



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PRODUK OLAHAH KERUPUK DI DUSUN GONDOSULI PADA MASA PANDEMI COVID-19

Purbudi Wahyuni¹, Dewi Novianti¹, Suchahyo Heriningsih¹

¹Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta

¹purbudi.wahyuni@upnyk.ac.id; ¹dewi.novianti@upnyk.ac.id;

¹suchahyoheriningsih@upnyk.ac.id

Abstract

Gondosuli Hamlet, Sriharjo Village, Kapanewon Imogiri, Bantul, Special Region of Yogyakarta (DIY) has a Micro Small Medium Enterprise (MSME) of crackers that have been carried out for generations. The cracker industry with the main raw material of cassava flour is imported from other regions, and uses chemical dyes. The entire production process prioritizes the empowerment of local communities. The problems that occur are; the low innovation of product variants in terms of shape, size, and taste; still using chemical dyes; and there is no packaging design yet. The Covid-19 pandemic has an impact on production because almost all the prices of raw materials for producing crackers have increased, while the purchase of crackers has decreased. To solve partner problems, the authors provide innovative solutions for healthy products made from organic raw materials. The goal is to help partners expand their business and increase sales turnover so that they can help improve family welfare. The service methods are Lectures and FGD (focused group discussion), training, practice and mentoring. The result of community service is that the SMEs in Gondosuli village know the importance of cracker variants and natural dyes and attractive packaging. They started processing the crackers with natural dyes such as turmeric for yellow, dragon fruit for red, and pandan leaves or suji leaves for green. Coloring materials can be obtained easily from the surrounding environment by planting in the yard of the house. The packaging design is made attractive and sells.

Keywords: *Covid-19 pandemic, Processed Product Innovation, Krupuk Gondosuli SMEs*

Abstrak

Dusun Gondosuli, Kelurahan Sriharjo, Kapanewon Imogiri, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) memiliki Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) kerupuk yang sudah dilakukan secara turun temurun. Industri kerupuk berbahan baku utama tepung ketela didatangkan dari wilayah lain, dan menggunakan bahan pewarna kimia. Seluruh proses produksi lebih mengedepankan pada pemberdayaan masyarakat setempat. Permasalahan yang terjadi adalah; masih rendahnya inovasi varian produk dari segi bentuk, ukuran, dan rasa; masih menggunakan bahan pewarna kimia; dan belum ada disain kemasan. Adanya Pandemi Covid-19

berdampak pada produksi karena hampir semua harga bahan baku untuk memproduksi kerupuk naik, sementara pembelian kerupuk terdapat penurunan. Untuk memecahkan masalah mitra, penulis memberikan solusi inovasi produk sehat berbahan baku organik. Tujuannya agar dapat membantu mitra memperluas usaha dan dapat meningkatkan omset penjualan sehingga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Metode pengabdian adalah Ceramah dan FGD (*focused group discussion*), Pelatihan, Praktek dan pendampingan. Hasil pengabdian bagi masyarakat adalah para pelaku UMKM dusun Gondosuli menjadi tahu arti penting varian kerupuk dan pewarna alami dan kemasan yang menarik. Mereka mulai mengolah kerupuk dengan bahan pewarna alami seperti Kunyit untuk warna kuning, buah Naga untuk warna merah, dan daun pandan atau daun Suji untuk warna hijau. Bahan-bahan pewarna bisa didapat dengan mudah dari lingkungan sekitar dengan menanam di pekarangan rumah. Disain kemasan dibikin menarik dan menjual.

Kata Kunci: Pandemi Covid-19, Inovasi Produk Olahan, UMKM Krupuk Gondosuli

PENDAHULUAN

Dusun Gondosuli, Kelurahan Sriharjo, Kapanewon Imogiri, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) berada di sebelah Barat Daya dari Kampus UPN “Veteran” Yogyakarta berjarak sekitar 35 km. Posisi Dusun Gondosuli berdekatan dengan wilayah pertempuran dua sungai besar yaitu Sungai Opak dan Sungai Oyo, atau di Kawasan episentrum gempa 2006, sehingga wilayah yang luluh lantak, banyak makan korban jiwa dan harta benda. Berkat semangat gotong royong dari seluruh warga dan semua instansi terkait serta dukungan semua pihak saat ini wilayah Gondosuli memanfaatkan potensi sungai menjadi salah satu daya tarik wisata dan budaya.

