

## **Pembinaan Industri Rumah Tangga Kerupuk Ladrang Cepik Desa Tajen Penebel-Tabanan Bali**

<sup>1</sup> I Gusti Putu Hardi Yudana, <sup>2</sup> I Gusti Ngurah Ady Kusuma

STMIK STIKOM Bali

Email: hardiyudana@stikom-bali.ac.id

---

### **RINGKASAN**

Di daerah Tabanan-Bali, saat ini, mulai bermunculan industri kecil setingkat rumah tangga yang memproduksi kerupuk Ladrang. Dari beberapa industri kecil yang ada di Kecamatan Penebel, terdapat dua di antaranya yang digandeng sebagai mitra. Mitra pertama memproduksi dan memasarkan kerupuk Ladrang yang dikelola secara mandiri oleh Gusti Ayu Putu Sukarini yang juga sekaligus pemilik dari industri Ladrang “Biang Bagus. Mitra kedua adalah industri Ladrang “Bu Gusti” yang didirikan oleh Ni Gusti Ayu Komang Niri. Program Kemitraan Masyarakat ini bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan produksi dengan memberikan bantuan berupa peralatan penunjang proses produksi disertai pelatihan dan pendampingan. Selain itu program ini juga bertujuan meningkatkan pemasaran dengan memberikan bantuan berupa pelatihan pemasaran melalui media sosial dan bantuan berupa aplikasi berbasis android kepada masing-masing mitra untuk menangani pemesanan. Bantuan yang diberikan adalah bantuan berupa barang, jasa, pelatihan dan pendampingan. Di mana dari hasil yang diperoleh, kedua mitra merasa sangat terbantu yang dibuktikan dengan proses produksi yang menjadi lebih efisien dan cepat. Kedua mitra saat ini memiliki wawasan yang lebih luas, utamanya dalam hal penggunaan teknologi dalam bidang pemasaran. Program yang diajukan juga diharapkan mampu terus berlanjut sehingga meningkatkan omzet dari kedua mitra tersebut.

**Kata kunci :** Kerupuk Ladrang, Camilan Khas Tabanan, Industri Kecil

### **SUMMARY**

*In Bali's regency called Tabanan, nowadays there are emerging home industries producing the Kerupuk Ladrang. Kerupuk Ladrang is crispy chips made of wheat flour with some eggs and spices. For our project, we have chosen two home industries as our partner industries. The first one is the “Biang Bagus” home industry which is owned and managed by Mrs. Gusti Ayu Putu Sukarini and the second one is the “Bu Gusti” home industry which is owned and managed by Ni Gusti Ayu Komang Niri. This project, namely Program Kemitraan Masyarakat, aims in improving the production process by solving the problems that are faced by the two partners. The given solutions are by providing the better production tools and equipment, facilitating the two partners with modern marketing skills (eg. for marketing in the social medias) with some training programs, as well as providing them an Android based software application to be used as a tool in purchase-order process. In short, there are four main things done for the partners: providing them with new and better tools and equipment, services, training and guidance. The results shown the two partners have improved their production process which is now become more efficient and faster. Both of the partners are now having broader views, especially in using the modern technologies, which in this case the social medias and the Android based application software. The project is hoped to be continued so that the revenue of the two partners are increased.*

**Key words:** Kerupuk Ladrang, Tabanan Typical Snack, Home Industry

## I. PENDAHULUAN

Kerupuk merupakan jenis makanan yang diolah dengan cara digoreng dan terbuat dari bahan yang mengandung pati yang cukup tinggi, seperti tepung tapioka maupun tepung gandum (Koswara, Kontributor Wikipedia). Cita rasa rempah-rempah pada kerupuk yang sangat digemari mayoritas penduduk Indonesia menjadi alasan kuat untuk menjadikan kerupuk sebagai industri kecil, seperti yang dilakukan oleh kedua mitra dalam kegiatan pengabdian dan pembinaan yang dilaksanakan dengan skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini.

