

**PENGEMBANGAN KAPASITAS USAHA KECIL KERUPUK KENTANG
DI KAMPUNG CIAWITALI DESA WARNASARI
KECAMATAN PANGALENGAN KABUPATEN BANDUNG**

Heri Erlangga¹, Dindin Abdurohim BS², Yuyun Yuniarti³, Erti Dinihayati⁴
Prodi Administrasi Bisnis, FISIP Universitas Pasundan

**¹heri.erlangga@unpas.ac.id, ²dindin.abdulrochim@unpas.ac.id, ³yuyun.yuniarti@unpas.ac.id,
⁴ertidinihayati@unpas.ac.id**

Abstract

This potato cracker business is located in Ciawitali Village, Warnasari Village RT/RW 01/08, Pangalengan District. Regency. Bandung - West Java is located in the southern part of Bandung Regency, which is 51 kilometers from the center of Bandung City and 23 kilometers from the capital city of Bandung Regency, namely Soreang, Pangalengan District is one of the tourism icons of Bandung Regency and still has a number of hidden potentials. This potential must still be explored and developed for the welfare of society. Some of them are culinary potentials that have not been widely known so far. Another potential that can still be explored is potato crackers, where potatoes are a superior agricultural commodity from Pangalengan. Warnasari Village is part of Pangalengan District, Bandung Regency, West Java Province. Likewise, in Warnasari Village there is still potential, where there are some people who depend on their livelihoods by exploiting the potential of several sectors of agriculture, plantations, services and others through entrepreneurship (business actors / MSMEs). Problems in general are related to business managerial, including production, human resources, finance and marketing. Priority problems for partners, namely the low motivation of partners to develop their businesses and unstructured business management, especially marketing and business development that have not yet developed. The solution offered: Implementation of entrepreneurial motivation training and business management and product marketing.

Keywords: Entrepreneurship, SME Capacity Building, , Business Management

Abstrak

Pelaku usaha Usaha kerupuk kentang ini terletak di Kampung Ciawitali, Desa Warnasari RT/RW 01/08, Kecamatan Pangalengan. Kab. Bandung - Jawa Barat terletak di bagian selatan Kabupaten Bandung yang berjarak 51 kilometer dari pusat Kota Bandung dan 23 kilometer dari ibu kota Kabupaten Bandung yaitu Soreang, Kecamatan Pangalengan merupakan salah satu ikon pariwisata Kabupaten Bandung dan masih menyimpan sejumlah potensi tersembunyi. Potensi tersebut masih harus digali dan dikembangkan demi kesejahteraan masyarakat. Beberapa diantaranya adalah potensi kuliner yang selama ini belum banyak dikenal. Potensi lain yang masih bisa digali adalah kerupuk kentang, dimana kentang merupakan komoditas unggulan hasil pertanian dari Pangalengan. Desa Warnasari merupakan bagian dari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. Sama hal nya, di Desa Warnasari pun masih terdapat potensi, dimana ada beberapa masyarakat yang menggantungkan kehidupannya dengan memanfaatkan potensi-potensi dari beberapa sector pertanian, perkebunan, jasa dan lain-lain dengan cara berwirausaha (pelaku usaha/UMKM). Permasalahan secara umum adalah berkaitan dengan manajerial usaha meliputi, Produksi, Sumber daya manusia, keuangan maupun pemasaran Permasalahan Prioritas mitra yaitu rendahnya motivasi mitra untuk mengembangkan usahanya serta manajemen usaha yang belum terstruktur terutama dan pemasaran serta pengembangan usaha yang belum berkembang. Solusi yang ditawarkan: Pelaksanaan

pelatihan motivasi berwirausaha serta manajemen pengelolaan usaha serta pemasaran produk.

Kata kunci: *Kewirausahaan, Pengembangan Kapasitas UKM, ,Manajemen Usaha*

PENDAHULUAN

Desa Warnasari merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pangalengan yang memiliki 17 Rukun Warga dan 17 kampung yaitu Baru Taraje, Ciawitali, Cibeuving, Cibunihayu, Cidurian, Cipangisikan, Citiis, Kapas, Kiaracandong, Munjul, Neglasari, Padahurip, Palayangan, Parabon, Pasir Ucing, Singkur, dan Wanasari. Lokasi TPK Warnasari berada didepan Jalan utama Desa Warnasari di RW 02 Kampung Wanasari berjarak ± 300 meter ke sebelah barat dari kantor Desa Warnasari. Penempatan TPK Warnasari yang terletak di lokasi pusat desa mudah dijangkau oleh para peternak di daerah utara dan selatan serta memudahkan truk untuk mendistribusikan susu yang dikumpulkan peternak ke lokasi industri pengolahan susu (PT. Frissian Flag).