Desa ini memiliki luas sekitar 1.393,7 Ha yang masih dikelilingi sawah dan kebun yang sangat luas, dengan batas-batas wilayah antara lain di bagian utara berbatasan dengan Desa Girimulyo, di timur berbatasan dengan Dusun Trukan, di sisi selatan berpapasan dengan Sungai Opak dan Oyo, dan di bagian barat berbatas dengan Dusun Pelem Madu, seperti terlihat pada gambar 1. Peta lokasi Gondosuli dan Gambar 2 arah dan jarak tempuh dari kampus 1 UPN “Veteran” Yogyakarta.

Penduduk dusun Gondosuli pada tahun 2018 adalah 478 jiwa dengan rincian laki-laki 238 (47,79%) jiwa, perempuan 240 (50,21%) jiwa. Terdapat berbagai kelompok usia, antara lain bayi usia (0-1) tahun sebanyak 100 jiwa (20,92%), usia (5-17) tahun sebanyak

100 jiwa (20,92%), usia (18-60) tahun sebanyak 333 jiwa (69,66%), usia (>60) tahun 45 jiwa (9,41%), dengan mata pencaharian utama sebagai petani sebanyak 60%, serta mempunyai mata pencaharian sampingan bekerja di UMKM yaitu industry kerupuk dari bahan pati ketela pohon. Tingkat pendidikan masyarakat Dusun Gondosuli tergolong baik, yang berusia di atas 40 tahun sudah tidak ada yang buta huruf latin, yang berusia kurang dari 40 tahun menempuh sekolah Menengah Atas (SMA), bahkan data terakhir pada tahun 2018, ada sebagian warga yang telah mencapai Pendidikan setingkat strata satu (S1) dan ada setingkat strata dua (S2).

Sebagai Kawasan episentrum gempa 2006 sampai saat ini masih terus berbenah di bidang ekonomi, khususnya upaya melestarikan industry Kerupuk berbahan baku utama tepung ketela didatangkan dari wilayah lain, dan menggunakan bahan pewarna kerupuk dari bahan pewarna buatan. Seluruh proses produksi lebih mengedepankan pada pemberdayaan masyarakat setempat, industry ini mampu menjadi solusi penyerapan tenaga kerja terutama Ibu-Ibu. Seluruh proses produksi dan proses penjualan masih dilakukan secara tradisonal. Adanya Pandemi Covid-19,

yang merubah pola perilaku masyarakat berbelanja dengan cara tatap muka, menuju pola perilaku yang serba *on line*. Disamping itu tingkat kesadaran masyarakat yang semakin tinggi, yaitu semakin mengedepankan bahan olahan yang bersifat organic.

Hasil dari penelitian Julianty dkk (2021), menunjukkan jika konsumen generasi Z terhadap konsumsi produk makanan organik di Indonesia memiliki persepsi yang positif terhadap produk makanan organik baik segar, setengah olahan, dan olahan. Secara umum, konsumen menilai jika produk makanan organik lebih baik dibandingkan produk konvensional. Selain lebih aman bagi kesehatan, konsumsi makanan organik dinilai memberikan dampak pengurangan bahan kimia pada berbagai bahan makanan dan memberikan jumlah nutrisi makanan yang lebih baik. Konsumen generasi Z merasa mampu untuk berperan dalam melakukan gaya hidup sehat dan meminimalkan dampak lingkungan yang dapat mengajak keluarga dan orang lain untuk mulai terbiasa dengan produk makanan organik baik segar, setengah olahan, dan olahan. Sehingga, dapat membangun persepsi konsumen yang positif terhadap produk makanan organik, pemasar perlu untuk menciptakan strategi komunikasi yang

