

---

## PENINGKATAN PENJUALAN DAN INOVASI PRODUK PADA USAHA KECIL KERUPUK PULI BERAS KELURAHAN SUTOREJO KOTA SURABAYA

Astria Hindratmo<sup>1\*</sup>, Chendrasari Wahyu Oktavia<sup>2</sup>, Ahmad Alfarizi<sup>3</sup>  
<sup>1-3</sup>Universitas Wijaya Putra

astriahindratmo@uwp.ac.id

---

### Abstrak

Kerupuk adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sangat disukai banyak orang. Jenis kerupuk yang banyak dijumpai beberapa daerah dengan harga murah yaitu kerupuk puli. Salah satu usaha kecil yang memproduksi kerupuk puli berbahan utama nasi sebagai pengganti tepung yaitu usaha kecil kerupuk puli beras milik Ibu Nurul yang sudah dijalankan selama 3 tahun. Namun terdapat beberapa permasalahan yaitu pada aspek produksi dan manajemen. Permasalahan produksi yaitu proses pemipihan kerupuk yang cukup lama dan secara manual, proses pengemasan tidak menggunakan mesin, inovasi produk belum ada, dan tidak ada label pada kemasan, serta kemasan berbahan plastik tipis yang mudah sobek. Sedangkan permasalahan manajemen yaitu belum mampu menerapkan manajemen penjadwalan produksi sebagai pertimbangan penentuan alokasi jumlah bahan baku yang akan dibeli tiap minggunya. Mitra belum mampu merencanakan pengadaan bahan baku sehingga masih kesulitan dalam menentukan jumlah stok bahan baku. Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan efektifitas dalam produksi kerupuk puli, memperbaiki penggunaan bahan kemasan dan label kemasan, menghasilkan inovasi produk berdasarkan rasa yang bervariasi untuk meningkatkan penjualan, menerapkan manajemen penjadwalan produksi, dan manajemen pengadaan bahan baku. Hasil dari kegiatan yaitu meningkatkan efisiensi proses produksi, perbaikan kemasan produk, inovasi produk, penerapan manajemen penjadwalan produksi, dan manajemen pengadaan bahan baku.

**Kata Kunci :** Kerupuk, Inovasi, Manajemen Produksi

---

### PENDAHULUAN

Kerupuk adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sangat diminati oleh banyak orang, mulai dari anak kecil maupun orang dewasa. Maka dari itu tidak mengherankan sampai saat ini bisnis kerupuk masih banyak diproduksi dan semakin banyak pula peminatnya. Kerupuk pada umumnya adalah makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan bahan perasa seperti udang, ikan serta bumbu lainnya. Kerupuk sendiri memiliki tekstur yang garing dan renyah

sehingga biasa dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk makanan Indonesia seperti: nasi goreng, gado-gado, rawon, soto, bubur ayam dan lain-lain. Bahkan tidak sedikit orang yang menjadikan kerupuk sebagai lauk sehari-hari (Nikmah & Vahlevi, 2022).

Salah satu jenis kerupuk yang banyak dijumpai beberapa daerah dengan harga murah yaitu kerupuk puli. Kerupuk puli adalah kerupuk yang berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, tepung gaplek dan bumbu-bumbu lainnya. Bahan

dasar pembuatan kerupuk puli bisa dengan mudah kita dapatkan dipasaran dan juga pembuatan kerupuk puli sendiri tergolong mudah. Bagi masyarakat sekitar, kerupuk puli bukan hanya dijadikan camilan tetapi juga dijadikan sebagai pelengkap makanan seperti nasi, bakso, soto, dan lain-lain. Beberapa pengrajin kerupuk puli ada yang menggunakan bahan baku tepung beras atau bahkan dari beras yang dikukus menjadi nasi biasa di sebut kerupuk puli beras.

Salah satu usaha kecil atau usaha rumahan yang memproduksi kerupuk puli berbahan utama nasi sebagai pengganti tepung yaitu usaha kecil kerupuk puli beras milik Ibu Nurul di daerah Sutorejo Surabaya. Usaha tersebut dilakukan sejak tahun 2020. Selama 3 tahun krupuk puli buatan Ibu Nurul cukup di gemari oleh warung sekitar rumah bahkan pesanan dari tetangga. Bahan baku yang digunakan tidak terlalu banyak macamnya yaitu nasi yang sudah matang diberi garam, bumbu penyedap rasa, dan bumbu khusus puli yang di beli di pasar sekitar rumah. Namun hingga saat ini mitra masih memiliki beberapa permasalahan yaitu pada aspek produksi dan manajemen. Permasalahan tersebut harus diperbaiki agar mampu meningkatkan produksi dan penjualan.

