



JLARI

Jurnal Laporan Abdimas Rumah Ilmiah

Vol. 3 No. 2 (2022)

ISSN Media Elektronik: 2774-2350

Diseminasi penyuluhan strategi pengembangan usaha UMKM keripik tempe tiga saudara

Dini elinda putri, Fenisi resty, Rina, Rindi
, Fakultas hukum dan ekonomi bisnis, Universitas Dharmas Indonesia

Abstract

Three brothers' tempe chips MSME is one of the tempe producing MSMEs in Koto Baru. This MSME plans to develop the tempe chips market from business to business to business to consumer and it is important to understand how feasible business development is and what strategy should be chosen for developing the business. This study was conducted to analyze three determining factors for business development, namely financial, technical and technological aspects, human resources and marketing mix. This study shows that business development carried out by MSMEs is feasible. This can be seen from the R/C ratio, which is 1.5, which means that the business is feasible to run. Furthermore, MSMEs have access to raw materials and are supported by adequate facilities. Production equipment also meets food safety standards so that it can add more value to the product. This business development also has the potential to be achieved because it can be done with labor from tempe production. The survey in this study shows that the characteristics of tempeh chips are acceptable to respondents and this makes it easier for MSMEs to increase their market. Apart from that, this business development needs to be supported by the right strategy including forecasting demand and prices of raw materials; increase product awareness, market penetration, human resource capacity; and improving market networks.

Keywords: *tempeh chips, UMKM, three-brother tempeh chips, business development, business strategy* © 20xx JLARI

Abstrak

UMKM keripik tempe tiga saudara merupakan salah satu UMKM produsen tempe di koto baru. UMKM ini berencana untuk mengembangkan pasar keripik tempe dari business to business ke business to konsumen dan penting untuk memahami seberapa layak pengembangan usaha dan strategi apa yang harus dipilih untuk pengembangan usaha tersebut. Kajian ini dilakukan untuk menganalisis tiga faktor penentu pengembangan usaha yaitu aspek finansial, teknis dan teknologi, sumber daya manusia, dan bauran pemasaran. Kajian ini menunjukkan bahwa pengembangan usaha yang dilakukan UMKM layak untuk dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari R/C ratio yaitu sebesar 1.5 yang artinya bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan. Selanjutnya, UMKM memiliki akses bahan baku dan didukung dengan fasilitas yang memadai. Peralatan produksi juga memenuhi standar keamanan pangan sehingga dapat menambah nilai lebih pada produk. Pengembangan usaha tersebut juga berpotensi untuk dicapai karena dapat dilakukan dengan tenaga kerja dari produksi tempe. Survei pada kajian ini menunjukkan bahwa karakteristik keripik tempe dapat diterima oleh responden dan hal ini memudahkan UMKM untuk meningkatkan pasar mereka. Selain itu, pengembangan usaha ini perlu didukung dengan strategi yang tepat meliputi peramalan permintaan dan harga bahan baku; meningkatkan produk awareness, penetrasi pasar, kapasitas sumber daya manusia; dan meningkatkan jaringan pasar.

Kata kunci: keripik tempe, UMKM, keripik tempe tiga saudara , pengembangan usaha, strategi bisnis

© 2024 JLARI

1. Pendahuluan

Keripik tempe merupakan makanan ringan yang terbuat dari tempe. Jenis makanan ringan ini digemari kebanyakan masyarakat di Indonesia. Beberapa daerah di Indonesia menjadikan keripik tempe ini sebagai oleh – oleh khas dari daerah tersebut, salah satunya koto baru dharma sraya (Awaliya, Rizky, 2018). Hal ini juga menunjang sektor industri dan bisnis pusat oleh – oleh Keripik Tempe Andra yang berada di Gg. 9 No. 70, Purwantoro, Kec. Blimbing, Kota Malang. Dengan tingginya tingkat produktivitas pembuatan keripik tempe maka dapat mengakibatkan semakin tinggi juga bahaya atau resiko kecelakaan kerja yang ditimbulkan. Tingginya tingkat produktivitas harus seimbang dengan keselamatan kerja yang dilakukan agar dapat mengurangi tingkat bahaya atau resiko kecelakaan kerja. Keselamatan dan Kesehatan Kerja memiliki tujuan agar pekerja/masyarakat memperoleh derajat kesehatan yang baik, meliputi kesehatan fisik, mental, emosional maupun sosial dengan upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif terhadap penyakit atau gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh faktor pekerjaan dan lingkungan kerja serta terhadap penyakit umum menurut Ramly (2022).

