



REBRANDING KRUPUK KEDELAI CAP MAKMUR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN DAYA JUAL SEKALIGUS PERBAIKAN GIZI MASYARAKAT

Fauzatul Laily Nisa¹, Amalia Lailatul Hasanah², Marseto³,

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UPN "VETERAN" Jawa Timur

Email: f.laily.nisa.es@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang memiliki daya cerna tinggi dan harga yang cenderung relatif lebih murah dibandingkan protein hewani. Salah satu usaha dari kedelai adalah kerupuk kedelai Cap Makmur, yang dirintis oleh Ibu Siti Aminah selama kurang lebih 5 tahun yang bertempat di daerah Kelurahan Bendo, Kota Blitar. Permasalahan yang kami temukan setelah menjalankan observasi dan peninjauan lapangan proses pemasaran yang masih dalam lingkup kecil, dan masih belum adanya izin edar baik itu NIB ataupun P-IRT. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah membantu mitra baik dari segi pemasaran dan membantu untuk mendapatkan izin edar dari dinas kesehatan agar dapat dipasarkan lebih luas lagi. Metode yang kita lakukan untuk kegiatan pengabdian ini adalah metode penelitian secara deskriptif. Langkah yang pertama yaitu observasi dan peninjauan lapangan untuk mendapatkan data dari beberapa pemilik UMKM kerupuk kedelai yang ada di kelurahan Bendo. Langkah selanjutnya yaitu perencanaan mengenai hal-hal apa saja yang perlu dilakukan agar bisa mendaftarkan produk Ibu Siti Aminah untuk mendapatkan nomor PIRT dan mulai melaksanakan beberapa rencana yang telah dirancang. Setelah semua langkah selesai dan berhasil mendapatkan nomor P-IRT, kami melakukan evaluasi tentang progress yang didapatkan dari sebelum dan sesudah mendapatkan nomor P-IRT serta progress setelah pembuatan *e-commerce*. Dari hasil evaluasi, didapatkan kesimpulan bahwa sebelum mendapatkan nomor P-IRT kami harus mengganti salah satu bahan yang ada di kerupuk kedelai. Garam bleng akan diganti dengan garam STPP (*Sodium Tripolyphosphate*). Dengan adanya nomor P-IRT diharapkan kerupuk kedelai cap makmur bisa dipasarkan lebih luas dengan pembuatan akun *e-commerce shopee*.

Kata kunci: Kerupuk Kedelai, UMKM Cap "Makmur", PIRT, STPP

REBRANDING OF PROSPEROUS STAMPED SOYBEAN CRACKERS AS AN EFFORT TO INCREASE MARKETABILITY AND TO IMPROVE COMMUNITY NUTRITION

ABSTRACT

Soybean is a source of vegetable protein that has high digestibility and the price tends to be relatively cheaper than animal protein. One of the soybean businesses is the Cap Makmur soybean cracker, which was initiated by Mrs. Siti Aminah for approximately 5 years located in the Bendo Village area, Blitar City. The problems that we found after carrying out field observations and field observations of the marketing process were still small in scope, and there was still no distribution permit, either NIB or P-IRT. The purpose of this service activity is to help partners both in terms of marketing and help to get distribution permits from the health department so that they can be marketed more widely. The method we use for this service activity is a descriptive research method. The first step is observation and field observation to obtain data from several soybean cracker MSME owners in Bendo village. The next step is planning what things need to be done in order to register Ibu Siti Aminah's products to get a PIRT number and start implementing some of the plans that have been designed. After all the steps are completed and we have succeeded in getting the P-IRT number, we evaluate the progress obtained from before and after getting the P-IRT number and the progress after *e-commerce* creation. From the evaluation results, it was concluded that before getting the P-IRT number we had to replace one of the ingredients in the soybean crackers. Bleng salt will be replaced with STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) salt. With the P-IRT number, it is hoped that the prosperous stamped soybean crackers can be marketed more widely by creating a *shopee e-commerce* account.

Keywords: Soybean Crackers, MSME Cap "Makmur", PIRT, Legality, STPP



PENDAHULUAN

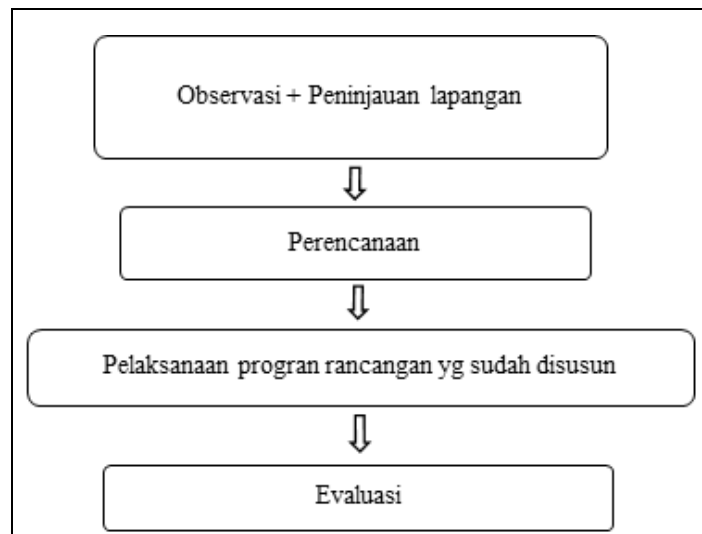
Sumber protein yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dapat didapatkan dari protein hewani dan protein nabati. Adapun protein hewani didapatkan dari daging, ikan, dan susu. Sedangkan protein nabati didapatkan dari tahu dan tempe. Protein hewani dari segi nutrisi memiliki komposisi protein yang lebih lengkap dan tinggi, namun untuk konsumsi protein hewani di Indonesia cenderung masih rendah. Oleh karena itu salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat Indonesia yaitu melalui protein nabati contohnya kedelai. Kedelai merupakan sumber protein nabati yang tinggi dengan harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan protein hewani. Banyak usaha baik skala kecil maupun menengah yang bergerak dibidang produk olahan kedelai, salah satunya adalah kerupuk kedelai.