Permasalahan pada aspek produksi yang terjadi pada mitra yaitu (a) pada proses pemotongan kerupuk masih menggunakan pisau secara manual sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama, (b) pada proses produksi kerupuk puli tahap memipihkan hasil potongan krupuk yang masih basah dengan proses yang cukup lama karena dilakukan secara manual dengan alat kayu bulat. Maka dari itu perlunya pemanfaatan teknologi tepat guna yang berfungsi untuk peningkatan produktivitas (Rahayuningsih & Prihastuty, 2022). Selain itu penerapan TTG juga meningkatkan kesejahteraan UMKM (Simbolon et al., 2021). (c) pada proses pengemasan masih memanfaatkan plastik tipis yang tidak kedap udara dan hanya direkatkan dengan api dari lilin sehingga kerupuk kurang tahan lama serta tidak ada label pada kemasan. Pentingnya memperbaiki kemasan UMKM terbukti dapat meningkatkan pemasaran, segmen pasarnya semakin bertambah, dan omset pemasaran semakin meningkat sehingga

dapat mewujudkan UMKM naik kelas (Widiati, 2019). Selain itu kemasan produk merupakan salah satu unsur penting yang mempengaruhi banyaknya permintaan konsumen dan banyaknya penjualan terhadap produk UMKM (Suraya et al., 2021). (d) Inovasi produk masih belum ada dan masih belum memiliki variasi rasa kerupuk puli untuk meningkatkan penjualan serta menjadi makanan camilan yang sesuai selera anak muda. Inovasi produk dapat membantu perusahaan untuk membangun keunggulan kompetitif (Avriyanti, 2022). Selain itu, inovasi produk akan memberikan pengaruh terhadap kinerja pemasaran UMKM (Agustina et al., 2021).

Permasalahan pada aspek manajemen yang perlu di cari solusinya yaitu (a) manajemen penjadwalan produksi masih belum ada, sehingga saat ada tambahan pesananan krupuk terjadi peningkatan jumlah bahan baku, dimana saat ini mitra dalam membeli bahan baku secara mendadak padahal biaya bahan baku sangat fluktuatif, karena tidak terjadwal produksinya mengakibatkan mitra kesulitan mengalokasikan biaya pembelian bahan baku tiap minggunya. Penjadwalan produksi untuk mengetahui dan mengatur biaya yang terkait produksi (Rahmatika et al., 2018). (b) Manajemen pengadaan bahan baku masih belum ada, dimana kondisi mitra masih belum mampu merencanakan kuantitas stok bahan baku sehingga kondisi saat ini pembelian bahan baku secara mendadak yang mengakibatkan pengeluaran bahan baku tidak terjadwal dan biaya yang dikeluarkan setiap harinya terkadang besar dan terkadang kecil akibat harga bahan baku yang tidak pasti setiap harinya. Manajemen persediaan berhubungan pengendalian material dalam melaksanakan kegiatan penerimaan, penyimpanan, pemeliharaan, dan penyaluran material dari hasil pengadaan dan penyimpanan persediaan (Meyliawati & Suprianto, 2016). Persediaan yang baik, maka tidak akan terjadi pemborosan biaya untuk persediaan (Lutfiana & Puspitosari, 2020).

Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan kapasitas produksi, mempercepat waktu proses produksi, meningkatkan penjualan, memperbaiki kemasan produk untuk meningkatkan promosi, meningkatkan efisiensi pembelian bahan

baku dan manajemen stok bahan baku.

