

KELOMPOK INDUSTRI KREATIF “ *KERUPUK LELE ORGANIK* ” DI KECAMATAN KADEMANGAN, KANIGARAN KOTA PROBOLINGGO

Afib Rulyansah¹, Junaidi², Herlin Herawati³

¹⁾ PGSD, ^{2,3)} Program Studi Manajemen

Universitas Panca Marga Probolinggo

Alamat: Jln. Yos Sudarso No.107, Pabean, Dringu, Kabupaten Probolinggo

Email: afibrulyansah@upm.ac.id¹ junaidi_msi@yahoo.co.id² herlinmnd@gmail.com³

Abstract

Community Partnership Program is aimed at productive economic community (Small and Medium Enterprises). The Small and Medium Enterprises in question is owned by Mr. Zainul Abidin (Partner 1) and Mr. Hasyim Asyari Fatin (Partner 2). Both partners produce Organic Catfish Crackers. Partner 1 is located in Kademangan District Probolinggo City. Partner 2 is located in Kanigaran District Probolinggo City. Both partners have problems that are production and financial management and organizational issues. Production problems of partner 1 is the duration of Organic Catfish Crackers cutting. Production problem of partner 2 is the duration of Organic Catfish Crackers Drying. The management issues of both partners are not yet optimal. The outcomes of this program are Organic Catfish Crackers Cutting Machines, Organic Catfish Crackers Drying Machines, financial and organizational management training, increased quantity and product quality, and draft scientific journals from the results of the program. The results and outcomes achieved in this progress report are preparation, discussion and reference collection, design and manufacture of Organic Catfish Crackers Cutting Machine and Organic Catfish Crackers Drying Machines. The next stage plans are machine testing and evaluation, and management training.

Keywords: *Catfish Crackers; Organic Catfish Crackers Cutting Machines; and Drying Machines.*

Abstrak

Program Kemitraan Masyarakat ini ditujukan untuk masyarakat ekonomi produktif (Usaha Kecil Menengah). Usaha Kecil Menengah yang dimaksud adalah milik Bapak Zainul Abidin (Mitra 1) dan Bapak Hasyim Asyari Fatin (Mitra 2). Kedua Mitra memproduksi Kerupuk Lele Organik. Mitra 1 bertempat di Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo. Mitra 2 bertempat di Kecamatan Kanigaran Kota Probolinggo. Kedua mitra memiliki permasalahan yaitu permasalahan produksi dan manajemen keuangan dan organisasi. Permasalahan produksi mitra 1 adalah lamanya proses pemotongan Kerupuk Lele Organik yakni berbentuk gelondong. Permasalahan produksi mitra 2 adalah lamanya mengeringkan Kerupuk Lele Organik dimana tergantung panas matahari. Permasalahan manajemen kedua mitra adalah masih belum mencapai optimal pada sistem manajemen keuangan serta organisasi. Luaran dari program ini berupa mesin untuk pemotong Kerupuk Lele Organik, mesin untuk oven Kerupuk Lele Organik, pelatihan manajemen keuangan dan organisasi, peningkatan dalam hal kuantitas dan kualitas produk, dan draf jurnal ilmiah dari hasil program ini. Hasil dan luaran yang dicapai dalam laporan kemajuan ini adalah persiapan, diskusi, dan proses pengumpulan referensi, mendesain dan membuat mesin pemotongan Kerupuk Lele Organik gelondongan dan mesin untuk oven Kerupuk Lele Organik. Rencana tahapan berikutnya adalah menguji coba dan ditambah mengevaluasi mesin, dan pelatihan manajemen.

Kata Kunci : Kerupuk Lele; Mesin Pemotong; dan Mesin Pengering,

PENDAHULUAN

Pada zaman era sekarang ini banyak makanan ringan yang dijual dipasaran yang biasa disebut camilan, salah satunya kerupuk. Berbagai jenis kerupuk telah beredar di masyarakat. Salah satu contoh kerupuk yang diminati masyarakat adalah kerupuk lele. Kerupuk lele umumnya terbuat dari bahan daging lele dan bahan campuran lainnya. Ikan dari lele (*Clarias gariepinus*) merupakan satu dari beberapa komoditas perikanan yang mana cukup populer di kalangan masyarakat (Ubaidillah & Hersoelistyorini, 2010).