Kerupuk kedelai merupakan makanan ringan yang dapat dimakan setiap saat dan dimanapun, serta juga untuk menambah protein nabati yang masuk ke tubuh dari kedelai. Karena proses pembuatan kerupuk salah satunya yaitu kerupuk kedelai ini masih menggunakan "*uyah bleng*" atau biasa disebut boraks, maka kami menyarankan agar produksi kerupuk kedelai tidak lagi menggunakan uyah bleng akan tetapi bisa diganti dengan garam STPP. *Bleng* disini dapat berupa larutan atau juga bisa berupa berbentuk padat seperti garam berwarna kuning. Untuk *bleng* yang berbentuk padat kini bisa ditemukan di toko - toko di pulau Jawa (Anggraini, 1994). *Bleng* merupakan jenis boraks yang biasa digunakan dalam tambahan bahan pangan. Apabila *bleng* atau Boraks yang dikonsumsi dikonsumsi secara kumulatif dan penggunaannya berulang-ulang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan yaitu tanda dan gejala akut : muntah, diare, merah dilendir, konvulsi, depresi dan gangguan SSP (Susunan Syaraf Pusat). Sedangkan tanda dan gejala kronis : nafsu makan menurun, gangguan pencernaan, gangguan SSP seperti bingung dan bodoh, anemia, rambut rontok dan kanker.

Bleng atau boraks sampai saat ini masih banyak digunakan bebas oleh masyarakat Indonesia terutama untuk pembuatan kerupuk. Karena harga *bleng* cenderung lebih murah, masyarakat tetap menggunakan *uyah bleng* untuk menekan biaya produksi (Nasution, 2009). STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) digunakan sebagai bahan pengikat air agar air dalam adonan tidak mudah menguap sehingga permukaan adonan tidak cepat mengering dan mengeras. *Sodium tripolyphosphate* juga dapat digunakan untuk menggantikan penggunaan boraks pada makanan. STPP ini mempunyai tekstur kecil-kecil halus seperti garam, STPP bereaksi dengan pati. Ikatan antara pati dengan fosfat diester atau ikatan silang antar gugus hidroksil (OH), akan menyebabkan ikatan pati menjadi kuat, tahan terhadap pemanasan, dan asam sehingga dapat menurunkan derajat pembengkakan granula, dan meningkatkan stabilitas adonan. STPP dapat menyerap, mengikat dan menahan air, meningkatkan *Water Holding Capacity* (WHC), dan keempukan (Thomas, 1997). penggunaan STPP ini dianggap lebih aman dikarenakan penggunaannya diatur dalam Permenkes No. 722/Menkes/Per/IX/1988. Penggantian *garam bleng* menjadi garam STPP ini selain lebih sehat, warna dari kerupuk kedelai juga lebih cerah, yang sebelumnya berwarna gelap jika menggunakan *uyah bleng*. Sehingga dengan penggantian uyah bleng ke STPP akan menarik minat pembeli baik dari segi warna dan rasa. Selain itu proses penggorengan kerupuk kedelai dengan garam STPP cenderung lebih gampang dan memudahkan konsumen, jadi selain dapat memperbaiki gizi dari penggantian *uyah bleng* ke STPP juga dapat meningkatkan daya jual dari kerupuk kedelai. Selain itu apabila kerupuk kedelai cap "Makmur" dirasa sudah cukup aman setelah penggantian *garam bleng* menjadi garam STPP maka akan sangat mudah untuk mendapatkan nomor izin P-IRT dari Dinas Kesehatan sebagai bukti bahwa produk kerupuk kedelai cap "Makmur" Ibu Siti Aminah aman untuk dikonsumsi dan terhindar dari bahan berbahaya. Setelah mendapatkan nomor P-IRT, inovasi kemasan dan pembuatan akun *e-commerce* dapat dilakukan untuk menambah jangkauan pasar dari produk kerupuk kedelai cap "makmur" Ibu Siti Aminah. Dengan itu diharapkan dapat menambah pendapatan Ibu Siti Aminah yang semula konsumen hanya dari wilayah Blitar menjadi dari seluruh wilayah.

METODE

Metode pelaksanaan dari program *rebranding* produk krupuk kedelai di Kelurahan Bendo Kota Blitar ini dilakukan dengan menggunakan metode pendampingan dan pelatihan pada UMKM tersebut. Tahapan metode dalam pelaksanaan program kegiatan *rebranding* krupuk kedelai dilakukan sebagai berikut.



