

STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA KERUPUK IKAN DI DESA PESANGGRAHAN, LAREN, LAMONGAN

Desrina Yusi Irawati¹, Agrienta Bellanov², Armadeo Ruben Canariesa³, Teofilus Valentino⁴

^{1,2,3,4}Universitas Katolik Darma Cendika. desrina.yusi@gmail.com, agrientabellanov@ukdc.ac.id, armadeoruben07@gmail.com, teofilus.valentino@student.ukdc.ac.id

ABSTRACT

Pesanggrahan Village is one of the villages in the Lamongan district, located on the banks of the Bengawan Solo River. The fish caught by local fishermen inspires residents to innovate in producing crackers. One of the fish crackers in Pesanggrahan village is the cracker produced by Afisfa Kitchens. Afisfa Kitchen's crackers have drawbacks, namely that the crackers quickly go "rancid," the packaging label is straightforward, and the business does not have good financial management. The service programs at Afisfa Kitchen's crackers include developing spinner machines, changing label designs, and training in business financial management. Service activities include discussions, preparing spinner machines, counseling, and training. The result of the service program that has been carried out is that using a spinner machine can reduce oil so that the crackers can last longer. Label designs were made for three types of crackers: labels for tilapia, gabus, and milkfish. Labels look more attractive and informative. The results of financial management training produce monthly financial reports. All community service activities ran smoothly and were attended with enthusiasm.

Keywords: fish crackers, production, label, financial management

ABSTRAK

Desa Pesanggrahan merupakan salah satu desa di kabupaten Lamongan yang terletak di pinggir sungai Bengawan Solo. Hasil tangkapan ikan dari nelayan setempat membuat warga berinovasi memproduksi kerupuk. Salah satu kerupuk dari ikan di desa Pesanggrahan adalah kerupuk produksi Afisfa Kitchen's. Kerupuk Afisfa Kitchen's memiliki kekurangan yaitu kerupuk mudah "tengik", label kemasan sangat sederhana, dan usaha tidak memiliki manajemen keuangan yang baik. Program pengabdian yang dilakukan di kerupuk Afisfa Kitchen's yaitu mengembangkan mesin spinner, mengganti desain label, dan pelatihan pengelolaan manajemen keuangan usaha. Bentuk kegiatan pengabdian adalah diskusi, mempersiapkan mesin spinner, penyuluhan, dan pelatihan. Hasil program pengabdian yang telah dilakukan adalah penggunaan mesin spinner mampu mengurangi minyak sehingga kerupuk dapat tahan lebih lama. Desain label dibuat untuk tiga jenis kerupuk, yaitu label kerupuk ikan mujair, gabus, dan bandeng. Label terlihat lebih menarik dan informatif. Hasil pelatihan manajemen keuangan menghasilkan laporan keuangan tiap bulan. Seluruh kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dan diikuti dengan antusias.

Kata Kunci: kerupuk ikan, produksi, label, manajemen keuangan

PENDAHULUAN

Kegiatan menangkap ikan adalah salah satu kegiatan yang sering dilakukan oleh warga sekitar sungai Bengawan Solo. Hasil tangkapan ikan selanjutnya dijual dan memenuhi kebutuhan sehari-hari. Beberapa jenis ikan yang ditangkap para nelayan Sungai Bengawan Solo adalah mujair, tawes, patin sungai, betik, sili, keting, sepat, gabus, belut, dan lain-lain. Mujair adalah salah satu jenis ikan yang sering tertangkap nelayan. Melimpahnya ikan mujair hasil tangkapan nelayan membuat harga ikan mujair cenderung murah. Beberapa warga memanfaatkan kondisi tersebut dengan berinovasi produk menjadi olahan yang inovatif, yaitu ikan asin, mujair asap, ikan berbumbu frozen, dan kerupuk.

