

OLAHAN KEDADU (KRUPUK EKSTRAK DAUN MENGGUDU) UNTUK MEMBUKA LAPANGAN KERJA DI KECAMATAN BANYUGLUGUR KABUPATEN SITUBONDO

Moh. Ainol Yaqin¹, Hanivia Novanda², Winda Veronika³,
Umikulsum Indah Lestari⁴

¹Universitas Nurul Jadid Paiton Probolinggo

email: ainolyaqin09@gmail.com

²Universitas Nurul Jadid Paiton Probolinggo

email: hanivia.nd@gmail.com

³Universitas Nurul Jadid Paiton Probolinggo

email: winda_veronika@gmail.com

⁴Universitas Nurul Jadid Paiton Probolinggo

email: umikulsum_indah@gmail.com

Abstrak

Jurnal pengabdian ini merupakan luaran dari Kompetensi Bisnis Mahasiswa Indonesia (KBMI) pada tahun 2019, dimana dilaksanakan selama kurang lebih 6 bulan dan sudah memiliki omset yang pesat. Sehingga mempunyai pelanggan tetap dan banyak diminati oleh kalangan anak muda kekinian dan dapat membuka lapangan kerja. Lapangan kerja menjadi momok dalam kehidupan, terutama yang terjadi pada ibu-ibu yang pemasukannya tergantung pada tulang punggung yaitu suami, dan itu sering terjadi di desa-desa terpencil. Salah satu alasan kuatnya tingkat pendidikan yang rendah, minimnya *life skill* yang dimiliki sehingga tidak ada yang bisa dilakukan untuk dapat meningkatkan penghasilan tambahan. Berdasarkan hal tersebut, maka dibuatlah ide bisnis yang inovatif dan kreatif yang melibatkan ibu-ibu yang ada di daerah Banyuglugur Kabupaten Situbondo, dengan ide bisnisnya yaitu KEDADU (Krupuk Ekstrak Daun Mengkudu) sebagai camilan yang dapat menggantikan *junk food*, yang minim akan kandungan gizinya, dengan bahan dari daun mengkudu, maka tercipta KEDADU (Krupuk Ekstrak Daun Mengkudu), dimana memiliki kandungan yang dibutuhkan oleh tubuh. Adapun proses yang dilakukan dengan cara melatih cara membuat KEDADU tersebut, kemudian mempekerjakan ibu-ibu tersebut. Sehingga mempunyai penghasilan yang lumayan untuk menopang kehidupan sehari-hari, sebagai pengabdian kepada masyarakat, dengan kiat meningkatkan pendapatan penduduk di Desa Banyuglugur Kabupaten Situbondo.

Kata kunci : Lapangan kerja, KEDADU, Desa Banyuglugur

Abstract

This dedication journal is an output of the Indonesian Student Business Competence (KBMI) in 2019, which was held for approximately 6 months and has had a rapid turnover. So that it has regular customers and is in great demand by today's young people and can open up employment opportunities. Employment is a scourge in life, especially what happens to mothers whose income depends on the backbone of their husbands, and that often occurs in remote villages. One of the reasons for the low level of education is the lack of life skills that can be done to increase additional income. Based on this, an innovative and creative business idea was made involving mothers in the Banyuglugur area of Situbondo Regency, with the business idea of KEDADU (Noni Leaf Extract Crackers) as a snack that can replace junk food, which lacks the nutritional content, with ingredients from the noni leaves, it creates KEDADU (Noni Leaf Extract Crackers), which has the content needed by the body. The process is carried out by training how to make KEDADU, then employing these women. So that it has a decent income to support daily life, as a service to the community, with tips to increase the income of residents in the Banyuglugur Village, Situbondo Regency.

