Indonesian Journal of Engagement, Community Services, Empowerment and Development

p-ISSN: 2776-6128 | e-ISSN: 2776-6136 Vol. 3, No.2, Agustus 2023 https://doi.org/10.53067/ijecsed.v3i2



PENINGKATAN NILAI JUAL PRODUK UMKM MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK DARI TELUR ASIN DESA SIREMEN, KECAMATAN TANARA KABUPATEN SERANG

Azizurrohim¹, Dinar Okto Praditya², Rani Puspa^{3*}, Mega Selfina⁴, Voni Dwi Juliana⁵, Vina Sefia Febriyanti⁶, Ayu Asari⁷

1,2,3,4,5,6,7Universitas Bina Bangsa Email: *ibu.ranipuspa@gmail.com*³

Abstrak

Pelaksanaan tugas pengabdian kepada masyarakat merupakan kewajiban yang diperlukan oleh dosen bersama dengan mahasiswa. Kegiatan ini dijalankan di Desa Siremen, Kecamatan Tanara. Maksud dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan taraf hidup masyarakat dengan menghasilkan produk-produk inovatif dari UMKM. Diharapkan bahwa inovasi dalam produk-produk tersebut akan meningkatkan daya tariknya dan dengan demikian, menghasilkan keuntungan yang lebih besar bagi para pelaku usaha. Saat ini, telur asin yang dijual umumnya hanyalah telur bebek yang telah diasinkan, sehingga diperlukan kreasi baru untuk mengembangkannya. Proses pembuatan kerupuk dari telur asin tidak membutuhkan investasi besar, namun kecerdikan dan kemampuan kreatifitas dibutuhkan untuk meningkatkan nilai produk. Dengan mengadakan pelatihan pembuatan kerupuk dari telur asin, tujuannya adalah untuk mengasah kemampuan kreatif para pelaku usaha sekaligus meningkatkan pendapatan mereka. Dalam pelatihan ini, cara-cara pengemasan dan pemberian label juga diajarkan agar produk menjadi lebih menarik dan bersih. Selain itu, harapannya adalah bahwa produk kerupuk telur asin ini akan mengakses segmen pasar yang lebih luas, sehingga dapat menjadi favorit di kalangan masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, selain menantang dosen dan mahasiswa untuk lebih kreatif dan inovatif, juga akan meningkatkan kualitas dan kelangsungan produk di masa depan.

Kata Kunci: Produk, UMKM, Pelatihan, kerupuk, telur asin

Abstract

The implementation of community service duties is an obligation required by lecturers together with students. This activity was carried out in Siremen Village, Tanara District. The purpose of this service is to improve the skills and standard of living of the community by producing innovative products from MSMEs. It is expected that innovations in such products will increase their attractiveness and thus, generate greater profits for the business actors. At present, salted eggs sold are generally just marinated duck eggs, so new creations are needed to develop them. The process of making crackers from salted eggs does not require a large investment, but ingenuity and creative ability are needed to increase the value of the product. By conducting training on making crackers from salted eggs, the goal is to hone the creative skills of business actors while increasing their income. In this training, packaging and labeling methods are also taught so that products become more attractive and clean. In addition, the hope is that this salted egg cracker product will access a wider market segment, so that it can become a favorite among the public. Community service activities, in addition to challenging lecturers and students to be more creative and innovative, will also improve the quality and continuity of products in the future.

Keywords: Product, MSME, Training, crackers, salted eggs

LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Pemberian pelayanan kepada masyarakat adalah salah satu tanggung jawab dosen dalam

menjalankan aspek tridharma perguruan tinggi. Saat ini, masyarakat menghadapi situasi di mana banyak usaha skala kecil, menengah, dan mikro memerlukan inovasi dalam produk mereka untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Di Desa Siremen, tingkat produksi UMKM masih memerlukan peningkatan, seperti yang tercermin dari jumlah terbatas pelaku usaha. Berdasarkan kondisi tersebut, ada kebutuhan untuk meningkatkan produksi bagi pelaku usaha skala kecil, menengah, dan mikro.