Kerupuk menjadi salah satu makanan yang sangat digemari masyarakat Indonesia. Rasanya yang gurih dan renyah menyebabkan kerupuk cocok disantap dengan makanan apa saja (Pakpahan & Nelinda, 2019). Kerupuk menjadi pelengkap makanan dan camilan yang murah menyebabkan kerupuk mudah ditemui di warung, toko, pasar, tempat makan kaki lima, dan restoran. Saat ini berkembang jenis kerupuk berdasarkan rasa, bentuk, gizi, dan cara memasak. Jenis kerupuk terbentuk dari jenis bahan penyusunnya, seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk terasi, kerupuk buah, kerupuk cumi, kerupuk sayur, kerupuk sasu, dan kerupuk kulit (Nadia, 2005; Kawiji, 2009; Hastinawati & Rum, 2012; Zulfahmi et al., 2014; Ninla Elmawati Falabiba et al., 2014; Afifah & Dewi, 2016; Amertaningtyas, 2018; Siswanto, 2019; Ramli et al., 2019). Penambahan ikan, buah, sayur, dan lainnya memberikan rasa dan gizi yang berbeda.

Warga di bantaran Sungai Bengawan Solo yang mengembangkan kerupuk dari ikan mujair adalah kerupuk yang diproduksi Afisfa Kitchen's. Kerupuk diproduksi dalam bentuk kemasan sederhana dengan dua jenis kemasan, kemasan besar dan kecil. Kerupuk dijual dengan sistem offline seperti menitipkan ke toko atau warung dan online lewat media sosial. Afisfa kitchen's memproduksi kerupuk mujair setiap dua hari sekali, dengan kapasitas produksi 5 kg kerupuk mentah. Kerupuk dari ikan mujair menjadi salah satu produk kerupuk unik yang masih jarang dikembangkan di wilayah Lamongan. Kerupuk mujair produksi Afisfa Kitchen's berpotensi untuk berkembang di wilayah Lamongan bahkan Jawa Timur. Potensi besar yang dimiliki kerupuk ikan mujair harus diimbangi dengan upaya meningkatkan kualitas produk. Saat ini kerupuk ikan mujair produksi Afisfa Kitchen's masih memiliki kekurangan, yaitu kerupuk mudah 'tengik', desain label cenderung rame dan berantakan, serta tidak ada perencanaan usaha yang baik terutama perencanaan keuangan.

Kerupuk Afisfa Kitchen's mudah "tengik" di hari ke empat belas. Hal ini disebabkan karena penirisan kerupuk dari minyak goreng kurang maksimal. Penirisan minyak kerupuk produksi Afisfa Kitchen's dilakukan secara manual menggunakan alas kertas minyak. Hal ini menyebabkan hasil penirisan kerupuk

kurang higienis, waktu penirisan kerupuk lebih lama, dan penirisan tidak maksimal. Seiring perkembangan teknologi, mesin peniris otomatis dapat digunakan untuk meniriskan sisa minyak pada kerupuk. Mesin peniris otomatis sering disebut mesin *spinner* (Nugraha et al., 2014). Mesin *spinner* dapat menjadi peluang digunakan oleh Afisfa Kitchen's untuk meningkatkan kualitas kerupuk.

Desain label kerupuk produksi Afisfa Kitchen's kurang menarik dan label dimasukkan di dalam kemasan. Kondisi tersebut bisa membuat calon konsumen kehilangan minat terhadap produk. Label produk merupakan salah satu faktor penting yang dapat menguatkan branding usaha dalam persaingan bisnis yang semakin ketat. Keberadaan label produk menjadi semacam tanda pengenal sekaligus pembeda dari kompetitor. Pentingnya fungsi label tersebut maka label tidak boleh mudah terlepas dan memudar, label harus ditempatkan pada bagian yang mudah dilihat, dan informatif (Nugrahani, 2015).

Usaha kerupuk ikan Afisfa Kitchen's sudah berdiri sejak tahun 2021. Usaha Afisfa Kitchen's masih dilakukan secara sederhana. Perputaran keuangan usaha campur aduk dengan keuangan pribadi sehingga keuntungan atau kerugian nampak bias. Seharusnya meskipun usaha dilakukan sederhana, pengusaha kecil dan menengah perlu memperhatikan manajemen keuangan serta pelaporan laporan keuangan yang baik agar bisnis tetap bisa berjalan dengan lancar (Sukarman, 2021).

Dari latar belakang tersebut, maka tim pengabdian kepada masyarakat melakukan pengabdian di desa Pesanggrahan, Laren, Lamongan khususnya pendampingan usaha krupuk ikan mujair produksi Afisfa Kitchen's. Pengabdian kepada masyarakat terkait upaya perbaikan dengan cara pengembangan mesin *spinner* minyak pada sistem produksi, pendampingan mengatur sistem keuangan usaha, dan desain label yang lebih informatif. Hal ini merupakan upaya kerupuk lebih awet atau tidak mudah "tengik", memperkenalkan identitas dan membangun *image* produk, dan usaha dapat bertahan dan berjalan lancar..

