

## PENGEMBANGAN VARIAN RASA PRODUK PADA UMKM KERUPUK MAK MIRWAN DI DESA TALANG NANGKA, KEC. LEMBAK, KAB. MUARA ENIM

Yandi Syahputra<sup>1</sup>, Aditia Saputra<sup>2</sup>, Ikhsan Iqbal<sup>3</sup>, Meilin Veronica<sup>4</sup>, Bahrul Ulum<sup>5</sup>,  
RM. Rum. Hendarmin<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri Palembang

*email:* 2020520039@students.uigm.ac.id<sup>1</sup>, 2020510095@students.uigm.ac.id<sup>2</sup>,  
2020510066@students.uigm.ac.id<sup>3</sup>, meilin.veronica@uigm.ac.id<sup>4</sup>, muhammad.bahrululum@uigm.ac.id<sup>5</sup>,  
rum.hendarmin@uigm.ac.id<sup>6</sup>

### Abstrak

Salah satu desa di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim yaitu desa yang bernama Desa Talang Nangka, Desa ini memiliki banyak UMKM yang menjual kerupuk ikan seperti pada umumnya yang memiliki persaingan jual yang tinggi. Tujuan dari program pengabdian kepada Masyarakat ini supaya kerupuk Mak Mirwan dapat bersaing dengan UMKM dalam maupun luar daerah. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode interview di lapangan, yaitu tahap survei, pelaksanaan, dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan di desa Talang Nangka, tepatnya di rumah Mak Mirwan. Berdasarkan hasil dari analisis dan wawancara, kami melakukan penambahan inovasi para rasa pada kerupuk Mak Mirwan, Kerupuk ini sendiri kami tambahkan varian rasa pedas gurih yang beda dari kerupuk ikan lainnya dan kami sediakan dengan kemasan yang berbeda serta harga yang terjangkau. Varian rasa yang kami berikan sangat di cocok dengan warga desa Talang Nangka yang membutuhkan perubahan rasa pada kerupuk yang seperti itu itu saja, peminat kerupuk varian rasa beragam, di mulai dari anak-anak, remaja, serta para orang tua yang menyukai makanan rasa pedas. Dari pengabdian kepada Masyarakat di desa Talang Nangka ini, dapat disimpulkan bahwa Masyarakat desa Talang Nangka menyukai perubahan pada rasa Kerupuk ikan Mak Mirwan.

**Kata Kunci :** UMKM, Kerupuk, Inovasi

### Abstrack

One of the villages in Lembak District, Muara Enim Regency is a village called Talang Nangka Village. This village has many MSMEs that sell fish crackers, as in general they have high selling competition. The aim of this community service program is so that Mak Mirwan crackers can compete with MSMEs within and outside the region. This service implementation method uses the interview method in the field, namely the survey, implementation and evaluation stages. This activity was carried out in Talang Nangka village, precisely at Mak Mirwan's house. Based on the results of the analysis and interviews, we have added flavor innovations to Mak Mirwan crackers. We have added a savory spicy flavor variant to these crackers which is different from other fish crackers and we provide them with different packaging and at an affordable price. The flavor variants that we provide are very suitable for the residents of Talang Nangka village who need a change in taste for crackers like that. Those who are interested in various flavors of crackers, starting from children, teenagers, and the elderly who like spicy food. From this service to the community in Talang Nangka village, it can be concluded that the community of Talang Nangka village likes the change in the taste of Mak Mirwan fish crackers.

**Keywords :**MSMEs, Crackers, Innovation.

### PENDAHULUAN

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang berasal dari Indonesia. Kerupuk setiap daerah memiliki bahan dasar dan bentuk yang berbeda, mulai dari kerupuk ikan, kerupuk ubi, serta lainnya. Kerupuk umumnya berbentuk bulat dengan rasa yang gurih dan tekstur yang kering dan renyah, biasanya kerupuk di makan sebagai makanan pendamping nasi maupun makanan pendamping makanan yang berkuah. Namun sekarang, kerupuk juga bisa dinikmati dengan cara tanpa di goreng, yaitu sebagai bahan tambahan dari makanan khas Bandung yaitu seblak. Perubahan dan kemajuan zaman membuat kita bisa membeli kerupuk khas daerah mana saja melalui aplikasi online yang dikirimkan melalui tempat pengiriman barang.

