

IBM KELOMPOK USAHA KRIPIK JAMUR TIRAM DI DESA PLOSO KECAMATAN SELOPURO KABUPATEN BLITAR

Anwar K¹, Rahayu Widayanti², Jauharul Maknunah³, Eni Farida⁴, Sujito⁵

Staf Pengajar. ^{1,2,3,4 & 5} STMIK PPKIA Pradnya Paramita Malang
Alamat: Jl. LA. Sucipto No. 249A Malang
Email: ¹⁾ macho9499@yahoo.com & h_rul@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pelatihan dan Pendampingan Kelompok Usaha Kripik Jamur pada mitra usaha kripik jamur tiram di Desa Ploso untuk meningkatkan kualitas produk khususnya mempertahankan sifat renyah sehingga mampu bertahan lama. Peningkatan kualitas produk dilakukan melalui perbaikan proses produksi dan perbaikan kemasan produk. Perbaikan kualitas dengan melakukan penirisan kandungan minyak pada kripik jamur tiram dengan menggunakan mesin *spinner*. Perbaikan kemasan produk dengan melakukan labelisasi pada kemasan dan perbaikan kerapatan kemasan dengan menggunakan *hand sealer*. Untuk perluasan pemasaran produk diusahakan bisa menembus toko-toko penjual snack/camilan, swalayan, tempat-tempat wisata di wilayah Blitar dan sekitarnya serta di kota-kota besar di Jawa Timur. Selain itu juga dilakukan peningkatan manajemen keuangan dengan pelatihan pembukuan sederhana tentang pelaporan keuangan dan perencanaan anggaran. Hasil dari pendampingan ini adalah anggota kelompok mampu mentransfer Ilmu Pengetahuan dan Teknologi khususnya IPTEKS tepat guna sesuai karakter mitra usaha, meningkatkan kualitas produk dan mempertahankan sifat renyah bertahan lebih lama, memperbaiki tampilan kemasan menjadi lebih baik dan komunikatif (labelisasi), mitra usaha mampu melakukan pencatatan pembukuan dan pelaporan keuangan serta perencanaan anggaran dengan baik, pengetahuan tentang cara pemasaran yang lebih bervariasi, internet (blog / website), penitipan di toko-toko pusat oleh-oleh dikota (Blitar, Malang), dan juga lewat sosial media (HP).

Kata Kunci : pelatihan, pendampingan, dan kripik jamur

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Usaha keripik jamur tiram telah dilakukan oleh beberapa orang di Desa Ploso Kecamatan Selopuro Kabupaten Blitar. Desa Ploso terletak 40 km disebelah Timur Kota Blitar dan 80 km dari kota Malang. Letaknya strategis yaitu terusan jalur Blitar-Malang. Mata pencaharian penduduk Desa Ploso mayoritas petani, lainnya sebagai peternak ayam petelor, ayam potong dan ikan air tawar. Desa ini dikenal juga sebagai penghasil kue-basah, karena terdapat 34 industri rumah tangga kue basah dengan ± 125 jenis kue. Sedangkan untuk mitra usaha keripik jamur tiram belum banyak jumlahnya, hanya tiga industri rumah tangga yang dikelola oleh Bapak N.A. Lukman S., Bapak Sukoco dan Ibu Ninin. Ketiga pemilik usaha ini sudah memulai sejak tahun 2010.

Jumlah produksi kripik jamur tiram tiap hari masing-masing mitra usaha tergolong relatif kecil, yakni tiap mitra masih menghabiskan 6 kg jamur tiram basah sehingga untuk tiga mitra totalnya adalah 18 kg. Untuk proses produksi 6 kg jamur memerlukan 4 kg minyak goreng kemasan, 3 kg terigu dan 9 pak plastik kemasan ukuran 100 gr. Dari bahan baku tersebut dihasilkan keripik jamur sejumlah 480 kemasan. Sehingga total kemasan produksi keripik jamur tiram untuk tiga mitra menghasilkan 1440 kemasan. Harga jual kripik jamur dari mitra per satuan kemasan dihargai Rp. 400, sedangkan harga jual eceran Rp. 500.