METODE PELAKSANAAN

1. Tahap Identifikasi Permasalahan

Tahap ini dilakukan dengan mendatangi ke lokasi secara langsung, dan meninjau proses produksi sampai distribusi kerupuk ke toko atau warung, serta melakukan wawancara dengan pihak Afisfa Kitchen's. Afisfa Kitchen's merupakan usaha kecil di Desa Pesanggrahan, Kecamatan Laren, Lamongan. Dari informasi yang diberikan dan kondisi lapangan yang terjadi, diketahui permasalahan yang saat ini masih jadi kendala perkembangan usaha Afisfa Kitchen's.

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

- a. Kerupuk ikan mujair produksi Afisfa Kitchen's mudah "melempem", "tengik", dan mengkilap akibat minyak berlebihan.

Solusi dari permasalahan kerupuk dengan minyak berlebihan adalah dengan memaksimalkan penirisan minyak. Selain itu tim pengabdian memberikan penyuluhan dan pendampingan terkait proses produksi yang baik dan benar. Metode pelaksanaan pada tahap ini adalah dengan menjadwalkan penyuluhan dan diskusi dengan Afisfa Kitchen's. Khusus penyuluhan tentang produksi dilakukan sekali pada 21 April 2024. Penyuluhan berisi pemaparan tentang standar produksi kerupuk sampai tahap pengemasan. Selain penyuluhan, upaya mengurangi kandungan minyak goreng dilakukan dengan menggunakan mesin *spinner*. Pembuatan mesin *spinner* dimulai dengan membeli motor beserta alat pendukungnya. Mesin *spinner* dikerjakan di Lab.Teknik Industri UKDC. Alokasi waktu dari mulai desain mesin, pembelian bahan, sampai pembuatan alatnya adalah Maret sampai April 2024.

- b. Kerupuk ikan mujair produksi Afisfa Kitchen's memiliki label tidak menarik

Solusi dari permasalahan label tidak menarik adalah dengan mendesain kembali label menjadi lebih menarik dan informatif. Sebelum mendesain label, hal yang perlu dilakukan adalah mengumpulkan informasi tentang usaha kerupuk, melalui diskusi langsung dengan Afisfa Kitchen's. Informasi tersebut selanjutnya diolah dengan mengkonsep *layout*, ilustrasi, warna, dan tipografi label. Pelaksanaan diskusi sampai desain label siap digunakan dimulai bulan April-Mei 2024.

- c. Sistem keuangan usaha kerupuk ikan mujair produksi Afisfa Kitchen's masih tercampur dengan keuangan pribadi

Solusi dari permasalahan manajemen keuangan yang belum terlaksana adalah dengan melakukan penyuluhan terkait manajemen keuangan dan pelatihan pembuatan laporan keuangan. Penyuluhan berisi sistem manajemen keuangan secara umum, manfaat, istilah-istilah penting pada manajemen keuangan. Setelah penyuluhan dilakukan pelatihan untuk menindaklanjuti pemahaman. Mitra belajar membuat laporan keuangan bulanan secara manual bersama tim pengabdian, dilanjutkan belajar membuat laporan bulanan secara aplikasi komputer. Pelaksanaan penyusunan dan pelatihan dilakukan pada bulan 26 Mei 2024.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dilakukan untuk mengidentifikasi hambatan yang terjadi ketika program pengabdian berlangsung: melakukan penyuluhan, menggunakan

spinner, mendesain label, dan pendampingan sistem keuangan usaha. Hambatan yang terjadi dikategorikan menjadi dua bagian yaitu hambatan kecil dan hambatan besar. Hambatan kecil jika hambatan dapat langsung dilakukan perbaikan. Hambatan besar jika hambatan tersebut tidak dapat diselesaikan dengan cepat karena keterbatasan waktu dan dana. Penyelesaian hambatan besar dilakukan pada program pengabdian berikutnya.