Mitra pertama yang kami gandeng dalam PKM ini merupakan industri kecil yang memproduksi dan memasarkan kerupuk ladrang yang dikelola secara mandiri oleh Gusti Ayu Putu Sukarini sekaligus pemilik dari kerupuk ladrang “Biang Bagus” yang telah dikelola selama kurang lebih 20 tahun. Bahan dasar yang digunakan adalah tepung terigu dengan takaran kurang lebih sebanyak 20 kg untuk sekali produksi. Takaran tersebut mampu menghasilkan 30 hingga 40 bungkus besar, yang di mana setiap satu bungkus besar tersebut berisikan 10 bungkus kecil. Hasil produksi kerupuk ladrang ini kemudian dipasarkan di Pasar Tradisional Senganan dan Penebel pada pukul 02:30 WITA hingga 07:30 WITA dan pada pukul 12.00 WITA diproduksi kembali untuk dipasarkan pada hari berikutnya. Omzet yang mampu dihasilkan oleh mitra pertama sekitar Rp 300.000 hingga Rp 400.000 per hari.

Mitra kedua dalam PKM ini adalah industri rumah tangga “Bu Gusti” yang didirikan oleh Ni Gusti Ayu Komang Niri dan telah berjalan kurang lebih 17 tahun. Mitra kedua ini juga memproduksi dan memasarkan kerupuk ladrang namun dengan jumlah penjualan yang lebih rendah dibandingkan mitra pertama. Proses produksi dan pemasaran pada mitra kedua hanya dilakukan sebanyak dua kali dalam seminggu dengan wilayah

pemasaran hanya di dua buah sekolah menengah pertama yang lokasinya dekat dengan desa Tajen. Omzet yang mampu dihasilkan oleh mitra kedua untuk sekali produksi dan pemasaran kurang lebih Rp 250.000,-

Proses produksi pada mitra pertama dan kedua yaitu diawali dengan menyiapkan bahan utama, seperti tepung terigu, air dan telur serta dilengkapi dengan bumbu yang terdiri atas bawang, cabai, merica, garam dan daun jeruk purut. Langkah selanjutnya adalah mengaduk dan menguleni adonan tepung terigu dengan bumbu yang telah disiapkan tadi secara manual yaitu dengan menggunakan tangan. Setelah adonan selesai diuleni, adonan kemudian diiris tipis menggunakan pisau untuk selanjutnya digoreng. Setelah selesai digoreng, kerupuk kemudian ditiriskan dan didinginkan. Pengemasan dilakukan setelah kerupuk benar-benar dingin dan kemudian kerupuk dibungkus dengan menggunakan plastik yang telah dipotong-potong kecil kemudian direkatkan dengan menggunakan nyala api dari lilin. Gambar 1 merupakan proses produksi yang dilakukan oleh mitra pertama dan Gambar 2 merupakan proses produksi yang dilakukan oleh mitra kedua.

Selama memproduksi dan memasarkan kerupuk ladrang, kedua mitra tersebut mengalami beberapa kendala seperti proses produksi yang kurang cepat sehingga jumlah hasil produksi kurang optimal. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan alat yang digunakan oleh kedua mitra seperti proses pembuatan adonan yang masih menggunakan tangan untuk mengaduk, proses pemotongan plastik pembungkus yang masih menggunakan pisau, dan proses perekatan bungkus plastik (penyoderan) yang masih menggunakan lilin. Selain hal tersebut, cakupan wilayah pemasaran yang belum luas juga mengakibatkan rendahnya jumlah penjualan yang dapat dilakukan.



Gambar 1. Proses pembuatan kerupuk ladrang pada mitra pertama: (a) menyiapkan semua bahan, (b) menyiapkan bumbu yang ditempatkan pada sebuah wadah, (c) mengaduk tepung terigu dan tepung kanji menggunakan tangan, (d) mencampur bumbu, (e) menguleni adonan, (f) mengiris adonan menggunakan pisau, (g) menggoreng adonan yang sudah diiris, (h) memotong plastik menggunakan pisau dan membungkus kerupuk yang nantinya direkatkan menggunakan lilin.