Modal awal yang dibutuhkan dalam proses produksi kripik jamur tiram ini untuk 6 kg jamur mentah Rp 42.000,-, 3 kg tepung beras Rp. 27.000,-, 4 Liter minyak goreng kemasan Rp. 46.000, 2 pak plastik kemasan ukuran 100 gr Rp 6.000,-. Bahan bakar yang dibutuhkan Rp. 4.350,-, Biaya Lain-lain sebesar Rp. 5.350,-, Total biaya yang dibutuhkan adalah Rp.

130.700,-. Sedangkan pendapatan dari penjualan per industri rumah tangga sebesar Rp. 192.000,- Sehingga laba kotor sebesar Rp. 61.300,-

Proses produksi kripik jamur tiram dimulai dengan membersihkan bahan pokok dengan cara membilasnya memakai air bersih kemudian ditiriskan hingga kering. Proses selanjutnya adalah melakukan pemotongan jamur tiram menjadi potongan-potongan dengan ukuran tertentu. Proses pemotongan dilakukan dengan cara konvensional dan belum menggunakan peralatan semi otomatis sehingga potongan yang dihasilkan belum memiliki ukuran yang seragam. Potongan-potongan tersebut kemudian dicampur dengan tepung beras dan bumbu-bumbu, selanjutnya dilakukan penggorengan untuk menghasilkan kripik jamur tiram. Berikutnya dilakukan proses pendinginan alami, setelah dingin kripik jamur dikemas dalam plastik kemasan. Kandungan minyak dalam kripik ini relatif cukup besar hal ini akan menimbulkan permasalahan pada daya tahan kualitas renyah atau tidaknya kripik itu sendiri. Berdasarkan pengalaman mitra usaha selama ini daya tahan renyah tersebut hanya mampu sampai 5 hari.

Kemasan pasca penggorengan masih menggunakan teknik konvensional yakni dengan mengemas kripik dalam plastik pembungkus kemudian untuk menutup permukaannya dilakukan dengan cara memanasi dengan lilin. Selain proses tersebut relatif sederhana, kemasan tersebut kurang rapat sehingga bisa menimbulkan permasalahan pada daya tahan kualitas rasa produk.

Proses pemasaran kripik dilakukan dengan menitipkan dikantin sekolah-sekolah di Kecamatan Selopuro dan sekitarnya, juga dilakukan melalui mitra penjual yakni penjual keliling (biasa disebut "*ethek*") bersepeda motor sampai ke desa-desa di kecamatan lain yang berjumlah 20 orang. Mitra usaha juga menerima pesanan jika ada warga atau pembeli dalam jumlah yang besar. Kripik jamur tiram ini ternyata diminati masyarakat, hal ini dibuktikan tiap hari produksinya selalu terjual habis. Hal ini menunjukkan bahwa kripik jamur yang dihasilkan belum dapat memenuhi permintaan pasar.

Keberlanjutan produksi kripik jamur tiram ini kedepan dapat terjaga, mengingat bahan pokok kripik jamur tiram ini tersedia dengan cukup baik, di Desa Ploso sendiri ada pengembang jamur tiram, selain itu di Desa Jugo yang berjarak 5 km juga terdapat

pengembang jamur yang sama dengan jumlah yang besar.

Prospek penjualan kripik jamur tiram ini sangat menjanjikan, sehingga usaha dari mitra ini layak untuk dikembangkan dalam hal jumlah produksi maupun pada perluasan area pemasaran, sehingga dari usaha kecil dapat menjadi usaha menengah.

Permasalahan

Berdasarkan analisis situasi pada mitra usaha kripik jamur tiram di Desa Ploso dapat diketahui bahwa prospek pengembangan usaha ke arah yang lebih besar cukup menjanjikan. Hal ini dapat dilihat dari penjualan produksi tiap harinya (1440 kemasan) laku terjual habis (rata-rata 100%). Disisi lain ada kendala untuk mengembangkan produksi menjadi lebih besar dan berkualitas dengan daya tahan renyahnya yang lebih lama serta jangkauan konsumen lebih luas. Kendala utama yang terlihat adalah a) kandungan minyak goreng yang terdapat pada kripik jamur tiram menjadi salah satu penyebab rendahnya daya tahan (5 hari) terhadap kerenyahan kripik yang mempengaruhi pula pada rasa, sehingga berdampak pada minat konsumen terhadap produk, b) kemasan produk masih dilakukan dengan asal-asalan serta belum mencantumkan label kemasan pada produk sehingga terkesan kurang menarik bagi konsumen. c) Pemasaran produk yang masih mengandalkan penjualan lewat pedagang keliling ("etek").

