

## Studi Kasus Pengembangan Usaha : Kolaborasi PTS, PRA dan IKM Keripik Tempe Pedan

Syamsudin<sup>1\*</sup>, Aflit Nuryulia Praswati<sup>2</sup>, Muzakar Isa<sup>3</sup>  
*\*Manajemen/FEB, Universitas Muhammadiyah Surakarta*  
*\*[sya190@ums.ac.id](mailto:sya190@ums.ac.id)*

---

### Abstrak

**Keywords:**  
Kolaborasi;  
Pemasaran;  
Keuangan,  
IKM

*Pembangunan Industri Kecil dan Menengah di Kabupaten Klaten merupakan salah satu program untuk mendorong peningkatan perekonomian Kabupaten Klaten. Industri pengolahan merupakan salah satu bidang usaha yang mampu memberikan kontribusi yang besar bagi pendapatan daerah dan memegang peranan penting bagi pertumbuhan perekonomian daerah kabupaten Klaten. Beberapa permasalahan yang dihadapi pengusaha keripik tempe Kelurahan Kalangan ini yaitu belum memiliki merk untuk produknya, kurang mampu memanfaatkan teknologi dalam pengelolaan usaha, kurang mampu mengemas produk dengan menarik, dan kurang dapat melakukan penentuan HPP. Untuk mengatasi permasalahan tersebut Perguruan Tinggi Swasta (PTS) yaitu Universitas Muhammadiyah Surakarta dan Pimpinan Ranting Aisyiyah (PRA) berkolaborasi dalam upaya pengembangan usaha keripik tempe Pedan. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bagi pengusaha keripik tempe dalam penentuan merk produk, penyusunan desain kemasan produk yang menarik dan informatif, memasarkan produk melalui internet dan penentuan harga pokok produksi sehingga mampu melakukan perencanaan keuangan. Sehingga keberlanjutan usaha keripik tempe dapat berkembang dengan baik. Luaran yang telah dicapai dalam program pengabdian masyarakat Pengrajin Keripik Tempe ini adalah pengrajin memiliki satu desain merk, satu desain kemasan, memiliki satu desain iklan melalui media internet, dan mengetahui Harga Pokok Produksi.*

---

### 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Klaten memiliki unit usaha yang sedang berkembang yaitu produksi keripik tempe (non kerupuk). Produksi keripik tempe ini telah mencapai 94 unit usaha. Usaha ini berkontribusi dalam mengurangi jumlah pengangguran dengan menyerap tenaga kerja sebanyak 290 orang. Kecamatan Pedan adalah salah satu sentra pengolahan keripik tempe. Lokasinya berada di kelurahan Kalangan Dusun Kampung Baru. Terdapat 2 (dua) pengusaha keripik tempe yang sedang berkembang. Unit usaha kecil keripik tempe tersebut merupakan salah satu usaha pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh Pimpinan Ranting Aisyiyah (PRA) dalam mengatasi permasalahan sosial kemiskinan dan pengangguran. PRA melakukan beberapa kegiatan diantaranya pelatihan keterampilan, pelatihan kewirausahaan dan lain-lain. Kegiatan tersebut termasuk dalam program bidang ekonomi kesejahteraan umat.

Usaha keripik tempe Dusun Kalangan telah ada sejak tahun 2000. Beberapa pengrajin keripik tempe yaitu Ibu Saidah dan Ibu Rokhayatun. Keripik tempe yang dimiliki Ibu Saidah mempekerjakan 4 karyawan. Jumlah produksi keripik tempe mencapai 25 kg per minggu. Omzet rata-rata setiap bulan sebesar Rp2.500.000,00. Hasil produksi keripik tempe dijual

disekitar Solo Raya dan beberapa dibawa sampai ke Wilayah Semarang. Penjualan lokal Solo Raya, pengusaha mengirim sendiri sedangkan untuk daerah Semarang sudah ada langganan yang mendistribusikan.

