

Pengembangan Usaha Keripik Pisang Tazuka di Tondano

Angelina Ruth Manayang¹, Veronika E.T. Salem², Yoseph D.A Santie³

¹²³Program Studi Pendidikan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Manado
Email: ¹119606033@uniuma.ac.id, ²hamdigugule@unima.ac.id, ³yosephsantie@unima.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received November 20, 2023
Revised Desember 27, 2023
Accepted Desember 27, 2023
Available online January 07, 2024

Kata Kunci:

Pengembangan, Usaha, Keripik Pisang



Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memperjelas dan mengungkap upaya pemilik dalam mengembangkan usaha Keripik Pisang Tazuka di Tondano. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Mengenai metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, metode pengumpulan data ini menggunakan random sampling. Teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penulisan makalah akademik ini meliputi penggunaan model analisis Miles dan Huberman: reduksi data, penyajian data, dan penalaran mendalam. Temuan menunjukkan bahwa ada banyak inisiatif, upaya implementasi, dan apresiasi dari pemilik dan karyawan kepada masyarakat melalui berbagai pendapat, solusi, dan saran yang disampaikan dari perspektif sumber dan lingkungan. pilihan harga dan rasa. Produk tersebut dijual dalam jumlah yang bervariasi dan beberapa tokoh seperti Indomaret dan sebuah kafe di Sulut pun menawarkan kerjasama.

Abstract

This research aims to clarify and reveal the owner's efforts in developing the Tazuka Banana Chips business in Tondano. The method used in this research is descriptive qualitative method. Regarding the data collection method used in this study, this data collection method uses random sampling. The data analysis technique used by the author in writing this academic paper includes the use of the Miles and Huberman analysis models: data reduction, data presentation, and in-depth reasoning. The findings show that there are many initiatives, implementation efforts, and appreciation from owners and employees to the community through various opinions, solutions, and suggestions submitted from the perspective of sources and the environment. price and taste options. These products are sold in varying quantities and several figures such as Indomaret and a cafe in North Sulawesi also offer cooperation..

Keywords: Development, Enterprise, Banana Chips

1. Pendahuluan

Keripik pisang merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia. Setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri, dengan cara pengolahan makanan yang berbeda. Jawa Tengah terkenal dengan rasa manisnya, dan Manado terkenal dengan rasa pedasnya (Naazilah, 2021).

Layaknya sajian pisang goreng khas Indonesia, khususnya Sulawesi Utara, budaya Tondano sudah selayaknya dilestarikan dengan memperkenalkannya kepada generasi muda. Jangan sampai generasi muda Indonesia ikut mencicipi gastronomi budaya Barat yang saat ini marak di Indonesia (Naazilah, 2021). Ada banyak upaya untuk memasukkan pisang goreng ke dalam dapur. Contohnya adalah penyajian keripik pisang sebagai kemasan milenial (Mesra, Marsa, et al., 2021).

Indonesia memiliki banyak kekayaan alam yang dapat dimanfaatkan untuk kemajuan dan kesejahteraan rakyat Indonesia, namun tetap merupakan negara berkembang. Dari yang

kecil sampai yang besar, dari yang murah sampai yang mahal, tersedia dalam berbagai bentuk dan jenis makanan. Didistribusikan (V. E. T. S. B & Mesra, 2023).

Banyak kegiatan yang dilakukan oleh setiap orang untuk kebutuhan sehari-hari. Seiring dengan aktivitas yang semakin padat, banyak orang yang membutuhkan suplemen gizi untuk menunjang kesehatan tubuhnya. Makanan yang ada di pasaran (Mesra, Lamadirisi, et al., 2021) saat ini sangat beragam, namun umumnya makanan tersebut adalah: Bukan makanan khas tradisional dan harga yang ditawarkan juga kebanyakan mahal.