Tujuan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pada Kelompok Usaha Kripik Jamur Tiram di Desa Ploso Kecamatan Selopuro Kabupaten Blitar bertujuan untuk memberikan pembinaan dan pendampingan dalam menggunakan Mesin Spinner, Hand Sealer, Pengemasan Produk, Pembuatan dan pemberian label, mampu mengembangkan pemasaran serta menyusun laporan keuangan sederhana.

Manfaat Kegiatan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pada Kelompok Usaha Kripik Jamur Tiram dapat meningkatkan kemampuan penggunaan alat teknologi

baru, memasarkan produk, menyusun laporan keuangan sederhana serta mengembangkan produk.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pada mitra usaha kripik jamur tiram di Desa Ploso diprioritaskan untuk meningkatkan kualitas produk khususnya mempertahankan sifat renyah sehingga mampu bertahan lama. Peningkatan kualitas produk dilakukan melalui perbaikan proses produksi dan perbaikan kemasan produk. Produk yang mampu bertahan lama dengan kualitas tetap terjaga dapat memperluas jangkauan pemasaran dan sasaran konsumen. Perluasan pemasaran dan konsumen akan bermuara pada peningkatan jumlah produksi dan peningkatan keuntungan dari mitra, hal ini dapat dicapai dengan metode berikut :

a. Menurunkan kandungan minyak (mesin spinner)

Penurunan kandungan minyak yang terdapat pada kripik dilakukan dengan melakukan penirisan dengan bantuan mesin spinner. Prosesnya adalah kripik jamur tiram hasil penggorengan dilakukan pendinginan alami kurang lebih 15 menit lalu dimasukkan dalam mesin spinner pada putaran dan waktu tertentu sehingga dicapai kandungan minyak goreng yang minim.

b. Pelatihan penggunaan mesin spinner.

Pelatihan ini dimaksudkan untuk membekali kemampuan mitra usaha dalam menjalankan mesin. Selain kemampuan operator dalam mengoperasikan mesin juga diharapkan pada pelatihan ini operator mengetahui setting kecepatan putaran dan waktu penirisan yang tepat.

c. Perbaikan Kemasan Produk

Perbaikan kemasan yang ditawarkan dengan memperbaiki jenis yang digunakan dan teknik pengemasan menggunakan *hand sealer*

- 1) Perbaikan teknik kemasan produk dari cara konvensional beralih menggunakan mesin Hand Sealer. Proses ini dapat meningkatkan kerapatan pada kemasan. Kemasan produk

yang rapat akan membuat kerenyahan dan rasa kripik dapat tahan lama.

- 2) Kemasan yang semula hanya menggunakan plastik kecil dijual dengan harga Rp500,- menjadi kemasan ukuran 100 gr dan 250 gr, menggunakan plastik jenis Polipropilen (PP) dengan ketebalan 0,08 mm.
- 3) Pelatihan pengemasan produk dengan harapan dapat meningkatkan keterampilan para mitra usaha agar mampu mengemas produk sehingga diperoleh kemasan yang menarik dan mempunyai daya jual tinggi dengan harga terjangkau, untuk memberikan motivasi kepada para pelaku mitra untuk meningkatkan mutu, cita rasa produk sehingga menghasilkan produk yang lebih dikenal dan diingat oleh masyarakat.

d. Labelisasi Produk

Labelisasi produk pada kemasan kripik jamur tiram diawali dengan membuat disain label dan dilanjutkan pemasangan pada kemasan

1) Desain Label

Pada kegiatan disain ini mitra usaha diajak untuk mendesain label produk dengan ciri khusus yang diinginkan. Pada label ini tercantum logo, komposisi bahan baku produk, tanggal kadaluarsa, berat bersih, nama dan alamat mitra usaha. Peralatan kegiatan desain label disediakan oleh TIM Pengabdian STMIK Pradnya Paramita. Peralatan yang diperlukan adalah Laptop dan printer, LCD dan screen.