Gambar 2. Proses pembuatan kerupuk ladrang pada mitra kedua: (a) menyiapkan bumbu, (b) menyiapkan tepung terigu, (c) mencampur tepung dan bumbu, (d) menguleni tepung dengan tangan, (e) dan (f) mengiris adonan menggunakan pisau, (g) menggoreng adonan.

## II. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan informasi pada bagian Pendahuluan, permasalahan mitra kemudian dapat dirumuskan sebagai berikut.

- a. Bagaimana cara meningkatkan proses produksi sehingga kualitas dan kuantitas produk dapat lebih baik?
- b. Bagaimana cara meningkatkan kualitas kemasan sehingga produk akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi?
- c. Bagaimana mitra dapat mengetahui dan melaksanakan pemanfaatan media Internet sebagai media promosi produk?

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, maka dapat dikelompokkan beberapa solusi permasalahan yang menjadi prioritas untuk ditangani, yaitu dengan:

- a. pemberian bantuan penambahan peralatan untuk proses produksi untuk meningkatkan hasil produksi,
- b. pemberian label kemasan dan pemberian bantuan pengurusan ijin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT),
- c. memberikan pelatihan untuk memanfaatkan media Internet sebagai media promosi produk.

## III. METODE PELAKSANAAN

### 3.1 Metode Pendekatan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi kedua mitra seperti yang telah diidentifikasi pada bagian Pendahuluan dan dikemukakan solusi penyelesaiannya pada bagian Rumusan Masalah, maka metode pendekatan yang digunakan dibagi menjadi dua kategori yaitu metode untuk permasalahan produksi dan metode untuk permasalahan pemasaran.

#### 3.1.1 Permasalahan Produksi

Permasalahan produksi yang dialami oleh kedua mitra pada permasalahan di bidang produksi ini diselesaikan dengan memberikan bantuan berupa pengadaan peralatan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas dari proses produksi yang

dilakukan. Metode pendekatan yang digunakan dibagi menjadi tiga tahap yaitu pengadaan dan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan.

#### a. Pengadaan dan Sosialisasi

Pengadaan dilakukan dengan memberikan alat bantuan mesin pemotong dan perekat plastik, pengaduk tepung, penggiling adonan, dan kompor. Sosialisasi yang diberikan adalah penjelasan mengenai perlunya alat bantuan serta perlunya ijin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).

#### b. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan berupa tata cara penggunaan alat serta bagaimana cara mengajukan ijin P-IRT dengan melibatkan mitra sebagai peserta pelatihan. Pelatihan dilaksanakan dalam suasana santai dengan mempertimbangkan umur, fasilitas yang tersedia dan kemampuan belajar kedua mitra. Diharapkan nantinya dengan suasana belajar yang kekeluargaan dan santai maka materi yang disampaikan akan lebih mudah untuk dipahami oleh peserta. Sejalan dengan hal tersebut, pemberian teori untuk materi pelatihan juga disampaikan dengan bahasa dan cara yang sederhana. Kemudian, selain teori, mitra juga diberikan pelatihan secara praktikal misalnya dalam hal menggunakan alat yang telah diadakan sebelumnya.

#### c. Pendampingan

Pendampingan yang dilakukan selama proses produksi terhadap kedua mitra berfungsi untuk memastikan bahwa pelatihan yang diberikan nantinya dapat dijalankan secara mandiri.

#### 3.1.2 Permasalahan Pemasaran

Permasalahan pemasaran yang dialami oleh kedua mitra diselesaikan dengan memberikan bantuan berupa pelatihan cara pemasaran menggunakan media daring/*online*. Pelatihan ini bertujuan untuk memperluas cakupan area pemasaran sehingga nantinya akan dapat meningkatkan jumlah konsumen sekaligus

jumlah penjualan produk. Pelatihan yang diberikan dibagi menjadi dua tahap yaitu pelatihan dan sosialisasi, dan pendampingan.

a. Sosialisasi dan Pelatihan.

