

**ABDIMAS USAHA LADRANG
DESA BAJERA, SELEMADEG, TABANAN**

Ni Putu Yuria Mendra, Tjokorda Istri Praganingrum

Universitas Mahasaraswati Denpasar

Email: yuriamendra@gmail.com

ABSTRAK

Kripik merupakan salah satu jenis camilan yang digandrungi oleh masyarakat baik kalangan bawah, menengah, dan atas. Kripik memang banyak jenisnya salah satunya ada yang bernama kripik bawang, yang mana lebih terkenal dengan nama "Ladrang". Ladrang memiliki citarasa yang nikmat dan gurih, sehingga dari anak kecil sampai orang tua sangat gemar dengan jenis camilan ini. Seiring dengan banyaknya pihak yang menggemarinya, maka ladrang dapat dijadikan peluang usaha. Daerah Tabanan khususnya Bajera sebagian besar ibu-ibunya memiliki usaha yaitu sebagai pembuat dan penjual ladrang. Salah satu yang bergerak dalam usaha ladrang ini adalah Desak Made Seniasih yang lebih terkenal disapa Bu Dewa. Sejak Tahun 1998. Bu Dewa memulai usaha pembuatan ladrang tersebut. Permasalahan mitra yaitu dalam aspek produksi dan manajemen yang meliputi 1) mitra belum memiliki blender bumbu, dimana selama ini mitra masih menggunakan cobek dan ulekan untuk menghaluskan bumbu pencampur, 2) mitra belum menggunakan pengiris bawang untuk mengiris bawang merah, selama ini mitra hanya menggunakan pisau, 3) mitra hanya memiliki satu kompor dengan sumbu kecil untuk menggoreng, 4) wajan untuk menggoreng sudah lama dan mulai rusak, 5) mitra belum memiliki alat untuk menghilangkan sisa minyak pada ladrang, 6) belum menggunakan celemek dan selop tangan untuk kebersihan dan keamanan, 7) mitra belum memiliki sarana promosi seperti kartu nama dan papan nama, 8) mitra masih menggunakan streples untuk membungkus, dan 9) belum memiliki pembukuan. Solusi yang diberikan meliputi 1) pengadaan satu buah blender bumbu, 2) pengadaan satu alat pengiris bawang, 3) penambahan satu buah kompor sumbu besar, 4) pengadaan satu buah wajan besar untuk menggoreng ladrang, 5) pengadaan peniris minyak, 6) pengadaan dua buah celemek (*apron*) dan dua buah selop tangan, 7) pengadaan sarana promosi untuk mitra berupa nama kemasan, papan nama usaha, dan kartu nama, 8) pengadaan satu buah mesin press (*hand sealer*), 9) pengadaan dua buah buku kas dan pelatihan pembukuan sederhana.

Kata kunci: Usaha Ladrang, Efisien dan Efektif, Aspek Produksi, Aspek Manajemen.

ABSTRACT

Chips is one type of snack loved by people both lower, middle, and upper. Chips are many kinds of one of them there is called onion chips, which is more famous by the name "Ladrang". Ladrang has a delicious flavor and tasty, so that from small children to parents are very fond of this type of snack. Along with the many parties who menggemarinya, then ladrang can be a business opportunity. Tabanan area especially Bajera most mother-mother have business that is as maker and seller ladrang. One of the moves in this ladrang business is Desak Made Artasih which is more famously called Bu Dewa. Since 1998. Bu Dewa started the business of making the ladrang. Partner issues are in production and management aspects including 1) partners do not have spice blender, where the partners are still using cobek and ulekan to smooth the mixing seasoning, 2) the partner has not used the onion slicer to slicing

the onion, so far the partners only use the knife 3) the partner has only one stove with a small axis for frying, 4) the frying pan is old and damaged, 5) the partner does not have the means to remove the remaining oil in ladrang 6) has not used the apron and the slippers for cleanliness and security , 7) partners do not have promotional means such as business cards and nameplate, 8) partners still use streples to wrap, and 9) do not have bookkeeping. The solution provided includes 1) the procurement of one spice blender, 2) the procurement of one onion slicer, 3) the addition of one large axle stove, 4) the provision of one large frying pan for frying ladrang, 5) procuring oil slicer, 6) procuring two apron and two slippers, 7) procurement of promotional means for partners in the form of packaging, business name and business cards, 8) procurement of one press machine (hand sealer), 9) procurement of two cash books and simple bookkeeping training.