Penanganan masalah dari mitra yaitu membantu memperbaiki permasalahan aspek produksi dan aspek manajemen. Pada aspek produksi yaitu perancangan alat pemotong kerupuk untuk efisiensi waktu proses pemotongan hasil adonan kerupuk, menerapkan penggunaan mesin pemipih hasil potongan adonan kerupuk sebelum di jemur untuk mempercepat waktu proses memipihkan kerupuk yang masih basah, memberikan pengetahuan jenis bahan kemasan yang cocok untuk kerupuk dan pembuatan label kemasan untuk membantu promosi, memberi pelatihan inovasi produk dengan menambah variasi rasa, pelatihan dan pendampingan pembuatan perencanaan manajemen penjadwalan produksi, serta pelatihan dan pendampingan pembuatan perencanaan manajemen pengadaan bahan baku.

## METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu (1) peninjauan lapangan untuk mengetahui kondisi eksisting proses produksi yang dilakukan oleh mitra, (2) identifikasi permasalahan mitra yaitu observasi secara langsung melihat permasalahan yang terjadi di bidang produksi dan manajemen, (3) diskusi dengan mitra terkait penentuan prioritas penyelesaian masalah yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian, (4) merancang alat pemotong kerupuk dengan cara berdiskusi terlebih dahulu dengan mitra terkait alat yang diinginkan dan sesuai kapasitas serta memberikan contoh desain alat pemotong kerupuk yang akan diterapkan, (5) merancang alat pemipih kerupuk yang sesuai kebutuhan dan kapasitas dengan memberikan beberapa contoh desain alatnya, (6) perancangan desain untuk label kemasan melalui diskusi terlebih dahulu kemudian dilakukan desain yang sesuai keinginan, (7) pemberian *workshop* pengetahuan jenis bahan kemasan untuk kemasan produk yang tepat agar produk kerupuk lebih tahan lama, (8) pelatihan dan pendampingan inovasi rasa pada proses produksinya, (9) pelatihan dan pendampingan pembuatan perencanaan manajemen penjadwalan produksi, (10) pelatihan dan pendampingan

pembuatan perencanaan manajemen pengadaan bahan baku.

Partisipasi mitra terlibat di semua kegiatan pengabdian mulai dari proses peninjauan lapangan, wawancara secara intensif terkait permasalahan mitra, diskusi dengan mitra dalam menentukan prioritas penyelesaian masalah, mitra juga terlibat dalam perancangan dan penerapan alat yang akan digunakan seperti alat pemotong kerupuk dan alat pemipih potongan kerupuk, mitra terlibat dalam pembuatan desain label kemasan, kemudian mitra juga terlibat pemilihan bahan kemasan yang cocok untuk produk kerupuk, mitra terlibat pada aktifitas produksi dengan menghasilkan inovasi variasi rasa yang berbeda, dan mitra terlibat pelatihan manajemen penjadwalan produksi serta pengadaan bahan baku.

Metode evaluasi yang digunakan yaitu dengan *monitoring* aktifitas produksi dan manajemen. Jika saat *monitoring* terdapat aktifitas yang tidak sesuai saat pelatihan, maka dibantu untuk memperbaiki dan menyesuaikan agar sesuai dengan yang dilatih pada kegiatan sebelumnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Perancangan Alat Pemotong Kerupuk Basah

Proses perancangan alat pemotong dilakukan dengan berdiskusi dengan mitra terlebih dahulu terkait kebutuhan alat pemotong kerupuk. Penggunaan alat pemotong kerupuk dimaksudkan agar mempercepat waktu proses pemotongan serta hasil ukuran pemotongan menjadi sama dan bentuknya rata. Alat pemotong ini memberikan dampak yang cukup efisien sebesar 50% yang mampu mempercepat proses produksi pada proses pemotongan yang awalnya per 1 kg dipotong secara manual membutuhkan waktu 1,5 jam dan sekarang dengan alat potong yang kami berikan mampu mempercepat waktu menjadi 45 menit.



Tabel 1. Proses Perancangan dan Penggunaan Alat Pemotong Kerupuk

**2. Penggunaan Alat (Mesin) Pipih Untuk Kerupuk Basah**

Penentuan alat/mesin pipih kerupuk basah dilakukan dengan diskusi dengan mitra terkait kebutuhan jenis alat dan kapasitas produksi per hari. Penggunaan mesin pemipih kerupuk basah bertujuan untuk mempercepat proses memipihkan kerupuk basah. Dampak yang dialami mitra setelah menggunakan mesin pipih kerupuk yaitu proses pemipihan bisa lebih efisien sebesar 75% karena untuk 1 kg jika manual dengan menggunakan kayu bulat membutuhkan waktu sekitar 2 jam, namun sekarang setelah mitra menggunakan mesin pemipih bisa lebih cepat sekitar 1 jam. Selain itu mitra sudah tidak mengalami pegal atau nyeri di tangan.



