

**PEMBERDAYAAN USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM)
PENGUSAHA KRIPIK DAN ONDE-ONDE KHAS MOJOKERTO**

Made Siti Sundari¹⁾, Mintarti Ariani²⁾, Idfi Setyaningrum³⁾

Email: madesiti@staff.ubaya.ac.id¹⁾

mintarti@staff.ubaya.ac.id²⁾

idfi@staff.ubaya.ac.id³⁾

Universitas Surabaya

Abstrak

Pembuatan kripik dan Onde-Onde di desa Tanjungan Mojokerto dilakukan dengan keterampilan dasar yang dimiliki para ibu rumah tangga, Mitra 1 pada kegiatan ini adalah pengusaha mikro di bidang kuliner yaitu Onde-onde, dengan lokasi usahanya ada di RT 05 RW 03 Dusun Tanjungan Desa Tanjungan Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto. Mitra 2 adalah pengusaha mikro di bidang kuliner dengan produk kripik khas Kabupaten Mojokerto yaitu kripik pisang, kripik mbothe dan kripik getas, dengan lokasi usahanya ada di RT 07 RW 04 Dusun Tanjungan Desa Tanjungan Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto. Permasalahan kedua Mitra adalah proses yang masih sederhana dan tradisional yang bisa ditingkatkan dengan penambahan komposisi bahan baku serta perbaikan proses produksi khususnya mengurangi minyak pada produk. Target dan luaran yang dihasilkan dari kegiatan IbM ini adalah produk kripik dan onde-onde saat ini lebih berkualitas dengan jaminan kualitas sesuai ijin edar Dinas Kesehatan dalam kemasan praktis, higienis dan bisa diterima pasar (*marketable*), keahlian dan keterampilan kedua mitra dapat ditingkatkan, sehingga usaha kripik dan onde-onde ini melalui beberapa pelatihan seperti pelatihan manajemen usaha, pembukuan sederhana dan peningkatan nilai tambah produk melalui *Product Branding*, omset kedua mitra meningkat dibandingkan sebelum adanya program IbM, perluasan pasar bagi kedua mitra dengan membangun kemitraan produktif, peningkatan keahlian dan ketrampilan dalam pengelolaan usaha. Saat ini kedua Mitra telah memiliki ijin edar dari dinas kesehatan dan produk dikemas dengan menggunakan Branding yang memiliki nilai ke khasan daerah Mojokerto. Pemasaran saat ini sudah menjangkau lintas kecamatan dan lintas kota sehingga sudah mulai ada perkembangan, manajemen administrasi dan keuangan sudah mulai terdokumentasi dan terkelola dengan baik.

Kata Kunci : Onde-onde, Kripik, Khas Mojokerto

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Desa Tanjungan terletak di Kecamatan Kem-lagi yang merupakan daerah dengan kondisi geografis berupa dataran rendah namun terasa sejuk karena program penghijauan yang dicanangkan. Kondisi lingkungan yang nya-man dan hawa yang sejuk didukung oleh wisata waduk yang dimiliki oleh Desa Tanjungan, yang saat ini telah menjadi tempat wisata yang dikelola secara swadaya oleh masyarakat setempat.

Sebelumnya Desa Tanjungan merupakan Desa paling Timur Laut, wilayah Kecamatan Kemlagi, merupakan salah satu desa yang masih terbelakang, karena disamping jauh dari jalan Kabupaten, Desa Tanjungan berbatasan dengan hutan, tidak ada sarana pendidikan serta kondisi jalan penghubung ke jalan raya. Akibatnya tingkat kesejahteraan masyarakat, tergolong sangat miskin, kemudian dengan berjalannya waktu saat ini masyarakat sudah mulai membangun perekonomian desa melalui pemberdayaan masyarakat.

Salah satu model pemberdayaan yang dilakukan adalah memunculkan beberapa unit usaha kecil di masyarakat desa. Aktivitas yang paling banyak dikembangkan adalah industri rumah tangga di bidang makanan khas Mojokerto yaitu kripik dan onde-onde, hal ini dimunculkan karena Kabupaten Mojokerto terkenal sebagai Kota Onde-Onde. Pembuatan kripik dan Onde-Onde di desa ini dilakukan dengan keterampilan dasar yang dimiliki para ibu rumah tangga, serta ditambah keterampilan yang diperoleh dari pelatihan-pelatihan yang diikuti melalui program pengabdian masyarakat oleh Tim LPPM Universitas Surabaya dan dari Dinas-dinas terkait dari Kabupaten Mojokerto.