Keywords: *Ladrang, Efficient and Effective Business, Production Aspect, Management Aspect*

PENDAHULUAN

Kripik merupakan salah satu jenis camilan yang digandrungi oleh masyarakat baik kalangan bawah, menengah, dan atas. Kripik memang banyak jenisnya salah satunya ada yang bernama kripik bawang, yang mana lebih terkenal dengan nama “Ladrang”. Ladrang memiliki citarasa yang nikmat dan gurih, sehingga dari anak kecil sampai orang tua sangat gemar dengan jenis camilan ini. Seiring dengan banyaknya pihak yang menggemarnya, maka ladrang dapat dijadikan peluang usaha. Daerah Tabanan khususnya Bajera sebagian besar ibu-ibunya memiliki usaha yaitu sebagai pembuat dan penjual ladrang. Salah satu yang bergerak dalam usaha ladrang ini adalah Desak Made Seniasih yang lebih terkenal disapa Bu Dewa. Sejak Tahun 1998. Bu Dewa memulai usaha pembuatan ladrang tersebut.

Banyaknya peminat dan penggemar ladrang membuat Bu Dewa semakin termotivasi untuk terus membuat ladrang sampai sekarang. Rasa yang gurih dengan aroma bawang yang sangat memikat, merupakan keunggulan produk Bu Dewa dibandingkan pesaing lainnya. Permintaan akan ladrang terus berdatangan, akan tetapi ketidakmampuan memenuhinya karena

keterbatasan peralatan merupakan salah satu kendala Bu Dewa. Berkaitan dengan proses produksi dan operasional mitra, maka dapat dijelaskan kondisi eksisting mitra yaitu 1) ladrang Bu Dewa belum memiliki merk sampai sekarang sehingga bagi penikmat, tidak bisa mengetahui pembuatnya, 2) kurang efisiennya waktu menjadi penyebab tidak bisa berproduksi lebih banyak. Hal tersebut disebabkan karena minimnya peralatan yang digunakan, 3) Pemasaran hanya dilakukan dari mulut ke mulut, dan diserahkan kepada pedagang di pasar, dimana dalam kemasan tersebut tidak diberi logo kemasan.

Oleh karena itu, pengabdian dilakukan kepada mitra yang berpotensi membantu perekonomian masyarakat. Identifikasi masalah dan solusi yang ditawarkan pada mitra bertujuan untuk menuntaskan kendala produktivitas dan aspek manajemen agar mitra dapat memberikan kontribusi bagi perekonomian mereka.

Berdasarkan kesepakatan dengan mitra, permasalahan utama yang dihadapi mitra dalam pengembangan usahanya dan justifikasinya adalah sebagai berikut:

1. Mitra belum memiliki blender bumbu, dimana selama ini mitra masih

menggunakan cobek dan ulekan untuk menghaluskan bumbu pencampur, sehingga memerlukan waktu yang cukup lama untuk membuat bumbu

2. Untuk mengiris bawang merah selama ini mitra hanya menggunakan pisau, sehingga tidak bisa optimal dan memakan waktu yang cukup lama dalam pengirisan bawang merah
3. Untuk menggoreng selama ini mitra hanya menggunakan 1 kompor saja, sehingga harus menunggu untuk proses penggorengan berikutnya, selain itu kompor hanya dengan sumbu kecil.
4. Wajan untuk menggoreng ladrang sudah lama dan mulai rusak
5. Mitra belum memiliki alat untuk menghilangkan sisa minyak pada ladrang. Selama ini hanya menggunakan peniris minyak tradisional yang terbuat dari ulatan bambu.



Foto : Mitra masih menggunakan peralatan tradisional, tidak menggunakan celemek dan sloptangan dalam bekerja

6. Dalam proses produksi mitra tidak menggunakan celemek (*apron*) sehingga pakaian akan rentan kotor karena tepung dan dalam menggoreng ladrang mitra tidak menggunakan selop tangan
7. Mitra belum memiliki sarana promosi berupa nama kemasan, papan nama usaha, dan kartu nama. Selama ini

promosi hanya dari “mulut ke mulut” dan diserahkan ke pedagang di pasar.

