Pedampingan Proses Pembuatan Usaha Krupuk Nasi di Desa Sidoharjo Kecamatan Pulung

Eko Setyowan¹, Medina Nur Asyifa Purnama²

¹ Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia; ekos14788@gmail.com

² Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia; medina@gmail.com

Abstract

Article in The Assistance Activity for the Learning Process of Making a Rice Cracker Business is very interesting, because you are so aware of the many figures for the value of income from the rice cracker business. Assistance in the process of making crackers aims to benefit farmers in the Sidoharjo village community, because in that village there are many incomes that can be produced, it seems that one of them is rice plants, rice can be made into rice crackers.

The objects or targets in this assistance are men and women from the high school level up to ladies and gentlemen. The method used is Asset Based Community Development (ABCD). In carrying out the assistance in the manufacturing process, namely with a learning assistance model that is carried out for 1 month, and also by practicing. The material provided include:

1. Instructions/steps of manufacture/processing
2. Process the size of seasoning compounding
3. Manufacturing process.
4. Packaging process.
5. The cooking process
6. Cooling process.
7. Cutting process
8. The drying process

The results of this assistance are to increase the results of farmer's efforts so that farmers get higher profits than the previous profits. It has been seen that there are efforts to develop and improve their skills in making these crackers.

Keywords

Learning Assistance; Making Shrimp Crisp Rice; Plosorejo Hamle, Sidoharjo Village, Pulung Ponorogo District.

Corresponding Author

Susi Susanti

Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia; Susisusan775@gmail.com

PENDAHULUAN

Desa Sidoharjo Kecamatan Pulung, Kabupaten Ponorogo. Desa Sidoharjo terdiri dari 3 (Tiga) dusun, yaitu:

1. Dusun Krajan.
2. Dusun Plosorejo.
3. Dusun Sukun.

Jumlah penduduk desa Sidoharjo dengan 1.199 KK yaitu 3.261 jiwa, terdiri laki-laki 1.595 jiwa, dan

perempuan 1.666 jiwa (Sumber kantor desa Sidoharjo 05 juli 2023)

Berdasarkan hasil dari pengamatan yang kami lakukan, bahwa secara umum potensi wilayah di desa Sidoharjo, Kecamatan Pulung, Kab Ponorogo memiliki potensi di sektor pertanian dan perkebunan, salah satunya adalah tanaman Jagung, Singkong, dan Padi yang menghasilkan Beras tentu tidak asing bagi kita semua, kemudian beras di produksi menjadi krupuk nasi.

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan pelaksanaan pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metodologi ilmiah sebagai penyebaran tridharma Perguruan Tinggi serta tanggung jawab yang luhur dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat lajut pertumbuhan tercapainya tujuan pembangunan nasional.

Dengan demikian, maka melalui program KPM ini, dengan tema "Pemberdayaan Masyarakat melalui Pembuatan Kerupuk Nasi sebagai usaha skala rumahan dalam meningkatkan kesejahteraan di Desa Sidoharjo, Kec Pulung, Kab Ponorogo" dapat terlaksana, sehingga diharapkan perekonomian di Desa tersebut menjadi masyarakatnya yang lebih sejahtera.

Berdasarkan latar belakang dari potensi Desa Sidoharjo, Kec Pulung, Kab Ponorogo. Maka yang menjadi permasalahan di masyarakat sebagai sasaran program pemberdayaan pembuatan krupuk nasi di masyarakat tersebut melalui KPM, tersebut adalah :

1. Secara pembuatan usaha krupuk ini belum di pasarkan secara profesional, sehingga krupuk nasi di masyarakat mulai terkikis oleh makanan modern.
2. Belum ada pembinaan dari instansi terkait pembuatan sosial, seperti pelatihan pembuatan krupuk nasi, pelatihan penajian, pelatihan pengelolaan kerupuk nasi sebagai usaha rumahan.
3. Masyarakat terkendala permodalan dan akses pembuatan krupuk. Dengan melihat permasalahan tersebut, maka melalui program KPM atau pemberdayaan masyarakat bisa memberikan solusi dan manfaat bagi masyarakat di desa Sidoharjo, Kec Pulung, Kab Ponorogo secara khusus dan program KPM diharapkan bisa berkelanjutan.