Keywords: Employment, KEDADU, Banyuglugur Village

1. PENDAHULUAN

Tingkat pengangguran semakin hari semakin meningkat (Zulfa, 2018), bukan hanya itu pengangguran terdidik juga jua kian hari makin banyak (Milla, 2013), hal ini disebabkan oleh minimnya lapangan kerja (Sanisah, 2010) dan kebanyakan tidak ada *life skill* terwadahi yang dimiliki (Sukidjo, 2003). Apalagi pengguran tidak terdidik, justru lebih sulit untuk mendapatkan pekerjaan yang dapat meningkatkan penghasilan. Contoh pengangguran tidak terdidik adalah ibu-ibu rumah yang pemasukannya tergantung pada tulang punggung yaitu suami, dan itu sering terjadi di desa-desa terpencil. Salah satu alasan kuatnya tingkat pendidikan yang rendah, minimnya *life skill* dan tentunya kurangnya lapangan kerja yang cocok buat ibu-ibu rumahan yang dimiliki sehingga tidak ada yang bisa dilakukan untuk dapat meningkatkan penghasilan tambahan. Elastisitas Kesempatan Kerja terhadap Pertumbuhan Ekonomi (Kindangen & Tumiwa, 2015), sangat mendesak dibutuhkan karena antara harga-harga pasar dengan pendapatan timpang, lebih berat ke arah pasar, artinya harga pasar berangsur tapi pasti semakin naik, sedangkan tetap bahkan turun. Dengan dua hal tersebut yang menjadi pusat permasalahan yaitu lapangan kerja dan *life skill*, maka pengabdian yang akan diterapkan adalah memberikan *life skill* dan setelah dapat menguasai *life skill* tersebut, secara otomatis akan membuka lapangan kerja atau langsung kerja dan ikut serta dalam memproduksi produk-produk bisnis tersebut. Dengan sistem seperti itu tentunya akan membantu dalam mengembangkan dan meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya pada ibu-ibu desa Banyuglugur Kabupaten Situbondo.

Bisnis yang akan dibuat adalah “Kerupuk Ekstrak Daun Mengkudu” atau disingkat dengan (Kedadu) merupakan bisnis kecil yang bergerak diproduksi makanan ringan yaitu kerupuk. Kerupuk ini adalah wujud inovasi baru yang tercipta dari perpaduan bahan-bahan yang mengandung gizi baik untuk kesehatan, yang terlahir dari ide pemikiran mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Nurul Jadid (UNUJA). Hal yang mendorong kami menciptakan bisnis baru ini adalah kegemaran banyak masyarakat yang gemar membeli cemilan dan memilih makanan yang enak, praktis, ekonomis dan cepat saji. seperti halnya kebiasaan memilih makanan *junk food* atau gorengan (Septiana, Nugroho, &

Wilujeng, 2018), makana ringan atau snack, yang dimana sudah kita ketahui bersama bahwa makanan-makanan tersebut tidaklah baik untuk kesehatan jika di konsumsi secara terus-menerus dalam jumlah yang berlebihan. Dari kebiasaan inilah kami melihat peluang untuk menciptakan sebuah makanan ringan yang mengandung gizi dan digemari banyak orang dengan rasa yang enak. Selain itu, melihat banyaknya makanan ringan yang beredar di masyarakat, kami berniat untuk menghadirkan makanan murah dan terjangkau yang tentunya juga memiliki kandungan baik untuk kesehatan. Tempat produksi berada didua rumah anggota, yaitu yang berlokasi di KP.Bunut RT 001 RW 003 Desa Selobanteng, Kecamatan Banyuglugur, Kabupaten Situbondo dandi Dusun Tanjung Kidul, Desa Karanganyar, Kecamatan Paiton, Kabupaten Probolinggo. Selain tempatnya aman dan nyaman, lokasi tersebut kami pilih karena cukup dekat dengan kampus, dekat dengan pafasilitas transportasi yang memadai, mudah memperoleh air bersih, serta sikap masyarakat yang sangat positif. Faktor-faktor tersebut tentu sangat memudahkan kami dalam proses produksi, distribusi serta pemasaran produk. Bahan baku (berupa tepung dan rempah- rempah) kami dapatkan dari pasar tradisional, sedangkan daun mengkudu kami dapatkan dari pohon pohon mengkudu rumahan yang banyak tumbuh disekitar pekarangan warga, maupun di daerah pinggir persawahan sekitar.

