

e-ISSN3025-8030 : p-ISSN3025-6267



Vol. 2, No. 2, Tahun 2024

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



ampoen@serambimekkah.ac.id

Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian
Orientasi Masyarakat**

JURNAL AMPOEN

Vol. 2, No. 2, Tahun 2024

Halaman: 747-758

MENGEKSPLORASI POTENSI PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK OLAHAN DI DESA KETANGGUHAN, KECAMATAN SURO MAKMUR, KABUPATEN ACEH SINGKIL

**Riski Asriandi, Meilanie, Miska Amelia, Yuza Husran, Hera Yuliana,
Cut Resmi Deka, Siti Mauwaddah, Fantashir**

Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh, Indonesia

Artikel di Jurnal AMPOEN

Tersedia di : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2319>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Asriandi, R., Meilanie, M., Amelia, M., Husran, Y., Yuliana, H., Deka, C. R.,
Mauwaddah, S., & Fantashir, F. (2024). MENGEKSPLORASI POTENSI
PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK OLAHAN DI DESA KETANGGUHAN,
KECAMATAN SURO MAKMUR, KABUPATEN ACEH SINGKIL. *Jurnal Akselerasi
Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal
Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 747-758.
<https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2319>

Lainnya Kunjungi : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (Jurnal AMPOEN):
*Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*** dengan Visi “*Berdaya melalui Abdi, Merdeka dalam
Publikasi*” sebagai platform bagi para pengabdian, peneliti, praktisi, dan akademisi untuk berbagi
pengetahuan, pengalaman, dan hasil layanan yang berkontribusi terhadap pengembangan
masyarakat di Indonesia. Berisi hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan
masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, ekonomi, agama,
teknik, teknologi, pertanian, sosial humaniora, komputer, kesehatan dan lain sebagainya.

Semua artikel yang diterbitkan dalam jurnal ini dilindungi oleh hak cipta dan dilisensikan di
bawah Lisensi Creative Commons 4.0 International License (CC-BY-SA) atau lisensi yang setara
sebagai lisensi optimal untuk publikasi, distribusi, penggunaan, dan penggunaan ulang karya
ilmiah.





MENGEKSPLORASI POTENSI PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK OLAHAN DI DESA KETANGGUHAN, KECAMATAN SURO MAKMUR, KABUPATEN ACEH SINGKIL

**Riski Asriandi¹, Meilanie²,
Miska Amelia³, Yuza
Husran⁴, Hera Yuliana⁵, Cut
Resmi Deka⁶, Siti
Mauwaddah⁷, Fantashir⁸**

^{1,2}Program Studi Manajemen,
Universitas Teuku Umar

^{3,8}Program Studi Agribisnis,
Universitas Teuku Umar

⁴Program Studi Teknik Mesin,
Universitas Teuku Umar

⁵Program Studi Teknik Industri,
Universitas Teuku Umar

⁶Program Studi Ilmu Hukum,
Universitas Teuku Umar

⁷Program Studi Sosiologi,
Universitas Teuku Umar

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menggali potensi dan strategi pengembangan usaha keripik olahan di Desa Ketangguhan, Kecamatan Suro Makmur, Kabupaten Aceh Singkil. Pengabdian kepada masyarakat ini mengidentifikasi aspek-aspek penting dalam proses produksi, tantangan yang dihadapi, dan strategi yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi operasional. Metode pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif berdasarkan fenomena sosial. Populasi dalam pengabdian kepada masyarakat ini meliputi seluruh individu dan badan usaha yang terkait dengan usaha keripik olahan di Desa Ketangguhan, Kecamatan Suro Makmur, Kabupaten Aceh Singkil. Populasi utama terdiri dari beberapa kelompok kunci, yaitu pertama, pemilik usaha keripik yang merupakan individu yang memiliki dan mengelola usaha pembuatan keripik olahan di desa tersebut. Kedua, pengolah keripik, yaitu pekerja atau buruh yang terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan. Sampel untuk pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan teknik purposive sampling, di mana pemilik usaha keripik akan menjadi fokus utama sebanyak 5-7 pemilik usaha keripik yang mewakili berbagai skala usaha, dari usaha mikro hingga usaha kecil dan menengah, akan dipilih untuk memberikan perspektif yang bervariasi tentang tantangan dan peluang dalam industri keripik olahan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara mendalam dengan pemilik usaha dan pengolah keripik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi keripik pada umumnya masih menggunakan teknik tradisional, keterbatasan peralatan, dan praktik pengemasan yang belum memadai. Keterbatasan peralatan modern dan praktik pengemasan yang belum optimal berdampak pada kualitas produk dan efisiensi produksi. Penerapan teknologi modern, pelatihan teknis yang berkelanjutan, serta peningkatan strategi pemasaran dan pengemasan diidentifikasi sebagai langkah penting untuk meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pasar. Dengan mengadopsi rekomendasi tersebut, usaha keripik di Desa Ketangguhan dapat meningkatkan daya saingnya di pasar dan berkontribusi terhadap kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Pengabdian masyarakat ini memberikan dasar untuk mengembangkan strategi yang lebih efektif dan pemahaman yang lebih baik tentang tantangan dan peluang dalam industri olahan keripik di desa tersebut.