efektif dengan penggunaan cerita ikon konten keseharian, khususnya terkait dengan informasi manfaat, harga, dan kualitas bagi kesehatan serta lingkungan. Berdasarkan temuan dalam penelitian ini, disarankan perusahaan dapat membuat konten yang informasional mengenai produk makanan organik dari segi manfaat dan kualitas dengan gaya komunikasi yang lebih efektif dalam mengatasi berbagai masalah konsumen, kemudian melakukan kampanye sosial dengan melibatkan influencers sedangkan di wilayah lingkungan setempat mempunyai potensi tanaman yang bisa dipergunakan untuk pewarna alami (misalnya warna ungu dari bunga telang, warna kuning dari kunyit, dan masih banyak lagi), sehingga perlu adanya inovasi produk olahan kerupuk yang lebih bersifat organik atau lebih menyehatkan, disamping itu untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat. Untuk proses penjualan mulai dari promosi masih bersifat dari mulut ke mulut, sedangkan di masa pandemic Covid-19 pertemuan sangat dibatasi, semua sudah melalui media social, sehingga perlu dilakukan inovasi teknologi sebagai media promosi, termasuk design kemasan belum mengedepankan pada terjaganya kualitas produk, serta belum berorientasi

pada kebutuhan konsumen, produk masih dikemas dalam bungkus besar. Secara rinci seperti terlihat pada gambar 3. Proses Pembuatan dan hasil produksi Kerupuk di Gondosuli, Imogiri, Bantul, DIY.

Berdasarkan penjelasan dari pemilik usaha kerupuk atau UMKM Kerupuk di Dusun Gondosuli, Kelurahan Sriharjo, Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul, DIY menyatakan bahwa :

“Adanya usaha ini telah terbukti mampu memberikan lapangan pekerjaan bagi warga setempat, namun UKMK ini masih belum ada disain kemasan, kami mengolah dan membentuk olahan kerupuk belum bisa membuat aneka variasi produk apalagi variasi rasa. Kami juga masih menggunakan bahan pewarna kerupuk dari bahan kimia. Bahkan adanya pandemic covid-19 ini kami kesulitan menjual ke luar wilayah, hanya tergantung dari para tengkulak atau pelanggan di wilayah sekitar, sehingga omset penjualan menurun. Kami belum bisa berjualan secara on line, semoga Anak kami bisa”.

Atas dasar pernyataan tersebut membuktikan bahwa para Pengrajin Kerupuk di Gondosuli perlu pendampingan untuk mampu mengikuti tuntutan teknologi dan kebutuhan pasar yang terus meningkat untuk itu produk

olahan kerupuk yang saat ini masih bersifat tradisional harus segera memperoleh pendampingan. Diharapkan pula dengan adanya program pengabdian bagi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Pada Umkm Kerupuk Di Dusun Gondosuli, Imogiri, Bantul, dapat membantu dalam memperluas usahanya dan dapat meningkatkan omset penjualan sehingga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga

Kondisi ekonomi UMKM kerupuk Gondosuli, Imogiri, Bantul yang cenderung masih rendah, sangat rentan terhadap berbagai permasalahan sosial dan ekonomi. Kondisi ini juga berdampak pada kualitas lingkungan hidup dan kesehatan masyarakat. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta sebagai kampus Bela Negara terpanggil untuk terlibat dalam peningkatan potensi masyarakat Gondosuli, yaitu telah menerjunkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata di wilayah ini, sebagai orientasi awal. Untuk itu perlu ada tindak lanjut pendampingan, salah satunya dengan memberikan pelatihan inovasi produk olahan kerupuk dari bahan pati ketela yang masih dikerjakan secara tradisional, dan masih menggunakan bahan tambahan pewarna buatan, membantu design produk dan

kemasan, serta inovasi teknologi promosi berbasis media social. Permasalahan mitar masih rendahnya inovasi varian produk dari segi bentuk, ukuran, dan rasa, masih menggunakan bahan pewarna kimia. Setelah Tim pelaksana melihat permasalahan yang ada, kegiatan PbM bersama dengan masyarakat mitra akan melakukan kegiatan-kegiatan yang terarah pada Inovasi Produk Olahan UMKM Kerupuk Di Dusun Gondosuli, mulai dari inovasi varian kerupuk, membuat pewarna alami.

Adapun soslusi yang ditawarkan secara garis besar adalah pemberdayaan UMKM Kerupuk Gondosuli melalui pelatihan dan pendampinngan dalam inovasi produk, pembukuan, dan promosi di Dusun Gondosuli, Imogiri, Kab. Bantul.

Secara lebih rinci, pendekatan tersebut diuraikan dalam kegiatan-kegiatan di bawah ini.

