

PEMBERDAYAAN USAHA KERIPIK RUMAH TANGGA DI DESA CANDIKUNING

***Kasiani S.E.,M.Si¹⁾**

A.A. Ayu Mirah Kencanawati, SE.,MM²⁾Ir. I Nyoman Sutarna, M.Erg³⁾

**^{1&2}Jurusan Administrasi Niaga, ³⁾Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Bali Kampus
Politeknik Bukit Jimbaran Kuta Selatan, Badung Bali**

[*aniksuhantono@gmail.com](mailto:aniksuhantono@gmail.com)

RINGKASAN EKSEKUTIF

Desa Candikuning yang dikenal dengan nama Bedugul, sebagai desa pariwisata merupakan bagian dari Kecamatan Baturiti, memiliki berbagai kripih olahan yang dilakukan oleh dua kelompok mitra, seperti: kripih bayam, kripih kacang, kripih tempe, dan kripih ubi jalar. Kelompok ini memiliki masalah: 1) belum memiliki inovasi baru dalam proses pengeringan bayam, belum memiliki inovasi rasa, dan proses menghaluskan bumbu bersifat tradisional. 2) higienisnya belum dilakukan, menggunakan plastik yang tipis, belum adanya label dan merk sederhana, dan penutup plastik menggunakan stepler. 3) Belum memiliki: izin industri dan sertifikat halal dan belum memahami administrasi proposal untuk masuk ke pasar yang lebih luas. Metode pelaksanaan penelitian yang digunakan: **1.** Metode FGD adalah salah satu metode yang dilaksanakan dengan cara diskusi antara tim pelaksana IbM dengan kelompok mitra. **2.** Metode PRA merupakan pelaporan pelaksanaan program dan dapat memberikan informasi melalui media tentang alih teknologi yang bermanfaat dari dunia kampus untuk kemajuan usaha kelompok mitra. **3.** Metode pelatihan dan pendampingan pada proses pelaksanaan program IbM sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra. Melalui Program IbM solusi yang ditawarkan: a. bantuan peralatan dan kemasan untuk inovasi proses dan inovasi rasa, b. edukasi kandungan yang berbahaya bagi produk, c. mendapatkan label dan merk, d. mendapatkan izin industri dan sertifikat halal, e. pelatihan administrasi pembuatan proposal penawaran, serta sistem penjualan yang akan dilakukan dengan sistem konsinyasi, dan bayar kontan.

Kata Kunci: Pengolahan Keripik, Inovasi Baru, Administrasi Bisnis

A. PENDAHULUAN

Baturiti dibagi dalam 12 wilayah desa dengan areal 9.917 ha. Kawasan ini sebagian besar memiliki lahan pertanian berupa kebun, tegal, sawah dengan luas 6.306 ha (63,59%) sisanya berupa pemukiman, hutan, jalan dan sungai dengan luas 3.611 Ha (36,41%). Mata pencaharian penduduk sebagian besar di bidang pertanian sebesar 19.324 jiwa (89,79%) sisanya sebagai PNS/ABRI/Guru, pedagang, jasa, buruh. Ketinggiannya berada pada 500-2082 meter di atas permukaan laut, dengan kondisi topografi yang berbukit-bukit. Memiliki iklim basah selama 8 bulan dan iklim kering selama 4 bulan, dengan suhu rata-rata 16-22 derajat celsius.

Desa Candikuning dikenal dengan nama Bedugul, adalah bagian dari Kecamatan Baturiti. Daerah ini terkenal dengan keindahan alamnya berupa: gunung, Danau Beratan, dan Kebun Raya Bedugul. Banyak wisatawan domestik maupun asing berkunjung ke

daerah ini, misalnya: untuk acara-acara ulang tahun kantor, sekolah, liburan keluarga, *out born*, *golf*, serta olahraga lainnya. Di samping itu, daerah ini juga memiliki daya tarik kuliner berupa makanan khas Bali seperti: ayam betutu, sate lilit, tum ayam, dan peleceng.

