

## **PENGELOLAHAN DAN PEMBINAAN USAHA MIKRO PEMBUATAN KRUPUK MUJAIR DAN BELUT DI DUKUH KAUMAN SUMBER REJO SURABAYA BARAT**

**Chandra Kartika<sup>1</sup>, Rudiantno<sup>2</sup>, Lilik Suhariningsih<sup>3</sup>, Riduwan<sup>4</sup>, Nanang Qosim<sup>5</sup>**

Universitas Wijaya Putra Surabaya<sup>1,2,3</sup>

STAI YPWI Surabaya<sup>4,5</sup>

<sup>1</sup>chandrakartika@uwp.ac.id, <sup>2</sup>rudiantno@uwp.ac.id, <sup>3</sup>liliksuhariningsih@uwp.ac.id

<sup>4</sup>ridwan.zainal05@gmail.com, <sup>5</sup>m.nanang.qosim.mj@gmail.com

**abstract:** This Community Empowerment Program activity is carried out in order to provide more assistance and provide community empowerment that has been done by partners, namely Mrs. Hj. Asmaul Husna in Sumber Rejo II Rt. 3 Rw 2 Pakal Subdistrict, Benowo Surabaya located no more than 4.1 kilometers from Wijaya Putra University. Krupuk community partnership program partner in Sumber Rejo II Village Rt. 3 Rw 2 Pakal Subdistrict, Surabaya located no more than 4.5 kilometers from Wijaya Putra University, using the surrounding residents as employees and production personnel. The purpose of this Community Empowerment Program activity is to develop SME partners production krupuk Ikan with the target to be achieved is SMEs has capital in the form of a krupuk dryer oven machine to increase production, good business management, expand the market reach, have product design, have a krupuk packaging machine and halal label krupuk products, so that SMEs have the ability to be a business that is ready to meet customer demand and ready to be competent. The methods implemented in this Community Empowerment Program are training and mentoring: training on how to use a krupuk dryer oven machine, packaging machine, business management assistance so that partners become resilient and competitive SMEs.

Key Words : Processing and Development of MSMEs







### **PENDAHULUAN**

Krupuk merupakan hidangan pelengkap ketika menikmati makanan utama atau bisa dikonsumsi sebagai makanan ringan cemilan. Hampir semua lapisan masyarakat mengemari krupuk yang mempunyai variasi sangat beragam. Hal ini yang mendorong banyak bermunculan usaha-usaha kecil yang memproduksi krupuk sebagai bidang usahanya. Tidak lebih dari 3 kilometer dari Kampus Universitas Wijaya Putra, terdapat satu UKM yang bergerak dengan memproduksi krupuk yaitu Usaha Krupuk yang dipimpin Ibu Hj. Asmaul Husna,SH dengan alamat Dusun Sumber Rejo II Rt.3 RW.2. II 106 Benowo Surabaya. Mitra UKM Krupuk Ikan terletak di Desa Sumber Rejo II Rt. 03/ RW. 02. Kelurahan Sememi Kecamatan Benowo yang jaraknya dari kampus Universitas Wijaya Putra sangat dekat. UKM Krupuk Ikan yang dibuat dari sari ikan mujair dan ikan belut yang dipimpin oleh Ibu Asmaul Husna,SH, mitra tersebut menggunakan sistem padat karya yang memperdayakan masyarakat sekitar untuk mengembangkan usaha mereka. (Rondonuwu, 2018) Tenaga kerja yang digunakan 100% adalah warga sekitar.

Para distributor atau petugas pemasarannya dilakukan oleh pemuda pemuda yang bertempat tinggal di sekitar usaha tersebut, dan untuk tenaga yang membungkusnya juga diambilkan dari para ibu – ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Manfaat Kerupuk yang terbuat dari sari ikan mujaer dan ikan belut sangat bagus untuk kesehatan tubuh manusia antara lain : membantu perkembangan sel otak, rendah kalori untuk diet, krupuk mengandung Vitamin B-Komplek, membuat bola mata jadi jernih, mencegah penyakit jantung koroner, mendorong pertumbuhan tulang dan gigi, menurunkan kadar trigliserida dalam darah, mencegah kanker, memperbaiki fungsi Tiroid, memasok mineral selenium kedalam tubuh, Protein Hewani anti kolestrol, makanan rendah lemak untuk jantung, mencegah *stroke*, mencegah demensia/pikun dini, menurunkan tekanan darah tinggi, membantu penyembuhan pembekakan luka tubuh, memperbaiki gizi buruk. Saat ini