- 1) Kegiatan sosialisasi dan motivasi bagi pelaku UMKM Produk Olahan UMKM Kerupuk Di Dusun Gondosuli untuk menyadarkan masyarakat yang menjadi mitra pentingnya inovasi produk di era Pandemi Covid-19
- 2) *Focus Group Discussion* (FGD) dengan mitra untuk menjaring pendapat dan memetakan

pengalaman sehari-hari mitra dalam memproduksi kerupuk Gondosuli

- 3) Pemutaran acara-acara video youtube tentang promosi usaha-usaha kuliner yang berhasil sebagai motivasi membangkitkan semangat berwirausaha dan mempromosikan usaha bagi UMKM Kerupuk Gondosuli, Imogiri, Bantul.
- 4) Pelatihan – Pelatihan:
 - a. Pelatihan pembuatan inovasi varian produk kerupuk Gondosuli dari segi bentuk, ukuran, dan rasa.
 - b. Pelatihan pembuatan bahan pewarna alami
- 5) Pelatihan diikuti dengan pendampingan dilakukan beberapa kali sampai mitra mampu membuat inovasi produk secara mandiri.

Adapun target luaran yang dicapai penulis membuat Publikasi Ilmiah berupa Buku uber ISBN, HKI, Prosiding, poster, Peningkatan pemberdayaan mitra dengan pemanfaatan tanaman yang tumbuh subur di lahan pekarangan menjadi pewarna alami, inovasi varian kerupuk organik.

METODE DAN PELAKSANAAN

Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode yang dipilih

sesuai dengan tujuan yang akan dicapai yaitu: Ceramah, diskusi (FGD), pelatihan, praktek dan pendampingan.

1. **Ceramah dan FGD (diskusi)** dilaksanakan untuk penyampaian materi secara langsung pada masyarakat oleh narasumber yang kompeten dibidangnya sesuai kebutuhan.
2. **Pelatihan** dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang:
 - a) Pelatihan pembuatan inovasi varian produk kerupuk Gondosuli dari segi bentuk, ukuran, dan rasa.
 - b) Pelatihan pembuatan bahan pewarna alami
 - c) Pelatihan pembuatan inovasi kemasan
 - d) Pelatihan membuat merk produk
3. **Praktek dan pendampingan** bagi UMKM dalam mengimplementasikan pelatihan-pelatihan yang telah diberikan. Praktek dan pendampingan berupa: Praktek dan pendampingan penerapan teknologi Pengolahan Inovasi pengolahan produk kerupuk, inovasi pewarna alami dengan menggunakan bahan pembantu dari bahan organik

(bunga Telang, Kunyit, daun Suji atau Pandan dsb).

Dalam program ini memotivasi masyarakat untuk mampu memanfaatkan potensi wilayah terutama tanaman menjadi pewarna makanan serta meningkatkan nilai tambah, memanfaatkan teknologi tepat guna untuk pengemasan produk kerupuk dan meningkatkan kemampuan masyarakat khususnya UMKM Kerupuk untuk menggunakan media social dalam menjaga kelangsungan usaha, sehingga tercipta peningkatan ekonomi masyarakat, serta produk ini bisa mendukung potensi di wilayah Sriharjo, Imogiri, Bantul sebagai Kawasan wisata budaya dan sungai untuk salah satu produk oleh oleh.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Dusun Gondosuli, Kelurahan Sriharjo, Kapanewon Imogiri, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Dusun Gondosuli berada di sebelah Barat Daya dari Kampus UPN "Veteran" Yogyakarta berjarak sekitar 35 km.

Waktu pelaksanaan dilakukan secara bertahap. Observasi awal dilakukan pada bulan Maret 2022 para pengabdian dibantu beberapa mahasiswa bertemu dengan pelaku UMKM, para pekerja, dan kepala Dukuh setempat. Pada bulan April

penulis melakukan diskusi atau FGD dengan para pelaku UMKM dan Dukuh setempat. Pada Bulan Mei para Pengabdian melakukan pelatihan cara membuat pewarna alami, diikuti oleh Ibu-Ibu Dasawisma Desa Sriharjo Kapanewon Imogiri, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) sebanyak sekitar 14 peserta. Peserta terdiri dari para pelaku UMKM, ibu-ibu rumah tangga, dan Kelompok Wanita Tani (KWT). Selanjutnya peneliti melakukan pendampingan terhadap pelaku UMKM kerupuk olahan berbahan dasar tepung ketela dan pewarna alami.