Berikut ini merupakan alur kegiatan dalam proses rebranding produk krupuk kedelai dilakukan dalam beberapa tahap, sebagai berikut :

1. Observasi dan peninjauan lapangan

Tahapan observasi dan peninjauan lapangan dilakukan dengan mengunjungi beberapa UMKM krupuk kedelai yang terletak di kelurahan Bendo Kota Blitar. Dalam tahapan ini kami juga turut mengidentifikasi mengenai permasalahan yang dihadapi oleh UMKM krupuk kedelai tersebut. Dari hasil kunjungan yang telah kami lakukan, kami sepakat untuk membantu UMKM krupuk kedelai cap “makmur” milik ibu Siti Aminah. Permasalahan yang sedang dihadapi oleh UMKM ini berkaitan dengan pemasaran produk krupuk kedelai yang dinilai masih sangat minim sehingga tidak bisa menjangkau pasar secara luas. Strategi pemasaran yang dilakukan ibu Siti Aminah ini hanya melalui mulut ke mulut dan dititipkan di toko terdekat. Belum lagi, permasalahan mengenai belum adanya perizinan produk secara P-IRT juga membuat produk olahan krupuk kedelai tidak bisa menjangkau toko besar seperti swalayan maupun supermarket. Ibu Siti Aminah belum berani mendaftarkan produknya ke dinas kesehatan untuk mendapatkan nomor P-IRT karena bahan baku dari produknya masih menggunakan bahan berbahaya yang dilarang oleh dinas kesehatan, yaitu garam *bleng*. Garam *bleng* ini merupakan salah satu jenis boraks yang biasanya digunakan pelaku usaha seperti usaha krupuk, salah satunya ibu Siti Aminah. garam *bleng* ini sangat bahaya bagi kesehatan manusia apabila dikonsumsi secara terus-menerus dan dalam jangka panjang. Karena permasalahan tersebut, pelaku UMKM ini juga dihadapkan dengan kendala mengenai persepsi buruk masyarakat terhadap bahan pembuatan produk krupuk yang salah satunya menggunakan bahan berbahaya yaitu garam *bleng* yang disinyalir tidak baik untuk kesehatan serta mengganggu penyerapan gizi dari kedelai itu sendiri. Bahaya penggunaan garam *bleng* ini pun juga menjadi salah satu penurunan minat masyarakat untuk mengkonsumsi krupuk sehingga dampak lebih lanjutnya juga akan menghambat penjualan produk secara lebih luas.

2. Perencanaan

Perancangan inovasi serta pemecahan berbagai permasalahan yang berkaitan dengan usaha produk olahan krupuk kedelai dilakukan dengan mencari beberapa informasi dari lembaga laboratorium serta lembaga terkait yang berhubungan dengan P-IRT mengenai persyaratan pengecekan serta perizinan produk makanan. Salah satu lembaga terkait yang kita datangi adalah Dinas Kesehatan Kota Blitar. Pihak Dinas Kesehatan memberitahu apa saja informasi mengenai bahan apa saja yang aman untuk digunakan dalam proses pembuatan krupuk kedelai. Pihak selanjutnya yang didatangi yaitu DPMPTSP (Dinas Penanaman Modal Pelayanan Terpadu Satu Pintu) untuk mencari informasi mengenai langkah apa saja yang perlu dilakukan untuk mendapatkan PIRT salah satunya adalah pembuatan PKKPR (Persetujuan Kesesuaian Kegiatan Pemanfaatan Ruang) dan NIB (Nomor Induk Berusaha). Setelah berbagai informasi telah terkumpul kemudian di susunlah beberapa



rancangan program dalam usaha *rebranding* produk kerupuk kedelai yang mana didalamnya berisikan mengenai :

1. Penggunaan STPP sebagai pengganti garam *bleng* yang berbahaya dalam makanan.
2. Perizinan P-IRT
3. Pemasaran produk melalui media digital
4. Inovasi kemasan produk

3. Pelaksanaan program rancangan yang sudah disusun

Pelaksanaan program ini merupakan implementasi dari beberapa rancangan program yang telah disusun sebelumnya. Implementasi dari rancangan program dalam upaya *rebranding* kerupuk kedelai dijabarkan lebih lanjut sebagai berikut :

a. Penggunaan STPP sebagai pengganti garam *bleng* yang berbahaya dalam makanan

Penggunaan garam STPP sebagai pengganti garam *bleng* menjadi salah satu bentuk upaya perbaikan mutu produk kerupuk kedelai. Seperti yang telah kita ketahui garam *bleng* terbukti berbahaya bagi kesehatan. Oleh karena itu kami mahasiswa KKN memberi solusi kepada pelaku UMKM untuk berhenti menggunakan garam *bleng* sebagai bahan pembuatan kerupuk kedelai dan menggantinya dengan garam STPP yang lebih aman bagi kesehatan. Selain itu, penggunaan garam STPP juga sangat direkomendasikan oleh pihak dinas kesehatan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. Upaya penghentian penggunaan garam *bleng* ini juga menjadi salah satu bentuk usaha dasar kami supaya ketika sampel produk kerupuk kedelai ini dilakukan pengecekan di laboratorium bisa terbukti aman bagi kesehatan, sehingga berdampak terhadap kemudahan dalam perolehan perizinan produk pada P-IRT. Jadi diharapkan juga Ibu Siti Aminah selaku pemilik usaha kerupuk kedelai Cap “Makmur” mengetahui perbedaan penggunaan garam *bleng* dan STPP.