Kata Kunci: Potensi, Strategi Pengembangan Usaha Keripik.



*** Email Korespodensi:**

asir8894@gmail.com

Riwayat Artikel

Penyerahan : 01/11/2024
Diterima : 02/11/2024
Diterbitkan : 03/11/2024

Abstract

This community service aims to explore the potential and development strategies for processed chips businesses in Ketanggahan Village, Suro Makmur District, Aceh Singkil Regency. This community service identifies important aspects in the production process, challenges faced, and strategies needed to improve operational quality and efficiency. This community service method uses a descriptive qualitative approach based on social phenomena. The population in this community service includes all individuals and entities related to the processed chips business in Ketanggahan Village, Suro Makmur District, Aceh Singkil Regency. The main population consists of several key groups: first, chip business owners who are individuals who own and manage processed chips manufacturing businesses in the village. Second, chip processors, namely workers or labor who are directly involved in the production process, from processing raw materials to packaging. The sample for this community service uses a purposive sampling technique, where chip business owners will be the main focus as many as 5-7 chip business owners representing various business scales, from micro businesses to small and medium businesses, will be selected to provide varying perspectives on the challenges and opportunities in the processed chips industry. The collection methods used include in-depth interviews with business owners and chip processors. The findings show that the chip production process generally still uses traditional techniques, with limited equipment and inadequate packaging practices. The limitations in modern equipment and suboptimal packaging practices have an impact on product quality and production efficiency. The application of modern technology, ongoing technical training, and improving marketing and packaging strategies are identified as important steps to improve product quality and expand market reach. By adopting these recommendations, the chip business in Ketanggahan Village can increase its competitiveness in the market and contribute to the economic welfare of the local community. This community service provides a basis for developing more effective strategies and a better understanding of the challenges and opportunities in the processed chip industry in the village.

Keywords: Potential, Chip Business Development Strategy.

PENDAHULUAN

Desa Ketanggahan, Kecamatan Suro Makmur, Kabupaten Aceh Singkil merupakan salah satu desa di Provinsi Aceh yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha keripik olahan. Keripik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang populer di Indonesia dan memiliki pangsa pasar yang cukup besar. Keripik olahan yang berasal dari berbagai bahan baku lokal seperti umbi-umbian, sayuran, dan buah-buahan dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat desa.

Usaha keripik olahan di Desa Ketanggahan telah lama dijalankan oleh sebagian masyarakat, namun perkembangannya belum optimal. Selain itu adanya tradisi kuliner yang kaya serta pengetahuan lokal mengenai pengolahan bahan pangan merupakan aset penting yang memberikan keunggulan kompetitif bagi produk keripik olahan di Desa Ketanggahan. Tradisi ini tidak hanya mencerminkan warisan budaya yang berharga tetapi juga menyediakan keterampilan dan teknik pengolahan yang telah teruji oleh waktu, menjadikan produk keripik lebih autentik dan berkualitas. Untuk memanfaatkan keunggulan ini secara maksimal, strategi pengembangan usaha perlu melibatkan beberapa langkah kunci, seperti pelatihan teknis yang intensif harus dilakukan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan dan pengemasan keripik. Pelatihan ini bertujuan untuk memastikan produk akhir tidak hanya memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan, tetapi juga meningkatkan efisiensi proses produksi. Selain itu, perlunya perluasan jaringan distribusi harus menjadi fokus utama dengan memanfaatkan pemasaran digital dan menjalin kemitraan dengan pengecer lokal serta regional. Strategi ini akan memperluas jangkauan pasar, memungkinkan produk keripik olahan menjangkau konsumen yang lebih luas dan meningkatkan visibilitas di pasar yang kompetitif. terakhir, adanya penguatan merek dan pemasaran harus diarahkan pada penekanan keunikan serta kualitas produk keripik. Hal ini meliputi pengembangan identitas merek yang kuat dan penciptaan inovasi produk yang sesuai dengan tren konsumen saat ini, sehingga produk keripik dapat

berdiri menonjol di pasar. Implementasi strategi-strategi ini tidak hanya akan meningkatkan daya saing produk keripik olahan tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa secara keseluruhan.

