



## OPTIMALISASI PENGELOLAAN UMKM KERIPIK BAWANG KELURAHAN PULO AMPEL MELALUI PROGRAM KULIAH KERJA MAHASISWA

Ibrohim<sup>1</sup>, M Jaenal Arifin<sup>2</sup>, Fazar Nuruzma<sup>3</sup>, Yulita isyaraRahmawawi<sup>4</sup>, Syifa Ayyasi<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Bina Bangsa

Email: ibrohim.binabangsa@gmail.com, jenala642@gmail.com, ezafajar64035@gmail.com, Syifaayyasi8@gmail.com

### Abstrak

Keripik bawang adalah makanan ringan dan bertekstur renyah yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, dengan tambahan bawang putih, daun seledri dan penyedap rasa. Upaya yang dilakukan Setelah menemukan adanya kelemahan dalam pengembangan UMKM di kecamatan Pulo Ampel adalah memberikan penjelasan mengenai pemasaran produk, pengemasan yang lebih menarik, menambahkan varian rasa dan menjaga kualitas produk dengan tujuan agar pemasaran lebih luas menjangkau ke semua lapisan masyarakat juga meningkatkan nilai jual produk. Analisis SWOT merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (strengths), Kelemahan (weakness), Peluang (Opportunities) dan Ancaman (Threats) dalam suatu spekulasi Bisnis. Dari Analisis SWOT untuk meningkatkan potensi dan mengembangkan para pembuat keripik bawang di Desa Pulo Ampel Langkah-langkah yang harus dilakukan oleh para pembuat dan pemerintah Desa adalah: 1. Menjual dan memasarkan Keripik bawang melalui media Online. 2. Produksi Keripik bawang dilakukan saat ada pemsan dari Pembeli. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pendampingan terhadap pelaku UMKM salah satunya dari aspek pemasaran, pengemasan produk dan merupakan suatu upaya yang dapat dikembangkan dan dapat dilakukan untuk mendorong peningkatan UMKM dan menggerakkan perekonomian di kecamatan Pulo Ampel.

**Kata Kunci:** Keripik bawang, Produk, Makanan, Pulo Ampel, UMKM.

### Abstract

*Onion chips are a snack and crunchy texture made from wheat flour base, with the addition of garlic, celery leaves and flavorings. The efforts made after discovering the weaknesses in the development of MSMEs in Pulo Ampel sub-district are providing explanations about product marketing, more attractive packaging, adding flavor variants and maintaining product quality with a target so that wider marketing reaches all levels of society as well as increasing the selling value of products. SWOT analysis is one of the methods used to evaluate strengths, weaknesses, Opportunities and Threats in a Business speculation. From SWOT Analysis to increase the potential and development of onion chip makers in Pulo Ampel Village The steps that must be taken by the makers and the Village government are: 1. Selling and marketing onion chips through online media. 2. The production of onion chips is carried out when there is a cooking from the Buyer. Through this community service activity, it aims to provide assistance to MSME actors, one of which is from the aspects of marketing, product packaging and is an effort that can be developed and can be done to encourage the improvement of MSMEs and drive the economy in Pulo Ampel district.*

**Keywords:** Onion chips, Products, Food, Pulo Ampel, MSMEs.

### PENDAHULUAN

Dalam Bidang UMKM di Desa Pulo Ampel terdapat beberapa tempat pembuatan produk UMKM yang memproduksi berbagai jenis olahan makanan namun, kurangnya pemasaran produk dan dukungan dari pemerintahan Desa. Letak Desa Puloampel yang dekat dengan laut, tersedianya lahan untuk bertani memberikan manfaat Sumber Daya Alam yang dapat di olah oleh masyarakat. Kegiatan UMKM di Desa Puloampel sudah berjalan dengan baik diantaranya terdapat UMKM

Pembuatan Susu kedelai, Keripik Bawang, Tempe dan Keripik Tempe.

Keripik Bawang adalah makanan ringan dan bertekstur renyah yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, dengan tambahan bawang putih, daun seledri dan penyedap rasa. Kebanyakan produk tersebut dijumpai dalam bentuk persegi panjang, oval dan berbentuk stick. Keripik bawang disukai masyarakat karena mudah didapat, rasanya gurih serta murah harganya. Pendampingan yang dilakukan terhadap UMKM Keripik Bawang di Desa



Puloampel yaitu dari segi Packing, Labeling, dan promosi.

Langkah awal sebelum memulai pengembangan UMKM di Desa Pulo Ampel adalah dengan melakukan survei terkait potensi usaha yang sudah berjalan di masyarakat, setelah melakukan tinjauan dan menemukan adanya kelemahan yaitu kurangnya pengelolaan dalam mempromosikan produk dan minimnya keterampilan masyarakat dalam mengembangkan usaha, salah satu produk yang di hasilkan adalah keripik bawang yang merupakan makanan ringan dan sudah banyak dikenal di kalangan masyarakat khususnya di Desa Pulo Ampel.

Upaya yang dilakukan Setelah menemukan adanya kelemahan dalam pengembangan UMKM di kecamatan Pulo Ampel adalah memberikan penjelasan mengenai pemasaran produk, pengemasan yang lebih menarik, menambahkan varian rasa dan menjaga kualitas produk dengan tujan agar pemasaran lebih luas menjangkau ke semua lapisan masyarakat juga meningkatkan nilai jual produk.

Desa Pulo Ampel adalah sebuah desa yang berada di Kecamatan Pulo Ampel yang merupakan pemekaran dari Kecamatan Bojonegara, kawasan Pulo Ampel termasuk dalam wilayah Kabupaten Serang Provinsi Banten. Pulo Ampel merupakan daerah kawasan industri, pabrik-pabrik banyak berdiri dikawasan ini. Proyek-proyek pertambangan bahkan reklamasi mulai menyentuh daerah ini. Kecamatan Pulo Ampel memiliki luas keseluruhan sekitar 4.700,2 hektar dan dihuni hampir 2.500 jiwa. Berdasarkan data yang diperoleh dari kelurahan pulo ampel Bahwa jumlah penduduk menurut mata pencaharian terdiri dari Petani 10%, Buruh 60% Nelayan 20% dan wirausaha 10% Mayoritas masyarakat di Pulo Ampel berprofesi sebagai buruh pabrik karena kesempatan dan peluang lapangan kerja lebih besar mengingat banyak industri yang berdiri di Kecamatan pulo ampel. Namun hal itu tidak menghalangi masyarakat untuk membuka usaha.

Keripik Bawang sebagai makanan ringan bukan sebagai pengganti makanan pokok sudah dikenal masyarakat, banyak dijumpai dipasaran

dengan berbagai merk, rasa dan bentuk. Jenis makanan ini umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Keripik bawang disukai semua kalangan usia mulai dari remaja hingga orang dewasa karena rasanya yang gurih sehingga sering menjadi makanan ringan atau selingan, pada waktu tertentu dimana kebiasaan masyarakat yang senang mengkonsumsi makanan ringan saat berkumpul dengan keluarga atau kerabat.

Proses pembuatan keripik bawang sangat sederhana dan memerlukan bahan baku yang mudah di dapat. diantaranya tepung terigu, tepung tapioca, bawang putih, dan daun Seledri. Selain dikonsumsi sebagai makanan ringan, Bagi masyarakat Desa Pulo Ampel keripik bawang dijadikan sebagai salah satu makanan tradisional yang dihidangkan pada saat kumpul keluarga dan kerabat juga pada acara besar seperti pernikahan warga, acara syukuran dan Hari Lebaran.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pendampingan terhadap pelaku UMKM salah satunya dari aspek pemasaran, pengemasan produk dan merupakan suatu upaya yang dapat dikembangkan dan dapat dilakukan untuk mendorong peningkatan UMKM dan menggerakkan perekonomian di kecamatan Pulo Ampel.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pengenalan proses pembuatan keripik bawang dari pembuat kepada Mahasiswa KKM diawali dengan melihat langsung proses pengolahan keripik bawang di salah satu kediaman RT 04 RW Desa Pulo Ampel yaitu Ibu Sulistiyawati.

Setelah mengetahui proses pembuatan keripik bawang selanjutnya melakukan sosialisasi mengenai UMKM khususnya Pada produk Keripik bawang dari aspek pengemasan dan Label produk serta cara pemasarannya.

Tabel 1 Komposisi Zat Gizi Tepung Tapioka

No	Zat Gizi	Jumlah
1.	Kalori	307 Kalori/gram
2.	Air	15%
3.	Abu	0,01% - 0,04 %
4.	Karbohidrat	85%
5.	Lemak	0,2%
6.	Protein	0,5% - 0,7%
7.	Serat	0,5%

sumber : Grace (1997) diacu dalam Rahman (2007)

3. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, bulatkan kecil-kecil dan masukkan ke dalam alat penggiling adonan agar membentuk oval.



Gambar 1.3 Proses Penggilingan adonan

## 1. CARA PEMBUATAN KERIPIK BAWANG

1. Pertama, siapkan Bahan Tepung Terigu. Tepung tapioca, bawang putih dan daun Seledri, Garam, penyedap rasa dan air.



Gambar 1.1 Bahan pembuatan keripik bawang

2. Kedua, Campur Bahan kering yaitu tepung terigu dan tapioca kemudian campurkan bawang putih yang sudah dipotong tipis dan daun seledri, campurkan air aduk hingga adonan kalis atau tidak menempel.