Pisang merupakan buah yang sangat terkenal dan banyak orang suka memakan buah ini. Dalam proses konsumsinya, ada yang dimakan langsung, digoreng, direbus, dikukus, bahkan bisa dibuat menjadi aneka kue. Pohon pisang merupakan pohon yang sangat populer di Indonesia, khususnya di Sulawesi Utara. Kebiasaan makan yang sehat berubah karena perkembangan ekonomi yang pesat (Naazilah, 2021).

Di Sulawesi Utara banyak sekali kuliner khas daerah salah satunya keripik Pisang goroho sangat populer di kalangan penduduk setempat, pisang goreng goroho memang tidak sepopuler pisang lainnya. Pisang yang digunakan untuk membuat kentang goreng adalah pisang goroho. Pisang Goroho merupakan pisang lokal yang kurang dikenal masyarakat, namun seiring berkembangnya kuliner, kini pisang Goroho telah menjadi sajian utama masyarakat Sulawesi Utara (Datunsolah, 2018).

Gaya hidup di perkotaan dan pedesaan sangat berbeda dengan perkotaan saat ini, khususnya diet menjadi pilihan ketika seseorang ingin memiliki tubuh yang ideal. Pisang merupakan buah yang memiliki banyak manfaat. Pisang sangat bergizi dan sumber energi yang cukup tinggi dibandingkan dengan buah lainnya. Pisang memiliki 136 kalori per 100g (Azahra & Meiji, 2021).

Pisang goreng merupakan bentuk umum dari olahan pisang. Jenis pisang terbaik untuk membuat kentang goreng adalah goroho, atau pisang batu. Keripik pisang pada dasarnya merupakan jenis makanan ringan yang dibuat secara sederhana menggunakan bahan baku jenis pisang tertentu dan makanan ini cukup populer di kalangan masyarakat (Wardah & Iskandar, 2017).

Bisnis pisang goreng sebenarnya cukup marak dikerjakan oleh masyarakat baik itu di pedesaan maupun di perkotaan, bisnis ini cukup populer karena memang banyak digandrungi oleh konsumen dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa seperti tidak ada pengecualiannya (Nurainy & Suroso, 2018).

Setiap orang dalam kehidupan pasti berusaha untuk membawa hasil untuk memenuhi kebutuhan hidupnya (Gugule & Mesra, 2022). Upaya dapat berupa tindakan untuk mencapai dan memuaskan kebutuhan minimal atau dasar untuk bertahan hidup. Kebutuhan dasar tersebut merupakan kebutuhan biologis dan sosiokultural (Salem & Mesra, 2020) yang harus dipenuhi untuk mempertahankan keseimbangan kehidupan pribadi dan masyarakat.

Kemampuan seseorang dalam berbisnis akan sangat mempengaruhi kelangsungan usahanya (Mesra. dkk, 2021). Memang perhatian pemerintah melalui perlindungan, pelatihan, akses dan dukungan permodalan saja tidak cukup, yang terpenting adalah kemampuan berwirausaha para pengusaha, agar kepentingan pemerintah tidak sia-sia (Gugule et al., 2022). Selain itu, yang tidak kalah pentingnya adalah perkembangan dunia usaha mengikuti trend integrasi atau globalisasi (Y. D. A. S. B et al., 2023). Di era globalisasi saat ini memaksa negara Indonesia untuk terus maju mengejar ketertinggalan di segala bidang (Tupamahu et al., 2022).

Peneliti menggunakan ini sebagai dasar untuk penelitian lebih lanjut tentang masalah ini. Berdasarkan landasan di atas, penulis ingin melakukan penelitian tentang “Pengembangan Pisang Goroho Kuliner Nusantara Khas Sulawesi Utara “.

2. Metode

Jenis penelitian ini adalah kualitatif (Sugiyono, 2019) fieldwork, yaitu penelitian yang mengharuskan peneliti terjun ke lapangan untuk mengamati suatu fenomena dalam keadaan alamiahnya. Peneliti lapangan kualitatif bertujuan untuk mengkaji dan memahami perkembangan pisang goroho sebagai kuliner khas nusantara di desa Makalisung Jaga 2 kecamatan Kombi.

