

INOVASI BISNIS UMKM KERUPUK DARI BUMBU RENDANG DI DESA SIRNASARI DI MASA PANDEMI COVID-19

Soviyan Munawar*, Rosa Regista Sudaryo*, Siti Fatimah*, Yuyu Liyah Badriyah*,

1. Soviyan Munawar (Universitas Garut)
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)

Email : 24022117022@fekon.uniga.ac.id

Abstract

Micro, Small and Medium Enterprises grow in society and require special attention. Covid-19 has an impact on all aspects of life such as education, health and the economy. One of the ones affected by Covid-19 in the economic sector is Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs). This has reduced people's income which causes their daily needs not to be fulfilled. If this condition continues, it will cause economic conditions to continue to decline. The purpose of this research is community empowerment through cracker innovation from the raw material of rendang spices so that the crackers produced by cracker entrepreneurs have new taste innovations and superior values to improve the community's economy during the Covid-19 pandemic. We hope that the results of this research, especially cracker entrepreneurs or MSMEs, will be encouraged to be more creative and innovative so that their business will increase so that market needs are met.

Keywords: MSMEs, Crackers, Covid-19

Abstrak

Usaha Mikro Kecil Menengah tumbuh di masyarakat dan memerlukan perhatian khusus. Covid-19 berdampak pada segala aspek kehidupan seperti pendidikan, kesehatan dan ekonomi. Yang terdampak Covid-19 di bidang ekonomi salah satunya yaitu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Hal ini membuat pendapatan masyarakat berkurang yang menyebabkan tidak terpenuhinya kebutuhan sehari-hari. Jika kondisi seperti ini terus berlanjut maka akan menyebabkan kondisi ekonomi yang terus mengalami penurunan. Tujuan dari penelitian ini yaitu pemberdayaan masyarakat melalui inovasi kerupuk dari bahan baku bumbu rendang agar kerupuk yang dihasilkan dari pengusaha

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)

kerupuk mempunyai inovasi cita rasa baru dan nilai unggul untuk meningkatkan ekonomi masyarakat pada masa pandemi Covid-19. Hasil dari penelitian ini kami harap masyarakat khususnya pengusaha kerupuk Atau UMKM terdorong untuk lebih kreatif dan inovatif agar usahanya meningkat sehingga kebutuhan pasar terpenuhi.

Kata kunci : UMKM,,Kerupuk, Covid-19

I. Pendahuluan

Desa Sirnasari, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut memiliki 9 RW dan 27 RT. Mayoritas masyarakatnya bermatapencaharian sebagai petani, buruh pabrik, dan pengusaha kerupuk. Mata pencaharian masyarakat desa sirnasari menjadi berkurang semenjak hadirnya covid-19 atau yang disebut corona virus,

Corona virus adalah suatu kelompok virus yang dapat menyebabkan penyakit pada hewan atau manusia (Prasetyo & Suherlan 2020). Himbauan pemerintah kepada masyarakat untuk melakukan pekerjaan dari rumah (working for home) dan menjaga jarak secara fisik (social/physical distancing) serta kebijakan beberapa pemerintah daerah yang mengimplementasikan karantina wilayah secara parsial dan melakukan pembatasan kegiatan di keramaian. Meskipun demikian tidak semua masyarakat Desa Sirnasari memahami akan bahaya dari virus yang saat ini marak di Indonesia bahkan di dunia, masih ada masyarakat yang tidak paham protokol kesehatan dan cenderung mengabaikan aturan yang dibuat oleh pemerintah ini.

Situasi pandemi seperti ini telah membuat perubahan situasi yang baru di hampir semua aspek kehidupan, semua mendapatkan dampak dari pandemi ini mulai dari karyawan yang di rumahkan dan kegiatan usaha terhambat akibat adanya Covid-19 ini, sehingga pendapatan masyarakat berkurang disisi lain biaya sehari-hari harus tetap terpenuhi tetapi harga kebutuhan rumah tangga meningkat. Jika kondisi berlanjut maka perekonomian akan terus menurun. Melihat permasalahan dan potensi yang ada di desa Sirnasari maka bentuk kontibusi kami sebagai peserta New KKN yaitu Sosialisasi 7 langkah pencegahan Penyebaran Covid-19 dan juga pemberdayaan masyarakat serta UMKM.

Maka dengan ini kami membuat program pemberdayaan UMKM Melalui pembuatan inovasi kerupuk dari bahan baku belut agar terdapat banyak gizi dan kerupuk yang dihasilkan dari pengusaha kerupuk mempunyai inovasi rasa baru serta nilai yang lebih unggul. UMKM merupakan penyelamat dari dampak krisis ekonomi.Namun karena

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)

keterbatasan dalam bahan baku dan waktu yang kami gunakan sehingga kami mengganti bahan baku belut dengan bumbu rendang.

Selain untuk UMKM, inovasi ini juga dapat dijadikan sebagai ladang tambahan penghasilan untuk ibu rumah tangga. Karena proses pembuatan kerupuk ini cukup simple, biaya yang dikeluarkan terjangkau, dan bahan baku yang digunakan mudah untuk didapatkan sehingga menghasilkan kerupuk yang jauh lebih sehat di kalangan masyarakat agar bisa meningkatkan nilai jual pasar dan memenuhi kebutuhan pasar,

II. Metode Pelaksanaan

Dalam upaya pemberdayaan UMKM maka diperlukan kerja sama dengan masyarakat. Maka kami bersosialisasi untuk mengajak masyarakat agar berpartisipasi. Penelitian ini dilaksanakan pada 27 Juli sampai 27 Agustus 2020 di Desa Sirnasari, Kecamatan Samarang Kabupaten Garut. Penelitian yang dilakukan adalah deskriptif kualitatif yang menurut Menurut Bogdan dan Taylor sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Dalam penelitian ini akan dideskripsikan tentang Sosialisasi Program UMKM Bisnis Inovasi Kerupuk Bumbu Rendang di Desa Sirnasari.

Populasi penelitian ditentukan dengan memperhatikan batasan populasi dari pendapat para ahli seperti Menurut Zuriyah (2009), Populasi adalah seluruh data yang menjadi perhatian peneliti dalam suatu ruang lingkup dan waktu yang telah ditentukan. Yang menjadi sampel dalam penelitian ini yaitu Pengusaha Kerupuk yang ada di Desa Sirnasari. Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengamatan (*observation*), peneliti melakukan pengamatan langsung di lokasi penelitian guna memperoleh data dan informasi yang terkait dengan masalah Program Inovasi Pada Masa Pandemi Covid-19.

Fasilitas lingkungan ditemukan 2 indikator pendukung, yakni :

1. Pelatihan
2. Kelompok usaha

III. Hasil dan Pembahasan

Desa Sirnasari adalah Desa yang berlokasi di Kecamatan Samarang dimana wilayah ini adalah wilayah pemukiman. Desa Sirnasari ini terdapat lahan persawahan dan pemukiman warga, di Desa Sirnasari ini khususnya di RW 3 banyak pengusaha kerupuk, hal ini dijadikan peluang untuk dilakukannya program inovasi kerupuk.

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)

Dalam upaya mengatasi perekonomian pasca pandemic ini yaitu dengan sosialisasi melalui inovasi kerupuk pada masa pandemi Covid-19. Maksud diadakan penyuluhan tentang inovasi kerupuk adalah untuk memberikan informasi kepada pengusaha kerupuk ataupun masyarakat untuk membuat inovasi kerupuk yang unggul beda dari yang lain. Tujuan dari program ini yaitu untuk mengurangi beban ekonomi rumah tangga dimasa pandemic covid-19.

Rata-rata 60% pendapatan UMKM dan masyarakat menurun dimasa pandemi. Kegiatan ini dilaksanakan dirumah ketua kelompok KKN yang bernama Peby Nuruldiani, karena disekitar rumahnya terdapat pekarangan yang cukup luas dan jauh dari polusi untuk tempat menjemur kerupuknya, sehingga kerupuk lebih cepat kering.

Tahapan pelaksanaan program inovasi bisnis kerupuk dari bumbu rendang dilakukan agar program berjalan dengan lancar dan tepat sasaran yaitu dengan merencanakan kegiatan yang akan dilakukan dengan mencari informasi permasalahan UMKM yang ada di Desa Sirnasari kemudian mencari solusi dengan potensi yang ada. Adapun tahapan untuk membuat kerupuk dari bumbu rendang yaitu :

Bahan-bahan :

- 1 Bungkus bumbu rendang
- ½ kg Tapioka
- 1 Gelas air matang
- 2 Butir telur bebek (Untuk hasil yang lebih baik, bisa juga telur ayam)
- 5 Siung bawang putih (Bisa di tambakan sesuai selera)
- 1 Sdt gula
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya



Gambar 1

(haluskan bawang putih, bawang merah, garam dan kaldu bubuk.)



Gambar 2

(campur bumbu halus tadi ke dalam wadah)

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)



Gambar 3

(masukan air sedikit demi sedikit, aduk-aduk sampai merata)



Gambar 4

(bungkus adonan dengan daun pisang. Bentuk bulat memajang. kukus selama 45 menit sampai matang. Angkat dan diamkan dahulu sampai dingin)



Gambar 5

(iris tipis menggunakan pisau, tata rapi jangan sampai potongan kerupuk saling bertindihan. Jemur di bawah terik matahari sampai kering. Goreng kerupuk sampai terlihat kecoklatan)



Gambar 6

(hasil inovasi UMKM kerupuk dari bumbu rendang)

Langkah –langkah Pembuatan kerupuk bumbu rendang

1. Campurkan bahan-bahan seperti bumbu rendang dengan tepung tapioca ,telur bebek 2 butir sebagai bahan pengembang. Juga tambahkan gula,garam ,penyedap rasa,bawang putih yang sudah dihaluskan sesuai takaran secukupnya lalu supaya tercampur rata buat adonan dengan sedikit demi sedikit.
2. Giling atau uleni bahan adonan sampai halus dan tidak lengket
3. Bentuk adonan menjadi bulat dan pipih , Lalu dibungkus menggunakan daun pisang dan kukus adonan sampai matang

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)

4. Angkat dan dinginin memerlukan butuh waktu lama (Kukus sekitar 45 menit dinginkan semalam)
5. Iris tipis-tipis adonan yang sudah dingin lalu jemur sampai kering
6. Setelah kerupuk benar-benar kering lalu digoreng,dan kerupuk sudah siap dikemas

Setelah proses produksi dan pengemasan selesai, kami langsung mendatangi beberapa pabrik untuk memberikan contoh kerupuk yang sudah kami buat untuk inovasi UMKM dan masyarakat. Alhamdulillah respon masyarakat cukup baik dan mereka menjadi percaya diri untuk mencoba berinovasi.

Berikut gambar yang kami ambil pada saat memberikan contoh produk :



Gambar 7

(kegiatan bersolisalikan kepada pemilik
UMKM kerupuk)



Gambar 8

(kegiatan bersolisalikan kepada pemilik
UMKUM kerupuk)

IV. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa dengan adanya Inovasi UMKM Bisnis Kerupuk dari bumbu rendang di masa pandemi covid-19 Desa Sirnasari pengusaha kerupuk bisa lebih kreatif dan lebih unggul menambah cita rasa baru dalam membantu mengurangi beban perekonomian di masyarakat untuk keluarga. Dan kami berharap masyarakat khususnya UMKM kerupuk terdorong untuk lebih kreatif dan inovatif agar usahanya meningkat dan kebutuhan pasar terpenuhi pada masa pandemic covid-19. Adapun saran untuk perangkat desa atau masyarakat setempat agar meningkatkan program yang telah kami lakukan karena pengabdian yang telah dilakukan ini hanyalah sebuah contoh yang dapat diteruskan untuk seluruh UMKM di Desa Sirnasari.

V. Reperensi

Afifah. 2012. Investigasi Tingkat Inovasi Usaha Para Pengusaha Kerupuk Sanjai Bukittinggi. Polibisnis, Volume 4 No. 2 Oktober 2012.

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)

Bogdan, Robert dan Taylor, Pengantar Metode Penelitian Kualitatif, Terjemahan oleh Arief Rurchan, (Surabaya : Usaha Nasional, 1992).

Reuters .2020, "WHO says it no longer uses 'pandemic' category, but virus still emergency 12

Zuriah Nuzul, 2009, Metodologi Penelitian Sosial Pendidikan Teori-Aplikasi, Jakarta: PT Bumi Aksara.

1. Peby Nuruldiani (Universitas Garut), 24022117022@Fekon.Uniga.Ac.Id
2. Rosa Regista Sudaryo (Universitas Garut)
3. Siti Fatimah (Universitas Garut)
4. Yuyu Liyah Badriyah (Universitas Garut)