Evaluasi kinerja dilihat dari indikator yang telah ditetapkan pada masing-masing kegiatan pengabdian yang dilakukan. Evaluasi kegiatan berdasarkan indikator tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Evaluasi kegiatan berdasarkan indicator

No.	Tujuan	Indikator Ketercapaian
1	Kerupuk ikan mujair produksi Afisfa Kitchen's mudah "melempem", "tengik", mengkilap akibat minyak berlebihan.	-Afisfa Kitchen's memahami proses produksi makanan ringan yang benar termasuk penggunaan minyak goreng. -Kegiatan produksi menerapkan masukan dari penyuluhan atau arahan. -Afisfa Kitchen's mampu meniriskan minyak menggunakan mesin <i>spinner</i> . -Produk lebih tahan lama dan tidak tengik minimal 40 hari.
2	Tim pengabdian memberikan pemahaman terkait label. Selain itu label pada kemasan kerupuk yang menggambarkan identitas dan informasi produk	-Produk sudah menggunakan kemasan berlabel yang informatif dan menarik.
3	Tim pengabdian memberikan pemahaman dan pelatihan tentang manajemen keuangan dan laporan keuangan	-Afisfa Kitchen's sudah membuat laporan keuangan secara mandiri setiap bulan -Afisfa Kitchen's membuat rencana 3 bulan dan 6 bulan ke depan untuk keberlangsung kerupuk ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mayoritas masyarakat desa Pesanggrahan, kabupaten Lamongan merupakan masyarakat dengan perekonomian menengah ke bawah. Mata pencaharian mereka adalah petani, nelayan, dan memiliki usaha kecil. Lokasi desa yang dekat sekali dengan sungai Bengawan Solo memberikan kelebihan tersendiri, yaitu tersedianya ikan air tawar setiap hari. Hasil tangkapan nelayan berupa ikan kecil seringkali dijual dengan harga sangat murah. Harga ikan mujair kecil Rp.2.000 per kg, ikan gabung kecil dihargai Rp.5.000 per kg, dan ikan bandeng kecil dihargai Rp.5.000 per kg. Kondisi ini memberikan peluang besar untuk masyarakat sekitar menambah nilai jual ikan hasil tangkapan nelayan. Salah satu masyarakat yang menangkap peluang baik tersebut adalah Ibu Yati, pemilik usaha Afisfa Kitchen's. Ibu Yati adalah salah satu ibu-ibu PKK desa Pesanggrahan yang aktif mengembangkan ekonomi mandiri.

Salah satu usaha Afisfa Kitchen's yang sampai saat ini masih berjalan adalah usaha kerupuk ikan. Kerupuk hasil produksi Afisfa Kitchen's adalah kerupuk ikan mujair, kerupuk ikan gabus, dan kerupuk ikan bandeng. Ikan yang digunakan pada produk kerupuknya adalah ikan kecil hasil tangkapan nelayan setempat. Usaha ini telah berjalan sekitar 4 tahun. Produksi kerupuk ikan dilakukan setiap dua kali dalam seminggu, dengan total adonan setiap kali produksi adalah 2,5 kg. Kerupuk yang dijual Afisfa Kitchen's berupa kerupuk kering siap goreng, kerupuk goreng siap makan, dan adonan kerupuk yang hanya dikukus.

Kerupuk goreng siap makan dijual dalam kemasan kecil, sedang, dan besar. Kemasan kecil dan sedang dijual di toko atau warung setempat dengan harga jual Rp.1.000,- dan Rp.3.000,-. Sedangkan kerupuk siap makan ukuran besar dijual ketika ada pesanan dari warga sekitar, dijual dengan harga Rp.10.000,-. Kerupuk kering siap goreng dijual dalam kemasan sedang dengan harga Rp. 9.000,-. Kerupuk kering siap goreng dijual ketika ada pesanan warga sekitar desa dan pesanan dari media sosial. Sedangkan adonan kerupuk masih dikukus dijual per lonjor dengan harga Rp. 5.000 per lonjor. Peminat adonan kerupuk kukus adalah warga setempat, yang biasanya digunakan untuk lauk atau camilan basah seperti cireng.