Metode pengumpulan data (Afrizal, 2008) adalah teknik atau cara yang peneliti gunakan untuk mengumpulkan data. Pengumpulan data dilakukan untuk mendapatkan informasi yang diperlukan untuk mencapai tujuan penelitian. Alat Pengumpul Data adalah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Alat pengumpulan data dapat berupa checklist, kuesioner, pedoman wawancara, kamera untuk menangkap atau merekam gambar.

Pengumpulan dan analisis data dilakukan secara integratif, yaitu analisis dilakukan dari lapangan, yaitu dengan mengagregasi data atau wawasan empiris (agregasi) ke dalam sampel dan kategori berbeda yang sesuai. Data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisis yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman (Miles Matthew B. Huberman Michael A., 2002) berupa kegiatan pengumpulan data tersebut, kemudian data tersebut disajikan, serta yang terakhir data tersebut diambil sebuah kesimpulan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengembangan Keripik Pisang Tazuka di Tondano

Besaran pendapatan yang diperoleh dalam pembuatan kuliner pisang goroho Menurut Informan Reynaldi Rumenser (pemilik), sebagai berikut:

“Untuk hasil pendapatan saat ini masih sangat bergantung pada proses produksi, karena saat ini proses produksi masih dibuat secara manual dan belum ada mesin produksi otomatis. Sehingga produk Pisang goroho ini masih belum bisah memenuhi seluruh orderan yang ada, dan kapasitas saat ini hanya bisah produksi 350 pcs dalam perbulan, Jadi keuntungannya kurang lebih Rp.2.000.000”.

Dampak yang akan terjadi ketika kurangnya pemasukan dari bahan dasar pisang goroho

Menurut Informan Reynaldi Rumenser (pemilik), sebagai berikut:

“Akan memperlambat proses produksi dan akan menimbulkan kekecewaan pada setiap pembeli jika produk belum siap atau be lum ready, dan akan merugikan penjual/Pemilik”.

Solusi yang akan penjual lakukan dalam kurang pemasukan bahan dasar pisang goroho Menurut Informan Reynaldi Rumenser, sebagai berikut:

“Pisang goroho tidak bisah diganti, untuk solusinya mencari alternatif penjual bahan dasar goroho atau memanfaatkan relasi untuk mendapatkan informasi tentang pisang goroho.

Solusi dari penjual jika pendapatannya kurang

Menurut Maikel Rumenser, sebagai berikut:

“Untuk pendapatan tergantung dari proses produksi dan proses pemasaran kepada pembeli semakin banyak produksi dan semakin rajin penjual menawarkan kepada masyarakat maka akan semakin banyak pendapatan yang didapatkan dan solusinya adalah meningkatkan kualitas produk contohnya membuat kualitas rasa lebih enak dan merubah tampilan prodak/produk sehingga lebih menarik perhatian pembeli”.

Alasan penjual membuka usaha kuliner nusantara berbahan pisang goroho

Menurut Informan Yehezkiel, sebagai berikut:

“Agar Pisang goroho lebih dikenal masyarakat luas dan bisah membantu masyarakat sekitar mendapatkan lowongan pekerjaan dan bisah memberikan keuntungan bagi pemilik maupun karyawannya dan masyarakat sekitar”.

Tanggapan dari orang-orang sekitar ketika membuka usaha kuliner nuantara khas Sulawesi Utara yang berbahan dasar Pisang Goroho

Menurut Informan Ibu Meiske (Karyawan), sebagai berikut:

“Sangat positif karena bangga dengan adanya pembuatan prodak ini, karena pemiliknya merupakan putra daerah dan sangat menjadi contoh yang baik bagi masyarakat setempat”.

