

PENINGKATAN KAPASITAS RODUKSI KRUPUK LONTONGAN DI DESA BANANGKAH, KECAMATAN BURNEH, KABUPATEN BANGKALAN

Muizzu Nurhadi

Univesitas 17 Agustus 1945 Surabaya
surel: muizzu@untag-sby.ac.id

Abdul Halik

Univesitas 17 Agustus 1945 Surabaya
surel: halik@untag-sby.ac.id

Daniel Filbert

Univesitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Abstrak

Usaha mikro dan kecil adalah bagian integral dunia usaha nasional yang memiliki fungsi, peran dan potensi yang sangat strategis untuk mewujudkan tujuan pembangunan ekonomi nasional. Peningkatan ekonomi melalui pengembangan usaha mikro dan kecil adalah salah satu cara untuk mengatasi pengangguran serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Pulau Madura, Jawa Timur. UMKM memberikan kontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja rata-rata sebesar 96,66% terhadap total keseluruhan tenaga kerja nasional, sedangkan usaha besar hanya memberikan kontribusi rata-rata 3,32% terhadap tenaga kerja nasional. UMKM memiliki potensi besar untuk dikembangkan dan dapat berfungsi sebagai katub pengaman permasalahan pengangguran. Sebanyak 3,79 juta usaha mikro, kecil, dan menengah sudah memanfaatkan platform online dalam memasarkan produknya. Jumlah ini berkisar 8 persen dari total pelaku UMKM yang ada di Indonesia, yakni 59,2 juta. Perkembangan bisnis usaha mikro, kecil dan menengah di Indonesia tidak terlepas dari dukungan perbankan di Indonesia. strategi pelaku usaha kecil untuk bertahan saat pandemi Covid-19 yaitu (1) tercatat sebanyak 56% perusahaan telah berhenti merekrut karyawan sampai waktu yang tidak ditentukan.(2) bahkan ada sebanyak 10% perusahaan terpaksa mengurangi karyawan guna mengurangi beban operasional. (3) ada 34% perusahaan yang masih menerima tenaga baru. Produksi krupuk dilakukan secara home industri di Madura dan hasilnya bisa dijual ke Jawa, Lampung, Jakarta bahkan konsumennya dari Malaysia tapi dibawa dalam bentuk mentah sebagai oleh-oleh dari Indonesia. produksi dilakukan secara manual juga belum ada sentuhan teknologi sehingga perlu adanya bantuan pengadaan TTG sederhana dan pelatihan operasional agar proses produksi dapat dilakukan dengan aman, cepat dan rapi agar kualitas dan kuantitas produk meningkat meningkat.

Kata kunci : Peningkatan produksi krupuk, manajemen bisnis dan teknologi tepat guna.

Pendahuluan

Membangun ekonomi suatu bangsa merupakan sangat penting bagi terselenggaraanya proses pembangunan untuk bidang meliputi industri, perdangan, pertanian dan politik. Usaha mikro dan kecil adalah bagian integral dunia usaha nasional yang memiliki fungsi, peran dan potensi yang sangat strategis untuk mewujudkan tujuan pembangunan ekonomi nasional. Peningkatan ekonomi melalui pengembangan usaha mikro dan kecil adalah salah satu cara untuk mengatasi pengangguran serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Pulau Madura, Jawa Timur. Sektor industri mampu memajukan perekonomian masyarakat dengan terserapnya tenaga kerja. Hal ini dapat mengurangi angka pengangguran dan angka kemiskinan (Silma Ratih Sartika Dewi,2018).

Pemberdayaan masyarakat sebagai strategi pembangunan digunakan dalam paradigma pembangunan yang berpusat pada manusia, (Pranaka & Moeljarto (1996). Pemberdayaan masyarakat yaitu sebagai upaya untuk mengaktualisasikan potensi yang dimiliki oleh masyarakat. Salah satu pendekatan pemberdayaan masyarakat adalah dengan menekankan pada arti pentingnya masyarakat lokal yang mandiri sebagai suatu sistem yang mampu mengorganisir dirinya sendiri. Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk memandirikan masyarakat lewat perwujudan potensi kemampuan yang mereka miliki. Pemberdayaan usaha mikro dan kecil memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi daerah melalui peningkatan produk domestik regional bruto (PDRB). Berdasarkan kenyataan bahwa jika jumlah pengangguran meningkat mengikuti pertumbuhan penduduk tiap tahunnya, maka harus diimbangi dengan penciptaan lapangan kerja baru yang mendukung, seperti usaha mikro, kecil dan menengah. (Hapsari, et al. 2014)

Peranan UKM dalam penyerapan tenaga kerja yang lebih besar dari usaha besar juga terlihat selama periode 2002–2005. UKM memberikan kontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja rata-rata sebesar 96,66% terhadap total keseluruhan tenaga kerja nasional, sedangkan usaha besar hanya memberikan kontribusi rata-rata 3,32% terhadap tenaga kerja nasional. Tinggi kemampuan UKM dalam menciptakan kesempatan kerja dibanding usaha besar mengindikasikan bahwa UKM memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan dan dapat berfungsi sebagai katub pengaman permasalahan tenaga kerja (pengangguran).