Jenis dari ikan lele banyak digunakan sebagai bahan kerupuk lele adalah ikan lele dumbo. Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan jenis dari ikan untuk konsumsi yang memiliki prospek cukup baik untuk dikembangkan, dikarenakan ikan lele tersebut adalah salah satu komoditas perikanan budidaya unggulan di beberapa daerah yang telah dikembangkan secara optimal di wilayah daratan, disamping itu memiliki suatu prospek pasar ikan lele dumbo yang juga memiliki suatu kelebihan bisa tahan hidup dan kuat terhadap ancaman serangan hama penyakit. (Tim Penelitian

dan Pengembangan Perkreditan dan UMKM, 2010).

Di Probolinggo, terdapat produk inovasi kerupuk lele, yaitu Kerupuk Lele Organik. Kerupuk Lele Organik adalah kerupuk dimana bahan dasarnya dari tulang lele, kulit lele dan tepung kanji. Bahan dasar pembuatan untuk Kerupuk Lele Organik dapat dengan mudah bias kita dapatkan dipasaran. Kerupuk Lele Organik dibuat dengan merebus adonan yang sebelumnya dipotong-potong menjadi tipis, setelah itu dikeringkan dengan bantuan sinar matahari dan setelah itu digoreng dengan minyak goreng yang banyak.

Dilihat dari aspek ekonomi, usaha Kerupuk Lele Organik ini sangat menguntungkan. Kerupuk Lele Organik bisa dikatakan "sedikit modal" karena bahan baku utama berasal dari limbah ikan lele, yaitu kulit dan tulang ikan lele. Peluang pasar dari komoditi lele masih sangat terbuka. Ini dikarenakan Kerupuk Lele Organik merupakan produk baru sehingga dari permintaan untuk Kerupuk Lele Organik relatif meningkat.

Dilihat dari sudut aspek sosial, usaha Kerupuk Lele Organik ini yang masih bersifat home industry diharapkan mampu menyerap banyak tenaga kerja khususnya ibu-ibu rumah tangga di lingkungan sekitar. Mayoritas ibu-ibu rumah tangga di lingkungan sekitar masih belum mempunyai pekerjaan yang produktif. Secara tidak langsung hal ini dimungkinkan merupakan upaya dari penciptaan lingkungan kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran.

Di kota probolinggo ada beberapa pengusaha Kerupuk dari ikan Lele Organik dimana dijadikan mitra kegiatan Program Kemitraan Masyarakat, yaitu Zainul Abidin beralamat Dusun Melati Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo. Usaha tersebut telah berdiri sejak pada Februari 2014. Jumlah karyawan 5 orang, Rata-rata produksi kerupuk lele organik mitra 1 sebanyak 70 kg/bulan.

Mitra 2 adalah Hasyim Asyari Fatin beralamat Jl. Ky. Hasin Mas No. 12

© Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat – Universitas Merdeka Pasuruan

Kelurahan Curahgrinting Kecamatan Kanigaran Kota Probolinggo. Usaha ini telah mulai berdiri sejak Juli 2015. Jumlah karyawan 5 orang, Rata-rata produksi kerupuk lele organik mitra 2 adalah 50 kg/bulan. Suryana (2012) berpendapat bahwa secara umum permasalahan UMKM dibagi mencaji empat, yaitu permasalahan permodalan, pemasaran, manajemen keuangan, dan fokus multibisnis. Permasalahan kedua mitra dalam usaha Kerupuk Lele Organik ini meliputi permasalahan produksi dan permasalahan manajemen. Permasalahan dalam proses produksi, yaitu lamanya dari pemotongan untuk Kerupuk Lele Organik dalam berbentuk gelondong. Permasalahan ini sebenarnya dialami oleh kedua mitra, tetapi permasalahan yang diangkat lebih fokus pada mitra 1. Pemotongan dari Kerupuk Lele Organik menggunakan manual dan membutuhkan waktu cukup yang lama dan ukuran potongan tidak sama sehingga diperlukan mesin pemotong Kerupuk Lele Organik gelondong. Lamanya Pengeringan dari Kerupuk Lele Organik dialami oleh kedua mitra, tetapi permasalahan yang diangkat lebih fokus pada mitra 2. Pengeringan Kerupuk Lele Organik dibawah terik matahari sebelum digoreng membutuhkan waktu \pm 3 hari dan bisa saja lebih dari 3 hari jika mendung bahkan hujan, sehingga diperlukan mesin oven.

Pola dari manajemen rumah tangga yang bersifat konvensional dalam pengelolaan usaha memang masih menjadi kendala kedua mitra tersebut. Pelaku dari usaha telah merasa nyaman serta tidak terdapat masalah tanpa menyadari bahwa hal tersebut dapat mempengaruhi upayanya untuk peningkatan usaha. Prinsip-prinsip manajemen dari yang belum dilakukan dengan secara optimal serta job description belum permanen akhirnya mengakibatkan usaha ini belum dapat melakukan perencanaan dalam bisnis secara sistematis.