Berikut adalah dokumentasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian Bagi Masyarakat.



Gambar 1. 3. Proses Pembuatan Kerupuk di Gondosuli, Sriharjo, Imogiri, Bantul

HASIL DAN PEMBAHASAN

Padukuhan Gondosuli merupakan salah satu padukuhan yang ada di Desa Sriharjo merupakan salah satu dari delapan desa yang ada di Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul. Wilayah Desa Sriharjo merupakan pertemuan

antara dua sungai, yaitu Sungai Oya dan Sungai Opak. Kedua sungai tersebut merupakan batas alam desa. Masing-masing sungai berada pada sisi selatan dan barat desa yang menjadi sumber utama air irigasi pertanian.

Desa Sriharjo berada pada titik koordinat 110,3964LS/LU-7,94892 BT/BB. Luas wilayah desa Sriharjo adalah 502,36 Ha dengan jumlah penduduk 9.439 jiwa terdiri dari 3.020 KK. Jarak dari pusat pemerintahan kecamatan adalah 3 km. Jarak dari pusat pemerintahan kota adalah 17 km. Jarak dari kota/kabupaten adalah 10 km. Sedangkan jarak dari ibukota provinsi adalah 17 km. Luas Wilayah Desa Sriharjo 585,9960 ha

Batas wilayah Desa Sriharjo sebelah utara adalah Desa Kebonagung Kecamatan Imogiri dan Desa Mangunan Kecamatan Dlingo, batas selatan yaitu Desa Selopamioro Kecamatan Imogiri, batas timur yaitu Desa Mangunan Kecamatan Imogiri, dan batas barat yaitu Desa Srihardono Kecamatan Pundong. Desa Sriharjo terdiri dari 13 padukuhan yakni :

Pembagian Dukuh

1. Dukuh Miri
2. Dukuh Jati
3. Dukuh Mojohuro
4. Dukuh Pelemadu

5. Dukuh Sungapan
6. Dukuh Gondosuli
7. Dukuh Trukan
8. Dukuh Dogongan
9. Dukuh Ketos
10. Dukuh Ngrancah
11. Dukuh Pengkol
12. Dukuh Sompok
13. Dukuh Wunut

Dusun Gondosuli adalah dusun penghasil kerupuk organic berbahan dasar Tela. Kerupuk ini renyah dan gurih. Kerupuk Gondosuli bisa dinikmati sebagai cemilan atau teman makan. Bentuknya yang unik dengan warna-warna yang menarik membuat kerupuk ini punya daya tarik tersendiri. Namun sayangnya kerupuk ini belum dikenal secara luas. Banyak kerupuk-kerupuk dari produk luar Yogya yang mulai dipasarkan di Yogyakarta dan digemari masyarakat, seperti kerupuk Palembang, kerupuk Udang Sidoarjo, kerupuk Amplang dari Kalimantan. PbM Inovasi Kerupuk Olahan Gondosuli membantu masyarakat dusun Gondosuli untuk mengembangkan produknya agar mampu bersaing di pasar.

Setelah Kelompok Dosen Pengabdian Masyarakat (PbM) LPPM UPN “Veteran” Yogyakarta mengenalkan manfaat dan cara-cara pengolahan kerupuk dengan

bahan organik dengan menggunakan bahan baku yang mudah didapatkan yang sudah di tanam di pekarangan rumah seperti kunyit, daun suji, dan lain-lainnya. Para peserta pelatihan terlihat antusias mengikuti setiap acara pelatihan yang dilakukan. Secara garis besar hasil / indikator / uraian dari pengabdian masyarakat ini dapat terlihat dari tabel berikut ini:

Tabel 1. Indikator Keberhasilan

Indikator Keberhasilan	Uraian	Pelaksanaan
1. Ada perbaikan inovasi kemasan dengan adanya merek produk Kerupuk Gondosuli: Kerupuk Melar Gondosuli, Logo, dan disain kemasan	<ul style="list-style-type: none"> - FGD identifikasi potensi KWT - Sosialisasi kemasan Kerupuk yang menarik dengan merek dagang, memberikan informasi bahan baku produk, halal, masa kedaluwarsa) - Solusi untuk 	<ul style="list-style-type: none"> - Sosialisasi diadakan tanggal 25 Mei 2022, dengan Jumlah peserta 14 orang para pengrajin UMKM kerupuk Gondosuli
2.		

