



## **Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Keripik Pisang, Keripik Pare dan Peyek dengan Varian Rasa Baru di KWT Rasa Saling Sayang Kuta Mandalika**

**Zuhdiyah Matienatul Iemaaniah<sup>1\*</sup>, Idiatul Fitri Danasari<sup>2</sup>, Riezka Zuhriatika Rasyda<sup>3</sup>, Abdul Majid Azzuandi<sup>1</sup>, Dinda Marita<sup>1</sup>, Rizki Putra Masyhadani<sup>4</sup>, Muhammad Harish Maulidi<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>(Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>2</sup>(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>3</sup>(Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<sup>4</sup>(Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

*Article history:*

Received: 27 September 2024

Revised: 22 Oktober 2024

Accepted: 4 Desember 2024

*\*Corresponding Author:*

Zuhdiyah Matienatul Iemaaniah,  
Program Studi Ilmu Tanah,  
Fakultas Pertanian Universitas  
Mataram, Mataram, Indonesia;  
Email: [zuhdiyah2022@unram.ac.id](mailto:zuhdiyah2022@unram.ac.id)

**Abstract:** *The Mandalika area is a designated Special Economic Zone, which has been developed as a tourist destination. The Rasa Saling Sayang Women Farmers Group (WFG) is an MSME group engaged in the manufacture of processed food products, including banana chips, bitter melon chips, and peanut peyek. The limited mastery of technology among WFG members results in a lack of understanding of how to create products with various flavors, which in turn makes their products less attractive in the market. The objective of this service activity is to provide training and assistance to Rasa Saling Sayang WFG in order to facilitate the processing of chips and peyek with new flavor variants. The activity was conducted on August 15, 2024, with 20 WFG members at the WFG production house in Ebnut Sub-Village, Kuta Village, Mandalika. The method was training and hands-on practical assistance in the production of banana chips, bitter melon chips, and peanut peyek with new flavor variants. The result was that Rasa Saling Sayang WFG was able to independently produce new flavor variants for its products, namely banana chips with chocolate and matcha flavors, bitter melon chips with roasted corn and barbecue flavors, and peanut shells with peleceng and taliwang chicken flavors.*

**Keywords:** *chips; mandalika; peyek; MSME*

**Abstrak:** Kawasan Mandalika merupakan Kawasan Ekonomi Khusus yang dikembangkan sebagai kawasan wisata. Kelompok Wanita Tani Rasa Saling Sayang (KWT) merupakan kelompok UMKM yang bergerak di bidang pembuatan produk makanan olahan, antara lain keripik pisang, keripik pare, dan peyek kacang. Keterbatasan penguasaan teknologi para anggota KWT mengakibatkan kurangnya pemahaman untuk membuat produk dengan berbagai varian rasa, sehingga kurang diminati di pasaran. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada KWT Rasa Saling Sayang agar dapat mengolah keripik dan peyek dengan varian rasa yang baru. Kegiatan ini dilaksanakan pada 15 Agustus 2024 bersama 20 orang anggota KWT di rumah produksi KWT Rasa Saling Sayang di Dusun Ebnut, Desa Kuta, Mandalika. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan praktek langsung pembuatan keripik pisang, keripik pare, dan peyek kacang dengan varian rasa baru. Hasilnya KWT Rasa Saling Sayang mampu memproduksi secara mandiri varian rasa baru, yaitu keripik pisang rasa coklat dan matcha, keripik pare rasa jagung bakar dan barbeque, serta peyek kacang rasa peleceng dan ayam taliwang.