Mitra 1 pada kegiatan ini adalah pengusaha mikro di bidang kuliner khususnya makanan khas Kabupaten Mojokerto yaitu Onde-onde. Pengusaha mikro tersebut adalah Ibu SARONI, dengan lokasi usahanya ada di RT 05 RW 03 Dusun Tanjungan Desa Tanjungan Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto. Usaha beliau dimulai pada tahun 2012, dimana usaha ini dimulai dari pesanan para tetangga ketika mereka sedang melaksanakan hajatan. Dengan berjalannya waktu jumlah pesanan semakin bertambah dan mulai meluas ke desa-desa sekitarnya. Sehingga saat ini Bu Saroni selalu berupaya meningkatkan kuantitas dan kualitas dari produk yang dibuatnya.

Mitra 2 pada kegiatan ini adalah pengusaha mikro di bidang kuliner dengan produk kripik khas Kabupaten Mojokerto yaitu kripik pisang, kripik mbothe dan kripik getas. Pengusaha mikro tersebut adalah Ibu Dyah Kusnul Mufarida (Rida), dengan lokasi usahanya ada di RT 07 RW 04 Dusun Tanjungan Desa Tanjungan Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto. Usaha beliau dimulai pada tahun 2013, dimana usaha ini dimulai dari pesanan para tetangga ketika mereka sedang melaksanakan hajatan atau kalau ada bazar atau pameran yang diadakan baik di balai desa, kecamatan maupun kabupaten. Dengan berjalannya waktu jumlah pesanan semakin bertambah dan mulai meluas ke desa-desa sekitarnya. Sehingga saat ini Bu Rida selalu berupaya meningkatkan kuantitas dan kualitas dari produk yang dibuatnya. Kedua UMKM masih memiliki kapasitas yang tidak terlalu besar bagi skala usaha mikro.

Permasalahan UMKM

Permasalahan Mitra 1

Untuk usaha yang ditekuni Ibu Saroni permasalahan yang utama adalah terkait pemasaran, proses produksi, kemasan, serta ijin edar. Berdasarkan hasil wawancara dengan Mitra 1, pada hari Selasa 24 Maret 2015, terkait proses produksi ada beberapa hal yang masih menjadi permasalahan mitra 1 yaitu onde-onde jika terlalu lama akan terasa keras, kandungan minyak pada onde-onde masih berlebihan jadi terkesan produk berminyak, ketahanan produk seta masa kedaluarsa belum bisa diketahui secara pasti. Sedangkan dari sisi pemasaran masih dipasarkan di desa atau kecamatan sekitar, ada juga beberapa pemesanan dari Surabaya, Sidoarjo, dan Blitar. Proses produksi masih manual jadi untuk penghalusan kacang ijo sebagai isi onde-onde masih dihaluskan secara manual sehingga mengakibatkan keterbatasan pada kapasitas produksi. Proses menggoreng juga masih sederhana sehingga kemampuan menggoreng hanya 30 biji sekali penggorengan, sehingga jika pemesanan cukup besar membutuhkan waktu yang lama. Terkait kemasan produk hanya dibungkus dengan plastik saja. Sedangkan dari pengembangan produk sendiri belum pernah dilakukan misalnya pengembangan variasi rasa, ukuran dan lain-lain serta belum ada jaminan kualitas kepada konsumen.

