

## **PENGHIMPUNAN PENGETAHUAN KETERAMPILAN LOKAL PEMBUATAN KERUPUK MENUJU DESA KERTAWANA KECAMATAN KALIMANGGIS SEBAGAI SENTRA KERUPUK**

**Ika Karyaningsih**

Fakultas Kehutanan Universitas Kuningan, Indonesia  
E-mail : ika.karyaningsih@uniku.ac.id

### ***Abstract***

*Kertawana Village is one of the villages in the District of Kalimantan Kuningan Regency with a fairly barren area with less rainfall where the agricultural land is only rain-fed agriculture. Empowerment of housewives as members of the community is still classified as a productive workforce is very important, aimed at fostering awareness and independence in doing business, while expanding employment to increase family income. The potential of these housewives needs to be developed because for generations they have the skills to make various crackers. Then the activity in the form of gathering the skills and local knowledge of mothers who have very important to do. The skills of making crackers and their recipes need to be documented so as not to just disappear as one of the cultural heritages and need to provide motivation that these cracker making skills can be the main capital for housewives to produce and be entrepreneurs.*

**Keywords:** *empowerment; local skills; crackers.*

### **Abstrak**

Desa kertawana adalah salah satu desa di Kecamatan Kalimantan Kabupaten Kuningan dengan wilayah yang cukup tandus dengan curah hujan yang kurang dimana lahan pertaniannya hanya merupakan pertanian tadah hujan. Pemberdayaan Ibu-ibu rumah tangga sebagai anggota masyarakat masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga. Potensi ibu-ibu rumah tangga ini perlu dikembangkan sebab secara turun-temurun mereka memiliki keterampilan pembuatan aneka kerupuk. Maka kegiatan berupa pengumpulan keterampilan dan pengetahuan lokal ibu-ibu yang memiliki sangat penting untuk dilakukan. Keterampilan pembuatan kerupuk beserta resepnya perlu didokumentasikan agar tidak hilang begitu saja sebagai salah satu warisan budaya serta perlu memberikan motivasi bahwa keterampilan pembuatan kerupuk ini dapat menjadi modal utama bagi para ibu rumah tangga untuk berproduksi dan berwirausaha.

**Kata kunci :** pemberdayaan; keterampilan lokal; krupuk.

## **PENDAHULUAN**

Pemberdayaan Ibu-ibu rumah tangga sebagai anggota masyarakat dan masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga yang bahagia dan sejahtera. Hal ini diperlukan sebab selama ini ibu-ibu rumah tangga yang ada hanya mengandalkan pendapatan dan keuangan yang didapatkan dari suami yang merantau dan ibu-ibu lebih memiliki waktu luang yang cukup banyak di rumah.

Enam pokok masalah dasar yang dihadapi pelaku usaha kecil atau pelaku usaha mikro kecil (UMK): Pertama, kelemahan dalam memperoleh peluang pasar

dan memperbesar market size (pangsa pasar). Kedua, kelemahan untuk memperoleh akses terhadap sumber-sumber permodalan secara formal. Ketiga, kelemahan di bidang manajerial. Keempat keterbatasan jaringan usaha (networking) kerjasama antar pengusaha mikro dan kecil (sistem informasi pemasaran). Kelima, iklim usaha yang kurang kondusif, karena persaingan yang saling mematikan. Keenam, masih kurangnya pembinaan secara terpadu dan kurangnya kepercayaan serta kepedulian masyarakat terhadap usaha mikro dan kecil, walaupun harus diakui begitu banyak bentuk pembinaan yang telah dilakukan terhadap UMK (Iqbal Arraniri, 2019)