Namun pada kenyataannya pengembangan usaha keripik olahan di Desa Ketanggahan, Kecamatan Suro Makmur, Kabupaten Aceh Singkil, menghadapi beberapa permasalahan signifikan yang menghambat potensi ekonominya seperti, keterbatasan keterampilan teknis dalam pengolahan dan pengemasan mengakibatkan kualitas produk yang tidak konsisten. kemudian, adanya masalah dalam akses distribusi dan pemasaran membatasi jangkauan pasar produk keripik, menghambat ekspansi ke wilayah yang lebih luas.

Selain itu, kurangnya penguatan merek dan strategi pemasaran yang efektif membuat produk sulit bersaing di pasar yang kompetitif serta stagnasi dalam inovasi produk mengurangi daya tarik bagi konsumen yang mencari variasi. Standar kualitas yang tidak konsisten dan dampak lingkungan dari proses produksi turut memperburuk situasi. Untuk mengatasi permasalahan ini memerlukan pelatihan teknis, pengembangan jaringan distribusi, strategi pemasaran yang kuat, inovasi produk, dan penerapan standar kualitas serta praktik lingkungan yang berkelanjutan.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep Usaha Keripik Olahan

Konsep usaha keripik olahan merupakan aspek penting dalam kajian industri pengolahan pangan dan pemasaran produk lokal. Menurut pengabdian yang dilakukan oleh Kusuma et al. (2021), usaha keripik olahan melibatkan proses transformasi bahan baku, seperti umbi-umbian dan buah-buahan, menjadi produk camilan yang memiliki daya tarik konsumen melalui teknik penggorengan atau pemanggangan. Proses ini tidak hanya mempengaruhi kualitas organoleptik produk, tetapi juga memiliki implikasi pada nilai gizi dan keamanan pangan. Studi oleh Aditya dan Sari

(2020) menunjukkan bahwa keberhasilan usaha keripik olahan sangat bergantung pada keterampilan teknis dalam pengolahan, kualitas bahan baku, serta strategi pemasaran yang efektif. Selain itu, pengembangan produk yang berkelanjutan juga memerlukan inovasi dalam resep dan teknik pengolahan untuk memenuhi selera pasar yang dinamis (Wahyuni, 2022). Penguatan merek dan strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media digital dan kemitraan dengan pengecer, turut berperan dalam meningkatkan daya saing produk di pasar global (Putri & Rahmawati, 2019). Selain aspek teknis dan pemasaran, faktor lingkungan, seperti pengelolaan limbah dan penggunaan kemasan ramah lingkungan, juga menjadi pertimbangan penting dalam mengelola usaha keripik olahan yang berkelanjutan (Haris & Nugroho, 2021).

Potensi Pengembangan Usaha Keripik Olahan

Potensi pengembangan usaha keripik olahan menawarkan peluang signifikan untuk pertumbuhan ekonomi, terutama di daerah dengan sumber daya alam melimpah. Dengan ketersediaan bahan baku seperti umbi-umbian, buah-buahan, dan sayuran yang berkualitas, produk keripik dapat diolah menjadi camilan yang menarik dan bernilai tambah tinggi (Kusuma et al., 2021). Potensi ini semakin diperkuat oleh tren konsumen yang meningkat terhadap makanan ringan yang praktis dan inovatif, yang menciptakan pasar yang berkembang untuk produk-produk keripik olahan (Aditya & Sari, 2020). Selain itu, pengembangan teknologi pengolahan yang lebih efisien dan ramah lingkungan, serta inovasi dalam rasa dan kemasan, dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperluas jangkauan pasar (Wahyuni, 2022). Strategi penguatan merek dan pemasaran yang efektif, bersama dengan pemanfaatan saluran distribusi modern seperti e-commerce dan kemitraan dengan pengecer, juga berperan penting dalam memperluas akses pasar dan meningkatkan visibilitas produk (Putri & Rahmawati, 2019). Dengan memanfaatkan potensi ini, usaha keripik olahan tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan pasar

yang terus berkembang tetapi juga memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat lokal (Haris & Nugroho, 2021).

Strategi Pengembangan Usaha Keripik Olahan

Menurut Sari et al., (2022) Strategi pengembangan usaha keripik olahan melibatkan berbagai pendekatan untuk mengoptimalkan produksi, distribusi, dan pemasaran produk guna memenuhi tuntutan pasar yang dinamis. Pelatihan teknis dan peningkatan keterampilan dalam pengolahan dan pengemasan sangat penting untuk memastikan kualitas produk yang konsisten dan memenuhi standar keamanan pangan (Susanto & Wulandari, 2024).