Sosialisasi bertujuan untuk memberikan informasi mengenai pentingnya memperluas area cakupan pemasaran untuk meningkatkan omzet penjualan. Pelatihan yang diberikan adalah bagaimana cara memanfaatkan penggunaan media dalam daring/*online* dan jejaring sosial untuk memperluas cakupan area pemasaran serta bagaimana cara memanfaatkan ponsel cerdas (*smartphone*) untuk menangani pemesanan yang masuk. Kedua mitra dilibatkan dalam suasana kelas belajar yang santai dan kekeluargaan.

b. Pendampingan.

Pendampingan bertujuan untuk memastikan bahwa kedua mitra mampu menerapkan hasil pelatihan yang telah diberikan secara mandiri.

#### IV. PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan dua mitra produsen Keripik Ladrang yang beralamat di Br. Cepik Kelod, Desa Tajen, Kec. Penebel, Kab. Tabanan – Bali ini dimulai dengan kegiatan survei lapangan yang dilakukan oleh tim pengabdian pada tanggal 30 Juni 2017. Kemudian, setelah terjalin kesepakatan kerja sama dengan kedua mitra yakni "Biang Bagus" dan "Ibu Gusti" maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dengan sepengetahuan Kepala Desa/Perbekel dan Kelian setempat, dilanjutkan ke tahap berikutnya. Setelah tahap pengajuan proposal selesai dan kemudian diikuti dengan disetujuinya kegiatan ini untuk didanai berdasarkan Surat Perjanjian Pendanaan Antara Kuasa Penggunaan Anggaran Kopertis Wilayah VIII dengan STMIK STIKOM Bali tentang pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Tahun Anggaran 2018, Nomor

1081/K8/KM/2018, tanggal 22 Februari 2018 dan juga berdasarkan surat Tugas Nomor: 381/P2M/STIKOM/WDS/V/2018 tanggal 23 Mei 2018, maka tim pelaksana kegiatan PKM ini memulai kegiatan sesuai yang telah direncanakan sebelumnya.

Hingga saat ditulisnya jurnal ini, terdapat 9 poin penting atau kegiatan utama yang telah dilakukan, yaitu: sosialisasi kegiatan kepada mitra, serah terima barang, pembuatan *website*, pembuatan iklan pada media sosial, pembuatan label kemasan, pengurusan ijin P-IRT, pelatihan pemanfaatan media sosial, pendampingan serta publikasi media massa. Berikut adalah penjelasannya secara detail.

##### 4.1.1 Sosialisasi Kegiatan Kepada Mitra



Gambar 3. (Kiri) Sosialisasi kegiatan kepada mitra "Biang Bagus" dan (kanan) mitra "Ibu Gusti".

Sosialisasi kegiatan dilakukan dalam dua tahap, yaitu pada tahap pertama untuk menajaki kesepakatan kerja sama. Dan tahap kedua adalah ketika proposal telah disetujui akan didanai oleh DRPM-Kemenristekdikti. Pada kegiatan ini dilakukan pula audiensi kebutuhan mitra. Segala keperluan mitra yang sekiranya dapat dibantu kemudian di-list oleh tim untuk kemudian dilakukan pengadaan baik berupa barang maupun jasa. Gambar 3 menunjukkan kegiatan sosialisasi pada kedua mitra.

##### 4.1.2 Serah Terima Barang



(a)

(c)



Gambar 4. Serah terima barang pada: (a dan b) mitra "Biang Bagus" dan (c dan d) mitra "Ibu Gusti".

Dikarenakan terdapat beberapa barang yang harus diawali dengan pemesanan terlebih dahulu, maka serah terima barang kemudian dilakukan dalam 3 tahap. Tahap pertama adalah serah terima kompor 1 tungku *low pressure* dan *hand sealer*, tahap kedua adalah *dough mixer* dan tahap ketiga adalah serah terima barang berupa mesin penggilingan adonan kerupuk. Pemilihan barang dilakukan secara berhati-hati, terutama dari segi kualitas. Ini dikarenakan barang-barang tersebut akan digunakan setiap hari untuk membantu proses produksi kerupuk Ladrang. Ketika memilih barang, tim selalu berusaha memilih barang dengan material yang baik, misalnya aluminium dan bukan besi. Contoh foto-foto serah terima barang dapat dilihat pada Gambar 4.