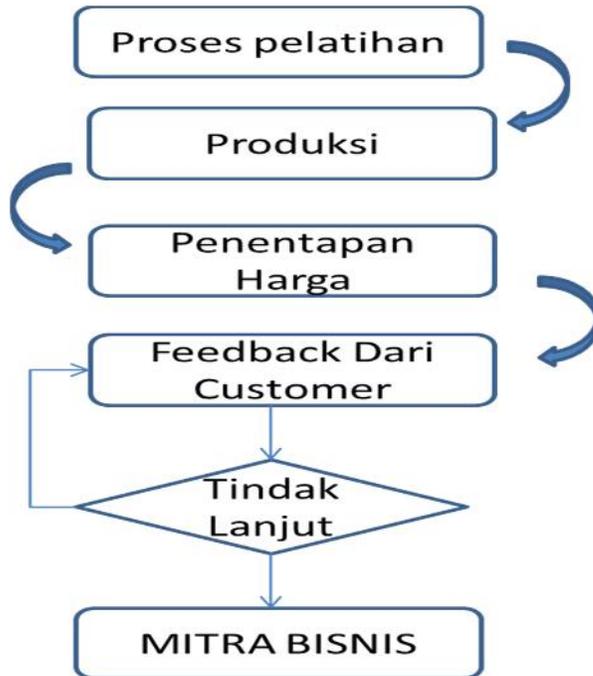
Dalam proses produksi kami juga memerlukan air bersih, di tempat produksi kami terbilang cukup banyak sumber air, hal itu tentu sangat membantu dalam kelancaran produksi. Akses transportasi juga sangat berperan penting dalam kemajuan produk kami, lokasi desa Karanganyar yang terletak di Jalan pantura tentu sangat membantu kami dalam mengantarkan produk kepada konsumen, kepadatan lalu lintas di jalur pantura juga kami manfaatkan untuk pemasaran produk, kami menitipkan produk kami di toko-toko sekitar jalan Pantura wilayah kampus.

Selain pemasaran di toko dan pasar tradisional, kami juga memasarkan produk kami di kampus, yang mana kampus kami terletak di kawasan Pondok Pesantren Nurul Jadid sehingga peluang kami untuk memasarkannya semakin besar, target kami bukan hanya mahasiswa tetapi seluruh santri Pondok Pesantren Nurul Jadid. Dari proses tersebut yang mengerjakan adalah ibu-ibu

yang berasal dari daerah lokasi terdekat, rata-rata, ibu-ibu rumahan yang berusia sekitar 45- sampai 50.

2. METODE

Pada tahapan metode ini adalah langkah yang kami buat, dari proses pembuatan sampai penjualan produk, sebagai berikut:

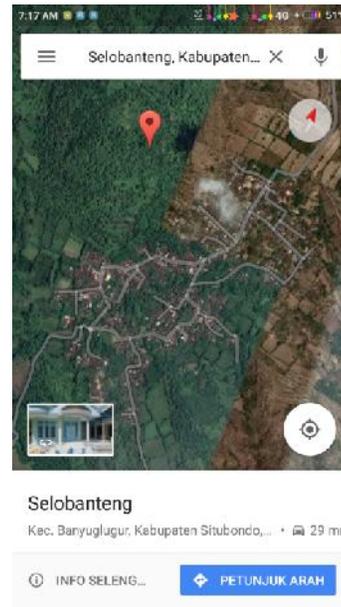


Gambar 1. Metode pelaksanaan kegiatan

Program kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di kecamatan Banyuglugur, Kabupaten Situbondo dandi Dusun Tanjung Kidul, Desa Karanganyar, Kecamatan Paiton, Kabupaten Probolinggo. Peta lokasi kegiatan terlihat pada gambar di bawah.



Gambar 2. Lokasi 1 Banyuglugur



Gambar 3. Lokasi 3 Karanganyar

Alur pada gambar 1 dilakukan secara teratur sehingga dapat bermitra dengan toko-toko yang ada di kawasan Kota dan daerah Probolinggo. Setelah dua hal tersebut yaitu Proses pelatihan ke ibu-ibu dan produksi. Kemudian penetapan harga, Strategi harga kami lakukan berdasarkan harga pasar, harga produk yang ditetapkan adalah yang bersaing dengan harga pasar, atau dengan kata lain harga produk kami setara atau mungkin lebih rendah bila dibandingkan dengan pesaing kerupuk lainnya, tetapi kualitas produk tetap bagus agar dapat mencakup seluruh elemen masyarakat. Saat ini usaha kerupuk ekstrak daun mengkudu telah beredar di pasaran wilayah terdekat. Harga jual Kerupuk Ekstrak Daun Mengkudu yaitu Rp. 5.000,00 per bungkus. Sedangkan produk titipan, yaitu Rp 4.500,00 per bungkus. Setiap pebisnis pasti memiliki prinsip “mengutamakan kenyamanan konsumen diatas segalanya”. Untuk pertama kami akan memperkenalkan dan memasarkan di lingkungan terdekat kami seperti keluarga, teman, dosen, tetangga dll. Dan tentu dalam hal tersebut kami mendapatkan masukan dari mereka selaku pelanggan kami, seperti cita rasa yang masih kurang memuaskan, varian rasa yang kurang beragam, dan hal tersebut kami jadikan acuan untuk memperbaiki produk kami selanjutnya. Adapun tindak lanjut terhadap bisnis yang telah berjalan selama kurang lebih 3 bulan ini kami susun dengan cara mengevaluasi hasil kerja yang telah kami lakukan, adapun rencana pengembangan untuk bisnis “Kerupuk Ekstrak Daun Mengkudu (Kedadu)” adalah sebagai berikut :