Dari beberapa informasi yang dihimpun menunjukkan bahwa ibu-ibu rumah tangga di desa kertawana ini sebagian besar memiliki keterampilan membuat kerupuk dari berbagai bahan seperti aci, tepung terigu, singkong, beras dan lain sebagainya. Jenis-jenis kerupuk yang seringkali dan mampu dibuat +/- ada 10 jenis antara lain kerupuk dorocdok, kerupuk aci, ketemling, pareredan, opak, yang dibuat dari berbagai bahan. Berbagai kerupuk ini dibuat ketika ada hajatan, atau ketika adanya bahan tersedia yang melimpah yaitu ketika panen itupun hanya dikonsumsi untuk sendiri, kalaupun dijual hanya dibuat ketika ada pesanan saja. Sehingga pada dasarnya ibu-ibu rumah tangga ini memiliki pengetahuan lokal pembuatan kerupuk yang cukup mumpuni untuk dapat dikembangkan dan menjadi modal utama untuk dapat dikembangkan sebagai wirausaha dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Oleh sebab itu perlu adanya penghimpunan/ mengumpulkan/ mendokumentasikan keterampilan yang dimiliki oleh ibu-ibu rumah tangga ini yang selanjutnya diperlukan pula pelatihan yang bertujuan memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada para ibu rumah tangga.

Tujuan yang ingin dicapai setelah program ini selesai adalah:

1. Adanya pendokumentasian keterampilan masyarakat berupa resep dan tatacara pembuatan kerupuk
2. Untuk memberikan motifasi dan pengetahuan kepada masyarakat untuk berwirausaha
3. Memberikan contoh inovasi dan kreatifitas yang dapat di kembangkan pada produk hasil kerupuk

## **METODE PELAKSANAAN**

### **A. Sasaran Kegiatan PKM**

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam PKK di Desa Kertawana Kecamatan Kalinganggis Kabupaten Kuningan. Ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam PKK biasanya terbagi sesuai blok/dusun yang ada yaitu terdiri atas 5 dusun yaitu dusun wage, dusun puhun, dusun manis, dan dusun kaliwon. Target sasaran adalah semua ibu PKK dari semua dusun atau terwakilinya dari semua dusun dengan target kehadiran adalah berjumlah 30 orang.

## **B. Metode Kegiatan PKM**

Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yaitu:

### 1. Ceramah

Metode ceramah yang dikombinasikan dengan menggunakan laptop dan LCD proyektor digunakan untuk menyampaikan materi.

Tema materi yang diberikan antara lain :

- (a) Pelatihan kewirausahaan “membentuk jiwa wirausaha yang kreatif menuju kemandirian desa”
- (b) Praktek pengembangan/ inovasi rasa dan alternatif pengemasan yang untuk meningkatkan nilai jual produk

### 2. Demonstrasi

Metode demonstrasi digunakan untuk menunjukkan suatu proses kerja yang selanjutnya proses ini akan didokumentasikan dalam bentuk tulisan.

Demonstrasi dilakukan oleh masyarakat dan proses alternatif inovasi rasa dan pengemasan dilakukan oleh tim pengabdian.

## **C. Langkah-Langkah Kegiatan PKM**

Adapun langkah-langkah kegiatan PPM ini melalui tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan, merupakan perencanaan program pengabdian yang meliputi: (a) koordinasi dengan pihak desa lokasi pengabdian, (b) penetapan waktu pelatihan, (c) penentuan sasaran dan target peserta pelatihan, dan (d) perencanaan materi dan pemateri pelatihan.
2. Pelaksanaan, dilakukan dengan cara : (a) untuk menghimpun keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam pembuatan kerupuk dilakukan dengan cara demonstrasi di rumah salah satu warga, kemudian dicatat resep dan cara pembuatannya. (b) untuk meningkatkan motivasi berwirausaha Pelatihan dilakukan oleh tim pengabdian untuk penyamaan persepsi dengan peserta. Pelatihan dilakukan dengan penyediaan sarana dan prasarana kegiatan pengabdian dalam upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga, meliputi penyampaian makalah dan materi kewirausahaan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Resep Keterampilan Pembuatan Aneka Kerupuk**

Desa ini terkenal dimana ibu-ibu rumah tangga memiliki kemampuan pembuatan untuk membuat aneka kerupuk. Berbagai jenis kerupuk dapat dibuat dengan berbagai bahan, keterampilan pembuatan berbagai jenis kerupuk ini didapatkan dari turun-temurun dan biasanya kan ditemui pada waktu-waktu tertentu misalnya ketika ada hajatan pernikahan atau sunatan, ketika hari raya idul fitri dan idul adha ataupun ketika kedatangan tamu. Pengetahuan ini saat ini hanya dimiliki secara otodidak oleh para ibu rumah tangga. Beberapa jenis kerupuk, bahan dan cara pembuatannya yang sering dibuat di wilayah Desa Kertawana yaitu :