Krupuk nasi adalah merupakan salah satu kebutuhan pokok lauk pauk bagi masyarakat Indonesia secara umum, tentu krupuk nasi selalu ada dalam setiap harinya. Krupuk nasi di samping untuk kebutuhan jasmani dan juga bisa di olah menjadi lauk pauk dalam setiap hari atau hidangan ketika pas hari raya, atau hidangan setiap harinya.

Krupuk nasi berasal dari nasi yang sisa / berkat, salah satunya adalah diolah menjadi kerupuk nasi yang bisa memberikan manfaat tambahan kalau diolah secara profesional. Kerupuk nasi bagi masyarakat Sidoharjo secara umum tentu sangat asing akan jenis makanan tersebut tetapi bagi masyarakat dikalangan orang jawa tentu tidaklah sangat asing. Kerupuk Nasi merupakan jenis olahan dari warisan leluhur masyarakat desa sidoharjo yang sekarang sudah punah karena terkikisnya

perkembangan zaman oleh makanan-makanan olahan modern.

Kerupuk Nasi pada masa dahulu hampir dijumpai di seluruh masyarakat Se-deso Sidoharjo pada saat hari raya keagamaan, karena sebagai sajian utama dan lauk pauk dalam menyambut tamu yang datang dirumahnya. Kerupuk Nasi juga punya rasa renciah dan agak asin, Krupuk nasi bagus untuk camilan disaat sambil santai duduk diskusi atau ngobrol dan lebih nikmat lagi dengan hidangan teh hangat atau kopi manis.

Kerupuk Nasi juga bisa dihidangkan saat makan siang atau makan malam sebagai camilan tambahan. Kerupuk Nasi juga bisa dikembangkan sebagai bisnis olahan rumahan, disamping menjaga makanan tradisional warisan leluhur juga bisa menambah income pendapatan bagi masyarakat

Dengan melihat potensi yang dimiliki di desa Sidoharjo di sektor pertanian dan perkebunan, maka kami terpanggil untuk melakukan pengabdian masyarakat, dengan program Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) tahun akademik 2023-2024, dengan melibatkan mahasiswa, beserta masyarakat setempat.

Salah satu tujuan utama dalam kegiatan KPM ini adalah pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan kerupuk Nasi ini, meliputi berbagai kegiatan pelatihan Pemasaran, dengan tujuan :

1. Meningkatkan peran wanita dalam rumah tangga agar berkontribusi melalui bisnis rumahan sebagai income pendapatan.
2. Meningkatkan keterampilan bagi para ibu-ibu tentang pengolahan kerupuk nasi dalam bentuk produk. Sehingga dengan kegiatan tersebut maka sasaran yang hendak ingin di capai dalam program tersebut yaitu meningkatkan taraf hidup perekonomian masyarakat di Desa Sidoharjo, Kec Pulung, Kab Ponorogo dapat tercapai.

Kuliah Pengabdian Masyarakat bertujuan untuk melaksanakan fungsi tridarma di setiap mahasiswa di perguruan tinggi. Salah satunya tridarma tersebut adalah melaksanakan kuliah pengabdian masyarakat dengan pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan krupuk nasi sebagian usaha skala rumah dalam meningkatkan kesejahteraan di Desa Sidoharjo, Kecamatan Pulung Kab Ponorogo.

Permasalahan dalam pengabdian tersebut adalah

1. Usaha ini secara profesional belum di kelola sehingga krupuk nasi ini di masyarakat mulai terkikis oleh makanan modern.
2. Usaha Ini belum ada pembina terkait Pembuatan Krupuk Nasi sebagai usaha rumahan.
3. Di Sidoharjo banyak Masyarakat yang terkendala dalam akses pembuatan. Yang mana hal tersebut disebabkan karena:
 - a. Banyaknya masyarakat sidoharjo yang memiliki kemampuan tapi tidak di manfaatkan untuk

usaha pembuaan krupuk Nasi.

- b. Pembuaan usaha krupuk nasi kepada masyarakat tentang kewirausahaan krupuk nasi.