b. Perizinan P-IRT

Perizinan P-IRT dilakukan dengan tujuan agar produk kerupuk kedelai kami bisa terbukti aman untuk dikonsumsi. Dengan demikian, konsumen akan jauh lebih yakin untuk mengonsumsi olahan kerupuk kedelai ini. Perizinan P-IRT ini juga akan berdampak terhadap perluasan produk olahan kerupuk kedelai ini, karena dengan adanya P-IRT maka pemasaran produk kerupuk kedelai bisa menjangkau pasar lebih luas bahkan bisa dengan mudah diterima oleh swalayan ataupun supermarket. Langkah - langkah pengajuan perizinan P-IRT adalah sebagai berikut :

1. Bertanya ke dinas kesehatan mengenai apa saja persyaratan yang harus dilengkapi untuk mendapatkan P-IRT. Seperti berkas - berkas apa saja yang harus dipersiapkan dan yang dibutuhkan.
2. Membawa ke laboratorium sampel kerupuk kedelai untuk diuji kandungan apa saja yang terkandung dalam kerupuk kedelai. Untuk langkah ini, tidak hanya kerupuk kedelai saja yang harus diuji ke laboratorium, kandungan air yang ada di rumah Ibu Siti Aminah juga harus diuji apakah air yang digunakan untuk pembuatan adonan kerupuk merupakan air yang aman bagi kesehatan atau tidak. Ibu Siti Aminah juga harus diuji mengenai penyakit hepatitis A. jadi harus dipastikan bahwa Ibu Siti Aminah sehat dan tidak terpapar penyakit menular hepatitis A. Setelah hasil laboratorium keluar dan hasilnya aman, langkah selanjutnya yaitu penyerahan berkas - berkas ke DPMPTSP.
3. Membuat NIB (nomor induk berusaha) dan PKKPR (Persetujuan Kesesuaian Kegiatan Pemanfaatan Ruang) ke dinas penanaman modal PTSP. Langkah awal yang harus dilakukan yaitu pengurusan PKKPR. PKKPR atau persetujuan kesesuaian kegiatan pemanfaatan ruang merupakan persetujuan kesesuaian antara rencana kegiatan pemanfaatan ruang dengan rencana tata ruang. PKKPR ini juga sekaligus menggantikan izin lokasi dan berbagai izin pemanfaatan ruang. Syarat pembuatan NIB ini harus memiliki PKKPR dahulu sebagai bukti bahwa usaha kerupuk kedelai cap makmur telah memiliki izin lokasi atau izin pemanfaatan ruang.
4. Mengumpulkan berkas - berkas yang diperlukan untuk mendapatkan NIB. Apabila ibu Siti Aminah telah memiliki PKKPR maka proses pembuatan NIB dapat dilakukan. Pembuatan NIB ini hanya berlangsung sekitar 1 jam apabila berkas - berkas yang dibutuhkan telah terlengkapi. Proses pembuatan NIB juga bisa diakses secara online di website OSS.



5. Pengajuan P-IRT ke dinas kesehatan setelah mendapatkan NIB. Langkah terakhir yaitu pengajuan P-IRT ke Dinas Kesehatan dengan menyerahkan berkas - berkas dan hasil laboratorium untuk mendapatkan nomor P-IRT setelah mendapatkan NIB dan terbukti kalau hasil laboratorium terbukti aman.

c. Pemasaran produk melalui media digital

Pemasaran produk melalui media digital dilakukan sebagai bentuk upaya untuk memperluas jangkauan pangsa pasar produk. Dengan penggunaan media digital ini memungkinkan produk kerupuk kedelai bisa di jual ke luar kota, luar provinsi bahkan luar pulau. Dalam proses pemasaran produk melalui media digital ini kami memanfaatkan media belanja online shopee. Pemasaran online diawali dengan pembuatan akun toko di shopee untuk penjualan produk kerupuk kedelai. Karena Ibu Siti Aminah tidak paham akan sosial media maka langkah awal yang kami lakukan adalah mengedukasi akan pentingnya sosial media dalam dunia usaha. Setelah ibu Siti Aminah menyetujui tentang pemasaran lewat sosial media, kami pun mengajari beliau bagaimana cara mengoperasikan untuk menjual dan memasarkan lewat sosial media. Untuk identitas tokonya kami beri nama “Kerupuk Kedelai Cap Makmur”. Dengan pemanfaatan media toko online shopee ini kami berharap penjualan kerupuk bisa lebih banyak, lebih efektif dan pastinya menjangkau wilayah pangsa pasar yang lebih luas.

d. Inovasi kemasan produk

Inovasi kemasan produk kerupuk kedelai dilakukan dengan cara merubah penggunaan kemasan plastik, dari kemasan plastik yang tipis menjadi kemasan plastik yang lebih tebal. Inovasi ini dilakukan didasari oleh alasan karena penggunaan kemasan plastik yang tipis dinilai kurang aman, karena ditakutkan saat proses penjualan atau pemasaran, plastik mudah robek sehingga kurang menarik minat konsumen. oleh sebab itu, penggunaan kemasan plastik yang lebih tebal menjadi salah satu bentuk upaya agar produk kerupuk kedelai jauh lebih menarik minat konsumen, lebih aman serta menambah nilai jual produk kerupuk kedelai.