8. Mitra masih menggunakan streples (kacip) untuk membantu membungkus.
9. Mitra belum mempunyai pencatatan sederhana mengenai kegiatan usaha. Sehingga belum bisa mengetahui dengan pasti apakah usaha mengalami keuntungan atau tidak dan belum mengetahui berapa besar keuntungan tersebut. Mitra juga belum melakukan penghitungan atas biaya-biaya yang dikeluarkan saat memproduksi tiap harinya.

METODE

Berdasarkan prioritas permasalahan mitra yang telah diuraikan, maka luaran yang ditargetkan dilihat dari aspek produksi, manajemen dan pemasaran dapat terpenuhi adalah sebagai berikut:

2.1 Aspek Produksi

1. Pengadaan 1 blender bumbu. Dimana yang sebelumnya hanya menggunakan ulekan dan cobek memerlukan waktu sekitar 20 menit, maka dengan menggunakan blender menjadi berkurang yaitu sekitar 10 menit dan tanpa mengiris tipis-tipis.
2. Pengadaan 1 alat pengiris bawang, sehingga dapat bekerja optimal dan waktu dalam pengirisan bawang merah menjadi lebih cepat. Dimana waktu akan lebih efisien sekitar 10 menit
3. Penambahan 1 buah kompor sumbu besar untuk menggoreng sehingga mempercepat proses penggorengan, karena penggunaan kompor tidak bergiliran. Melalui penambahan pengadaan kompor, diharapkan

dapat mempercepat proses penggorengan, dan mampu menghasilkan lebih banyak ladrang

4. Penambahan 1 buah wajan besar untuk menggoreng ladrang sehingga menghasilkan lebih banyak dan mengefisienkan waktu penggorengan.
5. Pengadaan peniris minyak. Pengadaan alat ini dapat membuat keripik menjadi lebih renyah karena tidak banyak mengandung minyak.
6. Pengadaan 2 buah celemek (*apron*) dan 2 buah selop tangan kepada mitra dengan tujuan untuk menjaga kebersihan dan keamanan dalam bekerja.
7. Pengadaan 1 buah mesin press (*hand sealer*) untuk membantu membungkus ladrang, sehingga kemasan menjadi rapi dan ladrang tidak mudah layu.

2.2 Aspek Manajemen

Pendampingan dalam pembuatan pembukuan yaitu 1 buku untuk mencatat pengeluaran yaitu untuk pembelian bahan baku dan biaya-biaya lain yang dikeluarkan untuk memproduksi ladrang dan 1 buku untuk mencatat semua penerimaan dari penjualan ladrang.

2.3 Aspek Pemasaran

1. Membantu mengajarkan pemasaran lewat media sosial dan *online*
2. Pembuatan 1 buah papan nama sehingga konsumen yang ingin membeli ladrang bisa mengetahui keberadaan Usaha Ladrang Bu Dewa. Selain promosi dengan papan nama juga akan dibuatkan 2

box kartu nama bagi Usaha Ladrang Bu Dewa. yang sudah mulai rusak

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengadaan Blender Bumbu

Blender bermanfaat untuk menghaluskan bumbu utama pembuatan ladrang. Penghalusan bumbu dengan menggunakan blender hanya memerlukan waktu selama 10 menit, dimana dengan cara manual memerlukan waktu sekitar 20 menit karena menggunakan ulekan tradisional.



Foto sebelum: Penghalusan bumbu menggunakan ulekan untuk menghaluskan



Foto sesudah : Penghalusan bumbu menggunakan blender untuk menghaluskan

2. Pengadaan Pengiris Bawang

Alat pengiris bawang digunakan untuk mengiris bawang merah yang merupakan salah satu campuran bumbu untuk

pembuatan ladrang. Penggunaan alat pengiris bawang ini hanya memerlukan waktu sekitar 10 menit, yang mana sebelumnya menggunakan pisau saja yang memakan waktu cukup lama

3. Pengadaan Kompor

Dalam pembuatan ladrang selama ini hanya menggunakan 1 kompor saja. Adanya penambahan 1 buah kompor dapat memaksimalkan dan mempercepat proses pembuatan dan mengefisienkan waktu dalam pembuatan ladrang tersebut.



Foto sebelum: Kompor sumbu kecil yang sudah mulai rusak



Foto sesudah : Penambahan kompor sumbu besar yang baru

4. Pengadaan Wajan

Dalam proses pengerjaan ladrang menggunakan 1 wajan besar yang sudah cukup lama digunakan, maka dari itu diperlukan penambahan 1 buah wajan untuk memaksimalkan proses penggorengan ladrang tersebut.