Salah satu potensi dari daerah ini adalah melimpahnya sumber daya alam yang berupa hasil sayuran, kopi dan kentang, terutama daerah yang berada di daerah Desa Warnasari. Penduduk di Desa Warnasari ini banyak yang membuka usaha dengan memanfaatkan kentang sebagai bahan pokoknya, ada yang diolah dalam bentuk keripik maupun kerupuk. Bahwa masyarakat Desa Warnasari bekerja sebagai pengrajin industri rumah tangga dengan jumlah jiwa sebanyak 62 (1,81%).(Patimah et al., 2019)

Salah satu pelaku usaha pengolahan bahan pangan kentang ini adalah Ibu Cucu yang beralamat di di Kampung Ciawitali, Desa Warnasari RT/RW 01/08, Kecamatan Pangalengan. Kab. Bandung - Jawa Barat. Ibu Cucu ini mempunyai usaha olahan berupa kerupuk kentang. Usaha Ibu Cucu ini pada awalnya hanya usaha rumahan untuk membantu perekonomian keluarga tetapi seiring dengan berjalannya waktu ternyata banyak pesenan kerupuk kentang ke Ibu Cucu sehingga dengan dibantu anaknya,

Pemberdayaan Usaha Skala Mikro diperlukan dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan asyarakat yang bergerak dalam kegiatan usaha ekonomi di sektor informal yang berskala mikro, terutama yang masih berstatus keluarga miskin dalam rangka memperoleh pendapatan yang tetap, melalui upaya peningkatan kapasitas usaha sehingga menjadi unit usaha yang lebih mandiri, berkelanjutan, dan siap untuk tumbuh dan bersaing. Sasaran dari program pemberdayaan usaha mikro adalah meningkatnya kapasitas usaha mikro, meningkatnya ketrampilan pengelolaan usaha, dan terselenggaranya kepastian, perlindungan, serta pembinaan usaha.(Supriyanto, 2012)

Dalam menjalankan produksinya UMKM Kerupuk Kentang Ibu Cucu ini dibantu oleh beberapa peralatan dengan kapasitas produk yang dihasilkan hanya sekitar 5 sampai 10 kg kentang per hari dan menghasilkan 5 kg kerupuk kentang yang siap goreng, kerupuk kentang ini tahan lama.

Permasalahan Mitra

Usaha Kerupuk Kentang Ibu Cucu ini masih merupakan usaha mikro yang belum membutuhkan banyak karyawan, dan usaha ini hanya dikelola oleh dua orang saja yakni Ibu Cucu dan anaknya. Pimpinan usaha sendiri adalah Ibu Cucu Aisyah yang juga memegang bagian produksi dan keuangan, bagian pemasaran dipegang oleh anaknya yaitu Ibu Ai Siti Nurcahyani

Usaha kerupuk kentang ini hanya memiliki perizinan dari wilayah desa yaitu izin dari RT dan RW juga dari wilayah sekitar di desa tersebut. Berdasarkan analisis situasi di atas terutama dari aspek usaha mitra, maka tim pengusul mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra sebagai berikut :

- a. Adanya permasalahan yang berkaitan dengan produksi dan produk yang menjadi permasalahan adalah Bu Cucu belum mempunyai peralatan yang memadai untuk proses produksi, semuanya masih dikerjakan secara manual dengan peralatan yang biasa digunakan sehari-hari keluarganya, sehingga ketika melakukan produksi harus menunggu urusan rumah tangga sehari-ahrianya beres dahulu.
- b. Adanya permasalahan yang berkaitan pemasaran, yaitu minimnya informasi dalam memasarkan produk, kesiapan membeli, tempat pembelian atau potensi pasar dari sisi segmentating, targeting serta positioning, belum melaksanakan promosi melalui berbagai media.
- c. Adanya permasalahan yang berkaitan dengan bidang sumber daya manusia, dimana pengelola kerupuk kentang ini kurang memiliki motivasi dalam menjalankan usahanya.

