

## **IbM UNTUK KAPASITAS DAN KUALITAS PRODUKSI, MANAJEMEN KEUANGAN DAN PEMASARAN USAHA MIKRO KRUPUK DI SURABAYA**

**Zakariya<sup>1</sup>, Kunto Inggit Gunawan<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

email : [zakariya1962@gmail.com](mailto:zakariya1962@gmail.com)

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

email : [kuntoinggit@untag-sby.ac.id](mailto:kuntoinggit@untag-sby.ac.id)

### ***Abstract***

*“SumberRejeki” micro owner is Mrs Liana which located at Jl. Gunung Anyar Tambak I/63 Surabaya. This business has been established in 1986 and operates in the field of business crackers. Type crackers produced include: shellfish crackers, shrimp crackers, plain crackers and specialtaste crackers. While the Micro Business Owners “Jaya Abadi” is MsNurMuniroh located on Jl. GunungAnyarTambak I/55 Surabaya. This business has been established since 1989 and operates on the business field cracker. Type crackers produced include: shellfishcrackers, shrimp crackers, plain crackers and special taste crackers. The main problems faced through “SumberRejeki” and “Jaya Abadi” micro business are the quantity and quality of production is not optimal yet and both could’nt make financial bookkeeping business and less distribution lobbied about market products to department stores and shops centers. By using science and technology from the Ipteks bagi Masyarakat (IbM) can be expected improving the quantity and quality of crackers production, as well as to make financial efforts and to expand marketing network.*

**Keywords:** *Production, Finance and Marketing*

## **1. PENDAHULUAN**

UKM ataupun Usaha Mikro harus senan-tiasa mendapatkan perhatian berbagai kalangan, mengingat UKM ataupun Usaha Mikro adalah bentuk demokrasi ekonomi yang mampu memperpendek ketimpangan antara yang “*the have*” dengan yang “*the havenot*”. Disamping itu pilihan terhadap pengembangan UKM/Usaha Mikro, karena usaha bercirikan kerakyatan tersebut lebih “*survive*” terhadap fluktuasi ekonomi internasional disamping itu peluangnya untuk merekrut tenaga kerja sekitar juga besar.

Dalam program IbM (Iptek bagi masyarakat) Kelompok Usaha Kerupuk di Kelurahan Gunung Anyar Tambak yang kami pilih adalah meliputi:1. Usaha Mikro Sumber Rejeki; dan 2. Usaha Mikro Jaya Abadi.

Pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki adalah Ibu Liana yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/63 Surabaya. Usaha ini didirikan sejak tahun 1986 dan bergerak pada bidang usaha kerupuk. Jenis kerupuk yang dihasilkan meliputi:

- kerupuk kerang
- kerupuk udang
- kerupuk biasa
- kerupuk rasa spesial

Usaha Mikro Sumber Rejeki yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/63 Surabaya, saat ini telah memiliki ijin usaha yang meliputi:

- Surat izin usaha perdagangan (mikro) dari Dinas perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya no:503/8503A/436.11/2010
- Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya tertanggal 10 Agustus 2010
- Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Timur no: 07220011991211

Selain Usaha Mikro Sumber Rejeki yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/63 Surabaya telah memiliki 3 ijin usaha. Usaha Mikro Sumber Rejeki telah mengurus perizinan HAKI yang sekarang ini masih diproses di Kementrian Hukum dan HAM di Jakarta.

Bahan baku utama keseluruhan kerupuk tersebut adalah tepung tapioka dan bumbu-bumbu, namun perbedaan yang mendasar dari keempat jenis produk Usaha Mikro Sumber Rejeki adalah untuk kerupuk kerang menggunakan ikan kerang, kerupuk udang menggunakan ikan udang, untuk kerupuk biasa menggunakan ikan bandeng sedangkan untuk kerupuk rasa spesial menggunakan ikan payus.

Empat jenis produk kerupuk tersebut dijual dalam bentuk masih mentah maupun sudah dalam bentuk olahan. Dalam bentuk masih mentah keempat jenis produk Usaha Mikro Sumber Rejeki dengan merek "Pamurbaya" yang dikemas dengan berat 500 gram. Untuk kerupuk udang, kerupuk kerang dan kerupuk biasa per 500 gram seharga Rp. 9.000,- sedangkan untuk kerupuk spesial per 500 gram seharga Rp. 23.000,-

Selain dijual dalam bentuk mentah, juga telah dijual dalam bentuk olahan (gorengan). Untuk kerupuk udang, kerupuk kerang dan kerupuk biasa per 100 gram seharga Rp. 3.500,- sedangkan untuk kerupuk spesial per 100 gram seharga Rp. 6.000,- .