Dari hasil survei kelistrikan yang dilakukan oleh tim pada tanggal 11 Maret 2018, didapatkan bahwa daya listrik yang dimiliki oleh kedua mitra pada tempat produksinya jauh lebih rendah (900 Watt) dari spesifikasi barang (1500 Watt), maka kemudian disepakati untuk mengganti *dough mixer* yang berkapasitas 25 kg menjadi 5 kg yang hanya membutuhkan daya sebesar 500 Watt. Kemudian, kompensasi biaya dialihkan menjadi pengadaan *website* usaha untuk kedua mitra untuk menunjang promosi dan pemasaran produk. Sedangkan spesifikasi

barang lainnya tidak mengalami kendala pada saat direalisasikan.

#### 4.1.3 Pembuatan *Website*

Untuk meningkatkan pemasaran dan mengangkat *image* kerupuk Ladrang dari yang tradisional menjadi terkesan lebih modern, maka pengadaan *website* adalah salah satu solusinya. Pembuatan *website* ini dilakukan oleh sebuah usaha jasa pembuatan *website* bernama Trust IT Solution dengan dibantu memonitor dan mengecek produk web oleh salah satu anggota tim PKM yaitu I Gusti Ngurah Ady Kusuma. Hingga saat laporan kemajuan ini dibuat, *website* kedua mitra sudah dapat diakses secara publik. Tampilan halaman yang menarik diharapkan ke depannya mampu menarik konsumen dengan jangkauan yang lebih luas dan lebih banyak.

#### 4.1.4 Pembuatan Iklan pada Media Sosial

Sesuai dengan kesepakatan bersama, maka dibuatlah iklan pada salah satu media sosial populer, yaitu Instagram. Selain itu, atas inisiatif pribadi, kedua mitra juga mengiklankan produk-produk mereka termasuk menambahkan berita tentang bantuan dari Kemenristekdikti pada media sosial pribadi mereka yakni Facebook. Dari promosi ini terdapat respons positif dari pengguna lain, sehingga menambah semangat kerja mitra untuk lebih meningkatkan produk mereka.

#### 4.1.5 Pembuatan Label Kemasan

Dari kemasan yang masih berupa plastik tanpa label, tim PKM kemudian memberikan rancangan label kemasan untuk masing-masing mitra seperti yang tampak pada Gambar 5. Label kemasan ini juga adalah salah satu syarat dalam pengurusan ijin Produk Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).



(a)



(b)

Gambar 5. Rancangan (a) label kemasan untuk mitra "Biang Bagus" dan (b) mitra "Ibu Gusti".

#### 4.1.6 Pengurusan P-IRT

Sejak tanggal 26 Juni 2018, pengurusan ijin P-IRT kedua mitra mulai dilaksanakan oleh tim PKM. Segala kepentingan pengurusan dokumen dibantu dan didampingi oleh tim, termasuk pengurusan surat keterangan usaha dari kantor kepala desa/perbekel desa Tunjuk. Kemudian pada tanggal 6 Juli 2018, dokumen diserahkan ke dinas kesehatan kab. Tabanan. Selang beberapa hari kemudian, yaitu pada tanggal 26 Juli 2018 terdapat visitasi dari tim kesehatan kab. Tabanan, seperti yang terlihat pada Gambar 6, dalam rangka pengambilan sampel dari kedua mitra. Proses pengajuan ijin P-IRT kemudian dilanjutkan setelah hasil tes lab atas sampel-sampel tersebut didapatkan. Dan akhirnya per tanggal 3 Agustus 2018, kedua mitra yang kami gandeng telah resmi memiliki ijin P-IRT.



Gambar 6. Visitasi Dinas Kesehatan Kab. Tabanan-Bali dalam rangka pengambilan sampel tes Laboratorium untuk keperluan pengurusan ijin P-IRT.

#### 4.1.7 Pelatihan Pemanfaatan Media Sosial



Gambar 7. Pelatihan pemanfaatan media sosial yang dilakukan oleh tim dibantu oleh mahasiswa-mahasiswi STMIK STIKOM Bali. Gambar pertama (kiri) pelatihan pada mitra "Biang Bagus" dan (kanan) mitra "Ibu Gusti".

