

STUDI PRODUKSI INDUSTRI KERUPUK PULI UD. VISKAR MANDIRI LUWUNG DESA SARIROGO KECAMATAN SIDOARJO KABUPATEN SIDOARJO

Hikhmahtun Nikmah¹, Dewi Riza Lisvi Vahlevi²

nikmahhikmatun73@gmail.com¹, dewirizalisvivahlevi@gmail.com²

Sekolah Tinggi Agama Islam An-Najah Indonesia Mandiri

Abstract: This study aims to obtain data and information about the Puli cracker production process from start to finish. Puli crackers themselves are crackers made from wheat flour, tapioca flour, and other spices; the manufacturing process itself has several processes, namely the process of making the dough; wrapping the dough, steaming the dough, cutting the crackers, and the drying process and finally packaging. The Puli cracker business is a type of home business (home industry) where the manufacturing process is still done manually. From an economic perspective, the Puli cracker business is very profitable, because the market opportunity for this commodity is still very open. The method used is descriptive qualitative with data collection techniques through direct interviews.

Keywords: *Puli crackers, home industry, manufacturing process*

Abstrak:

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan data dan informasi tentang proses produksi kerupuk puli dari awal sampai akhir. Kerupuk puli sendiri adalah kerupuk yang berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka dan bumbu-bumbu lainnya, proses pembuatannya sendiri ada beberapa proses, yaitu proses pembuatan adonan; pembungkusan adonan, pengukusan adonan, pemotongan lontongan kerupuk, dan proses penjemuran dan yang terakhir pengemasan. Usaha kerupuk puli merupakan jenis usaha rumahan (home industri) yang proses pembuatannya masih dilakukan secara manual. Dilihat dari aspek ekonomi sendiri, usaha kerupuk puli ini sangat menguntungkan, karena peluang pasar untuk komoditi ini masih dangat terbuka. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengambilan data melalui wawancara secara langsung.

Kata Kunci: *Kerupuk puli, home industry, proses pembuatan*

PENDAHULUAN

Industri pangan di Indonesia sering kali dipandang sebelah mata oleh masyarakat, yaitu beberapa makanan tradisional yang dibuat atau dihasilkan oleh pengusaha-pengusaha kecil. Banyak pengusaha kecil yang hanya sekedar mengemas dan melupakan fungsi- fungsi dari adanya sebuah kemasan dalam hal persaingan di pasar pada saat ini. Pada era sekarang ini, persaingan dagang semakin ketat dengan adanya produk-produk luar yang memiliki kemasan yang menarik dengan harga yang bersaing, sehingga membuat banyak produk dalam negeri yang kalah saing dalam mendapatkan kepercayaan dari konsumen karena segi kualitas.

Produktivitas suatu produk harus dirncanakan dengan baik sehingga tercapai proses produksi yang efektif dan efisien. Untuk memperoleh suatu proses produksi yang efektif dan efisien maka perlu memperhatikan pengolahan fasilitas, peralatan, sumber daya serta tenaga kerja bagi suatu kegiatan produksi.

Kerupuk adalah salah satu makanan khas Indonesia yang mana sangat diminati oleh banyak orang, baik dari kalangan menengah kebawah maupun golongan menengah ke atas, mulai dari anak kecil maupun orang dewasa. Maka dari itu tidak heran, sampai saat ini bisnis kerupuk masih banyak diproduksi dengan semakin banyak pula peminatnya.

Kerupuk pada umumnya adalah makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan bahan perasa seperti udang, ikan serta bumbu-bumbu lainnya. Untuk sebutannya sendiri di Indonesia biasanya disebut kerupuk/krupuk/kropoek, keropok di Malaysia, kropek di Filipina, bánh phồng tôm di Vietnam merupakan makanan ringan (*snack*) di beberapa negara Asia (Anonymous, 2010). Kerupuk sendiri memiliki tekstur yang garing dan renyah sehingga biasa dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk makanan Indonesia seperti : nasi goreng, gado-gado, rawon, soto, bubur ayam dan lain-lain. Bahkan tidak sedikit orang yang menjadikan kerupuk sebagai lauk sehari-hari.