**Kata kunci:** keripik; mandalika; peyek; UMKM

### PENDAHULUAN

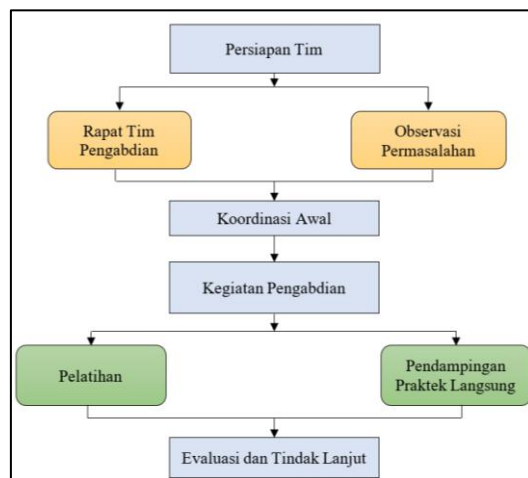
Desa Kuta merupakan salah satu desa penyangga Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika (Iemaaniah, *et al.*, 2023) yang merupakan salah satu kawasan pengembangan wisata Pulau Lombok. Oleh karena itu, Desa Kuta menjadi titik pusat pariwisata yang diharapkan kelompok masyarakat di sekitarnya memperoleh keuntungan dari kegiatan kepariwisataan tersebut (Febriandhika & Kurniawan, 2020). Salah satu usaha masyarakat yang dapat dikembangkan adalah UMKM pangan. Pangan adalah kebutuhan pokok yang harus ada di setiap tempat terutama di kawasan pariwisata (Permadi *et al.*, 2023). Berbagai jenis usaha UMKM terkait pangan menjadi hal yang penting untuk dikembangkan terutama sebagai oleh-oleh khas yang dapat dibeli oleh para wisatawan (Ramdani *et al.*, 2020).

Berbagai jenis hasil pertanian dapat diperoleh dengan mudah di sekitar Kawasan Mandalika (Iemaaniah, *et al.*, 2023). Hasil pertanian dalam bentuk segar mudah membusuk dan harga jualnya tergolong rendah, sehingga masyarakat cenderung memanfaatkan hasil pertanian tersebut menjadi berbagai olahan pangan. Kelompok Wanita Tani (KWT) Rasa Saling Sayang merupakan salah satu kelompok yang bergerak di bidang pengolahan pangan hasil pertanian. Produk olahan pangan yang dihasilkan oleh KWT antara lain keripik pisang, keripik pare dan peyek kacang. Sebagai salah satu KWT yang diperhatikan oleh PT *InJourney Tourism Development Corporation* (ITDC), KWT ini sering kali mendapatkan undangan pameran produk dan juga berjualan di event MotoGP. Melalui berbagai kegiatan tersebut, KWT seringkali mendapatkan masukan untuk berinovasi terkait varian rasa produknya agar lebih diminati.

Keterbatasan penguasaan teknologi para anggota KWT mengakibatkan kurangnya pemahaman untuk berinovasi membuat produk dengan berbagai varian rasa. Oleh karena keterbatasan ini, maka kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tujuan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada KWT Rasa Saling Sayang agar dapat mengolah keripik dan peyek dengan varian rasa yang baru, sehingga kedepannya produk mereka semakin menarik minat konsumen di pasaran.

### METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan praktik langsung. Pelatihan dilakukan dengan cara melatih anggota KWT Rasa Saling Sayang terkait alat, bahan, dan cara membuat produk varian rasa baru. Pendampingan dilakukan dengan cara praktik memasak secara langsung oleh anggota KWT. Tahapan kegiatan dilakukan mulai dari tahapan persiapan tim, koordinasi awal, kegiatan inti yaitu pelatihan dan pendampingan, dan evaluasi tindak lanjut (Gambar 1). Kegiatan inti pelatihan dan pendampingan pengolahan dilaksanakan pada 15 Agustus 2024 bersama 20 orang anggota KWT di rumah produksi KWT Rasa Saling Sayang di Dusun Ebunut, Desa Kuta, Mandalika.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa kegiatan sebelum terlaksananya kegiatan inti yaitu pendampingan pengolahan keripik dengan varian rasa baru. Rangkaian kegiatan ini terdiri dari kegiatan persiapan, koordinasi awal, pelatihan dan praktik secara langsung serta kegiatan evaluasi dan tindak lanjut. Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan keripik varian rasa baru ini diperoleh output berupa KWT Rasa Saling Sayang memiliki beberapa olahan keripik dengan varian rasa baru yaitu keripik pisang dengan varian matcha dan coklat, keripik pare dengan varian rasa jagung bakar dan balado, serta peyek kacang dengan varian rasa peleceng dan ayam taliwang. Berikut adalah hasil dan pembahasan kegiatan pengabdian dalam rangkaian kegiatan sebagai berikut:

### Persiapan Tim

Tim pengabdian melakukan observasi awal sebagai langkah untuk mengidentifikasi permasalahan yang terjadi di KWT Rasa Saling Sayang. Setelah mengetahui permasalahan yang dihadapi KWT Rasa Saling Sayang adalah kurangnya pemahaman anggota KWT untuk berinovasi membuat produk dengan berbagai varian rasa, dari permasalahan tersebut kemudian tim mengajukan proposal kegiatan pengabdian untuk mengatasi permasalahan tersebut. Persiapan ini dilakukan mulai bulan maret pada saat mempersiapkan pengajuan proposal. Langkah selanjutnya setelah proposal pengabdian telah diterima, tim pengabdian kemudian berkoordinasi secara internal untuk penyelesaian permasalahan tersebut dan menentukan jadwal kunjungan untuk kegiatan koordinasi awal.

### Koordinasi Awal

Kegiatan koordinasi awal dilakukan pada tanggal 17 Juli 2024 di Rumah Produksi Dusun Ebunut, Desa Kuta. Koordinasi dilakukan oleh tim pengabdian dengan Kepala Dusun dan Ketua KWT Rasa Saling Sayang. Koordinasi ini dilakukan untuk berdiskusi dan menyepakati hal-hal terkait kegiatan yang akan dilaksanakan, antara lain waktu dan tempat, serta kebutuhan alat dan bahan yang akan digunakan (Gambar 2). Kegiatan koordinasi ini hanya melibatkan ketua KWT dan kepala Dusun Ebunut yang dijadikan sebagai Lokasi kegiatan pendampingan Bersama anggota KWT Rasa Saling Sayang.



Gambar 2. Koordinasi Tim dengan Kepala Dusun dan Ketua KWT

### Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Keripik Varian Baru

Kegiatan inti pengabdian ini adalah pelatihan dan pendampingan praktik langsung mengolah keripik dan peyek dengan berbagai varian rasa baru. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari kamis, 15 Agustus 2024 di Dusun Ebunut tepatnya di lokasi rumah produksi KWT Rasa Saling Sayang. Pelatihan dan pendampingan diawali dengan penyampaian terkait pengolahan keripik yaitu alat, bahan, dan cara mengolah keripik dan peyek berbagai varian rasa. Pelatihan dan pendampingan yang dilakukan yaitu pengolahan keripik pisang dengan varian rasa matcha dan coklat, pengolahan keripik pare dengan varian rasa jagung bakar dan balado, serta pengolahan peyek kacang dengan varian rasa peleceng dan ayam taliwang. Pada dasarnya, KWT Rasa Saling Sayang sudah menguasai cara pengolahan keripik dan peyek, namun memerlukan bantuan formulasi resep dan cara pemberian varian rasa. Setelah diberi pelatihan dan pendampingan, KWT Rasa Saling Sayang berhasil menunjukkan kemampuan membuat produk varian rasa baru secara mandiri (Gambar 3).

Pelatihan dan pendampingan pengolahan keripik varian rasa baru terutama pada peyek kacang yang diinovasikan dengan rasa baru yaitu ayam taliwang dan pelecng. Varian rasa ayam taliwang dan pelecng merupakan rasa makanan olahan khas dari Pulau Lombok (Hadi, 2023). Makanan khas ayam taliwang dan pelecng memiliki ciri khas rasa pedas dengan perpaduan bumbu terasi asli dari Lombok (Zainuri *et al.*, 2016).



