

## PENINGKATAN PENDAPATAN KERUPUK CITRA MELALUI PENINGKATAN KUANTITAS DAN KUALITAS PRODUKSI

**Ida Ayu Nyoman Yuliasuti, I Gusti Agung Ayu Istri Lestari, Ni Luh Gede Putu  
Purnawati**

Universitas Mahasaraswati Denpasar

*email: ia.yuliasuti@unmas.ac.id*

### ABSTRAK

Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat digemari dan dapat dijadikan peluang bisnis dengan omzet jutaan rupiah. Peluang inilah yang dimanfaatkan oleh Bapak I Putu Soma Antara (40 tahun) dengan mendirikan usaha kerupuk “Citra”. Usaha kerupuk rante Bapak Putu Soma biasanya mampu menggoreng 10kg kerupuk rante setiap harinya yang setara dengan 30 bungkus besar, yang masing-masing bungkus besar terdiri dari 14 bungkus kecil. Kondisi tempat produksi yang mengalami kerusakan, meja dapur yang mulai rapuh, kurangnya alat untuk menggoreng, kukusan dan mesin press menjadi hambatan dalam perkembangan usaha Kerupuk Citra. Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra usaha, maka solusi yang diberikan antara lain perbaikan tempat produksi/dapur, pengadaan meja di dapur, penambahan pengadaan 1 (satu) penggorengan, pengadaan kukusan, pengadaan mesin press, dan pemberian penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pembuatan pembukuan sederhana. Dari solusi yang telah diberikan, maka usaha Kerupuk Citra dapat merasakan manfaatnya yaitu adanya peningkatan kuantitas produksi dari 10kg menjadi 20 kg dalam sehari serta tempat produksi menjadi lebih nyaman karena sudah diperbaiki dan kualitas produksi menjadi lebih higienis, rapi dan tahan lama. Dengan meningkatnya kuantitas dan kualitas produksi maka pesanan yang diterima oleh Bapak Putu Soma juga mengalami peningkatan, ini berarti pendapatan yang diterima oleh usaha Kerupuk Citra sudah mengalami peningkatan.

**Kata kunci:** Kerupuk Rante, Pengadaan Alat-Alat, Pembukuan Sederhana

### ABSTRACT

*Cracker or Kerupuk is one of the most popular snack in Indonesia and it can be a business opportunity through a million rupiahs of sales. This opportunity is utilized by Mr. I Putu Soma Antara (40 years old) by setting up a home-made cracker's business line "Citra". Mr. Putu Soma Antara who called his crackers as "Kerupuk Rante" usually produce approximately 10 kilograms of raw materials. Thirty large packs of crackers are ready to sell per day and wrapped it in a fourteen small package. Mr. Putu Soma Antara made the crackers next to his house. The condition of the production place is not feasible to make crackers. The kitchen appliances are damaged. The kitchen table is obsolete. He does not have some kitchen appliances such as frying pan, steamer, and pressing machine. In accordance with the problems faced by business partner, this study provides some solutions. First, the improvement of production site. Adding some kitchen appliances for example kitchen table, pressing machine. This study also gives training for packaging product, selling and marketing skill and simple bookkeeping assistance to Mr. Putu Soma. From the solution that has been given, the production capacity of crackers Citra increasing from 10 kilograms*

*to 20 kilograms in a day and the production site becomes more comfortable because the equipment has been improved and the quality of product becomes more hygienic. With the increasing quantity and quality of production then orders received by Mr. Putu Soma also increased, this imply that income received by the business Crackers Citra also increased.*

**Keywords:** *Crackers, Procurement Tools, Simple Bookkeeping*

## **PENDAHULUAN**

Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat digemari dan hampir setiap hari banyak orang memakannya sebagai cemilan atau pelengkap makanan. Citarasanya yang gurih, renyah, dan lezat, bahkan bisa membuat orang ketagihan untuk memakannya. Seiring dengan banyaknya pihak yang menggemarinya, bisnis kerupuk menjadi semakin berkembang di kalangan masyarakat yang secara kreatif membuat dan mengolah beranekaragam kerupuk. Selain itu, kerupuk juga mempunyai prospek bisnis yang cerah, sehingga dapat dijadikan peluang bisnis dengan omzet jutaan rupiah. Peluang inilah yang dimanfaatkan oleh Bapak I Putu Soma Antara (40 tahun) dengan mendirikan usaha Kerupuk “Citra”, yang beralamatkan di Jl. Cokroaminoto GG. Cempaka 2 Br/Link. Sedana Arta Ubung, Denpasar Utara.