Menurut Informan Ibu Agnes (Karyawan), sebagai berikut:

“ Sangat Bermanfaat dan sangat membantu bagi ibu rumah tangga dan para petani yang ada didesa setempat untuk mencari nafkah dan untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka sehari-hari.

Kesan dalam membuat usaha kuliner nusantara khas Sulawesi yang berbahan dasar buah pisang goroho

Menurut Informan Yehezkiel Rumenser, sebagai berikut:

”Sangat banyak karena contoh bisah membantu banyak orang, bisah mendapatkan pengalaman pribadi, bisah membangun relasi dan bekerja sama bagi banyak orang juga bisah memotivasi banyak orang bisah memperkenalkan prodak daerah ke masyarakat luas dan bisah mendukung berbagai macam program pemerintah”.

Tabel 1. Analisis Data Penelitian

Faktor-faktor yang Diamati	Keterangan
Bahan Baku	Mudah didapat karena mempunyai perkebunan sendiri
Lokasi Usaha	Terletak ditempat yang stratehis
Bangunan Usaha	Bangunan usaha milik keluarga dari pengelola “keripik pisang gorogo” (TAZUKA)
Pilihan Rasa	Rasa yang di sedikan sangan bervariasi
Harga	Patokan harga “keripik Pisang Goroho” sangat terjangkau bagi kalangan masyarakat
Pelayanan	Usaha “Kuliner keripik Pisang Goroho” memiliki karyawan yang sangat ramah, sopan santun dan memiliki etika yang bagus
Ciri Khas Rasa	Usaha “Kuliner Kripik Pisang Goroho” memiliki Cita rasa yang banyak digemari oleh masyarakat

Promosi Produk	Promosi produksi dimuat disitus khusus keripik Pisang yang diberi nama (TAZUKA)
Layanan Pesan Antar	Layanan pesan antar “Keripik Pisang Goroho” belum epektif karena belum mencakup Sebagian dari Sulawesi Utara
Kebijakan Pemerintah	Usaha “kuliner nusantara keripik pisang goroho” Masih mengalami kesulitan dalam memperoleh Bubuk Cita rasa yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang goroho dikarenakan pemerintan menaikkan harga dari penambah rasa tersebut
Berkembangnya sektor Pariwisata	Dapat mengundang para turis atau wisatawan dan bisah menjadi peluang dalam usaha Kuliner “Keripik Pisang Goroho” untuk memperkenalkan usaha.

Sumber: Hasil Penelitian Tim Peneliti

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka bisa disimpulkan masing-masing dari pemilik, karyawan sampai masyarakat memiliki pendapat, solusi dan saran dalam produk Pisang Goroho (keripik TAZUKA) ini.

Di bawah ini faktor internal dan eksternal dalam bisnis kuliner nusantara "Keripik Pisang goroho" Khas Sulawesi Utara. Bahan Baku usaha kuliner “keripik Pisang Goroho”. Untuk bahan yang digunakan untuk kegiatan ini berdasarkan hasil wawancara dengan stakeholder diantaranya Buah Pisang Goroho, serta bubuk perasa yang di ambil langsung dari pabrik pembuatan bubuk.

Kendala yang dihadapi oleh usaha Kuliner nusantara “keripik pisang goroho” dapat memperoleh atau hanya mendapat Sebagian meminta hal ini menyebabkan pihak pengelola mengambil kebijakan untuk tidak memproduksi hari itu atau menyediakan setengah dari bahan yang didapat. Jika dikaitkan dengan lokasi usaha maka lokasi dari tempat usaha ini sangatlah strategis .

Bangunan usaha kuliner nusantara “keripik pisang goroho” bangunan usaha ini merupakan bangunan milik dari keluarga dari pengelolah atau pemilik.