- Menjalin kerjasama dengan pusat oleh-oleh khas Kecamatan Paiton.
- Mengembangkan kemasan kedadu agar lebih menarik.
- Memanfaatkan media sosial sebagai ajang promosi produk Kedadu.
- Memperluas area pemasaran dengan mempromosikan Kedadu pada event-event seperti bazaar dan lain sebagainya.

Penjualan produk menggunakan jenis distribusi langsung dan distribusi tidak langsung. Distribusi langsung yaitu dengan cara bertemu langsung dengan pembeli, menitipkan di toko-toko/warung makanan, kantin sekolah/kampus dan juga toko di perumahan wilayah kampus. Distribusi tidak langsung yaitu penjualan melalui media sosial. Penjualan melalui distribusi langsung dan distribusi tidak langsung juga menerapkan sistem *Pre Order*. Pada saat laporan ini dibuat kami bermitra dengan warung-warung makanan/toko-toko makanan sekitar kampus, kantin-kantin sekolah/kampus dan penjualan online social media.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjualan produk, awal mula pembuatan produk ini tidaklah mudah, banyak kendala yang kami hadapi mulai dari proses produksi hingga proses pemasaran. Rasa daun mengkudu yang pahit menjadi tantangan tersendiri bagi kami untuk menghasilkan produk yang enak dan digemari masyarakat. Percobaan pertama kami gagal, karena hasil dari kerupuk daun mengkudu yang kami produksi rasanya sangat pahit, serta berwarna hitam, tapi hal itu tidak menyurutkan semangat kami untuk mencoba lagi dengan teknik pengolahan berbeda, percobaan kedua rasanya masih pahit, akan tetapi warnanya sudah mulai coklat, pada percobaan ketiga warna kerupuk sudah mulai putih akan tetapi rasanya masih belum bersahabat di lidah. Kami mulai survei beberapa tempat pembuatan kerupuk, mencari cara untuk menaikan cita rasanya, hingga pada percobaan yang kesekian kalinya diperoleh rasa kedadu yang kami pasarkan saat ini.

Setelah produk kami berhasil, selanjutnya kami mulai mendesain kemasan ,awalnya kami hanya membuat logo sederhana sampai akhirnya setelah beberapa kali konsultasi dengan dosen wali, diperoleh kemasan *kedadu* yang siap dipasarkan. Selain tantangan dalam pengemasan dan cita rasa, kami juga mengalami beberapa tantangan saat pemasaran produk.



Gambar 4. Produk KEDADU Rasa Original



Gambar 5. Produk KEDADU Rasa Pedas



Gambar 6. Pemasaran KEDADU

Kebiasaan masyarakat mengkonsumsi kerupuk dengan bahan-bahan yang sudah lazim digunakan, seperti kerupuk udang, kerupuk tahu, kerupuk bawang, membuat beberapa masyarakat ragu untuk beralih menggunakan produk kami. Beberapa toko yang kami titipi juga heran dengan bahan yang kami gunakan, dan tidak yakin bahwa produk kedadu ini akan diminati masyarakat. Untuk menjawab keraguan tersebut kami pun menjelaskan tentang khasiat dari daun mengkudu, serta memberikan sampel kepada masyarakat untuk dicicipi rasanya. Saat ini produk kami telah kami pasarkan di beberapa toko dan sekolah, serta pemasaran *online* untuk menjangkau konsumen lebih luas lagi.

Menurut Kasmir (Rahmi, 2018) laporan laba rugi adalah laporan yang menunjukkan kondisi keuangan perusahaan pada saat ini dalam suatu periode tertentu. Perusahaan dianggap memperoleh laba jika didalam laporan laba rugi, pendapatan perusahaan lebih besar daripada beban dan sebaliknya apabila perusahaan memiliki beban yang dianggap lebih besar daripada pendapatan maka perusahaan dianggap menderita kerugian.