Sejak tahun 2007 sampai saat ini produksi kerupuk yang dihasilkan oleh Usaha Mikro Sumber Rejeki yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/63 kurang lebih sebesar 3 Kwintal kerupuk ikan, berebeda dengan sebelum tahun 2007 hanya ½ Kwintal kerupuk ikan (Sumber: hasil wawancara dengan Ibu Liana pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki). Produksi kerupuk ikan sebesar itu menggunakan bahan baku tepung tapioka 1,5 Kwintal – 2 Kwintal perbulan dan juga ikan sejumlah 1 Kwintal perbulan.

Hasil produksi ikan kerupuk dipasarkan melalui toko sendiri dan dititipkan di toko-toko sekitar (Jl. Gunung Anyar Tambak), serta produksi dilakukan sesuai dengan pesanan. Permintaan terhadap hasil produksi kerupuk ikan Usaha Mikro Sumber Rejeki adalah cukup besar. Sebagai suatu contoh, Pada tahun 2011 Usaha Mikro Sumber Rejeki difasilitasi Dinas Perdagangan dan Perindustrian untuk melakukan kerjasama dengan Toko Swalayan Palapa yang berada di Jl. Mayjen Sungkono untuk memasarkan produk kerupuk ikan di Toko Swalayan Palapa, namun karena keterbatasan mesin produksi, keterbatasan tenaga kerja serta keterbatasan modal maka kemampuan Usaha Mikro Sumber Rejeki dapat memasok kerupuk ikan di Toko Swalayan Palapa hanya mampu selama 2 bulan.

Berdasarkan hasil wawancara pengusul dengan mitra (Usaha Mikro Sumber Rejeki) mengatakan bahwa produk kerupuk ikan Usaha Mikro Sumber Rejeki bisa dikembangkan seperti halnya produk kerupuk ikan "FINA" yang sudah sangat terkenal di Sidoarjo. Untuk merintis ke arah sana, menurut ibu Liana Pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki: "Disamping diperlukan penambahan mesin produksi, juga diperlukan penambahan ketrampilan pembuatan kerupuk ikan. Karena selama ini bentuk/desain kerupuk Usaha Mikro Sumber Rejeki berbentuk bulat dan lonjong. Bentuk/desain kerupuk Usaha Mikro Sumber Rejeki bisa dikembangkan dalam bentuk bunga, bentuk ikan dan burung. Sementara itu tentang varian rasa, yang meliputi rasa udang, rasa ikan bandeng, rasa kerang dan rasa ikan payus bisa ditambahkan varian rasa yang lain, yakni rasa manis pedas, sehingga warnanyapun bisa warna-warni (kuning, hijau, merah dan lain-lain)."

Ibu Liana Pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki optimis jika peningkatan kualitas (seperti halnya diatas) ditingkatkan, apalagi ada peningkatan perbaikan kemasan (selama ini masih menggunakan plastik) yakni kemasannya dalam bentuk box dari kertas maka nilai jualnya

cukup tinggi dan bisa dipasarkan di Toko Swalayan ternama misalnya Indomart, Alfamart dan lain-lain.

Dari sisi manajemen, Usaha Mikro Sumber Rejeki merupakan usaha keluarga. Oleh karenanya Usaha ini belum menggunakan prinsip-prinsip manajemen yang baik. Misalnya belum ada pembukuan tentang keuangan usaha, masih belum memisahkan antara keuangan usaha dan keuangan pribadi. Ibu Liana Pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki mengharapkan bahwa usaha yang dimiliki pembukuan yang jelas dan terperinci tentang keuangan usaha mulai dari pengadaan bahan baku, biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain) dan biaya pemasaran (ongkos pengiriman barang). Selain Ibu Liana Pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki mengharapkan untuk dapat membuat laporan keuangan usaha, karena suatu usaha yang memiliki laporan keuangan usaha lebih diprioritas mendapatkan bantuan dari perusahaan yang memberikan bantuan CSR (*Corporate Social Responsibility*), disamping itu seringkali sebagai syarat untuk mendapatkan kredit dari lembaga pemberi pinjaman.

