

PEMBUATAN KERUPUK MENTAH SEBAGAI SALAH SATU OLEH OLEH KHAS LEMBAK UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN

Shinta Diana Putri¹, Endah Dewi Purnamasari², Leriza Desitama Anggraini³, Try Wulandari⁴
^{1,2,3,4}Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri Palembang
email : putrishintadiana99@gmail.com

Abstrak

Kerupuk merupakan salah satu produk yang sangat digemari oleh masyarakat yang dimana kerupuk dapat dijadikan makanan pendamping yang sangat cocok. Desa Lembak merupakan desa yang memiliki potensi dengan mayoritas sebagai pemilik UMKM kerupuk. Karena desa Lembak dekat dengan area sungai, hampir seluruh masyarakat memanfaatkan hasil ikan sungai untuk dijadikan bahan dasar membuat kerupuk seperti ikan gabus dan ikan sarden. Melalui potensi desa yang dimiliki, maka kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tujuan untuk menciptakan produk baru yaitu kerupuk mentah yang dimana akan dijadikan sebagai oleh-oleh khas desa Lembak, dengan rasa kerupuk yang khas dan penampilan produk yang dapat mengingatkan konsumen dengan desa Lembak. Adapun metode yang dilakukan pada kegiatan ini adalah melalui observasi seluruh UMKM Kerupuk yang ada di Desa Lembak, melakukan wawancara dengan pemilik usaha serta melakukan pelatihan langsung untuk pembuatan kerupuk mentah. Hasil dari kegiatan ini mendapatkan sikap masyarakat yang sangat baik dan dapat bekerja sama dengan baik, sehingga diharapkan hasil produk yang di dapatkan dari kegiatan ini dapat meningkatkan perekonomian dan pendapatan masyarakat di desa Lembak.

Kata Kunci : Kerupuk, Perekonomian, Oleh-Oleh, Produk

Abstract

Crackers are a product that is very popular among people, where crackers can be used as a very suitable companion food. Lembak Village is a village that has potential with the majority being cracker MSME owners. Because Lembak village is close to a river area, almost the entire community uses river fish to make basic ingredients for making crackers such as snakehead fish and sardines. Through the village's potential, this service activity is carried out with the aim of creating a new product, namely raw crackers which will be used as souvenirs typical of Lembak village, with a distinctive cracker taste and product appearance that can remind consumers of Lembak village. The method used in this activity is through observation of all cracker MSMEs in Lembak Village, conducting interviews with business owners and conducting direct training for making raw crackers. The results of this activity obtained a very good attitude from the community and they were able to work together well, so it is hoped that the products obtained from this activity can improve the economy and income of the community in Lembak village.

Keyword : Crackers, Economy, Souvenirs, Products

PENDAHULUAN

Kerupuk merupakan makanan kering yang terbuat dari tepung atau nasi yang ditambahkan dengan olahan daging ikan atau bahan lainnya. Masyarakat Indonesia selalu mengonsumsi kerupuk sebagai camilan atau menu pelengkap makanan utama. Potensi desa merupakan perpaduan antara sumber daya manusia dan sumber daya alam yang ada di desa, dengan adanya potensi desa yang dimiliki tidaklah mudah untuk mengembangkan potensi yang ada. Idealnya untuk mengembangkan potensi desa, masyarakat desa harus lebih bisa memiliki perencanaan bisnis yang efisien, kreatif dan inovatif. Tujuan dari mengembangkan desa sendiri adalah untuk mendorong kemandirian masyarakat desa melalui pemberdayaan kewirausahaan, seperti membuat pelatihan kewirausahaan, sosialisasi tentang pentingnya inovasi kreatif pada sebuah produk.

Ikan sarden merupakan ikan sungai yang mudah untuk di dapatkan. Selain hanya untuk dijadikan bahan utama untuk membuat lauk makanan, ikan sarden juga bisa dijadikan sebagai bahan dasar untuk membuat kerupuk. Kerupuk ikan merupakan salah satu produk olahan daging dengan menggunakan teknologi restrukturisasi, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Agusta et al., 2020).