2) Pencetakan label

Desain yang sudah dibuat oleh mitra usaha dicetak sesuai dengan ukuran plastik kemasan.

3) Pelatihan penggunaan hand sealer

Pelatihan ini dimaksudkan untuk membekali mitra usaha agar memiliki ketrampilan dalam menggunakan hand sealer khususnya pada proses pengemasan kripik jamur tiram.

e. Perluasan Pemasaran

Pemasaran produk kripik jamur tiram setelah proses produksi dan kemasan menggunakan teknologi

baru mempunyai nilai jual lebih baik, maka pemasaran produk diusahakan bisa menembus toko-toko penjual snack/camilan, swalayan, tempat-tempat wisata di wilayah Blitar dan sekitarnya dan juga di kota-kota besar di Jawa Timur.

f. **Pelatihan Manajemen Keuangan**

Pelatihan ini dilaksanakan dengan tujuan agar mitra usaha dapat menyusun laporan keuangan sederhana untuk meningkatkan kemampuannya dalam mengelola keuangan. Berdasarkan laporan keuangan yang baik diharapkan mitra usaha dapat merencanakan pengembangan modal usahanya.



Gambar 1. Pelatihan Penggunaan Mesin Spinner

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan IbM pada mitra usaha keripik jamur tiram di Desa Ploso ini dengan metode yang telah diuraikan pada sub pokok bahasan **Metode Pelaksanaan Kegiatan** dan pelaksanaannya di lapangan dapat dijelaskan sebagai berikut:

Menurunkan kandungan minyak

- 1) Penurunan kandungan minyak dilakukan dengan mensetting lama waktu putaran mesin dengan variasi 2 – 6 menit. Berdasarkan 10 kali uji coba, di peroleh lama waktu putaran yang optimal untuk menurunkan kandungan minyak, yaitu 4 menit. Jika lama waktu putaran kurang dari 4 menit, kandungan minyak pada keripik jamur tiram masih ada, sebaliknya jika lama waktu putaran lebih dari 4 menit, maka keripik jamur tiram akan hancur (*remek*)
- 2) Pelatihan penggunaan mesin spinner untuk membekali kemampuan mitra usaha dalam menjalankan mesin serta mengetahui setting kecepatan putaran dan lama waktu penirisan optimal. Hasil pelatihan, Mitra kerja mempunyai keterampilan dalam menjalankan mesin dan mampu mengatur waktu putaran mesin dengan baik.

Perbaikan Kemasan Produk

- 1) Perbaikan kemasan yang dilakukan dengan memperbaiki jenis kemasan. Kemasan yang semula hanya menggunakan plastik jenis *High Density Poly Ethylene* (HDPE) dengan ketebalan 0,02 mm, diganti menggunakan plastik jenis *Poly Propylene* (PP) dengan ketebalan 0,08 mm.
- 2) Labelisasi Produk: Mitra usaha diajak untuk mendesain label dengan ciri khusus yang diinginkan. Desain label yang telah dibuat adalah sebagai berikut:



Gambar 2 Kemasan Produk

3) Pengemasan Produk

Pada kegiatan pengemasan mitra usaha dilatih dalam mengemas produk menggunakan kemasan berlabel mitra usaha dan menggunakan plastik jenis PP. Proses pengemasan dan penutupan sisi kemasan (seal) menggunakan mesin *hand sealer*. Selain latihan mengemas produk, mitra juga dilatih menggunakan *hand sealer* dimaksudkan untuk membekali mitra usaha dalam menggunakan *hand sealer*. Hasil dari latihan diperoleh mitra kerja mampu mengemas produk dan menutup kemasan menggunakan *hand sealer* dengan baik dan rapi.



