

PENINGKATAN USAHA KRUPUK AMPLANG DI DESA KERTASADA KECAMATAN KALIANGET KABUPATEN SUMENEP

Mahmud Yunus¹, Jauharul Maknunah², Sujito³

^{1,2,3}STMIK PPKIA Pradnya Paramita Malang

¹myoenoes@gmail.com, ²Jauharul@stimata.ac.id, ³sujito@stimata.ac.id

ABSTRAK

Sektor kelautan merupakan salah satu program unggulan Pemerintah saat ini. Program kelautan dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep dengan memanfaatkan ikan hasil tangkapan nelayan setempat menjadi olahan makanan ringan krupuk amplang. Kendala yang dialami oleh mitra usaha pengrajin krupuk amplang adalah; (1) jumlah produksi yang belum optimal, karena alat produksi dan penyimpanan bahan baku yang belum memadai; (2) proses penghalusan ikan menjadi salah satu penyebab lamanya proses produksi; (3) penjualan produk dalam jumlah besar masih dikemas dalam tas kresek sehingga kesannya kurang menarik; dan (4) pemasaran produk masih terbatas di daerah setempat sehingga pendapatan yang diperoleh belum stabil. Berdasarkan permasalahan tersebut, program IPTEKS bagi Masyarakat (IbM) ini ditujukan untuk peningkatan usaha para pengrajin krupuk amplang yang berada di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, melalui beberapa program kegiatan yang meliputi; (1) pelatihan penggunaan mesin penggiling ikan untuk menghaluskan daging ikan, (2) pengemasan dengan menggunakan karton tebal berlabel untuk pembelian minimal 1 Kg. Supaya lebih menarik untuk oleh-oleh; (3) perluasan pemasaran melalui media internet, dan (4) pelatihan manajemen keuangan untuk meningkatkan modal dari hasil usaha yang dijalankan. Adanya peningkatan omzet dan laba hasil penjualan produk rata-rata per bulan yang diperoleh mitra usaha sebesar 70,32% dan 59,75%.

Kata Kunci : Peningkatan Usaha, Pelatihan, Krupuk Amplang

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Pemerintah saat ini menjadikan sektor kelautan sebagai program unggulan. Program ini ditunjang dengan adanya kemudahan layanan perizinan kelautan dan perikanan secara cepat, tepat dan gratis dibawah kewenangan pemerintah Propinsi dengan diberlakukannya Undang-undang Nomor 23 tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah. (Hendrajit, 2014) dan (Harian Surya, 2015) Program kelautan ini juga dimanfaatkan masyarakat di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, dengan memanfaatkan ikan tengiri menjadi olahan makanan ringan krupuk amplang.

Usaha krupuk amplang ini merupakan industri rumah tangga yang mulai digeluti oleh masyarakat setempat sejak sekitar tahun 2008. Hingga saat ini terdapat sekitar 8 (delapan) pengusaha krupuk amplang, yang diantaranya adalah (1) Satiya; (2) NurAzizah; dan (3) Siti. Ketiganya dipilih sebagai mitra usaha dalam program IbM untuk peningkatan

usaha krupuk amplang di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. Jumlah produksi krupuk amplang tiap minggu oleh Mitra usaha tergolong kecil. Tiap Mitra membutuhkan rata-rata 25 kg ikan tengiri sebagai bahan baku utama krupuk amplang, sehingga 3 (tiga) Mitra totalnya membutuhkan 100 Kg. Biaya yang dibutuhkan untuk setiap kali proses produksi seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Produksi Krupuk Amplang

No	Uraian	Biaya (Rp.)
1.	25 Kg ikan tengiri	1.200.000,-
2.	25 Kg tepung	200.000,-
3.	15 Lt minyak goreng kemasan	195.000,-
4.	15 Kg telur ayam	255.000,-
5.	Bumbu	75.000,-
6.	2 pak plastik kemasan 125 Gr	20.000,-
7.	2 pak plastik kemasan 250 Gr	30.000,-
8.	Tenaga kerja dan lain-lain	175.000,-
Total Biaya		1.530.000,-

Berdasarkan bahan baku tersebut dihasilkan krupuk amplang kemasan 125 gram sebanyak 240 bungkus dan kemasan 250 gram sebanyak 100 bungkus. Sehingga total kemasan produksi tiga Mitra menghasilkan 1.020 kemasan. Harga jual dari Mitra per satuan kemasan 125 dijual eceran seharga Rp.7.500,- dan kemasan 250 gram harga jual ecerannya Rp 15.000,-. Laba per minggu yang diperoleh sekitar Rp. 500.000,- atau sebesar Rp. 2.000.000,- tiap bulannya.

