kota Semarang," *J. Agro Dedik. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 7–10, 2020.
- [10] M. Webb and A. Morancie, "Food safety knowledge of foodservice workers at a university campus by education level, experience, and food safety training," *Food Control*, vol. 50, pp. 259–264, 2015, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.002>.
- [11] R. Ningsih, "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 10, no. 1, pp. 64–72, 2014.
- [12] M. Nurpratama and S. Anwar, "Penerapan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kelurahan Karangmalang Kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu," *J. Investasi*, vol. 6, no. 2, pp. 87–102, 2020.