

## PENGUATAN USAHA PRODUKSI KERUPUK UDANG DI MOROREJO KENDAL MELALUI PERBAIKAN DESAIN LABEL DAN PELATIHAN PENGEMASAN PRODUK PANGAN

**Laeli Kurniasari<sup>1\*</sup>, Darmanto<sup>2</sup>, Mustaghfirin<sup>3</sup>, Indah Hartati<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim  
Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang

<sup>2</sup> Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim  
Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang

<sup>3</sup> Jurusan Teknik Informatika, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim  
Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang

<sup>4</sup> Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim  
Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang

\*Email: [laelikurniasari@unwahas.ac.id](mailto:laelikurniasari@unwahas.ac.id)

### Abstrak

*Salah satu usaha kecil yang dikembangkan oleh warga Desa Mororejo Kecamatan Kaliwungu, Kabupaten Kendal adalah usaha produksi kerupuk udang. Salah satu aspek usaha produksi kerupuk udang yang masih perlu ditingkatkan adalah desain label dan kemasan produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan wawasan pelaku usaha produksi kerupuk udang serta mengembangkan desain label dan kemasan produk kerupuk udang. Kegiatan dilakukan melalui penyuluhan, pelatihan dan pembuatan label kemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan wawasan pelaku usaha produksi kerupuk udang serta menghasilkan desain dan label kemasan produk kerupuk udang.*

**Kata kunci:** kerupuk udang, Mororejo, Kendal, label, kemasan

### PENDAHULUAN

Kecamatan Kaliwungu merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Kendal, Propinsi Jawa Tengah. Luas wilayah kecamatan ini mencapai 47,73 km<sup>2</sup> dengan batas utara adalah Laut Jawa, batas selatan adalah Kecamatan Kaliwungu Selatan, batas timur adalah Kota Semarang dan batas barat adalah Kecamatan Brangsong (Website Pemkab Kendal, 2016). Kecamatan Kaliwungu secara umum terletak di dataran rendah, dengan ketinggian tanah 4,5 meter dpl. Mengingat wilayahnya yang dekat dengan laut, maka peruntukan lahan terbesar di kecamatan ini adalah untuk lahan tambak dan kolam, yakni sebesar 31,38% (BPS Kab Kendal, 2011).

Mororejo merupakan salah satu desa di Kecamatan Kaliwungu yang terletak di bagian utara. Desa ini memiliki luas wilayah terbesar (30,07%) dibandingkan dengan 8 desa lain yang ada di Kecamatan Kaliwungu. Secara umum lahan di Desa Mororejo juga lebih banyak digunakan untuk tambak, meskipun ada juga areal persawahan. Adanya lahan tambak secara otomatis memberikan dampak terhadap perekonomian warga Desa Mororejo. Usaha kecil menengah yang muncul di desa ini mengarah pada bidang perikanan atau pemanfaatan produk-produk tambak dan perikanan. Salah satu usaha kecil yang dikembangkan oleh warga Desa Mororejo adalah usaha produksi kerupuk udang.

Ibu Ismawati dan Ibu Munjiah merupakan dua produsen kerupuk udang yang ada di Desa Mororejo. Kedua mitra memproduksi kerupuk udang sebagai salah satu cara untuk mendapatkan penghasilan bagi keluarga. Usaha kerupuk ini merupakan usaha mikro yang dikerjakan oleh kedua mitra dengan dibantu beberapa anggota keluarga yang lain. Munculnya ide produksi kerupuk udang di daerah ini tidak terlepas dari banyaknya produk tambak dan perikanan yang ada di desa tersebut, khususnya produk udang. Dengan demikian, bahan baku udang dapat diperoleh dengan mudah. Ibu Ismawati dan Ibu Munjiah biasanya memperoleh udang untuk bahan baku kerupuk dari pengepul hasil tambak yang ada disekitar rumah.

Bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi kerupuk udang kedua mitra adalah tepung tapioka, udang dan bumbu-bumbu berupa bawang putih, garam dan penyedap rasa. Secara umum bahan-bahan

tersebut dapat diperoleh dengan mudah di daerah ini. Bahkan untuk bahan baku udang, mitra dapat selalu memperoleh udang segar dari para pengepul. Ibu Ismawati dan Ibu Munjiah biasa memproduksi kerupuk udang sebanyak kurang lebih 50 kg/hari. Salah satu aspek usaha produksi kerupuk udang yang masih perlu ditingkatkan adalah desain label dan kemasan produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan wawasan pelaku usaha produksi kerupuk udang serta mengembangkan desain label dan kemasan produk kerupuk udang.