Gambar 3. (a) Pembuatan Peyek Rasa Pelecng; (b) Pembuatan Bumbu Peyek Ayam Taliwang; (c) Pencampuran Rasa Matcha dan Cokelat pada Keripik Pisang; (d) Foto Bersama setelah Kegiatan.

### Evaluasi dan Tindak Lanjut

Kegiatan pengabdian yang telah selesai dilaksanakan kemudian dievaluasi oleh tim pengabdian dan KWT Rasa Saling Sayang. Dalam kegiatan ini terdapat beberapa kendala dan hambatan seperti belum tersedianya *spinner* untuk memaksimalkan penurunan kandungan minyak pada produk. Selain itu, keripik pisang varian matcha menghasilkan rasa yang terlalu pahit, sedangkan peyek kacang varian rasa ayam taliwang memiliki warna yang gelap karena penggorengan tomat sebelum dicampurkan dalam adonan peyek sehingga terlihat gosong dan kurang menarik. Tindak lanjut dari kegiatan ini nantinya akan dilakukan pendampingan pengolahan pangan untuk menyempurnakan kualitas produk yang rasa ayam taliwang agar tidak berwarna terlalu gelap, dan untuk rasa matcha agar tidak terlalu pahit. Sehingga memperoleh kualitas keripik yang lebih baik.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Keripik Pisang, Keripik Pare dan Peyek dengan Varian Rasa Baru di KWT Rasa Saling Sayang Kuta Mandalika berjalan dengan lancar sesuai rencana. KWT Rasa Saling Sayang mampu memproduksi secara mandiri produknya dengan varian rasa baru, yaitu keripik pisang rasa coklat dan matcha, keripik pare rasa jagung bakar dan barbeque, serta peyek kacang rasa pelecng dan ayam taliwang. Saran bagi KWT Rasa Saling Sayang yaitu sebaiknya melakukan kegiatan produksi varian rasa baru secara rutin agar semakin terasah kemampuannya.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Pengabdian BIMA DRTPM Kemendikbudristek tahun 2024 yang telah memberikan bantuan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan.

### Daftar Pustaka

- Febriandhika, I., & Kurniawan, T. (2020). Pengembangan Pariwisata Melalui Pemberdayaan Masyarakat Dilihat Dari Perspektif Implementasi Kebijakan. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(1). <https://doi.org/10.26905/jpp.v5i1.2793>
- Hadi, B. M. (2023). Traditional Culinary Of Ayam Taliwang As A Tourist Attraction In Mataram City. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(3), 1779–1784.
- Iemaaniah, Z. M., Shakila, N. A., Mukminah, & Azzuandi, A. M. (2023). Identifikasi Penggunaan Lahan Menggunakan Citra Resolusi Tinggi Di Titik Nol Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Geografi*, 8(8), 144–154. <http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jpig/>
- Iemaaniah, Z. M., Susilowati, L. E., Selvia, S. I., Jaya, D. K., & Misbahuddin. (2023). Pendampingan Budidaya Tanaman Pare Dengan Irigasi Tetes Di Lahan Kering Kawasan Mandalika. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 6(1). <https://doi.org/10.29303/jpmi.v6i1.3313>
- Permadi, L. A., Tara, N. A. A., & Septiani, E. (2023). Strategi Pengembangan Destinasi Wisata Terintegrasi Di Lingkar Kek Mandalika. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 9(4), 447–456. <https://doi.org/10.29303/jseh.v9i4.436>
- Ramdani, Z. A., Roychansyah, M. S., & Herwangi, Y. (2020). Peran Pemerintah Dalam Pengembangan Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Planoearth*, 5(1), 1–6.
- Zainuri, Z., Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Keragaman Pangan Lokal Di Pulau Lombok Untuk Menunjang Pengembangan Pariwisata (Diversity Of Local Foods In Lombok Island To Support Tourism Development). *Jurnal Agritech*, 36(02), 206. <https://doi.org/10.22146/agritech.12866>