Telur bebek memiliki pasokan yang melimpah di Desa Siremen. Saat ini, para produsen hanya fokus pada penjualan telur bebek dalam bentuk telur asin. Dengan kesadaran bahwa preferensi masyarakat cenderung berubah, penting bagi para pelaku usaha skala kecil untuk menunjukkan kreativitas dan menciptakan produk dengan mutu dan jumlah yang lebih unggul. Melalui upaya inovatif ini, peluang pasar baru dapat tercipta untuk produk yang dihasilkan. Ini akan menghasilkan peningkatan nilai penjualan, yang pada gilirannya akan meningkatkan pendapatan para pelaku usaha. Salah satu produk yang bisa mengalami transformasi inovatif adalah kerupuk telur asin.

Telur yang telah diawetkan dengan teknik pengasinan, yang melibatkan penambahan jumlah garam yang cukup tinggi untuk menghambat aktivitas enzim yang merusak, disebut sebagai telur asin. Meskipun sebagian besar telur yang diawetkan dengan cara ini adalah telur bebek, namun metode tersebut juga dapat diterapkan pada jenis telur lainnya.

Meskipun mengandung sejumlah besar gizi dan mineral yang penting, telur memiliki sifat yang rentan terhadap kerusakan baik secara alami maupun akibat interaksi dengan organisme di permukaannya. Kerusakan pada telur sering kali terjadi setelah dua minggu penyimpanan di udara terbuka tanpa tindakan pengawetan. Kerusakan ini dapat terjadi dalam bentuk retaknya cangkang, infeksi mikroba pada isi telur, keluarnya udara dari kantong udara di dalam telur, penurunan kadar air, atau menempelnya kontaminan pada permukaan luar telur.

Oleh karena itu, untuk menjaga keawetan telur, diperlukan metode khusus dalam pengawetannya, dan salah satu caranya adalah melalui proses pengasinan. Pengasinan memiliki efek tambahan selain meningkatkan daya tahan telur dengan memperpanjang periode penyimpanan rata-rata hingga 2-3 minggu. Selain itu, aroma amis yang umumnya terkait dengan telur bebek juga menjadi lebih berkurang setelah proses ini, dan telur tidak memiliki bau busuk serta rasanya menjadi lebih enak. Lebih penting lagi, telur asin memiliki profil gizi yang berbeda sebelum dan setelah pengasinan, di mana kandungan kalsium cenderung meningkat dan jumlah lemak cenderung berkurang.

Upaya pengabdian kepada masyarakat diimplementasikan melalui penyelenggaraan pelatihan keterampilan serta pendampingan dalam mengembangkan usaha. Kegiatan pelatihan ini merupakan bagian dari investasi dalam pengembangan sumber daya manusia yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi dan keterampilan peserta, dengan tujuan akhir meningkatkan kualitas kerja dan performa mereka untuk mencapai tujuan yang diharapkan dalam usaha mereka. Fokus dari pelatihan ini adalah

memberikan keterampilan dalam pembuatan kerupuk dari telur asin yang berasal dari telur bebek. Di samping pelatihan keterampilan tersebut, juga disediakan instruksi mengenai pelabelan produk, proses pengemasan yang menarik, serta prinsip-prinsip manajemen keuangan yang sederhana.

Tantangan dan Tujuan Pelaksanaan

Berikut ini adalah beberapa tantangan yang dihadapi dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat:

- 1. Mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terkait produksi kerupuk dari telur asin.
- 2. Mitra belum memiliki pemahaman mengenai keterampilan pelabelan dan proses pembuatan kemasan untuk produk kerupuk telur asin.
- 3. Mitra belum memahami bagaimana melakukan segmentasi pasar untuk produk kerupuk telur asin.
- 4. Mitra belum memiliki pemahaman tentang bagaimana meningkatkan nilai jual dari produk kerupuk telur asin.

