

BAB I PENDAHULUAN

Konsumsi kerupuk di Indonesia mencapai 200 ton per hari. 25% kebutuhan konsumsi tersebut disuplai oleh perusahaan besar, sedangkan sisanya adalah perusahaan menengah dan kecil (Joewono, Rachmawati, & Anggorowati, Peningkatan Hasil Produksi Kerupuk Bawang dengan Mesin Pengering Otomatis dan Alat Pemotong pada UMKM Kerupuk SUSMI di Desa Curah Cottok, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur, 2021). Besarnya konsumsi kerupuk ini mengindikasikan besarnya pasar yang dapat dilayani oleh pengusaha kerupuk. Jawa Timur merupakan propinsi yang paling tinggi dalam mengkonsumsi kerupuk. Kerupuk merupakan menu yang harus ada dalam pola konsumsi penduduk Jawa Timur. Gambar 1 di bawah ini menunjukkan data pola konsumsi penduduk Jawa Timur dan perbandingannya dengan daerah lain.

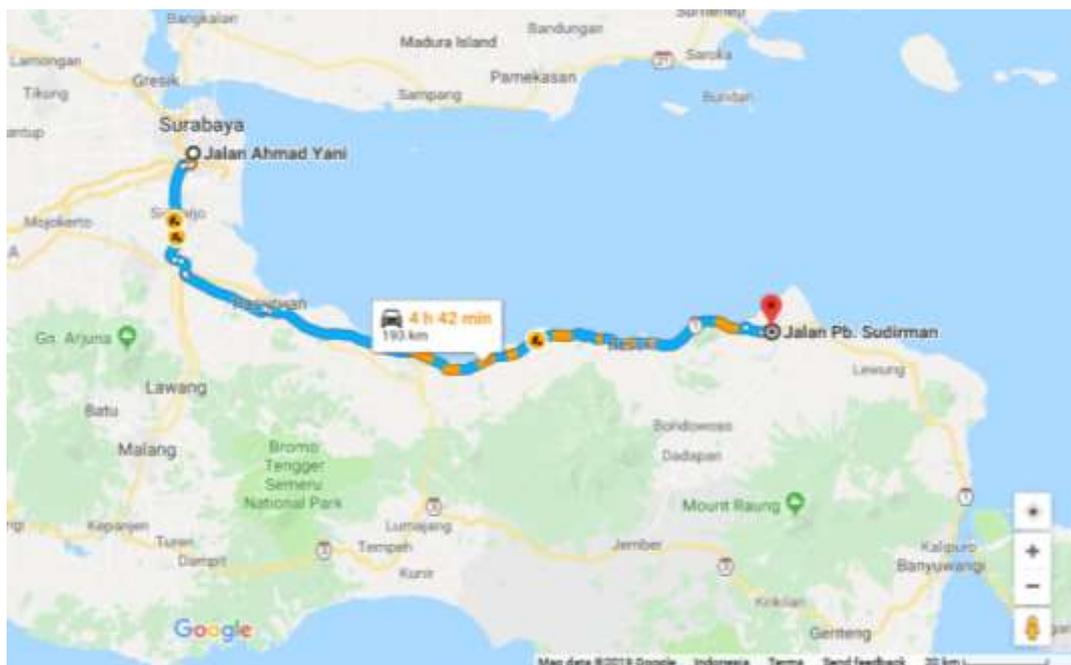


Gambar 1. Pola Konsumsi Kerupuk di Jawa Timur dan Indonesia Tahun 2018 (Joewono, Rachmawati, & Anggorowati, Peningkatan Hasil Produksi Kerupuk Bawang dengan Mesin Pengering Otomatis dan Alat Pemotong pada UMKM Kerupuk SUSMI di Desa Curah Cottok, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur, 2021)

Gambar 1. di atas menunjukkan data kabupaten/kota terbanyak yang mengkonsumsi kerupuk di propinsi Jawa Timur. Kabupaten Sumenep merupakan daerah yang mengkonsumsi kerupuk terbesar di propinsi Jawa Timur yaitu sebesar

3,68 ons per orang per bulan. Sumenep juga menempati posisi puncak untuk konsumsi kerupuk di baik di pulau Jawa maupun Indonesia. Data-data tersebut di atas menunjukkan bahwa industri makanan yang mengolah kerupuk mempunyai pasar luas.

Jawa Timur sendiri mempunyai beberapa sentra UMKM yang memproduksi kerupuk, antara lain di Sidoarjo dan Situbondo. Desa Curah Cottok, kecamatan Kapongan, kabupaten Situbondo mempunyai potensi besar untuk berkembang. Gambar 2. Memperlihatkan peta desa Curah Cottok, menunjukkan jarak tempuh 193 Km dari lokasi institusi UKWMS.



Gambar 2. Peta Lokasi Desa Curah Cottok, Kec, Kapongan, Kab. Situbondo, Jawa Timur (Joewono, Rachmawati, & Anggorowati, Peningkatan Hasil Produksi Kerupuk Bawang dengan Mesin Pengering Otomatis dan Alat Pemotong pada UMKM Kerupuk SUSMI di Desa Curah Cottok, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur, 2021)

Desa ini mempunyai tempat wisata bukit yang disebut dengan *Cottok Innovation Park* (CIP). Sejak CIP diresmikan pada tahun 2018, perekonomian di desa Curah Cottok mulai berkembang (<https://curahcottok.wordpress.com/visi-dan-misi/>, 2017). Wisatawan lokal yang mengunjungi CIP menjadi target konsumen usaha mikro dan kecil yang dikelola oleh masyarakat desa. Pariwisata merupakan industri dengan investasi murah bagi pemerintah dibandingkan sektor migas dan mampu memberdayakan semua masyarakat dari berbagai kelompok usia (Joewono, Rachmawati, & Anggorowati, Peningkatan Hasil Produksi Kerupuk Bawang dengan Mesin Pengering Otomatis dan Alat Pemotong pada UMKM Kerupuk SUSMI di Desa Curah Cottok, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur, 2021). *Trickle down effect* secara ekonomis langsung dirasakan oleh masyarakat desa Curah

Cottok. CIP merupakan salah satu unit usaha yang dikelola oleh BUMDes Dharma Pitaloka.

BUMDes Dharma Pitaloka, selain CIP, mempunyai beberapa unit usaha lainnya yaitu: transportasi dalam bentuk rental mobil, dan Pengolahan makanan ringan yang menghasilkan kerupuk singkong. Unit usaha pengolahan makanan ini melibatkan masyarakat desa. Masyarakat desa menjadi karyawan lepas BUMDes. Mereka dapat menggoreng kerupuk singkong dengan menggunakan mesin penggoreng otomatis. Mesin penggoreng otomatis ini merupakan hasil penelitian dari Andrew Joewono, Kegiatan penguatan unit usaha ini telah dilakukan dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM), pendanaan Kemenristek Dikti oleh Andrew Joewono, Diyah Tulipa, dan Dyna Rachmawati (2019). Salah satu kegiatan PKM ini adalah pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha. Hasil evaluasi melalui penyebaran kuesioner dari pelatihan tersebut adalah permintaan pendampingan usaha oleh peserta pelatihan yang mempunyai usaha mikro dan kecil. Oleh karena itu, dipilih pelaku usaha mikro dan kecil mana yang akan dilakukan pendampingan usaha. Kriteria pemilihannya adalah (1) usaha yang dikelolanya sudah tetap, dan (2) karakteristik pengusahanya tSusmiyatik pantang menyerah. Dua kriteria tersebut dimiliki oleh ibu Susmiyati yang mempunyai usaha menghasilkan kerupuk. Usaha tersebut sudah dilakukan kegiatan operasionalnya sejak tahun 2017, mampu menghasilkan 20 kg per hari dan menjualnya di sekitar desa Curah Cottok.

Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, pengelolaan Kerupuk Ibu Susmiyati masih terdapat proses produksi yang tradisional, yaitu pembuatan adonan kerupuk, pengadukan menggunakan tangan langsung dan dilakukan beberapa kali resep. Secara umum proses produksi kerupuk Ibu Susmiyati sudah melakukan proses produksi dengan bantuan beberapa mesin produksi, yaitu, proses perebusan, proses pemotongan bahan kerupuk lontongan, serta pengeringan dengan mesin pengering hemat energi dengan katalitik burner gas LPG

Proses pengadukan bahan adonan yang masih dilakukan secara tradisional menjadikan kapasitas produksinya terbatas. Tenaga kerja yang terlibat juga masih terbatas keluarga yaitu ibu Susmiyati sendiri dan anak-anaknya. Pengelolaan tradisional ini masih belum memungkinkan usaha Kerupuk Ibu Susmiyati untuk mendapatkan pendanaan dari bank.

Dari analisa situasi yang dilakukan, permintaan kerupuk oleh konsumen belum dapat dipenuhi oleh usaha kerupuk Ibu Susmiyati. Hal ini disebabkan oleh terbatasnya kapasitas produksi yang dimiliki. Peningkatan permintaan kerupuk ini menjadi titik awal bagi usaha kerupuk Ibu Susmiyati untuk meningkatkan kapasitas produksinya. Peningkatan kapasitas produksi akan menuntut kerupuk Ibu Susmiyati untuk mengelola kegiatan usahanya menjadi lebih profesional, dengan penataan sistem produksi serta fasilitas sarana, menggunakan mesin produksi dengan teknologi tepat guna, mixer adonan kerupuk, serta manajemen bisnisnya

Pengelolaan usaha yang mulai mengalami peningkatan menuntut pengusaha untuk mengubah mindsetnya. Perubahan *mindset* ini dimiliki oleh ibu Susmiyati karena

keinginannya untuk mengembangkan usaha, dengan penggunaan mesin-mesin produksi dengan teknologi tepat guna. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini diupayakan untuk melakukan pendampingan proses produksi kerupuk Ibu Susmiyati, menggunakan mesin-mesin produksi teknologi tepat guna, dan dilakukan secara periodik.