produksi kerupuk ikan yang dilakukan oleh mitra masih menggunakan metode dan peralatan yang manual, serta apa adanya. Selain itu penjualan dan pemasarannya juga dilakukan dengan sederhana menjajakannya ke warung warung kopi atau warung makan. (Ani, 2014) Krupuk ikan yang sudah siap dipasarkan dititipkan ke warung kopi atau warung makan oleh tim distributor. Proses penitipan krupuk tersebut dilakukan dengan prinsip atas dasar ‘kepercayaan’ tanpa ada proses serah terima administrasi ataupun pencatatan administrasi sama sekali. Kemudian beberapa kemudian tim distributor yang telah menitipkan krupuk mengambil dan memeriksa apakah krupuk yang sudah dititipkan masih tersisa apa tidak. (Kartika, 2017) Dan proses ini juga dilakukan tanpa ada pencatatan atau dengan proses administrasi. Berdasarkan kondisi riil sebagaimana yang dijelaskan dalam analisis situasi, maka permasalahan yang dihadapi kedua mitra dapat dibagi menjadi permasalahan produksi dan manajemen usaha. Permasalahan tersebut dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 2.1 : Permasalahan Mitra

NO	Jenis Permasalahan	Permasalahan Spesifik	Potret keadaan permasalahan yg dihadapi kedua mitra	Akhirnya	
1.	Produksi	Teknik produksi masih menggunakan & membutuhkan tenaga alam dan sangat tergantung cuaca (dijemur dibawah sinar matahari) sehingga hasil dan kapasitas produksi tidak dapat mencapai maksimal dan efisien	   Krupuk yg sudah digoreng & akan dikemas	Tidak dapat mencapai produksi yang maksimal dan efisien karena sangat bergantung dengan cuaca  Kurang higienis untuk produksi makanan  Produksi didapat dilakukan dengan lambat karena membutuhkan waktu yang lama.	
2.	Manajemen Pemasaran	Proses pengemasan yang masih sangat sederhana dan secara manual	  	Proses pengemasan dengan menggunakan menyulut api yang dihasilkan dari oblok  Seorang distributor siap bekolong menitipkan krupuk ke warung kopi makan  Produk krupuk belum memiliki label dan kemasan menarik  Kemasan belum berlabelkan dan tidak mempunyai design sama sekali	Omzet penjualan masih belum maksimal  Tidak memiliki ciri khas dari produk yang dihasilkan
3.	Kewirausaha			Belum memaksimalkan  Hal ini sangat terlihat pada pola cara	Tingkat

an(inovasi)	peluang dan kreatifitas serta inovasi pada produksi krupuk tersebut	memproduksinya, pemasaran, pengemasan serta customer maintance. Produksi krupuk yang telah dipasarkan tidak ada inovasi, kemasan yang menarik ataupun differensiasi produk sehingga produksinya sama dengan pertama kali ketika krupuk tersebut diproduksi.	keunggulan produk krupuk rendah dan kurang menarik
4. Administrasi Keuangan	Belum dilakukan penghitungan antara biaya pembelian bahan baku, biaya produksi dan yang lainnya  Belum adanya perencanaan bisnis  mitra belum mengetahui cara menghitung Laba/Rugi	Kedua Mitra belum melakukan pencatatan sama sekali baik pencatatan pengeluaran, bahan, neraca laba dan ongkos produksi  Kedua mitra melakukan bisnis berdasarkan kegiatan rutinitas yang telah dilakukan selama ini, kegiatan dan proses bisnis tidak didasarkan pada rencana bisnis  Dari sisi SDM yang dimiliki kedua mitra yang tidak mempunyai background knowledge mengenai cara pengitungan laba dan rugi suatu bisnis	a.Penentuan Harga Pokok Produksi tidak akurat  b. Rencana proses bisnis tidak tepat sasaran  c. Penentuan Omzet belum akurat