Komitmen dari pelaku usaha memiliki peranan penting dalam menjaga kelangsungan hidup usaha. Berwirausaha merupakan salah satu upaya dalam memperoleh pendapatan keluarga. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengedukasi para pelaku usaha di desa Warnasari. Masalah utama yang dihadapi oleh para pelaku usaha diantaranya adalah keterbatasan peralatan yang diperlukan dalam proses produksi, terjadinya penggabungan dengan kebutuhan rumah tangga sehari-hari. Serta pemberina motivasi untuk mengembangkajn usahanya.

Untuk mengatasi persoalan yang dihadapi oleh mitra, maka justifikasi kami Tim memfasilitasi dengan memberikan bantuan peralatan produksi . Sehingga dapat memproduksi kerupuk kentang kapan saja. Sedangkan masalah sumber daya dan pemasaran, kami memberikan edukasi mengenai cara-cara pemasaran produk dan pemberian motivasi agar tertanam jiwa enterpreunersip atau kewirausahaan pada diri Bu Cucu dan anaknya.

METODE

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan

p-ISSN 2715-1123, e-ISSN 2715-1131

di Desa Warnasari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung dilakukan melalui kegiatan pelatihan. Pelatihan adalah proses belajar bersama yang dilakukan oleh beberapa orang untuk memahami atau menguasai sesuatu pengetahuan atau keahlian tertentu. Ahsanul Minan (2003 : 3). Adapun metode yang dilakukan menurut T Hani Handoko (2012 : 115) adalah dalam bentuk Kuliah yaitu Merupakan metode tradisional dengan kemampuan penyampaian informasi, banyak peserta dan biaya relatif murah. Metode ini cenderung lebih tergantung pada komunikasi, bukan modeling. Berupa ceramah yang terkait dengan pemberdayaan UMKM.(Supriyanto, 2012)

Metodologi pelaksanaan dalam pengabdian pada masyarakat ini dibagi menjadi 4 (tiga) tahap yaitu tahap awal, tahap pelaksanaan dan tahap akhir. Pada tahap awal dilaksanakan observasi, dan wawancara secara langsung dengan mitra, hal ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kondisi mitra dan untuk mengetahui permasalahan/kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha.

Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan berupa: pemberian bantuan fasilitas produksi. Tahap yang ketiga adalah tahap *monitoring*. Pada tahap ini, dilakukan pendampingan, dimana pemilik UMKM menunjukkan bagaimana proses produksi dari kerupuk kentang dari mulai kentang mentah sampai menjadi kerupuk kentang. Tahap yang terakhir adalah *Pelaporan* yang meliputi laporan kemajuan, Monev dan laporan akhir.

Kegiatan PKM ini dilakukan secara bertahap sesuai dengan rencana yang telah ditentukan, mengikuti urutan waktu yang telah direncanakan dengan merujuk kepada metode pendekatan dan penerapan iptek, yaitu sebagai berikut :

- a. Pelaksanaan pemberian fasilitasi untuk memproduksi kerupuk kentang.
- b. Pemberian materi mengenai kewirausahaan untuk menumbuhkan motivasi bagi mitra dalam melakukan usahanya.

url: <http://journal.unla.ac.id/index.php/tribhakti>

- c. Pemberian materi mengenai pemasaran untuk menambah pengetahuan mitra dalam memasarkan produknya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ibu Cucu Aisyah, merupakan salah satu warga di Desa Warnasari yang memiliki keterampilan dalam membuat berbagai makanan terutama kerupuk. Berbagai macam kerupuk telah Ibu Cucu coba buat termasuk kerupuk kentang yang cukup mudah dalam proses pembuatannya serta bahan baku yang mudah didapatkan.

Usaha ini dimulai dari usaha keluarga yang didirikan pada tahun 2004, tujuannya untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga serta meningkatkan taraf hidup keluarganya, dengan modal awal sebesar Rp 800.000'- sehingga Ibu Cucu beserta keluarganya dapat memulai usahanya.

Strategi yang digunakan untuk

menjalankan usaha yang dikelola Ibu Cucu selama ini yaitu dengan mengutamakan kualitas bahan baku yang akan digunakan dan rasa enak yang terus dipertahankan dari dulu hingga sekarang. Usaha ini hanya dikelola oleh Ibu Cucu dan salah seorang anaknya, mulai dari proses pemilihan bahan baku utama, proses produksi, keuangan hingga pemasaran.