Dari sisi manajemen yang lain adalah pada manajemen pemasaran, menurut Ibu Liana Pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki: "Hasil produksi selama ini dijual di Toko sendiri, dititipkan di Toko sekitar dan produksi berdasarkan pesanan". Ibu Liana mengharapkan pengembangan usaha yang dimiliki, dimana produksinya bisa dipasarkan di Toko Swalayan dan di toko-toko yang menjual oleh-oleh makanan khas Kota Surabaya (Seperti yang ada di Jl. Nginden Surabaya, Jl. Jemursari dan lain-lain).

Untuk mendukung kemampuan memasarkan produksi kerupuk ikan tersebut disamping kualitas produknya baik, juga diperlukan memiliki kemampuan *lobby* dan memahami administrasi yang baik (membuat MOU dan lain-lain).

Selanjutnya pemilik Usaha Mikro Jaya Abadi adalah Ibu Nur Muniroh yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/55 Surabaya. Usaha ini didirikan sejak tahun 1989 dan bergerak pada bidang usaha kerupuk. Jenis kerupuk yang dihasilkan meliputi:

- kerupuk kerang
- kerupuk udang
- kerupuk biasa
- kerupuk rasa spesial

Usaha Mikro Jaya Abadi yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/55 Surabaya, saat ini telah memiliki ijin usaha yang meliputi:

- Surat izin usaha perdagangan (mikro) dari Dinas perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya no:503/7120A/436.11/2011
- Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya tertanggal 10 Agustus 2010
- Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Timur no: 07220011821211

Selain Usaha Mikro Jaya Abadi yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/55 Surabaya telah memiliki 3 ijin usaha. Usaha Mikro Jaya Abadi telah mengurus perizinan HAKI yang sekarang ini masih diproses di Kementrian Hukum dan HAM di Jakarta.

Bahan baku utama keseluruhan kerupuk tersebut adalah tepung tapioka dan bumbu-bumbu, namun perbedaan yang mendasar dari keempat jenis produk Usaha Mikro Jaya Abadi adalah untuk kerupuk kerang menggunakan ikan kerang, kerupuk udang menggunakan ikan udang, untuk kerupuk biasa menggunakan ikan bandeng sedangkan untuk kerupuk rasa spesial menggunakan ikan payus.

Empat jenis produk kerupuk tersebut dijual dalam bentuk masih mentah maupun sudah dalam bentuk olahan. Dalam bentuk masih mentah keempat jenis produk Usaha Mikro Sumber Rejeki dengan merek "Jaya Abadi" yang dikemas dengan berat 500 gram. Untuk kerupuk udang, kerupuk kerang dan kerupuk biasa per 500 gram seharga Rp. 9.000,- sedangkan untuk kerupuk spesial per 500 gram seharga Rp. 23.000,-

Sejak tahun 2009 sampai saat ini produksi kerupuk yang dihasilkan oleh Usaha Mikro Jaya Abadi yang terletak di Jl. Gunung Anyar Tambak I/55 kurang lebih sebesar 2 Kwintal kerupuk ikan, berbeda dengan sebelum tahun 2009 hanya ½ Kwintal kerupuk ikan (Sumber: hasil wawancara dengan Nur Muniroh pemilik Usaha Mikro Jaya Abadi). Produksi kerupuk ikan

sebesar itu menggunakan bahan baku tepung tapioka 1 Kwintal -1,5 Kwintal perbulan dan juga ikan sejumlah 1 Kwintal perbulan.

Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Usaha Mikro Jaya Abadi memproduksi kerupuk ikan, memiliki poetensi untuk dikembangkan, baik dari aspek produksi maupun manajemen:

**Aspek Produksi:**

- a. Bahan utama yang digunakan ikan bandeng, ikan kerang, ikan udang dan ikan payus merupakan hasil produksi tambak yang ada disekitar usaha (Kelurahan Gunung Anyar Tambak).
- b. Bahan utama yang digunakan ikan kerang, dihasilkan dari tangkapan nelayan warga Gunung Anyar Tambak (Lokasi Usaha ini dekat dengan pantai Surabaya Timur).
- c. Kondisi ikan masih segar dan harganya relatif murah. Hal ini karena Usaha Mikro Sumber Rejeki membeli langsung dari petani tambak ikan disekitar dan nelayan sekitar.
- d. Banyak menggunakan tenaga ibu rumah tangga sekitar, sehingga tenaga kerja yang dibutuhkan mudah direkrut. Hal ini juga relevan dengan program pemerintah yakni untuk memberdayakan ekonomi kerakyatan dengan lebih mengutamakan sumber daya lokal.

