



PENGEMBANGAN USAHA KRIPIK SINGKONG DI DUSUN LURING DESA SUKOPURO KECAMATAN JABUNG KABUPATEN MALANG

Dian Rokhmawati¹, Rachma Yuliana²

^{1,2}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Wisnuwardhana Malang
Email: diandjakfar@gmail.com

Abstrak

Dusun Luring merupakan dusun yang berada di desa Sukopuro Jabung. Wilayah desa Sukopuro mencakup 4 dusun yaitu dusun Luring, Karang Rejo, Kepuh dan Pandan Rejo. Luas wilayah desa Sukopuro adalah 630.935 hektar. Dengan wilayah kurang lebih 150 hektar dusun Luring termasuk dusun yang memiliki lahan pertanian cukup luas yakni 120 hektar. Lahan basah menghasilkan sayur-sayuran dan ubi jalar, sedangkan lahan kering menghasilkan tebu, singkong, jagung dan durian. Komoditas unggulannya adalah singkong. Usaha rumahan penduduk adalah produksi kripik singkong. Sayangnya usaha ini belum berjalan secara optimal. Salah satu usaha yang menjadi lokasi pendampingan dari tim pengabdian adalah usaha kripik singkong milik keluarga Pak Rahmat. Pengelolaan usaha yang masih tradisional menyebabkan produktivitas rendah. Untuk memulai pengembangan usaha, tim pengabdian memberikan arahan untuk mengubah produk yang dijual dari sebelumnya yang berupa kripik mentah menjadi kripik sebagai makanan ringan siap konsumsi dengan kemasan yang higienis, awet dan tahan lama. Selain itu, tim pengabdian juga memberikan arahan agar dalam proses produksi dilaksanakan prosedur tetap atau SOP mulai dari yang sederhana untuk menjaga higienitas produk seperti penataan lokasi penjemuran kripik, penggunaan minyak goreng secara sehat dan pengemasan kripik yang higienis, aman dan tahan lama.

Kata Kunci: Usaha, Kripik Singkong

Abstract

Luring Hamlet is a hamlet located in the village of Sukopuro Jabung. The Sukopuro village area includes 4 hamlets namely Luring, Karang Rejo, Kepuh and Pandan Rejo. The total area of Sukopuro village is 630,935 hectares. With an area of approximately 150 hectares, Luring hamlet includes hamlets that have a fairly large agricultural land, which is 120 hectares. Wetlands produce vegetables and sweet potatoes, while drylands produce sugarcane, cassava, maize and durian. The superior commodity is cassava. The resident's home-based business is the production of cassava chips. Unfortunately, this business has not run optimally. One of the businesses that became the location of assistance from the service team was the cassava chip business owned by Pak Rahmat's family. Traditional business management causes low productivity. To start business development, the service team provides direction to change the products sold from previously in the form of raw chips to chips as ready-to-consume snacks with hygienic, durable and durable packaging. In addition, the service team also provides directions so that in the production process fixed procedures or SOPs are carried out starting from simple ones to maintain product hygiene such as arranging the location for drying chips, using goring oil in a healthy manner and packaging of chips that are hygienic, safe and durable.

Keywords: business, cassava chips

LATAR BELAKANG PENGABDIAN

Dusun Luring merupakan dusun yang berada di desa Sukopuro Jabung. Wilayah desa Sukopuro mencakup 4 dusun yaitu dusun Luring, Karang Rejo, Kepuh dan Pandan Rejo. Luas wilayah desa Sukopuro adalah 630.935 hektar. Dusun Luring terletak di lereng air terjun dan memiliki wilayah yang cukup luas. Tidak kurang dari 67 air terjun (coban) terdapat di Jabung, beberapa di antaranya berada di dusun Luring. Secara umum cuaca di dusun ini adalah dingin yang berpengaruh pada kondisi tanah yang cenderung lembab. Dengan wilayah kurang lebih 150 hektar dusun Luring termasuk dusun yang memiliki lahan pertanian cukup luas yakni 120 hektar. Lahan basah menghasilkan sayur-sayuran dan ubi jalar, sedangkan lahan kering menghasilkan tebu, singkong, jagung dan durian. Komoditas unggulannya adalah singkong. Tak heran di dusun Luring juga banyak terdapat industri rumah tangga pengolahan singkong menjadi kripik, meskipun begitu usaha ini masih berjalan tradisional baik dari sisi sarana prasarana, pemodal, manajemen usaha maupun pemasaran. Dusun Luring telah memiliki kelompok tani yang bernama Harapan Makmur dan telah tergabung dalam Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Jaya Makmur desa Sukopuro. Dusun Luring dihuni oleh 1437 penduduk, dengan 719 penduduk laki-laki, 718 penduduk perempuan dan 369 kepala keluarga. Berikut data jumlah penduduk dusun Luring berdasar mata pencahariannya:

No	Pekerjaan	Jumlah
1	Petani	218
2	Buruh tani	699
3	Pegawai negeri/pemerintah	11
4	Pegawai swasta	13
5	Usaha sendiri	93

Sumber: Website Desa Sukopuro

Jumlah penduduk berdasarkan pendidikannya adalah:

No	Pekerjaan	Jumlah
1	Buta huruf	25
2	Tamat Sekolah Dasar (SD)	847
3	Tamat SLTP	171
4	Tamat SLTA	90
5	Perguruan Tinggi	19
6	Lain-lain	288

Potensi dusun Luring dapat dipaparkan sebagai berikut:

No	Pekerjaan	Jumlah/luas
1	Sumber Daya Alam (SDA) a. Lahan sawah b. Lahan kering c. Sumber mata air	34,683 hektar 86,896 hektar 1 lokasi
2	Ekonomi a. Lembaga keuangan (koperasi, KSP, BPR) b. Pasar c. Kerajinan	Tidak ada Tidak ada
3	Sosial a. Kelompok masyarakat	1 kelompok tani

	b. Sarana kesehatan	1 posyandu
--	---------------------	------------

Dusun Luring mempunyai potensi untuk pengembangan budidaya dan pengolahan singkong namun produktivitas tanaman singkong dan jumlah industri rumah tangga masih rendah sebagaimana disampaikan oleh Bapak **Arif Fathur Rozikin** selaku **Kepala Dusun Luring**. Situasinya tercantum dalam tabel di bawah. Hal ini menjadi dasar tim pengabdian untuk melakukan pengabdian dengan judul **“Pengembangan Usaha Kripik Singkong Dusun Luring Desa Sukopuro Kecamatan Jabung Kabupaten Malang”**

Berikut analisis potensi Dusun Luring:

No	Unsur	Situasi
1	Sumber Daya Manusia a. Usia (produktivitas) b. Pendidikan c. Pekerjaan d. Wawasan (pertanian dan kewirausahaan) e. <i>Skill</i> (pertanian dan kewirausahaan)	Dari 1437 penduduk, 500 warga berusia 40 tahun ke atas. Produktivitas rendah. Mayoritas SD Mayoritas buruh tani Rendah karena pendidikan berlatarbelakang SD Rendah, umumnya belajar bertani dan berbisnis secara otodidak.
2	Sarana dan prasarana a. Sarana pertanian b. Sarana produksi c. Lahan d. Sarana pendidikan	Tidak ada alsinta (alat dan mesin pertanian) Proses produksi belum didukung alat dan mesin yang memadai Potensial dengan hasil pertanian ubi jalar dan sayur-sayuran pada lahan basah. Lahan kering menghasilkan durian, tebu, singkong serta jagung. Kurang, hanya ada 1 paud dan 1 SD
3	Organisasi a. Kelompok Tani b. Bumdes (Badan Usaha Milik Desa)	Terdapat 1 kelompok Tani bernama “Harapan Makmur” yang beranggotakan 65 petani dari dusun Luring Secara organisasional telah berdiri, hanya belum

	c. Karang taruna	berjalan sesuai dengan fungsinya. Karang taruna dusun Luring kurang aktif.
4	Industri rumah tangga a. Kripik singkong b. Kerupuk singkong c. Kripik buah	Proses produksi sederhana. Khusus pada proses penggorengan, masyarakat masih menggunakan tungku dan kayu bakar untuk mempertahankan cita rasa khas kripik singkongnya. Jumlah industrinya tidak sebanyak kripik singkong. Jumlah industrinya tidak sebanyak kripik singkong
5	Produktivitas tanaman singkong	Rendah, sehingga untuk bahan baku industri masyarakat mendatangkan dari luar daerah



METODE PENGABDIAN

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra antara lain: bahan baku kripik singkong masih mendatangkan dari luar daerah. Dengan mengambil bahan baku dari luar daerah tentunya akan mempengaruhi biaya produksi kripik singkong. Apabila biaya produksi tinggi maka akan berpengaruh pada harga jual produk. Alasan mengambil bahan baku dari luar daerah dikarenakan produktivitas dari tanaman singkong dusun Luring rendah. Produktivitas tanaman singkong rendah diduga karena masyarakat belum memahami tentang budidaya tanaman singkong dengan baik. Dusun Luring

mempunyai potensi untuk budidaya singkong, karena mempunyai lahan yang luas serta adanya potensi pasar dari singkong sebagai bahan baku industri kripik singkong dan makanan berbahan dasar singkong. Singkong yang dapat dijadikan bahan baku kripik dan olahan berbahan dasar singkong, adalah singkong dengan jenis manis. Singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia selain padi dan sagu. Rasanya yang enak dan sangat mengenyangkan membuatnya menjadi bahan makanan pokok yang baik (1).