Gambar 2. Proses Perancangan dan Memipihkan Kerupuk basah

**3. Penggunaan Bahan Kemasan, Proses Pengemasan, dan Desain Label Kemasan**

Pada kegiatan ini mitra diberi pengetahuan jenis dan bahan kemasan yang lebih tebal agar kerupuk lebih tahan lama serta layak untuk dijual menjadi camilan kerupuk yang di sukai kalangan remaja. Selain itu juga mitra dilatih proses kemas yang kedap udara agar lebih tahan lama dengan di press menggunakan mesin *sealer* lebih kedap udara. Kemudian mitra juga diajak berdiskusi membuat label kemasan. Dampak yang di dapat mitra setelah memiliki kemasan yang lebih tebal dan serta terdapat label kemasan untuk membantu promosi produk secara online sehingga mampu meningkatkan penjualan

sebesar 25%. Selain itu kemasan tebal yang digunakan dan proses perekatan dengan menggunakan mesin sealer menjadikan produk lebih tahan lama tidak mudah melemem.



Gambar 3. Pemilihan Bahan Kemasan Kerupuk



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Label Kemasan



Gambar 5. Pelatihan Proses Pengemasan

**4. Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Produk Kerupuk Puli**

Pada kegiatan ini mitra dilatih meningkatkan penjualan dengan dengan cara berinovasi dengan dua macam rasa yaitu rasa original dan rasa balado pedas. Pelatihan ini untuk menghasilkan dua macam rasa untuk dijadikan makanan camilan kerupuk puli yang bertujuan meningkatkan penjualan dengan segmentasi kalangan anak muda. Dampak yang didapatkan mitra setelah kegiatan ini yaitu mitra memiliki 2 variasi rasa yang cocok dengan selera

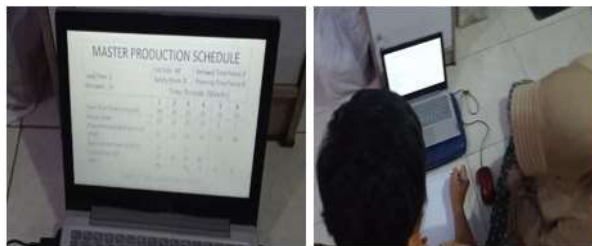
anak muda, selain itu juga meningkatkan penjualan sebesar 25%.



Gambar 6. Pelatihan Inovasi produk Kerupuk Puli

### 5. Pelathan Pembuatan Penjadwalan Produksi

Pada kegiatan ini mitra dilatih untuk membuat perencanaan jadwal produksi. Pelatihan ini dimaksudkan untuk membantu mitra mempersiapkan bahan baku yang dibutuhkan dan sesuai kebutuhan serta mempermudah alokasi jumlah bahan baku yang efisien. Dampak yang didapatkan dari hasil kegiatan ini yaitu mitra sudah mampu membuat jadwal produksi sehingga per minggu mitra sudah mampu membeli bahan baku sesuai kebutuhan produksinya.



Gambar 7. Pelatihan Penjadwalan Produksi

### 6. Pelatihan Pengadaan Bahan Baku

Pada kegiatan ini mitra dilatih untuk menghitung perencanaan pengadaan bahan baku per minggu. Tujuan pelatihan ini dimaksudkan agar mitra mengetahui jumlah bahan baku yang dibutuhkan dan mempermudah alokasi anggaran dan jumlah *stock* yang dibutuhkan per minggunya. Dampak yang didapatkan setelah

kegiatan ini, mitra dalam pengadaan bahan baku sudah sudah lebih efisien karena tidak lagi membeli bahan baku secara mendadak dan juga mitra tidak banyak menyimpan *stock* bahan baku. Selain itu arus kas laporan keuangan terjadi peningkatan laba karena tidak banyak biaya yang digunakan dalam membeli *stock* bahan baku.