Pengolahan keripik tempe yang lain Ibu Rokhayatun. Proses produksi setiap hari dibantu oleh ibu-ibu rumah tangga yang berasal dari daerah Kalangan. Jumlah produksi rata-rata 25 kg per minggu. Biaya produksi yang dikeluarkan per hari Rp425.000,00 Omzet penjualan keripik tempe mencapai Rp550.000,00 setiap hari. Keuntungan setiap bulan Rp2.500.000,00. Produk keripik tempe ditawarkan dari mulut ke mulut disekitar daerah Klaten.

Beberapa permasalahan yang dihadapi pengusaha keripik tempe Kelurahan Kalangan ini yaitu belum memiliki merk untuk produknya, kurang mampu memanfaatkan teknologi dalam pengelolaan usaha, kurang mampu mengemas produk dengan menarik, dan kurang dapat melakukan penentuan HPP serta perencanaan keuangan. Permasalahan lainnya adalah belum bisa memenuhi permintaan pasar dalam area yang lebih luas, belum bisa melakukan perhitungan ekonomi terkait biaya produksi, permintaan pasar seringkali belum bisa dipenuhi karena belum mampu menyeimbangkan harga jual dengan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan distribusi ke luar Solo Raya. Pengusaha keripik tempe ini sudah melakukan pembukuan, namun masih menggunakan catatan sederhana saja dan masih tercampur dengan keuangan rumah tangga. Kondisi keuangan seperti ini membuat pengusaha tidak dapat mengetahui dengan pasti tingkat keuntungan dan nilai ekonomis dari usahanya.

Dari permasalahan tersebut Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Universitas Muhammadiyah Surakarta melalui kerjasama dengan Pimpinan Ranting Aisyiyah mencoba menawarkan solusi untuk membantu mengatasi permasalahan pengusaha keripik tempe di Kelurahan Kalangan Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten melalui program pengabdian pada masyarakat. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pertumbuhan usaha kecil di kabupaten Klaten serta membantu pembangunan daerah dalam mengatasi permasalahan sosial kemiskinan dan pengangguran di masyarakat Kabupaten Klaten.

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan yaitu: (1) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bagi pengusaha keripik tempe dalam menggunakan teknologi pengemasan; (2) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bagi pengusaha keripik tempe dalam penentuan merk produk; (3) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pemasaran melalui kemasan produk yang menarik dan informatif; (4) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengrajin dalam memasarkan produk melalui internet; (5) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bagi pengusaha keripik tempe dalam menentukan harga pokok produksi sehingga mampu melakukan perencanaan keuangan. Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan pengabdian kepada pengusaha keripik tempe ini adalah: (1) Pengusaha dapat memiliki merk sendiri untuk produk yang dihasilkan, (2) Pengusaha dapat menggunakan teknologi pengemasan dalam proses produksinya. (3) Pengusaha keripik tempe mampu membuat kemasan yang menarik dan informatif. (4) Pengusaha dapat memasarkan produksi dengan menggunakan media internet. (5) Pengusaha keripik tempe mampu menentukan harga pokok produksi sebagai dasar perencanaan keuangan dan produksi.

Keunikan dari pengrajin keripik tempe Pedan yaitu penggunaan tempe lembaran tipis yang dibuat sendiri oleh para pengusaha. Proses pembuatan tempe dimulai dari kedelai dicuci, kemudian direndam selama 12 jam (perendaman dilakukan di malam hari, kemudian baru digiling pada pagi hari kemudian). Tempe dibungkus lembar per lembar tipis khusus untuk keripik tempe.