METODE

Dalam kegiatan pendampingan ini terdiri atas beberapa tahap yang telah dilakukan dalam pelaksanaan program KPM IAI-Sunan Giri Ponorogo tahun akademik 2022-2023 ini adalah :

1. Perencanaan kegiatan : mencakup informasi terkait teknis kegiatan, dan materi yang akan disampaikan.

2. Pendaftaran : para pelaku usaha yang ingin mengikuti pendampingan pendaftaran usaha melakukan pendaftaran dengan cara langsung datang aja ke tempat industri.

3. Overview materi : sebelum kegiatan inti dilaksanakan dilakukan overview materi terlebih dahulu. Pemateri memberikan gambaran terkait materi yang akan disampaikan kepada peserta secara garis besar untuk pertemuan berikutnya.

4. Pendampingan pendaftaran usaha : pada tahapan ini dilakukan pemaparan materi inti yaitu proses pendaftaran usaha dan apa saja dokumen yang harus dipersiapkan pada saat akan melakukan pendaftaran usaha. Pendaftaran usaha berfokus pada beberapa dokumen yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB), Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) dan Surat Keterangan Usaha (SKU).

5. Dokumentasi : dilakukan dengan melakukan presensi peserta, mengambil foto kegiatan dan melakukan perekaman video kegiatan

Usaha krupuk nasi ini belum di jual lewat media sosial secara profesional, sehingga krupuk nasi di masyarakat mulai terkikis oleh makanan modern.

- A. Secara pemasaran usaha ini belum di pasarkan / di jual lewat media sosial secara profesional, sehingga krupuk nasi di masyarakat mulai terkikis oleh makanan modern.

- B. Belum ada pembinaan dari instansi terkait pemasaran di media sosial, seperti pelatihan penjualan, pelatihan meng promosikan, pelatihan pengolahan kata, pelatihan peng upload an di medsos tentang pengolaan krupuk nasi sebagai usaha rumahan.

- C. Masyarakat terkendala permodalan dan akses pemasarannya. Dengan melihat permasalahan tersebut, maka melalui program KPM atau pemberdayaan masyarakat bisa memberikan solusi dan manfaat bagi masyarakat di desa Sidoharjo, Kec Pulung, Kab Ponorogo secara khusus dan program KPM diharapkan bisa berkelanjutan.

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan program KPM tersebut pendekatannya adalah bersifat langsung, yaitu melalui :

- A. Peragaan, yaitu melalui presentasi dan demonstrasi pembuatan krupuk Nasi dengan menggunakan alat dan bahan peraga.

- B. Pelatihan-pelatihan kepada kelompok masyarakat tentang pemasaran kerupuk nasi melalui medsos sampai pada pemasarannya.
- C. Semua kegiatan program pemasaran tersebut di damping oleh tim pelaksanaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Tahap Perencanaan

Pada tahap Awal Perencanaan dalam Kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) kami melakukan Pengamatan terdahulu terkait Proses Pembuatan Krupuk Nasi Di Dukuh Plosorejo Desa Sidoharjo, kecamatan pulung. Dari situ kami dapat mengidentifikasi bahwa Proses Pembuatan Krupuk Nasi Padahal cara membuatnya hanya membutuhkan beberapa waktu untuk proses membuatnya.

2) Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pendampingan Belajar

Adapun dalam melaksanakan kegiatan pendampingan Pembuatan Krupuk Nasi yang dilakukan oleh Mahasiswa KPM ini adalah sebagai berikut,

1. menjelaskan Materi dasar, seperti Langkah-langkah dan peunjuk dan tatacara pembuatan dan peracikan dan penyajian krupuk nasi
2. Kegiatan Pendampingan Pertama dari kami adalah membantu dalam praktek pembuatan krupuk nasi.

Langkah-langkah /Pembuatan Krupuk Nasi

No	Nama Program	Bentuk Program
1	Perencanaan Program Pembuatan Krupuk Nasi	a. Pembekalan cara pembuatan krupuk kepada masyarakat.
		b. persiapan proses kerja pembuatan Krupuk nasi
		c. Membuat bumbu racikan krupuk nasi
		d. Pengolahan bahan dalam pembuatan Krupuk nasi
2	Pengolaan Bahan	Mengidetifikasi kondisi masyarakat (sumerdaya alam, sosial ekomomi, kultur)
3	Penetapan masalah dan tujuan kegiatan	Menentukan arah dan tujuan kegiatan KPM pembuatan krupuk nasi