Pilihan Rasa yang disediakan oleh ushaa kuliner nusantara “keripik pisang goroho” sangat bervariasi, berdasarkan hasil wawancara terhadap 3 responder mengatakan bervariasi, hal ini membuktikan usaha tersebut menyediakan banyak variasi rasa yang membuat pelanggan/pembeli memili rasa apa saja yang mereka ingin rasakan, harga dapat terjangkau

Usaha Kuliner nusantara “keripik pisang goroho” khas Sulawesi utara membangun usaha dan memperoleh nahan baku dari kebun sendiri usaha ini juga memperoleh bantuan perlengkapan lainnya berupa Dos yang bisah di isi 6 Varian rasa dan telah dijual di berbagai tokoh-tokoh bahwan sudah ada tawaran kerja sama dari tokoh-tokoh seperti indomaret dan usaha café yang ada di Sulawesi utara

Industri dibagian Kuliner adalah sekelompok produsen produk serupa yang serupa dalam hal bahan baku yang digunakan, proses, produk akhir, dan konsumen akhir. Dalam arti yang lebih luas, industri makanan adalah kumpulan perusahaan manufaktur dengan elastisitas silang yang tinggi dan positif (Kuncoro, 2007).

Pisang Goroho merupakan kuliner nusantara yang bahan dasarnya itu ada di daerah Sulawesi utara, masyarakat setempat sudah lama mengenal akan buah Pisang goroho ini walaupun dalam skala kecil pembuatan keripik pisang goroho hanya bertempat di rumah pemilik sendiri dengan cara pembuatan yang masih dibilang tradisional berdasarkan hasil penelitian dan wawancara dengan para informan mereka mengelolah keripik pisang goroho

ini tanpa bantuan teknologi mesih dan sebagainya mereka masih mengelolah degan tradisional.

Meskipun pembuatan keripik pisang goroho masih diolah secara tradisional tidak membuat pemilik dan karyawan berhenti untuk memproduksi keripik pisang goroho ini karena keripik pisang goroho ini merupakan juga salah satu mata pencaharian mereka dan penunjang kebutuhan ekonomi mereka sendiri. Dengan memproduksi keripik pisang goroho masuk dengan skala kecil ekonomi karyawan sangat terbantu. Keripik pisang goroho ini menjadi salah satu kuliner yang sangat disukai oleh banyak masyarakat sehingga setiap saat selalu ada permintaan dari masyarakat bukan hanya masyarakat minahasa tapi ada juga yang dari luar daerah dan memesan keripik pisang goroho. Hal inilah yang membuat pemilik dan karyawan tetap memproduksi keripik pisang goroho dengan cara yang tradisional.

Penduduk yang pekerjaannya merupakan masyarakat sekitar dari pemilik kuliner tersebut. Hal sama juga dilakukan oleh pemilik keripik pisang goroho dalam mengelolah keripik pisang dengan alat tradisional. Untuk itu jika ada yang memesan sejauh ini mulai dari kerabat dan juga masuk di tokoh-tokoh atau café dengan kemasan yang bisah dibilang moder sehingga bisah menarik banyak pembeli karna kemasan yang enak dipandang

4. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka dalam pengembangan produk Pisang Goroho (keripik TAZUKA) ini bisa disimpulkan bahwa begitu banyak inovasi, upaya-upaya yang dilakukan, serta juga evaluasi baik itu dari pemilik, karyawan sampai masyarakat melalui berbagai pendapat, solusi dan saran yang disampaikan baik itu berkaitan dengan bahan baku, lokasi usaha, pilihan harga, maupun variasi rasa yang ditawarkan produk ini sehingga telah dijual di berbagai tokoh-tokoh bahkan sudah ada tawaran kerja sama dari tokoh-tokoh seperti indomaret dan usaha café yang ada di Sulawesi utara.