Tahun 2017 merupakan langkah awal Bapak I Putu Soma Antara memutuskan untuk menggeluti bisnis penjualan kerupuk. Adanya desakan akan keperluan yang semakin bertambah untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan keperluan biaya pendidikan untuk ketiga anaknya. Pekerjaan Bapak I Putu Soma sebelumnya adalah sebagai waker (penjaga malam) yang bertugas 3 kali seminggu dan dibayar sebesar Rp. 60.000 per sekali jaga. Penghasilan ini dirasa tidak akan dapat mencukupi kebutuhan sehari-hari untuk istri dan anak-anaknya apalagi untuk pendidikan ketiga anaknya. Hal inilah yang membuat Bapak Putu Soma memutuskan untuk

mengeluti usaha penjualan kerupuk. Dilihat dari segi penghasilan, usaha kerupuk ini dirasa oleh Bapak Putu Soma lebih menjanjikan dan dapat membantu keuangan keluarganya. Usaha kerupuk yang dipilih oleh Bapak Putu Soma untuk dijual dan dipasarkan adalah penjualan kerupuk rante. Kerupuk rante merupakan salah satu kerupuk legendaris karena sudah ada sejak jaman dahulu, dan masih eksis sampai saat ini. Kerupuk rante ini sangat disukai oleh semua pihak dan memiliki berbagai macam sebutan seperti kerupuk mawar, kerupuk putih dan kerupuk uyel.

Respon positif dari pasar terhadap kerupuknya membuat Bapak Putu Soma semakin termotivasi untuk serius menekuninya. Keunggulan kerupuk Bapak Putu Soma yang sering disampaikan para konsumen ketika membeli dan merasakan kerupuk “Citra” ini adalah Kerupuk Citra memiliki rasa yang lebih enak, gurih dan lebih renyah dibandingkan dengan produk sejenis lainnya. Selain itu sekilas kerupuk Bapak Putu Soma ini terlihat memiliki ukuran yang lebih besar, plastik pembungkusnya lebih tebal dan kemasannya lebih rapi dibandingkan dengan kerupuk rante lainnya. Rasa khas dari kerupuk rante Bapak Putu Soma ini mampu membuat selera makan yang memakannya bertambah. Hal inilah yang membuat meningkatnya permintaan kerupuk rante Bapak Putu Soma. Namun peningkatan jumlah permintaan ini tidak dibarengi dengan kemampuan dari Bapak Putu Soma untuk memenuhinya. Hal ini

karena adanya beberapa keterbatasan yang dimiliki Bapak Putu Soma.

Proses produksi kerupuk rante Bapak Putu Soma merupakan produk *home industry* yang hanya dibantu oleh istrinya. Pada awal tahun 2017 Bapak Putu Soma belum terpikirkan untuk menggunakan merk dagang atau *brand* apapun, baru setelah bulan Juni tahun 2017, bapak Putu Soma memutuskan menggunakan nama “Kerupuk Citra”. Pada proses awal, kerupuk rante dijemur terlebih dahulu agar kerupuk menjadi lebih kering, sehingga saat digoreng kerupuk lebih mudah mengembang dan dapat menghasilkan kerupuk yang lebih renyah. Setelah kerupuk dijemur dan dirasa sudah cukup kering, maka proses selanjutnya adalah menggoreng kerupuk rante tersebut. Setiap harinya Bapak Putu Soma menggoreng 10 kg kerupuk rante yang setara dengan 30 bungkus besar. Masing-masing bungkus besar terdiri dari 14 bungkus kecil. Bapak Putu Soma dibantu dengan istri hanya mampu menggoreng 10 kg kerupuk setiap harinya. Hal ini karena kurang efisiennya waktu dalam menggoreng kerupuk rante tersebut. Waktu menggoreng banyak terbuang karena dalam proses penggorengan kerupuk, masih menggunakan 1 penggorengan saja sehingga dalam menggoreng 10 kg kerupuk rante, Bapak Putu Soma memerlukan waktu 4 jam untuk menyelesaikan proses penggorengan kerupuk tersebut. Bapak Putu Soma memulai proses produksi dari jam 7 pagi dan berakhir hingga siang hari dari proses penjemuran hingga pengemasan kerupuk rante.