Salah satu desa yang berada di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim yang bernama Desa Talang Nangka adalah desa yang kebanyakan penduduknya menjual kerupuk ikan. Desa Talang

Nangka ini sendiri memiliki penduduk sejumlah 2.284 Jiwa. Dari sekian banyak penduduk di des aini, ada Sebagian Masyarakat yang memenuhi kebutuhan sehari-harinya dengan dengan cara mencari nafkah dan bekerja di kota, ada juga yang menjadi petani, menjadi buruh pencari barang bekas, dan Sebagian penduduk lagi membuat kerupuk ikan serta kerupuk ubi.

Pengabdian ini kami lebih berfokus untuk melakukan penelitian kepada kerupuk ikan, sampel yang akan kami ambil yaitu kerupuk ikan Mak Mirwan. Kerupuk ikan ini berbahan dasar ikan sarden yang di beli di pasar tradisional di desa Talang Nangka. Kerupuk ikan Mak Mirwan sama seperti kerupuk ikan pada umumnya yang berbentuk bulat dengan ukuran tertentu dan sama dan di kemas dengan kemasan plastik bening besar khusus kerupuk kemudian di ikat menggunakan tali rapia sebagai penutup plastiknya. Kotler dalam Putra (2014), desain kemasan adalah suatu kegiatan merancang dan memproduksi wadah untuk suatu produk. Kerupuk ikan Mak Mirwan ini dipasarkan di dalam maupun luar daerah. Mak Mirwan menitipkan dan mejual kerupuk ikan buaatannya dengan warung-warung kelontong yang ada di Desa Talang Nangka.

Kerupuk ikan Mak Mirwan ini belum memiliki logo atau kemasan yang menarik, sehingga sama seperti kerupuk ikan buatan penduduk lainnya yang belum memiliki ciri khas khusus kerupuk Mak Mirwan. Baik dari segi rasa maupun kemasannya, kerupuk Mak Mirwan ini tidak memiliki daya Tarik tersendiri untuk pembeli. Setelah proses survei dari beberapa rumah produksi kerupuk serta survei kepada beberapa konsumen kerupuk, khususnya kerupuk Mak Mirwan. Masyarakat atau konsumen di Desa Talang Nangka ini menginginkan kerupuk dengan terobosan yang berbeda, serta kemasan yang kecil sehingga harga yang akan di jual cukup terjangkau di para konsumen khususnya anak-anak.

Program pengabdian kepada Masyarakat ini setelah dilakukan survei lapangan, kami bertujuan untuk melakukan perubahan dari segi rasa kerupuk seperti yang di inginkan dari beberapa konsumen Mak Mirwan. Cita rasa adalah cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (taste) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu (Sari, 2013). Sehingga bisa menarik lebih banyak konsumen untuk membeli Kerupuk Mak Mirwan ini.

## METODE

Metode pelaksanaan pengabdian di Desa Talang Nangka, Kec. Lembak, Kab. Muara Enim yang berfokus kepada kerupuk ikan Mak Mirwan yang dilakukan pada tanggal 29 Juli 2023 – 5 Agustus 2023. Hal yang pertama kali kami lakukan dalam pelaksanaan pengabdian ini kami melakukan sesi Interview ke beberapa konsumen kerupuk Desa Talang Nangka, sehingga kami bisa mengetahui beberapa masukan dari para konsumen. Kegiatan pelaksanaan ini memiliki 3 tahap pelaksanaan, yaitu:

### 1. Tahap Survei

Tahap survei ini, kami melakukan survei langsung ke lapangan untuk melihat beberapa rumah produksi kerupuk ikan yang ada di desa Talang Nangka, serta kami melihat secara langsung bagaimana proses pembuatan kerupuk ikan tersebut di setiap rumah produksi milik masing- masing warga. Kami juga mengetahui beberapa taaran bahan dan bumbu yang berbeda di setiap rumah produksi kerupuk ikan masing-masing, sehingga kerupuk yang mereka hasilkan tidak semuanya memiliki rasa dan kualitas yang sama.