Pengetahuan masyarakat tentang pengolahan singkong dan makanan berbasis singkong masih rendah. Dalam pengolahan kripik singkong masih jauh dari higienitas pangan. Misalnya dalam proses pengeringan kripik singkong yang masih sederhana dengan menggunakan anyaman bambu dan dijemur dibawah sinar matahari apabila kripik masih basah serta ada angin yang berhembus, dapat dipastikan akan ada debu dan kotoran yang menempel pada kripik. Pemanasan dengan matahari ini membutuhkan waktu yang lama, apabila musim penghujan akan menimbulkan masalah karena pengeringan tidak cukup hanya sehari saja. Pemasaran produk masih terbatas. Perlu adanya perbaikan kemasan yang menarik dan tahan lama agar produk kripik dapat bersaing di pasar. Mitra belum melakukan administrasi dengan tertib, dengan alasan takut apabila mengalami kerugian.

Pada kegiatan pengabdian kali ini akan dilakukan pendampingan pada salah satu usaha rumahan yaitu pembuatan kripik singkong dengan pelatihan pembuatan kemasan dan kripik yang bersih, aman dan tahan lama.

HASIL DAN PEMBAHASAN PENGABDIAN

Setelah melakukan analisis situasi dan permasalahan mitra, maka untuk jangka pendek tim pengabdian memberikan solusi sebagian permasalahan mitra yaitu pengembangan usaha pembuatan kemasan higienis yang aman dan tahan lama. Pendampingan dilakukan untuk salah satu usaha rumahan kripik singkong yang merupakan keluarga. Usaha Pak Rahmat ini termasuk yang berkembang yaitu konsisten dalam berproduksi dan sudah merambah ke luar kota Malang bahkan hingga ke propinsi Jawa Barat. Sayangnya, Pak Rahmat hanya menjual singkongnya dalam keadaan mentah dan setengah basah. Singkong ini dijual dalam jumlah besar, yang tentunya lebih murah harganya. Maka untuk mengembangkan usaha kripik singkongnya, tim pengabdian mengarahkan agar usaha ini mampu menciptakan produk sendiri yaitu dengan produksi kripik singkong matang (siap konsumsi) dengan kemasan yang higienis, aman dan lebih tahan lama.

Untuk pencucian dan penggorengan kripik memang masih sangat sederhana, maka higienitas kripikpun belum terjamin. Untuk mengatasi permasalahan higienitas keseluruhan proses membutuhkan waktu yang tidak sebentar, oleh karena itu tim pengabdian memberikan arahan agar usaha Pak Rahmat ini memiliki SOP (prosedur tetap) dalam melaksanakan rangkaian proses produksi misalnya pencucian singkong yang telah diiris tipis-tipis dilakukan minimal 3x, lokasi penjemuran tidak berdekatan dengan kandang hewan peliharaan, penggunaan minyak goreng hanya boleh maksimal 3x serta penggunaan sarung tangan dalam seluruh proses pembuatan kripik. Prosedur ini tergolong sederhana, tetapi merupakan pengembangan dari aktivitas usaha Pak Rahmat yang selama ini dilakukan dengan tanpa memperhatikan higienitas produk.



Di atas adalah kripik singkong yang selama ini dijual oleh Pak Rahmat yaitu dalam keadaan mentah dan dalam jumlah besar (karung besar).



Setelah dilakukan pendampingan dan pengarahan tentang manajemen usaha, maka ke depan Pak Rahmat akan menjual kripik singkong dengan kemasan lebih kecil yang harganya lebih terjangkau untuk konsumen individu (bukan tengkulak). Di atas adalah contoh kemasan yang dihasilkan dari pendampingan pembuatan kemasan bersama oleh tim pengabdian dan pelaku usaha kripik singkong Pak Rahmat. Sebuah kemasan yang baik hendaknya dapat menjadi media komunikasi atau promosi yang mendongkrak penjualan suatu produk, karena kemasan (packaging) pada saat ini mengalami pergeseran fungsi yang awalnya hanya melindungi sebuah produk, kini berfungsi sebagai identifikasi sebuah merek dagang (2). Dalam perancangan packaging, tidak hanya sekedar asal merancang saja, tetapi dituntut adanya ide-ide yang mampu menuangkan keunggulan sebuah merk atau produk sehingga tampilan disain mampu “menjual” dan penting juga tampilan

packaging haruslah menarik dan enak dipandang untuk mendorong konsumen membeli produk (3).



DAFTAR PUSTAKA

- Muntoha dkk (2015). Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 4(3), 188-193.
- Prasetyawati dkk. (2022). Pelatihan Pembuatan Desain Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Pada UMKM Olahan Makanan Di Kelurahan Kelapa Dua Wetan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian LPPM UMJ*.
- Iswahyuni dkk (2021). Pelatihan Pembuatan (Packaging) Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Olahan Makanan dan Minuman Di Mitra Binaan Fatayat NU Kabupaten Cilacap. *Jurnal Pengabdian Abdi Teknayasa*, 3(1), 96-101.