## **METODE**

Kegiatan dilaksanakan oleh tim dengan melakukan komunikasi langsung melalui pelatihan. Kegiatan diawali dengan penyampaian informasi tentang pentingnya pengemasan untuk produk pangan serta hubungan antara pengemasan dengan pemasaran. Setelah itu, tim bersama mitra berdiskusi dan merancang desain kemasan yang akan dibuat. Tentu saja dalam perancangan desain kemasan ini beberapa hal harus dipertimbangkan seperti aturan pengemasan untuk produk makanan dan harga kemasan. Tim juga meminta mitra untuk mencari informasi mengenai desain kemasan untuk produk sejenis yang telah ada di pasaran. Selanjutnya mitra dapat menentukan sendiri merk dan desain kemasan. Setelah desain kemasan dibuat, maka tahap selanjutnya adalah pelatihan perbaikan pengemasan dengan menggunakan alat press. Tim mengawali dengan memberikan contoh pengemasan menggunakan alat press dan selanjutnya alat akan diserahkan kepada mitra untuk bisa digunakan. Diskusi dan pelatihan pengemasan dilakukan 3x tatap muka, masing-masing selama 2-3 jam.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Proses produksi kerupuk udang dimulai dengan penghalusan dan perebusan udang. Untuk setiap 50 kg tepung tapioka, maka udang yang digunakan sebanyak 5 kg. Udang halus direbus dengan air sampai mendidih. Kedalam air ini juga ditambahkan bumbu yaitu bawang putih, garam dan penyedap rasa. Untuk 50 kg tepung tapioka, bawang putih yang dibutuhkan sekitar 0,5 kg, garam 100 gr dan penyedap rasa 2 sendok makan. Proses selanjutnya adalah pengadukan tepung dengan air rebusan udang sampai dihasilkan adonan yang kalis. Proses ini dilakukan secara manual dan cukup membutuhkan tenaga, sehingga dalam satu kali pengadukan, hanya 5 kg tepung yang ditambahkan. Dengan demikian, untuk 50 kg tepung tapioka perhari maka mitra melakukan pengadukan sebanyak 10 kali. Pengadukan tepung harus dilakukan dengan cermat untuk memastikan bahwa adonan yang dihasilkan bercampur merata dan ulet. Jumlah air yang ditambahkan juga harus diperhatikan. Penambahan air yang terlalu banyak dapat berakibat hasil adonan menjadi sulit dibentuk. Setelah selesai diaduk, adonan yang telah kalis dibentuk memanjang seperti lontong. Adonan selanjutnya siap untuk direbus. Air yang digunakan untuk merebus harus sudah dalam kondisi mendidih. Proses perebusan berlangsung kurang lebih 1 jam. Dalam perebusan ini adonan perlu dibolak balik untuk mendapatkan tingkat kematangan yang sama di semua bagian. Adonan hasil rebusan kemudian ditiriskan dan diangin-anginkan. Proses ini dilakukan mitra dengan meletakkan adonan yang telah direbus diatas nampan (bhs jawa:tampah) di dalam ruangan yang mempunyai sirkulasi udara baik. Tahap ini cukup tergantung juga dengan kondisi udara sekitar, namun biasanya memakan waktu sekitar 1 hari untuk memastikan bahwa bahan telah kering.



Gambar 1. Pengemasan kerupuk

Setelah kering maka bahan siap untuk diiris/dirajang. Irisan kerupuk selanjutnya siap dikeringkan. Proses pengeringan dilakukan kedua mitra dengan menjemur kerupuk dibawah sinar