Sementara itu, tujuan dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

- 1. Menjadi pertimbangan bagi pihak aparatur, pemerintah desa, dan pelaku usaha untuk meningkatkan inovasi dalam produk UMKM.
- 2. Menjadi panduan bagi Universitas Bina Bangsa dalam merencanakan program pengabdian kepada masyarakat di masa mendatang, yang melibatkan dosen dan mahasiswa.
- 3. Meningkatkan kerjasama antara perguruan tinggi dan masyarakat dengan tujuan untuk memajukan kesejahteraan dan mengembangkan potensi di desa.
- 4. Menjadi rujukan dan analisis bagi warga serta masyarakat desa dalam upaya membangun dan mengembangkan potensi yang ada di wilayah mereka.



Gambar 1. Tim Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Bina Bangsa

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian untuk peningkatan nilai jual produk UMKM melalui pelatihan pembuatan kerupuk dari telur asin dapat diuraikan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Identifikasi Kebutuhan dan Persiapan

- Identifikasi UMKM yang bergerak dalam pembuatan kerupuk dari telur asin yang akan menjadi peserta pelatihan.
- Kumpulkan data dan informasi mengenai kendala atau tantangan yang dihadapi oleh UMKM dalam hal produksi dan pemasaran produk.
- o Persiapkan materi pelatihan, modul, serta alat dan bahan yang diperlukan untuk pelatihan.

2. Pengenalan Konsep dan Teknik Pembuatan Kerupuk dari Telur Asin

- Sosialisasikan tujuan pelatihan kepada peserta serta jelaskan manfaat dan potensi peningkatan nilai jual produk UMKM.
- Berikan penjelasan mengenai konsep dasar pembuatan kerupuk dari telur asin, teknik pengolahan yang tepat, serta prinsip-prinsip kebersihan dan kualitas produk.

3. Pelatihan Praktis

- o Ajarkan peserta langkah-langkah praktis dalam pembuatan kerupuk dari telur asin, termasuk persiapan bahan, proses pengolahan, pengeringan, dan penyimpanan.
- Berikan panduan dalam penggunaan alat-alat dan peralatan yang diperlukan, serta berikan contohcontoh produk yang dihasilkan.

4. Pengujian dan Evaluasi Produk

- o Lakukan pengujian terhadap produk yang dihasilkan oleh peserta pelatihan.
- o Evaluasi produk berdasarkan kriteria kualitas, rasa, tampilan, serta daya tahan.

5. Pengembangan Keterampilan Pemasaran

- Sampaikan kepada peserta mengenai pentingnya strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan nilai jual produk.
- Berikan panduan dalam membuat kemasan yang menarik dan informasi label yang jelas pada produk.

6. Pengenalan Teknik Pemasaran

- Ajarkan teknik pemasaran seperti penggunaan media sosial, pameran, dan kerjasama dengan warung atau toko-toko lokal.
- o Diskusikan strategi penentuan harga yang tepat dan bagaimana mendekati pasar target.

7. Monitoring dan Pendampingan

- Lakukan monitoring terhadap peserta pelatihan dalam jangka waktu tertentu setelah pelatihan untuk melihat perkembangan dan hasil yang dicapai.
- o Berikan pendampingan jika ada kendala atau pertanyaan yang muncul pasca-pelatihan.

8. Evaluasi Akhir

- Melakukan evaluasi akhir terhadap hasil pelatihan dan perkembangan UMKM setelah mengikuti pelatihan.
- Identifikasi dampak positif yang telah dicapai, baik dari peningkatan kualitas produk, penjualan, maupun pengetahuan peserta.

Metode pelaksanaan ini menggabungkan aspek teori dan praktik, serta memberikan dukungan berkelanjutan untuk memastikan peningkatan nilai jual produk UMKM yang berkelanjutan melalui pelatihan pembuatan kerupuk dari telur asin. dilaksanakan pada bulan Juli 2023 di Desa Siremen, Kecamatan Tanara Kabupaten Serang.

Dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk telur asin, metode yang digunakan meliputi langkah-langkah berikut:

- 1. Melakukan wawancara dengan aparat desa dan mitra usaha untuk memahami pelaksanaan kegiatan.
- 2. Bekerja sama dengan aparat desa dan mitra usaha untuk melaksanakan kegiatan pelatihan.