Desa Lembak merupakan desa yang terkenal akan ciri khasnya yaitu menjual kerupuk ikan sebagai oleh-oleh. Secara umum, mata pencaharian warga masyarakat desa Lembak yaitu sebagai pemilik usaha kerupuk ikan. Tetapi dengan banyaknya warga masyarakat Lembak yang berjualan kerupuk ikan, maka tidak heran jika memiliki persaingan bisnis yang cukup ketat dan kurangnya inovasi dari para pemilik usaha membuat hasil yang di dapatkan tidak naik dan tidak turun karena adanya persaingan bisnis yang cukup ketat ini. Adanya hal diatas disebabkan karena minimnya pengetahuan mengenai inovasi dalam berbisnis, yang seperti kita ketahui bahwa inovasi dalam pengembangan bisnis sangat penting dalam bidang wirausaha serta sangat memiliki dampak positif atau manfaat dalam berwirausaha.

Maka dari itu setelah peneliti melakukan observasi serta wawancara kepada beberapa pemilik usaha kerupuk, sehingga diadakan kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk mentah sebagai inovasi produk baru di UMKM Desa Lembak karena yang biasanya kerupuk dijual dengan bentuk yang sudah di lakukan proses memasak atau memanggang tetapi sekarang konsumen dapat memasak atau memanggang kerupuk sendiri dirumah tanpa adanya takut dengan kerupuk yang kualitasnya sudah rusak atau yang biasa disebut lempam. Tujuan diadakan kegiatan ini adalah agar Desa Lembak mempunyai ciri khas baru untuk oleh-oleh kerupuk mentah dan diharapkan dari kegiatan ini pendapatan masyarakat Lembak semakin meningkat serta konsumen lebih mengingat lagi mengenai Desa Lembak melalui oleh-oleh khas kerupuk mentah ini.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Lembak Kabupaten Muara Enim yang dilaksanakan pada bulan July - Agustus 2023, seperti yang diketahui bahwa desa Lembak merupakan sentra industri rumah tangga yang mengelola kerupuk sehingga mayoritas penduduk desa Lembak adalah sebagai pemilik usaha atau UMKM Kerupuk.

Metode yang dilakukan pada kegiatan ini adalah melalui observasi ke tempat produksi kerupuk warga desa Lembak, observasi ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman mitra, pengetahuan tentang kerupuk, proses pembuatannya serta peluang pemasarannya. Lalu yang kedua metode yang dilakukan adalah melalui wawancara kepada pemilik usaha UMKM kerupuk. Adapun hasil dari wawancara yang didapatkan adalah ternyata masih kurangnya pengetahuan pemilik usaha mengenai pemahaman kerupuk itu sendiri, pengembangan bisnis serta inovasi kreatif terhadap sebuah produk. Setelah dilakukan wawancara, adanya sosialisasi dan pelatihan pembuatan kerupuk mentah langsung bersama warga masyarakat desa Lembak. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai inovasi produk dan pemanfaatan ikan sarden sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk, lalu proses pembuatan kerupuk ikan sendiri telah dilakukan modifikasi secara rinci.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum kegiatan ini dilakukan, adanya observasi terlebih dahulu di seluruh rumah produksi desa Lembak yang bertujuan untuk melihat langsung bagaimana pemahaman mitra itu sendiri, pengetahuan mengenai kerupuk ikan dan proses pembuatannya. Hasil yang di dapatkan dari observasi ini adalah hampir seluruh rumah produksi kerupuk ikan menjual produknya menggunakan ikan gabus dan tenggiri yang seperti kita ketahui harga ikan tersebut masih tergolong mahal dan untuk produk yang dijual adalah berupa kerupuk yang sudah melalui proses digoreng atau di panggang setelah kerupuk tersebut sudah melalui proses pengeringan.

Maka dari itu adanya kegiatan ini adalah untuk meminimalisir modal ikan yang dimana pada kegiatan ini ikan sarden sebagai bahan dasar utama untuk proses pembuatan kerupuk ikan, dan tentunya mendorong masyarakat untuk dapat berani menjual produk baru seperti kerupuk mentah tanpa di lakukan proses penggorengan atau memanggang. Di awal pelatihan pembuatan kerupuk ikan sarden, tim pengabdian terlebih dahulu memberikan pemahaman mengenai manfaat kandungan yang terdapat dalam ikan sarden, selalu memastikan keadaan sekitar dari kebersihan karena berkaitan dengan kesehatan.

Pada saat proses pembuatan kerupuk ikan, pertama ikan sarden di cuci bersih lalu dipisahkan dari duri nya kemudian siapkan tepung tapioka lalu campurkan dengan daging ikan sarden yang sudah dipisahkan dari durinya. Kedua, setelah adonan sudah tercampur maka dilakukan untuk pencetakan kerupuk lalu setelah pencetakan selesai kemudian dijemur dibawah matahari 2-3 hari sampai kerupuk menjadi kering. Setelah kerupuk sudah kering, dilakukan pengemasan pada kerupuk agar lebih menarik pembeli.