Gambar 8. Pelatihan Pengadaan Bahan Baku

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan, mitra telah menggunakan alat pemotong kerupuk sehingga hasil potongan memiliki ukuran sama dan rata, serta waktu proses menjadi lebih efisien. Penggunaan alat pemipih kerupuk basah akan mampu mempercepat waktu prosesnya. Penggunaan kemasan yang lebih tebal dan disertai penggunaan alat press (*sealer*) mampu menghasilkan kemasan yang lebih kedap udara dan kerupuk menjadi lebih awet. Pemberian label kemasan akan sangat membantu mitra dalam promosi. Mitra telah memiliki produk kerupuk puli dengan variasi rasa yang berbeda dengan ukuran kerupuk lebih kecil menjadikan kerupuk tersebut makanan krupuk camilan yang sesuai selera anak muda. Mitra telah mampu merencanakan penjadwalan produksi sehingga mempermudah alokasi jumlah bahan baku yang efisien. Selain itu juga mitra telah mampu merencanakan pengadaan bahan baku yang dapat mempermudah alokasi anggaran dan jumlah stok yang dibutuhkan per minggunya. Saran terhadap mitra pasca kegiatan yaitu sebelum melakukan pembelian bahan baku, terlebih dahulu perlu merencanakan jumlah stok sebelum melakukan proses produksi agar biaya produksi menjadi efisien.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini terlaksana berkat bantuan dana dari Universitas Wijaya Putra. Terima kasih kami ucapkan kepada Ketua LPPM, Dekan Fakultas Teknik, Kaprodi Teknik Industri Universitas Wijaya Putra serta kepada Ibu Nurul selaku pemilik Usaha kecil Kerupuk Puli beras “Kriuk-Kriuk”

## REFERENSI

- Agustina M., Sanjaya F. V., Hasbullah, (2021). Pengaruh Inovasi Produk dan Promosi Terhadap Kinerja Pemasaran UMKM di Dusun Gunung Batu, Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Tanggamus, Lampung, *Jurnal Manajemen dan Bisnis (JMB)*, 3(1).
- Annisa Nurdini Rahmatika N. A., Asniar, Widayanti A. (2018). Penjadwalan Produksi dan Perhitungan Biaya Produksi pada Perusahaan Manufaktur. *e-Proceeding of Applied Science*: 4 (3), pp. 2233- 2240, ISSN: 2442-5826.
- Avriyanti S. (2022). Pengaruh Inovasi Produk Dan Teknologi Informasi Terhadap Perkembangan Usaha (Studi Pada UMKM Bidang Kuliner Di Kabupaten Tabalong) *Jurnal PubBis*, 6(1), pp. 61-73.
- Lutfiana L., & Indriyana Puspitosari I. (2020). Analisis Manajemen Persediaan Pada Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkm) Jazid Bastomi Batik Di Purworejo, *Jurnal JESKaPe*, 4(1), pp. 55-66.
- Meyliawati, M., & Suprianto, E. (2016). Tinjauan Sistem Prosedur Pengeluaran Material C212 di gudang Manajemen Persediaan PT X. *Jurnal INDPT*, 6(1), 17 23.
- Nikmah H., & Vahlevi Lisvi R. D. (2022). Studi Produksi Industri Kerupuk Puli Ud. Viskar Mandiri Luwung Desa Sarirogo Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo. *Prosiding ICO EDUSHA*, Vol. 3. No. 1.
- Rahayuningsih S., Prihastuty Rini D. (2022). Teknologi Tepat Guna Untuk Kelompok Usaha Kecil Jasa Pertamanan Di Banyu Urip Gresik, *NUSANTARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), pp. 28-33.
- Simbolon S., Astuti F., Yohan, Wicaksana A., Soehada A., & Sebayang M. (2021). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Untuk Peningkatan Produksi Dan Kesejahteraan Umkm Di Tangerang Selatan, *GARDA Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1 (2).
- Suraya F., Maharani Galuh D., Rachmawati H, Putri Yulia M. D. (2021). Ririn Andika Sari. Peran Digital Marketing dan Packaging dalam Meningkatkan Produktifitas UMKM di Desa Muntung, Kecamatan Candiroti, Kabupaten Temanggung, *Jurnal Puruhita*, 3(2), pp. 52-58.
- Widiati A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak, *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), pp. 67-76.