Pemasaran yang dilakukan oleh usaha ini yaitu berawal dari pemasaran yang dilakukan kepada para karyawan perkebunan teh, sekolah-sekolah dan warga sekitar, namun saat ini Ibu Cucu memproduksi kerupuk kentang dengan menggunakan sistem pesanan dengan pelanggan tetap yang sudah ada.

Peralatan yang tersedia saat ini dalam menunjang kegiatan usaha. Kemudian, dapat di proyeksikan untuk kedepannya mesin dan peralatan tambahan diperlukan untuk menunjang peningkatan kapasitas produksi.

Tabel 1.
Mesin dan Peralatan

Nama Mesin dan Peralatan	Merk	Jumlah Unit
Kompur	Rinnai	1
Gas 3kg	LPG	1
Tabung Gas 3kg	LPG	1
Panci	-	3
Baskom	-	5
Nampan Bambu	-	10
Ulekan	-	1
Blender	Miyako	1
Ayakan	-	2
Timbangan	Kenmaster	1
Isi Steples	Joyko	1 pack kecil
Spatula	-	1
Talenan Kayu	-	2
Pisau	-	4
Sendok Sayur	-	1
Steples	Stepler	1
Kulkas	Sharp	1
Plastik	-	1 pack

Sumber: Wawancara dengan pemilik usaha Kerupuk Kentang 2020

Tabel diatas merupakan pemaparan mengenai peralatan yang digunakan pada proses produksi di UMKM Kerupuk

Kentang Ibu Cucu Aisyah. Bahan baku. Bahan Baku Utama yang digunakan untuk emmbuat kerupuk adalah:

Tabel 2. Bahan Baku Utama

Nama Bahan Baku	Merk	Jumlah Unit
Kentang	-	3kg
Tepung Kanji	-	3kg

Sumber: Wawancara dengan pemilik usaha Kerupuk Kentang 2020

Tabel 2 merupakan penjabaran dari pembelian bahan baku utama untuk satu kali produksi, bahan tersebut dapat menghasilkan 3 kg kerupuk kentang yang siap dipasarkan. Sedangkan sebagai bahan baku pembantu adalah :

Tabel 3. Bahan Baku Pembantu

Nama Bahan Baku Pembantu	Merk	Jumlah Unit
Pewarna makanan	Koepoe-Koepoe	2
Bawang putih	-	30 ons
Garam	-	2 bungkus
Penyedap Rasa	Royco	60 bungkus
Gas 3kg	LPG	2

Sumber: Wawancara dengan pemilik usaha Kerupuk Kentang 2019

Table diatas merupakan jumlah takaran bahan baku pembantu produksi yang dibutuhkan selama satu bulan.

Proses Produksi

Proses pembuatan kerupuk kentang:

1. Perebusan Kentang
Kentang yang sudah dibeli dari petani kemudian dicuci lalu direbus dengan air panas di dalam panci.
2. Pengupasan Kulit Kentang
Setelah kentang yang direbus itu matang, lalu kentang dikupas dengan menggunakan tangan.
3. Penghalusan Kentang
Kentang yang sudah dikupas, lalu dihaluskan dengan menggunakan cobek (ulekan) diatas ayakan.
4. Pencampuran Bahan-bahan
Kentang yang sudah dihaluskan kemudian dicampur dengan tepung kanji dan bumbu halus lainnya seperti bawang putih, penyedap rasa, garam, dan micin. Setelah semua bahan dicampurkan kemudian adonan digiling menggunakan tangan sampai adonan menjadi kalis.
5. Pembentukan Adonan
Proses selanjutnya adalah pembentukkan adonan. Sebelum dibentuk, terlebih