Dalam proses penggorengan, kerupuk digoreng saat minyak dalam keadaan panas dan minyak yang digunakan untuk

menggoreng selalu diganti setiap harinya. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dan warna dari kerupuk rante tersebut agar tetap enak, gurih dan berwarna putih bersih. Setelah kerupuk digoreng, kemudian kerupuk tersebut ditiriskan untuk menghilangkan sisa minyak yang terdapat pada kerupuk. Dalam menghilangkan sisa minyak pada kerupuk, Bapak Putu Soma masih menggunakan alas koran sehingga tinta pada koran bisa saja menempel pada kerupuk yang berminyak. Proses selanjutnya setelah kerupuk digoreng dan ditiriskan adalah proses pengemasan. Proses pengemasan yang dilakukan masih menggunakan kaci atau staples. Cara ini selain akan membuat kerupuk mudah layu karena udara mudah keluar masuk dari pembungkusnya, juga membuat hasil kemasan kurang rapi dan terkadang mudah terlepas/robek. Kerupuk Citra Bapak Putu Soma biasanya dipasarkan dengan harga eceran Rp. 1.000 per bungkus kecil. Sedangkan jika dijual satu bungkus besar yang berisi 14 bungkus kecil maka dijual dengan harga Rp. 10.000 per satu bungkus besar. Saat ini Kerupuk Citra Bapak Putu Soma dipasarkan ke warung-warung, rumah-rumah makan dan ada juga yang membeli langsung ke rumah.

Bapak Putu Soma belum mengetahui biaya produksi penjualan kerupuk citranya dan juga belum melakukan pembukuan sederhana sehingga belum memiliki pencatatan mengenai penjualan dan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya. Bapak Putu Soma tidak memiliki persediaan kerupuk jadi yang sudah digoreng, karena semua kerupuk citra yang sudah dikemas akan segera dikirimkan ke warung-warung, rumah makan dan pembeli lainnya yang sudah memesan

sebelumnya. Bapak Putu Soma akan memproduksi lebih dari sekarang apabila permintaan terhadap kerupuk produksinya bertambah. Proses produksi yang dilakukan berupa menggoreng dan meniriskan minyak dari kerupuk dilakukan di dapur rumah Bapak Putu Soma. Dapur yang digunakan ini mulai mengalami kerusakan seperti bambu penyangga atap yang mulai rapuh, seng yang digunakan sebagai atap mulai bocor dan karatan serta kondisi meja di dapur yang mulai rapuh dimakan rayap. Hal ini tentu saja akan mengganggu proses produksi apalagi disaat musim hujan, atap dapur dapat mengalami kebocoran dan meja yang rusak akan membuat tempat produksi terlihat kotor.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan pemilik usaha kerupuk citra yaitu Bapak Putu Soma, maka dapat diidentifikasi permasalahan yang dihadapi adalah sebagai berikut:

- 1) Dapur yang digunakan sebagai tempat produksi mengalami kerusakan seperti bambu penyangga atap yang mulai rapuh, seng yang digunakan sebagai atap mulai bocor dan karatan, serta meja di dapur yang sudah mulai rapuh dimakan rayap. Hal ini tentu akan mengganggu proses produksi terutama pada saat musim hujan serta membuat tempat produksi terlihat kotor dan kurang higienis.
- 2) Selama ini mitra usaha memerlukan waktu 4 jam untuk menggoreng 10 kg kerupuk rante. Waktu yang diperlukan oleh mitra dalam menggoreng ini terbilang cukup lama karena proses dalam menggoreng kerupuk masih menggunakan 1 penggorengan saja.
- 3) Mitra masih menggunakan koran untuk meniriskan atau menghilangkan sisa

minyak dari kerupuk yang telah digoreng, selain kurang *higienis*, hal ini juga kurang *efisien* karena sisa minyak akan terbuang dan menempel pada kertas koran. Hal ini disebabkan karena mitra belum memiliki cara dan alat yang lebih baik untuk meniriskan minyak dari kerupuk rante tersebut.

- 4) Mitra masih menggunakan kacip untuk mengemas kerupuk citra. Cara ini tentu saja kurang efektif karena membuat kerupuk jadi mudah layu
- 5) Mitra belum mempunyai pencatatan pembukuan sederhana mengenai kegiatan usahanya. Hal ini membuat mitra belum mengetahui dengan pasti apakah usahanya mengalami kemajuan atau tidak. Mitra juga belum melakukan perhitungan atas biaya-biaya yang dikeluarkan dalam sekali produksi kerupuk citra, sehingga mitra kesulitan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang didapat dalam sekali produksi.

## METODE

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra usaha Kerupuk Citra, maka solusi yang dapat diberikan untuk mengatasi masalah tersebut adalah sebagai berikut:

### Aspek Produksi

- 1) Pengadaan beberapa seng baru dan alat lainnya untuk perbaikan atap tempat produksi/dapur dan pengadaan 2 (dua) buah meja, sehingga dengan perbaikan tempat produksi ini proses produksi dapat berjalan lebih lancar walaupun saat musim hujan dan dapat meningkatkan kehygienisan tempat produksi kerupuk.

- 2) Penambahan pengadaan 1 (satu) buah penggorengan baru, sehingga proses penggorengan dapat dilakukan oleh 2 orang sekaligus. Mitra yang biasanya memerlukan waktu 4 jam untuk menggoreng 10 kilogram kerupuk rante, dengan pengadaan penggorengan baru ini diharapkan mitra usaha hanya memerlukan waktu 2 jam untuk menggoreng 10 kilogram kerupuk rante tersebut.
- 3) Pengadaan 5 buah kukusan untuk meniriskan minyak dari kerupuk yang sudah digoreng, sehingga ke higienisan kerupuk yang dikemas meningkat serta bahaya tinta yang melekat saat meniriskan menggunakan koran dapat dihilangkan
- 4) Pengadaan 1 (satu) buah mesin press untuk meningkatkan daya tahan kegurihan atau kerenyahan kerupuk karena dengan pembungkus yang sudah di pres tersebut, udara tidak mudah lagi keluar masuk serta mitra usaha dapat lebih menghemat waktu dalam mengemas kerupuk. Mitra yang biasanya memerlukan waktu 60 menit untuk membungkus 30 bungkus besar kerupuk yang masing-masing terdiri dari 14 bungkus kecil. Dengan menggunakan mesin pres, mitra usaha mampu mengemas 30 bungkus besar kerupuk hanya dalam waktu 30 menit sehingga penggunaan waktu lebih efisien.

