

PENGEMBANGAN EKONOMI LOKAL MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK ANEKA RASA DI DESA SIDOLUHUR

Viqkah Finasti¹⁾Ega Rizki Biliannanda²⁾
Institut Teknologi dan Bisnis Asia
[*viqkahfinasti@gmail.ac.id](mailto:viqkahfinasti@gmail.ac.id)

Abstrak

Pengorganisasian sumberdaya manusia dapat mendukung peningkatan kreativitas serta perekonomian yang berpengaruh pada kesejahteraan masyarakat. Salah satunya adalah program untuk mengembangkan potensi lokal sebagai roda pertumbuhan ekonomi di kawasan pedesaan, yaitu pengembangan sektor usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) pembuatan keripik (keripik olahan singkong dan pisang). Desa Sidoluhur memiliki potensi ekonomi yang signifikan namun belum sepenuhnya dimanfaatkan. Dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan ekonomi lokal melalui pelatihan pembuatan keripik aneka rasa. Pelatihan ini dirancang untuk memberdayakan masyarakat dengan memberikan keterampilan praktis dalam produksi keripik, yang dapat menjadi sumber pendapatan baru. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan teknik pemasaran yang efektif, diharapkan produk keripik yang dihasilkan tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar lokal tetapi juga dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan yang tepat dapat meningkatkan keterampilan, menciptakan lapangan kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi di desa.

Kata kunci: Pelatihan, Pemberdayaan, UMKM

Article History

Received: Oktober 2024

Reviewed: Oktober 2024

Published: Oktober 2024

Plagirism Checker No 234

Prefix DOI :

10.9765/Krepa.V218.3784

Plagirism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Krepa.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under
a [Creative Commons
Attribution-NonCommercial
4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Pengembangan ekonomi lokal di Indonesia menjadi salah satu fokus utama dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Desa Sidoluhur, yang terletak di wilayah yang kaya akan sumber daya alam, memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha mikro dan kecil, khususnya dalam bidang pengolahan makanan. Salah satu produk yang memiliki permintaan tinggi di pasar adalah keripik, yang dapat dibuat dari berbagai bahan baku seperti singkong dan pisang. Dengan memanfaatkan potensi lokal ini, pelatihan pembuatan keripik aneka rasa dapat menjadi solusi untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dan menciptakan peluang usaha baru.

Keripik merupakan salah satu camilan yang sangat populer di Indonesia. Konsumsi keripik di Indonesia terus meningkat seiring dengan perkembangan gaya hidup masyarakat yang lebih menyukai makanan praktis dan mudah dibawa. Hal ini menciptakan peluang bagi para pelaku usaha untuk memproduksi keripik dengan berbagai inovasi rasa dan kemasan. Namun, meskipun permintaan tinggi, banyak pelaku usaha kecil yang masih menghadapi kendala dalam hal keterampilan produksi dan pemasaran. Oleh karena itu, pelatihan yang tepat sangat diperlukan untuk memberdayakan masyarakat.

Proses pengolahan keripik tidak hanya melibatkan teknik memasak, tetapi juga pemilihan bahan baku yang berkualitas. Misalnya, keripik singkong yang renyah dan gurih sangat bergantung pada jenis singkong yang digunakan serta teknik penggorengan yang tepat. Selain

itu, inovasi dalam rasa, seperti keripik pedas, manis, atau rasa-rasa unik lainnya, dapat menarik minat konsumen yang lebih luas. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta tentang cara memilih bahan baku yang baik, teknik pengolahan yang benar, serta cara menciptakan rasa yang menarik.

Dalam beberapa tahun terakhir, industri keripik di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang signifikan. Banyak usaha kecil yang bermunculan, memproduksi keripik dengan berbagai varian rasa dan kemasan yang menarik. Namun, tantangan yang dihadapi adalah persaingan yang semakin ketat. Oleh karena itu, penting bagi pelaku usaha untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk mereka agar tetap dapat bersaing di pasar. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang tren pasar dan strategi inovasi yang dapat diterapkan. Selain aspek produksi, pemasaran juga menjadi faktor penting dalam keberhasilan usaha keripik. Di era digital saat ini, pemasaran melalui media sosial dan platform online menjadi sangat efektif untuk menjangkau konsumen. Pelatihan ini juga akan mencakup strategi pemasaran digital, sehingga peserta tidak hanya mampu memproduksi keripik, tetapi juga memasarkan produk mereka secara efektif. Dengan demikian, mereka dapat meningkatkan visibilitas produk dan menarik lebih banyak pelanggan. Menurut Febrianto (2020) para pelaku UMKM

hendaknya bisa memanfaatkan media digital sebagai salah satu upaya pemasaran produknya sehingga konsumen lebih mengenal produk yang dihasilkan oleh UMKM tersebut. Pemasaran digital sangat membantu suatu usaha guna mengenalkan produk atau barang yang dijual guna memperoleh keuntungan.

Dari segi ekonomi, pengolahan keripik dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat Desa Sidoluhur. Dengan meningkatnya keterampilan dan pengetahuan, masyarakat dapat menciptakan produk yang bernilai tambah, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan mereka. Selain itu, usaha kecil yang berkembang dapat menciptakan lapangan kerja baru, sehingga mengurangi angka pengangguran di desa. Hal ini sejalan dengan upaya pemerintah dalam meningkatkan perekonomian lokal dan mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian tradisional.

Melalui bekal pelatihan yang diberikan oleh tim PPK Ormawa Institut Asia, diharapkan masyarakat akan memiliki kemampuan dalam menciptakan model inovasi yang ada, selanjutnya pemberdayaan yang dilakukan dapat melatih kelompok masyarakat agar mandiri dan mampu beradaptasi pada potensi yang dikembangkan. Pentingnya pelatihan ini juga terletak pada aspek keberlanjutan. Dengan memberdayakan masyarakat untuk memproduksi keripik, diharapkan mereka dapat membangun usaha yang mandiri dengan tujuan pembangunan berkelanjutan yang mengedepankan pemberdayaan ekonomi lokal dan pengurangan kemiskinan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yusup (2024) bahwa pelatihan kewirausahaan berpengaruh positif terhadap kemandirian ekonomi peserta dengan meningkatkan kemampuan individu dalam mengelola usaha, sehingga mereka lebih siap menghadapi tantangan di pasar luas. Melalui pelatihan ini, Desa Sidoluhur tidak hanya akan menjadi pusat produksi keripik, tetapi juga menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam mengembangkan ekonomi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan melalui penyelenggaraan *workshop* yang interaktif, menggabungkan ceramah dan sesi tanya jawab sebagai upaya aktif untuk mendistribusikan pengetahuan (*transfer of knowledge*) kepada ibu-ibu warga Desa Sidoluhur. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman mereka mengenai inisiasi produk olahan, khususnya singkong dan pisang, yang dapat diolah menjadi keripik yang menarik. Pelatihan ini telah dirancang secara terintegrasi, sehingga peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga terlibat langsung dalam proses pembelajaran. Selama kegiatan berlangsung, para peserta akan melakukan simulasi kecil atau praktik langsung dalam pembuatan keripik singkong dan pisang. Dengan pendekatan ini, mereka dapat merasakan pengalaman nyata dalam mengolah bahan baku menjadi produk yang siap saji. *Workshop* ini mencakup empat topik utama yang sangat relevan: 1) Pentingnya

inovasi untuk pengembangan produk, 2) Hambatan dan tantangan yang mungkin dihadapi dalam inovasi, 3) Memahami pemberdayaan kelompok agar dapat berkolaborasi secara efektif, dan 4) Praktik langsung mengolah produk berbahan dasar singkong dan pisang.

Melalui metode pembelajaran yang aktif dan aplikatif ini, diharapkan para peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, mereka akan lebih siap untuk memanfaatkan potensi lokal dalam menciptakan produk olahan yang berkualitas dan inovatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengembangan ekonomi lokal melalui pelatihan pembuatan keripik aneka rasa di Desa Sidoluhur bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dan menciptakan peluang usaha baru. Pelatihan ini diadakan selama tiga hari dan diikuti oleh 30 peserta dari ibu-ibu warga Desa Sidoluhur. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan tentang cara membuat keripik, tetapi juga membangun semangat kewirausahaan di kalangan peserta.

1. Proses Pelatihan Pembuatan Keripik

Pelatihan pembuatan keripik aneka rasa di Desa Sidoluhur berlangsung dengan lancar dan antusiasme peserta sangat tinggi. Pada awal pelatihan, peserta diperkenalkan dengan berbagai jenis bahan yang dapat diolah menjadi keripik seperti singkong dan pisang, mereka juga diperkenalkan dengan berbagai jenis rasa yang dapat ditambahkan pada keripik, seperti balado, keju, dan barbeque. Pada tahap selanjutnya, peserta diajarkan teknik pengolahan bahan menjadi keripik. Mereka diajarkan cara memotong bahan dengan ketebalan yang tepat, teknik menggoreng yang baik, hingga cara menambahkan bumbu agar rasa keripik menjadi maksimal. Seluruh proses ini diajarkan secara detail dan peserta diberikan kesempatan untuk praktek langsung.

Setelah itu, peserta diajarkan cara menyimpan keripik agar tetap renyah dan tahan lama. Mereka juga diberikan tips untuk memilih bahan baku yang berkualitas agar hasil keripik yang dihasilkan juga berkualitas. Hal ini sangat penting karena kualitas produk sangat mempengaruhi kepuasan konsumen. Setelah itu ditutup dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi tentang hal-hal yang belum mereka mengerti. Sesi ini berlangsung interaktif dan banyak pertanyaan yang diajukan oleh peserta mendapatkan jawaban yang memuaskan. Berikut dokumentasi kegiatan ini memperlihatkan suasana yang hangat dan penuh semangat, menunjukkan peserta yang aktif berinteraksi dan saling berdiskusi mengenai bahan yang akan digunakan.

2. Pengemasan dan Pemasaran Produk

Peserta diajarkan cara mengemas keripik yang telah mereka buat agar tampak menarik dan higienis. Mereka diajarkan cara memilih bahan kemasan, desain kemasan, hingga cara mengemas keripik dengan rapi. Selain itu, mereka juga diajarkan cara membuat label produk yang informatif dan menarik. Setelah itu, peserta diajarkan strategi pemasaran produk. Mereka diberi pengetahuan tentang pentingnya branding dan cara mempromosikan produk mereka melalui berbagai kanal, termasuk media sosial. Mereka juga diajarkan cara menentukan harga yang tepat untuk produk mereka.

Selanjutnya, peserta diberikan pengetahuan tentang manajemen keuangan dalam bisnis. Mereka diajarkan cara menghitung biaya produksi, menentukan harga jual, hingga mengelola keuangan bisnis. Pengetahuan ini sangat penting untuk menjaga keberlanjutan usaha mereka. Setelah itu ditutup dengan sesi simulasi pemasaran produk. Dengan pengetahuan ini, peserta

diharapkan dapat memasarkan keripik aneka rasa yang mereka buat ke pasar lokal dan bahkan lebih luas. Berikut dokumentasi kegiatan ini menunjukkan peserta yang aktif berdiskusi dan mendengarkan sehingga menciptakan suasana kolaboratif yang positif.



3. Evaluasi dan Rencana Tindak Lanjut

Setelah pelatihan selesai, dilakukan evaluasi untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan keterampilan peserta telah berkembang. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat keripik dan melakukan pemasaran produk. Selain itu, peserta juga diminta untuk membuat rencana usaha setelah pelatihan. Mereka diminta untuk merancang rencana produksi, pemasaran, dan keuangan untuk usaha keripik yang akan mereka jalankan. Rencana ini kemudian dibahas bersama dengan fasilitator dan peserta lain untuk mendapatkan masukan dan saran. Setelah itu, dilakukan sesi sharing dan motivasi. Peserta diberikan motivasi dan dukungan untuk segera menjalankan usaha mereka. Mereka juga diberikan kesempatan untuk berbagi pengalaman dan harapan mereka terkait usaha yang akan mereka jalankan.

Sebagai tindak lanjut, rencana untuk membentuk kelompok usaha bersama di Desa Sidoluhur telah disusun. Kelompok ini akan berfungsi sebagai wadah untuk saling mendukung dalam memproduksi dan memasarkan keripik. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan ekonomi lokal desa dapat meningkat dan memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat. Berikut dokumentasi Kegiatan penutupan pelatihan menunjukkan semangat peserta yang siap untuk memulai usaha baru mereka.



SIMPULAN

Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat desa dapat meningkatkan keterampilan dan menciptakan peluang usaha baru. Pelatihan yang diadakan ini tidak hanya memberikan

pengetahuan praktis, tetapi juga membangun semangat kewirausahaan di kalangan peserta. Dengan demikian, kegiatan ini menjadi langkah awal yang signifikan dalam meningkatkan perekonomian lokal. Selama pelatihan, peserta diperkenalkan dengan berbagai jenis bahan baku dan teknik pengolahan yang tepat. Mereka belajar cara memilih bahan berkualitas, teknik memotong, serta cara menggoreng yang baik untuk menghasilkan keripik yang lezat. Proses pembelajaran yang interaktif ini memungkinkan peserta untuk langsung mempraktikkan apa yang telah mereka pelajari, sehingga meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang efektif dapat memberikan dampak positif bagi peserta.

Setelah proses pembuatan, peserta juga diajarkan tentang pentingnya pengemasan dan pemasaran produk. Mereka diberikan pengetahuan mengenai cara mengemas keripik agar menarik dan higienis, serta strategi pemasaran yang efektif. Dengan memahami aspek-aspek ini, peserta diharapkan dapat memasarkan produk mereka dengan baik dan menjangkau lebih banyak konsumen. Ini adalah langkah penting dalam menciptakan keberlanjutan usaha yang mereka jalankan. Evaluasi di akhir pelatihan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan mereka. Dengan demikian diharapkan kegiatan pengabdian dapat memberikan inspirasi dan solusi, walaupun tidak secara maksimal namun, setidaknya kegiatan PPK ORMAWA ini dapat memotivasi agar ibu-ibu warga Desa Sidoluhur mengembangkan serta melanjutkan kembali pengolahan dan pemasaran keripik singkong maupun pisang dengan kreativitas dan inovasi dalam berwirausaha.

SARAN

Kelompok wirausaha diharapkan dapat mengembangkan potensi diri dan beradaptasi dengan kemajuan informasi serta teknologi yang terus berkembang. Dengan cara ini, mereka dapat meningkatkan kemampuan dalam mengelola usaha dan memanfaatkan berbagai platform digital yang ada. Adaptasi terhadap teknologi modern tidak hanya akan mempercepat proses produksi, tetapi juga memungkinkan kelompok wirausaha untuk berinovasi dalam produk dan layanan yang mereka tawarkan.

Selain itu, dengan memanfaatkan kemajuan teknologi, kelompok wirausaha dapat memperluas jangkauan pemasaran mereka secara signifikan. Mereka sebaiknya aktif dalam memanfaatkan media sosial, e-commerce, dan alat pemasaran digital lainnya untuk menarik lebih banyak konsumen. Dengan strategi pemasaran yang tepat, kelompok wirausaha tidak hanya akan meningkatkan penjualan, tetapi juga membangun merek yang kuat di pasar yang kompetitif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Desa Sidoluhur atas dukungan dan kerjasama yang luar biasa selama program pengabdian yang telah dilakukan oleh tim PPK Ormawa Institut Asia. Partisipasi aktif dari warga desa telah memberikan kontribusi yang signifikan dalam keberhasilan program ini. Tanpa keterlibatan dan semangat gotong royong dari masyarakat, kegiatan yang kami rencanakan tidak akan berjalan dengan lancar.

Kami juga ingin mengapresiasi sambutan hangat dan antusiasme yang ditunjukkan oleh warga desa selama pelatihan dan kegiatan lainnya. Keterbukaan dan kemauan untuk belajar dari semua peserta membuat suasana pelatihan menjadi sangat menyenangkan dan produktif. Hal ini membuktikan bahwa kerjasama antara tim kami dan masyarakat sangat penting untuk mencapai tujuan bersama dalam pengembangan ekonomi lokal.

Melalui program ini, kami berharap dapat memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat Desa Sidoluhur, terutama dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan terkait pembuatan keripik aneka rasa. Kami percaya bahwa dengan keterampilan yang diperoleh, masyarakat dapat menciptakan peluang usaha baru dan meningkatkan taraf hidup. Ini merupakan langkah awal yang penting dalam membangun kemandirian ekonomi di desa.

DAFTAR PUSTAKA

- R. J. Naimah, M. W. Wardana, R. Haryanto, and A. Pebrianto, "Penerapan Digital marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM," *J. IMPACT Implement Action*, vol. 2, no. 2, (2020)
- Yusup, A. (2024). Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan terhadap Kemandirian Ekonomi Masyarakat. *Quality: Journal of Community Service*, 1(1), 1-6.
- Widiyarti, D., Sunaryanto, H., & Pribowo, M. G. N. A. (2022, November). Pelatihan Inovasi Produk "KOBI"(Kerupuk Olahan Biji Kopi) Bagi Masyarakat Desa SURAU. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 5)