Seluruh aspek kegiatan pelatihan dilakukan melalui kolaborasi antara perguruan tinggi, mitra usaha, dan masyarakat. Pendekatan yang digunakan dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat mengadopsi model pelibatan masyarakat. Hal ini melibatkan beberapa tahap, seperti mengidentifikasi masalah dan potensi kelompok sasaran, memberikan pelatihan dan pendampingan kepada para pelaku usaha, serta melakukan kegiatan pemantauan dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat telah sukses dilaksanakan di Desa Seireme, Kecamatan Tanara, Kabupaten Serang. Fokus utama dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan dalam beberapa aspek, termasuk pembuatan kerupuk telur asin, proses pelabelan produk, pengemasan yang efektif, serta pengenalan dasar manajemen keuangan.



Gambar 2. Bahan-bahan Pembuatan Kerupuk dari Telor Asin

Langkah pertama dari program ini adalah membangun kerjasama dengan aparat desa Sindang Mandi serta mitra usaha yang terlibat. Hal ini dimulai dengan silaturahmi untuk menjalin hubungan yang baik dan memastikan dukungan yang diperlukan. Setelahnya, tim pelaksana melakukan identifikasi masalah yang dihadapi oleh pelaku usaha, terutama UMKM, guna memahami tantangan yang dihadapi dalam produksi dan pemasaran produk mereka. Kemudian, tahap sosialisasi dijalankan untuk memperkenalkan rencana kegiatan pelatihan kepada komunitas. Undangan disampaikan kepada peserta yang berpotensi untuk mengikuti pelatihan, dan rencana pelaksanaan pun ditentukan dengan seksama.

Kegiatan pelatihan berfokus pada beberapa aspek penting. Pertama, peserta diberikan pelatihan praktis dalam pembuatan kerupuk telur asin, yang mencakup proses produksi hingga pengeringan. Selanjutnya, peserta diberi pemahaman tentang pentingnya pelabelan yang tepat serta kemasan yang menarik untuk produk mereka. Di samping itu, peserta juga diberikan pemahaman dasar tentang manajemen keuangan sederhana untuk membantu mereka mengelola usaha secara lebih efisien.

Dalam rangka memastikan suksesnya program ini, langkah awal dilakukan dengan silaturahmi bersama aparat desa Sindang Mandi serta mitra usaha yang terlibat. Kemudian, tim melanjutkan dengan melakukan identifikasi masalah yang dihadapi oleh pelaku usaha, terutama UMKM, guna memahami tantangan yang dihadapi dalam produksi dan pemasaran produk mereka. Langkah selanjutnya adalah menyelenggarakan pelatihan dengan melibatkan peserta yang telah diundang. Pelatihan tersebut mencakup beberapa aspek penting, mulai dari pembuatan kerupuk telur asin hingga teknik pelabelan yang efektif, pengemasan yang menarik, dan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan yang sederhana.

Melalui program ini, diharapkan peserta dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang berguna dalam mengembangkan produk UMKM mereka. Sosialisasi tentang pentingnya pengemasan dan label yang baik diharapkan akan membantu produk-produk mereka menarik perhatian konsumen. Selain itu, pemahaman dasar tentang manajemen keuangan akan membantu peserta mengelola usaha mereka dengan lebih baik. Program ini dimulai dengan tahap sosialisasi, yang bertujuan untuk memperkenalkan rencana pelatihan kepada masyarakat. Undangan diurus dengan seksama untuk memastikan partisipasi yang maksimal.



Gambar 3. Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Kerupuk Telur Asin Di Desa Siremen

Kemudian, dilakukan tahap koordinasi pelaksanaan yang melibatkan kerjasama antara dosen, mahasiswa, perwakilan aparat desa, serta mitra usaha dan masyarakat lokal. Kerjasama ini bertujuan untuk menyelaraskan upaya dan sumber daya yang ada guna memastikan keberhasilan pelaksanaan program. Persiapan yang matang dilakukan, termasuk menyiapkan bahan baku untuk pembuatan kerupuk telur asin, memastikan ketersediaan peralatan yang diperlukan, serta mempersiapkan segala hal yang mendukung kelancaran pelaksanaan.