Proses produksi krupuk amplang dimulai dengan membuang insang, duri dan kotoran ikan tengiri serta membilasnya dengan air bersih. Penghalusan ikan dilakukan dengan cara tradisional kemudian dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu. Adonan dibentuk gulungan besar dan dikukus selama kurang lebih 1 jam kemudian diiris memanjang dengan ketebalan 0,5–1 cm. Proses selanjutnya dijemur dan dilakukan penggorengan. Proses penghalusan ikan masih dilakukan dengan alat penggerus tradisional berupa cobek dan ulegan yang memerlukan waktu sekitar 4-5 jam karena harus memilahkan lebih dahulu duri ikannya sehingga menyebabkan lamanya proses pembuatan krupuk amplang.

Produksi krupuk amplang diperkirakan dapat terus berlangsung hingga di masa yang akan datang, kebutuhan ikan tengiri sebagai bahan pokok krupuk amplang tersedia di daerah setempat dalam jumlah yang besar. Namun pada saat musim tertentu ikan tengiri sangat sulit diperoleh. Diperlukan media penyimpanan yang baik untuk menyimpan stok ikan tengiri dalam waktu yang lebih lama, sehingga dapat mengantisipasi minimnya hasil tangkapan ikan tengiri oleh nelayan setempat.

Disisi lain, pemasaran produk krupuk amplang masih dilakukan dengan menitipkan di warung, dan toko-toko di wilayah Kabupaten Sumenep dan sekitarnya. Produksi krupuk amplang dalam jumlah besar hanya dilakukan sesuai dengan pesanan pelanggan. Pendapatan selama ini yang diperoleh selalu naik turun, semua bergantung pada permintaan atau pesanan, jika pesanan sedang ramai, pendapatan yang didapat cukup lumayan (Ersha, 2010).

Prospek penjualan produk krupuk amplang sangat menjanjikan dan sangat berpotensi dipasarkan ke luar daerah Kabupaten Sumenep, sehingga usaha dari para Mitra ini layak untuk dikembangkan dalam hal jumlah dan kualitas produksi serta pada perluasan

area pemasaran, sehingga dari usaha rumah tangga ini dapat menjadi usaha mikro.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi pada Mitra usaha dapat diketahui bahwa prospek pengembangan usaha krupuk amplang ke arah yang lebih besar cukup menjanjikan. Peningkatan Usaha krupuk amplang diharapkan dapat juga meningkatkan penghasilan nelayan di daerah tersebut. Hal ini dapat dilihat dari penjualan produksinya yang terjual habis hanya dalam waktu 3 sampai dengan 5 hari saja. Disisi lain ada kendala untuk mengembangkan produksinya.

Kendala yang dialami Mitra usaha krupuk amplang ini adalah; (1) jumlah produksi yang belum optimal, karena alat produksi dan penyimpanan bahan baku yang belum memadai; (2) proses penghalusan ikan yang menggunakan alat cobek dan ulegan (tradisional) menjadi salah satu penyebab lamanya proses produksi; (3) penjualan produk dalam jumlah besar masih dikemas dalam tas kresek sehingga kesannya kurang menarik; dan (4) pemasaran produk masih terbatas di daerah setempat sehingga pendapatan yang diperoleh belum maksimal.

METODE PELAKSANAAN

Prioritas pelaksanaan kegiatan I_bM pada mitra usaha krupuk amplang di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep adalah untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi dengan cara mempersingkat proses produksi, perbaikan mutu kemasan produk dalam jumlah besar, perluasan pemasaran dan peningkatan modal usaha dari keuntungan yang diperoleh. Proses produksi yang cepat dapat membantu persediaan krupuk amplang untuk dijual kepada konsumen. Perbaikan kemasan dan perluasan pemasaran akan bermuara pada peningkatan keuntungan bagi mitra usaha, sehingga dapat meningkatkan modal usahanya. Metode untuk mewujudkannya adalah dengan melalui:

- Pelatihan penyimpanan ikan tengiri yang benar agar kesegarannya lebih tahan lama untuk menjaga kualitas dan ketersediaan ikan tengiri yang kontinyu.
- Pelatihan penggunaan mesin penggiling daging ikan tengiri untuk meningkatkan kuantitas dan mempercepat proses produksi dengan tetap

menjaga kualitas bahan baku pokok krupuk amplang.