Sumber.: Pelaku UKM Ds. Dukuh Kauman Sumber Rejo II Surabaya, Maret 2021

Dalam memasarkan produksi krupuknya hanya dipasarkan dengan dititipkan ke warung warung kopi ataupun makan oleh tim distributor sekaligus tim pemasarannya. Sistem pemasaran yang dilakukan mitra tersebut belum maksimal dan tidak tersistem dengan baik. Mitra tersebut hanya mengandalkan faktor ‘keberuntungan’ agar produksi krupuknya laku dan laris di warung warung yang telah dititipinya. (Ramadani, 2018) Mitra tidak memakai strategi pemasaran sama sekali dan tidak memiliki kemampuan analisis pasar dengan baik. Harga jual yang diberikan oleh mitra tidak berdasarkan pada analisis biaya produksi tetapi hanya disesuaikan dan dipengaruhi oleh daya beli masyarakat di pasaran sehingga mitra tersebut dituntut untuk meminimalkan harga jual dengan mengurangi kuantiti jumlah krupuk agar bisa mendapatkan laba yang diinginkan. Untuk meningkatkan produktifitas dari usaha krupuk ini diperlukan sumber daya manusia yang mumpuni agar produktifitas krupuk bisa menjadi optimal, efektif, berkualitas tinggi dan mempunyai tingkat higienis yang maksimal. Ketidak higienitas krupuk ini terlihat pada cara meletakkannya krupuk-krupuk yang sudah digoreng diletakkan diatas lantai hanya beralasan terpal yang sudah dipakai berkali-kali.(Erlanitasari et al., 2020) Ditinjau dari segi kesehatan, meletakkan krupuk yang panas diatas plastik sangat tidak disarankan karena bisa memicu timbulnya zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan.

Manfaat serta tujuan yang diharapkan dicapai dari kegiatan yang diusulkan ini adalah mitra lebih mampu memperdayakan masyarakat sekitar sehingga lebih menyerap tenaga kerja dan lebih mengoptimalkan UKMnya dan berkembang lebih besar lagi. Selain itu UKM akan memiliki modal mesin untuk produksi, pengemasan, dan manajemen usaha yang baik dan layak. Sehingga usaha krupuk dari mitra mampu berkembang menjadi UKM yang siap memenuhi permintaan pelanggan serta siap berkompetensi di dunia perdagangan. Target luaran yang akan dicapai akan dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 2.2 : Solusi Permasalahan Mitra PPM

No	Permasalahan	Permasalahan Spesifik	Luaran Solusi
1	Permasalahan Produksi	Teknik pengeringan kkrupuk masih menggunakan dan membutuhkan tenaga alam dan sangat tergantung cuaca (djemur dibawah sinar matahari) sehingga hasil dan kapasitas produksi tidak dapat mencapai maksimal dan efisien	Mesin Oven pengering krupuk
		Hasil produksi yang kurang bersih	Pelatihan Standar kebersihan dan pentingnya memakai sarung tangan dalam memproduksi krupuk
		Proses pengemasan yang masih sangat sederhana dan secara manual	Mesin pengemas efisien
2.	Manajemen Pemasaran	Upaya pemasaran hanya dengan penjualan keliling yang dititipkan ke warung kopi dan warung makan	Peningkatan jumlah pasar potensial dengan memasarkannya lebih luas
		Produk krupuk belum memiliki label dan kemasan menarik	Produksi krupuk mitra memiliki label/ merek dan kemasan yang menarik
3.	Permasalahan Kewirausahaan/ Inovasi	Belum dilakukan inovasi pada krupuk yang diproduksi	Krupuk yang diproduksi lebih bervariasi baik ragamnya ataupun cita rasanya
4.	Permasalahan Administrasi Keuangan	Belum dilakukan penghitungan antara biaya pembelian bahan baku biaya produksi dan yang lainnya	Dilakukannya pencatatan dan penentuan biaya produksi berbasis aktifitas yang berupa buku pencatatan khusus.
		Belum adanya perencanaan bisnis	Dilakukannya perencanaan bisnis yang didasarkan pada pencatatan biaya produksi dan penemuan
		mitra belum mengetahui cara menghitung Laba/ Rugi	Mitra mampu menghitung laba/ rugi berdasarkan pencatatan laporan keuangan yang rapid an temb
5.	Permasalahan Manajemen Mutu & Kesehatan	Metode dan Peralatan proses produksi kurang higienis	Peralatan mesin oven untuk pengering krupuk yang tepat guna dan higienis masing mitra mendapatkan satu buah mesin
		Produksi krupuk belum memiliki Label Halal	Peralatan kerupuk mitra diuji dan mendapatkan sertifikat label halal
6.	Sampah krupuk yang sudah "expired"	Sampah krupuk-krupuk yang sudah tidak layak dikonsumsi menja di menumpuk dan merusak keindahan dan kebersihan lingkungan sekitar.	Penanganan sampah-sampah yang menumpuk  Pemberdayaan sampah untuk menjadi pakan ternak

Tujuan Pemberdayaan Masyarakat ini ke Dusun Sumber Rejo II RT.3 RW..2 memberikan kontribusi bagi pengembangan usaha mitra Bu Hj. Asmaul Husna agar dapat semakin berkembang dengan pendampingan dan pelatihan Entreprenuer pada Usaha Mitra tersebut serta dapat membantu meningkatkan omset mitra dari pengelolaan usaha krupuk Mujaer dan Belut.