Mitra usaha yang terlibat terdiri dari pelaku usaha dan warga masyarakat setempat. Kerjasama dengan mitra usaha ini menjadi kunci dalam menghasilkan program yang berdampak nyata dalam pengembangan UMKM dan peningkatan nilai jual produk mereka. Dalam kegiatan pelatihan keterampilan ini, peran mahasiswa juga sangat penting. Mahasiswa tidak hanya menjadi pendamping dosen, tetapi juga berperan sebagai pengajar yang membagikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta. Mereka bertindak sebagai pelatih dalam pembuatan kerupuk telur asin, memberikan arahan dalam pelabelan dan kemasan produk, serta mengenalkan dasar-dasar manajemen keuangan yang sederhana kepada peserta.

Dengan kerjasama yang sinergis antara dosen, mahasiswa, perwakilan aparat desa, mitra usaha, dan masyarakat setempat, program pelatihan ini diharapkan dapat berjalan dengan lancar dan efektif. Melalui bahan baku yang siap, peralatan yang memadai, serta bimbingan yang komprehensif dari mahasiswa dan dosen, peserta pelatihan akan memiliki peluang yang lebih besar untuk memahami dan menguasai proses pembuatan kerupuk telur asin, pelabelan, pengemasan, serta manajemen keuangan yang sederhana.

KESIMPULAN

154

Program pengabdian kepada masyarakat yang dikelola oleh tim pengabdi dari perguruan tinggi bersama dengan mitra usaha telah berhasil memberikan dampak positif yang terukur dalam meningkatkan mutu dan inovasi produk usaha di desa. Jika program ini diteruskan, dampak positif tersebut diperkirakan akan semakin besar dan berarti. Hasil program ini telah merangsang kreativitas di kalangan mitra usaha, yang pada akhirnya menghasilkan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi dan daya tarik yang unik, sehingga dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

Kerjasama erat antara perguruan tinggi, mitra usaha, industri, dan komunitas lokal memiliki potensi besar untuk mengoptimalkan hasil-hasil program ini. Dengan sinergi yang kuat, diharapkan bahwa kerjasama ini dapat menjadi landasan bagi peningkatan kesejahteraan pelaku UMKM di wilayah pedesaan. Upaya ini dapat dicapai melalui pelaksanaan pelatihan-pelatihan khusus di bidang produk olahan, yang tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga membuka peluang bagi pelaku UMKM untuk mendapatkan akses yang lebih luas ke pasar.

Penguatan kerjasama antara perguruan tinggi, mitra usaha, industri, dan masyarakat lokal adalah kunci keberlanjutan program ini. Dengan berfokus pada pengembangan produk olahan dan melalui pelatihan yang tepat sasaran, diharapkan bahwa pelaku UMKM di pedesaan dapat mengoptimalkan potensi mereka, meningkatkan pendapatan, dan akhirnya mendorong peningkatan kesejahteraan komunitas setempat.

DAFTAR PUSTAKA

Adisasmita, Raharjo. (2006). Pembangunan Pedesaan dan Perkotaan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Dewi, Vera Pratidina Candra. (2016). Analisis Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pastry Bakery Sebagai Upaya Kemandirian Warga Belajar Di Lembaga Pendidikan

Keuangan, Kementrian. (2012). Kebijakan antisipasi Krisis Tahun 2012 Melalui Program Kridit Usaha Rakyat. Kementrian Keuangan.

https://id.m.wikipedia.org/wiki/Telur_asin

Mangkunegara. (2009). Perilaku Dan Budaya Organisasi. Bandung: Refika Aditama.

Mangunsong, Lamria. (2016). Penganekaragaman Produk olahan Pisang Di Desa Peniti Luar Kabupaten Menpawah Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2): 62-67.

Perempuan (LPP) Mandiri Kota Gorontalo. Jurnal Mahasiswa Unesa, 2(2): 1-8.

Walker, James W. (2009). Human Resources Strategy. New York, USA: McGraw Hill.Inc.

Zainun, Buchari. (2001). *Manajemen Sumber Daya Manusia Dan Manajemen Personalia*. Tangerang: CV Sekar Jaya.