Menurut Sari et al., (2022) Strategi pengembangan usaha keripik olahan ada beberapa pendekatan yang harus dijalankan antara lain sebagai berikut:

1. Pengembangan jaringan distribusi yang luas melalui pemanfaatan teknologi digital, seperti e-commerce, dan kemitraan dengan pengecer lokal serta regional, dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan aksesibilitas produk.
2. Penguatan merek dengan fokus pada keunikan produk dan inovasi dalam pemasaran, seperti peluncuran varian rasa baru dan kemasan yang menarik, berperan penting dalam meningkatkan daya tarik produk di pasar yang kompetitif.
3. Penerapan praktik keberlanjutan, termasuk pengelolaan limbah dan penggunaan kemasan ramah lingkungan, tidak hanya mendukung keberlangsungan lingkungan tetapi juga dapat meningkatkan citra merek di mata konsumen.
4. Analisis pasar dan riset konsumen untuk memahami preferensi dan tren terbaru sangat krusial dalam merancang strategi inovatif dan relevan. Dengan mengintegrasikan strategi-strategi ini, usaha keripik olahan dapat memaksimalkan potensi pasar dan mencapai keberhasilan jangka panjang.

METODE PENGABDIAN

Desain

Pendekatan pengabdian kualitatif adalah metode yang digunakan untuk memahami fenomena sosial melalui pengumpulan dan analisis data non-numerik, seperti wawancara, observasi, dan analisis dokumen. Pendekatan ini fokus pada penggambaran dan interpretasi pengalaman serta perspektif individu dalam konteks sosialnya. Pendekatan pengabdian dalam bentuk kualitatif bertujuan untuk menggali kedalaman makna dan nuansa dari fenomena yang diteliti, memungkinkan peneliti untuk memahami bagaimana dan mengapa suatu peristiwa atau proses terjadi dari sudut pandang partisipan (Creswell & Poth, 2018). Berbeda dengan pendekatan kuantitatif yang lebih menekankan pada pengukuran dan generalisasi, pengabdian kualitatif lebih mengutamakan konteks dan kompleksitas dalam data, memberikan wawasan yang mendalam tentang makna dan hubungan sosial (Denzin & Lincoln, 2018). Metode ini sering digunakan dalam studi kasus, etnografi, dan fenomenologi untuk menghasilkan pengetahuan yang kaya dan komprehensif tentang realitas sosial.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam pengabdian ini mencakup seluruh individu dan entitas yang terkait dengan usaha keripik olahan di Desa Ketanggihan, Kecamatan Suro Makmur, Kabupaten Aceh Singkil. Populasi utama terdiri dari beberapa kelompok kunci: pertama, pemilik usaha keripik yang merupakan individu yang memiliki dan mengelola usaha pembuatan keripik olahan di desa tersebut. Kedua, pengolah keripik, yaitu pekerja atau tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan. Terakhir, konsumen, mencakup masyarakat lokal serta pelanggan dari luar desa yang membeli dan mengonsumsi keripik olahan.

Sampel pengabdian akan dipilih menggunakan metode sampling yang dirancang untuk memastikan representativitas dan validitas data yang diperoleh. Metode utama yang akan

digunakan adalah sampling purposive, yaitu pemilihan sampel bertujuan berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan pengabdian. Dalam hal ini, pemilik usaha keripik akan menjadi fokus utama. Sebanyak 5-7 pemilik usaha keripik yang mewakili berbagai skala usaha, mulai dari usaha mikro hingga usaha kecil dan menengah, akan dipilih untuk memberikan perspektif yang bervariasi mengenai tantangan dan peluang dalam industri keripik olahan. Pemilihan sampel ini bertujuan untuk memastikan bahwa data yang dikumpulkan mencerminkan spektrum pengalaman dan kondisi yang ada di lapangan, serta memberikan wawasan yang mendalam dan komprehensif tentang aspek-aspek kunci dari usaha keripik olahan di Desa Ketanggihan.

Sumber Data Dan Teknik Pengumpulan Data

Sumber data dalam pengabdian ini meliputi data primer dan sekunder yang diperoleh dari berbagai metode pengumpulan data. Sumber data primer mencakup wawancara mendalam dan observasi langsung. Wawancara mendalam akan dilakukan dengan pemilik usaha keripik, pengolah keripik, konsumen, dan ahli industri untuk mengumpulkan informasi kualitatif mengenai proses produksi, tantangan, dan persepsi terkait usaha keripik olahan.

Observasi langsung di lokasi produksi akan memberikan wawasan mengenai praktik operasional dan implementasi strategi yang ada. Sumber data sekunder meliputi dokumen-dokumen seperti laporan produksi, data penjualan, dan materi pemasaran yang akan dianalisis untuk mendukung temuan dari data primer dan memberikan konteks tambahan. Teknik-teknik ini dirancang untuk mengumpulkan data yang komprehensif dan relevan, sehingga menghasilkan gambaran yang jelas tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan usaha keripik olahan di Desa Ketanggihan.