Informasi diatas merupakan hasil dari langkah awal berupa diskusi dan kunjungan lapangan. Dari proses awal diskusi dan melihat langsung produksi, terlihat bahwa beberapa masalah yang dihadapi Afisfa Kitchen's adalah kerupuk mudah "tengik", penirisan masih manual karena belum memiliki alat peniris minyak atau mesin *spinner*, label hanya dicetak di kertas biasa, pemotongan adonan kerupuk masih dilakukan secara manual, pengemasan adonan ketika akan dikukus tidak seragam atau tidak ditimbang, penggorengan kerupuk tidak mekar secara sempurna, pengemasan kerupuk siap makan tidak ditimbang (hanya berdasarkan perasaan pengemas), penentuan harga jual kerupuk tanpa perhitungan jelas, dan tidak dilakukan pencatatan pengeluaran-pemasukan.

Dari hasil diskusi bersama maka disepakati tiga prioritas perbaikan yang dilakukan yaitu penggunaan mesin peniris minyak atau mesin *spinner* untuk mengurangi kandungan minyak, melakukan desain label yang informatif, dan pembelajaran serta pelatihan manajemen keuangan usaha. Diskusi berlangsung lancar dan interaktif. Rencana kegiatan pengabdian yang telah disepakati selanjutnya mulai dilakukan dengan memberikan penyuluhan terlebih dahulu. Isi penyuluhan adalah tentang usaha kerupuk dan tantangannya. Pemaparan materi difokuskan pada pemilik Afisfa Kitchen's beserta anggota keluarga yang selama ini membantu proses produksi kerupuk ikan. Pemaparan materi dilakukan sekitar 45 menit, dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Pada bagian sesi tanya jawab, beberapa hal ditanyakan oleh pemilik Afisfa Kitchen's, diantaranya adalah cara

melakukan pengiriman barang supaya aman sampai konsumen, cara memastikan konsumen melakukan pembelian secara nyata bukan penipuan, cara kerupuk ter goreng dengan sempurna dan bentuk yang tidak menggelembung, serta kepengurusan No. PIRT. Sesi tanya jawab berjalan lancar, saling memberikan masukan dan menceritakan pengalaman-pengalaman yang terjadi dari sisi penjual kerupuk daerah lain. Selain itu, dilakukan diskusi awal terkait desain label yang menarik.

Kualitas kerupuk Afisfa Kitchen's perlu diperbaiki supaya tidak mudah "tengik" dan "melempen". Perbaikan dilakukan dengan meniriskan minyak dari kerupuk semaksimal mungkin. Alat bantu untuk meniriskan minyak adalah alat peniris minyak atau mesin *spinner*. Mesin *spinner* dibuat dari bahan utama *stainless steel*. Alasan penggunaan mesin *spinner* dari *stainless steel* adalah supaya tidak mengurangi rasa kerupuk, memiliki ketahanan dan kekuatan yang baik, tidak mudah berkarat, mudah dibersihkan, dan dapat menahan suhu panas. Mesin *spinner* hanya berkapasitas 3 kg karena saat ini dengan ukuran tersebut cukup membantu proses penirisan kerupuk Afisfa Kitchen's. Prinsip kerja dari mesin *spinner* adalah tempat kerupuk diputar dengan kecepatan tinggi sehingga minyak terlepas dari kerupuk. Minyak-minyak yang telah keluar akan turun melewati dasar mesin *spinner* dan keluar melalui selang atau lubang pembuangan. Selain penggunaan mesin *spinner* minyak, upaya meningkatkan kualitas kerupuk adalah dengan menggunakan minyak yang baik dan menggoreng kerupuk dalam jumlah yang tidak terlalu banyak sekaligus. Kerupuk yang digoreng terlalu banyak dapat menyebabkan api tidak panas secara sempurna sehingga kerupuk tidak mekar secara keseluruhan, menimbulkan lekukan kerupuk yang dapat menjebak minyak didalamnya. Dari total adonan 2,5 kg kerupuk, minyak yang mampu ditiriskan kurang lebih bisa mencapai 20 ml. Proses produksi dan penggunaan mesin *spinner* minyak dapat dilihat pada Gambar 4.1.