Dalam proses pembukuan, pencatatan keuangan ini masih sangat sederhana. Hal ini mengakibatkan kesulitan dalam

melakukan analisis laba rugi. Pembukuan Keuangan sudah dilakukan walaupun masih belum mengikuti standar akuntansi yang benar. Padahal dengan adanya laporan keuangan akan sangat memungkinkan kedua mitra memperoleh suatu informasi serta data yang tersusun secara sistematis. Dengan adanya laporan keuangan itu, kedua mitra dapat memperhitungkan suatu keuntungan yang bisa diperolehnya, mengetahui dari berapa tambahan untuk modal yang bisa dicapai serta dapat mengetahui keseimbangan hak dan kewajiban yang bisa dimiliki sehingga setiap keputusan yang akan diambil dalam mengembangkan usahanya bisa didasarkan pada suatu kondisi konkrit keuangan yangmana dilaporkan secara lengkap bukan hanya didasarkan pada suatu asumsi semata.

Dari permasalahan yang ada, tim pengusul dan mitra telah berdiskusi dan sepakat untuk membuat skala prioritas permasalahan-permasalahan yang ada yang akan diselesaikan.

- a. Lamanya dari proses pemotongan Kerupuk Lele Organik dalam bentuk gelondongan sehingga membutuhkan suatu mesin pemotong Kerupuk Lele Organik gelondongan. Permasalahannya adalah dialami oleh mitra 1.
- b. Lamanya proses pengeringan Kerupuk Lele Organik sangat bergantung pada panas matahari sehingga perlu membutuhkan mesin oven. Permasalahan ini juga dialami oleh mitra 2.
- c. Belum optimalnya suatu sistem manajemen keuangan serta organisasi karena masih menggunakan suatu pola manajemen rumah tangga utamanya pencatatan dalam keuangan yang dilakukan dan serta job description belum permanen. Permasalahan tersebut dialami dari kedua mitra.

Berdasarkan uraian tersebut, tujuan kegiatan ini adalah usaha untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi serta meningkatkan pemahaman

mitra tentang manajemen keuangan dan serta organisasi. Peningkatan kuantitas dan kualitas serta peningkatan pemahaman manajemen keuangan dan organisasi dihitung dengan membandingkan kuantitas dan kualitas produksi produksi serta pemahaman manajemen keuangan dan organisasi sebelum dan sesudah kegiatan.

METODE

Untuk mencapai solusi tersebut, diperlukan tahapan-tahapan kegiatan yang harus dilakukan. Beberapa tahapan tersebut adalah mengumpulkan referensi mengenai macam-macam mesin, spesifikasi mesin, pengetahuan tentang inovasi teknologi yang tepat guna serta menguji apakah mesin tersebut mampu bekerja sesuai dengan yang diinginkan. Berikutnya adalah mendesain model pelatihan kepada pelaku usaha termasuk didalamnya bentuk, metode dan waktu pelatihan. Berikut rincian tahapan kegiatan:

- a. Diskusi dan Pengumpulan Referensi. Diskusi dari tim pelaksana dan mitra tentang suatu solusi dari permasalahan yang terjadi. Mengumpulkan suatu referensi tentang mesin pemotong untuk Kerupuk Lele Organik gelondong dan mesin oven pengering Kerupuk ikan Lele Organik. Mengumpulkan referensi tentang materi pelatihan manajemen usaha, produksi, dan pembukuan yang akan diberikan kepada mitra sebagai pelaku usaha.
- b. Membuat Desain Mesin Pemotong dan Oven. Merancang/mendesain mesin. Secara umum instrumen mesin dan alat yang akan diimplementasikan pada mitra.
- c. Uji Coba Mesin. Menguji coba mesin yang sudah dibuat pada kedua mitra untuk mengecek kemampuan mesin tersebut.
- d. Melaksanakan Pelatihan Manajemen Keuangan dan Organisasi. Melatih kedua mitra mengenai Manajemen Keuangan dan Organisasi. Dalam

melaksanakan program ini dibutuhkan partisipasi mitra.