4	Penyiapan peralatan dan proses pengolaan kerupuk	Pengadaan kebutuhan bahan pembuatan kerupuk Nasi
		b. Pengadaan alat penunjang
5	Pelatihan-Pelatihan	a. Praktek kewirausahaan
		b. Praktek pengenalan media teknologi
		c. Paraktek pembuatan krupuk nasi
		d. Praktek Pemasaran produk
8	Praktek Kerja	a. Penyiapan bahan-bahan yang diolah
		Pemilihan jenis-jenis bahan yang akandiolah
		c. Pencampuran bahan-bahan
		d. Pemasakan bahan-bahan
9	Praktek Kerja	a. Pendinginan
		b. Penjemuran
		c. Penggorengan
10	Pengepakan Produk	Pengepakan produk
11	Praktek Kerja	Pemasaran Produk
12	Monitoring & Evaluasi kegiatan	a. Pendampingan dan pembimbingan
		b. Konsultasi (<i>coaching klinik</i>)

a. Alat-alat

Adapun Alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk gendar yaitu :

- 1) Panci
- 2) Pisau
- 3) Centong
- 4) Kompor Gas
- 5) Telenan
- 6) Tampah
- 7) Nampan.
- 8) Penumpu bumbu

b. Bahan-Bahan Dasar

- 1) Nasi secukupnya
- 2) Garam secukupnya
- 3) Tumbar 3 sendok makan

- 4) Bawang Putih 3 siung
- 5) Air secukupnya

c. Proses Pembuatan Kerupuk Nasi

Setelah bahan semua sudah siap dalam pembuatan kerupuk Nasi, maka :

- 1) Tuangkan air kedalam panci lalu panaskan di kompor sampai mendidih.
- 2) Masukkan nasi ke dalam panci dengan keadaan air sudah mendidih dan tambahkan bumbu tersebut yang sudah di tumpu.
- 3) Selanjutnya nasi di tumpu supaya hancur.
- 4) Tuangkan adonan nasi ke dalam plastik, ratakan dan padatkan. Selanjutnya kukus sampai matang (30 menit)
- 5) Angkat dan dinginkan nasi yang dikukus
- 6) Potong-potong lah nasi yang sudah di dinginkan membentuk kerupuk sesuai selera dan jemur hingga kering
- 7) Kerupuk siap digoreng atau di simpan.

DOKUMENTASI PEMBUATAN KRUPUK NASI

1. Selesai pemotongan krupuk nasi

2 Dokumentasi krupuk nasi

3 Dokumentasi persiapan Pematangan Krupuk

4 Dokumentasi krupuk jadi

Dokumentasi pemakanan

Nasi yang sudah di campur oleh bumbu tinggal potong”

3) Hasil Pendampingan Belajar

A. Dampak dan Manfaat dalam Kegiatan Pendampingan Belajar Pembuatan Krupuk Nasi Di Desa Sidoharjo, Pulung Ponorogo

Setelah melaksanakan Kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) dalam pendampingan belajar pembuatan krupuk nasi kami memerlukan tindak lanjut berupa wawancara dan paparan dari salah satu Ibu yang bernama *Sumiatin* sejauh mana aktivitas dan Perkembangan dalam Kegiatan Pendampingan pembuatan dan pemasaran tersebut.

Menurut dari salah satu warga masyarakat, yaitu Ibu *Sumiatin* mengatakan Bahwa : “Krupuk nasi adalah merupakan salah satu kebutuhan pokok lauk pauk bagi masyarakat Indonesia secara umum, tentu krupuk nasi selalu ada dalam setiap harinya. Krupuk nasi di samping untuk kebutuhan jasmani dan juga bisa di olah menjadi lauk pauk dalam setiap hari atau hidangan ketika pas hari raya, atau hidangan setiap harinya.

Krupuk nasi berasal dari nasi yang sisa / berkat, salah satunya adalah diolah menjadi kerupuk nasi yang bisa memberikan manfaat tambahan kalau diolah secara profesional. Kerupuk nasi bagi masyarakat Sidoharjo secara umum tentu sangat asing akan jenis makanan tersebut tetapi bagi masyarakat dikalangan orang jawa tentu tidaklah sangat asing. Kerupuk Nasi merupakan jenis olahan dari warisan leluhur masyarakat desa sidoharjo yang sekarang sudah punah karena terkikisnya perkembangan zaman oleh makanan-makanan olahan modern.

