



PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK PEDAS PADA UMKM TANJUNG AUR DESA JENGGALU KABUPATEN SELUMA

Nola Windirah¹, Gita Mulyasari^{2*}, Muhammad Mustopa Romdhon³, Apri Andani⁴

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu

*E-mail: gita.mulyasari@unib.ac.id

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Tanjung Aur yang dijalankan oleh lembaga Kelompok Wanita Tani (KWT) Tanjung Aur Desa Jenggalu Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma sudah mengalami kerugian usaha keripik ubi kayu sejak Juni 2022. Sehingga produksi dengan terpaksa dihentikan (bangkrut). Permasalahan utama yang dihadapi yakni pengadaan bahan baku yang sulit dan tenaga pemasaran yang minim. Dari permasalahan tersebut, perlu adanya produk baru yang dapat diproduksi oleh UMKM tanpa harus menambah peralatan usaha secara signifikan. Hal ini dikarenakan adanya keterbatasan modal usaha akibat dari kebangkrutan yang dialami. Tim Pengabdian menawarkan solusi dari permasalahan yang sedang dihadapi UMKM Tanjung Aur berupa pembuatan produk usaha baru yakni aneka kerupuk pedas. Dengan pertimbangan teknik pengolahan terbilang mudah diterapkan pada UMKM, bahan baku yang berlimpah, sasaran pasar sangat luas (warung kecil hingga toko besar) dan penggunaan peralatan yang sama dengan produksi keripik sebelumnya. Pengabdian ini akan dilakukan dengan metode sosialisasi/pengenalan produk kerupuk pedas dan pelatihan langsung terhadap pembuatan kerupuk pedas.

Kata kunci: kerupuk pedas; pelatihan; sosialisasi; UMKM

TRAINING IN MAKING SPICY CRACKERS ON MSME TANJUNG AUR IN JENGGALU VILLAGE SELUMA DISTRICT

ABSTRACT

The Tanjung Aur Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), which are run by the Tanjung Aur Women's Farmers Group (KWT) Jenggalu Village, Sukaraja District, Seluma Regency, have experienced losses in their cassava chips business since June 2022. So, production has been forced to stop (bankruptcy). The main problems faced are complex procurement of raw materials and minimal marketing personnel. From this problem, there is a need for new products that MSMEs can produce without significantly increasing business equipment. This is due to limited business capital due to bankruptcy. The Service Team offers a solution to the problems currently faced by Tanjung Aur MSMEs by making new business products, namely various spicy crackers. Considering that the processing technique is relatively easy to apply to MSMEs, the raw materials are abundant, the target market is very broad (small stalls to large shops), and they use the same equipment as previous chip production. This service will be carried out using the method of socialization/introduction of spicy cracker products and direct training on making spicy crackers.

Keywords: spicy crackers; training; socialization; MSMEs

PENDAHULUAN

Pengembangan UMKM desa menjadi sorotan utama saat ini bagi pemerintahan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Desa Jenggalu Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma menjadi salah satu desa yang sangat memperhatikan pengembangan UMKM desa dengan memanfaatkan kucuran dana desa. Melalui keberadaan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes), desa merangkul lembaga-lembaga desa seperti Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Kelompok Wanita Tani (KWT), dan Kelompok Tani dalam membentuk kegiatan usaha skala mikro, kecil dan menengah (UMKM).

KWT Tanjung Aur menjadi salah satu mitra Bumdes Desa Jenggalu Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma yang menjalankan usaha dalam bidang pengolahan Ubi Kayu menjadi Keripik dengan berbagai varian rasa dan pembuatan Juada Keras (Makanan Khas Suku Serawai Bengkulu). Pemilihan produk tersebut dikarenakan berdasarkan kemampuan yang dimiliki anggota KWT. Sejak Januari 2022, produksi keripik dan juada keras mulai diproduksi oleh UMKM Tanjung Aur. Produksi



keripik dilakukan sebanyak empat kali setiap bulannya dan produksi juada keras sebanyak dua kali setiap bulannya.

Usman dan Karmini (2020) membuktikan bahwa ketersediaan modal, ketersediaan bahan baku, dan ketersediaan upah dapat berpengaruh positif terhadap produktivitas tenaga kerja dan kualitas produk, dimana semakin rendah ketersediaan modal, bahan baku dan upah maka akan semakin rendah produktivitas dan kualitas produk dan sebaliknya. UMKM Tanjung Aur mengalami kendala utama berupa ketersediaan bahan baku ubi yang mulai terbatas dan berakibat meningkatnya harga bahan baku. Hal ini menyebabkan UMKM memutuskan untuk mengganti sumber bahan baku agar tidak mengalami kerugian terhadap kenaikan harga bahan baku yang semula. Akan tetapi, hasil produksi tidak sesuai dengan standart produk keripik sebelumnya, dimana keripik yang dihasilkan keras dan berakibat terjadinya penurunan terhadap pembelian hingga berada diposisi bangkrut. Kerugian yang dialami membuat usaha keripik ubi kayu yang dijalankan sudah tidak layak untuk diusahakan.