### 2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan ini, mulai mengikuti proses pembuatan kerupuk Mak Mirwan dari proses pembuatan kerupuk sampai jadi kerupuk kering yang selesai proses penjemuran pada hari ke 2-3. Setelah kerupuk ikan mentah telah kering, kami melakukan proses percobaan untuk menambahkan varian rasa pada kerupuk. Mulai dari proses perendaman kerupuk mentah di minyak goreng dingin, hal ini bertujuan agar pada saat penggorengan, kerupuk tidak mengembang dengan sempurna, karena kerupuk yang ingin kami hasilkan yaitu tidak mengubah bentuk kerupuk mentah menjadi mengembang sehingga kerupuk setelah di goreng masih berbentuk kecil. Setelah tahap penggorengan selesai, kami melakukan penirisan pada kerupuk untuk menghilangkan minyak dari selesai penggorengan. Tahap selanjutnya yaitu baru kami melakukan tahap penambahan bumbu special yang kami racik sendiri untuk di campurkan pada lerupuk.

### 3. Tahap Evaluasi

Pada tahap evaluasi ini, kami melakukan proses percobaan rasa dengan cara kerupuk yang telah selesai kami bumbu kemudian kami cicipi untuk mengetahui letak kekurangan rasa pada inovasi kerupuk ikan pedas Mak Mirwan.

## Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Pedas Mak Mirwan

Proses pembuatan kerupuk mempunyai beberapa proses pembuatan yaitu

1. Proses pembuatan Adonan kerupuk

Langkah yang pertama dalam proses pembuatan adonan kerupuk Mak Mirwan yaitu, mencampurkan 1Kg tepung terigu, ½ Kg tepung beras, Ikan Sarden Giling Halus 3ons, Garam 2ons, Penyedap rasa secukupnya. Kemudian di aduk dan di uleni hingga tercampur merata.



Gambar 1. Proses pembuatan adonan kerupuk

2. Proses pencetakan kerupuk

Setelah proses pembuatan adonan selesai, tahap selanjutnya yaitu proses pencetakan adonan menggunakan alat khusus (Nyangku)



Gambar 2. Proses Pencetakan (Nyangku)

3. Proses Pengukusan dan Penjemuran

Setelah proses pencetakan kerupuk (Nyangku) selesai, kemudian kerupuk di susun di wadah yang terbuat dari bambu untuk di kukus kurang lebih 5 menit sehingga kerupuk mentah berubah menjadi kerupuk kukus. Setelah pengukusan selesai, kerupuk di susun di atas alas yang terbuat dari bambu untuk melakukan proses penjemuran .



Gambar 3. Proses pengukusan dan Penjemuran

4. Proses Perendaman kerupuk

Sebelum melakukan proses penggorengan, kerupuk di rendam di minyak goreng dingin, agar kerupuk tidak mengembang saat dilakukan proses penggorengan



Gambar 4. Proses Perendaman kerupuk

5. Proses Penggorengan

Setelah proses perendaman kurang lebih 10 menit selesai, tahap selanjutnya yaitu tahap penggorengan dengan api yang kecil.



Gambar 5. Proses Penggorengan

6. Proses penambahan bumbu kerupuk pedas

Setelah proses penggorengan selesai, kemudian kerupuk ditiriskan, lalu proses penambahan bumbu pada kerupuk ikan, bumbu yang di butuhkan yaitu: Cabai bubuk, Penyedap rasa, dan daun jeruk.