Untuk kegiatan pelatihan pemanfaatan media sosial kali ini dibantu oleh tiga orang mahasiswa/i STMIK STIKOM Bali seperti yang terlihat pada Gambar 7. Metode penyampaian yang sederhana dan *to the point* diharapkan dapat memberikan hasil yang maksimal. Kegiatan seperti ini sangatlah menarik, karena menggunakan bahasa sehari-hari dan terbukti dari antusiasme mitra pada saat pelatihan.

#### 4.1.8 Pendampingan



Gambar 8. Pendampingan penggunaan alat

pada saat proses produksi. Di mana tim memperagakan (a) cara memasang *dough mixer* dan penggunaannya, (b) cara mengaduk adonan dan (c) penggunaan kompor 1 tungku *low pressure*.

Untuk setiap pengadaan peralatan, tim melakukan pendampingan hingga alat baru yang diberikan dapat dimanfaatkan oleh kedua mitra secara maksimal. Dari hasil pendampingan ini, mitra terlihat lebih antusias setelah mendapatkan hasil yang produksi lebih baik dan proses produksi yang lebih cepat setelah menggunakan mesin pengaduk adonan secara benar. Peralatan lain, seperti *hand sealer*, kompor dan penggiling juga mendapatkan reaksi positif dari kedua mitra. Beberapa contoh foto pendampingan dapat dilihat pada Gambar 8.

#### 4.1.9 Publikasi Media

Untuk memenuhi salah satu target luaran, maka publikasi media massa dilakukan di media Bali Tribune yang telah diterbitkan pada hari Senin tanggal 16 Juli 2018, seperti yang tampak pada Gambar 9.



Gambar 9. Hasil publikasi pada media Bali Tribune pada hari Senin, 16 Juli 2018.

## V. SIMPULAN

Berdasarkan *list* kegiatan yang telah dilakukan dan hasil yang telah dicapai, maka dapat disimpulkan bahwa:

- bantuan yang diberikan kepada mitra telah mampu meningkatkan proses dan hasil produksi kedua mitra,
- pemberian label pada kemasan termasuk penambahan nomor P-IRT

- pada label menambah nilai jual dari produk yang dihasilkan mitra,
- dengan sentuhan ipteks, makanan khas daerah dapat ditingkatkan mutu dan 'image'-nya sehingga makanan jenis ini mampu bersaing dengan makanan modern,
- dengan diadakannya kegiatan pemberian bantuan kepada masyarakat seperti ini maka pegiat industri rumahan seperti halnya kedua mitra lebih termotivasi untuk maju dan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk mereka.

Kemudian, untuk keberlanjutan program, diharapkan nantinya akan mitra akan menjadi lebih mandiri dengan terus mengasah kemampuan, baik dalam bidang pemasaran maupun penguasaan teknologi. Demikian halnya dalam meningkatkan kualitas produk sehingga produk kerupuk Ladrang yang dihasilkan dapat bersaing di pasar yang lebih besar, seperti supermarket dan pusat perbelanjaan modern lainnya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada DRPM Kemenristekdikti yang telah memberi kesempatan dan bantuan untuk pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat ini, Ketua STMIK STIKOM Bali atas perhatian dan bantuannya sehingga kegiatan ini berjalan dengan baik, Lembaga P2M STMIK STIKOM Bali yang telah banyak membantu terlaksananya Program Kemitraan Masyarakat ini, Ketua program studi Sistem Informasi yang telah memberi kesempatan dan banyak bantuan untuk memperlancar pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat ini, serta semua pihak yang tidak dapat tim kegiatan sebutkan satu per satu yang juga telah banyak membantu terselenggaranya kegiatan ini.



**DAFTAR PUSTAKA**

Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.

Kontributor Wikipedia,  
*Kerupuk*, Wikipedia Ensiklopedia  
Bebas, <https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Kerupuk&oldid=12555489> (terakhir diakses pada 13 November 2018).