Tahun 2019, ± 8 juta unit usaha mikro, kecil dan menengah yang sudah disiapkan untuk go digital, sedangkan 3,79 juta usaha mikro, kecil, dan menengah sudah memanfaatkan platform online dalam memasarkan produknya. Jumlah ini berkisar 8 persen dari total pelaku UMKM yang ada di Indonesia, yakni 59,2 juta. Angka ini diharapkan terus bertambah demi keberlangsungan dan kemajuan bisnis di Indonesia. Perkembangan bisnis usaha mikro, kecil dan menengah di Indonesia tidak terlepas dari dukungan perbankan di Indonesia. Peningkatan SDM dan akses terhadap sumber-sumber pembiayaan. Usaha Mikro menyerap sekitar 107,2 juta tenaga kerja (89,2%), Usaha Kecil 5,7 juta (4,74%), dan Usaha Menengah

Akibat pandemi virus corona (Covid-19), pelaku usaha menunjukkan pesimisme kondisi ekonomi bisa normal dalam waktu singkat. Keyakinan pelaku usaha, kondisi baru normal pada September 2020, hasil riset Survey Sensum Covid-19 Industry Sentiment Tracker. Hasil survei mencatat strategi pelaku usaha kecil untuk bertahan saat pandemi Covid-19 yaitu (1) tercatat sebanyak 56% perusahaan telah berhenti merekrut karyawan sampai waktu yang tidak ditentukan. (2) bahkan ada sebanyak 10% perusahaan terpaksa mengurangi karyawan guna mengurangi beban operasional. (3) ada 34% perusahaan yang masih menerima tenaga baru, namun terbatas pada posisi penting untuk menggerakkan perusahaan.

Program peningkatan usaha mikro dan kecil dikembangkan guna memperluas lapangan kerja dan menyediakan lapangan ekonomi yang luas pada masyarakat khusus Madura. Untuk mempercepat proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, serta meningkatkan pertumbuhan ekonomi. Guna mewujudkan stabilitas nasional dibidang ekonomi pada khususnya, maka industri kecil sebagai unit bisnis yang banyak beroperasi di pedesaan daya operasinya ditopang oleh bahan pertanian dan bahan lokal yang dibutuhkan. Sedangkan target pasar umumnya berada dalam lingkup domestik yang terbatas atau sekitar wilayahnya. Ketersediaan bahan baku lokal bagi industri mikro dan kecil memiliki

keunggulan tersendiri yang dapat beroperasi secara efisien dengan mengali potensi lokal dengan pemberdayaan masyarakat sekitar dalam meningkatkan kemandirian di bidang ekonomi keluarga.

Kerupuk adalah bahan kering berupa lempengan tipis yang terbuat dari adonan yang bahan utamanya bisa berupa pati dan bahan lainnya. Kerupuk itu sendiri telah lama dikenal oleh masyarakat, baik di Madura maupun di Indonesia. Banyak sekali jenis kerupuk yang ada di Indonesia, seperti kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk samiler, dan kerupuk puli. Kerupuk puli dari tepung ubi kayu merupakan kerupuk yang paling banyak ditemukan pada makanan khas Madura, sebagai tambahan rasa enak waktu makan. Bahan utama dalam pembuatan kerupuk ini adalah pati dari ubi kayu yang diolah menjadi tepung (tepung tapioka). Ubi kayu merupakan salah satu makanan yang memiliki kandungan protein sebesar 1,2 gram dalam 100 gram ubi kayu (Almatsier, 2009). Sebagian besar produsen kerupuk puli tersebar di Pulau Madura, namun produsen kerupuk ini jarang ditekuni oleh masyarakat Bangkalan karena lebih tertarik merantau ke Jawa.

Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu kota di Pulau Madura yang memiliki perbatasan langsung dengan Kota Surabaya yang sangat sekarang sangat perhatian pada pengembangan usaha mikro dan kecil. Belum adanya pembinaan yang intensif, maka para produsen kerupuk hidup secara mandiri dan bila bisa membentuk komunitas usaha mikro dan kecil diadakan potensi meningkatkan kesejahteraan rumah tangga menjadi kenyataan. Produksi kerupuk dilakukan secara home industri di Madura dan hasilnya bisa dijual ke Jawa, Lampung, Jakarta bahkan konsumennya dari Malaysia tapi dibawa dalam bentuk mentah sebagai oleh-oleh dari Indonesia. Namun kerupuk tersebut disesuaikan dengan selera masyarakat dan kemasan harus menarik, serta unsur higienis harus tampak pada produk tersebut. Selain produksi dilakukan secara manual juga belum ada sentuhan teknologi sehingga perlu adanya bantuan pengadaan TTG sederhana dan pelatihan operasional agar proses produksi dapat dilakukan dengan aman, cepat dan rapi agar kualitas dan kuantitas produk meningkat. Proses produksi dengan manual sangat lambat dan bila musim hujan kerupuk sulit kering, maka seringkali tidak bisa memenuhi pesanan toko pengecer yang akan menjual kembali pada konsumen dan pemesan dari luar pulau dan Malaysia dibawa dalam keadaan mentah atau dikirim.

Keadaan dari Mitra masih belum mengelola usaha secara professional sehingga belum pernah menyusun rencana usaha, diversifikasi produk, kemasan yang menarik, aneka rasa dan evaluasi usaha. Program PKM yang penting dilakukan meliputi pelatihan pengelolaan usaha, diversifikasi produk aneka rasa, kemasan, merek dari kerupuk tersebut. Pengadaan TTG dan cara penggunaan akan diberikan agar mitra mampu mengelola usaha dengan efisien dan efektif, mampu memasarkan produk secara lokal maupun online serta mampu mengelola keuangan yang terpisah antara uang usaha dengan uang pribadi.

Pengertian Kerupuk

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan yang mengandung pati tinggi. Kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya (Koswara, 2009). Kerupuk yaitu suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan yang mengandung pati tinggi. Proses pembuatan kerupuk, pati, harus mengalami proses gelatinisasi

akibat adanya penambahan air serta perlakuan pemanasan terhadap adonan yang akan membentuk. Adonan mencampurkan bahan utama dan bahan tambahan yang diaduk hingga diperoleh adonan yang liat dan homogen (Wijandi et al., dalam Tofan, 2008). Dapat disimpulkan bahwa krupuk adalah hasil olahan dari berbagai bahan utama dan tambahan bumbu agar membuat enak dan dijadikan satu untuk diaduk sampai kalis dan menyatu.

Jenis Krupuk

Banyak dipasar kita jumpai macam kerupuk, sehingga membingungkan konsumen untuk memilih. Bentuk yang dikenal dalam kerupuk yang diiris seperti kerupuk lontongan dan kerupuk yang dicetak seperti kerupuk mie. Ada juga kerupuk ikan atau udang, kerupuk mie, kerupuk puli, kerupuk kulit atau krecek dan kerupuk sayuran masih banyak macamnya. Dari nama memiliki kekhususan, seperti kerupuk udang terbuat dari tapioka yang diberi campuran udang, kerupuk ikan diberi campuran ikan dan krupuk sayuran. Bahan pemberi rasa yang digunakan dalam pengolahannya, dikenal kerupuk udang, kerupuk ikan, krupuk terung dan kerupuk terasi. Tata cara pengolahan rupa dan bentuk kerupuk dikenal beberapa kerupuk seperti kerupuk mie, kerupuk kemplang, kerupuk atom, dan lain sebagainya (Koswara, 2009).

Kualitas Krupuk

Menurut Pendpat Koswara (2009), kerupuk mempunyai kadar air antara 9.91 –14%, dengan kadar pati bervariasi dari 32.82 – 52.73 % dan kadar protein 0.97 – 11.04 %. Kadar protein kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kedele dan kerupuk telur memiliki kandungan protein yang tinggi. Bahan tambahan seperti udang, ikan, kedele dan telur merupakan bahan yang berkadar protein tinggi. Warna krupuk yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh bahan baku yang dipakai. Krupuk yang dibuat dari tepung sagu bersih, kotoran yang terkandung selama proses penggilingan telah dipisahkan, agar menghasilkan krupuk goreng berwarna putih kecoklatan. Bila digunakan bahan baku tepung sagu kasar, maka tepung sagu masih mengandung kotoran akan menghasilkan krupuk goreng berwarna coklat tua (Koswara,2009). Perubahan warna terjadi pada adonan krupuk setelah adonan mengalami pengukusan. Perubahan warna disebabkan adanya proses browning dari protein dan karbohidrat, sehingga reaksi pencoklatan non enzimatis. Kandungan protein mempengaruhi intensitas reaksi kecoklatan. Jenis dan komposisi bahan baku dan bahan tambahan yang sangat bervariasi yakni faktor yang mengakibatkan beragam kualitas kerupuk yang ada di pasaran. Keberagaman ini ditambah pula dengan bermacam bentuk dan ukuran kerupuk yang berbeda-beda (Koswara,2009).