- Perbaiki teknik pengemasan produk krupuk amplang dari cara konvensional beralih menggunakan mesin *Hand Sealer* untuk meningkatkan kerapatan penutupan kemasan plastik. Kemasan yang rapat akan membuat kerenyahan dan rasa krupuk amplang tahan lebih lama.
- Perbaiki pengemasan produk dalam jumlah besar agar diperoleh kemasan yang lebih menarik dan mempunyai daya jual tinggi dengan harga terjangkau.
- (e) Pelatihan manajemen keuangan agar Mitra usaha dapat menyusun laporan keuangan sederhana untuk meningkatkan kemampuannya dalam mengelola keuangan.
- (f) Perluasan pemasaran diusahakan untuk bisa menembus toko-toko penjual snack/camilan, swalayan, tempat-tempat wisata di wilayah Sumenep dan sekitarnya serta di kota-kota di Jawa Timur dengan promosi lewat media internet.



Gambar 1. Penyerahan Bantuan Alat Produksi

Berbagai usaha tersebut didukung dengan proses pengadaan barang;

- *Cooler Box* merk Ocean ukuran 220 Liter untuk penyimpanan ikan tengiri sebagai bahan baku utama krupuk amplang.
- Mesin penggiling daging tipe SXC-8 yang dapat menggiling daging berkapasitas 40 Kg./Jam.
- *Impulse Sealer* ukuran 20 cm untuk perekat plastik kemasan krupuk amplang.
- Kardus kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas krupuk amplang dalam jumlah yang lebih banyak minimal 1 Kg.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan I_bM pada Mitra usaha krupuk amplang di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep ini difokuskan pada usaha peningkatan kuantitas dan kualitas produksi melalui berbagai kegiatan, yaitu; (1) perbaikan proses produksi; (2) perbaikan kemasan produk; (3) perbaikan manajemen keuangan; serta (4) perluasan pemasaran dengan bantuan teknologi internet. Muara dari berbagai program kegiatan tersebut adalah adanya peningkatan jumlah produksi dan penjualan sehingga mampu meningkatkan keuntungan dan modal usaha para Mitra. Hal tersebut dapat dicapai dengan melakukan usaha-usaha sebagai berikut :

- Pelatihan penyimpanan ikan tengiri sebagai bahan baku pokok krupuk amplang dilakukan dengan cara;
 - Ikan tengiri yang diperoleh dari nelayan dibersihkan dari insang dan kotorannya
 - Ikan tengiri dicuci bersih dengan air kemudian ditiriskan selama 5 menit hingga kadar air berkurang.
 - Lapisan terbawah dari sisi dalam *Cooler Box* diisi dengan potongan kecil es batu sebagai pendingin.
 - Letakkan ikan tengiri secara berjajar rapat kemudian tumpuki di atasnya dengan pecahan es batu.
 - Ulangi langkah ke-4 hingga *Cooler Box* terisi penuh dengan lapisan teratas adalah pecahan es batu. Tutup *Cooler Box* dengan rapat.
 - Secara berkala air dari es batu yang mencair dibuang melalui kran pembuangan dari *Cooler Box*.
- Pelatihan penggunaan mesin penggiling untuk menghaluskan daging ikan. Proses penggunaan mesin ini adalah;
 - Bersihkan dan potong daging ikan tengiri seukuran ibu jari;
 - Nyalakan mesin;
 - Letakkan potongan daging ikan tengiri pada tempat yang sudah tersedia di atas mesin penggiling, kemudian dorong ke dalam mesin penggiling secara perlahan;
 - Tampung hasil gilingan daging pada wadah yang telah disediakan;

- Matikan mesin penggiling daging.
- Pelatihan penggunaan mesin *Hand Sealer* untuk meningkatkan kerapatan penutupan kemasan plastik, yang dilakukan dengan cara;
 - Nyalakan mesin *Hand Sealer*, tunggu hingga diperoleh panas yang sesuai
 - Masukkan krupuk amplang pada plastik kemasan jenis *High Density Poly Ethylene* (HDPE) dengan ketebalan 0,1 mm, sesuai berat yang telah ditentukan.
 - Rapikan dan letakkan ujung plastik kemasan yang terbuka ke penampang bawah mesin *Hand Sealer*, kemudian tekan ke bawah *handle* bagian atas mesin *Hand Sealer* selama 5 detik
 - Lepaskan *handle* bagian atas mesin *Hand Sealer*, kemudian cek kemasan apakah sudah tertutup rapat. Ulangi langkah ke-3 hingga kemasan tertutup sempurna.
 - Matikan mesin *Hand Sealer*
- Pelatihan pengemasan dengan menggunakan karton tebal berlabel untuk pembelian minimal 1 Kg, agar lebih praktis terlihat lebih menarik untuk oleh-oleh, mempunyai daya jual tinggi dengan harga terjangkau, serta lebih mudah dikenal oleh masyarakat luas.
- Pelatihan penggunaan teknologi internet untuk media promosi agar dapat memperluas area jangkauan pemasaran produk
- Pelatihan manajemen keuangan agar mitra usaha dapat menyusun laporan keuangan sederhana untuk meningkatkan kemampuan dalam mengelola keuangan. Berdasarkan laporan keuangan yang baik diharapkan Mitra usaha dapat merencanakan pengembangan modal usahanya.