## **METODE**

### **Pelaksanaan PPM**

Metode pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) bagi usaha kerupuk (Ikan Mujaer dan Ikan Belut) di Dusun Sumber Rejo II, Kelurahan Sumber Rejo kecamatan Pakal melalui teknik pendampingan, pelatihan manajemen usaha (mutu dan kesehatan), pembuatan rancang bangun mesin oven, pelatihan cara menggunakan mesin oven dan mesin kemasan dan pelatihan pemilihan rasa krupuk yang paling diminati. Metode tersebut seperti yang dijabarkan sebagai berikut:

#### **Pendampingan**

Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pendampingan langsung kepada kedua mitra. Kegiatan pendampingan yang dilakukan meliputi kegiatan observasi, brainstorming dan diskusi, upaya perbaikan produk (kemasan, inovasi), pengoperasian mesin oven krupuk, perbaikan administrasi keuangan, pemilihan pasar potensial serta cara pemasaran produk, penerapan, manajemen mutu dan kesehatan produk yang higienis serta pengurusan sertifikat label halal.

#### **Pelatihan Manajemen Usaha**

Kegiatan program kemitraan masyarakat (PPM) tersebut dilihat dari sisi manajemen adalah upaya-upaya mengelola usaha dan meningkatkan *omset* kedua usaha tersebut. Selain itu pelatihan cara memasarkan krupuk tersebut dengan cara yang lebih menarik dan lebih mengena.

#### **Pelatihan Cara Penggunaan Mesin Oven**

Untuk mengoptimalkan penggunaan mesin oven pengering krupuk sangat diperlukan untuk mengadakan pelatihan cara mengoperasikan mesin tersebut. Dengan diadakan pelatihan ini diharapkan bisa membuat karyawan kedua mitra mahir menggunakannya dan bisa mengatasinya jika terjadi permasalahan yang muncul dikemudian hari.

#### **Rancang Bangun Mesin Oven**

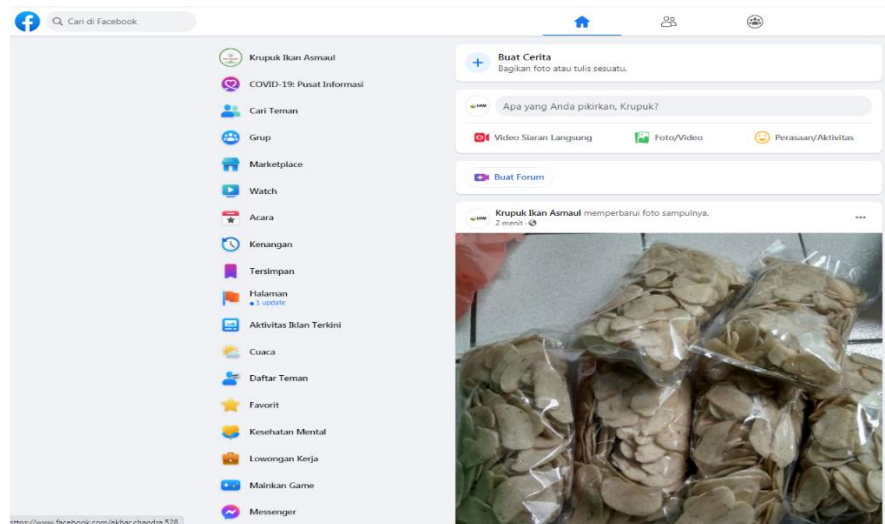
Rancang bangun mesin oven yang akan dirancang adalah mesin oven pengering krupuk. Dengan menggunakan mesin oven pengering diharapkan dapat menghemat waktu mengoven krupuk sebelum digoreng. Selain itu mesin ini akan sangat membantu jika cuaca mendung karena kurangnya sinar matahari akan proses pengovenan akan semakin lama dan krupuk yang dihasilkan akan tidak renyah dan tidak mekar

#### **Pelatihan Penggunaan Mesin Kemasan**

Selain pelatihan cara mengoperasikan mesin oven pengering juga dibutuhkan pelatihan penggunaan mesin kemasan. Pada saat ini kedua mitra masih mengemas produksi krupuk mereka dengan cara yang sangat sederhana yaitu dengan menyulutkan api pada kemasan plastiknya. Mesin Kemasan sangat diperlukan untuk membuat kemasan lebih menarik lagi dan menghemat waktu.