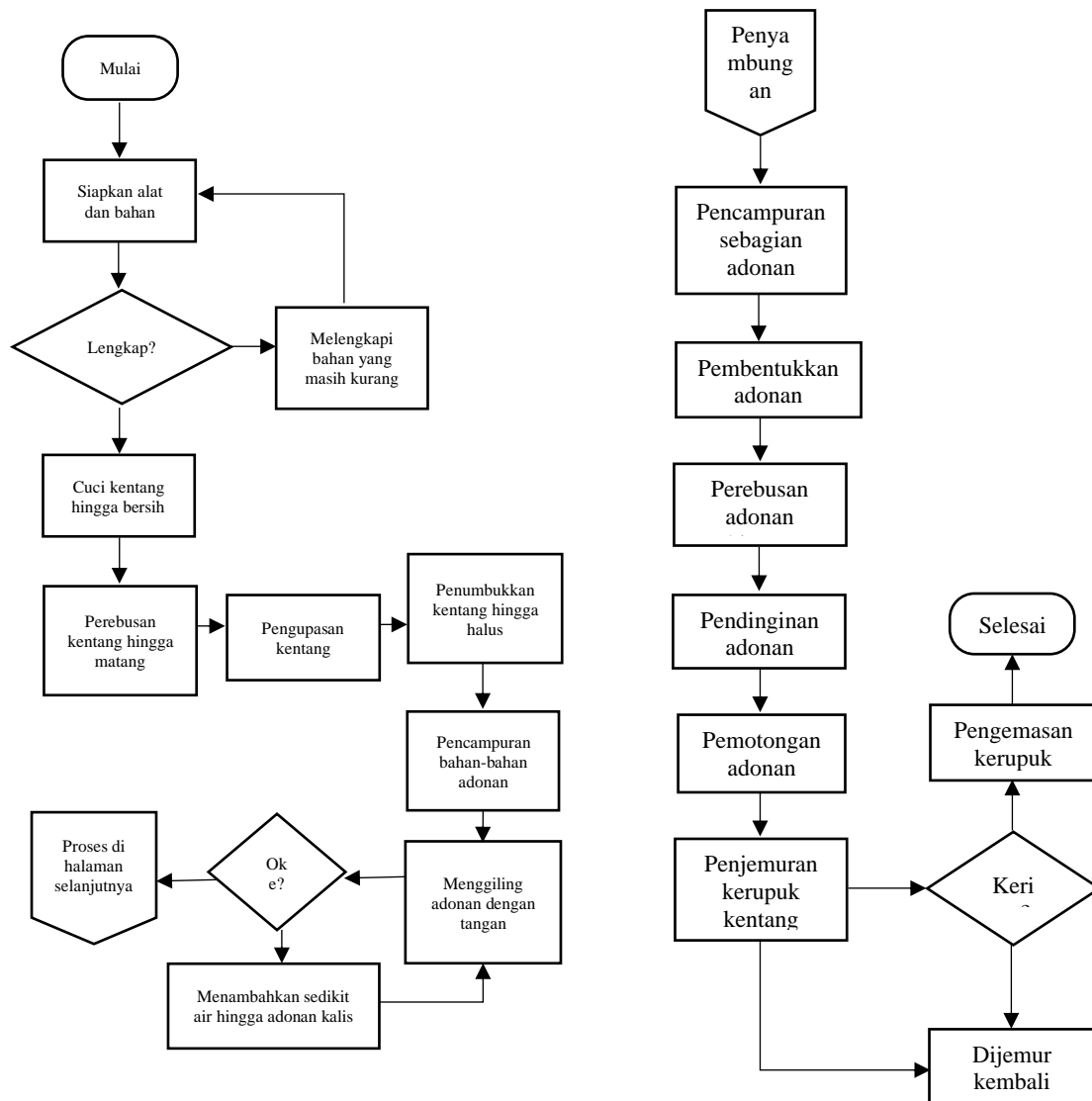
dahulu pisahkan sebagian adonan untuk diberi pewarna makanan. Kemudian adonan yang sudah diberi pewarna dan adonan yang tidak diberi pewarna dibentuk menjadi bulatan-bulatan berukuran sedang, lalu adonan yang berbentuk bulat itu dibentuk kembali menjadi berbentuk pipih.

6. Perebusan Adonan
Panaskan panci yang berisi air sesuai yang dibutuhkan. Lalu setelah air mendidih, adonan direbus hingga matang (tandanya adonan kerupuk mengambang).
7. Pendinginan Adonan
Setelah matang, adonan diangkat dan didinginkan kemudian dimasukkan ke dalam lemari es selama satu malam.
8. Proses Pematangan Adonan
Adonan yang sudah dingin akan lebih mudah untuk dipotong, maka adonan kerupuk kentang tersebut dipotong-potong kecil dan tipis (dengan ketebalan sekitar 2 mm).
9. Penjemuran Kerupuk Kentang
Adonan kerupuk yang telah dipotong-potong tipis disusun diatas nampan atau nyiru, lalu dijemur di bawah sinar matahari selama 1 hari penuh (tergantung

cuaca) dan siap menjadi kerupuk kentang.
10. Pengemasan Kerupuk Kentang
Setelah kerupuk kentang kering, selanjutnya dikemas dengan

menggunakan plastik dengan berat ½ kg setiap kemasannya dan di rekatkan dengan staples. Kerupuk kentang yang sudah dikemas, siap untuk dipasarkan.