Kerupuk biasanya dikemas dalam dua bentuk kemasan, yang pertama dalam kemasan yang belum digoreng (kerupuk mentah) dan yang kedua dalam kemasan sudah digoreng (kerupuk matang). ada dua jenis kerupuk yang dikenal masyarakat yaitu :

kerupuk dengan bahan baku nabati (seperti ; kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, kerupuk gendar, kerupuk aci, rempeyek, rengginang, kemplang, emping melinjo (*Gnutum gnemon*) dan karak) dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani (seperti ; kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk kulit (*jangek/rambak*)) (Anonymous,2010). sedangkan kerupuk kulit atau yang biasa dikenal dengan kerupuk *jangek/rambak* adalah kerupuk yang tidak terbuat dari adonan tepung tapioka melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan (Anonymous, 2010).

Kerupuk puli adalah kerupuk yang berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, tepung galek dan bumbu-bumbu lainnya. Bahan dasar pembuatan kerupuk puli bisadengan mudah kita dapatkan dipasaran dan juga pembuatan kerupuk puli sendiri tergolong mudah. Bagi masyarakat sekitar, kerupuk puli bukan hanya dijadikan camilan tetapi juga dijadikan sebagai pelengkap makanan seperti nasi, bakso, soto, dan lain-lain.

Usaha kerupuk puli merupakan jenis usaha rumahan (*home industri*) yang proses pembuatannya masih dilakukan secara manual. Dilihat dari aspek ekonomi sendiri, usaha kerupuk puli ini sangat menguntungkan, karena peluang pasar untuk komoditi ini masih dangat terbuka. Hal ini dikarenakan kerupuk puli merumakan akanan yang dikonsumsi masyarakat sehari-hari sehingga permintaan kerupuk puli relatif stabil bahkan bisa dibbilang cenderung mengalami kenaikan.

Jika dilihat dari aspek sosial, usaha kerupuk puli masih bersifat rumahan (*home industri*) ini diharapkan mampu menyerap tenaga kerja yang khususnya ibu-ibu rumah tangga di lingkungan sekitar. Secara tidak langsung hal ini merupakan upaya penciptaan lapangan kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran.

Di Luwung RT 08 RW 02 Sarirogo, Sidoarjo merupakan salah satu lokasi sentra pembuatan kerupuk puli. Salah satunya adalah usaha rumahan (*home industri*) milik Ibu Hj.Askartiningsih. Usaha ini awal didirikan pada tahun 2003, pada awal berdiri usaha ini dikelola langsung oleh Ibu Hj.Askartingingsih beserta 2 orang pegawai. Mulai dari pembelian bahan baku, pembuatan, pemotongan, pengeringan, hingga pengemasan dilakukan sendiri. Hingga akhirnya saat ini Ibu Hj.Askartiningsih telah memiliki lebih dari 10 pegawai serta beberapa mesin yang dapat mempermudah dalam proses produksi kerupuk puli tersebut.

Dalam proses pembuatannya sendiri ada beberapa proses, yaitu proses pembuatan

adonan; pembungkusan adonan, pengukusan adonan, pemotongan lontongan kerupuk, dan proses penjemuran. Dalam pembuatannya adonan sendiri memerlukan waktu yang tergolong singkat yaitu sekitar 30-40 menit. Dan dalam waktu sehari *home industri* Ibu Hj. Askartiningsih bisa menghasilkan kurang lebih sekitar 250 kg kerupuk puli. Untuk pemasarannya sendiri masih dilakukan secara langsung di rumah dan untuk beberapa konsumen ada juga yang melakukan transaksi secara online melalui media sosial.