Bedugul sebagai tujuan wisata alam, juga menawarkan hasil pertanian untuk para turis, berupa: strawberi, jagung rebus, kacang rebus, dan hasil olahan pertanian berupa keripik bayam, keripik kacang (peyek) hasil olahan kelompok Bu Farida. Ada juga hasil olahan kelompok Bu Raba'iyah yang banyak digemari berupa keripik tempe dan keripik ubi jalar. Hasil olahan pertanian yang sudah dipasarkan di wilayah Candikuning seperti tampak pada Gambar 1.1 berikut ini.



Gambar 1.1 Aneka jenis olahan kedua mitra

Keripik sebagai produk cemilan dapat digunakan sebagai lauk untuk teman makan nasi, seperti keripik kacang (peyek) dan keripik tempe. Ada juga cemilan yang lain dibuat untuk anak-anak yang sulit makan sayur dapat diberikan keripik bayam. Desa Candikuning merupakan jalur yang dilewati menuju Singaraja dari Denpasar atau sebaliknya. Para wisatawan dapat mampir di Pasar Bedugul membeli buah-buahan, sayur-mayur, keripik olahan hasil pertanian kelompok Bu Farida dan kelompok Bu Raba'iyah.

Keripik hasil olahan kedua kelompok mitra Desa Candikuning, masih menggunakan tepung yang berkualitas kurang bagus. Di samping itu, minyak yang digunakan sudah beberapa kali untuk menggoreng sehingga sangat berpengaruh pada kesehatan konsumen. Untuk keripik bayam yang dihasilkan masih berminyak, bahkan ada pembuat kripik bayam yang mencampur adonannya dengan plastik, apabila dibakar akan mengeluarkan api. Higienisnya belum dilakukan, karena setelah digoreng diletakkan pada nampan dengan alas koran bekas, sehingga ada kandungan racun dan tidak baik untuk kesehatan. Seperti tampak Gambar 1.2 di bawah ini.



Gambar 1.2 Keripik bayam

Dalam pengolahannya masih menggunakan pewarna buatan sebagai pengganti kunir, biasanya berwarna kuning. Hal ini dapat mengganggu kesehatan bila dikonsumsi secara rutin seperti: dapat menyebabkan kanker, kerusakan jaringan, dan diabetes.

Jenis peyek yang diproduksi hanya satu macam yaitu peyek kacang. Tidak ada perbedaan rasa, design/bentuk tampilan warnanya yang sama yaitu kuning. Seperti tampak pada gambar 1.3 di bawah ini.



Gambar 1.3 Peye kacang satu macam cita rasa

Peye ini juga menggunakan penyedap rasa atau MSG (*Mono Sodium Glutamat*). Apabila dikonsumsi secara rutin mempunyai efek terhadap kesehatan seperti: 1. Kerusakan otak, 2. Kegemukan (obesitas), 3. Dapat memengaruhi otak janin dalam kandungan karena ada bahan kimia eksitosin, 4. Sindrom *Chinese Food*, yaitu badan akan berkeringat dan mulai mati rasa di sekitar mulut, nyeri dada, jantung berdebar, kelelahan dan sakit kepala.

Manajemen (pengelolaan) untuk hasil produksi dalam pembuatan bumbunya masih bersifat tradisional, karena masih menggunakan cobek. Kemasan yang digunakan untuk membungkus keripik dengan plastik dan tingkat ketebalannya masih kurang. Penutup atau pengaman bibir plastiknya menggunakan *stepler*, sehingga tidak steril. Ini disebabkan ada udara yang masuk melalui lubang plastik yang tidak rapat.

Untuk pemasarannya dominan dilakukan di sekitar Candikuning. Salah satu mitra ada yang memasarkan keripiknya sampai ke Denpasar. Ini dilakukan bekerjasama dengan pedagang sayur yang setiap hari berjualan ke Denpasar.