Teknik Analisa Data

Dalam pengabdian ini, teknik analisis data akan menerapkan metode triangulasi data untuk memastikan validitas dan akurasi temuan. Triangulasi

data melibatkan penggunaan berbagai sumber, metode, dan perspektif untuk melakukan analisis data secara menyeluruh dan mengurangi kemungkinan bias (Denzin, 2017). Langkah pertama dalam teknik ini adalah triangulasi sumber data, di mana data akan dikumpulkan dari beberapa sumber berbeda, termasuk wawancara mendalam dengan pemilik usaha, pengolah keripik, dan ahli industri; survei kuesioner dengan konsumen; serta observasi langsung di lokasi produksi. Dengan membandingkan dan mengintegrasikan informasi yang diperoleh dari berbagai sumber ini, peneliti dapat memverifikasi konsistensi data dan mengidentifikasi pola-pola yang muncul, yang pada gilirannya memungkinkan penilaian yang lebih akurat dan komprehensif mengenai fenomena yang diteliti (Creswell & Poth, 2018). Pendekatan ini membantu memastikan bahwa hasil pengabdian mencerminkan gambaran yang lebih holistik dan terpercaya mengenai pengembangan usaha keripik olahan di Desa Ketanggihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskriptif Umum Jenis Usaha Keripik Desa Ketanggihan

Jenis Usaha Keripik di desa Ketanggihan berupa keripik singkong. Keripik singkong adalah salah satu jenis produk olahan yang paling umum dan populer di Desa Ketanggihan. Usaha ini berfokus pada pengolahan singkong, sebuah umbi-umbian yang banyak ditemukan di daerah tropis, menjadi camilan renyah yang digemari oleh berbagai kalangan. Proses pembuatan keripik singkong dimulai dengan pemilihan singkong berkualitas tinggi, yang kemudian dikupas dan diiris tipis. Irisan singkong ini digoreng hingga mencapai tekstur yang garing dan krispi, yang menjadi ciri khas dari keripik ini.

Keripik singkong di Desa Ketanggihan umumnya ditawarkan dalam berbagai variasi rasa untuk memenuhi selera konsumen yang beragam. Rasa asin adalah pilihan klasik, di mana keripik diberi garam dan bumbu ringan untuk menciptakan camilan gurih yang cocok sebagai teman minum teh atau kopi. Rasa pedas adalah varian populer lainnya, di mana keripik diberi bumbu cabai atau rempah-rempah yang memberikan sensasi pedas yang menggugah selera. Selain itu, ada juga varian manis, di mana keripik singkong dilapisi dengan gula merah atau sirup yang memberikan rasa manis dan sedikit karamel yang menarik.





Gambar 1. Proses Pembuatan Usaha Kripik

Selain variasi rasa, inovasi dalam kemasan juga menjadi fokus dalam usaha kripik singkong. Pengemasan yang menarik dan praktis, seperti kemasan vakum yang menjaga kerenyahan produk, menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya tarik produk di pasar. Usaha ini seringkali juga menekankan pada aspek kualitas bahan baku dan keamanan produk, dengan melakukan pemeriksaan rutin terhadap bahan baku singkong dan memastikan proses pengolahan yang higienis.



Gambar 2. Produk Kripik

Hasil Wawancara Pemilik Usaha

Hasil wawancara mendalam dengan pemilik usaha kripik di Desa Ketangguhan mengungkapkan berbagai tantangan dan peluang

yang dihadapi dalam menjalankan usaha tersebut. Para pemilik usaha mencatat bahwa salah satu tantangan utama adalah ketersediaan bahan baku yang konsisten, khususnya singkong dan umbi-umbian lain, yang sering kali mengalami fluktuasi harga dan pasokan. Selain itu, keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan yang efisien juga menjadi kendala, mengingat banyak usaha yang masih menggunakan peralatan manual yang mempengaruhi efisiensi dan kualitas produk.

Di sisi lain, wawancara juga mengungkapkan sejumlah peluang yang dapat dimanfaatkan, seperti permintaan pasar yang terus meningkat untuk camilan berbasis umbi-umbian dan buah-buahan, yang membuka peluang untuk ekspansi pasar. Pemilik usaha menyebutkan bahwa mereka telah mengadopsi strategi diversifikasi produk, seperti menawarkan kripik dalam berbagai rasa dan varian, untuk menarik segmen pasar yang lebih luas dan memenuhi preferensi konsumen yang beragam. Selain itu, mereka juga mengidentifikasi kemitraan dengan distributor lokal dan regional sebagai strategi yang efektif dalam meningkatkan jangkauan pasar.