	mengin dari bahan baku minyak goreng mahal dengan memas rkan kerupuk mentah	
3. 2. Ada peserta pelaku UMKM yang memproduksi Kerupuk dengan bahan organik	- Pendampingan dan pelatihan perasa dan pewarna alami/ organic yang mudah didapatkan di pekarangan rumah	- Pendampingan diadakan pada tanggal 26 September 2022, dengan Jumlah peserta 30 orang

Pada saat pendampingan dan sosialisasi para peserta pelatihan dan pendampingan dilatih untuk dapat membuat pewarna alami seperti dari kunyit, daun suji, kulit buah naga dan lain-lain. Peserta pelatihan juga dipahamkan bahwa salah satu hal yang dapat menarik perhatian konsumen terhadap produk-produk olahan kerupuk Gondosuli adalah kemasan yang menarik yang tercantum merek produknya, serta berbahan baku organik, yang mudah

didapatkan. Sedangkan solusi untuk mendapatkan penjualan yang maksimal karena harga minyak pasca pandemi mengalami kenaikan, yaitu dengan menjual produk kerupuk mentah. Pemasaran dari olahan Kerupuk Gondosuli menjadi mudah di cari oleh masyarakat, karena juga sudah ada di google map untuk lokasi para pengkrajin UMKM Kerupuk Gondosuli Bantul.

Adapun upaya yang dilakukan adalah

1. Berdiskusi dengan pengelola UMKM kerupuk Gondosuli sebagai penajakan awal



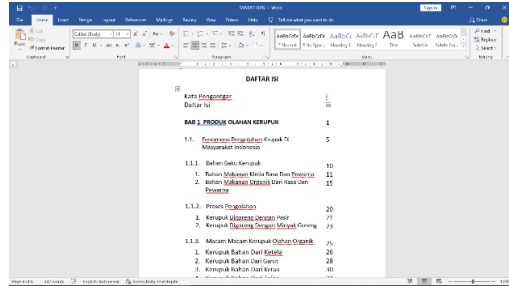
2. Kunjungan ke lokasi dalam rangka berdiskusi dengan kepala Dukuh, pengelola UMKM kerupuk Gondosuli, serta beberapa warga Gondosuli yang menjadi karyawan UMKM.



3. Membuat brand name kerupuk Gondosuli, kemudian disepakati Namanya adalah **Kerupuk “Melar” Gondosuli**. Nama ini mengandung filosofi melar rejekinya, melar semangatnya, melar pula ibadahnya.



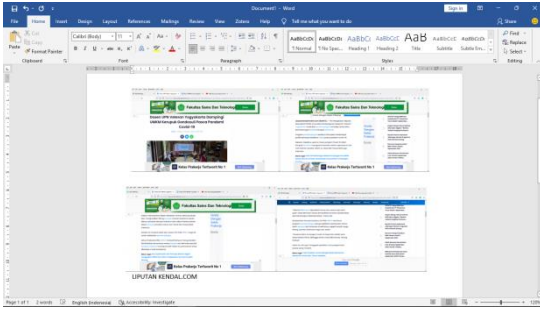
4. Membuat Logo UMKM Kerupuk “Melar” Gondosuli
5. Membuat cap atau stempel UMKM kerupuk “Melar” Gondosuli yang diambil dari logo UMKM kerupuk “Melar” Gondosuli itu sendiri.
6. Membuat buku ber ISBN Produk Olahan Kerupuk Organik sebagai bentuk publikasi



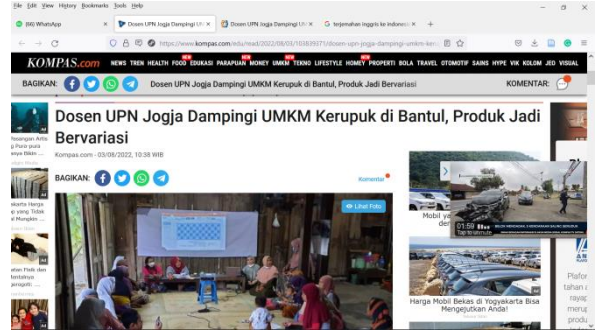
7. Mengadakan Pelatihan bersama Tim Pelatih dan Narasumber, diikuti oleh Pengelola UMKM dan peserta Ibu Ibu PKK Dusun Gondosuli.