Gambar 2.  
Proses Produksi Keripik Tempe



Gambar 3.  
Produk Keripik Tempe

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pada pengusaha keripik tempe di Kecamatan PedanKelurahan Kalangan dimaksudkan untuk meningkatkan kemampuan penentuan merk, penyusunan desain kemasan, penggunaan teknologi pengemasan, penggunaan teknologi internet sebagai alat pemasaran, penentuan Harga Pokok Produksi sebagai dasar perencanaan keuangan dan produksi. Sehingga keberlanjutan usaha keripik tempe dapat berkembang dengan baik.

Program dan kegiatan pengabdian masyarakat kepada pengusaha keripik tempe ini diantaranya yaitu

Tabel 1.2 Program dan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Permasalahan	Program	Kegiatan
Aspek manajemen pemasaran: belum ada merk, belum dikemas dengan baik	Pengelolaan merk, kemasan dan pemasaran	- Pelatihan penentuan merk, - Penyusunan desain kemasan, - Alih teknologi pengemasan,
Aspek manajemen keuangan dan produksi yaitu belum ada perhitungan Harga Pokok Produksi	Penentuan HPP dan perencanaan keuangan	- Pelatihan perhitungan Harga Pokok Produksi - Pendampingan perencanaan Keuangan dan Produksi.

## 3. HASIL PELAKSANAAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Program pengabdian masyarakat disambut dengan baik oleh mitra. Semua kegiatan berjalan dengan baik didukung oleh pihak Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia Kabupaten Klaten, pihak Kelurahan Kalangan dan Pimpinan Ranting Muhammadiyah serta Pimpinan Ranting Aisyiah. Peran utama adalah kesediaan mitra pengrajin dalam mengikuti program kegiatan Penakerja yang telah dibiayai oleh LPPM Universitas Muhammadiyah Surakarta. Program pengabdian masyarakat dimulai dengan kunjungan awal yaitu melakukan sosialisasi program.



Gambar: Tim pelaksana beserta mitra pengrajin



Gambar: Mitra pengabdian masyarakat binaan dan kerjasama UMS (Penakerja)

Program pengabdian masyarakat Penakerja ini didasarkan pada permasalahan prioritas dari mitra yaitu

1. Aspek manajemen pemasaran. Permasalahan mitra yaitu belum ada merk, kemasan belum menggunakan desain yang menarik dan belum ada pemasaran melalui internet. Kegiatan pelatihan penentuan merk berjalan dengan lancar. Pengrajin memahami pentingnya merk bagi suatu produk. Merk menjadi perantara yang mempertemukan produsen dengan konsumennya. Mitra pertama yaitu ibu Rokhayatun memilih untuk mempertahankan merk yang telah dipakai pada saat pengajuan P-IRT yaitu merk "RIZKY". Kemasan sebelum dilakukan pelatihan yaitu masih menggunakan kertas, tulisan yang tertera dari hasil fotokopi, kertas label tersebut dimasukkan ke dalam plastic.



Kemasan dengan tipe seperti gambar diatas tidak dapat diterima oleh toko oleh-oleh dan swalayan, karena kertas langsung mengenai makanan sehingga kurang memenuhi higienitas produk. Setelah dilakukan pelatihan pengemasan, maka hasil desain label kemasan terbaru dari mitra pertama, dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar: Desain label kemasan mitra pertama



Gambar: Desain label kemasan mitra kedua.

Mitra kedua belum memiliki merk. Selama ini produk dijual tanpa merk. Melalui masukan dari tim pelaksana pengabdian masyarakat yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Mitra kedua memilih merk “Kripts”, dengan alasan terlihat lebih modern dan dapat mewakili rasa renyah dari keripik tempe.

2. Aspek manajemen keuangan dan produksi yaitu belum ada pencatatan keuangan sederhana dan belum bisa menghitung Harga Pokok Produksi.

Jumlah permintaan yang terus berdatangan dan keterbatasan karyawan membuat pengrajin tidak melakukan pencatatan dari pengelolaan usahanya. Untuk dapat berkembang, maka seorang pengusaha harus memahami pentingnya pencatatan keuangan. Setelah pelaksanaan pelatihan pencatatan keuangan sederhana, pengrajin telah dapat memahami tentang bagaimana cara untuk mencatat transaksi keuangan dari usaha yang dikelolanya.