Cara Pembuatan Krupuk

Dalam pembuatan krupuk supaya menyiapkan bahan sesuai kualitas yang akan dihasilkan dan bahan yang dibutuhkan. Lavlinesia (1995) menyatakan bahwa bahan baku yang digunakan dalam pembuatan krupuk dibagi atas dua kelompok, yaitu bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Bahan baku utama adalah bahan yang digunakan dalam jumlah yang besar dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh bahan baku lain, seperti tepung tapioka atau tepung sagu. Bahan baku tambahan adalah bahan baku penolong dan bahan baku penambah cita rasa. Termasuk bahan utama adalah tepung tapioka adalah hasil ekstraksi pati ubi kayu yang telah mengalami proses pencucian secara sempurna serta dilanjutkan dengan pengeringan. Tepung tapioka hampir seluruh terdiri dari pati. Pati merupakan senyawa yang tidak memiliki rasa dan bau (bland flavour) sehingga modifikasi rasa pada tepung tapioka

mudah dilakukan. Pati tersusun paling sedikit oleh tiga komponen utama, yaitu amilosa, amilopektin dan protein serta sedikit lemak yang disebut material antara (intermediate). Amilosa dan amilopektin dapat dipisahkan dengan air panas dibawah suhu gelatinisasi. Fraksi terlarut disebut amilosa sedangkan fraksi tidak terlarut disebut amilopektin (Winarno, 2010). Kandungan amilopektin berpengaruh terhadap daya kembang kerupuk saat digoreng. Jumlah air yang digunakan dalam adonan kerupuk akan mempengaruhi tingkat elastisitas adonan kerupuk, penyerapan minyak dan kerenyahan produk akhir. Bila jumlah air kurang, tidak terjadi gelatinisasi sempurna selama pengukusan sehingga kerupuk tidak dapat mengembang dengan baik. Apabila air yang digunakan berlebih, adonan menjadi lembek sehingga adonan sulit dibentuk dan kerupuk sulit diiris (Mohammed et al., 1989). Perbandingan air dan tepung untuk mendapatkan adonan yang baik adalah 1:3 (Lavlinesia, 1995).

Sedangkan bahan tambahan adalah telur yang berfungsi membentuk krupuk dan untuk meningkatkan nilai gizi, rasa serta bersifat sebagai emulsifier dan mengikat komponen-komponen adonan. Kerupuk yang terbuat dari tepung tapioka dengan campuran kuning telur tidak lebih dari 15 persen telah dapat meningkatkan rasa, kerenyahan dan pengembangan volume. Lecithine yang terkandung dalam telur akan membantu memperlumas gluten tepung terigu. Produk krupuk dari bahan baku tepung terigu ini akan bersifat lebih halus, renyah serta berwarna seragam kekuning-kuningan (Koswara,2009). Pengembang adonan dapat berasal dari uap air, udara dan gas Co_2 , tetapi yang utama adalah pengembang Co_2 , yang berasal dari pereaksi kimia atau hasil fermentasi mikroorganisme. Sodium bikarbonat adalah senyawa kimia dengan rumus $NaHCO_3$.

Bumbu atau rempah-rempah yaitu bahan biasa dicampurkan dengan berbagai makanan untuk memberikan flavor dan dapat membangkitkan selera makan. Fungsi bumbu untuk meningkatkan cita rasa dari bahan pangan, sehingga meningkatkan tingkat penerimaan konsumen. Garam sangat penting sebagai penambah cita rasa dan mempertahankan struktur adonan. Makanan yang diolah akan memiliki rasa jika garam mengandung minimal 0,3% dan akan terasa hambar jika jumlah garam yang digunakan kurang dari itu. Bawang putih (*Allium sativum* L) digunakan sebagai penambah aroma dan untuk meningkatkan cita rasa produk yang dihasilkan. Bawang putih dapat sebagai antioksidan dengan adanya kandungan asam sulfenat yang terbentuk dari dekimposisi allicin yang terkandung didalamnya (Anandika, 2011).