4. Evaluasi

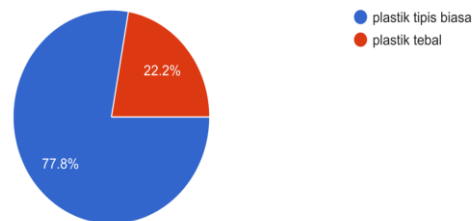
Penggantian garam bleng menjadi STPP dan proses *legalitas* untuk mendapatkan nomor P-IRT ini Ibu Siti Aminah merasa puas dikarenakan kerupuk yang diproduksi jadi lebih sehat, warna kerupuk jadi lebih menarik, dan kerupuk kedelai yang digoreng juga lebih cepat mengembang. Konsumen pun jadi lebih tertarik untuk membeli karena mereka merasa lebih aman dan sehat dengan adanya nomor P-IRT yang tertera pada label kemasan kerupuk kedelai cap “Makmur”, hal ini juga sebagai bukti bahwa bahan baku yang digunakan pada usaha Ibu Siti Aminah merupakan bahan yang aman untuk dikonsumsi dan tidak mengandung bahan berbahaya. Inovasi kemasan dari plastik tipis menjadi plastik tebal juga direspon positif oleh Ibu Siti Aminah, hal ini dikarenakan penggunaan plastik tebal dianggap lebih aman. Kemasan yang baru jauh lebih baik, tidak gampang sobek saat dibuka atau tergores benda tajam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Upaya *rebranding* produk krupuk kedelai diatas mampu meningkatkan daya jual produk yang lebih besar. Disamping itu, perubahan dalam penggunaan garam *bleng* menjadi garam STPP juga mampu menambah minat konsumen untuk membeli krupuk kedelai dengan alasan sudah tidak mengandung zat berbahaya. Tidak hanya itu saja, penggunaan garam STPP selain lebih sehat ternyata juga menambah mutu kerupuk kedelai, terbukti dari warna kerupuk yang jauh lebih bersih pada saat digoreng.

**a. Hasil kuesioner mengenai inovasi kemasan produk kerupuk kedelai :**

3. kemasan bagaimanakah yang sering kalian jumpai saat membeli kerupuk kedelai ?
18 responses



Pertanyaan	Jawaban
Kesan ketika mendapati kemasan dengan plastik tipis	• cenderung mudah robek • kurang aman dalam hal proteksi makanan • kurang menarik • sederhana • mudah sobek • kurang menjaga kualitas • Saya rasa dengan plastik tipis dinilai masih kurang aman dalam hal proteksi makanan • standart • kurang menarik terkesan biasa saja • produk lebih murah • plastiknya tipis • mudah sobek dan tidak aman • cukup bagus • menarik dan tidak mudah lembek • kurang menjaga kualitas karna mungkin harganya yang murah • kurang menarik dan kurang menambah nilai produk • biasa saja • acuk tak acuh
Tanggapan ketika kemasan kerupuk kedelai dengan plastik tipis diganti dengan kemasan plastik tebal	• setuju • setuju • setuju, karena menambah nilai jual • lebih setuju • lebih efisien • lebih bagus • lebih menarik • setuju • bagus sekali • sangat setuju • lebih premium • sangat setuju • setuju • bagus dari segi kualitas • setuju , karena lebih aman



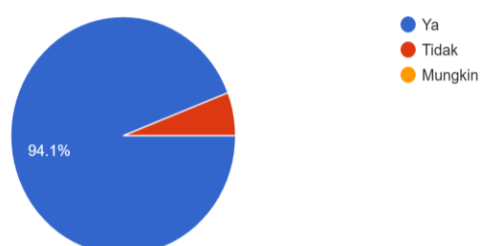
Alasan penggantian dari kemasan plastik tipis menjadi plastik tebal	• dengan digantinya plastik tipis menjadi plastik tebal diharapkan kemasan kerupuk menjadi lebih aman dan tidak mudah robek ketika tergores benda sekitar. • sangat setuju • lebih higienis, aman, dan lebih praktis • sangat bagus karena produk akan terlihat lebih proper, dan terlihat juga kualitas serta keamanannya. • lebih higienis dan menambah nilai jual produk akan terkesan lebih berkualitas dan premium • lebih premium • agar kriuknya lebih bertahan lama • semakin menarik kemasan maka akan menambah nilai plus dan meningkatkan minat pembeli • agar terlihat lebih bagus dan dari segi higienis penggunaan plastik tebal akan lebih aman karena tidak mudah robek • biar tidak mudah mlemperm • agar kemasan tidak mudah sobek • meminimalisir kerobekan • agar kemasan lebih aman dan menambah nilai estetika suatu produk • menambah daya tarik konsumen • dapat menjaga kualitas kerupuk kedelai • lebih efisien • lebih menarik dan terlihat kekinian • terkesan lebih premium
---	--