Pengadaan produk baru pada UMKM Tanjung Aur menjadi pilihan pertama dalam menjaga keberlangsungan Usaha. Produk baru yang memiliki ketersediaan bahan baku yang terjamin dan memiliki pasar yang luas dan mudah dijangkau. Tim pengabdian menawarkan solusi terhadap UMKM berupa produk kerupuk pedas. Dimana, teknik produksi yang mudah untuk diterapkan, bahan baku tersedia banyak dan mudah, serta pasar yang luas yang mudah dijangkau. Oleh karena itu, tim pengabdian dan UMKM Tanjung Aur sepakat untuk mengadakan pelatihan pembuatan aneka kerupuk pedas. Kerupuk pedas ini berbahan dasar ikan laut selengek yang cukup mudah diperoleh di Bengkulu karena Provinsi Bengkulu memiliki potensi pada perikanan tangkap. Kerupuk ikan merupakan salah satu produk olahan daging dengan menggunakan teknologi restrukturisasi, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar (Agusta, *et al.*, 2020).

METODE

Kegiatan pelatihan dilakukan pada bulan Juli 2023 dan berlokasi di Desa Jenggalu Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu. Sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah seluruh anggota KWT Tanjung Aur yang berjumlah 10 orang. Dalam mengatasi masalah yang terjadi pada mitra sebagaimana yang telah diuraikan, maka dalam program pengabdian kepada masyarakat ini di tawarkan beberapa metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metodedemonstrasi, pelatihan/penyuluhan (Huda, *et al.*, 2021).

Pengabdian pembinaan dilakukan agar dapat mewujudkan peran serta Universitas Bengkulu melalui program dari Tim Pengabdian untuk menyelesaikan permasalahan rendahnya pengetahuan masyarakat terhadap aneka kerupuk pedas. Upaya penyelesaian permasalahan pertama melalui beberapa kegiatan yakni :

- a) Mengukur pengetahuan anggota terhadap produk kerupuk pedas sebelum dilakukan kegiatan pengabdian.
- b) Sosialisasi materi terkait kerupuk pedas

Permasalahan kedua yaitu rendahnya keterampilan masyarakat dalam memproduksi kerupuk pedas. Beberapa kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan kedua diantara lain :

- a) Pengenalan berbagai jenis bahan baku kerupuk mentah yang dapat dijadikan kerupuk pedas.
- b) Praktek langsung pembuatan kerupuk pedas.
- c) Mengukur pengetahuan anggota terhadap produk kerupuk pedas setelah dilakukan kegiatan pengabdian.

Uraian kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk pedas sebagai berikut:

- a. Mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan anggota terhadap produk kerupuk pedas sebelum pelatihan
- b. Sosialisasi pengenalan produk kerupuk pedas
- c. Pengenalan bahan baku
- d. Praktek langsung pembuatan kerupuk pedas
- e. Mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan anggota terhadap produk kerupuk pedas setelah pelatihan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Pengetahuan Dan Keterampilan Anggota Terhadap Produk Kerupuk Pedas Sebelum Pelatihan

Pengukuran ini dilakukan dengan cara wawancara langsung kepada peserta pelatihan dengan memanfaatkan kuisioner yang telah disusun sebelumnya. Hasil kuisioner menunjukkan tingkat pengetahuan peserta terhadap produk kerupuk pedas sebelum dilakukan pelatihan. Hasil wawancara menunjukkan tingkat pengetahuan peserta secara rata-rata berada pada kategori 2 (sedang), meliputi pemahaman tentang konsep dan definisi kerupuk pedas memiliki kategori 3 (baik), bahan baku kerupuk pedas pada kategori 2 (sedang) dan cara pembuatan kerupuk pedas kategori 1 (buruk). Hal demikian dikarenakan, peserta sering mengkonsumsi kerupuk pedas, namun belum pernah membuat secara langsung.