Minyak goreng dapat digunakan sebagai medium penggorengan bahan. Dalam penggorengan, minyak berfungsi sebagai medium penghantar panas, menambah rasa gurih dan kalori dalam bahan. Kerusakan minyak selama penggorengan akan mempengaruhi mutu dan nilai gizi bahan yang digoreng. Minyak yang rusak akibat proses oksidasi dan polimerisasi akan menghasilkan produk yang kurang menarik dan cita rasa yang tidak enak. Hasil oksidasi lemak dalam bahan pangan tidak hanya mengakibatkan rasa dan bau yang tidak enak, tetapi juga dapat menurunkan nilai gizi karena kerusakan vitamin (karoten dan tokoferol) dan asam lemak esensial dalam lemak

METODE

Rencana dari tim pengabdian pada masyarakat adalah menawarkan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan manajemen usaha serta penyediaan alat tepat guna untuk

memasak, mengiris dan menggoreng krupuk, agar lebih cepat dalam proses penyelesaian pembuatan krupuk.

Langkah solusi dari pengabdian

Untuk membantu para mitra pembuat krupuk lontongan, agar dapat meningkatkan penghasilan, maka perlu adanya langkah adalah sebagai berikut : (a) meningkatkan pengetahuan tentang manajemen keuangan dalam usaha krupuk lontongan, sehingga dapat diketahui keuntungannya. (b) memperluas pasar atau penjualan. (c) melakukan inovasi baik dalam bentuk maupun rasa dari krupuk lontongan. (d) meningkatkan kapasitas produksi dan memperbaiki proses produksi krupuk lontongan dengan penyediaan kompor gas, dandang yang besar, alat iris, alat press dan alat tiris untuk meningkatkan proses produksi.

Mitra sasaran sangat mendukung program hibah perguruan tinggi Untag Surabaya dengan memberikan jawaban secara detil setiap pertanyaan yang diajukan dan membuat pernyataan dengan sukarela untuk menjadi mitra sasaran serta berperan aktif dalam menentukan permasalahan. Hasil diskusi pada saat itu disepakati setiap mitra mendapatkan alat tepat guna, agar dapat membantu meningkatkan proses produksi agar volumenya lebih banyak guna memenuhi permintaan masyarakat yang meningkat.

Hasil Dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan yang dilakukan selama ini oleh para mitra usaha krupuk lontongan bermanfaat bagi masyarakat sekitar karena tersedianya krupuk dengan harga yang relative murah dan menciptakan lapangan kerja bagi Ibu Timah dan Ibu Juhairiyah, sehingga membantu untuk mempercepat proses produksinya. Mitra usaha agar lebih cepat menyediakan krupuk mentah atau sudah digoreng, sehingga perputaran uang lebih cepat dan keuntungan akan lebih meningkat. Kedua mitra UD. Makmor jaya dan UD Maju Sejahtera memiliki produk yang sama tetapi melayani konsumen yang tersebar di wilayah Bangkalan, bahkan ketika hari raya idul fitri banyak orang perantau pulang kampung, maka mitra harus menyediakan krupuk yang masih mentah dalam jumlah yang banyak. Kebanyakan perantau yang mau kembali akan bawa oleh-oleh krupuk dengan jumlah yang relative banyak, kemungkinan untuk dibagi ketetangganya. Perantau adanya yang dari luar pulau dan luar negeri seperti Malaysia.

Bahan baku sangat tersedia tetapi proses produksi selama ini dalam memasak menggunakan kayu bakar, dandang kecil dan mengiris manual, sehingga kecepatan produksi agak lambat. Mitra usaha diharapkan mampu membaca peluang terutama tentang peningkatan produksi dan inovasi pada krupuk tersebut. Namun demikian mitra usaha harus memperhatikan persaingan yang berkaitan dengan krupuk di pasaran, agar terjadi perbaikan kualitas cita rasa dan keragaman produk krupuk.

Kemasan sampai saat ini, hanya menggunakan plastic sesuai ukuran lalu ditali raffia. Krupuk akan tidak akan bertahan lama dan cepat melempem, maka perlu adanya kemasan yang memadai agar krupuk bisa bertahan lama. Tampilan kemasan sangat sederhana tidak ada kesan menarik bagi konsumen, hal ini akan terjadi jumlah penjualan tidak maksimal. Kalau dari segi selera krupuk yang diproduksi mitra sangat familier di masyarakat sekitar, sehingga konsumen selalu bertanya ketika tidak produksi.