Gambar 2. Proses Produksi Krupuk Amplang



Gambar 3. Proses Pengemasan Krupuk Amplang



Gambar 4. Produk Krupuk Amplang Yang Dihasilkan Mitra Usaha

Berdasarkan evaluasi terhadap program pelatihan yang telah dilaksanakan, diperoleh hasil sebagai berikut;

- Persediaan stok ikan tengiri lebih stabil sehingga lebih dapat memenuhi pesanan krupuk amplang secara berkelanjutan
- Proses produksi lebih cepat, tekstur krupuk amplang lebih lembut dan lebih renyah dari sebelumnya
- Pengemasan produk yang lebih rapi dan rapat sehingga lebih lama menjaga kerenyahan krupuk amplang. Kemasan kardus digunakan untuk pembelian minimal 1 Kg.
- Pemasaran produk sudah menjangkau kota-kota di luar Sumenep dan pulau Madura, seperti Surabaya, Malang, Pasuruan, Probolinggo dan Banyuwangi.
- Adanya peningkatan jumlah produksi yang berbanding lurus dengan peningkatan omset dan laba rata-rata per bulan yang diperoleh Mitra usaha sebesar 70,32% dan 59.75%.

Tabel 2. Peningkatan Rata-Rata Jumlah Produksi Perbulan

Nama Mitra	Jumlah Produksi (Kg.)		Biaya Produksi/Kg. (Rp.)		Harga Jual/Kg. (Rp.)	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
Satiya	150	220	40,000	42,500	60,000	65,000
Nur Azizah	90	180	38,500	45,000	60,000	65,000
Siti	80	100	40,500	45,000	60,000	65,000
Rerata	107	167	39,667	44,167	60,000	65,000

Tabel 3. Peningkatan Rata-Rata Omset Perbulan

Nama Mitra	Omset (Rp.)		Kenaikan Omset
	2015	2016	
Satiya	9,000,000	14,300,000	58.89%
Nur Azizah	5,400,000	11,700,000	116.67%
Siti	4,800,000	6,500,000	35.42%
Rata-Rata	6,400,000	10,833,333	70.32%

Tabel 4. Peningkatan Rata-Rata Laba Perbulan

Nama Mitra	Laba (Rp.)		Kenaikan Laba
	2015	2016	
Satiya	3,000,000	4,950,000	65.00%
Nur Azizah	1,935,000	3,600,000	86.05%
Siti	1,560,000	2,000,000	28.21%
Rata-Rata	2,165,000	3,516,667	59.75%

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan program IbM pada kelompok usaha krupuk amplang dapat disimpulkan sebagai berikut;

- Produksi krupuk amplang dapat dilakukan secara berkelanjutan karena persediaan stok ikan tengiri lebih stabil dengan adanya sistem penyimpanan ikan tengiri yang lebih baik.

- Produk krupuk amplang dengan tekstur lebih lembut dan lebih renyah serta proses produksi yang cepat dari sebelumnya.
- 3 Pengemasan produk yang lebih rapi dan rapat sehingga lebih lama menjaga kerenyahan krupuk amplang. Kemasan kardus digunakan untuk pembelian minimal 1 Kg.
 - 4 Pemasaran produk sudah menjangkau kota-kota di luar Sumenep dan pulau Madura, seperti Surabaya, Malang, Pasuruan, Probolinggo dan Banyuwangi
 - 5 Ada peningkatan omzet dan laba hasil penjualan produk rata-rata per bulan yang diperoleh mitra usaha sebesar 70,32% dan 59.75%.

Saran

Perlu pendampingan berkelanjutan terkait dengan perluasan pemasaran seiring dengan meningkatnya produksi krupuk amplang.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, 2013, Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi, Edisi XIII, Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
- Harian Surya, 14 Maret 2015, Layani Lima Perijinan Kelautan dan perikanan
- Hendrajit, 14 Nopember 2014, Indonesia Negara Maritim, Bukan Sekadar Negara Kelautan http://www.theglobalreview.com/content_detail.php?lang=id&id=16575&type=99#VP0z6473jCY, diakses 19 Maret 2015
- Ersha, 2010, Usaha Krupuk Amplang Kertasada Idamkan Pasar Bebas, News Room.