Dari hasil survei yang dilakukan melalui kuesioner yang disebar, didapatkan hasil bahwa sebanyak 83,3% dari 18 responden yang pernah memakan kerupuk kedelai, 77,8% orang masih menemui penjual kerupuk kedelai yang memakai plastik tipis untuk mengemas produknya salah satunya adalah kerupuk kedelai cap “makmur” milik Ibu Siti Aminah. Kesan para responden ketika menemui kemasan dengan menggunakan plastik tipis cenderung kurang menarik dan merasa kurang aman. hal ini dikarenakan kemasan mudah robek ketika tergores benda di sekitar sehingga mereka merasa penjual kurang memperhatikan kualitas kerupuk kedelai yang mereka jual. mereka lebih setuju apabila kemasan dengan plastik tipis diganti dengan plastik tebal yang menurut mereka cenderung terkesan lebih premium, lebih efisien, lebih aman, dan lebih higienis. Dari hasil survei itu kami berinisiatif untuk melakukan inovasi kemasan pada kerupuk kedelai cap “makmur” Ibu Siti Aminah dari plastik tipis menjadi plastik yang lebih tebal. Selain menjadi lebih menarik, penggunaan plastik tebal dirasa lebih aman, saat plastik tergores benda sekitar tidak mudah sobek jadi kerupuk kedelai yang ada didalamnya masih aman dan masih higienis sehingga akan menambah nilai jual dari kerupuk kedelai .

b. Hasil kuesioner mengenai penggantian garam bleng menjadi garam STPP

2. pernahkah anda mengonsumsi kerupuk kedelai ?

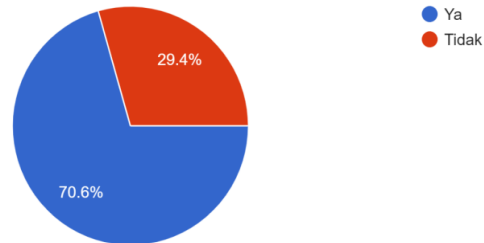
17 responses





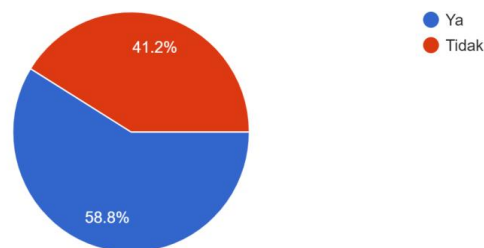
3. apakah anda tahu mengenai penggunaan garam bleng dalam pembuatan kerupuk kedelai ?

17 responses



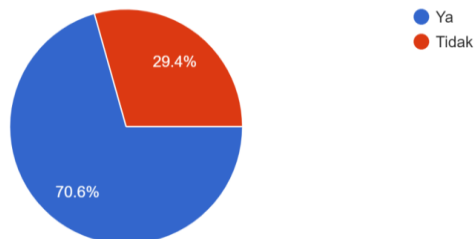
4. tahukah anda kalau garam bleng berbahaya bagi kesehatan ?

17 responses



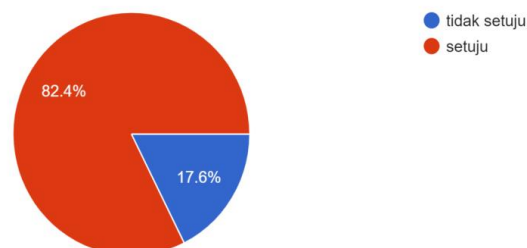
5. apakah kalian mengetahui penggunaan garam stpp untuk bahan makanan ?

17 responses



6. bagaimana tanggapan kalian apabila garam bleng diganti dengan garam stpp

17 responses





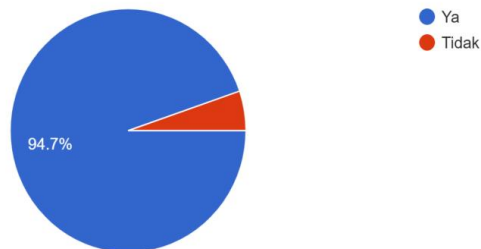
Alasan penggantian garam <i>bleng</i> menjadi garam STPP	• karena STPP lebih aman dan tidak memberikan efek bagi tubuh • karena garam STPP baik untuk kesehatan dan direkomendasikan oleh dinas kesehatan • karena garam bleng mengandung zat - zat yang kurang baik untuk tubuh • karena garam bleng berbahaya untuk kesehatan • karena membahayakan kesehatan • karena STPP baik untuk kesehatan • karena garam bleng tidak dianjurkan untuk dicampurkan di makanan • karena lebih sehat • karena lebih sehat • karena supaya lebih higienis dan tidak membahayakan • karena apabila garam bleng tidak baik digunakan secara terus menerus • tidak setuju diganti, karena garam bleng memiliki ciri khas yang khusus dan memang untuk pembuatan kerupuk • karena garam STPP lebih aman • agar tidak berbahaya • STPP memiliki manfaat yang lebih baik untuk kesehatan • tidak setuju diganti, karena garam bleng memang untuk pembuatan kerupuk • STPP lebih aman dan memang sudah dianjurkan.
--	---

