



Kemandirian Umkm Olahan Kripik Dari Sayuran Non Kolesterol Mesin Berteknologi Modern

Syahminan

Universitas PGRI Kanjuruhan Malang

e-mail: syahminan@unikama.ac.id

* Corresponding Author

Article Info: Submitted: 06/22/2023 | Revised: 06/23/2023 | Accepted: 07/06/2023

Abstrak.

Kemandirian mempertahankan UMKM Olahan berbagai jenis kripi sayur dan usus yang di lakukan oleh ibu Nur Azizah berlokasi di desa pakisaji Jalan Balai desa Sutojayan RT/RW 02/02 kelurahan Sutojayan Kecamatan Pakisaji Kabupaten malang , dari usahan rumahan tersebut dapat menghasilkan olahan kripik sayur dan usus non kolesterol dengan olahan yang bersih dan terjamin kualitasnya, sebelum pandemi usaha olahan kripik yang di kelola memiliki 20 Orang karyawan, sebagai produksi olahan kripik, UMKM tersebut telah memiliki beberapa Resslerer hingga keluar pulau seperti Bali, Omzet nya pun mencapai 100jt dari olahan kripi sekali kirim ke reseller luar pulau..

Permasalahan yang terjadi pada mitra dalam Perjalan usaha UMKM yang di kelola Oleh Ibu Rumah Tangga Single Perent ini sejak pandemi sangat terpuukul dan berdampak keterpurukan terhadap ekonomi pengiriman luar pulau biasa bisa mencapai 2 Ton di saat Pandemi hanya dapat bisa bertahan untuk mempertahankan produksi karena minimnya permintaan dan pesan dari mitra luar pulau dan hampir putus Asa karena ekonomi tidak menentu karyawan semula berjumlah 20 orang saat ini hanya 2 orang untuk mempertahankan usahanya.

Solusi yang di tawarkan untuk meningkatkan usaha mitra adalah penggunaan teknologi digital marketing untuk mendongkrat perekonomian di kalangan UMKM.

Kata Kunci: Digital marketing, mesin Teknologi UMKM/

PENDAHULUAN

Lokasi Usaha UMKM yang di didirikan oleh ibu Nur Azizah sekitar 6 tahun yang lalu pernah mengalami kejayaan usaha yang sangat menjajikan produksipun mencapai angka ratusan kilo hingga mencapai 2 ton produksi untuk melayani permintaan konsumen area malang raya hingga keluar pulau Bali, usaha olahan kripik yang di kelola oleh Ibu Nur azizah memperkerjakan warga sekitar usaha tersebut dengan mempekerja para janda, dan

warga yang tidak memiliki pekerjaan. usaha tersebut sangat membantu ekonomi masyarakat sekitar usaha UMKM berada.



Gambar 1. Proses Pengemasan



Gambar 2. Stok kripik penyimpanan

Seiring berjalan waktu usaha UMKM ibu azizah mengalami pasang surut dan suka duka dalam menjalan roda usaha kripik berbagai kripik olahan meliputi:

- a) Kripik buah sayur pare Crispy memiliki 3 varian rasa
 - Balado, Vanila, coklat
- b) Kripik buah sayur terong memiliki 3 Varian
 - Nanas, orginal
- c) Kripik jamur tiram putih 12 Varian rasa dan dapat menyesuaikan permintaan konsumen
 - Srobery, Jambu, Balado
- d) Kripik Usus Ayam dengan 4 Varian rasa
 - Coklat, Strowbwry, original

Masa Kejaan produksi untuk memenuhi permintaan konsumen hingga mencapai 2 Ton pernah di alami oleh ibu azizah sebagai pelaku usaha untuk meingkat ekonomi kreatif dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar

- 1 Di awal tahun 2020 sejak wabah virus yang berasal dari negara tirai bambu menyebar di seluruh dunia hingga mencapai di indonesi hampir semua usaha skala menengah maupun skala kecil tak luput dari wabah corona virus yang mampu meruntuhkan segala kekuatan ekonomi tidak panda bulu semua pengelola usaha menjerit betapa sulitnya bertahan hingga saat ini.
- 2 Keterpurukan ekonomi adalah dampak dari usaha yang sudah tidak bisa berjalan normal semua dapat melayani hingga luar pulau saat ini hanya bisa bertahan sambil menungga wabah virus berlalu, berbagai usaha telah di lakukan untuk mempertahannya agar usaha tetap berjalan guna mempertahankan perekonomian yang kreatif