namun, tingkat kecelakaan kerja masih tergolong cukup tinggi Padahal ada banyak peraturan perundang-undangan yang mengatur tentang syarat keselamatan dan

kesehatan kerja. Salah satunya yang paling utama ada pada UU No.1 tahun 1970 tentang keselamatan kerja yang menyatakan bahwa setiap tenaga kerja berhak mendapat perlindungan atas keselamatannya dalam melakukan pekerjaan untuk kesejahteraan dan meningkatkan produksi serta produktivitas Nasional. Sebuah perusahaan dapat dikatakan buruk jika di perusahaannya terjadi banyak kejadian kecelakaan kerja. Semakin banyak kecelakaan kerja membuat perusahaan akan mengalami kerugian (Agustin, 2019). 2 Industri Keripik Tempe Andra adalah industri yang bergerak di bidang produksi keripik tempe. Masih banyak industri yang memproduksi keripik tempe dengan banyak keterbatasan dan perdagangannya. Permasalahan yang sering dihadapi adalah kesadaran akan keselamatan dan kesehatan kerja yang masih belum tinggi, seperti kelalaian terhadap keselamatan kerja, lantai area yang licin, dan suhu lingkungan terlalu tinggi yang dapat mengakibatkan kecelakaan kerja bagi karyawan atau pekerja itu sendiri

Metode Kegiatan

- A. Jenis Kegiatan. Melakukan wawancara langsung dengan produsen tentang bagaimana cara pembuatan keripik ubi. Diantaranya: **Bahan-Bahan utama:**
 - 400 gram tempe, potong tipis

- minyak goreng secukupnya

Bahan adonan pelapis:

- 200 gram tepung beras
- 50 gram maizena
- 6 lembar daun jeruk, iris halus
- air secukupnya

Bahan bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 3 buah cabai merah keriting
- 1 ruas kencur
- 1/5 sdt merica bubuk
- garam secukupnya

Bumbu taburan:

- 1 sdt bawang putih bubuk
- 1 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt garam
- 2 sdt cabai bubuk

B. Keripik tempe adalah jenis makanan ringan hasil olahan tempe yang diiris tipis dan dicampur dengan bahan tambahan lain kemudian digoreng hingga kering. Kadar protein keripik tempe cukup tinggi yaitu berkisar antara 23% - 25% (Margono et al, 2000), (Hermawan et al., 2023), (Elida Putri et al., 2023), (Rustiyana et al., 2022). Menurut SNI 01-2602-1992, keripik tempe adalah makanan yang dibuat dari tempe kedelai berbentuk lempengan/irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung dan bumbu. Syarat mutu keripik tempe dapat dilihat pada Tabel 2.1. (Farrukh & Joiya, 2020), (Shidqi et al., 2022), (Widia Nanda et al., 2023), Keripik tempe merupakan makanan khas tradisional yang memiliki nilai strategis karena menjadi makanan ringan bergizi, dimana industri keripik tempe menyerap tenaga kerja di sektor informal dan

menjadi sumber penghasilan masyarakat daerah penghasil tempe dan keripik tempe (Masrukhi dan Arsil, 2008). Menurut Yuyun (2010), pasar keripik tempe terbuka lebar karena disukai sebagian besar masyarakat. Faktor lain yang mendukung adalah kemudahan memperoleh bahan baku. (Rustiyana et al., 2022), (Hasniawati, 2021)

3. Hasil dan Pembahasan

Dengan adanya pendampingan Masyarakat terhadap UMKM keripik tempe tiga bersaudara, penulis bisa tau bagaimana cara pembuatan keripik tempe dan selain itu juga memberikan banyak manfaat di antaranya, keripik tempe bisa, (MP et al., 2023), (Wulandari et al., 2023), (Hermawan et al., 2023)

dikenal oleh banyak orang, membantu perekonomian Masyarakat di koto baru dsb. Tentunya hal ini juga membawa banyak perubahan bagi seluruh kalangan masyarakat. (Aprilia et al., 2023), (Fitriana et al., 2023), (Sander et al., 2021), (Gultom et al., 2021)

Sebagai pelaku UMKM sebaiknya harus memperhatikan perkembangan zaman. Karena dunia bisnis atau usaha selalu berubah dan pentingnya untuk berinovatif dalam memasarkan suatu produk atau usaha agar biasa menarik banyak peminat. (Rustiyana et al., 2022), (Aprilia et al., 2023), (Rustiyana et al., 2022)

4. Kesimpulan

Dari artikel keripik tempe UMKM keripik tempe tiga saudara kita dapat tau tentang proses pembuatan, pemasaran, dan juga dengan adanya UMKM ini dapat membantu perekonomian di

masyarakat. UMKM dapat menyerap tenaga kerja dan bisa mengurangi pengangguran.