#### **Aspek Manajemen**

Penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pembuatan pembukuan sederhana berupa buku kas yang berisikan

debit kredit sehingga mitra usaha dapat melakukan perhitungan pengeluaran dan pendapatan serta dapat menentukan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, dan dapat mengetahui bagaimana pertumbuhan usahanya.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka telah dilakukan beberapa kegiatan sebagai solusi dalam menyelesaikan permasalahan tersebut yaitu:

##### **1. Pengadaan Meja serta Perbaikan Tempat Produksi/Dapur**

Selama ini kondisi dapur sebagai tempat produksi mengalami kerusakan dan meja di dapur yang sudah mulai rapuh dimakan rayap sehingga tempat produksi terlihat kotor. Pengadaan dua meja dengan ukuran masing-masing panjang 150 cm lebar 80 cm dan tinggi 90 cm ini dapat memudahkan mitra dalam melakukan proses penggorengan dan penirisan kerupuk. Perbaikan tempat produksi seperti perbaikan atap dengan mengganti seng baru diharapkan dapat lebih memperlancar proses produksi meningkatkan kualitas dan ke higienisan tempat produksi. Adapun kondisi dapur sebelum dan sesudah perbaikan dan pengadaan meja dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Foto 1. Kondisi Meja Dapur yang sudah dimakan rayap dan atap dapur yang rusak dan kotor (Dokumentasi Tim, 2017)



Foto 2. Kondisi Meja dan Atap Dapur setelah Perbaikan (Dokumentasi Tim, 2017)

## 2. Pengadaan Penggorengan

Setiap hari usaha ini biasanya dapat menggoreng kerupuk sebanyak 10 kg kerupuk rante yang setara dengan 30 bungkus besar. Proses produksi sebelumnya dalam menggoreng kerupuk rante memerlukan waktu 4 jam untuk menggoreng 10 kilogram kerupuk tersebut. Proses ini dirasa terlalu banyak memakan waktu, sehingga dengan penambahan pengadaan 1 (satu) buah penggorengan baru mitra usaha mampu mempercepat proses penggorengan karena proses penggorengan dapat dilakukan sekaligus oleh 2 orang yaitu Bapak Putu Soma dan istrinya dengan hanya memakan waktu 2 jam. Dengan pengadaan penggorengan baru ini dapat mengefisienkan waktu penggorengan sebanyak 2 jam dan dapat meningkatkan kuantitas produksi kerupuk yang akan dijual.



Foto 3. Pemberian 1 (satu) buah penggorengan untuk mitra (Dokumentasi Tim, 2017)

## 3. Pengadaan Alat untuk Meniriskan Minyak (Kukusan)

Penirisan kerupuk rante sebelumnya dilakukan dengan cara menaruh kerupuk rante yang telah digoreng pada koran, untuk menghilangkan sisa minyak yang masih menempel pada kerupuk. Cara ini selain akan membuang sisa minyak dengan percuma, juga dapat membahayakan kesehatan karena kemungkinan besar tinta pada koran akan menempel pada kerupuk. Dengan pengadaan kukusan ini diharapkan minyak pada kerupuk dapat ditiriskan dan sisa minyak tidak terbuang percuma. Selain itu dengan adanya kukusan ini juga dapat meningkatkan ke higienisan dari kerupuk yang akan dikemas untuk dijual.



Foto 4. Cara Penirisan Minyak dari Kerupuk dengan menggunakan koran (Dokumentasi Tim, 2017)

## 4. Pengadaan Mesin Pres

Pengemasan kerupuk yang dilakukan oleh mitra sebelumnya menggunakan kaciip atau staples yang membuat udara mudah keluar masuk dari pembungkus sehingga kerupuk jadi mudah layu. Pengadaan satu (1) alat pres ini dirasa penting untuk dapat meningkatkan kualitas dan daya tahan kerenyahan atau kegurihan dari kerupuk

rante. Selain itu dengan alat pres ini mitra diharapkan mampu mengemas 30 bungkus besar kerupuk rante hanya dalam waktu 30 menit sehingga dapat mengefisienkan waktu sebanyak 30 menit.