Gambar 1 . Proses Pengeringan Kerupuk



Gambar 2. Kemasan Kerupuk Mentah

Setelah proses selesai , maka dilanjutkan dengan edukasi sedikit mengenai pemasaran kerupuk mentah dengan kemasan yang menarik perhatian para konsumen .

Kegiatan ini sangat menarik perhatian para pemilik usaha kerupuk di desa Lembak dan antusias untuk menjual produk baru dimana tim pengabdian dan pemilik usaha warga masyarakat desa Lembak berharap bahwa produk ini dapat menjadi acuan untuk peningkatan ekonomi di Desa Lembak , dan masyarakat tetap memproduksi produk ini meskipun kegiatan ini sudah selesai dan tim pengabdian sudah tidak berada di area desa Lembak .

Pendampingan dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat bagaimana dapat memanfaatkan ikan sarden menjadi produk yang memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat . Setelah kegiatan selesai , dilakukan evaluasi sebagai bahan penilaian saat kegiatan berlangsung . Hasil evaluasi ini didapatkan bahwa akhirnya masyarakat memiliki pengetahuan mengenai potensi dari ikan sarden , pemahaman tentang proses pembuatan kerupuk serta strategi pengembangan usaha produk dari olahan ikan berupa kerupuk mentah ikan sarden dalam meningkatkan ekonomi masyarakat .

SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian diatas maka dapat disimpulkan masyarakat lebih memahami potensi dari ikan sarden untuk dijadikan bahan dasar kerupuk ikan serta mendapatkan nilai jual produk . Masyarakat

Lembak juga mengetahui strategi pengembangan usaha produk yang dimana hasil dari kegiatan ini berupa produk kerupuk mentah ikan sarden dan diharapkan dapat menjadikan acuan masyarakat dalam mengembangkan ide usaha dan semangat dalam meningkatkan penghasilan ekonomi .

Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk pemilik usaha UMKM Kerupuk di desa Lembak , perlu adanya pendampingan lanjut oleh pemerintah setempat agar UMKM lebih di kembangkan lagi dan tentunya akan membawa nama desa Lembak Muaraenim menjadi lebih dikenal lagi oleh masyarakat luar .

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada kampus Universitas Indo Global Mandiri yang telah mengadakan kegiatan pengabdian ini melalui program Kuliah Kerja Nyata Tematik 2023 . Dan Terima kasih juga kepada seluruh masyarakat warga desa Lembak , aparat pemerintah setempat yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini sehingga kegiatan ini berjalan dengan sesuai yang di harapkan dan semoga kegiatan ini memberikan dampak manfaat yang panjang untuk warga masyarakat desa Lembak .

DAFTAR PUSTAKA

- Amraini,F., Zarkasih, A., Lisa, N. P., & Fahriana, N.(2022). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Tuna untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Gampong Jalan Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*.
- Sulasminingsih, S., Fahrudin, Puspareni, L., & Martana, B. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Curug Kecamatan Gunung Sindur Kabupaten Bogor Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Lele. *Servirisma*
- Asmawati, E., Absari, D., Herlambang, A., & Haryono, Y. (2017). Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Produksi Pada UMKM Kerupuk Sidoarjo. *Teknika*, 6(1), 1-6. Doi: 10.34148/teknika.v6i1.64
- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M., Nasiruddin, M., Suherman, S., & Nurhayati, N. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*
- Safiri, Ririn Dian; WAHID, Soleh Hasan. Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Sebagai Ide Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Kalisangka Dusun Mawar Kepulauan Mamburit PRODIMAS: Prosiding Pengabdian Masyarakat, [S.l.], v. 1, p. 322-334, jan. 2022. ISSN 2827-7600.
- Terttiaavini, Terttiaavini et al. "Pengembangan Kewirausahaan kemplang Tuna Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang". *Jurnal Abdimas Mandiri*, vol 3, no. 1, 2019. Universitas Indo Global Mandiri
- Datau, Fahria, and Siswatiana taha. "Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Jawa Di Desa Pentadio Barat Kecamatan Telaga Biru Kabupaten Gorontalo". *Jambura Journa Of Husbandry And Agriculture Community Serve*, vol 2, no. 2, 2023