

# **PENINGKATAN PRODUKSI INDUSTRI RUMAH TANGGA KRIPIK TEMPE SAGU DI DUSUN WIYORO KIDUL RT08 BATURETNO BANGUNTAPAN BANTUL MELALUI KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

**Romiyatun Mijiling Astuti, Noer Hayati Lestari**

Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Diterima: Oktober 2018 Disetujui: November 2018 Dipublikasikan: Desember 2018

## **Abstrak**

Kripik tempe sagu merupakan makanan cemilan yang sangat digemari oleh masyarakat. Kripik tempe sagu merupakan hasil penganekaragaman makanan olahan dari bahan dasar tempe kedelai dan sagu serta bumbu rempah. Proses pembuatan kripik tempe sagu melalui beberapa tahap yaitu: pencampuran bahan; pemeraman; pemotongan; penggorengan; penirisan; pengemasan. Setelah mencermati dari bahan, alat dan proses pembuatan kripik tempe sagu ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra usaha Cahya Bintang diantaranya: penggorengan, penirisan, pengemasan, pemasaran dan pembukuan. Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pendampingan. Pendampingan yang sudah disepakati antara pengabdian dan mitra usaha adalah bidang; Proses produksi terutama dalam proses penggunaan spinner; Proses pengemasan dalam desain kemasan agar lebih menarik konsumen; Pembinaan pembukuan. Kesimpulan: Penirisan dengan menggunakan spinner akan mendapatkan hasil yang lebih baik; Kemasan yang menarik akan membahayakan daya jual kripik tempe sagu. Saran: Perlu dilakukan modifikasi alat spinner untuk mengurangi kripik yang pecah

**Kata Kunci:** Kripik Sagu, Penganekaragaman makanan, Tempe

## **Pendahuluan**

Kripik tempe sagu merupakan salah satu contoh penganekaragaman makanan yang banyak digemari masyarakat. Kripik tempe sagu memiliki rasa yang gurih tekstur yang renyah. Kripik tempe cocok untuk makanan selingan/cemilan juga cocok sebagai lauk makan nasi.

Proses pembuatan kripik tempe sagu hampir sama dengan pembuatan tempe pada umumnya, bedanya setelah dilakukan pencampuran dengan ragi kemudian dicampur lagi dengan tepung sagu, baru dibungkus dengan plastik kecil panjang dan di gantung pada rak pemeraman sehingga bentuknya tetap bulat. Setelah diperam kemudian dipotong-potong tipis, masukkan dalam cairan bumbu lalu digoreng sampai kuning kecoklatan, ditiriskan kemudian dikemas dan kripik siap untuk dipasarkan/dikonsumsi.

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan Kripik Tempe Sagu yaitu: mesin pemotong tempe, spiner, siler, penggorengan/deep frying, waskom, rak pemeraman.

Setelah mencermati dari bahan, alat dan proses pembuatan kripik tempe sagu ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra usaha Cahya Bintang diantaranya:

### **1. Penggorengan**

Produksi kripik tempe sagu mengalami kendala dalam proses penggorengan. Penggorengan dilakukan dengan cara tradisional/ sederhana dengan menggunakan wajan dan kompor. Hal ini menghambat proses produksi karena membutuhkan waktu yang lama dalam proses penggorengan serta membutuhkan tenaga yang cukup

banyak. Sehingga dalam satu hari hanya dapat menghasilkan sedikit kripik tempe sagu.

### **2. Penirisan**

Penirisan yang dilakukan oleh usaha Cahya Bintang masih sederhana yaitu dengan menggunakan kertas tissue sehingga kripik yang dihasilkan kurang berkulitas. Kurang berkulitas karena masih ada sisa minyak yang menempel dan warna kurang cerah. Daya tahan kripik juga berkurang, mudah tengik.

### **3. Pengemasan**

Pengemasan yang dilakukan mitra usaha Cahya Bintang masih sederhana. Baik itu plastik kemasan dan cara pengemasannya. Merekatkan plastik kemasan masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan api lilin.