Gambar 1. Flowchart Pembuatan Kerupuk Kentang



Sumber: Penelitian ke tempat produksi Kerupuk Kentang 2020

Sesuai dengan rencana pelaksanaan kegiatan sebelumnya, dalam pengabdian ini, Bu Cucu sebagai mitra diberikan bantuan fasilitas peralatan berupa blender, kompor, nampan bambu dan baskom.

Mitra juga diberikan motivasi mengenai p-ISSN 2715-1123, e-ISSN 2715-1131

wirusaha dengan menekankan bahwa salah satu faktor keberhasilan wirusaha dalam menyelesaikan tugasnya. Semakin besar motivasi maka semakin besar kesuksesan yang dicapai. Faktor-faktor pendorong disebut juga faktor penyebab kepuasan.

url: <http://journal.unla.ac.id/index.php/tribhakti>

Adanya kepuasan akan menambah semangat untuk melaksanakan aktivitas (Herzberg dalam Rusdiana, 2014). Menurut Uno (2008), tiga faktor yang menentukan motivasi dalam berwirausaha yaitu:

1. Keinginan dan minat memasuki dunia usaha.
2. Harapan dan cita-cita menjadi wirausaha.
3. Dorongan lingkungan.

Factor pasar dan pemasaran merupakan bekal berikutnya yang diberikan kepada mitra, bahwa dalam memasarkan kerupuk kentangnya, bu Cucu harus memperhatikan 4P, yaitu produk kerupuk kentang yang enak, lezat dan gurih kemudian harga yang ditawarkan sesuai dengan kualitas dan kuantitas produk. Kerupuk kentang Ibu Cucu ini juga harus memperhatikan lokasi atau tempat mitra berada karena di lingkungan sekitar mitra banyak juga pelaku usah lainnya yang membuat produk kerupuk kentang sehingga banyak pesaing. Ketika Bu Cucu memasarkan produknya kemudian dari segi promosi yang harus diperhatikan adalah kemasan dari kerupuk kentang.



p-ISSN 2715-1123, e-ISSN 2715-1131



KESIMPULAN

Keunggulan yang ditawarkan dari produk kerupuk kentang Ibu Cucu Aisyah dapat diuraikan bahwa Manfaat inti (*core benefit*): manfaat yang diberikan untuk pemenuhan terhadap kebutuhan konsumen, sebagai makanan ringan yang dapat disantap kapanpun serta dapat dijadikan makanan pelengkap saat makan berat sedangkan Manfaat dasar (*basic benefit*): manfaat dasar kerupuk kentang sebagai camilan yang memberikan nilai gizi karbohidrat, protein, serat, dan vitamin. Manfaat yang diharapkan (*expected benefit*): kerupuk kentang yang diproduksi ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan yang dihasilkan Desa Warnasari. Manfaat diatas harapan (*augmented benefit*): Memproduksi kerupuk kentang yang dapat dijadikan olahan makanan lainnya seperti dibuat seblak, dan lain-lain. Manfaat potensial (*potential benefit*): kerupuk kentang dapat dijadikan sebagai makanan ringan khas Desa Warnasari yang dapat tersedia di tempat-tempat wisata.

url: <http://journal.unla.ac.id/index.php/tribhakti>

REFERENSI

- Buku Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, P3M FISIP UNPAS Tahun 2019.
- Buku Pedoman Pengabdian kepada Masyarakat Edisi XII Kemenristedikti, Tahun 2018.
- Laporan Business Plan KERupuk Kentang kec.Pangalengan Kab.Bandung, Prodi Ilmu Administrasi Bisnis Fisip Unpas, Tahun 2019.
- Baroto dan Teguh. 2002. Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Freddy Rangkuti, 2004. Manajemen Persediaan, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Rusdiana, H.A. 2014. Kewirausahaan Teori dan Praktik, Cetakan ke 1. Bandung: Pustaka Setia
- Patimah, S., Kania, T. N., Adnani, L., & Jamaludin, M. (2019). Pemberdayaan Pelaku Usaha Melalui Pengelolaan Usaha Wisata Di Desa Warnasari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 32. <https://doi.org/10.30656/ka.v2i1.1690>
- Supriyanto, -. (2012). Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Sebagai Salah Satu Upaya Penanggulangan Kemiskinan. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 3(1), 1–16. <https://doi.org/10.21831/jep.v3i1.627>