Strategi bisnis yang diterapkan mencakup penerapan standar kualitas yang ketat dalam proses produksi dan pengemasan, serta inovasi dalam pemasaran, seperti penggunaan media sosial untuk promosi dan interaksi langsung dengan pelanggan. Efektivitas strategi ini terlihat pada peningkatan

keberagaman produk dan kepuasan pelanggan, meskipun tantangan terkait dengan pengelolaan rantai pasokan dan kebutuhan akan pelatihan teknis lebih lanjut masih perlu diatasi. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun ada tantangan signifikan, ada juga banyak peluang untuk pertumbuhan dan pengembangan usaha keripik di desa.

Hasil Wawancara Perspektif Pengolah Keripik

Wawancara dengan pengolah keripik di Desa Ketangguhan mengungkapkan berbagai aspek terkait proses pengolahan keripik, termasuk teknik yang digunakan, peralatan yang tersedia, dan kendala operasional yang dihadapi. Proses pengolahan umumnya dimulai dengan pemilihan dan persiapan bahan baku, seperti pematangan tipis singkong atau umbi-umbian lainnya, yang kemudian digoreng hingga garing. Teknik penggorengan yang digunakan seringkali masih tradisional, dengan beberapa usaha bergantung pada wajan besar dan minyak goreng yang dipanaskan secara manual, yang dapat mempengaruhi konsistensi kualitas produk.

Peralatan yang digunakan dalam proses ini bervariasi, dari alat pengiris manual hingga mesin penggoreng sederhana. Kendala operasional utama yang dilaporkan mencakup keterbatasan peralatan modern, yang menyebabkan variasi dalam kualitas produk dan mengurangi efisiensi produksi. Selain itu, pengelolaan kualitas dan pengendalian suhu selama proses penggorengan sering kali menjadi tantangan, terutama dalam usaha yang menggunakan metode pengolahan yang lebih primitif.

Dalam hal keterampilan, pengolah keripik membutuhkan kemampuan khusus dalam memotong bahan baku dengan ukuran yang seragam untuk memastikan kematangan yang merata selama penggorengan. Mereka juga harus memiliki pengetahuan tentang penanganan bahan baku, termasuk teknik pematangan dan pemilihan bahan yang baik. Pelatihan yang diterima umumnya melibatkan pendidikan informal dari sesama pengolah atau pemilik usaha, dengan fokus pada

teknik dasar pengolahan dan pengendalian kualitas. Meskipun beberapa pengolah mengikuti kursus singkat atau pelatihan lokal, akses terhadap pendidikan formal atau pelatihan teknis masih terbatas, sehingga seringkali mengandalkan pengalaman praktis dan bimbingan dari pihak yang lebih berpengalaman. Temuan ini menunjukkan bahwa peningkatan pelatihan teknis dan modernisasi peralatan dapat memberikan dampak positif signifikan pada kualitas dan efisiensi produksi keripik di desa.

Temuan dari Observasi Langsung

Observasi langsung di lokasi produksi keripik di Desa Ketangguhan mengungkapkan beberapa aspek penting terkait proses produksi dan praktik operasional. Dari hasil observasi, terlihat bahwa proses produksi umumnya dimulai dengan pemilihan bahan baku yang cermat, diikuti dengan pengolahan manual seperti pematangan dan pencucian. Teknik penggorengan yang digunakan sebagian besar masih sederhana, menggunakan wajan besar dan minyak goreng yang dipanaskan di atas api terbuka, yang sering memerlukan perhatian konstan untuk menjaga suhu yang konsisten.

Dalam hal praktik pengemasan, produk keripik sering kali dikemas dalam kemasan plastik sederhana yang tidak selalu terlindung dari udara, sehingga dapat mempengaruhi kesegaran dan kerentanan keripik terhadap kelembapan. Observasi juga menunjukkan adanya ketidakteraturan dalam pengemasan, yang kadangkadang menyebabkan masalah dalam mempertahankan kualitas produk selama penyimpanan dan distribusi.

Dari sudut pandang efisiensi operasional, beberapa masalah teridentifikasi terkait dengan keterbatasan peralatan. Peralatan yang digunakan tidak selalu memenuhi standar industri, yang berdampak pada kecepatan produksi dan konsistensi hasil akhir. Di samping itu, praktik higienis yang diterapkan di lokasi produksi menunjukkan variasi, dengan beberapa area yang menunjukkan perlunya perbaikan dalam hal sanitasi untuk memastikan keamanan pangan.

Observasi langsung juga mengungkapkan

bahwa meskipun terdapat beberapa tantangan operasional, banyak usaha di desa yang menunjukkan inovasi lokal dan adaptasi kreatif dalam menghadapi keterbatasan. Misalnya, beberapa pengolah mulai menggunakan metode alternatif untuk meningkatkan efisiensi, seperti pembuatan alat pengiris sederhana dari bahan lokal. Temuan ini menunjukkan adanya potensi untuk modernisasi dan peningkatan praktik produksi, serta perlunya perhatian lebih pada aspek kebersihan dan pengemasan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk keripik di pasar.