Sampai saat ini, produk-produk ini belum didaftarkan ke Dinas Kesehatan Tabanan untuk mendapatkan izin Industri dan belum memiliki sertifikat halal dari MUI. Hal ini menyebabkan hasil produksi keripik ini belum dapat diterima secara luas di pasaran. Berdasarkan hal tersebut di atas, kedua mitra memiliki masalah sebagai berikut:

1. Dari aspek produksi sehubungan dengan proses pembuatan keripik belum memiliki inovasi rasa. Inovasi dalam artian memiliki rasa yang monoton, baik keripik bayam, rempeyek kacang, keripik tempe, dan keripik ubi jalar. Belum adanya inovasi baru, terutama dalam proses pengeringan bayam, bahan dasar untuk bumbu yang digunakan juga kurang bervariasi, sehingga rasanya kurang renyah. Campuran tepung yang digunakan kurang bervariasi, proses menghaluskan bumbunya masih bersifat tradisional dengan menggunakan cobek.
2. Keripik bayam sebelum dibungkus diletakkan di atas koran bekas yang mengandung racun. Untuk mengurangi kadar minyak yang ada dalam bayam, perlu dilakukan perbaikan dengan cara yang lebih higienis. Kemasan yang digunakan untuk membungkus adalah plastik yang tipis dan ujungnya dijepret dengan *stepler*, serta belum adanya label dan merk dalam setiap kemasannya.
3. Belum memiliki izin industri serta belum memiliki sertifikat halal dari MUI, sehingga produk keripik belum dapat diterima di pasaran dengan kuantitas dan kualitas yang lebih baik. Belum memahami administrasi proposal untuk masuk ke pasar yang lebih luas.

B. SUMBER INSPIRASI

Dalam mengemban visi dan misi Politeknik Negeri Bali hasil penelitian perlu diterapkan di masyarakat. Sehubungan dengan hal itu, di sini ditampilkan kolaborasi hasil kajian bidang Administrasi Bisnis dengan bidang teknologi yaitu Jurusan Teknik Mesin. Melalui Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) serta dukungan fasilitasi Direktorat Pendidikan Tinggi, Politeknik Negeri Bali berperan dalam meyalurkan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk kegiatan masyarakat di pedesaan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat.

Target yang menjadi tujuan program IbM adalah masyarakat di Banjar Candikuning II, Desa Candikuning, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan. Pelaksanaan Program IbM ini diberikan secara bertahap kepada kelompok mitra, dengan membagi jenis pelatihan menjadi dua hal. Pertama, pelatihan kepada kedua kelompok mitra proses pengolahan membuat keripik bayam dan peyek. Kedua, pelatihan proses produksi membuat keripik tempe dan keripik ubi jalar. Di samping itu, juga diberikan pelatihan Administrasi Bisnis untuk usaha kecil menengah kedua kelompok mitra supaya mampu membuat proposal ke pasar yang lebih luas.

C. METODE

Metode pelaksanaan dalam program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) adalah sebagai berikut:

1. *Focus Group Discussion (FGD)*

Metode FGD adalah salah satu metode pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan dengan cara diskusi antara tim pelaksana IbM dan kelompok mitra. Kegiatannya dimulai dari menggali informasi tentang permasalahan kelompok mitra serta menyosialisasikan maksud dan tujuan dari program IbM ini yang meliputi: jadwal pelaksanaan, kapasitas tim pelaksana, model pembiayaan, dan tatacara pelaksanaan program IbM. Diskusi difokuskan kepada berbagai permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra yang akan di kelompokkan menurut permasalahan yang ada seperti: masalah aspek produksi sehubungan dengan proses pembuatan keripik belum memiliki inovasi rasa, belum adanya inovasi baru, terutama dalam proses pengeringan bayam, bahan dasar untuk bumbu yang digunakan monoton. Di samping itu, campuran tepung yang digunakan kurang bervariasi dan proses menghaluskan bumbu masih sederhana menggunakan cobek. Dari proses FGD ini akan ditawarkan solusi alternatif yang dapat dilaksanakan dengan cara alih teknologi demi kemajuan usaha kelompok mitra. Selanjutnya, diadakan penyusunan jadwal kegiatan program yang disepakati bersama antara tim pelaksana program dan kelompok mitra.