Gambar 1.2 Proses pencampuran Bahan

Gambar 1.5 Proses penggorengan Keripik Bawang

4. Panaskan minyak di wajan, setelah minyak panas segera goreng adonan sambil di aduk hingga berwarna kuning keemasan lalu angkat dan tiriskan.



Gambar 1.4 Proses Penggorengan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis SWOT merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strengths*), Kelemahan (*weakness*), Peluang (*Opportunities*) dan Ancaman (*Threats*) dalam suatu spekulasi Bisnis. Analisis SWOT membantu untuk menentukan kekuatan dan kelemahan dari organisasi sebelum menetapkan tujuan dan tindakan logis atas analisis tersebut.

### 1. METODE SWOT

Analisa SWOT terhadap Keripik Bawang di Desa Pulo Ampel

#### a. Strength (kekuatan)

Kekuatan dari produk ini adalah:

- Penjualan Keripik bawang untuk semua kalangan masyarakat.
- Keripik bawang memiliki rasa gurih umumnya banyak disukai



masyarakat dan dapat dinikmati sebagai cemilan.

#### b. Weakness (kelemahan)

Kelemahan dari produk ini adalah:

- Keripik bawang tidak bisa bertahan lama, sehingga dapat mengurangi rasanya.
- Pemasaran keripik bawang masih kurang efektif karena pembuat hanya menerima pesanan dari pelanggan dan belum dijual di pasaran.

#### c. Opportunities (Peluang)

Peluang dari produk ini adalah:

- Mayoritas masyarakat di desa pulo ampel memiliki potensi membuat keripik bawang.
- Bahan pembuatan keripik bawang mudah didapat dan cara pembuatannya sederhana.

#### d. Threats (Ancaman)

- Banyak kompetitor di bidang usaha keripik bawang dengan label dan merek yang lebih menarik dan produknya mudah untuk ditiru.
- Distribusi keripik bawang di Desa pulo Ampel hanya ditawarkan kepada orang-orang terdekat seperti untuk jamuan tamu, dan oleh-oleh di hari Lebaran.

Dari Analisis SWOT diatas untuk meningkatkan potensi dan mengembangkan para pembuat keripik bawang di Desa Pulo Ampel Langkah-langkah yang harus dilakukan oleh para pembuat dan pemerintah Desa adalah:

1. Menjual dan memasarkan Keripik bawang melalui media Online agar lebih luas menjangkau pasar.
2. Produksi Keripik bawang dilakukan saat ada pemas dari Pembeli.

### KESIMPULAN

Setelah dilakukan kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa dapat tersampaikan tujuan bidang Ekonomi dan UMKM dalam upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat untuk

melihat lebih luas potensi dan pengembangan UMKM di Desa Pulo Ampel khususnya pada produk keripik bawang. Upaya yang telah dilakukan agar keripik bawang menjadi produk yang dapat dijangkau masyarakat luas adalah meningkatkan dan memperbaiki tampilan produk dari segi Packing, Labeling, dan promosi sehingga dapat meningkatkan nilai jual di pasaran.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Banyak pihak yang telah mendukung dan memberikan izin dalam pelaksanaan kegiatan ini sehingga penulis mengucapkan terimakasih kepada kepala Desa, perangkat desa dan masyarakat Desa Pulo Ampel, Kecamatan Pulo Ampel Kabupaten Serang dan segenap civitas akademika Universitas Bina Bangsa.

### DAFTAR PUSTAKA

- Kuntari, A. N. (2015). Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Fatimah, F. N. A. D. (2016). Teknik analisis SWOT. Anak Hebat Indonesia.
- Maftuhah, R. A., & Rafsanjani, H. (2019). Pelatihan Strategi Pemasaran Melalui Media Online Pada Produk Usaha Rumahan Krupuk Bawang dan Kripik Sukun. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 227-235.
- Hilman, M. (2019). Optimasi Proses Produksi Produk Makanan Pada Ukm Makanan Di Kabupaten Ciamis Dengan Metode Integer Linier Programming.
- Mustaram, I., Saleh, M., & Yamin, A. (2022). STUDI DAMPAK PENGGUNAAN DANA ASPIRASI LEGISLATIF MANAJEMEN PENGELOLAAN UMKM JAJAN TERHADAP DIPANG DAN KERUPUK NASI DALAM Mendukung Pariwisata Daerah. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 6(1), 12-30.