Kerupuk Nasi pada masa dahulu hampir dijumpai di seluruh masyarakat Se-desa Sidoharjo pada saat hari raya keagamaan, karena sebagai sajian utama dan lauk pauk dalam menyambut tamu yang datang dirumahnya. Kerupuk Nasi juga punya rasa reneh dan agak asin, Krupuk nasi bagus untuk camilan disaat sambil santai duduk diskusi atau ngobrol dan lebih nikmat lagi dengan hidangan teh hangat atau kopi manis. Begitupun Manfaat dari Kegiatan Pendampingan Belajar Pembuatan Krupuk Nasi Kegiatan Pendampingan belajar pembuatan krupuk nasi oleh Mahasiswa KPM.

KESIMPULAN

Dalam pelaksanaan kegiatan KPM tahun akademik 2023-2024 dilaksanakan di Desa Sidoharjo, Kecamatan Pulung, Kabupaten Ponorogo dimulai sejak tanggal 03 Juli 2023 sampai dengan 03 Agustus 2023, maka dapat disimpulkan :

1. Melalui program KPM yang dilaksanakan oleh IAI-Sunan Giri Ponorogo tahun akademik 2023-2024 merupakan media untuk memperkenalkan perguruan tinggi kepada masyarakat, khususnya di Desa Sidoharjo, Kecamatan Pulung, Kabupaten Ponorogo.

2. Melalui program KPM sebagai media aktualisasi disiplin keilmuan yang dilaksanakan oleh para dosen dengan melibatkan mahasiswa dan masyarakat melalui Kuliah Pengabdian Masyarakat untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

3. Melalui program KPM terbangunnya sinergitas antara masyarakat, pemerintah, dan perguruan tinggi dalam melaksanakan program-program pemerintah maupun program-program perguruan tinggi.

4. Berdasarkan pada uraian diatas, maka yang menjadi saran dalam pelaksanaan pengabdian tersebut adalah sebagai berikut :

5. Dalam pelaksanaan kegiatan KPM yang dilaksanakan di Desa Sidoharjo Kecamatan Pulung Kabupaten Ponorogo untuk kedepannya masih perlu di tingkatkan, terutama penempatan lokasi KPM harus disesuaikan dengan program yang di bawah dari kampus. Misalnya program yang di angkat di sektor pertanian (Padi) tapi daerah yang ditempatkan tidak ada sawah, sehingga agak menyulitkan bagi dosen pembimbing lapangan.

6. Pelaksanaan program KKN-PPM untuk kedepannya kalau bisa di tambah alokasi waktunya dan anggaranya, sehingga dalam pelaksanaan program KPM tersebut, semuanya tuntas atau dapat terlaksana sesuai dengan waktu yang diharapkan.

7. Dalam penyusunan jurnal pengabdian ini mungkin masih terdapat kekurangan-kekurangan, tentu saran dan kritik yang sifatnya menyempurnakan kami sangat harapkan

REFERENSI

Panduan Ristek Dikti tentang Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat di Perguruan Tinggi, Edisi XI, Tahun 2017

Zakiul. J, 2014, Indonesia Menghadapi Era Baru Ekonomi Kreatif. (<http://news.indonesiakreatif.net/era-ekonomi-kreatif>)

Jurnal, 2014, Dwi Nur Hijrahan, dkk, Variansi penambahan tepung tapioka sebagai pengganti bleng (boraks) dalam pembuatan kerupuk gender ditinjau dari sifat fisik dan masa simpan,

Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta.

Jurnal Pena Sain, Vol.2 No.2, Okt 2015 ISSN: 2407-2311, Laila Khamsatul Muharrami, Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Kerupuk Puli di Kecamatan Kamal..Univ.Trumojoyo Madura, Bangkalan

Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi, Vo.2 No.1, Juli 2017, Fajar Kurnia Hartati, Analisis Boraks Secara Cepat, Mudah dan Murah pada Kerupuk, Univ. Dr. Sutomo, Surabaya.

<https://www.google.co.id/search?q=jurnal+tentang+kerupuk+bleng&oq=jurnal+tentang+kerupuk+bleng&aqs=chrome..69i57.16782j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>