## **Pelatihan Untuk menggunakan Pemasaran melalui Digital Marketing**

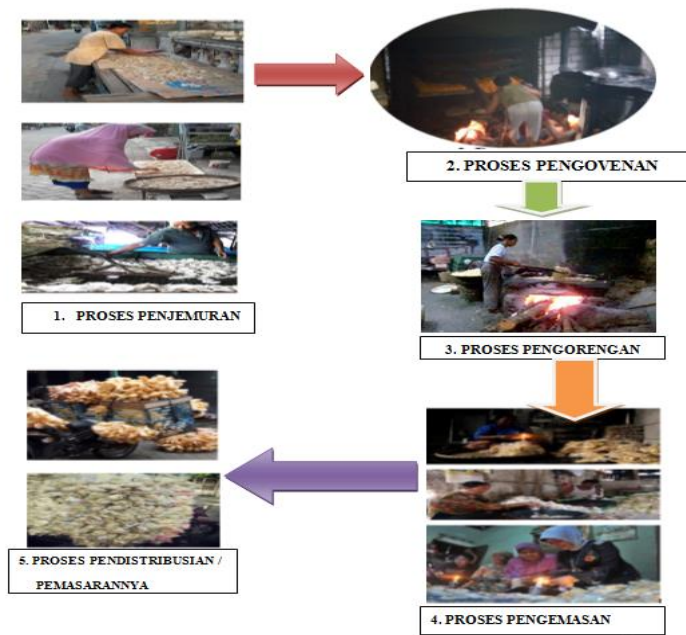
Mitra akan diberikan pelatihan untuk menggunakan sistem pemasaran Digital yang serba canggih dan cepat untuk mempromosikan produknya dan dapat meningkatkan penjualan dengan prosentasi yang cukup bagus dengan menggunakan alat promosi digital market setiap mitra diberi fasilitas untuk menggunakan promosi krupuknya sehingga dapat meningkatkan penjualannya.(Syihabudin & Gumelar, 2019). Dengan memberikan pelatihan setiap minggu dan meberikan modul pembelajaran agar mitra dapat menggunakannya.



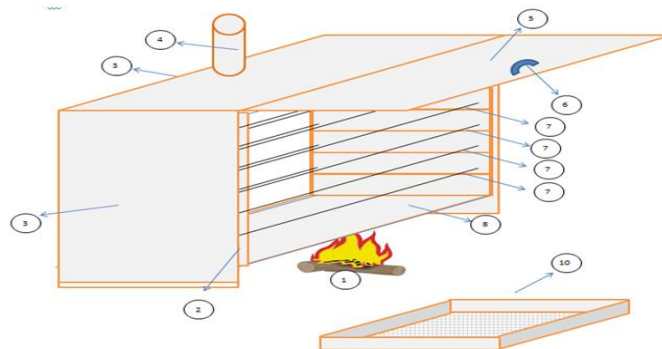
Gambar 3.2 : Digital Marketing Untuk Pemasaran Mitra

## **HASIL KARYA UTAMA DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian dilapangan bahwa peneliti memberikan pelayanan yang terbaik dan berusaha memuaskan para pelaku usaha dengan mengajari untuk mempertahankan kualitas rasa krupuk, produk dan berdasarkan situasi yang ada dan Mitra sudah memahami arti pentingnya pengendalian kebersihan pembuatan krupuk dan kualitas makanan kecil yang dimasak dengan sendiri sampai matang, dan peneliti melakukan pendampingan dan pelatihan terus menerus kepada kedua mitra langsung dengan memberikan edukasi yang sesuai dengan masing-masing pelaku usaha seperti : memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan dengan menggunakan Bahasa komunikasi yang santun dan nyaman dimata pelanggan, lalu dari olahan masakan krupuk Ikan Mujair dan Belut ini dapat memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat yang memakannya dan peneliti melatih untuk kebersihannya seperti setelah masak dicuci dengan baik dan cara membuat krupuk dengan menggunakan kebersihan yang sudah ditentukan oleh peneliti dan diajari ditata dengan rapi sehingga kesehatan dan kebersihan tetap terjaga serta makanan krupuk yang sudah matang dapat di jual dengan baik. Lalu peneliti memberikan pelatihan pada kebersihan dapur dan sanitasi dikarenakan mitra belum sepenuhnya memperhatikannya, seperti bekas makanan yang dari pelanggan dimasukan disampah dijadikan satu dengan tas kresek yang sudah disediakan, biasanya mitra langsung dibuang sembarangan didapur sehingga terkesan jorok dan tidak sehat.