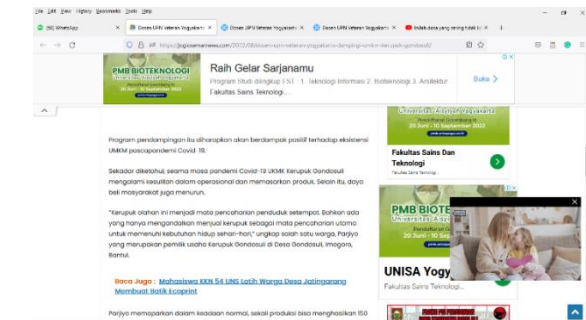
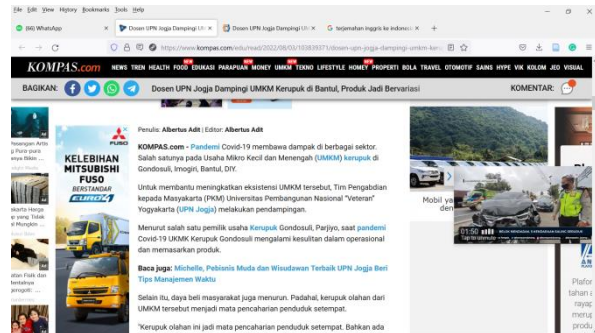
8. Rilis dimuat di media <https://www.liputankendalterkini.com/nasional/pr-3614041836/dosen-upn-veteran-yogyakarta-dampingi-umkm-kerupuk-gondosuli-pasca-pandemi-covid-19>



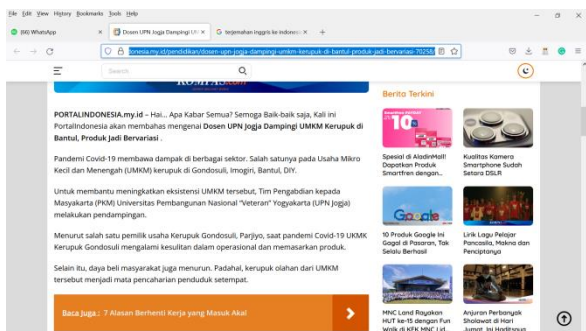
<https://joglosemarnews.com/2022/08/dosen-upn-veteran-yogyakarta-dampingi-umkm-kerupuk-gondosuli/>



<https://www.kompas.com/edu/read/2022/08/03/103839371/dosen-upn-jogja-dampingi-umkm-kerupuk-di-bantu-produk-jadi-bervariasi>



<https://portalindonesia.my.id/pendidikan/dosen-upn-jogja-dampingi-umkm-kerupuk-di-bantu-produk-jadi-bervariasi-70258/>



9. Membuat HKI



PENUTUP
Simpulan

Pengabdian masyarakat dengan mengacu pada permasalahan pasca

pandemi dengan meningkatnya harga-harga bahan baku pembuatan Kerupuk terutama, minyak goreng, serta bagaimana memproduksi kerupuk inovatif dan sehat. Pada pengabdian masyarakat ini telah memberikan beberapa pemecahan persoalan mitra. Diantaranya dengan mengadakan sosialisasi produk organik untuk pewarna alam. Serta melakukan pelatihan inovasi produk dengan kemasan ada mereknya, serta memasarkan kerupuk tidak hanya yang sudah matang tetapi yang mentah juga bisa dijual dan dipasarkan, untuk menjadi solusi harga minyak yang cukup tinggi di pasca pandemi. Hasil pengabdian ini konsisten dengan hasil pengabdian Senjawati dkk. (2022) dan Soeprapto dkk. (2022) bahwa inovasi adalah aspek penting dalam pemberdayaan masyarakat.