5. Pengadaan Mesin Pres (*Hand Sealer*)

Mesin pres atau *hand sealer* digunakan untuk merekatkan plastik, dengan

menggunakan mesin pres maka kemasan ladrang menjadi lebih rapi dan dapat mengefisienkan waktu dalam pembungkusan ladrang

6. Pengadaan Peniris Minyak

Peniris minyak digunakan untuk menghilangkan sisa minyak sehabis proses penggorengan. Selama ini dalam pengirisan minyak hanya menggunakan pengiris minyak dari ulatan bambu. Ladrang yang sudah dihilangkan sisa minyaknya secara optimal akan dapat meningkatkan keawetan dan kerenyahan ladrang.

7. Pengadaan Celemek dan Sepol Tangan

Pengadaan celemek berguna untuk menjaga kebersihan agar pakaian yang digunakan tidak mudah kotor dan sepol tangan berguna untuk menjaga agar dalam proses penggorengan tangan tidak bersentuhan langsung dengan wajan yang panas.



Foto : Penyerahan Peralatan Produksi (Alat pengiris bawang, Kompor, Wajan, Mesin *hand sealer*, Peniris minyak, Celemek dan Sepol tangan)

8. Pembuatan Kemasan dan Kartu Nama

Pembuatan Kemasan dimaksudkan agar penampilan ladrang menjadi lebih menarik dan pembeli mengetahui pembuat ladrang, jika ingin memesan kembali ladrang tersebut. Sebagai sarana promosi, kartu nama diperlukan untuk memberikan identitas kepada pembeli, sehingga

memudahkan pembeli dalam memesan ladrang.



Foto: Pembuatan Kemasan Ladrang sebagai sarana promosi

9. Pengadaan Papan Nama

Permasalahan berikutnya yaitu belum memiliki papan nama sebagai bahan promosi, sehingga banyak kalangan masyarakat yang tidak mengetahui usaha Ladrang Bu Dewa. Solusi yang diberikan yaitu Pembuatan Papan Nama, sehingga bagi masyarakat lain yang melewati daerah bajera mengetahui usaha ladrang ini

10. Pelatihan Pembukuan sederhana dan Pemasaran *Online*

Pendampingan dan penyuluhan tentang pengelolaan keuangan seperti pembuatan pembukuan sederhana, yang mana dengan memiliki pembukuan sederhana para pemilik usaha mengetahui dari modal yang dia pakai dalam pembelian bahan baku sampai penjualan ladrang memperoleh keuntungan atau malah menderita kerugian. Selain itu juga dilaksanakan pemasaran secara *online* yaitu melalui medsos seperti pembuatan Facebook dan Instagram sebagai sarana pemasaran *online*.

KESIMPULAN

Pelaksanaan Abdimas ini memberikan dampak positif bagi perkembangan Usaha Ladrang Bu Dewa kedepannya, dengan

menambah peralatan baru dan sarana produksi dan promosi sehingga Usaha Ladrang Bu Dewa memiliki bekal untuk maju dikemudian hari. Ide kreatif, sarana dan prasarana, telah diberikan, dengan keinginan untuk berkembang yang dimiliki Usaha Ladrang Bu Dewa, maka dapat diyakini dapat melanjutkan program ini dengan mandiri tanpa harus dilakukan pendampingan lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter. Usry. 2002. *Akuntansi Biaya*. Penerjemah Krista. Edisi 13. Buku 1. Jakarta : Salemba Empat
- Hansen, Don R. and Maryanne M. Mowen. 2004. *Akuntansi Manajemen*. Buku 1. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- _____. (2005). *Akuntansi Manajemen*. Buku 2. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- [http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten Ta banan](http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Ta_banan)
- [http:// katalogkuliner.com/resep-ladrang](http://katalogkuliner.com/resep-ladrang)
- <http://cookpad.com/resepladrang-html>
- [http://nafhy.blogspot.co.id/2016/03/kandung an-gizi.html](http://nafhy.blogspot.co.id/2016/03/kandung-an-gizi.html)
- <https://id.wikipedia.org/wiki/keripik>
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan.
- Pengusaha85.blogspot.co.id.usaha genteng Supriono. 2004. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat
- Suryana 2003, *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Salemba Empat, Bandung.
- www.tokomesin.com/pejuang-usaha-keripik-bawang-dan-analisa-usahanya.html
- Umar, H. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif*. Edisi 2. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama,