

DIVERSIFIKASI RASA DAN KEMASAN KRUPUK PULI UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN

Cholilul Chayati¹
Lutfiana²
Endang Widyastuti³
Sutrisno

Volume 1, Nomor 1, September 2018

Universitas Wiraraja

Abstract

Puli crackers is one of the traditional crackers in Sumenep, crackers pulleys nowadays have only one variation of flavor that is savory and usually eaten with sambal, which we try to offer different variations that are spicy flavors with different levels of spiciness that consumers more interested and more like the new flavors that spiciness is at levels ranging from 1.2 and 3. try spicy flavor because people do not have to bother anymore to consume these crackers with sambal be more practical and more in line with consumer tastes enthusiasts. Culinary cheese flavor is much preferred by children as well as containing high calcium are suitable for growing children. By flavor of cheese crackers are also more modern pulleys so consumen not only among middle down, but for the middle class and above. The problems of this implementation is the skill in terms of diversification of products still need to be improved, not an increase in sales, product packaging less attractive. While the result of performance of the implementation of these activities have been carried out training skills of making variations of taste and packaging have training for the manufacture of two flavors are spicy taste and flavor of cheese in two Gapoksa who have become partners in this activity. After the training is held in the manufacture of packaging done with automated tools that electrical packaging tool that can achieve results in durable in a long period of time. Innovation in packaging products using plastic packaging stand-up pouch type of PET and PE with a thickness of 0.8 microns is suitable for packaging snack packs with each pack weighs 150 grams and is also equipped with a paper tote bag with attractive colors and innovative. An increase in sales of mature products or packaging that has been fried with a more modern and more innovative flavors.

Keyword: Diversification, taste, packaging, Crackers Puli

PENDAHULUAN

Kecamatan Gapura dan kecamatan Batuputih merupakan dua kecamatan yang mempunyai produk unggulan dari kelompok-kelompok usaha masyarakat, yaitu produk krupuk puli yang khas yang sudah dikenal di kabupaten Sumenep. Di dua kecamatan tersebut usaha –usaha rakyat bergabung membentuk satu kelompok usaha. Gabungan kelompok usaha adalah gabungan dari beberapa kelompok usaha yang melakukan usaha di atas prinsip kemintraan sehingga mencapai peningkatan produksi dan pendapatan bagi anggotanya di Kelompok usaha mawar dan topote merupakan kelompok usaha yang berada di kecamatan Gapura dan kecamatan Batuputih kabupaten Sumenep. kelompok Mawar dan Topote berdiri tahun 2009 yang dibentuk oleh forum musyawarah antara kelompok pengusaha yang ada di desa Batu Dinding dan desa batuputih kenek.tujuan dari di bentuknya kelompok usaha ini adalah untuk lebih mempermudah dalam melakukan inovasi

¹ cholilulchayati.1978@gamil.com

² rumahkuindonesia@gmail.com

³ endangwidyastuti_fe@yahoo.co.id

produk, pemasaran dan juga sebagai wadah bagi kelompok gabungnannya untuk mencari solusi jika ada permasalahan di kelompok udsaha tersebut. Kelompok usaha ini belum mempunyai badan hukum yang pasti hanya sebagai tempat diskusi untuk kemajuan masingmasing kelompok gabungannya. Namum kelompok usaha Mawar dan Topote mempunyai susunan pengurus harian untuk mempermudah dalam operasionalnnya yaltu terdiri dari: Ketua, Seketaris, Bendahara, bagian pemasaran, pengolahan hasil dan lembaga keuangan mikro.keanggotaan dari gabungan usaha yang ada di desa Batu dinding dan desa Batuputih. Sebanyak 25 orang anggota kegiatan rutin yang dilakukan oleh gapoksa ini adalah pertemuan bulanan. Dalam pertemuan itu di bahas tentang perkembangan usaha dan admistrasi gapoksa. Potensi yang diharapkan dapat dikembangkan adalah diversifikasi rasa dan kemasan krupuk puli.

Di Kabupaten Gapura ada beberapa gabungan usaha yang menaungi lebih dari 100 kelompok usaha yang bergerak dalam produksi krupuk puli yang tersebar di 6 desa di kecamatan Gapura, sedangkan di kecamatan Batu putih hanya ada lima kelompok yang memproduksi krupuk puli dan hanya ada satu gabungan kelompok pengrajin krupuk puli.meskipun pengusaha krupuk puli sangat banyak terutama di kecamatan Gapura tapi inovasi yang di lakukan masih di bilang hanya meneruskan tradisi dari nenek moyang mereka yang memang bergerak di bidang pembuatan krupuk puli.

Terdapat beberapa permasalahan yang menjadi dasar pemikiran sehingga program IbM perlu direalisasikan pada Gapoksa Mawar dan Topote, yaitu (1) Ketrampilan dalam hal diversifikasi produk masih perlu di tingkatkan; (2) Tidak adanya peningkatan penjualan; dan (3) Kemasan produk kurang menarik. Untuk itu, berdasarkan permasalahan yang dimiliki oleh Gapoksa Mawar Merah dan Topote maka kami tim pengamdi berinisiatif untuk memberikan pengarahan pembuatan krupuk puli aneka rasa yang berbeda dari krupuk puli yang sudah ada selama ini. Krupuk puli merupakan salah satu krupuk tradisional yang ada di kabupaten Sumenep, Krupuk puli saat sekarang ini hanya memiliki satu Variasi rasa yaitu gurih dan biasanya d makan dengan sambal, yang coba kami tawarkan adalah variasi yang berbeda yaitu rasa Pedas dengan tingkat kepedasan yang berbeda agar konsumen lebih tertarik dan lebih menyukai rasa baru yang menantang.tingkat kepedasan yaitu di mulai dari tingkat 1,2 dan 3.kami coba rasa pedas karena masyarakat tidak perlu repot lagi dalam mengkonsumsi krupuk ini dengan sambel jadi lebih praktis dan lebih sesuai dengan selera konsumen yang penyuka kuliner pedas.dan rasa keju yang banyak disukai oleh anak-anak serta mengandung kalsium tinggi cocok untuk pertumbuhan anak-anak. Dengan rasa keju krupuk puli juga lebih modern sehingga konsumenya tidak hanya kalangan menegah kebawah namun untuk kalangan menengah ke atas. Kemasan krupuk puli yang dipakai oleh produsen krupuk puli sangat sederhana sekali hanya berupa kemasan plastik polos yang diikat dengan tali rafia, sehingga kurang menarik bagi konsumen terutama konsumen menengah ke atas dan kualitas krupuk serta kereyahannya tidak bisa bertahan lama. Kemasan dibuat lebih menarik supaya produk krupuk puli di daerah Sumenep bisa di pasarkan dipasaran yang lebih luas.

Kemasan yang kami tawarkan adalah kemasan plastic pouch bergambar dan kemasan kertas yang berbentuk kertas dari kertas daur ulang sehingga krupuk bisa lebih menarik serta ramah lingkungan karena terbuat dari bahan daur ulang sehingga kualitas serta kereyahan bisa lebih tahan lama.dan diharapkan sesudah di beri pelatihan para pengusaha

krupuk puli dapat meningkatkan kualitas produk dan dapat meningkatkan nilai jual krupuk puli.sehingga nantinya produk bisa menjadi makanan andalan khas Kabupaten Sumenep dan bisa dijadikan oleh-oleh atau buah tangan para wisatawan yang berkunjung ke kabupaten Sumenep. Karena Suemenp merupakan salah satu kabupaten di Madura yang menjadi tujuan utama para wisatawan local maupun wisatawan mancanegara dengan wisata Alam, Budaya dan Relijianya. Pemasaran krupuk puli nantinya tidak hanya dipasarkan di pasar tradisional dan di warung kopi pinggir jalan saja tetapi juga di harapkan bisa di pasarkan di pusat perbelanjaan modern seperti Supermarket, mini market maupun tempat-tempat yang menyediakan oleh-oleh khas dari Madura lainnya sehingga lebih terkesan mahal.

Melalui Program Ipteks bagi masyarakat (IbM) pada Gapoksa Mawar Merah dan Gapoksa topote luaran yang di harapkan adalah (a) Terampilnya anggota Gapoksa Mawar Merah dan Gapoksa Topote kabupaten Sumenep dalam membuat krupuk puli aneka rasa dengan kemasan yang lebih menarik dan lebih modern; (b) Produk krupuk puli aneka rasa dan kemasan; (c) Peningkatan dan peluasan penjualan krupuk puli.

Krupuk puli merupakan salah satu krupuk tradisional yang ada di kabupaten Sumenep, Krupuk puli saat sekarang ini hanya memiliki satu Variasi rasa yaitu gurih dan biasanya d makan dengan sambal, yang coba kami tawarkan adalah variasi yang berbeda yaitu rasa Pedas dan rasa keju yang banyak disukai oleh anak-anak serta mengandung kalsium tinggi cocok untuk pertumbuhan anak-anak. Dengan rasa keju krupuk puli juga lebih modern sehingga konsumenya tidak hanya kalangan menegah kebawah namun untuk kalangan menengah ke atas, kemasan yang kami tawarkan adalah kemasan plastik bergambar dan kedap udara dan kemasan box kertas sehingga krupuk bisa lebih menarik dan kualitas serta keryahan bisa lebih tahan lama.

METODE

Pelaksanaan Ipteks bagi masyarakat (IbM) ini bertujuan untuk menambah ketrampilan bagi masyarakat atau kelompok uasaha kecil pembuat krupuk puli. Dalam aplikasinya di gabungan kelompok usaha ini bisa membuat inovasi yang lebih modern dalam rasa dan kemasan krupuk puli yang akan di terapkan dan selanjutnya akan disebarkan kepada anggota kelompok lainnya melalui Gapoksa Mawar Merah dan Gapoksa topote yang dibentuk oleh masyarakat Desa Batu Dinding di kecamatan Gapura dan Desa Batuputih Kenik di kecamatan Batu putih. Adapun metode yang akan akan digunakan adalah sebagai berikut. Kegiatan diversifikasi rasa Krupuk puli ini dilaksanakan dengan mengadakan penyuluhan dan pelatihan produksi langsung ke kelompok mitra dengan nara sumber ketua kelompok yang sudah terlatih dalam pengolahan krupuk, penyampain dilakukan dengan metode ceramah dan pelatihan langsung setelah di lakukan uji coba produk sebelum pelatihan di laksanakan.

Kegiatan dilaksanakan di dua mintra yang berbeda selama dua hari di masing-masing mantra, ada beberapa tahapan pendampingan yang coba kami lakukan adalah (1) Tahapan sosialisasi tahap awal ke mantra; (2) Tahapan uji coba; (3) Tahapan pelatihan; (4) Tahapan pembuatan produk di masing-masing usaha; dan (5) Tahapan pengenalak produk ke konsumen dan pemasaran; serta (6) Tahapan evaluasi.

PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan Ibm ini dilaksanakan di dua Gapoksa yaitu Gapoksa Mawar Merah Gapoksa Topote Kabupaten Sumenep. Adapun hasil dari kegiatan ini, terdiri dari (1) Pelaksanaan kegiatan ini telah dilakukan pelatihan ketrampilan pembuatan variasi rasa dan kemasan telah dilsaksanakan pelatihan untuk pembuatan dua rasa yaitu rasa pedas dan rasa keju. Pengemasan di lakukan dengan alat otomatis yaitu alat pengemas listrik agar hasil yang di capai bisa awet dan reyah dalam jangka waktu yang lama; (2) Inovasi kemasan pada produk dengan menggunakan kemasan plastic Stand-up pouch jenis PET dan PE dengan ketebalan 0,8 mikron yang cocok untuk kemasan snack dengan masing kemasan berbobot 150 gram dan kemasan juga di lengkapi dengan tas jinjing kertas dengan warna yang menarik dan inovatif; dan (3) Adanya peningkatan penjualan produk matang atau goreng dengan kemasan yang sudah lebih modern dan rasa yang lebih inovatif, yaitu: Produk lama dengan kemasan plastic kecil dan tali plastic di pasarkan satu bungkus dengan berat 10 gr harga Rp. 500 kalau 150 Gram Rp. 5,250 dengan biaya produksi Rp.3,500 jadi keuntungan sekitar Rp.1,750. Produk dengan kemasan dan rasa yang berbeda di pasarkan untuk berat 150 gram dengan harga Rp. 8,000 dengan biaya produksi Rp.4.200 keuntungan yang di peroleh yaitu Rp. 3.800. Ada selisih keuntungan yang cukup banyak antara produk original dengan kemasan yang kovensonal dengan produk diversifikasi dengan kemasan yang lebih modern, yang kami coba buat yaitu Rp.2,050 untuk satu kemasan produk.

SIMPULAN

Dengan menggunakan metode pengemasan yang lebih modern mampu mempengaruhi daya tarik masyarakat, sehingga pendapatan yang diperoleh oleh kedua Gapoksa tersebut lebih besar.