Berikut salah satu hasil pelatihan keuangan pada pengrajin keripik tempe Kalangan Pedan.

No	Item	Merek	Harga	Kuantitas	Satuan	Kuantitas digunakan per resep	Satuan	Harga per resep
<b>BIAYA BAHAN BAKU DASAR</b>								
1	Kedelai putih	BOLA HILAU	Rp 7,000.00	1000	gram	1000	gram	Rp 7,000.00
2	Ragi	RAPRIMA	Rp 18,000.00	500	gram	5	gram	Rp 180.00
3	Tepung Tapioka	SEGITIGA BIRU	Rp 9,000.00	1000	gram	1000	gram	Rp 9,000.00
<b>BIAYA BAHAN BAKU BUMBU ADONAN</b>								
1	Bawang Putih	-	Rp 25,000.00	1000	gram	15	gram	Rp 375.00
2	Kencur	-	Rp 19,000.00	1000	gram	5	gram	Rp 95.00
3	Kemiri	-	Rp 9,000.00	1000	gram	10	gram	Rp 90.00
4	Daun Jeruk	-	Rp 15,000.00	1000	gram	1	gram	Rp 15.00
5	Ketumbar	-	Rp 16,000.00	1000	gram	1	gram	Rp 16.00
6	Kaldus Ayam	MAGI	Rp 3,000.00	2	sachet	2	sachet	Rp 3,000.00
7	Garam	-	Rp 3,000.00	1000	gram	5	gram	Rp 15.00
8	Air	-	Rp 2,000.00	1	liter	1	liter	Rp 2,000.00
<b>TOTAL HARGA BAHAN BAKU PER RESEP</b>								<b>Rp 21,786.00</b>
<b>BIAYA PENGEMASAN</b>								
1	Plastik	PE BAWANG	Rp 6,500.00	80	lembar	4	lembar	Rp 325.00

Gambar: Pencatatan pembelian bahan baku versi excel.

<b>BIAYA PENGEMASAN</b>								
1	Plastik	PE BAWANG	Rp 6,500.00	80	lembar	4	lembar	Rp 325.00
2	Stiker Kemasan	-	Rp 6,000.00	1	lembar	0.25	lembar	Rp 1,500.00
<b>TOTAL HARGA KEMASAN</b>								<b>Rp 1,825.00</b>
<b>BIAYA TENAGA KERJA &amp; OPERASIONAL LAINNYA</b>								
1	Honor Pegawai	-	Rp 50,000.00	1	hari	0.05	hari	Rp 2,500.00
2	Biaya transport belanja bahan	-	Rp 20,000.00	1	hari	0.1	hari	Rp 2,000.00
3	Biaya Listrik	-	Rp 100,000.00	1	bulan	0.033	hari	Rp 3,300.00
<b>TOTAL BIAYA TENAGA KERJA DAN OPERASIONAL LAINNYA</b>								<b>Rp 7,800.00</b>
<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI</b>								<b>Rp 31,411.00</b>
<b>HARGA JUAL PRODUK</b>								
1	Harga Jual Keripik Tempe	Merek	Rp 5,000.00	250	gram	2000	gram	Rp 40,000.00
<b>MARGIN KEUNTUNGAN PER RESEP</b>								<b>Rp 8,589.00</b>

Gambar: Perhitungan margin

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Terimakasih kepada pengrajin keripik tempe Kalangan Pedan atas semangat, tenaga dan pikiran dalam mengikuti pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Terimakasih kepada tim pengabdian masyarakat, LPPM Universitas Muhammadiyah Surakarta serta Pimpinan Ranting Asiyah atas dukungan sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberikan manfaat dan keberkahan bagi perkembangan usaha kecil keripik tempe.