Dari hasil survei melalui sebaran kuesioner diatas, didapatkan hasil bahwa 70,6% dari 17 responden tidak mengetahui bahwa garam *bleng* merupakan salah satu bahan dari pembuatan kerupuk kedelai. Selain itu, sebanyak 58,8% dari total responden juga tidak mengetahui bahwa garam *bleng* tidak baik untuk kesehatan tubuh manusia apabila dikonsumsi secara terus - menerus. Mereka tidak mengetahui bahwa makanan ringan yang sering mereka makan sebagai makanan ringan tersebut mengandung bahan berbahaya yang tidak baik untuk kesehatan tubuh mereka. penggunaan *bleng* apabila dikonsumsi secara terus - menerus dalam tubuh manusia dapat menimbulkan efek serius seperti muntah, diare, merah dilendir, konvulsi, depresi, dan gangguan SSP (Susunan Saraf Pusat). Namun sekarang ada garam yang direkomendasikan oleh pihak Dinas Kesehatan yaitu garam STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) yang digunakan sebagai bahan tambahan makanan dan berfungsi sebagai pengikat air agar air dalam adonan tidak mudah menguap sehingga permukaan adonan tidak cepat mengering dan mengeras. *Sodium tripolyphosphate* juga dapat digunakan untuk menggantikan penggunaan boraks pada makanan. Meskipun dari hasil kuesioner sebanyak 70,6% dari total responden tidak mengetahui akan penggunaan garam STPP dalam bahan tambahan makanan akan tetapi setelah mereka mengetahui akan bahaya nya garam bleng dan manfaat penggantian garam bleng menjadi garam STPP maka 82,4% dari total responden setuju akan penggantian tersebut . Alasan mereka menyetujui penggantian garam *bleng* menjadi garam STPP yaitu agar lebih aman dan tidak membahayakan kesehatan. Dari hasil kuesioner tersebut, kami sepakat untuk menawari Ibu Siti Aminah selaku pemilik usaha kerupuk kedelai cap “makmur” untuk mengganti bahan baku berupa garam *bleng* menjadi garam STPP yang jauh lebih aman. Dengan begitu kerupuk kedelai cap “makmur” juga akan lebih mudah untuk mendapatkan legalitas berupa nomor P-IRT dari Dinas kesehatan sebagai bukti bahwa produk yang Ibu Siti Aminah jual merupakan produk yang aman dari bahan - bahan berbahaya. sehingga konsumen akan lebih merasa aman dan kepercayaan konsumen juga akan semakin meningkat. Hal itu juga akan menambah luas jangkauan pemasaran Ibu Siti Aminah dalam memasarkan produknya.

**c. Hasil kuesioner mengenai pembuatan e-commerce**

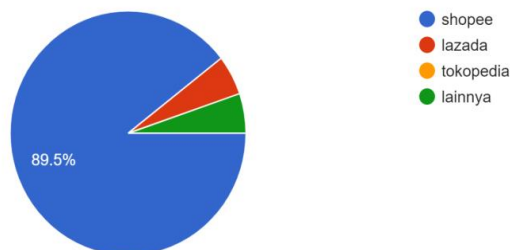
2. apakah anda customer layanan jual beli online ?

19 responses



3. e-commerce apa yang sering kalian gunakan ?

19 responses



5. menurut anda se berpengaruh apa e-commerce dan media sosial dalam bidang pemasaran suatu produk ?

19 responses



Seberpengaruh apa *e-commerce* dan media sosial dalam bidang pemasaran produk ?

- berpengaruh sekali karena produk dapat dikenal masyarakat luas
- berpengaruh sekali karena jangkauan pasar dapat lebih luas
- Sangat berpengaruh sekali karena produk dapat mudah dikenal di masyarakat luas terlebih lagi di dunia Maya (online) sehingga nantinya akan berdampak positif untuk meningkatkan penjualan produk tersebut
- berpengaruh sekali karena mengikuti perkembangan dimana produk lebih laris di *e-commerce*
- berpengaruh sekali karena di era sekarang masyarakat lebih banyak menggunakan teknologi



	• berpengaruh sekali karena dengan adanya pemasaran lewat <i>e-commerce</i> diharapkan penjualan tidak hanya di daerah saja , melainkan dari luar daerah pun juga dapat membeli • berpengaruh sekali karena lebih praktis di era digital • berpengaruh karena <i>e-commerce</i> memungkinkan penjual untuk menjangkau dan memperluas pangsa pasarnya sehingga pembeli yang jauh jaraknya dari tempat si penjual. • berpengaruh karena perkembangan zaman menuntut wirausahawan melakukan pemasaran secara digital agar dapat memasarkan produknya secara luas dan dapat mencapai target pasar yang diinginkan • berpengaruh sekali karena dapat meraup banyak pembeli, transaksi jual beli tidak terbatas ruang dan waktu, mempermudah pembeli dalam memperoleh barang atau kebutuhan apapun • berpengaruh karena produk dapat dikenal masyarakat luas • berpengaruh karena melalui <i>e-commerce</i> ataupun media sosial dapat menjadi sarana kita melebarkan pasar jual produk • berpengaruh karena dengan adanya <i>e-commerce</i> dapat memberikan dampak yang signifikan terutama dalam bidang pemasaran dengan banyak hal yang memudahkan serta seiring banyak pengguna, memasarkan sebuah produk menjadi hal yang efektif melalui sosmed dan <i>e-commerce</i> • berpengaruh karena dapat meningkatkan omset apabila berhasil dalam penjualan online • berpengaruh karena membantu untuk <i>branding</i> • berpengaruh karena dengan penggunaan <i>e-commerce</i> maka penjual bisa menjangkau pangsa pasar yang jauh lebih luas • berpengaruh karena jangkauan sosial media lebih luas • berpengaruh karena dengan adanya <i>e-commerce</i>, pelaku usaha dapat mengembangkan produknya ke semua kalangan konsumen • berpengaruh karena pasar yang dijangkau menjadi lebih luas
--	--