5. Daftar Pustaka

- Afrizal. (2008). Pengantar Metode Penelitian Kualitatif: Dari Pengertian Sampai Penulisan Laporan. Laboratorium Sosiologi FISIP Unand.
- Azahra, A. P., & Meiji, N. H. P. (2021). Nangkring khas millennial: Studi komparatif gaya hidup dan interaksi pemuda di Cafe Sudimoro dan Rowoklampok. *Jurnal Integrasi Dan Harmoni Inovatif Ilmu-Ilmu Sosial (JIHI3S)*, 1(4), 459–469.
- B, V. E. T. S., & Mesra, R. (2023). Social Solidarity Between Fish Sellers in the 66 Bahu Traditional Market Manado City. Atlantis Press SARL. <https://doi.org/10.2991/978-2-494069-35-0>
- B, Y. D. A. S., Fordatkosu, R., Umaternate, A. R., & Mesra, R. (2023). The Role of the Village Consultancy Board in Infrastructure Development in Fursuy Village , Selaru District , Maluku Tenggara Barat. Atlantis Press SARL. <https://doi.org/10.2991/978-2-494069-35-0>
- Datunsolang, I. (2018). Pembuatan bolu dengan substitusi tepung pisang goroho. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 19–28.
- Gugule, H., & Mesra, R. (2022). Analisis Sosiologis Terhadap Video Viral Tiktok tentang Penegakan Hukum di Indonesia. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 8(3), 1071. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i3.956>

- Gugule, H., Mesra, R., Peran, K. K., Pengembangan, P., Masyarakat, P., & Tanaman, I. (2022). Peran Program Pengembangan Dan Pemberdayaan Masyarakat (PPM) Dalam Inovasi Tanaman Coklat Pada Kelompok Tani Di Desa Mopusi Kabupaten Bolaang Mongondow. 7(4), 816–822.
- Mesra. dkk. (2021). The Phenomenon of Student Life Who is Studying While Working in the City of Padang. International Joined Conference on Social Science (ICSS 2021), 603(Icss), 319–325.
- Mesra, R., Lamadirisi, M., & Fathimah, S. (2021). Fungsi Pasar Sapi/ Blante Bagi Masyarakat Minahasa. *Jurnal Socius: Journal of Sociology Research and Education*, 8(2), 73. <https://doi.org/10.24036/scs.v8i2.227>
- Mesra, R., Marsa, Y. J., & Putri, M. E. (2021). Pola Interaksi Pedagang Konsinyasi Dengan Pemilik Warung Di Kecamatan Tondano Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 5(3), 166–175. <https://doi.org/10.36312/jisip.v5i3.2104>
- Miles Matthew B. Huberman Michael A. (2002). *Qualitative Data Analysis: A Sourcebook of New Methods*. Beverly Hills: Sage Publicatin.
- Naazilah, S. K. (2021). Analisis Pendapatan Usaha Keripik Pisang. *Sigmagri*, 1(02), 102–112.
- Nurainy, F., & Suroso, E. (2018). Penyuluhan dan pelatihan pengolahan sale pisang kelompok usaha bersama aisyah di desa sukajawa kecamatan bumi ratu nuban kabupaten lampung tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan*, 1(2), 38–40.
- Salem, V. E. T., & Mesra, R. (2020). Preservation of Local Language Culture in Toundanouw Village District Southeast Minahasa Regency. *International Conference on Social Sciences (ICSS 2020)*, 473(Icss), 175–177. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.201014.039>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Tupamahu, M. K., Tupamahu, K. H., Amnah, R., & Rauf, Abd, Mesra, R. (2022). The Existence and Education of Ceramic Craftsmen Society of Polutan Village in the 4 . 0 Industrial Revolution Era. *IJECA (International Journal of Education and Curriculum Application)*, 5(3), 262–273.
- Wardah, S., & Iskandar, I. (2017). Analisis Peramalan Penjualan Produk Keripik Pisang Kemasan Bungkus (Studi Kasus: Home Industry Arwana Food Tembilahan). *J@ Ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 11(3), 135–142.