Gambar 6. Proses penambahan bumbu pedas pada kerupuk ikan Mak Mirwan

7. Proses pengemasan

Setelah kerupuk selesai di bumbu, langkah selanjutnya yaitu dengan memasukkan kerupuk ke dalam kemasan yang lebih kecil dan menarik yang sudah mempunyai logo khusus dari kerupuk mak Mirwan.



Gambar 7. Proses pengemasan

### Proses Pemasaran Kerupuk Ikan Mak Mirwan Varian Rasa Pedas

Setelah proses pengemasan selesai, tahap selanjutnya yaitu melakukan pemasaran ke masyarakat sekitar, untuk memperkenalkan varian rasa kerupuk ikan Mak Mirwan dengan varian rasa pedas.



Gambar 8. Proses pemasaran kerupuk ikan Mak Mirwan varian terbaru rasa pedas

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil survei, wawancara, dan penelitian langsung kelapangan terhadap para pelaku usaha UMKM Kerupuk ikan di Desa Talang Nangka, yaitu:

1. Saat ini kerupuk Mak Mirwan yang di titipkan di Toko Kelontong Desa Talang Nangka, Kerupuk pedas Mak Mirwan dalam waktu 2 hari selalu habis 20 bungkus
  2. Proses pembuatan yang dilakukan selama 3 hari 1 kali menghasilkan 50 bungkus kerupuk ikan pedas
  3. Harga yang di tawarkan 1 bungkus kerupuk ikan pedas Mak Mirwan seharga Rp. 5.000 di terima para konsumen
  4. Kerupuk ikan pedas Mak Mirwan banyak di minati oleh kalangan Anak-anak hingga Orang tua
- Berdasarkan informasi yang dihimpun dari narasumber, para pelaku usaha UMKM Kerupuk Mak Mirwan dikenakan sejumlah pembatasan usaha, antara lain:
1. Kurangnya dana untuk menambah jumlah produksi kerupuk
  2. Kurangnya kemenarikan kemasan penjualan kerupuk
  3. Kurangnya promosi melalui media sosial
  4. Kurangnya ciri khas khusus kerupuk (seperti *Branding* dan Varian Rasa) Peneliti akan berupaya untuk membantu Usaha UMKM Mak Mirwan dengan cara:
    1. Melakukan inovasi nama usaha agar kerupuk mudah dikenali, serta mengubah kemasan dalam bentuk kemasan kecil seperti *Standing Pouch*
    2. Melakukan inovasi varian rasa pedas gurih pada kerupuk ikan Mak Mirwan
    3. Melakukan promosi baik melalui media sosial ataupun promosi melalui *Mouth to Mouth*

### SIMPULAN

Para pelaku UMKM kerupuk ikan di desa talang nangka menjadi termotivasi untuk melakukan inovasi produk dengan tujuan untuk meningkatkan nilai jual kerupuk ikan. Masyarakat desa talang

angka menyukai inovasi yang di lakukan oleh pelaku UMKM Mak Mirwan yaitu menambah varian rasa. Serta dengan membuat kemasan yang lebih terjangkau membuat masyarakat tertarik untuk membeli produk ini. Penambahan varian rasa dan peningkatan kemasan produk kerupuk mak mirwan dapat meningkatkan penjualan produk dan kepuasan pelanggan

## SARAN

Saran untuk mak mirwan diharapkan selalu melakukan follow-up dan memberikan informasi kepada supplier apabila tidak terjadi konsistensi rasa.

Untuk pelaku umkm diharapkan dengan adanya inovasi varian rasa, maka pelaku umkm juga dapat mengembangkan usahanya dengan berbagai inovasi yang dapat meningkatkan penjualan.