### **4. Pemasaran**

Pemasaran masih terbatas disekitar tempat tinggal saja karena terkendala oleh pengemasan yang kurang menarik dan belum mempunyai sertifikat izin dari Dinas Kesehatan (SPP-IRT).

### **5. Pembukuan**

Pembukuan masih belum tertib dan teratur. Transaksi dalam kegiatan produksi pembuatan kripik tempe sagu belum semuanya ditulis/dicatat secara rapi dan teratur, masih kadang ditulis kadang tidak. Hal ini disebabkan kurangnya tenaga yang menangani pembukuan atau belum memiliki tenaga khusus yang menangani tentang pembukuan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan cara pendampingan.

## Metode

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pendampingan. Pendampingan yang sudah disepakati antara pengabdian dan mitra usaha adalah bidang;

1. Proses produksi terutama dalam proses penggunaan spinner.
2. Proses pengemasan dalam desain kemasan agar lebih menarik konsumen.
3. Pembenahan pembukuan.

Prosedur kerja yang ditempuh dalam kegiatan pengabdian ini yaitu: survei ketempat mitra usaha, mengidentifikasi permasalahan yang ada, mencari solusi permasalahan yang ada, menentukan prioritas penyelesaian masalah.

## Hasil dan Pembahasan

### 1. Penirisan

Proses pembuatan kripik tempe sagu setelah melalui proses penggorengan, lalu ditiriskan.

Penirisan selama ini dengan menggunakan cara yang sangat sederhana yaitu dengan memberi kertas tissue ke dalam kripik yang telah selesai digoreng,



Gb. 1. Penirisan sederhana



Gb. 2. Penirisan dg spinner

Setelah mendapat bantuan dari pengabdian masyarakat LP2M UNNES dana DIPA FT penirisan menggunakan spinner

Manfaat Spinner yaitu:

- Mengurangi kadar minyak goreng pada makanan.
- Mencegah agar makanan tidak cepat rusak/menurun kualitasnya.
- Memperpanjang umur ekonomis/masa pakai gorengan makanan.
- Tidak menghilangkan citra rasa asli makanan.

### 2. Pengemasan

Pengemasan selama ini dikemas dalam plastik besar di pasarkan kepasar tradisional dan kemasan kecil dipasarkan kewarung-warung. Setelah dilakukan pendampingan dikemas menjadi lebih menarik dan pemasarannya bisa lebih luas misalnya ke toko pusat oleh-oleh.



Gb. 3. Kemasan lama



Gb. 4. Kemasan baru

## Simpulan

1. Penirisan dengan menggunakan spinner akan mendapatkan hasil yang lebih baik.
2. Kemasan yang menarik akan membahayakan daya jual kripik tempe sagu.

Saran:

Perlu dilakukan modifikasi alat spinner untuk mengurangi kripik yang pecah.

## Daftar Pustaka

- <https://astromesin.com/product/mesin-spinner10kg/>  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Deep\\_Fryer](https://en.wikipedia.org/wiki/Deep_Fryer)  
<https://handsealer.wordpress.com/>  
<https://id.wikipedia.org/wiki/tempe>  
<https://kiswantosp.wordpress.com/jual-mesin-kripik-tempe>  
<https://rumaishakorea.wordpress.com/2013>  
<https://www.pengiris-kripik.com/alat-pemotong-kripik-tempe-tipis/>  
[lagizi.com/perbedaan-kandungan-gizi-kedelai-dan-tempe](http://lagizi.com/perbedaan-kandungan-gizi-kedelai-dan-tempe)  
[www.importirdeepfryer.info/Deep\\_Fryer](http://www.importirdeepfryer.info/Deep_Fryer)  
[www.rumahmesin.com/](http://www.rumahmesin.com/)  
[www.tokopedia.com/](http://www.tokopedia.com/)