Permasalahan Mitra 2

Untuk usaha yang ditekuni Ibu Rida permasalahan yang utama adalah terkait pemasaran, proses produksi, kemasan, serta ijin edar. Berdasarkan hasil wawancara dengan Mitra 2, pada hari Selasa 24 Maret 2015, terkait proses produksi ada beberapa hal yang masih menjadi permasalahan mitra 2 yaitu terkait bahan baku, untuk pembuatan kripik getas dibutuhkan bahan baku tepung beras, jika bahan baku dibeli langsung ke pasar maka produk cenderung mudah pecah, hasil produk tidak bagus sehingga beliau mengolah sendiri tepung beras sebagai bahan baku dan ini mengakibatkan proses menjadi lebih lama. Untuk kripik mbothe bahan baku juga sulit didapat dari daerah sekitar harus dicari dari daerah lain seperti Kediri dan sangat tergantung dengan musim. Selain itu memilih kualitas mbothe juga harus hati-hati jika tidak tepat maka kripik akan keras dan terasa pahit. Terkait ketahanan produk serta masa kedaluarsa belum bisa diketahui secara pasti. Sedangkan dari sisi pemasaran masih dipasarkan di desa atau kecamatan sekitar, ada juga beberapa pemesanan dari luar kabupaten Mojokerto seperti Surabaya dan Sidoarjo. Proses produksi masih manual mulai proses produksi dari penyiapan bahan baku sampai penggorengan sehingga mengakibatkan keterbatasan pada kapasitas produksi. Proses menggoreng juga masih sederhana sehingga kemampuan menggoreng terbatas, sehingga jika pemesanan cukup besar membutuhkan waktu yang lama. Terkait kemasan produk hanya dibungkus dengan plastik saja. Sedangkan dari pengembangan produk sendiri belum pernah dilakukan misalnya pengembangan variasi rasa, ukuran dan lain-lain serta belum ada jaminan kualitas kepada konsumen

METODE PELAKSANAAN

Permasalahan manajemen pengelolaan usaha bagi kedua mitra usaha mikro akan diupayakan untuk diselesaikan dengan metode pendampingan dan pengembangan solusi berbasis kedua mitra secara mandiri. Pada dasarnya kedua mitra sudah mampu menjalankan usaha secara rutin namun proses produksi, pemasaran, manajemen pengelolaan usaha dan aspek lainnya masih perlu dikembangkan guna peningkatan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan.

Sebelum proses awal kegiatan IBM ini dilakukan maka terlebih dulu perlu dirancang susunan aktifitas yang terkait dengan target dan luaran yang diharapkan sebagai berikut:

- a) Penyusunan perencanaan kegiatan secara menyeluruh dan terintegrasi disesuaikan dengan permasalahan kedua mitra.
- b) Penyusunan program pelatihan teknologi pangan, manajemen administrasi dan keuangan guna merapikan dokumentasi data dan perencanaan usaha
- c) Pendampingan terkait jaminan kualitas melalui uji laboratorium dan pendaftaran izin edar produk dari Dinas Kesehatan.
- d) Menyusun sistem monitoring internal untuk aktifitas-aktifitas program, desiminasi, termasuk indikator capaian yang ingin diraih.

Prosedur Kerja

Dalam pelaksanaan kegiatan IBM ini dibuat prosedur kerja yang diperlukan sebagai berikut:

- a) Melakukan diskusi mengenai tanggung jawab dan wewenang masing-masing pihak dalam pelaksanaan kegiatan
- b) Membuat perencanaan kegiatan secara menyeluruh dan terintegrasi dan disepakati oleh semua pihak yang terlibat dalam kegiatan
- c) Menyusun sistim monitoring dan evaluasi yang menyeluruh dan peraktifitas, sehingga program pengabdian masyarakat mencapai indikator kinerja sesuai harapan.
- d) Melaksanakan kegiatan sesuai dengan yang telah direncanakan.
- e) Melakukan monitoring kegiatan, mengisi *log book* kegiatan sesuai dengan yang dijadwalkan
- f) Membua laporan kemajuan dan laporan akhir
- g) Membuat artikel dan dipublikasikan secara nasional serta melakukan diseminasi terhadap hasil kegiatan secara menyeluruh.

Kegiatan Pendampingan

Sesuai dengan prosedur kerja yang telah disusun, maka selanjutnya dilaksanakan rencana kegiatan yang lebih rinci peraktifitas dalam prosedur kerja sebagai berikut:

1. Memberikan pelatihan tentang proses produksi khususnya terkait meminimalisasi kandungan minyak yang ada pada produk agar menghasilkan produk yang berkualitas dengan kata lain melakukan perbaikan proses dan komposisi bahan dan membuat **varian rasa baru** baik produk onde-onde maupun kripik.
2. Melakukan pengujian kadar minyak untuk produk onde-onde dan kripik.