Saran

Untuk mendukung keberlanjutan dari program pengabdian masyarakat ini, perlu secara rutin diadakan sosialisasi terkait inovasi-inovasi produk kerupuk, yang tidak hanya dari bahan baku organik saja (perasa dan pewarna), tetapi bisa juga dengan inovasi bentuk olahan kerupuk yang baru atau berbeda dengan sebelumnya.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta, Indonesia yang telah memberikan dukungan dana untuk pengabdian ini. Ucapan terima kasih penulis haturkan pula kepada para pelaku UMKM Kerupuk Gondosuli, Bantul, Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Azkiya, B. T. (2021). *Menelusuri Sejarah Kerupuk di Indonesia, Rambak Jadi Pelopornya*. kumparan. <https://kumparan.com/kumparanfood/menelusuri-sejarah-kerupuk-di-indonesia-rambak-jadi-pelopornya-1vPA2NT96BC>
- Herlambang, A., Asmawati, E., & Haryono, Y. 2018. Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo (Implementation of Good Food Production Method for Kerupuk Household Industry in Sidoarjo). *Agro Kreat*, 4, 31-7.
- Julianty, Sita Ayunda., Kusdiby, L., Amalia, F. A., Analisa Persepsi Perilaku Generasi Z Indonesia terhadap Konsumsi Produk Makanan Organik, Prosiding The

- 12th Industrial Research Workshop and National Seminar Bandung, 4-5 Agustus 2021
- Kristinae, V., & Sahay, M. 2019. Pengaruh social media, learning orientation dan market orientation terhadap marketing capabilities UKM kerupuk ikan saluang di Kalimantan Tengah. *Media Bina Ilmiah*, 14(2), 1959-1966.
- Lukman. (2020). *Dari mana asal-usul kerupuk? Mengapa di Indonesia banyak sekali jenis kerupuk?* Quora. <https://id.quora.com/Dari-mana-asal-usul-kerupuk-Mengapa-di-Indonesia-banyak-sekali-jenis-kerupuk>
- Nurhartadi, E., Muhammad, D. R. A., & Nursiwi, A. 2016. Pemberdayaan UKM Kerupuk Singkong Melalui Diversifikasi Produk. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 4(2).
- Octavia, A., Sriayudha, Y., Widiastuti, F., & Siregar, A. P. 2019. Pendampingan Manajemen Usaha dan Penggunaan Mesin Pengering Kerupuk di UKM Pelayanan Kota Jambi. *Jurnal Inovasi, Teknologi dan Dharma Bagi Masyarakat*, 1(1), 1-8.
- Prasetyawan, Y., Singgih, M. L., Putrianingsih, E., & Ziyad, M. 2014. Peningkatan Produktivitas Usaha Kecil Menengah Kerupuk Udang Melalui Perancangan Pengeringan Dan Pengemasan. *Jurnal metris*, 15(01), 7-14.
- Senjawati, N.D., Herastuti, H., Pratiwi, L.F.L. (2022). PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI MELALUI INOVASI OLAHAN PRODUK UNGGULAN LOKAL DESA SALAMREJO KABUPATEN KULON PROGO. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 3, No. 1 (2022)
- Soeprapto, A., Indarwanta, D., Sadeli, S., Mulyanto, I.H., Susanta, S., Rahmawati K. (2022). PEMBERDAYAAN IRT PRODUSEN TAHU DI SUDAGARAN, KOTA YOGYAKARTA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 3, No. 1 (2022)
- Sudaryati, D., Heriningsih, S., & Fitriyani, L. Y. 2020. Analysis of Village Potential Through the Establishment of Village Owned Enterprises (BUMDesa) in Bantul Regency. In *Proceeding of LPPM UPN "Veteran" Yogyakarta Conference Series 2020–Economic*

and Business Series (Vol. 1, No. 1, pp. 284-292).

Sugiyanto, S., & Trisnowati, J. 2018. Rancang Bangun Mesin Perajang Kerupuk Jengkol untuk Meningkatkan Pendapatan UKM. *Jurnal Engine: Energi, Manufaktur, dan Material*, 2(2), 25-30.

Suhendar, D., & Suhardi, D. 2018. Optimalisasi Pengelolaan Usaha

Kecil Menengah (UKM) Kerupuk Dorokdok Desa Cibingbin Kecamatan Cibingbin, Kabupaten Kuningan. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(02).