**Aspek Manajemen:**

- a. Dari aspek manajemen produksi, Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Usaha Mikro Jaya Abadi telah memiliki beberapa perizinan untuk memproduksi suatu barang: Perizinan itu meliputi: izin usaha perdagangan (mikro) dari Dinas perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya; Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya tertanggal 10 Agustus 2010 dan Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Timur. Selain Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Usaha Mikro Jaya Abadi telah memilki 3 ijin usaha. Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Usaha Mikro Jaya Abadi telah mengurus perizinan HAKI yang sekarang ini masih diproses di Kementrian Hukum dan HAM di Jakarta. Dengan adanya beberapa perizinan tersebut berarti Usaha Mikro Sumber Rejeki secara legal formal dapat melangsungkan kegiatan produksinya.
- b. Meskipun pemilik Usaha Mikro Sumber Rejeki kurang memiliki keilmuan dibidang manajemen (produksi, keuangan dan pemasaran), tetapi berdasar hasil wawancara/diskusi anantara Pengusul dengan Mitra menunjukkan bahwa Mitra bersedia untuk mengembangkan usaha yang dimiliki dengan mengikuti pelatihan peningkatan/perbaikan kualitas produk, pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan usaha serta pendampingan dalam memasarkan produk ke toko swalayan dan toko-toko yang menjual oleh-oleh khas Kota Surabaya.

## 2. METODE PELAKSANAAN

### Metode Pelaksanaan Untuk Mitra (Usaha Mikro Sumber Rejeki)

**- Kegiatan Produksi:**

- a. Mengingat kapasitas produksi belum sepenuhnya memenuhi permintaan. Maka dalam rangka meningkatkan kapasitas produksi alat-alat/Mesin-mesin produksi terutama adalah: Mesin pengaduk adonan (mixer) dan penambahan alat pemotong/pengiris. Selama ini untuk melakukan pengadukan adonan bahan-bahan kerupuk dilakukan secara manual. Oleh karenanya, bila dapat dipenuhi pengadaan Mesin pengaduk adonan (mixer) maka sangat membantu dalam upaya peningkatan kapasitas produksi. Demikian pula alat pemotong/pengiris. Usaha Mikro Sumber Rejeki telah memilki 1 (satu) unit alat pemotong/pengiris (kerupuk). Alat pemotong/pengiris (kerupuk) meskipun secara manual, tetapi menurut pemilik usaha (Ibu Lianah) perlu dipertahankan mengingat hasil irisan kerupuk cukup bagus dan tidak digerakkan oleh listrik sehingga lebih efisien. Hanya perlu

tambahan 1 (satu) unit alat pemotong/pengiris (kerupuk) untuk peningkatan kapasitas produksi.

- b. Memberikan pelatihan/pendampingan pembuatan kerupuk dalam bentuk seperti bunga, ikan, burung dan lain-lain.
- c. Memberikan pelatihan/pendampingan desain grafis kemasan produk yang *marketable*. Rencana untuk kegiatan produksi adalah, apabila Usul Program Ipteks Bagi Masyarakat ini disetujui, maka pengusul bersama mitra akan melakukan pemesanan/pembelian 1 (satu) unit mesin pengaduk adonan (mixer) dan alat melakukan pemesanan/pembelian 1 (satu) unit pemotong/pengiris. Bila 1 (satu) unit mesin pengaduk adonan (mixer) dan tambahan 1 (satu) unit pemotong/pengiris telah dimiliki oleh Usaha Mikro Sumber Rejeki, maka berikutnya direncanakan kegiatan pelatihan/pendampingan pembuatan kerupuk dalam bentuk seperti bunga, ikan, burung dan lain-lain dan memberikan pelatihan/pendampingan desain grafis kemasan produk yang *marketable*

#### **- Kegiatan Manajemen**

- a. Memberikan pelatihan/pendampingan pembukuan keuangan usaha.
- b. Memberikan pelatihan/pendampingan laporan keuangan usaha.
- c. Melakukan pendampingan untuk kegiatan *loby* memasarkan produk ke toko-toko swalayan dan toko-toko pusat oleh-oleh di Kota Surabaya.