3. Merancang kemasan produk yang *higienis* dan *marketable* dengan menampilkan informasi dalam kemasan, seperti merek, kandungan/bahan-bahan, manfaat, tanggal kadaluarsa, tanggal produksi, dan tempat/daerah produksi.
4. Memberikan pendampingan kedua mitra dalam tahapan pengajuan ijin resmi ke Dinas Kesehatan dengan melampirkan bukti pengujian laboratorium sehingga mendukung proses pengajuan ijin.
5. Memberikan pelatihan tentang teknik-teknik dan strategi pemasaran, manajemen administrasi dan keuangan yang sesuai untuk kedua mitra
6. Melakukan pendampingan untuk pemasaran produk dengan program kemitraan produktif.

Partisipasi Mitra

Peran mitra dalam kegiatan ipteks bagi masyarakat ini secara detail dijelaskan sebagai berikut :Dalam pelaksanaan program-program pengabdian ini mitra selalu dilibatkan dalam setiap aktifitas, kedua mitra akan terlibat aktif dalam setiap aktifitas, sehingga solusi yang dipilih merupakan hasil inspirasi tidak hanya dari pendamping namun muncul dari pihak mitra sendiri, sistim monitoring internal juga akan dikembangkan bersama kedua mitra secara rutin bekerjasama dengan tim pengabdian masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum ada empat program yang dilaksanakan pada tahun pertama ini, yaitu:

1. Peningkatan Kualitas dan Jaminan Produk
2. Peningkatan Kapasitas SDM dalam Bidang Manajemen Pengelolaan Usaha
3. Peningkatan Kemampuan UKM dalam Manajemen Pengelolaan Keuangan
4. Pengembangan Pemasaran Produk melalui strategi *Branding*

Untuk melihat bagaimana kemajuan untuk masing-masing program secara rinci dapat dilihat pada laporan per-program sebagai berikut :

Peningkatan Kualitas dan Jaminan Produk

Aktifitas pada program ini lebih difokuskan pada pengembangan kualitas dan jaminan produk melalui pengelolaan bahan baku, perbaikan proses produksi dan jaminan kualitas melalui sertifikasi produk. Proses pengelolaan bahan baku, sebelum IbM mereka tidak pernah stok bahan baku, jika ada pesanan baru membeli, setelah program IbM karena permintaan mulai banyak dan adanya peningkatan kapasitas produk, saat ini mereka telah melakukan proses penyimpanan bahan baku, sehingga harga tidak terlalu berfluktuasi. Terkait perbaikan proses produksi fokus program pada ketahanan produk melalui pengurangan minyak dalam produk, untuk onde-onde proses pengurangan minyak melalui kertas saring dan produk kripik melalui mesin spinner, minyak berkurang lebih dari 85%, hasil perhitungan minyak yang digunakan menggoreng dan minyak yang keluar dari mesin spinner. Selain itu juga diberikan teknologi tepat guna berupa peralatan masak yang dapat meningkatkan efisiensi dan efektifitas

produksi sehingga berdampak pada peningkatan kapasitas produksi, dengan kata lain dapat memenuhi permintaan secara tepat waktu dan tepat jumlah. Terkait jaminan kualitas produk pada tahap ini pihak mitra secara aktif telah mendaftarkan ijin produk melalui perijinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dimana untuk Usaha Onde-onde terdaftar dengan No PIRT : 2063516050427-19, sedangkan usaha Kripik terdaftar dengan No PIRT : 2153516010428-19, selain itu juga diberikan informasi nilai gizi berdasarkan uji laboratorium yang dibantu oleh dinas perindustrian.

Peningkatan Kapasitas SDM dalam Bidang Manajemen Usaha

Pada program peningkatan kapasitas SDM, telah dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan pasca pelatihan kepada kedua mitra UKM. Pelatihan yang dilakukan adalah:

- a. Pelatihan Pengembangan Manajemen Usaha, pada tanggal 24-25 Mei 2016 dengan diikuti oleh 8 peserta, dilakukan di Balai Desa Tanjung Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto
- b. Pelatihan Pembukuan Sederhana, pada tanggal 18-19 Juli 2016 dengan diikuti oleh 8 peserta, dilakukan di Balai Desa Tanjung Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto
- c. Pelatihan *Product Branding*, pada tanggal 26-27 Juli 2016 dengan diikuti oleh 8 peserta, dilakukan di Balai Desa Tanjung Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto
- d. Pendampingan manajemen usaha meliputi manajemen pengelolaan bahan baku dengan membuat “Pernyataan Kesiediaan Penyiapan Bahan Baku” dengan petani guna pemenuhan bahan baku, terutama mbote dan pisang, sedangkan bahan baku olahan melakukan MOU dengan Toko yang men-*supply* bahan baku tersebut.
- e. Pendampingan di bidang pengelolaan keuangan, awal mula pengelolaan keuangan usaha masih bercampur dengan keuangan pribadi. Setelah pendampingan sudah mulai dipisahkan sehingga bisa menghitung keuntungan secara periodik.