No.	Jenis kerupuk	Bahan utama	Cara membuat
1	Pareredan	Tepung beras dan tepung tapioka	Campur dan Aduk rata antara tepung beras, tepung tapioka dan bumbu, masukkan air sedikit demi sedikit sambil di uleni hingga berbentuk pastel. Setelah adonan berbentuk pastel, dibentuk dengan menggunakan jempol tangan, memutar, hingga menyerupai bentuk bunga mawar. dikukus hingga warnanya berubah terang. lalu jemur hingga kering.
2	dorokdok	Tepung terigu dan tepung aci	Semua bahan dicampurkan di beri air mendidih awalnya untuk melarutkan tepung aci setelah mengental tambahkan bahan tepung lain diaduk dan diuleni hingga kalis, adonan yang sudah kalis dibentuk memanjang bisa kotak atau bulat Kukus adonan dalam dandang yang telah panas selama 30 menit jemurr hingga dingin dan agak mengeras adonan dipotong-potong tipis dan dijemur. .Kerupuk yang kering digoreng dengan 2 tahap yaitu tahap pertama pada minyak yang tidak terlalu panas selanjutnya akan dipindahkan pada penggorengan yang berminyak sangat panas.
3	rangginang	Beras ketan	Beras ketan dibersihkan kemudian dikukus dan diaron dengan bumbu hingga matang, nasi yang sudah mateng divetak dan di jemur hingga kering dan siap di goreng.

4	Rempeyek	Tepung beras dan tepung aci	Tepung beras, tepung aci dan bumbu dicampurkan merata ditambahkan air hingga encer, masukkan kacang tanah yang telah dibelah-belah, adonan langsung digoreng dengan api yang cukup panas.
5	Kerupuk bawang	Tepung terigu dan aneka bumbu bawang	semua bahan-bahan dicampur merata. tuang air ke dalamnya sedikit demi sedikit sambil terus diuleni. sampai terbentuk adonan yang kalis bungkus adonan layaknya membungkus lontong, kukus setelah matang potong adonan tipis-tipis, dijemur di bawah terik matahari sampai kering., langkah terakhir adalah memanaskan minyak goreng secukupnya.
6	kacang sembunyi	Tepung terigu dan bumbu	Cara untuk membuat kulit : campur tepung terigu bersama dengan telur, mentega, garam dan air secukupnya. Uleni hingga kalis, lalu giling setebal $\frac{1}{4}$ cm Potong otong kulit dengan ukuran 2 x 3 cm, lakukan hingga semua adonan kulit terpotong rapi . Ambil 1 lembar dan 1 butir kacang, taruh ada sudut kulit, lalu gulung menyerong. Lakukan hingga semua kacang terbalut kulit Panaskan minyak sebanyak 1 liter minyak, Goreng kacang hingga kecoklatan siap dihidangkan

## B. Pemberdayaan

Kegiatan PKM dalam bentuk pelatihan kepada ibu rumah tangga dibeikan untuk meningkatkan motifasi untuk berwira usaha berbasis keterampilan yang telah dimiliki yaitu keterampilan pembuatan aneka kerupuk dan pelatihan manajemen pemasaran untuk meningkatkan nilai jual produk yang dihasilkan. Hal ini dilakukan mengingat biasanya para ibu seringkali merasa rendah diri atau merasa superior dibanding bapak-bapaknya, merasa tidak punya kemampuan untuk berkembang lebih. Padahal sebenarnya ibu-ibu rumah tangga telah memiliki modal keterampilan yang seringkali tidak dimiliki oleh orang lain. Pelatihan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 21 Agustus 2019 bertempat di Balai Desa Kertawana Kecamatan Kalimanggis dengan mendatangkan pembicara : Bpk Imam Rojali, M.Si yaitu Managing Director Perusahaan Daerah Aneka Usaha dan Rani Triana, M.Pd yaitu Dosen pendidikan ekonomi Universitas Kuningan. Selanjutnya materi pelatihan juga menyinggung tentang penentuan harga jual produk yang dihasilkan dan Produk yang dihasilkan sampai saat ini masih belum memiliki izin edar baik berupa PIRT maupun kehalalannya yang merupakan suatu bentuk perlindungan kepada konsumen. Demonstrasi inovasi yang ditunjukkan sebelumnya terlebih dahulu dilakukan produksi beberapa jenis kerupuk dan kue yang biasa dibuat oleh ibu rumah tangga desa kertawana kemudian oleh tim PKM hasil produksi tersebut dimodifikasi sedemikian rupa baik rasa maupun kemasannya sehingga terlihat lebih sempurna dan layak untuk masuk ke pasaran dengan harga tertentu.