Kendala yang dihadapi para mitra saat ini ketika musim hujan krupuk lama untuk kering, maka proses penggorengan agak tersendat. Krupuk ini sangat tergantung pada sinar matahari karena tidak memiliki mesin oven, namun mitra usaha masih belum mampu untuk

membeli mesin oven sebab produksi masih belum maksimal. Konsumen yang dilayani hanya sekitar desa Benangkah Kec. Burneh, Kab. Bangkalan dalam tiap harinya.

Proses Memasak yang lama dengan Dandang besar dan kompor gas.

Tim pengabdian melakukan pendampingan dalam proses menggunakan alat yang sudah diberikan dengan harapan bisa menggunakan alat secara baik dan tidak terjadi kecelakaan. Kegiatan sebelum mendapatkan mesin, para mitra menggunakan cara seperti gambar sebagai berikut :



Gambar : 1
Memasak pakai tungku



Gambar : 2
Memasak pakai tungku

Realisasi memasak dengan dandang besar memakai kompor gas.

Proses memasak dilakukan dengan Dandang besar dan kompor gas agar cepat masak, segera untuk melakukan pendinginan supaya dapat diiris dengan alat iris semi manual. Kompor yang digunakan satu tungku yang dikenal dengan kompor Jooss karena api besar dan dapat menerima beban sampai 10 kg. Sebelum hanya bisa melakukan 3 kg, sekarang bisa lebih 3 kali lipat, maka peningkatan produksi lebih banyak volume produksinya. Hasil dari proses menggunakan Dandang isi 10 kg dan kompor joss gas, maka proses masak lebih cepat dan banyak. Alat Dandang dan kompor gas adalah seperti gambar berikut ini.



Gambar 3. Sosialisasi ke Mitra



Gambar : 4 Tempat masak krupuk



Gambar : 5 Serah terima alat

Pengirisan krupuk dengan cara lama

Tim pengabdian melakukan pendampingan cara menggunakan alat yang sudah diberikan dengan harapan bisa menggunakan alat secara baik dan tidak terjadi kecelakaan. Sebab sebelumnya mengiris hanya menggunakan pisau, yang butuh tenaga yang ekstra hati-hati agar tidak tangan ikut diiri. Kegiatan sebelum mendapatkan alat mesin semi manual, para mitra menggunakan cara seperti gambar sebagai berikut :



Gambar : 6

Mengiris krupuk cara lama



Gambar : 7

Mengiris krupuk cara lama

Realisasi mengiris dengan alat semi manual.

Untuk mengiris butuh waktu yang sangat lama, bila menggunakan pisau dan perlu konsentrasi agar tidak terjadi kecelakaan. Dengan alat iris semi manual supaya mempercepat proses pengirisan krupuk dan hasilnya lebih rapi serta ukuran hampir sama. Alat semi manual akan membantu para mitra untuk produksi lebih banyak yang sebelumnya hanya berkisar 3 kg dalam satu adonan, maka adanya alat bisa lebih banyak sekitar 10 kg sehari. Konsumen ketika butuh krupuk selalu tersedia, keuntungan akan bertambah pula sesuai yang diinginkan. Permintaan meningkat diharapkan untuk menfaatkan tenaga keluarga dan bila sudah volume produksi semakin banyak, maka dapat mempekerjakan para tetangga sekitarnya.

Tiris minyak dengan cara lama

Tim pengabdian melakukan pendampingan dalam proses menggunakan alat tiris yang sudah diberikan dengan harapan bisa menggunakan alat secara baik dan krupuk cepat dikemas. Kegiatan sebelum mendapatkan alat tiris minyak, para mitra menggunakan alat tiris minyak manual berupa alat penyaring minyak.

Realisasi alat tiris minyak memakai listrik

Hasil penggorengan krupuk yang mau dijual di sekitar pedesaan ini, harus ditiris dulu agar cepat dilakukan pengemasan. Dengan proses yang cepat, maka penyediaan krupuk lebih banyak. Alat tiris hanya membantu mitra setelah krupuk digoreng, maka segera dikemas agak kualitas krupuknya lebih kriuk-kriuk. Kesukaan masyarakat Madura sudah biasa makan krupuk bahkan seringkali jadi ikan di saat makan. Alat mesin tiris adalah seperti gambar berikut ini.