Gambar 4.1 : Proses Produksi UMKM Krupuk Mujair & Belut  
 Alat Tepat Guna Pengering Kerupuk Untuk Mengatasi Musim Penghujan dan Sempitnya Lahan Penjemuran



Gambar 4.2 : Ipteks yang akan ditransfer ke PPM

Keterangan :

- [1] Tungku
- [2] Saluran asap samping
- [3] Plat distributor
- [4] Cerobong
- [5] Pintu
- [6] Handel
- [7] Besi Penyangga Rak
- [8] Plat dinding dalam
- [9] Rak 12 buah

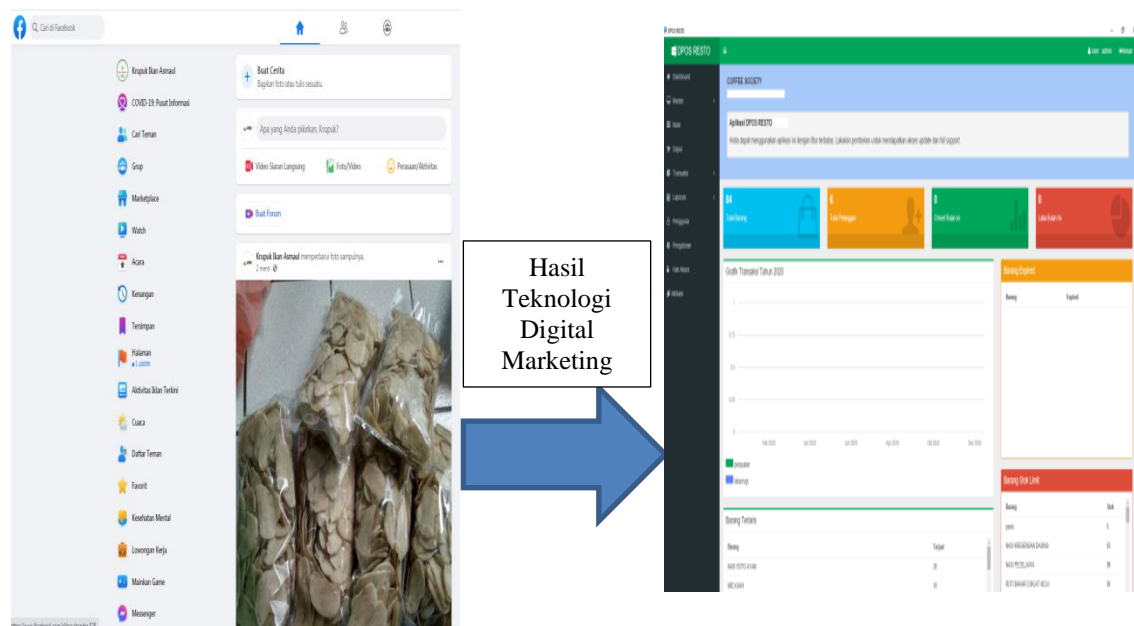
Proses yang dilakukan oleh mitra adalah pertama mitra setelah membuat adonan krupuk mujair dan belut lalu di jemur oleh karyawan mitra Bu Asmaul Husna dan setelah itu dilakukan pengovenan krupuk apabila cuaca tidak menentu dan apabila sudah diyatakan kering baru dilakukan pengorengan krupuk ikan tersebut dan setelah dilakukan pengorengan lalu dilakukan pengemasan krupuk kedalam plastic kecil untuk



didistribusikan ke warung-warung. Dan Mitra ini melakukan 2 (dua) jenis olahan produk mentah dan mantang target yang terjual tiap hari melakukan 2 kilo ikan untuk diproduksi menjadi krupuk ikan mujair dan belut dan Mitra melakukan pemasaran secara konvensional dengan mendistribusikan ke warung-warung kecil dan menggunakan *Facebook ad Businnes* untuk melakukan promosi krupuknya dan dalam hitungan tahun bu H. Asmaul Husna bisa melakukan pengembangan bisnisnya menjadi lebih baik lagi dan metode pemasarannya yang dilakukan sangatlah efektif dan efisien dan hasil temuan pemberdayaan masyarakat ini menemukan pengembangan *mindsite* / pola pikir para pelaku usaha mikro ini dengan diadakan pelatihan entrepreneur secara berkala mulai dari pemasaran sudah mulai berkembang, sistem kebersihan produksi sudah mulai berkembang dengan baik, dan masalah keuangan menggunakan sistem akuntansi digital sehingga dengan mudah para mitra melakukan pemantauan cash flow perusahaannya. (Kartika, 2017) dan menghasilkan sebuah krupuk ikan mujair dan belut yang sangat luar biasa.