Untuk pemerintah setempat diharapkan dapat mendukung para pelaku umkm agar bisa memasarkan produk ke luar daerah

## UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT. karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga jurnal ini dapat terselesaikan. Tak lupa pula penulis mengirimkan salam dan shalawat kepada Nabi Besar Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat Islam ke jalan yang diridhoi Allah SWT.

Artikel pengabdian yang berjudul "PENGEMBANGAN VARIAN RASA PRODUK PADA UMKM KERUPUK MAK MIRWAN DI DESA TALANG NANGKA, KEC. LEMBAK, KAB. MUARA

ENIM" merupakan salah satu tugas Akhir KKNT terwujudnya jurnal ini tidak lepas dari partisipasi dan bantuan dari berbagai pihak maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Endah Dewi Purnamasari S.E,M.M,CFP Selaku Dekan fakulas Ekonomi
2. Kepada Ibu Meilin Veronica S.E,M.M ,Bapak Bahrul Ulum S.E,M.SI ,AWP Selaku dosen pembimbing lapangan dan Bapak Drs. RM.Rum Hendarmin AK,M.M,PIA,CA,CSRS Selaku dosen koordinaor lapangan
3. Bapak Zulkipli selaku kepala desa alang nangka
4. Mak Mirwan Selaku Pemilik UMKM Kerupuk Ikan
5. Rekan Rekan seperjuangan kelompok 12 ini

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Yulianto, T., & Amalia, R. (2021). Pengembangan Ukm Kripik Neraka Varian Rasa Dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pada Masa New Normal. *Ethos: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 123–128. <https://doi.org/10.29313/Ethos.V9i1.6697>
- Iskandar, D., & Widiastara, A. (2022). Pelatihan Kewirausahaan Inovasi Pemasaran Dan Varian Rasa Era Digital Desa Kedungmaron Kabupaten Madiun. *Penamas: Journal Of Community Service*, 2(1), 29–37. <https://doi.org/10.53088/Penamas.V2i1.224>
- Lalu Zulkifli, Lala Dwi Sasmitha, Atika Qomaria, Dinda Nurhandayani, Fadilla Dwi Pangestuti, Ahliah Ghurfah, Lalu Ramas Arya, Dyah Rahayu, Lalu Habib, Nita Setiawati, Nurmasita, Muhammad Rainaldy Juliansyah, Fitrianiingsih, & Rani Musmiawati. (2022). Pemberdayaan Umkm Melalui Inovasi Rasa, Pengemasan Serta Pemasaran Guna Meningkatkan Daya Saing "Kripik Singkong" Desa Langko Di Era Industry 4.0. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 5(1), 140–144. <https://doi.org/10.29303/Jpmpi.V5i1.1384>
- Njoto, T. K. (2016). Cita Rasa Dan Variasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Bumi Anugerah. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(4), 455–463.
- Noviani, J., Wahyuni, S., & Mahyani, M. (2022). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Varian Rasa Berbahan Kolang Kaling. *Catimore: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.56921/Cpkm.V1i1.5>
- Setyanti, T., Fifi, S., Sunani, S. L., Meilani, T., & Sandi, A. (2022). Inovasi Varian Rasa Pada Usaha Keripik Pisang Desa Pallimae Kecamatan Poleang Kabupaten Bombana. *Pabitara: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 10–18.
- Shoodiqin, D. M., Atrinawati, L. H., Sukmara, R. B., Fisika, P. S., Studi, P., Informasi, S., Studi, P., & Sipil, T. (2022). Peningkatan Penjualan Keripik Singkong Melalui Penambahan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 24–29.
- Sri Sukmawati, Irma Nurmala Dewi, Andas Prada, Tia Ainun, & Registiani Awaliyah. (2022).

Pendampingan Inovasi Produk “Emping Jumbo Dengan Varian Rasa” Untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Di Desa Mongpok Kecamatan Cikeusal, Kabupaten Serang. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(2), 98–105. <https://Pengabmas.Nchat.Id>