- e. **Monitoring dan Evaluasi.** Setelah mesin diserahkan kepada mitra, pelatihan manajemen dan pembukuan selesai dilaksanakan maka dilakukan monitoring dan evaluasi. Tujuan dari monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui apakah mesin tersebut berfungsi dengan baik dan bisa bertahan lama, melihat keberhasilan usaha, prospek dan dari kendala-kendala yang terjadi dilapangan
- f. **Bentuk dari partisipasi mitra tersebut yakni antara lain :**
 - 1) Berdiskusi dengan tim dari pelaksana untuk mencari solusi permasalahan dan memberikan masukan-masukan pengalaman selama melakukan usaha pembuatan Kerupuk Lele Organik.
 - 2) Ikut memberikan suatu masukan didalam merancang suatu mesin serta.
 - 3) Ikut serta pada waktu akan uji coba mesin dan
 - 4) Menyiapkan tenaga kerja untuk dan dilatih dalam cara mengoperasikan mesin tersebut serta
 - 5) Menyiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam pelatihan Manajemen Keuangan dan serta Organisasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam mencapai hasil tersebut, ada beberapa kegiatan yang dilaksanakan, yaitu:

1. **Persiapan, diskusi dan serta pengumpulan suatu referensi terkait luaran yang akan dapat dicapai.** Semua tahapan ini dilakukan dengan koordinasi tim pelaksana PKM dengan mitra, baik mitra 1 ataupun mitra 2. Hal ini dilakukan agar luaran yang dicapai betul-betul sesuai dengan kebutuhan mitra 1 dan mitra 2. Tahapan ini dilaksanakan pada bulan ke-I dan ke II.
2. **Mendesain mesin pemotong Kerupuk Lele Organik gelondong dan mesin**

oven untuk Kerupuk Lele Organik. Tahap mendesain kedua mesin itu dilakukan bersama kedua mitra. Tahapan kegiatan mendesain ini dilakukan oleh ketua tim pelaksana PKM dengan kedua mitra. Tahapan ini diselesaikan pada bulan ke-III.



Gambar 3. Kegiatan Diskusi dan Pengumpulan Referensi Bersama Mitra 1



Gambar 4. Kegiatan Diskusi dan Pengumpulan Referensi Bersama Mitra 2

3. **Pembuatan mesin pemotong Kerupuk Lele Organik gelondong.** Pembuatan dan perakitan mesin pemotong Kerupuk Lele Organik gelondong ini dilakukan di Kabupaten Madiun, yaitu di CV. Industri Kreatif yang beralamat di Jl Raya Madiun - Ponorogo, Jatisari Geger Purworejo, Geger, Madiun, Jawa Timur 63171. Tahapan ini akan diselesaikan hingga bulan ke-IV. Adapun spesifikasi mesin pemotong Kerupuk Lele Organik gelondong sebagai berikut:

- Motor listrik : ¼ Pk
- Bahan : Stainless steel

- Kapasitas : 1 kwintal/Jam
- Sistem otomatis tebal tipis dapat disesuaikan dengan kebutuhan.



Gambar 5. Proses Perakitan Mesin Pemotong (1)



Gambar 6. Proses Perakitan Mesin Pemotong (2)



Gambar 7. Proses Perakitan Mesin Pemotong (3)

4. Pembuatan mesin oven Kerupuk Lele Organik. Pembuatan dan perakitan mesin oven Kerupuk Lele Organik dilakukan di kabupaten Sidoarjo, yaitu di Raja Pengering yang beralamat di Jl.Wilayut RT.05 RW.01 no.16 kec.sukodono, Wilayut, Kec. Sidoarjo, Jawa Timur, 61258. Tahapan ini diselesaikan pada bulan ke-IV. Adapun spesifikasi mesin oven Kerupuk Lele Organik sebagai berikut:

- Kapasitas : 6 rak / loyang
- Dimensi : 105 x 60 x 157 cm
- Bahan : Stainless Stell
- Listrik blower : 50 watt , 220 V
- Sumber panas : LPG



Gambar 8. Proses Perakitan Mesin Oven Pengering (1)



Gambar 9. Proses Perakitan Mesin Oven Pengering (2)



Gambar 10. Proses Perakitan Mesin Oven Pengereng (3)

5. Uji coba dan evaluasi mesin. Tahapan ini yang dilakukan untuk menguji coba dan serta evaluasi dari kinerja kedua mesin. Tahap ini akan dilaksanakan bersama dengan kedua mitra. Tahapan ini juga diselesaikan pada bulan ke-V.
 - a. Uji coba sebuah mesin pemotongan pada mitra 1 berjalan lancar dan serta sesuai yang diharapkan. Mesin pemotong sesuai harapan, namun terdapat kendala yaitu daya listrik rumah kurang besar dan tidak stabil. Sebagai solusi, mitra 1 menaikkan daya listrik yang awalnya 900 Watt ke 1300 Watt.