Setelah dilakukan pelatihan/pendampingan pembuatan kerupuk dalam bentuk seperti bunga, ikan, burung dan lain-lain dan memberikan pelatihan/pendampingan desain grafis kemasan produk, maka tahapan berikutnya akan dilakukan pendampingan pembukuan keuangan usaha dan diberikan pelatihan/pendampingan laporan keuangan usaha. Bersamaan dengan itu dilakukan pula pendampingan untuk kegiatan *loby* memasarkan produk ke toko-toko swalayan dan toko-toko pusat oleh-oleh di Kota Surabaya.

Dalam rangka pelaksanaan Iptek bagi Masyarakat (IbM) untuk pengembangan kapasitas dan kualitas produksi, manajemen keuangan dan pemasaran pada usaha mikro kerupuk (Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Usaha Mikro Jaya Abadi) di Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kecamatan Gunung Anyar Surabaya, direncanakan kegiatan sebagaimana nampak dalam Tabel 14

### **3. HASIL YANG DICAPAI**

#### **Aspek Produksi Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Jaya Abadi**

- a. Dengan adanya pengadaan 1 (satu) unit mesin pengaduk adonan (mixer) dan 1 (satu) unit alat pemotong/pengiris, telah terjadi peningkatan produksi kerupuk 100%. Yakni dari semula produksi kerupuk perhari sebanyak 7,5 kg/hari, sekarang menjadi rata-rata 15 kg/hari.
- b. Terjadi peningkatan kualitas produksi kerupuk. Dimana perubahan/penambahan kualitas produk dilihat dari 3 (tiga) hal, yakni rasa, bentuk dan warna.

#### **• Rasa Produk:**

Rasa produk selama ini hanya meliputi 2 (dua) varian, namun setelah dilaksanakan pelatihan Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, rasa produk menjadi 5 (lima) varian.

Tabel 1 Rasa Produk Kerupuk

No	Kondisi eksisting/Aktual	1. Hasil dicapai
1	Rasa Udang	2. Rasa Udang
2	Rasa Ikan Bandeng	3. Rasa Ikan Bandeng
3	Rasa Kerang	4. Rasa Kerang
4	Rasa Ikan Payus	5. Rasa Ikan Payus
5	-	6. Rasa campuran Udang dan Bandeng

- **Bentuk Produk:**

Bentuk produk selama ini hanya meliputi 2 (dua) varian, namun dengan dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, bentuk produk menjadi 11 (sebelas) varian.

Tabel 2  
Bentuk Produk Kerupuk

Kondisi eksisting/Aktual	Hasil dicapai
1. Bentuk Bulat	1. Bentuk Bulat
2. Bentuk Lonjong	2. Bentuk Lonjong
	3. Bentuk Bunga
	4. Bentuk Ikan
	5. Bentuk Segi tiga
	6. Bentuk Bebek
	7. Bentuk Ayam
	8. Bentuk Marmut
	9. Bentuk Kelinci
	10. Bentuk Kipas
	11. Bentuk Kuping gajah

- **Warna Produk:**

Warna produk selama ini hanya meliputi 2 (dua) varian, namun dengan dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, warna produk menjadi 3 (tiga) varian.

Tabel 3 Warna Kerupuk

Kondisi eksisting/Aktual	Hasil dicapai
1. Warna Putih Tulang	1. Warna Putih Tulang
2. Warna Coklat	2. Warna Coklat
	3. Warna Campuran (merah, kuning, hijau dan lain-lain)

- **Aspek Manajemen:**

Aspek manajemen dilakukan meliputi:

- a. Memberikan pelatihan pembukuan sederhana.

Tabel 4 Aspek Manajemen Keuangan Usaha Mikro Mikro Sumber Rejeki

Kondisi eksisting/Aktual	Hasil dicapai
- Belum ada pembukuan tentang keuangan usaha.	- Ada pembukuan yang jelas dan terinci tentang keuangan usaha, yang meliputi:
- Belum memisah-kan keuangan usaha dan pribadi	a. Pengadaan bahan baku
	b. Biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain)
	c. Penerimaan penjualan
	d. Laporan keuangan sederhana

- b. Setelah dilakukan pendampingan pemasaran melalui berbagai pameran, jaringan pemasaran Usaha Mikro Jaya Abadi dan Sumber Rejeki menjadi lebih luas diantaranya adalah adanya order/pemesanan dari Bekasi, Jakarta dan Banjarmasin.