- 3 Secara administratif Pakisaji terbagi atas beberapa RT dan RW, diantaranya RT Desa Pakisaji dengan jumlah penduduk 7rb jiwa/Km² ditinjau dari mata pencaharian penduduk, penduduk Desa Pakisaji bermata pencaharian beragam, diantaranya bertani, Dagang Buruh Tani dan Pegawai Instansi swasta dan ASN, kelompok PKK Desa Pakisaji merupakan salah satu sentra yang melakukan kegiatan UMKM yang di kelola oleh seorang Ibu dan merupakan usaha keluarga di Malang. Berkembangnya dari beberapa usaha yang dilakukan mempengaruhi banyak segi kehidupan dalam masyarakat baik segi sosial dan ekonomi.
- 4 Terkait dengan kondisi gambaran di atas, salah satu misi dalam pembangunan Desa Pakisaji adalah menumbuh kembangkan UKM khususnya Olahan Kripik sayur dan Usus guna meningkatkan pembangunan ekonomi dengan mendorong semakin tumbuh dan berkembangnya pembangunan Olahan Kripik sayur dan Usus. yang merupakan salah satu bagian dari kegiatan Ibu Nur Azizah Kripik banyak diminati semua kalangan masyarakat baik di dalam masyarakat bawah hingga kalangan atas karena khasiatnya untuk kesehatan. Berdasar misi Desa Pakisaji dapat diketahui bahwa desa Pakisaji memiliki harapan untuk memajukan ekonomi antara lain melalui Usaha Kecil Menengah. Pengembangan dan pemberdayaan UKM merupakan langkah strategis dan sudah terbukti mampu menopang perekonomian di saat kondisi pandemi corona. Perkembangan Olahan Kripik sayur dan Usus di Desa Pakisaji mengalami pasang surut yang disebabkan oleh tiga aspek yaitu perkembangan pembudidayaan, perkembangan teknologi, sebagai pendukung budidaya, dan situasi pandemic corona yang menyebabkan perkembangan olahan The Kripik/camilan . berpengaruh dan punya peranan dalam perkembangan sentra Olahan Kripik sayur dan Usus di Desa Pakisaji Kecamatan KedungKandang Malang.
- 5 Sebagai upaya menggalakkan usaha ekonomi kerakyatan melalui UKM, saat ini Desa Pakisaji telah ada kelompok kecil yang bisa dikembangkan, yaitu PKM kelompok usaha camilan makan ringan yang sehat non colesterol. Usaha ini telah berjalan selama 6 tahun, lanjutnya berperan sebagai mitra pada kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Agar potensi usaha milik perorangan maupun kelompok-kelompok berkembang dibutuhkan aktivitas-aktivitas pendampingan guna memberikan pengetahuan dan keahlian sebagai pelengkap pengalaman yang diperoleh dari para masyarakat pelaku usaha (Alfiana dan Finahari, 2020).
- 6 Kelompok Ibu Nur Azizah beralamat di Desa Pakisaji Kecamatan kecamatan pakisaji kabupaten Kota Malang. Produk Olahan Kripik/camilan secara tradisional menggunakan).

**Gambar 3. Hasil pengoreng di tetapkan toples plastik****Gambar 4. Alat Pengoreng**

Permasalahan dan Solusi yang ditawarkan kepada mitra di uraikan pada tabel berikut ini.

Tabel 1 Permasalahan mitra dan solusi

no	Permasalahan	Solusi
1	Alat Produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin Pemisah minyak untuk menjadi kripik non kolesterol yang dapat di konsumsi oleh kalang usia lanjut yang renyah dan aman untk kesehatan
2	Kemasan	<ul style="list-style-type: none"> • Pelatihan pembautan Kemasan hasil olahan makanan dan minuman yang lebih menarik,
3	Manajemen	Pendampingan manajemen produksi menentukan jumlah yang harus di produksi menentukan kualitas bahan baku yang berkualitas dan standart kualitas
4	Pemasaran	Pendampingan Pemasaran melalui media online meliputi: <ol style="list-style-type: none"> 1. sosial media fb 2. IG insta Gram 3. website dan 4. Marketplace
6	Evaluasi dan Monitoring	Keberlanjutan setelah berakhirnya kegiatan Program kemitraan Masyarakat dilakukan

METODE PELAKSANAAN

Metode yang di terapkan pada kegiatan program kegiatan pengabdian agar dapat berjalan sesuai dengan program kegiatan yang telah di rencanakan beberapa tahapan yang di gunakan, FGD (focus Group Discussions) membentuk krakter berjiwa usaha yang mandiri dan produktif yang mampu bertahan dari berbagai persoalan :

- a. Digital marketing untuk mendongkrak penjualan akibat dampak dari pandemi.
- b. Pendampingan dari manajemen produksi dapat menentukan jumlah produksi agar tidak penumpukan bahan dasar dari sayur yang mudah rusak
- c. Pendampingan manajemen pemasaran pemasaran tidak hanya sekitra malang yang Resslerer memiliki toko online dan penjualan di media sosial untuk meningkatkan pendapatan

Mitra yang tidak produktif

Pendampingan keterampilan pengolahan kripik sayur dengan berbagai variasi rasa memberikan peluang berbagai keterampilan produksi baik kulaitas meningkatkan penjualan produksi di hanya secara offline memberikan pengetahuan digital marketing sehingga mitra lebij produktif dalam melakukan meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi dengan pemahaman keterampilan penjualan di media sosias lagi trend.

Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program kemitraan masyarakat (PKM) sangat menentukan keberhasilan dan keberlanjutan program. Dalam kegiatan PKM ini mitra bersedia untuk menyiapkan bahan dan peralatan produksi kripil non kolestrol yang dapat di konsumsi oleh semua usia karena kandungan minyaknya di bawah standar aman karena menggunakan mesin pemisah minyak yang akan digunakan sebagai uji coba produksi dengan menggunakan mesin serta penyediaan waktu dan tempat untuk pelaksanaan kegiatan. Kegiatan ini dimaksudkan untuk menanamkan rasa kepemilikan mitra dalam kegiatan ini.

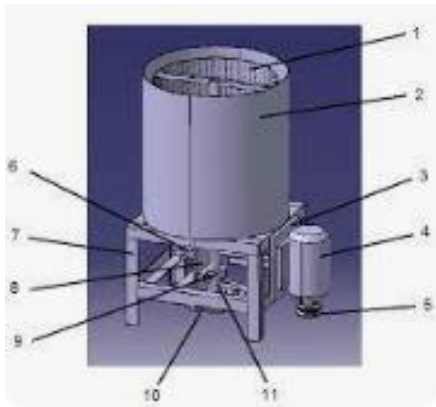
Evaluasi program

Sebagai keberlanjutan pada program kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dengan melakukan MoU dan MoA dan penempatan mahasiswa magang mendukung MBKM IKU 2 mahasiswa pengalaman belajar diluar kampus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemasaran dengan digital marketing dengan berbagai media online, Produksi olahan Keratif Olahan makanan ringan/ camilan Kripik/camilan yang hieginies yang dapat di konsumsi oleh semua kalangan usia bebas dari kolesterol, memahami manajemen pemasaran digital marketing, pembukuan sistem keuangan agar keuangan kebutuhan rumah tangga tidak bercampur dengan usaha, lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar , kebangkitan ekonomi kreatif melalui usaha UMKM yang mandiri, publikasi hasil kegiatan Video media Youtube dan elektronik dan Jurnal Pengabdian ber ISSN.

Teknologi yang di gunakan untuk mendapatkan kripik non kolesterol yang di mana kandungan minyaknya rendah hingga aman untuk di konsumsi oleh semua kalangan usia dewasa anak anak maupuin lanjut usia





Gambar 5. Mesin pemisah minyak **Gambar 6. Mesin pencampur bumbu aneka rasa**

Mesin ini berputar dengan menggunakan motor listrik pengeraknya dinding labung penampung kripi rongga luban untuk mengeluarkan minyak yang terdapat pada kripi dengan kecepatan 50 Rpm selama 30 menit dapat mengurai antara minyak dengan kripi agar aman di konsumsi

Mesin pengaduk bumbu mesin ini berfungsi untuk mencampur bumbu untuk mendapatkan berbagai cita rasa berbagai kripi sayur dengan banyak varian cita rasa berbagai varian dengan menggunakan mesin pengaduk

PENUTUP

Pendampingan pemasaran secara online dapat dilakukan melalui sosial. Untuk mendorong penjualan dilakukan dengan membuat akun agar dapat melakukan pemasaran secara online berbasis digital marketing.

Bantuan kepada mitra untuk meningkatkan kualitas hasil produksi adalah dengan memberikan produksi 3 unit Mesin Pemisah minyak untuk menjadi kripi non kolesterol yang dapat dikonsumsi oleh kalangan usia lanjut yang renyah dan aman untuk kesehatan, dan Pendampingan manajemen produksi menentukan jumlah yang harus diproduksi agar produksi tidak melimpah yang menyebabkan kesulitan penyimpanan dan pemasaran agar mitra tidak rugi karena harus menyetok bahan baku yang melebihi dari kebutuhan, menentukan kualitas bahan baku yang berkualitas dan standar kualitas

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada pihak universitas dan pada fakultas sains dan teknologi dalam memberikan sarana dan kritikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan sesuai dengan harapan

DAFTAR PUSTAKA

[1] Baiq Nisrina Auliya” pengolahan kripi sayur sebagai solusi dalam mewujudkan perekonomian yang produktif berbasis kearifan lokal di desa gontoran lombok barat” <https://doi.org/10.29303/jpmpt.v4i1.393.Vol.4>, No.1. 2021.

[2] Siti Nurhidayah “Analisis Usaha Keripik Sayuran dengan Teknik Packaging di KWT

Mawar Bodas Kecamatan Tawang Tasikmalaya” KRAITH-ABDIMAS Vol 4
No 2 Bulan Juli 2021.

- [3]Yuni Fitriyah Ningsih ,Advendi Kristiandaru “pendampingan inovasi produk keripik daun bayam bernilai jualtinggi di dusun pucang rt 003 kabupaten pasuruan” j u r n a l a b d i k m a s u k k” Vol.3.No.1 2022
- [4]Dahliah, D. (2020). Pengolahan Kripik Sayur Bayam Untuk Menambah Pendapatan Petani Di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa. Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah, 2(1), 7-15. (Diakses 14 November 2022).
- [5] Zenker S, Martin N. 2011. Measuring success in place marketing and branding. Place Branding and Public Diplomacy. 7(1): 32-41Daftar Pustaka ditulis dengan style APA dengan menggunakan program Mendeley, dengan panduan sebagai berikut :