Gambar 4.3 : Hasil Karya Mitra Produk dan Teknologi



Gambar 4.4 : Hasil Karya Mitra Produk dan Teknologi

## KESIMPULAN

Kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan pendampingan lebih dan memberikan pemberdayaan masyarakat yang sudah dilakukan oleh Mitra yaitu Ibu Hj. Asmaul Husna di Desa Sumber Rejo II Rt. 3 Rw 2 Kecamatan Pakal, Benowo Surabaya yang terletak tidak lebih dari 4.1 kilometer dari Universitas Wijaya Putra., menggunakan warga sekitarnya sebagai karyawan dan tenaga produksinya. Tetapi meski demikian, strategi pengembangan dan sistem pengelolaannya kedua UKM yang menjadi mitra kegiatan ini dinilai kurang maksimal.

Mitra UKM Krupuk Ikan Mujair dan Belut sangat bermanfaat untuk kesehatan masyarakat sekitar dan sangat mengandalkan sinar matahari untuk menjemur krupuk-krupuknya. Karena ketergantungannya terhadap sinar matahari ini mitra UKM kecil ini sangat bermasalah dalam menaikkan produksi krupuk. Tidak hanya bermasalah dengan ketergantungan dengan sinar matahari tetapi juga kedua UKM tersebut juga terkendala dengan lahan penjemuran yang sempit dan kurang higienis. Sangat dipahami bila musim hujan tiba, mitra UKM kecil tersebut tidak dapat memproduksi krupuk dengan maksimal.

Pengusaha Mikro yang ditarget oleh PPM adalah bernama Ibu Hj Asmaul Husna,SH yang beralamat di Dukuh Kauman RT.03 RW. 02 Kelurahan Sumber Rejo Kecamatan Pakal Surabaya Barat beliau seorang yang mempunyai usaha mikro di bidang makanan kecil yaitu krupuk dan termasuk UKM segmentasi mikro dikarenakan mitra Bu Hj. Asmaul ini masih tergolong usaha kelas kecil yang masih perlu dikembangkan lagi dari sektor bisnisnya dan dilihat dari segi produksi bahwa produksi yang dilakukan pengusaha mikro ini adalah masih dikatakan primitive atau kelas tradisional secara empiris bahwa masih natural pengelolaan untuk produksi makanan krupuknya tetapi dari citra rasa tidak kalah dengan krupuk yang sudah maju.

Potensi yang dimiliki oleh calon pengusaha krupuk ini sangatlah bagus dilihat setiap hari pelanggan mitra ini mulai segmentasi menengah kebawah sampai ke atas dan sangat ramai sekali padahal pelayanan yang diberikan sangat sederhana sekali tetapi mempunyai peluang yang sangat baik untuk perkembangan bisnis tersebut, Omsetnya sekitar 8 Juta Perbulan dengan memanfaatkan ibu-ibu PKK yang menganggur untuk membantu bisnis bu Hj. Asmaul Husna,SH dan Kapasitas Produksinya masih terbilang sangat kecil sekali sekitar 50 Kg / Bulan produknya ada yang mentah adapula yang sudah digoreng dan dikarenakan keterbatasannya sumber daya yang ada. Dan Sekarang ada perkembangan dari 50 Kg/Bulan menjadi 150 Kg/Bulan dikarenakan secara empiris Program Pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan untuk membantu masyarakat yang sangat membutuhkan pengembangan usahannya, mitra ini memiliki sama-sama bidang makanan yang berkonsep tradisional lokasi mitra pertama adalah Sumber Rejo II RT.03 RW 02 Surabaya.