Gambar 10. Proses Uji Coba Mesin Mesin Pemotong

- b. Uji coba mesin oven untuk pengereng pada mitra 2 berjalan sangat lancar

dan serta tidak ada suatu kendala sama sekali dengan suatu hasil pengeringan lebih bagus dan serta sangat lebih cepat jika dibandingkan dengan cara pengeringan dengan sinar matahari. Pengeringan dibawah sinar matahari mengakibatkan kerupuk menjadi berwarna hitam. Masa penjemuran kerupuk dibawah matahari membutuhkan waktu 1-3 hari, sedangkan dengan menggunakan mesin oven pengering hanya membutuhkan waktu 6 jam dan sudah siap untuk digoreng.



Gambar 11. Proses Uji Coba Mesin Oven Pengereng

- c. Pelatihan manajemen. Tahapan ini akan dilakukan untuk memberi pengetahuan kepada kedua mitra tentang manajemen keuangan. Tempat pelatihan manajemen ini adalah di rumah masing-masing mitra. Peserta pelatihan manajemen ini hanya ketua kelompok industri kreatif, tanpa melibatkan karyawan. Hal tersebut dilakukan dengan pertimbangan efisiensi dan waktu pelaksanaan pada jam produksi. Tahapan ini diselesaikan pada bulan ke-VI.



Gambar 12. Proses Penyusunan Materi Pelatihan Manajemen



Gambar 13. Pelaksanaan Pelatihan Manajemen kepada Mitra 1



Gambar 14. Pelaksanaan Pelatihan Manajemen kepada Mitra 2

- d. **Monitoring dan Evaluasi.** Setelah mesin diserahkan kepada mitra, pelatihan manajemen dan pembukuan selesai dilaksanakan maka dilakukan monitoring dan evaluasi. Tujuan dari monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui apakah mesin tersebut berfungsi dengan baik dan bisa bertahan lama, melihat keberhasilan usaha, prospek dan kendala-kendala yang ada dipangannya. Monitoring dan evaluasi ini dilaksanakan dengan dua jenis, yaitu terjadwal dan insidental. Monitoring dan evaluasi terjadwal dilaksanakan setiap bulan selama 1 tahun. Hal itu dilakukan untuk melatih mitra lebih mandiri. Monitoring dan evaluasi insidental dilakukan sesuai dengan kesepakatan kedua mitra dan tim pengabdian.
- e. **Kuantitas dan kualitas produk.** Terjadi peningkatan kuantitas dan kualitas produk untuk kedua mitra. Kuantitas produksi mitra 1 sebelum menggunakan mesin pemotong adalah 70 kg/bulan, sedangkan setelah menggunakan mesin pemotong adalah 140kg/bulan. Kuantitas produksi mitra 2 sebelum menggunakan mesin oven pengering adalah 50 kg/bulan, sedangkan setelah menggunakan mesin pemotong adalah 90 kg/bulan. Hal itu dikarenakan menggunakan mesin oven pengering, kerupuk yang sudah diiris lebih cepat kering. Dari segi kualitas, produk kedua mitra memiliki ketebalan yang seragam dan rasa lebih gurih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan dari Pelaporan Kemajuan Program Kemitraan Masyarakat pada Tahun Anggaran 2017 untuk suatu Kelompok Industri Kreatif “Kerupuk Lele Organik” di Kecamatan Kademangan serta Kecamatan Kanigaran di Kota Probolinggo memiliki suatu dampak positif terhadap kedua mitra. Hasil yang didapat dari kegiatan Pelaporan Akhir PKM ini adalah meningkatnya

kuantitas dan kualitas produk. Selain itu, kedua mitra menjadi lebih terampil dalam manajemen keuangan dan serta organisasi dikarenakan telah mendapat pelatihan manajemen keuangan dan organisasi. Dalam rangka meningkatkan transfer teknologi kepada masyarakat, pemerintah hendaknya menghimbau kepada Usaha Kecil Menengah (UKM) agar lebih kooperatif dalam penyampaian permasalahan yang dihadapi.

DAFTAR PUSTAKA

- Suryana, A. B. (2012, Agustus 6). Retrieved Februari 7, 2018, from <http://www.pajak.go.id>: <http://www.pajak.go.id/content/article/solusi-untuk-pajak-ukm>
- Tim Penelitian dan Pengembangan Perkreditan dan UMKM. (2010). *Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK) Pembenihan Ikan Lele*. Jakarta Pusat: Biro Pengembangan BPR dan UMKM.
- Ubaidillah , A., & Hersoelistyorini, W. (2010). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 01(02), 45-54.