Gambar 3. Pelatihan Pengemasan Produk



Gambar 4. Pelatihan Penggunaan Hand Sealer

- 4) Pelatihan Manajemen Pemasaran
Pemasaran produk kripik jamur tiram setelah proses produksi dan kemasan menggunakan

teknologi baru mempunyai nilai jual lebih baik, maka pemasaran produk diusahakan bisa menembus toko-toko penjual snack/camilan, swalayan, tempat-tempat wisata di wilayah Blitar dan sekitarnya dan juga di kota-kota besar di Jawa Timur.



Gambar 5. Pelatihan Manajemen Pemasaran

- 5) Pelatihan Manajemen Keuangan
Pelatihan manajemen keuangan khususnya pada pembukuan keuangan, laporan keuangan dan perencanaan anggaran yang sederhana, diperoleh bahwa mitra dapat melakukan pencatatan dan membuat laporan keuangan dengan baik. Pelatihan ini sekaligus mengajarkan pada mitra usaha agar tertib administrasi sehingga kebutuhan keuangan dapat diprediksi agar modal usaha lancar.



Gambar 6. Pelatihan Manajemen Keuangan

6) Pendampingan Pasca Menggunakan Teknologi Baru

Setelah kegiatan pelatihan selesai, maka dilakukan pendampingan kepada mitra kerja untuk menganalisa perkembangan usaha dengan pengetahuan dan teknologi baru. Kegiatan ini dimaksudkan agar penggunaan mesin spinner dan hand sealer, pemasaran dan pembukuan keuangan dapat berjalan optimal dan berkelanjutan sehingga peningkatan kualitas dan kuantitas produk, bertambahnya area pemasaran, tertib administrasi keuangan dapat tercapai. Hal yang lebih utama dari pendampingan ini agar kegiatan mitra terus berlanjut dan berkembang menjadi usaha kecil dan menengah (mikro).

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan I_bM pada mitra usaha kripik jamur tiram di Desa Ploso ini terbukti mempunyai dampak positif terhadap mitra usaha kripik jamur tiram diantaranya:

1. Mampu mentranfer Ilmu Pengetahuan dan Teknologi khususnya IPTEKS yang tepat guna sesuai karakter mitra usaha
2. Meningkatkan kualitas produk dan mempertahankan sifat renyah bertahan lebih lama.
3. Memperbaiki tampilan kemasan menjadi lebih baik dan komunikatif (labelisasi).
4. Mitra usaha mampu melakukan pencatatan pembukuan dan pelaporan keuangan serta perencanaan anggaran dengan baik,
5. Pengetahuan tentang cara pemasaran yang lebih bervariasi, internet (blog/ website), penitipan di toko-toko pusat oleh dikota-kota (Blitar, Malang), terima pesanan dan juga lewat sosial media (HP).

Saran

Berdasarkan laporan pelaksanaan kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Kelompok Usaha Jamur Tiram yang telah diselenggarakan oleh tim, ada saran-saran yang dikemukakan yaitu :

1. Pimpinan Sekolah Tinggi diharapkan terus mendorong program-program pengabdian

kepada masyarakat yang dapat mengimplementasikan dan mengintegrasikan antara teori dengan praktek di lapangan dengan melibatkan dosen serta mengikutsertakan mahasiswa pengabdian masyarakat.

2. Mendorong terus peningkatan manajemen usaha untuk mengembangkan pencapaian hasil yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, 2013, **Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi Edisi IX Tahun 2013**, Ditjen DIKTI, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Lukas Setia Atmaja, 2002, **Manajemen Keuangan, Edisi Revisi**, Penerbit Andi Yogyakarta

Martono dan D.Agus Harjito, 2001, **Manajemen Keuangan, Edisi Pertama**, Penerbit Ekonisia, Kampus FE UII, Yogyakarta

Sutrisno, 2000, **Manajemen Keuangan: Teori, Konsep, dan Aplikasi**, Penerbit Ekonisia FE UII, Yogyakarta

Weston, JF et.al., 1995, **Manajemen Keuangan, Edisi 9, Jilid 1**, Penerbit Bina Rupa Aksara, Jakarta

www. ciputraentrepreneurship, 2013, **Lima Langkah Mengatur Keuangan Bisnis Kecil**, Entrepreneurship Website No.1