Hasil dari kuesioner mengenai penggunaan akun *e-commerce* yaitu, di zaman sekarang apalagi di era milenial banyak masyarakat yang sangat aktif dalam penggunaan sosial media. Dari hasil kuesioner sebanyak 94,7% dari total responden merupakan konsumen jual beli online. Dan sebanyak 89,5% merupakan pengguna akun *e-commerce* shopee. Maka dari itu kami pun berinisiatif untuk membuatkan akun *e-commerce* yaitu shopee untuk produk kerupuk kedelai cap “makmur” milik Ibu Siti Aminah melihat banyaknya pengguna shopee di Indonesia. Menurut para responden, dengan adanya akun *e-commerce* seperti shopee sangat memudahkan mereka yang jarak lokasinya berjauhan dengan lokasi produksi itu sendiri. Selain itu, dengan memasarkan produknya di akun shopee diharapkan jangkauan pasar dari produk kerupuk kedelai cap “makmur” menjadi lebih luas, jadi tidak hanya di wilayah kota Blitar saja melainkan bisa dari berbagai wilayah di Indonesia. Selain itu, transaksi juga lebih praktis seiring mengikuti perkembangan teknologi di zaman sekarang. Jangkauan pengguna sosial media pun sekarang juga lebih luas dari segala usia. Jadi diharapkan juga jangkauan konsumen pun juga lebih luas mulai dari anak - anak, remaja, dewasa, bahkan orang tua sekalipun. kami pun juga mengedukasi Ibu Siti Aminah mengenai bagaimana cara mengoperasikan, cara memasarkan, dan apa saja manfaat yang didapat dari penggunaan akun *e-commerce* tersebut.



KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Terjangkaunya harga bahan baku kedelai dapat menjadi alternatif protein nabati yang bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu hasil usaha dari kedelai adalah kerupuk kedelai Cap Makmur, usaha ini merupakan usaha mikro yang dirintis oleh Ibu Siti Aminah selama kurang lebih 5 tahun yang bertempat di daerah Kelurahan Bendo, Kota Blitar. Permasalahan yang kami temukan setelah menjalankan observasi dan peninjauan lapangan yaitu saat ini menjadi kendala mitra ini adalah proses pemasaran yang masih dalam lingkup kecil, dan masih belum adanya izin edar baik itu NIB ataupun P-IRT dikarenakan para pelaku usaha UMKM kerupuk kedelai yang ada di Kelurahan Bendo kebanyakan masih menggunakan garam bleng yang tidak dibolehkan pihak dinas kesehatan karena tidak baik bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam waktu jangka panjang. Oleh karena itu program kerja yang kami lakukan pertama kali yaitu mengganti garam bleng yang digunakan Ibu Siti Aminah dengan garam STPP yang disarankan oleh pihak Dinas Kesehatan agar produk yang dijual oleh Ibu Siti Aminah menjadi lebih sehat dan aman dikonsumsi untuk masyarakat. Selain itu dapat dengan mudah untuk mendapatkan izin edar berupa nomor P-IRT. Usaha kerupuk kedelai yang sudah memiliki izin edar dari dinas kesehatan berupa nomor p-irt menunjukkan bahwa kerupuk kedelai tersebut sudah terpercayai sehat dan tidak ada bahan - bahan pengawet berbahaya didalamnya. Dengan adanya nomor p-irt pun , usaha kerupuk kedelai dapat dipasarkan dengan jangkauan pasar lebih luas lagi. Inovasi kemasan juga kami lakukan mengingat Ibu Siti Aminah masih memakai plastik tipis, kami pun menyarankan Ibu Siti Aminah untuk mengganti plastik tipis dengan plastik yang lebih tebal agar terlihat lebih menarik, lebih premium, dan lebih aman. Selain itu pemasaran lewat media sosial pun juga bisa menjadi alternatif pemasaran agar kerupuk kedelai bisa dikenal masyarakat luas sebagai makanan ringan yang sehat. Mengingat pengguna media sosial di Indonesia sangatlah banyak terutama konsumen jual beli online seperti shopee. Diharapkan dengan memasarkan produknya di shopee, kerupuk kedelai cap “makmur” milik Ibu Siti Aminah dapat lebih dikenal masyarakat luas sebagai produk UMKM unggulan dari Kelurahan Bendo, Kota Blitar.

Saran

Dengan adanya legalitas berupa nomor P-IRT di produk kerupuk kedelai cap makmur, diharapkan para pelaku UMKM kerupuk kedelai yang lainnya bisa memperbaiki bahan baku yang mereka pakai untuk pembuatan kerupuk kedelai agar bisa memperoleh izin edar dan tidak menimbulkan bahaya bagi masyarakat atau konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

terima kasih kami ucapkan kepada tim yang telah membantu pelaksanaan survei ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Krisdiana, R. (2017). Potensi Pengembangan Produk Olahan Kedelai untuk Pemenuhan Kebutuhan Gizi Masyarakat. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* (p. 323).
- Rumijati, A., Asfiah, N., & Fuadiputra, I. R. (2021). Rebranding untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk di Kelompok Usaha Mikro Olahan Susu pada Ikatan Pengusaha ‘Aisyiyah (IPAS). *BUDIMAS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 3(1).
- Yuliarti, N. C., & Budiono, B. (2019). Sosialisasi Peningkatan Usaha Tahu Pada UD. Tagor Gebang Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 5(1), 59-65.
- Rohmani, S., Yugatama, A., & Prihapsara, F. (2018). Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo. *Agro Kreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 68-74.