METODE

Metode yang digunakan untuk penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, untuk teknik pengambilan data dilakukan dengan wawancara dan praktek kerja lapangan secara langsung bersama para pegawai yang ada di *home industri* tersebut. Kegiatan praktek lapangannya sendiri dilaksanakan dalam kurun waktu kurang lebih 1 bulan yang mana dimulai pada tanggal 4 Oktober 2022 sampai 8 November 2022 yang berlokasi di rumah produksi Ibu Hj. Askartiningsing yang beralamat di Luwung RT 08 RW 02 Sarirogo, Sidoarjo.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN [UNTUK STUDI LAPANGAN]

Secara umum pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapangan yang dilaksanakan di *home industri* milik Ibu Hj. Askartiningsih ini berjalan dengan baik, lancar tanpa adanya kendala. Bahkan kegiatan ini mendapatkan tanggapan yang amat sangat baik oleh Ibu Hj. Askartiningsih dan juga antusias oleh ibu-ibu pegawainya. Usaha produk kerupuk puli milik Ibu Hj. Askartiningsih ini merupakan bentuk usaha rumahan (*home industri*) dengan modal sendiri. Modal usaha kerupuk puli sendiri dibagi menjadi 2 bagian, yaitu modal tetap dan modal tidak tetap; modal tetap meliputi alat-alat bangunan dan alat-alat produksi, sedangkan modal tidak tetapnya meliputi tenaga kerja dan bahan baku produk kerupuk pulinya.

Untuk proses produksinya sendiri dilakukan setiap harinya, proses pembuatannya sendiri dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu :

1. Pembuatan adonan

Untuk pembuatan kerupuk puli diawali dengan menyiapkan semua bahan baku pembuatan adonan yang terdiri dari tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, soda kue, sodium tripolisofat, garam dan penyedap rasa.

Sesudah itu semua bahan kering dimasukkan ke dalam tempat digunakan untuk

membuat adonan kerupuk tambahkan dengan bawang putih yang sudah dipotong dan dihaluskan serta air sesuai dengan takara kemudian semua bahan dicampur menggunakan alat yang biasa disebut dengan mixer.

2. Pembungkusan adonan

Pembungkusan adonan dilakukan dengan manual dan alat sederhana, yaitu menggunakan baskom besar yang telah diberi lubang untuk tempat adonan keluar, sehingga memudahkan dalam proses pembungkusan adonan sebelum dikukus.

3. Pengukusan adonan

Pengukusan adonan dilakukan pada adonan yang sudah di bungkus pada plastik-plastik panjang. Pengukusan dilakukan di dandang besar yang mana setiap dandangnya memiliki kapasitas 15 kg.

4. Pendinginan

Adonan kerupuk puli yang telah matang dikukus atau bisa disebut lontongan kerupuk puli setelah melewati proses pengukusan kemudian dikeluarkan dari plastik pembungkus untuk selanjutnya dimasukkan ke tempat pendinginan.

5. Pemotongan lontongan kerupuk puli

Setelah lontongan kerupuk puli melewati proses pendinginan kurang lebih semalam, maka lontongan kerupuk puli dimasukkan ke mesin pemotong.

6. Penjemuran

Seusai lontongan kerupuk puli dipotong menjadi potongan bulat pipih, maka proses selanjutnya adalah penjemuran. Kerupuk ditata dengan rapi di alat jemur kemudian dijemur dibawah terik matahari.

7. Pengemasan

Dan proses terakhir adalah pengemasan, kerupuk lupi yang telah kering dijemur dan telah melewati seleksi kelayakan yang telah ditentukan akan ditimbang dan dikemas kedalam plastik kemasan sebelum dipasarkan.

Dalam kegiatan penjualan kerupuk puli ini dijual dengan kemasan yang sudah di goreng pada awalnya akan tetapi dengan semakin banyaknya keinginan konsumen baik dari dalam maupun luar kota menjadikan produk kerupuk puli ini di jual dalam kemasan mentah sehingga mempermudah dalam proses pengirimannya. Pemasaran kerupuk puli sendiri bisa mencapai di luar kota berawal dari keisengan pemilik yang pernah memposting produknya di sosial media dan membuat konsumen tertarik dengan produk kerupuk puli ini.

Seiring berjalannya waktu banyak konsumen yang minat untuk pembelian produk kerupuk puli ini menjadikan pemilik home industri kebanjiran permintaan akan tetapi dikarenakan kurangnya SDM untuk proses produksi menjadikan pemilik home industri melakukan banyak penolakan permintaan. Kendala ini belum terselesaikan hingga saat ini, bukan karena pemilik *home industri* tidak mampu membayar SDM produksi akan tetapi kurangnya minat untuk bekerja di *home industri* ini.