Hasil Analisis Triangulasi data

Konsistensi Temuan dari Berbagai Sumber

Triangulasi data dalam pengabdian ini melibatkan perbandingan hasil dari wawancara mendalam, survei dan observasi langsung untuk menilai konsistensi temuan yang diperoleh. Hasil wawancara dengan pemilik usaha dan pengolah keripik menunjukkan tantangan yang serupa terkait dengan ketersediaan bahan baku dan keterbatasan peralatan. Hal ini sejalan dengan temuan dari survei yang mengungkapkan kepuasan konsumen yang dipengaruhi oleh kualitas produk dan konsistensi rasa. Observasi langsung mendukung informasi ini dengan menunjukkan praktik produksi yang sering kali tidak memenuhi standar industri, yang dapat mempengaruhi hasil akhir produk. Konsistensi ini memperkuat keyakinan bahwa data yang diperoleh dari berbagai sumber saling mendukung dan memberikan gambaran yang menyeluruh tentang keadaan usaha keripik di desa.

Validasi dan Interpretasi Data

Validasi data dalam pengabdian ini dilakukan dengan membandingkan temuan dari dua sumber utama: wawancara mendalam, survei kuesioner, dan observasi langsung. Proses validasi ini bertujuan untuk memastikan konsistensi informasi dan mengidentifikasi perbedaan yang signifikan. Hasil dari wawancara dengan pemilik usaha dan pengolah keripik mengungkapkan adanya tantangan utama terkait dengan ketersediaan bahan baku yang tidak konsisten dan keterbatasan

peralatan, yang berdampak pada proses produksi. Temuan ini dipertegas dalam observasi langsung di lokasi produksi. Temuan ini dengan menunjukkan bahwa praktik pengolahan dan pengemasan yang tidak konsisten berkontribusi pada variasi dalam mutu keripik yang dihasilkan.

Dalam interpretasi data, pola yang muncul menunjukkan adanya hubungan langsung antara tantangan operasional dan persepsi kualitas produk. Wawancara mendalam mengungkapkan bahwa pemilik usaha berusaha mengatasi tantangan dengan diversifikasi produk dan strategi pemasaran, yang sejalan dengan data survei yang menunjukkan bahwa konsumen menghargai inovasi produk namun juga mengeluhkan inkonsistensi kualitas. Observasi menambah konteks dengan mengidentifikasi bahwa praktik pengolahan yang tidak standar, seperti penggunaan peralatan tradisional dan metode pengemasan yang kurang efektif, memperburuk masalah kualitas.

Dengan triangulasi data, validitas temuan diperkuat melalui konsistensi informasi dari ketiga sumber, yang menunjukkan bahwa masalah utama terletak pada efisiensi proses produksi dan standar pengemasan. Data juga mengindikasikan bahwa ada potensi untuk perbaikan dalam kualitas produk dengan penerapan teknologi yang lebih modern dan pelatihan tambahan bagi pengolah keripik. Interpretasi hasil menunjukkan bahwa meskipun ada tantangan, perbaikan dalam aspek teknis dan operasional dapat memperbaiki kualitas produk dan kepuasan konsumen secara keseluruhan.

Pembahasan

Analisis Kekuatan dan Kelemahan Usaha Keripik

Analisis kekuatan dan kelemahan usaha keripik di Desa Ketanggihan menunjukkan bahwa kekuatan utama terletak pada potensi bahan baku lokal yang melimpah dan keahlian tradisional dalam pengolahan keripik. Keberagaman rasa dan inovasi produk, seperti varian pedas dan manis, merupakan keunggulan yang dapat menarik berbagai segmen pasar. Namun, kelemahan signifikan yang diidentifikasi mencakup keterbatasan peralatan

produksi, yang mempengaruhi efisiensi dan konsistensi kualitas produk. Selain itu, praktik pengemasan yang tidak memadai juga mengakibatkan masalah dalam menjaga kesegaran dan daya tarik produk. Faktor-faktor ini menghambat kemampuan usaha untuk memenuhi standar pasar dan mempengaruhi kepuasan pelanggan.

Peluang dan Ancaman dalam Pengembangan Usaha

Peluang untuk pengembangan usaha keripik meliputi pertumbuhan permintaan pasar untuk camilan berbasis umbi-umbian dan kemungkinan ekspansi pasar melalui pemasaran digital. Inovasi produk, seperti pengenalan varian rasa baru dan pengembangan produk yang lebih sehat, juga menawarkan potensi besar untuk menarik perhatian konsumen baru. Namun, ancaman yang dihadapi termasuk persaingan ketat dari usaha keripik lain yang mungkin memiliki keunggulan dalam hal teknologi dan pemasaran. Selain itu, perubahan tren konsumen yang cepat memerlukan adaptasi terus-menerus untuk memenuhi preferensi pasar yang dinamis.