Berdasarkan hal tersebut, dapat dibuat perhitungan laba/rugi per periode 14 September 2019 – 01 Oktober 2019 sebagai berikut :

Tabel 1 : Perhitungan Laba/Rugi Per Periode periode 14 September 2019 – 1 Oktober 2019

| Perhitungan Laba Rugi | |
|--|--------------|
| Periode 14 September 2019 – 13 Oktober 2019 | |
| Pendapatan | |
| Pendapatan Usaha | |
| Penjualan produk 1 | Rp 520.000,- |
| Penjualan produk 2 | Rp 585.000,- |
| Total | Rp |
| Pendapatan | 1.105.000,- |
| Biaya Atas Pendapatan | |
| Biaya Produksi | |
| Biaya Pembelian Bahan 1 | Rp 200.000,- |
| Biaya Pembelian | Rp 260.000,- |

| | |
|-----------------|--------------|
| Bahan 2 | |
| Total | Rp 460.000,- |
| Total Biaya | Rp |
| Pendapatan | 1.105.000,- |
| Laba/Rugi Kotor | Rp 645.000,- |

Pengeluaran Operasional

Biaya Operasional

| | |
|-------------------------|-------------|
| Listrik dan air | Rp 60.000,- |
| Biaya Pemasaran | Rp |
| | 290.000,- |
| Total Biaya Operasional | Rp |
| | 350.000,- |

Biaya Non Operasional

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Penyusutan Peralatan | Rp 20.000,- |
| Penyusutan Kendaraan | Rp 20.000,- |
| Total Biaya Non Operasional | Rp 40.000,- |
| Total Pengeluaran | Rp |
| | 390.000,- |
| Laba Rugi Operasi | Rp |
| | 255.000,- |
| Laba/Rugi Bersih | Rp |
| | 255.000,- |

Dari perhitungan di atas, dapat kita ketahui bahwa jumlah laba rugi diperoleh dari total seluruh pendapatan dikurangi dengan biaya atas pendapatan, sehingga diperoleh perhitungan: Rp 1.105.000 – Rp 460.000 = Rp 645.000. Perhitungan ini bukan merupakan hasil laba dan rugi akhir karena selain dua aspek di atas, masih ada biaya operasional lain yang juga dikeluarkan demi kelangsungan bisnis, yang terdiri dari biaya operasional dan biaya non operasional. Jumlah kedua biaya ini dikurangkan dari hasil laba rugi sementara sehingga diperoleh perhitungan: Rp 645.000 – Rp 390.000 = Rp 255.000.

Karena pendapatan lebih besar dari jumlah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan biaya operasional, maka perusahaan tersebut mengalami keuntungan atau laba, yakni sebesar Rp 255.000.

4. KESIMPULAN

465–471.

Kesimpulan dari pengabdian kepada masyarakat ini keterangan tertulis pencapaian yang telah dilakukan oleh kami dalam beberapa bulan terakhir dan dari bisnis ini kami bisa menyimpulkan bahwa berdirinya usaha ini adalah sebagai salah satu bentuk keperdulian kami untuk memanfaatkan hal yang dianggap kurang bermanfaat yang sebenarnya memiliki khasiat dan berguna bila diproses dengan tepat. Dan dapat membuka lapangan kerja khusus ibu-ibu yang ingin mempunyai penghasilan tambahan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

REFERENSI

- Kindangen, P., & Tumiwa, J. (2015). Kewirausahaan dan kesempatan kerja di Kabupaten Minahasa Tenggara. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 2(2), 85–101.
- Milla, H. (2013). Pendidikan kewirausahaan: Sebuah alternatif mengurangi pengangguran terdidik dan pencegahan korupsi. *Al-Ta'lim Journal*, 20(3),
- Rahmi, A. P. (2018). *Analisis kinerja keuangan perusahaan ditinjau dari rasio keuangan pada pt sukanda djaya Palembang*. politeknik negeri sriwijaya.
- Sanisah, S. (2010). Pendidikan tinggi dan pengangguran terbuka: Sebuah dilema. *Lentera Pendidikan: Jurnal Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan*, 13(2), 147–159.
- Septiana, P., Nugroho, F. A., & Wilujeng, C. S. (2018). Konsumsi junk food dan serat pada remaja putri overweight dan obesitas yang indekos. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(1), 61–67.
- Sukidjo, S. (2003). Peranan pendidikan kecakapan hidup (life skill) dalam mengatasi pengangguran terdidik. *cakrawala pendidikan*, (3).
- Zulfa, A. (2018). Pengaruh pertumbuhan penduduk dan pertumbuhan ekonomi terhadap tingkat pengangguran di kota lhokseumawe. *Jurnal Visioner & Strategis*, 5(1).