Sosialisasi Pengenalan Produk Kerupuk Pedas

Sosialisasi dilakukan secara langsung oleh tim pelaksana pengabdian dengan memanfaatkan *power point* yang telah dicetak sebelumnya. Sosialisasi meliputi pengenalan bahan baku dan jenis kerupuk pedas yang telah ada di pasaran. Selain itu, informasi peluang pasar juga disampaikan pada tahapan sosialisasi ini. Berikut *power point* yang disampaikan pada kegiatan sosialisasi:



Gambar 1. Materi Sosialisasi

Praktek Langsung (Pengenalan Bahan Baku dan Pembuatan Basreng)

Tahapan ini dilakukan kegiatan pembuatan kerupuk pedas secara langsung. Kerupuk pedas yang dilatih terdiri dari dua jenis yakni bakso goreng (basreng) dan gepeng krenyes (gepre). Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan basreng dan gepre, dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Alat dan Bahan yang digunakan

Alat	Bahan
Kompor	Tepung sagu 5 kg
Kuali ukuran 32	Batu es
Sendok goreng	Ikan giling 2 kg
Penyaring	Telur 4 butir
Nampan plastik	Minyak goreng 4 liter
Toples tutup	Garam secukupnya
Baskom peniris minyak	Penyedap rasa secukupnya

Cara Membuat Basreng:

1. Campur dan aduk rata tepung, ikan giling, telur, batu es, dan garam
2. Rebus adonan membentuk bakso
3. Bekukan bakso selama 2 hari
4. Potong bakso membentuk kubus setelah tidak beku lagi
5. Panaskan minyak goreng di wajan (suhu sedang)
6. Goreng potongan bakso di api kecil
7. Tiriskan
8. Tabur bakso goreng dengan bubuk cabe hingga merata menggunakan toples tertutup

Cara membuat Gepre:

1. Campur dan aduk rata tepung, ikan giling, telur, batu es, dan garam
2. Bekukan adonan selama 2 hari
3. Bentuk adonan menjadi tipis dan kecil setelah adonan tidak beku lagi
4. Panaskan minyak goreng di wajan (suhu sedang)
5. Goreng adonan yang sudah dibentuk
6. Tiriskan
7. Tabur gepre dengan bubuk cabe hingga merata menggunakan toples tertutup

Seluruh tahapan pembuatan ini dilakukan oleh peserta pelatihan secara langsung dengan arahan dari tim pengabdian. Proses pelatihan berjalan dengan sangat baik, ditunjukkan dengan keberhasilan produk yang dihasilkan oleh peserta yakni produk yang renyah, pedas dan enak (Gambar 2).



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan

Mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan anggota terhadap produk kerupuk pedas setelah pelatihan

Tahapan terakhir pada kegiatan ini yaitu mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan anggota pelatihan terhadap produk kerupuk pedas. Tahapan ini dilakukan dengan cara melakukan wawancara melalui kuisioner yang telah disiapkan sebelumnya. Hasil wawancara menunjukkan tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan mengalami peningkatan, dimana sebelum dilakukan pelatihan tingkat pemahaman dan keterampilan peserta terhadap produk kerupuk pedas pada kategori 2 (sedang) dan setelah dilakukan pelatihan tingkat pemahaman dan keterampilan peserta menjadi 3 (baik). Dengan kata lain, pemahaman peserta terhadap definisi kerupuk pedas, informasi bahan baku kerupuk pedas, dan keterampilan membuat kerupuk pedas meningkat. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dilakukan dengan baik dan berhasil.

**SIMPULAN**

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu 1) tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan terhadap produk kerupuk pedas mengalami peningkatan setelah dilakukan kegiatan PPM, dan 2) produk Basreng dan Gepre berhasil dibuat oleh peserta pelatihan. Diharapkan pelatihan ini dapat menumbuhkan minat dan potensi anggota KWT Tanjung Aur untuk membentuk usaha yang memproduksi Basreng dan Gepre.

UCAPAN TERIMA KASIH (jika ada)

Kami selaku pelaksana kegiatan PKM mengucapkan terima kasih kepada anggota KWT Tanjung Aur Desa Jenggalu Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu atas partisipasinya dalam kegiatan ini. Semoga kegiatan PKM ini dapat bermanfaat dalam mengembangkan potensi kewirausahaan anggota KWT dan juga masyarakat Desa Jenggalu.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & Rahmayuni. 2020. Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1): 68 - 82. <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- Huda, N., Pratiwi, A., Zulianti, R., Tinggi, S., Ekonomi, I., & Masyarakat, I. B. 2021. Pelatihan Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Tuna Asakota Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat Indonesia . Kelurahan ini memiliki wilayah pesisir pantai Sebelah Timur Desa Nipa, Sebelah Barat Desa Rite, Sebelah sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional. 2(2), 1.
- Usman, R., Karmini, N. L. 2020. Pengaruh Ketersediaan Modal, Bahan Baku dan tingkat upah terhadap produktivitas tenaga kerja dan kualitas produk. *E-Jurnal EP Unud*. 10(10): 4339-4377.