2. *Participatory Research Action (PRA)*

Metode PRA menekankan kepada proses pelaksanaan program IbM yang melibatkan partisipasi dari semua komponen seperti semua tim dari pihak akademisi (kampus) termasuk di dalamnya para teknisi dan instruktur serta semua kelompok mitra (ketua dan keluarganya sebagai tenaga yang membantu di kelompok mitra) untuk menyukseskan program pengabdian masyarakat. Metode PRA diharapkan dapat menghasilkan pelaporan pelaksanaan secara ilmiah dari seluruh pelaksanaan program dan dapat memberikan informasi melalui publikasi di berbagai media tentang

pengelolaan administrasi bisnis dan adanya alih teknologi yang bermanfaat dari dunia kampus untuk kemajuan usaha kelompok mitra.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Proses pelaksanaan program IbM dilaksanakan secara terjadwal dengan cara memberikan pelatihan (*workshop*) oleh tim pelaksana sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra dan disesuaikan dengan solusi yang ditawarkan oleh tim IbM. Setelah pelaksanaan pelatihan tim akan melanjutkan pembimbingan dengan cara pendampingan kepada kelompok mitra sesuai dengan jadwal yang disepakati. Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan dalam bidang: pelatihan proses produksi dengan inovasi produk baru, proses pengemasan produk, ceramah dari Dinas Kesehatan, pelatihan administrasi. Kegiatan ini dirinci lebih spesifik sesuai dengan kondisi tiap-tiap kelompok mitra.

D. KARYA UNGGULAN

Luaran dari pelaksanaan kegiatan Ipteks bagi Masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Inovasi Produk

Melakukan pelatihan dalam proses produksi dengan inovasi baru dalam variasi rasa. Inovasi barunya yaitu mengubah cara lama menjadi cara baru. Dalam produksi keripik bayam, pengeringan bayam dilakukan dengan menggunakan *oven*, bumbu untuk empat jenis kripik dihaluskan dengan menggunakan *blender*, temped an ubi jalar dipotong dengan mesin pemotong tempe dan ubi jalar. Untuk mengurangi minyak yang terkandung dalam keripik bayam yang telah digoreng menggunakan cara yang lebih *higienis* yaitu meletakkan tisu sebagai alas setiap selesai menggoreng.

2. Implementasi penggunaan alat dalam proses produksi

Melakukan pelatihan pengemasan yang digunakan untuk membungkus keripik. Pembungkus keripik diganti dengan kemasan plastik yang lebih tebal dengan ukuran 5 mm. Di samping itu, dilakukan pelabelan dan pemberian merk untuk memperkuat kandungan yang ada dalam setiap produk. Hal ini sekaligus sebagai cara promosi penjualan untuk mengenal produk lebih dalam lagi di pasaran. Penutup lubang hawa dengan kemasan plastik lem diganti dengan melakukan pengepresan dengan mesin *hand seler*.

3. Mendapatkan Izin Industri dan Sertifikat Halal

Untuk mendapatkan izin industri produk keripuk didaftarkan ke Dinas Kesehatan Tabanan dan untuk mendapatkan sertifikat halal produk keripik didaftarkan ke Majelis Ulama Indonesia. Dengan demikian semua produk dapat diterima di pasaran.

4. Melakukan Pelatihan Administrasi Proposal

Pelatihan administrasi membuat proposal penawaran hasil olahan ke pasaran. Proposal ini berisi tentang jenis produk yang ditawarkan, harga jual, harga pokok, serta persentase laba yang diberikan, dan sistem penjualan yang akan dilakukan sesuai dengan aturan yang ada pada tempat penjualan. Misalnya, dengan sistem konsinyasi dan pembayaran secara kontan.