Gambar 1  
Mesin Pengaduk Adonan



Gambar 2  
Alat Pengiris Krupuk





Gambar 3  
Hasil produksi kerupuk

Dengan pelaksanaan IbM baik yang dilakukan pada Usaha Mikro Sumber Rejeki dan Usaha Mikro Jaya Abadi, dimana masing-masing telah diberikan 1 unit mesin pengaduk adonan (mixer) dan 1 unit alat pemotong/pengiris, telah terjadi peningkatan produksi kerupuk 100%, yakni dari semula produksi kerupuk perhari sebanyak 7,5 kg/hari, sekarang menjadi rata-rata 15 kg/hari.

Selain terjadi peningkatan jumlah produksi, terjadi pula peningkatan kualitas produksi kerupuk ikan. Dimana perubahan/penambahan kualitas produk dilihat dari 3 (tiga) hal, yakni rasa, bentuk dan warna.

Dari segi rasa produk setelah dilaksanakan pelatihan Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, rasa produk menjadi 5 varian. Sedangkan dari segi bentuk produk, setelah dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, bentuk produk menjadi 11 (sebelas) varian. Selanjutnya dari segi warna produk, setelah dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, bentuk produk menjadi 3 (tiga) varian.

Dari sisi manajemen keuangan, setelah dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, mitra mulai melakukan pembukuan terinci tentang keuangan usaha mulai dari mulai pengadaan bahan baku dan biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain). Disamping itu memiliki kemampuan membuat laporan keuangan sederhana.

Dari sisi manajemen pemasaran, setelah dilakukan pendampingan pemasaran dengan mengikuti berbagai event, misalnya: di Grand City lantai 3 Surabaya: Jatim Fair tanggal 3 sampai 13 Oktober 2013; di Kecamatan Gunung Anyar Surabaya dalam Road Show Pahlawan Ekonomi 27 Oktober 2013; di Bukit Darmo Golf Surabaya, UKM seluruh Jawa Timur dan Jawa Tengah di Universitas Ciputra Surabaya 31 Oktober – 3 Nopember 2013; dan di Giant Hipermarket Surabaya, pameran industri kerupuk 27 Nopember – 1 Desember 2013. Jaringan pemasaran Usaha Mikro Jaya Abadi dan Usaha Mikro Sumber Rejeki menjadi lebih luas diantaranya adalah adanya order/pemesanan dari Bekasi, Jakarta dan Banjarmasin.

#### **4. KESIMPULAN**

1. Dengan adanya pengadaan 1 (satu) unit mesin pengaduk adonan (mixer) dan 1 (satu) unit alat pemotong/pengiris, telah terjadi peningkatan produksi kerupuk 100%. Yakni dari semula produksi kerupuk perhari sebanyak 7,5 kg/hari, sekarang menjadi rata-rata 15 kg/hari.
2. Terjadi peningkatan kualitas produksi kerupuk ikan. Dimana perubahan/penambahan kualitas produk dilihat dari 3 (tiga) hal, yakni rasa, bentuk dan warna.
3. Dalam hal rasa produk setelah dilaksanakan pelatihan Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, rasa produk menjadi 5 varian.
4. Dalam hal bentuk produk, setelah dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, bentuk produk menjadi 11 (sebelas) varian.
5. Dalam hal warna produk, setelah dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, bentuk produk menjadi 3 (tiga) varian.
6. Setelah dilaksanakannya Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini, mitra mulai melakukan pembukuan terinci tentang keuangan usaha mulai dari mulai pengadaan bahan baku dan biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain). Serta memiliki kemampuan membuat laporan keuangan sederhana.
7. Setelah dilakukan pendampingan pemasaran melalui berbagai pameran, jaringan pemasaran Usaha Mikro Jaya Abadi dan Sumber Rejeki menjadi lebih luas diantaranya adalah adanya order/pemesanan dari Bekasi, Jakarta dan Banjarmasin.

#### **5. DAFTAR PUSTAKA**

- Kuncoro, Mudrajad, 1995, *Tantangan dan Peluang Ekonomi Kerakyatan dalam Era Globalisasi Ekonomi*, makalah dalam Diskusi Ekonomi Kerakyatan, diselenggarakan oleh Harian Pikiran Rakyat, Hotel Radisson, Yogyakarta, 5 Agustus 1995.
- Zakariya. 2010. *Revitalisasi Usaha Kecil Dalam Pengembangan Ekonomi Kerakyatan (Studi Tentang Kinerja Usaha Kecil di Kota Surabaya)*. *Disertasi*. Program Pascasarjana Untag, Surabaya.