Dilihat dari segi social bahwa mitra termasuk pengusaha UKM yang sangat menjalankan bisnisnya secara social kepada masyarakat atau pelanggannya dengan menyesuaikan selera pelanggan yang disukai mulai dari rasa dan keinginan pelanggan dan menyesuaikan harga yang sangat ekonomi kepada pelanggan sehingga kedua mitra sangatlah memperhatikan dari kelas social dimasyarakat sekitar. (Rondonuwu, 2018) Semula beliau mulai menjalankan usahanya dengan modal kecil-kecilan dan Beliau dapat pinjaman dari orang tuanya sebesar Rp. 7.000.000 untuk dibuat modal mendirikan bisnis krupuk ini dan beliau sangat rajin dalam menyisihkan profitabilitasnya dari hasil perdagangan krupuk tersebut mulai dari titipkan ke toko-toko kecil dan warung-warung kecil dan sehingga semakin hari banyak permintaan yang ada sehingga beliau dapat meraih keuntungan yang sedikit lebih jauh dari tahun sebelumnya dan kondisi saat ini beliau sudah mulai lancar untuk memproduksi krupuk dengan ide awal yang di kantong



tetapi beliau masih perlu adanya pembinaan yang dapat menjadi kemajuan bisnis beliau. Maka dari itu dari beliau bisa menunjukkan kemajuan bisnisnya pada masyarakat umum bahwa bisnis krupuk mujair dan belut tersebut bisa menjadi pemanfaatan sumber daya yang ada menjadi lebih baik.

Selain Fenomena bisnis tersebut terletak pada masalah lainnya yang dihadapi Mitra adalah manajemen pemasaran, manajemen mutu dan usaha yang tidak mempunyai sistem pengelolaan yang baik. Teknologi tepat guna sangatlah dibutuhkan sebagai solusi untuk mengeringkan krupuk. Dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dapat memberikan kontribusi kepada mitra Bu Hj. Asmaul Husna,SH sehingga dapat mengembangkan bisnis yang selama ini digelutin semenjak tahun 2013an. Dari Program PPM ini banyak sekali kemajuan yang didapat selama kegiatan yang diberikan sehingga dapat memberikan peningkatan secara signifikan perkembangan usahanya. Saran kedepan dengan adanya kegiatan PPM ini maka akan terciptanya UMKM skala mikro pada usaha Krupuk Mujair dan Belut berkembang dengan baik dan Mitra dapat melakukan pembenahan dalam kegiatan PPM ini.

#### **Ucapan Terima Kasih :**

Kami mengucapkan terima kasih atas semua kontribusinya dan kerjasamanya dari mulai bapak RT. Dan Bapak RW Sumber rejo yang mana telah membantu kelancaran perijinan kepada program kami dan terima kasih atas kerjasamanya Mitra Kurupuk Mujair dan Belut ibu Hj, Asmaul Husna,SH yang mana memberikan kesempatan kepada tim PPM untuk memberikan kontribusi keilmuannya untuk membantu perkembangan usahanya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ani, N. M. H. M. (2014). *PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PEMBUATAN KERUPUK DAUN KOPI PADA MASYARAKAT DESA HARJOMULYO KECAMATAN SILO KABUPATEN JEMBER* Novita Mayasari \*) & Hety Mustika Ani \*\*). 109–123.
- Erlanitasari, Y., Rahmanto, A., & Wijaya, M. (2020). Digital economic literacy micro, small and medium enterprises (SMES) go online. *Informasi*, 49(2), 145–156. <https://doi.org/10.21831/informasi.v49i2.27827>
- Kartika, C. (2017). Kartika, C. (2017) ‘the Role of Marketing Intelligence and Marketing Architecture Based Technology Assist in the Development of Business on the Msmes Maount Bromo Probolinggo in East Java’, *Sinergi : Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 7(2), pp. 41–51. doi: 10. *Sinergi : Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 7(2), 41–51. <https://doi.org/10.25139/sng.v7i2.366>
- Kingsnorth, S. (2019). *Digital Marketing Strategy (2nd ed.)*. London: Koran Page.
- Ramadani, D. F. (2018). *Ekonomi Digital dan Persaingan Usaha sebagai Pendorong Pendapatan UMKM di Kota Makassar*.
- Rondonuwu, P. (2018). *RESONA Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Kerupuk Gendar Sebagai Usaha Skala Rumahan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Di Desa*. 21–30.
- Syihabudin, S., & Gumelar, R. (2019). *Digital Marketing Communication Development On Micro, Small And Medium Enterprises (Msme) In Era 4.0 Based On Sharia Economic (Case Study Msme Domas Village, Pontang District)*. January 2019. <https://doi.org/10.4108/eai.10-9-2019.2289374>