Daftar Pustaka

- Aprilia, R., Wiska, M., Gusteti, Y., & Resty, F. (2023). Pengaruh Strategi Pemasaran, Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Bibit Kelapa Sawit di CV. Sawindo Agam Mandiri. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3(5), 6767–6779.
- Elida Putri, D., Purwanto, K., Resty, F., Wiska, M., Ermawati, E., Defitri, A., & Author, C. (2023). The Influence of Shopee Paylater and Harbolnas Ads on Online Customer's Impulse Buying in Dharmasraya. *Generation International Journal of Economics and Accounting*, 1(3), 386–393. <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
- Farrukh, W., & Joiya, J. Q. (2020). International journal of management and business. *International Journal of Management and Business*, 4(1), 1943–1951.
- Fitriana, Mayroza Wiska, & Kelik Purwanto. (2023). Pengaruh Kompetensi Kewirausahaan Dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Usaha Pada UMKM Di Kecamatan Sungai Rumbai. *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif*, 9(1), 36–49. <https://doi.org/10.36805/manajemen.v9i1.5664>
- Gultom, J. S., Chairunnisa, T. L. T., & Tamba, M. (2021). Pengaruh Brand Awareness Dan Perceived Quality Terhadap Repurchase Intention Melalui Customer Satisfaction Pada Produk Dbd Powder Medan. *Value*, 2(2), 26–42. <https://doi.org/10.36490/value.v2i2.212>
- Hasniawati. (2021). Pengaruh Return on Assets (Roa), Return on Equity (Roe) Dan Price Earning Ratio (Per) Terhadap Harga Saham Perusahaan Perbankan Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. *Kindai*, 17(1), 018–031. <https://doi.org/10.35972/kindai.v17i1.555>
- Hermawan, I., Putri, D. E., & Resty, F. (2023). Analisis Pengaruh Tingkat Suku Bunga Kredit Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Loyalitas Nasabah Kredit (Studi Kasus Nasabah Kantor Pusat Koperasi LPN Multi Usaha Di Nagari Kurnia Selatan). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(5), 2767–2777.
- MP, A., Ridwan, M., & Y Siahaan, R. (2023). Efforts To Sustain Fresh Water Production in Order to Improve The Performance of Fresh Water Generator On The Mt. Rubra. *International Journal of Advanced Multidisciplinary*, 2(2), 612–615. <https://doi.org/10.38035/ijam.v2i2.303>
- Rustiyan, S., Resty, F., & Gusteti, Y. (2022). Analisis Rasio Solvabilitas (DAR, DER, TIE) Terhadap Kinerja Keuangan Perusahaan pada Sektor Keuangan (PT Adira Dinamika Multi Finance Tbk dan PT BFI Finance Indonesia Tbk Periode 2016-2020). *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Akuntansi*, 9(1), 72. <https://doi.org/10.54131/jbma.v9i1.134>
- Sander, D. A., Chan, A., & Muhyi, H. A. (2021). Keterkaitan Citra Merek, Harga dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Tinjauan Sistematis Literature Review. 20(3), 241–257. <https://doi.org/10.14710/jspi.v20i3.241-257>
- Shidqi, M. D., Farida, N., & Pinem, R. J. (2022). Pengaruh Customer Experience , Brand Trust, terhadap Repurchase Intention melalui Customer Satisfaction sebagai Variabel Intervening (Studi pada Konsumen Suzuki Pick Up di Kota Cilacap). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 11(3), 441–451. <https://doi.org/10.14710/jiab.2022.34954>
- Widia Nanda, D., Purwanto, K., Prasetyaningrum, G., & Novrizal Chandra, R. (2023). Pelatihan Digital Marketing dan Teknik Pelabelan Produk dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris Terhadap UKM Serundeng DZS Kitchen di Kabupaten Dharmasraya. *Rhicky Novrizal Chandra Journal of Human And Education*, 3(2), 578–584.

Wulandari, N. R., Ermawati, E., & Resty, F. (2023). Pengaruh Nilai Pengalaman Dan Diskon Terhadap Minat Pembelian Voucher Game Online (Studi Kasus Mahasiswa Asrama Undhari). *Innovative: Journal Of Social ...*, 3, 9015–9023. <http://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/5948><https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/download/5948/4178>