E. ULASAN KARYA

Berdasarkan ulasan karya utama di atas akan diuraikan beberapa hal berikut:

1. Inovasi Produk

Dalam melakukan inovasi produk perlu diketahui terlebih dahulu bahan dasar pembuatan keripik, seperti: tepung, minyak, dan bumbu. Bahan-bahan yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik. Bayam sebelum dioven terlebih dahulu dipetik dari tangkainya, direndam selama dua jam dalam bak plastik yang diisi air sebanyak sepuluh liter serta air kapur sirih sepuluh sendok makan, kemudian ditiriskan. Bayam kemudian ditata dalam loyang persegi panjang ukuran 20 x 10 cm dengan tinggi 2 cm. Bayam siap dioven dengan panas sedang, kira-kira 150 derajat. Bumbu yang sudah dicuci terlebih dahulu kemudian diblender dengan santan dan telur sampai halus. Tepung yang digunakan adalah tepung beras dengan kualitas A sebanyak ½ kg yang dicampur dengan tepung maizena ¼ kg. Setiap lembar bayam dicelup ke dalam tepung yang sudah berbumbu, kemudian digoreng. Setelah berwarna agak kekuningan bayam diangkat dan letakkan pada tisu kering. Dengan cara itu, minyak yang menempel pada bayam berkurang. Rasa keripik bayam dibuat bervariasi dimulai dari tidak pedas, sampai pedas, serta untuk vegetarian.

Prosedur di atas juga berlaku untuk pembuatan keripik tempe. Tempe dipotong tipis lebar, tepung yang digunakan juga dengan kualitas yang sama dan proporsi yang sama, hanya bumbunya yang berbeda sedikit. Berbeda dengan pembuatan keripik ubi jalar. Ubi jalar yang bersih/bagus dimasukkan dalam mesin pemotong, lalu digoreng dengan minyak panas. Apabila ketela sudah berwarna kekuningan, diangkat dan ditiriskan. Untuk mengurangi minyak baik pada keripik tempe maupun keripik ubi jalar digunakan mesin peniris. Inovasi rasa juga dapat diperoleh dari keripik ubi jalar dengan rasa balado, udang, dan manis pedas. Untuk rempeyek bervariasi dengan bumbu yang berbeda.

2. Implementasi penggunaan alat dalam proses produksi

Alat bantu yang digunakan dalam proses produksi meliputi blender untuk menghaluskan bumbu. Penggunaan blender dapat memproduksi bum lebih banyak dua kali lipat. *Hand seler* sebagai penutup plastik, digunakan setelah keripik dimasukkan ke dalam plastik setebal 5 mm yang sudah disablon serta berisi label, merk, P-IRT, dan sertifikat halalnya. Mesin lain seperti mesin pemotong ubi jalar yang menggunakan motor penggerak dapat memotong ubi dalam jumlah besar. Begitu juga dengan mesin peniris minyak dapat meniriskan keripik tempe dan ubi dengan kapasitas hingga 5 kg.

3. Mendapatkan Ijin Industri dan Sertifikat Halal

Untuk mendapatkan izin industri (P-IRT) tidak lagi melalui pemeriksaan Balai Obat dan Makanan, karena modal yang dimiliki Mitra di bawah Rp 50.000.000,00. Untuk makanan ringan, Mitra diharuskan memiliki sertifikat halal.

Sebelum masuk ke pasar yang lebih luas, seperti Toko Oleh-Oleh, Hotel, Swalayan, Restoran, mitra perlu mengetahui cara pembuatan proposal penawaran, untuk mengajukan penawaran produknya ke pasaran. Apabila menggunakan sistem konsinyasi (tiitipan), Mitra mengirimkan produknya dalam waktu satu bulan, dan apabila waktu pembayaran sudah tiba, Mitra berhak menagih kepada customer (pelanggan). Mitra juga perlu mengetahui sistem pembayaran yang akan dilakukan, apabila membeli produknya dengan kontan maka jumlah uang yang diterima saat itu sesuai dengan harga barang yang disepakati serta jumlah barang yang akan dijual.

Indikator kinerja yang dijadikan parameter dalam mengukur ketercapaian target kegiatan IbM ini adalah sebagai berikut :

Tabel 1 Indikator Kinerja Program IbM

No.	Aspek	Indikator Kinerja	
		Sebelum Program	Setelah Program
1	Produk	Produk mitra belum ada inovasi rasa, dan inovasi proses	Produk mitra memiliki inovasi rasa dengan beragam rasa, inovasi proses dalam pengeringan bayam
2	Proses produksi	Proses produksi bersifat manual, Higenitas belum dilakukan setelah bayam digoreng, kemasan bersifat manual	Higenitas produk dengan bantuan alat dengan kuantitas dan kualitas yang lebih baik , kemasan lebih menarik dan kuat
3	Ijin Industri dan Sertifikat halal	Belum memiliki ijin Industri dan Sertifikat halal	Memiliki Ijin Industri dan sertifikat halal, sebagai syarat memasuki pasar yang lebih luas
4	Administrasi Bisnis	Belum memiliki pengetahuan Administrasi Proposal	Memiliki pengetahuan Administrasi Proposal, sebagai alat untuk memasuki pasar yang lebih luas

F. PENUTUP

1. Produk Mitra memiliki inovasi dengan berbagai rasa. Keripik bayam memiliki berbagai rasa: tidak pedas sampai dengan pedas, vegetarian. Variasi rasa keripik ubi jalar meliputi: rasa balado, udang, dan manis pedas. Untuk keripik tempe dan rempeyek bervariasi dengan bumbu yang berbeda.
2. Bantuan alat-alat dalam proses produksi dapat meningkatkan produksi lebih cepat dengan kualitas yang diharapkan, seperti blender mempercepat penghalusan bumbu, *hand seler* dapat menutup katup plastik dengan rapat, oven dapat mengeringkan bayam, mesin pemotong ubi jalar dapat menghasilkan produksi yang lebih banyak, serta peniris minyak untuk mengurangi minyak yang menempel pada keripik tempe dan ubi jalar.
3. Memiliki izin industri (P-IRT) dan sertifikat halal, memudahkan mitra untuk memasuki pasar yang lebih luas, sebagai prasyarat dalam bisnis yang marak saat ini.
4. Memiliki pengetahuan pembuatan proposal penawaran memudahkan mitra dalam menawarkan produknya ke pasaran, baik dengan sistem konsinyasi maupun kontan.

G. DAFTAR PUSTAKA

Danau Tamblingan, Danau Buyan di dalam sebuah haldera. Diunduh 14 Februari 2015 <http://Programatujuh.jurnalistik/2012/03/17> SMAN Denpasar.wordpress.com 7

Drucker, Peter F. 1986 *Innovation and Entrepreneurship*, London: Edisi Indonesia. Jakarta: Gramedia

Fandy Tjiptono, 2008 *Service Management mewujudkan layanan prima*, Yogyakarta: CV. Andi offset

Hermana & Karmini M. (1999) *The Development of Tempe Teknologi: Di dalam Agranoff, J (Editor & Penerjemah) The complete Handbook of Tempe; The Unique Femented Soyfood of Indonesia (hal.80-92)*. Singapura The American Soybean Association

Sugiyono. 2009 *Metode Penelitian Administrasi, dilengkapi dengan Metode R & D* Triton PB. 2010 *Manajemen Sumber Daya Manusia Perspektif dan Kolektivitas* Jakarta Selatan, PT Suka Buku

H. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih yang mendalam kepada: Ketua P3M beserta stafnya, Ibu Farida dan Ibu Raba'yah beserta keluarganya, Direktur Politeknik Negeri Bali beserta jajarannya dalam melancarkan program IbM ini, dan Kementerian Ristek dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan bantuan berupa Hibah yang disalurkan melalui Program IbM.