Peningkatan Kemampuan UKM dalam Manajemen Pengelolaan Keuangan

Sebelum program IbM dijalankan, pengelolaan keuangan masih bercampur antara keuangan pribadi dan keuangan usaha, sehingga terkadang UKM tidak merasakan keuntungan yang diperoleh, dan untuk tenaga kerja tidak diperhitungkan karena dikerjakan langsung oleh pemilik bersama suami dan anak, sedangkan usaha kripik sudah mulai mengupayakan penghitungan tenaga kerja yang digunakan. Oleh karena itu perlu peningkatan kemampuan dalam proses pengelolaan keuangan.

Pengembangan Pemasaran melalui Strategi *Branding*

Pada tahap ini para UKM belum menyadari betapa pentingnya merk dagang, sebelum program IbM, kedua UKM menggunakan kemasan hanya berupa plastik dan karton biasa tanpa merk dagang. Tapi setelah program ini saat ini telah ada perubahan kemasan untuk meningkatkan nilai jual dan kemudahan konsumen

dalam mengingat produk yang dijual. Serta menjaga higienitas dari makanan dan terlihat lebih bersih dan menarik

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan pemberdayaan IbM bisa menyimpulkan bahwa:

- 1) Peran dan dukungan dari pemerintah Kabupaten Mojokerto untuk unit usaha mikro perlu dipertahankan dan ditingkatkan lebih baik lagi, sehingga unit usaha mikro dapat terus meningkatkan kapasitas, baik di sumber daya manusia, produksi, dan perluasan pasar. Teknologi tepat guna dapat digunakan sebagai metode untuk memberdayakan unit usaha mikro dalam pengembangan bisnis dan membantu memaksimalkan pertumbuhan bisnisnya.
- 2) Unit usaha mikro di Kabupaten Mojokerto perlu mengembangkan potensi mereka secara terpadu untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat serta meningkatkan harga diri mereka dan kebanggaan berdasarkan kemampuan mereka sendiri.
- 3) Unit usaha mikro sangat antusias dan mendukung kegiatan serupa, karena kegiatan ini sangat perlu untuk pengembangan manajemen bisnis yang dijalankan.
- 4) Peran pemerintah pusat dan daerah serta para pemangku kepentingan lainnya sangat diperlukan dalam rangka mendukung kegiatan serupa.

SARAN

- a. Usaha mikro di desa Tanjungan perlu memanfaatkan sumber daya lokal yang dimiliki dan selalu menjaga kearifan lokal yang ada di masyarakat.
- b. Pemerintah daerah di Kabupaten Mojokerto harus terus memfasilitasi kebutuhan unit usaha mikro, terutama dalam hal modal/ pendanaan, pelatihan dan pendampingan bisnis serta pengembangan infrastruktur yang dapat meningkatkan produk dan layanan di sekitarnya usaha mikro.
- c. Program Ipteks bagi Masyarakat dapat digunakan sebagai media untuk menciptakan ikatan dalam harmoni dan keberlanjutan program pendidikan layanan masyarakat dengan masyarakat lain yang membutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dipta, IW (2005), Pengembangan kluster Bisnis Untuk Memperkuat Daya Saing Usaha Kecil Dan Menengah, INFOKOP, Nomor 27, Tahun XX, p. 63-73.
- Dipta, IW (2011), Model Pengembangan Wirausaha, INFOKOP, Volume 19, Juli, p. 53-66
- DP2M DIKTI (2013), PANDUAN pengusulan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui SimLitabmas, Jakarta, DP2M Ditjen Dikti.
- DP2M DIKTI (2013), PANDUAN Pelaksanaan Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Di Perguruan Tinggi Edisi IX, Jakarta, DP2M Ditjen Dikti.
- Muafi, Wahyuningsih, T., Effendi saya, Dan Sriyono (2012), Menciptakan Pengusaha melalui Bisnis Inkubator, *International Journal of Research in Management & Teknologi (IJRMT)*, Vol. 2, No 4, Agustus, p. 463-468.