Gambar 1(a). Pelatihan kewirausahaan 1(b). Praktek pembuatan aneka kerupuk

## C. Inovasi Produk

Contoh produk yang di uji cobakan untuk ditingkatkan nilai jual dan nilai produksinya adalah kerupuk dorokdok dan kacang sembunyi. Kedua produk ini di uji coba dikreasikan dengan berbagai rasa, uji coba berbagai kemasan dan penggunaan label pemasaran. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual produk dan memberikan tingkat kepercayaan kepada masyarakat bahwa produk

ini higienis walaupun sampai saat ini belum ada PIRT nya semoga nanti dan selanjutnya proses tersebut dapat dijalankan. Inovasi yang dilakukan antara lain :

Jenis produk	Inovasi	Keterangan
Kerupuk . dorokdok	1. label 2. rasa : original, pedas manis, pedas, keju, barbeque 3. kemasan : fliptop, plastik biasa 4. ukuran : 50 gr dan kiloan 5. jenis : matang (uk. Kecil) dan mentah (per kg)	
Kacang sembunyi	1. label 2. rasa : original, karamel, keju, pedas manis, stroberry. 3. Kemasan : fliptop dan toples 4. Ukuran : 100 gr dan 500gr	

### SIMPULAN

Adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam upaya meningkatkan wirausaha kerupuk yang berbasis keterampilan lokal pembuatan kerupuk memberikan peluang usaha yang menjanjikan jika dilakukan dengan inovasi dan jiwa kreatifitas yang tinggi untuk dapat menembus pasar dengan berbagai sasaran pemasaran. Ada beberapa hal yang masih perlu mendapatkan perhatian yaitu upaya menegemen pemasaran yang kuat sangat mendukung keberlanjutan produksinya sehingga masih diperlukan pendampingan terutama oleh pemerintah.

### SARAN

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan pembuatan krupuk dapat dilakukan secara berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desa.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LPPM universitas Kuningan yang telah memfasilitasi dan memberikan dana PKM tahun 2019 ini pada mahasiswa kelompok KKN 25 Universitas Kuningan

## DAFTAR PUSTAKA

- Iqbal Arraniri, Strategi Bisnis Usaha Pastel Mini Desa Tenjolayar Kecamatan Pancalang Kabupaten Kuningan Jawa Barat, *Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, e-ISSN 2598-2052 Vol. 02 Nomor 02. 2019. 48-59.
- Heryawan, A., 2009, Pengembangan Sumber Daya Manusia Unggul dan Berkualitas dalam Mewujudkan Visi Pemabgunan Jawa Barat, Orasi Ilmiah.
- Muljono, P., Burhanuddin, dan M. Y., 2010, Bachtiar, *Upaya Pemberdayaan Masyarakat dan Pengentasan Kemiskinan Melalui Model Posdaya*, dalam Profil Posdaya Binaan IPB, P2SDM LPPM IPB, Bogor.
- Nyoman Restu, Damiati, I.A.P. Hemy Ekayani, Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering. Vol 3, No 1 (2015).1-8.
- Toyyib Alamsyah. 2014. Pemberdayaan Perempuan Melalui Home Industry Kain Jumputan Di Kampung Celeban, Kelurahan Tahunan, Yogyakarta : Studi Dampak Sosial Dan Ekonomi. Diunduh dari [digilib.uin-suka.ac.id](http://digilib.uin-suka.ac.id) pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 20.11 WIB