Foto 6. Pemberian Mesin Pres dan Penggunaan Mesin Press dalam Pengemasan Kerupuk (Dokumentasi Tim, 2017)

##### **5. Penyuluhan, Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Pembukuan Keuangan Sederhana**

Selama ini mitra belum membuat pencatatan sederhana mengenai kegiatan usahanya, sehingga belum bisa mengetahui kondisi atau pertumbuhan usahanya. Pembuatan pembukuan sederhana ini dimulai dengan memberikan penyuluhan mengenai pentingnya pembuatan pembukuan sederhana dan mengajarkan posisi debit dan kredit atas kas. Dari penyuluhan tersebut maka akan dilanjutkan oleh mitra untuk membuat pembukuan sederhana. Dengan adanya pencatatan pembukuan sederhana ini, mitra usaha dapat melakukan perhitungan pengeluaran dan pendapatan sehingga mitra usaha dapat mengetahui besar keuntungan yang diperoleh dalam setiap produksi yang dilakukan.



Foto 6. Penyuluhan, Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Pembukuan Keuangan Sederhana (Dokumentasi Tim, 2017)

#### **KESIMPULAN**

Pelaksanaan Abdimas ini memberikan dampak positif bagi keberlanjutan usaha Kerupuk Citra Bapak Putu Soma ke depannya. Dengan adanya penambahan peralatan baru menjadikan proses produksi menjadi lebih mudah dan lebih lancar sehingga kualitas produksi Kerupuk Citra meningkat dan waktu produksi menjadi lebih efisien, kualitas dan kuantitas produksi serta kehygienisan meningkat. Dari pelaksanaan pengabdian ini, mitra usaha merasakan manfaat berupa pertambahan jumlah produksi dari 10 kilogram menjadi 20 kilogram dalam sehari yang merupakan pesanan dari rumah-rumah makan dan warung-warung lainnya. Semakin bertambahnya pesanan Kerupuk Citra Bapak Putu Soma, maka pendapatan Kerupuk Citra Bapak Putu Soma juga mengalami peningkatan, sehingga mitra memiliki bekal untuk maju dikemudian hari.

Segala ilmu pengetahuan yang terkait dengan kegiatan telah ditransfer kepada mitra sehingga mitra memiliki pengetahuan terkini dan dapat lebih baik dalam menjalankan usahanya. Sarana dan

prasarana serta teknologi baru yang telah diberikan dan dengan keinginan untuk berkembang yang dimiliki oleh mitra maka dapat diyakini bahwa mitra dapat melanjutkan program ini dengan mandiri tanpa harus dilakukan pendampingan lagi.

#### DAFTAR PUSTAKA

Ayu Suryandari, Ni Nyoman., Yuliasuti, Ida Ayu Nyoman., Natha Primadewi, Siluh Putu. 2017. Kripik Ayam Bumbu Bali sebagai Alternatif Usaha bagi Ibu Rumah Tangga. Jurnal Bakti Saraswati. Vol 6. No. 1. Maret 2017: 10-18

DRPM , 2017. Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian. Jakarta

<http://bisnisukm.com/bisnis-kerupuk-setelah-akuisisi-usaha-yang-bangkrut.html>

<https://food.detik.com/read/2014/04/29/154450/2568875/297/agar-kerupuk-mekar-sempurna-lakukan-hal-ini-saat-menggoreng>

<https://food.idntimes.com/dining-guide/megan/13-jenis-kerupuk-di-indonesia-yang-bikin-kamu-makin-lahap-makan/full>

<http://www.agrowindo.com/peluang-usaha-kerupuk-mawar-dan-analisa-usahanya.htm>

<https://www.boombastis.com/negara-cinta-kerupuk/119199>

<http://www.infoagribisnis.com/2017/04/bisnis-kerupuk/>

<https://www.kaskus.co.id/thread/51b588a08227cfb03b000005/sejarah-kerupuk-dan-macam-macam-kerupuk/>

<https://www.pengusahasukses.com/peluang-bisnis-kerupuk-dan-analisa-usahanya/>

<https://www.rumahmesin.com/bisnis-kerupuk/>

<https://www.scribd.com/doc/191601240/Kandungan-Gizi-Kerupuk>

<http://www.tahupedia.com/content/show/527/10-Makanan-Indonesia-Paling-Terkenal-di-Luar-Negeri>

<http://www.tokomesin.com/peluang-usaha-kerupuk-bawang-putih-dan-analisa-usahanya.html>