Gambar : 9
Mesin tiris krupuk

Alat press cara lama

Tim pengabdian melakukan pendampingan dalam proses menggunakan alat tiris yang sudah diberikan dengan harapan bisa menggunakan alat secara baik dan krupuk cepat dikemas. Kegiatan sebelum mendapatkan alat tiris minyak, para mitra menggunakan alat pengemasan menggunakan alat manual berupa lilin atau dililit dengan tali raffia dan dikemas menggunakan plastik kresek biasa, sehingga pengemasan krupuk tidak higienis,

Realisasi alat press semi manual.

Hasil penggorengan krupuk yang mau dijual di sekitar pedesaan ini, harus ditiris dulu agar cepat dilakukan pengemasan. Dengan proses yang cepat, maka penyediaan krupuk lebih banyak. Alat tiris hanya membantu mitra setelah krupuk digoreng, maka segera dikemas agak kualitas krupuknya lebih kriuk-kriuk. Kesukaan masyarakat Madura sudah biasa makan krupuk bahkan seringkali jadi ikan di saat makan. Alat mesin tiris adalah seperti gambar berikut ini.



Gambar : 10
Alat press krupuk

Pembahasan

Usaha produksi krupuk dapat membantu untuk mengurangi pengangguran dan urbanisasi. Krupuk merupakan makanan masyarakat Indonesia dan hampir di semua orang buat krupuk lontangan baik skala mikro, kecil dan menengah guna untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Bahkan krupuk bisa sebagai pengganti lauk ketika orang sedang makan atau sebagai pendamping ikan. Namun bagi usaha kecil hanya menggunakan alat seadanya yang penting sudah bisa produksi krupuk, sebagai penghasilan keluarga. Untuk meningkatkan produksi krupuk, maka perlu adanya pendampingan dan evaluasi agar kegiatan ini bermanfaat bagi semua pihak yang terlibat, aktivitas yang akan dilakukan dengan melakukan pendampingan manajemen usaha tiga bulan kedepan. Dalam melakukan pendampingan para dosen selalu memberikan solusi kepada Mbok Timah dan Mbok Juahariyah terhadap masalah yang dihadapi sekarang sebab adanya pandemi covid 19. Kegiatan pendampingan lebih difokuskan pada pengelolaan usaha, keuangan dan produksi. Mbok Timah dan Mbok Juhariyah supaya dapat produksi dengan volume lebih banyak dan rasa sesuai selera konsumen. Memperhatikan pembukuan sederhana dibantu oleh anaknya

karena beliau tidak bisa baca tulis bahasa Indonesia yang sudah diajarkan sebelumnya, dilaksanakan dalam pencatatan.

Alat yang sudah diserahkan supaya dimanfaatkan se optimal mungkin karena dapat membantu untuk meringankan cara kerja produksi krupuk. Alat Dandang untuk memasak dengan kapasitas 10 kg yang sebelumnya hanya 3 kg, maka akan menghemat tenaga dan biaya karena selain Dandang besar dan pakai kompor gas joss untuk mempersingkat proses produksi. Setelah selesai memasak habis pendinginan, maka akan melakukan pengirisan dan supaya dilakukan dengan alat semi manual tapi sudah tidak menggunakan pisau lagi. Dengan pakai alat untuk mempercepat pengirisan karena jumlah yang di masak hampir 10 kg. Untuk konsumen yang akan membeli dalam keadaan belum digoreng sudah tersedia dan tinggal melakukan pengemasan agar krupuk tidak terjadi kerusakan saat tiba di tempat tujuan. Ada konsumen yang tidak mau ribet, maka mereka akan membeli yang sudah digoreng. Dalam proses penggorengan mitra sudah diberi alat mesin yakni alat tiris, yang gunanya untuk lebih cepat minyak goreng keluar dari krupuk, sehingga akan lebih cepat untuk melakukan pengemasan.

Membantu mengembangkan usaha mitra untuk melakukan inovasi pada krupuk yang akan dijual ke konsumen, karena faktor internal dan eksternal sangat mempengaruhi penghasilan dari mitra. Aspek internal adalah proses sering modal yang terbatas harus dilakukan sesuai permintaan dari konsumen, sedangkan eksternal adalah harga bahan baku kadangkala mengalami harga naik. Untuk menjaga kelangsungan hidup usaha krupuk, maka pelaku usaha harus beradaptasi dengan perubahan selera dan menjaga kontinuitas penyediaan krupuk. Perbaikan kemasan krupuk perlu menjadi perhatian karena selama ini hanya dikemas dengan plastic yang diikat dengan tali raffia. Bila adanya perubahan cara pengemasan maka konsumen akan tertarik karena persepsi bahwa krupuk itu dalam keadaan baik tidak mlemperm.