Peran industri krupuk puli terhadap meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar cukup berperan penting. Sebelum berdirinya home industri kerupuk puli ini beberapa keluarga masih mengandalkan pendapatan yang diperoleh kepala untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Akan tetapi setelah berdirinya *home industri* kerupuk puli milik Ibu Hj. Askartiningsih ini dapat menambah penghasilan di beberapa keluarga masyarakat sekitar.

Home Industri sendiri merupakan kegiatan wirausaha yang paling banyak diminati oleh masyarakat ibu-ibu rumah tangga dengan berbagai alasan tertentu terutama untuk mengisi waktu yang luang dan menambahkan penghasilan dan membantu perekonomian keluarga. Hal lain yang bisa membuat masyarakat tertarik adalah jarak rumah dengan lokasi *home industri* yang tidak terlalu jauh, waktu yang lebih fleksibel, dan tidak mengutamakan pendidikan. karena jenis kegiatan ekonomi dipusatkan dirumah tanpa meninggalkan kewajiban menjadi seorang ibu selain selain usaha ini bisa dijalankan oleh anggota keluarga yang berdomisili di tempat tinggalnya atau memiliki hubungan keluarga terdekat dengan mengajak beberapa orang tetangga yang dirasa membutuhkan pekerjaan.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian saat kegiatan praktek kerja lapangan yang dilaksanakan di UD. Viskar Mandiri Sarirogo, Sidoarjo dapat disimpulkan bahwa proses pembuatannya sendiri ada beberapa proses, yaitu proses pembuatan adonan; pembungkusan adonan, pengukusan adonan, pemotongan lontongan kerupuk, dan proses penjemuran. Dalam pembuatannya adonan sendiri memerlukan waktu yang tergolong singkat yaitu sekitar 30-40 menit. Dan dalam waktu sehari *home industri* Ibu Hj. Askartiningsih bisa menghasilkan kurang lebih sekitar 250kg kerupuk puli. Untuk pemasarannya sendiri masih dilakukan secara langsung di rumah dan untuk beberapa konsumen ada juga yang melakukan transaksi secara online melalui media sosial.

Kegiatan yang dilakukan selama kurang lebih 1 bulan dan dilaksanakan oleh 10 mahasiswa selama praktek kerja lapangan pun berjalan dengan baik dan lancar, semua tidak terlepas dari

dukungan bapak/ibu dosen pembimbing, Ibu Hj. Askartiningsih selaku pemilik *home industri* kerupuk puli serta ibu-ibu pegawainya. Sehingga kami dapat belajar bagaimana proses pembuatan kerupuk puli dari awal sampai akhir serta ilmu untuk berbisnis.

Saran yang penulis berikan untuk pengusaha kerupuk puli agar meningkatkan mutu dan kualitas produk agar produk yang dihasilkan baik dari segi cita rasa maupun kemasan agar dapat merambah pemasaran yang lebih luas. Disarankan untuk sering mengikuti pelatihan-pelatihan atau penyuluhan guna menambah ilmu pengetahuan dan wawasan untuk dapat mengembangkan industri kerupuk puli kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2010. *Krupuk a.k.a Kerupuk*. Wikipedia, *the free encyclopedia*.
- Amaul fauziah, “*PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI KEGIATAN HOME INDUSTRI KRUPUK IKAN DI DESA SEROWO KECAMATAN SEDAYU KABUPATEN GRESIK,*” jurnal pendidikan luar sekolah, Vol.5 No.2 2016,
- Judi Suharsono, Hosnol Wafa, Mustakim, “ *PENGEMBANGAN USAHA MIKRO INDUSTRI KREATIF KERUPUK PULI*”. Jurnal FEB Unikama.
- Melda Sari, Ernawati, Ratna Wilis “ *STUDI PRODUKSI INDUSTRI KERUPUK KULIT DI JURUNG KAPOLO KOTO NAGARI TANJUG BARULAK KECAMATAN BATIPUH KABUPATEN TANAH DATAR*”. Jurnal Buana Vol-2 No.1 tahun 2018