matahari langsung. Apabila sinar matahari sedang terik, maka penjemuran cukup dilakukan dari pagi sampai sekitar jam 14.00. Namun bila sinar matahari kurang terik, maka penjemuran dilanjutkan keesokan harinya. Penjemuran ini dilakukan sampai kerupuk benar-benar kering untuk memastikan bahwa produk akan awet dan tidak mudah ditumbuhi jamur. Produk kerupuk selanjutnya ditampung dalam wadah sebelum dikemas. Baik Ibu Ismawati maupun Ibu Munjiah biasanya mengemas produk dengan ukuran berat 0,5 dan 1 kg. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik putih tipis biasa tanpa merk dan identitas produsen. Kedua mitra selama ini belum memahami pentingnya pengemasan baik dari sisi higienitas produk maupun untuk kepentingan pemasaran. Setelah dikemas, pada prinsipnya produk telah siap dipasarkan oleh kedua mitra. Gambar 1 menunjukkan pengemasan kerupuk yang selama ini dilakukan oleh mitra.

Penggunaan kemasan seperti ini sebenarnya kurang menguntungkan baik dari sisi higienitas produk maupun untuk kepentingan pemasaran. Terlebih ujung plastik pengemas hanya diikat simpul biasa saja. Meskipun kerupuk mentah ini secara alami cukup awet karena proses pengeringan, namun untuk memastikan kebersihan produk serta mencegah kontaminasi dengan udara luar, maka produk seharusnya dikemas dalam plastik tertutup rapat. Namun dengan alasan kemudahan dan kepraktisan, maka pengemasan manual dengan plastik putih tipis biasa masih dilakukan oleh mitra. Mitra belum memahami sepenuhnya tentang aspek kebersihan dan higienitas produk pangan.



Gambar 2. Pelatihan pengemasan

Penguatan usaha produksi kerupuk udang telah dilakukan melalui pelatihan dan penyuluhan mengenai pengemasan produk pangan serta pembuatan desain label kemasan produk. Proses perbaikan pengemasan diawali dengan pelatihan tentang pengemasan. Mitra diberikan informasi tentang pentingnya pengemasan yang higienis dan juga menarik. Hal ini tentunya berkaitan dengan higienitas produk pangan dan untuk keperluan pemasaran. Mitra juga diberikan informasi berbagai alternatif bahan pengemasan kerupuk. Selain itu, mitra juga mendapat informasi tentang pentingnya merk untuk pengenalan produk dilapangan. Pengemasan yang selama ini dilakukan mitra belum mempertimbangkan hal tersebut. Oleh karena itu pelatihan ini dirasa sangat bermanfaat oleh mitra. Tim memberikan bantuan berupa sealer press dan plastik kemasan standar untuk bahan pelatihan mengemas kerupuk. Pengemasan dengan cara ini dirasa cukup mudah dan sederhana, namun tetap memberikan hasil yang bersih dan menarik. Saat pelatihan mitra langsung mencoba menggunakan alat untuk mengemas kerupuk (Gambar 2).

Langkah selanjutnya adalah tim bersama-sama dengan mitra mendesain merk dan label kemasan kerupuk. Mitra berperan memberikan nama merk dan berat kemasan serta jenis label kemasan yang akan digunakan. Tim membantu dalam pembuatan desain label kemasan dengan mengacu pada aturan yang berlaku. Dalam rangka pengurusan PIRT, disyaratkan bahwa label yang baik harus memuat informasi terkait: nama merk dagang, alamat produsen, komposisi, berat netto kemasan, tanggal kadaluarsa, No PIRT, dan kode produksi. Mitra juga memberikan masukan terkait desain yang sudah ada. Saat ini telah disepakati label kemasan untuk kedua mitra (Gambar 3).



Gambar 3. Label kemasan kerupuk udang

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan wawasan pelaku usaha produksi kerupuk udang serta menghasilkan desain dan label kemasan produk kerupuk udang. Perbaikan pengemasan dan penambahan label kemasan akan meningkatkan higienitas produk serta berpotensi menunjang pemasaran produk.

### Saran

Mitra dan juga produsen kerupuk yang lain di Desa Mororejo masih perlu mendapatkan pendampingan dan penyuluhan yang intensif agar dapat mengembangkan usahanya sehingga menjadi lebih baik dan berkembang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kendal, 2012, Kecamatan Kaliwungu Dalam Angka Tahun 2011, BPS Kabupaten Kendal  
 Website Pemerintah Kabupaten Kendal, 2016, Profil Kecamatan Kaliwungu, [www.kendalkab.go.id](http://www.kendalkab.go.id), diakses tanggal 8 Mei 2016