(a)

(b)

(c)

(d)



Gambar 4.1. (a) Pengukusan adonan kerupuk; (b) Pemotongan adonan kerupuk; (c) Penjemuran potongan kerupuk; (d) Pengorengan kerupuk; (e) Penirisan minyak dengan mesin *spinner*; (f) Kerupuk hasil ditiriskan; (g) Pengemasan kerupuk; (h) Penyegelan kemasan

Program kedua yang dilakukan tim untuk meningkatkan daya jual kerupuk dan ketertarikan konsumen adalah pemberian label yang menarik dan informatif pada kemasan. Label yang dibuat sebanyak 3 jenis, untuk kerupuk ikan mujair, gabus, dan bandeng. Pada label terdapat informasi nama kerupuk, komposisi, nomor *handphone*, alamat, dan nama media sosial. Desain label mengalami beberapa kali revisi, menyesuaikan antara selera tim dengan Ibu Yati. Gambar label terbaru disajikan pada Gambar 4.2 dan Gambar 4.3.



Gambar 4.2. Label kerupuk sesuai jenisnya



Gambar 4.3. (a) Kemasan dengan label lama; (b) Kemasan dengan label baru

Program terakhir yang dilakukan tim pengabdian adalah melakukan pelatihan dan pemahaman tentang manajemen keuangan. Pemahaman manajemen keuangan dilakukan dengan memberikan pemaparan materi terkait modal, pengeluaran, biaya bahan baku langsung, biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, harga pokok penjualan, harga pokok produk, untung, dan rugi. Pelaksanaan pemaparan materi dan pelatihan dilakukan dengan santai, berdiskusi secara bebas. Mulai membantu mengkategorikan semuabahan, alat, dan tenaga manusia kedalam kategori-kategori diatas. Biaya yang masuk pada kategori bahan baku langsung adalah tepung tapioka, ikan, bawang putih, garam, air, ketumbar, kemasan plastik, gas, dan lainnya. Biaya yang masuk kategori biaya bahan baku tidak langsung adalah mesin *spinner*, alat perekat plastik, kertas label, tali rafia, tas kresek, dan lainnya. Biaya yang masuk biaya tenaga kerja langsung adalah upah dari orang pembuat adonan kerupuk dari tahap pencampuran sampai pengemasan. Biaya yang masuk biaya tenaga kerja tidak langsung adalah upah orang yang mengirim kerupuk ke konsumen atau warung, orang yang cuci peralatan masak, dan lain sebagainya. Selama ini Afisfa Kitchen's tidak pernah melakukan pembukuan keuangan sehingga perlu dilakukan pelatihan akuntansi keuangan. Pelatihan pembukuan dilakukan dengan membuat langsung pembukuan sederhana di buku tulis besar. Buku tersebut selanjutnya akan digunakan seterusnya. Pembukuan sederhana ini dimaksudkan untuk mencatat seluruh transaksi usaha sehingga dapat diestimasi keuntungan atau kerugian yang diperoleh. Pemaparan dan pelatihan manajemen keuangan ini hanya berlangsung sehari yaitu 26 Mei 2024. Namun kegiatan tersebut masuk dalam tahap monitoring disetiap tim melakukan kunjungan. Kegiatan pelatihan dan pemahaman materi manajemen keuangan didokumentasi pada Gambar 4.4.



Gambar 4.4. Kegiatan pelatihan dan pemahaman manajemen keuangan

Seluruh kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dan penuh antusias. Ibu Yati selaku pemilik Afisfa Kitchen's kooperatif dalam setiap tahap kegiatan pengabdian ini. Diskusi dan komunikasi dengan Ibu Yati dilakukan

secara tatap muka dan lewat *chat* atau telepon. Kunjungan berlangsung sesuai jadwal yang telah disepakati. Meskipun seluruh kegiatan pengabdian berjalan lancar, beberapa kendala dan kekurangan kecil masih terjadi pada kegiatan pengabdian. Beberapa kendala yang dihadapi adalah timbangan digital yang digunakan mengalami eror atau mati sehingga saat itu tim segera membeli timbangan baru. Selain itu, beberapa penggunaan kata-kata dalam akuntansi yang tidak dimengerti peserta pelatihan manajemen keuangan, membuat tim menjelaskan arti kata-kata tersebut beberapa kali. Pemilihan kata yang mudah dan pemberian contoh nyata membuat peserta pelatihan akhirnya memahami kata-kata yang sedang dibicarakan. Hambatan besar yang dapat ditindaklanjuti di pengabdian berikutnya adalah upaya memperbaiki bentuk kerupuk ketika digoreng, memaksimalkan pemasaran kerupuk secara *online*, dan pelatihan pengoperasian *marketplace*.

SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat bertujuan meningkatkan kualitas kerupuk, mendesain ulang label, dan memperhatikan manajemen keuangan. Langkah awal pelaksanaan program pengabdian berupa penyuluhan tentang produksi sampai pengemasan. Tindak lanjut dari penyuluhan adalah pengembangan dan penggunaan mesin *spinner*. Penggunaan mesin *spinner* dapat mengurangi minyak pada kerupuk sehingga kerupuk dapat tahan selama 40 hari. Desain label yang dibuat sebanyak 3 jenis, yaitu label untuk kerupuk mujair, gabus, dan bandeng. Label terlihat lebih cerah, informatif, tidak mudah luntur, dan menarik. Program terakhir yang dilakukan tim pengabdian adalah melakukan pelatihan dan pemahaman tentang manajemen keuangan. Pemahaman manajemen keuangan dilakukan dengan memberikan pemaparan materi dan pelatihan keuangan terkait modal, pengeluaran, biaya bahan baku biaya tenaga kerja, harga pokok penjualan, harga pokok produk, untung, dan rugi. Dari hasil pelatihan dilakukan untuk membuat laporan keuangan. Seluruh kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dan penuh antusias.

DAFTAR RUJUKAN

- Afitah, D. N., & Dewi, E. R. (2016). Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu Dengan Taraf Pemberian Baking Powder Yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*, 1(2), 34–39. <http://fp.uniska-kediri.ac.id/ejournal%0Abanyak>
- Amertaningtyas, D. (2018). Pengolahan Kerupuk Rambak Kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(3), 18–29.
- Hastinawati, I., & Rum, M. (2012). Keragaan Agroindustri Kerupuk Udang Di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*, 1(1), 15–24.

- Kawiji. (2009). Kajian Karakter Sensoris Dan Ekonomi Pada Kerupuk Sayur
Sensory Characteristics and Economy Evaluation of Vegetable Crackers.
Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 2(2), 87–93.
- Nadia, L. (2005). Nutrisi dan Beberapa Kriteria Halal Kerupuk Kulit Jangek.
Jurnal Matematika, Sain, Dan Teknologi, 6(2), 100–107.
- Ninla Elmawati Falabiba, Anggaran, W., Mayssara A. Abo Hassanin Supervised,
A., Wiyono, B., Ninla Elmawati Falabiba, Zhang, Y. J., Li, Y., & Chen, X.
(2014). Pengolahan Buah Cempedak (*Arthocarpus campedan*) Menjadi
Kerupuk. Paper Knowledge. *Toward a Media History of Documents*, 5(2),
40–51.
- Nugraha, M. A., Felayati, H. F., Irianto, A. B., Susilo, B., Argo, B. D., Lutfi, M.,
& Sugiarto, Y. (2014). Rancang Bangun Alat “Spinner Pulling Oil” Sebagai
Pengentas Minyak Otomatis Dalam Peningkatan Mutu Abon Ikan Patin
(*Pangaius Pangaius*) Pada Koperasi Wanita Srikandi Quality Of Catfish
(*Pangasius Pangasius*) Floss In Koperasi Wanita Srikandi. *Jurnal Teknologi
Pertanian*, 15(2), 103–110.
- Nugrahani, R. (2015). Peran Desain Grafis Pada Label Dan Kemasan Produk
Makanan Umkm. IX(2), 127–136.
- Pakpahan, N., & Nelinda. (2019). Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh
Komposisi dan Proses Pengolahan. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1),
28–38.
- Ramli, Setiawan, B., Santoso, M., & Mustaniroh, S. A. (2019). Analisis
Kelayakan Usaha Dan Nilai Tambah Kerupuk Cumi. *Jurnal Keuangan Dan
Bisnis*, 32–50. <https://doi.org/10.32524/jkb.v17i1.494>
- Siswanto, E. (2019). *Manajemen Keuangan Dasar*. UM Penerbit & Percetakan.
- Sukarman, A. (2021). *Pengelolaan Keuangan untuk UMKM* (pp. 1–48). GoTo
Financial.
- Zulfahmi, A., Swastawati, F., & Romadhon, R. (2014). Pemanfaatan Dagingikan
Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang
Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan Dan
Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133–139.