Bisa membuat catatan usaha lebih baik dan rapi, sehingga dapat diketahui keuntungan yang diperoleh. Dengan diberi pelatihan pembukuan sederhana, yang mencatat pembelian krupuk lontongan, sehingga dapat mengetahui keuntungan yang diperoleh oleh masing-masing pengusaha. Tanpa catatan yang tertip sulit mengetahui berapa keuntungan yang didapatkan. Keberhasilan dalam usaha tidak hanya dari sisi jiwa wirausaha yang kuat dari pengusaha tersebut, tetapi faktor penunjang yang lain seperti pembukuan keuangan harus dilakukan untuk membedakan antara uang rumah tangga dan uang usahanya. Contoh pembukuan adalah sebagai berikut :

BUKU
PEMBELIAN DAN PENJUALAN
KRUPUK

NO	TGL	KRUPUK	JUMLAH PEMBELIAN		JUMLAH PENJUALAN		SALDO
			KG/KANTONG	JUMLAH UANG	KG/KANTONG	JUMLAH UANG	

Surabaya, Oktober 2020
Pengusaha,

Kesimpulan

Hasil pembahasan diatas, memang agar kegiatan yang dilakukan menjadi jelas dan nyata, maka perlu melakukan simpulan adalah sebagai berikut :

1. Melakukan sosialisasi tim pengabdian pada para mitra untuk mengetahui kebutuhan akan alat yang dibutuhkan yang bisa membantu percepatan proses pekerjaan sehingga alat atau mesin dapat disepakati.
2. Alat dapat digunakan untuk mempercepat proses produksi dan untuk mengurangi beban kerja.
3. Melakukan pendampingan pada mitra agar usahanya dapat berkembang dalam bentuk proses produksi, pemasaran, pengemasan dan pencatatan keuangan pada mitra agar volume penjualan semakin meningkat.

Saran-saran

Para mitra usaha krupuk lontongan diharapkan dapat memahami saran yang disampaikan tim pengabdian adalah :

- a. Kepada para mitra supaya menggunakan alat yang sudah dimiliki agar proses pengerjaan krupuk lebih cepat dan alat yang sudah diterima supaya dipelihara dengan baik.
- b. Mitra harus cermat dalam menggunakan alat secara efektif artinya kalau memasak banyak maka alat harus dipakai tetapi bila kondisi hujan terus menerus, maka tidak perlu masak yang banyak.
- c. Para mitra supaya melakukan inovasi karena pesaing sangat ketat dan peluang usaha krupuk sangat terbuka lebar yang dapat membantu pemerintah untuk mengurangi pengangguran di pedesaan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Yayasan Perguruan 17 Agustus 1945 Surabaya dan LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya selaku penyandang dana pada pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Anandika, D. D. (2011). *Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum) Menurunkan Jumlah Leukosit pada Mencit Model Sepsis akibat Paparan Staphylococcus aureus*, 38(2), 97–100.
- As'ari, Ahmad Hisyam, (2013), *Peran UKM Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia*, <http://ariejayuz.blogspot.com>
- Halik Abdul, Sri Budi Kasiyati, Endah Budiarti, Ratnaningsih, (2015) *ibM, Pengembangan usaha warung kopi di Desa Bungah dan Desa Lasem, Kabupaten Gresik*, JPM17 : Jurnal Pengabdian Masyarakat 1 (02).
- Halik Abdul, Dony Perdana , M. Adhi Prasnowo, (2016), *Peningkatan Usaha Pengepul Barang Bekas Di Kota Surabaya*, Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya, Juli 2016, Vol. 02, No. 01, hal 29 – 38.
- Koswara, Sutrisno. (2009), *Pengolahan Aneka Kerupuk*, eBook Pangan.
- Livlinesia (1995), *Kajian beberpa factor pengembangan volumetric dan kerenyahan krupuk ikan*, IPB Bogor.
- Mohamed S, N. Abdullah dan MK. Muthu (1988), *Phsical properties of kropok (fried crisps) in relation to the amylopectin content of the starch flour* J.sc food agri 1989 (49) 369-317.
- Pradnya Paramita Hapsari, Abdul Hakim, dan Saleh Soeaidy, *Pengaruh Pertumbuhan Usaha Kecil Menengah (UKM) terhadap Pertumbuhan Ekonomi Daerah* (Studi di Pemerintah Kota Batu), Wacana– Vol. 17, No. 2 (2014) ISSN : 1411-0199 E- ISSN : 2338-1884