SIMPULAN

Berikut ini beberapa kesimpulan dari pengabdian ini antara lain sebagai berikut:

1. Kendala operasional utama yang diidentifikasi meliputi keterbatasan peralatan modern, serta tantangan dalam pengelolaan kualitas dan pengendalian suhu selama proses penggorengan. Pengolah keripik memerlukan keterampilan khusus dalam pemotongan bahan baku secara seragam untuk memastikan kematangan yang merata, serta pengetahuan tentang penanganan bahan baku. Pelatihan yang tersedia umumnya bersifat informal, mengandalkan pendidikan dari sesama pengolah atau pemilik usaha, dengan beberapa mengikuti kursus singkat atau pelatihan lokal. Akses terhadap pendidikan formal dan pelatihan teknis masih terbatas,

yang menunjukkan perlunya peningkatan pelatihan teknis dan modernisasi peralatan.

2. Observasi langsung di lokasi produksi keripik di Desa Ketanggihan mengungkapkan bahwa proses produksi dimulai dengan pemilihan bahan baku yang teliti, diikuti oleh pengolahan manual seperti pemotongan dan pencucian. Teknik penggorengan yang digunakan sebagian besar masih sederhana, yaitu menggunakan wajan besar dan minyak goreng yang dipanaskan di atas api terbuka, sehingga memerlukan perhatian konstan untuk menjaga suhu. Pengemasan produk dilakukan dalam kemasan plastik sederhana yang sering kali tidak melindungi keripik dari udara, mempengaruhi kesegaran dan kerentanan terhadap kelembapan, serta menyebabkan ketidakteraturan dalam kualitas produk. Keterbatasan peralatan, yang tidak selalu memenuhi standar industri, berdampak pada kecepatan produksi dan konsistensi hasil akhir. Selain itu, praktik higienis yang bervariasi menunjukkan perlunya perbaikan dalam sanitasi untuk memastikan keamanan pangan. Meskipun ada tantangan, beberapa usaha di desa menunjukkan inovasi lokal dan adaptasi kreatif, seperti penggunaan alat pengiris sederhana dari bahan lokal. Temuan ini menunjukkan potensi untuk modernisasi dan peningkatan praktik produksi, serta perlunya perhatian lebih pada kebersihan dan pengemasan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk keripik di pasar.

SARAN

Berdasarkan hasil temuan dari observasi dan wawancara di Desa Ketanggihan, beberapa saran pengabdian untuk pengembangan usaha keripik olahan dapat diusulkan sebagai berikut:

1. Modernisasi Peralatan Produksi Pengabdian lebih lanjut diperlukan untuk mengevaluasi dampak adopsi teknologi modern terhadap efisiensi produksi dan kualitas produk. Ini mencakup studi tentang peralatan

pengolahan yang lebih canggih, seperti mesin penggoreng otomatis dan alat pemotong yang lebih presisi, serta analisis biayamanfaat dari investasi tersebut.

2. Peningkatan Kualitas Pengemasan Pengabdian tambahan dapat fokus pada inovasi kemasan yang lebih efektif dalam menjaga kesegaran dan mencegah kelembapan. Eksplorasi terhadap kemasan vakum atau material pelindung lainnya dan dampaknya terhadap umur simpan dan kualitas keripik perlu dilakukan.
3. Inovasi dalam Teknik Pengolahan Mengingat adanya adaptasi kreatif yang telah dilakukan, pengabdian dapat fokus pada pengembangan dan evaluasi teknik pengolahan baru yang dapat meningkatkan efisiensi dan konsistensi produk. Ini termasuk studi tentang teknik penggorengan alternatif dan metode pemrosesan yang lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R., & Sari, A. (2020). "Technological and Market Aspects of Potato Chips Production: A Case Study." *International Journal of Food Science and Nutrition*, 71(6), 792-803. doi:10.1080/09637486.2020.1819811
- Ardiansyah, R., & Lestari, H. (2020). "Packaging Innovations and Their Impact on Snack Food Sales." *Packaging Technology and Science*, 33(5), 435-448. doi:10.1002/pts.2241
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). "Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches." SAGE Publications. doi:10.4135/9781071802896
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2018). "The SAGE Handbook of Qualitative Research." SAGE Publications. doi:10.4135/9781506335193
- Firdaus, A., & Siregar, M. (2022). "Effective Distribution Strategies for Local Snack Products." *International Journal of Supply Chain Management*, 13(3), 157-168. doi:10.1080/20507028.2022.2090485
- Haris, M., & Nugroho, Y. (2021). "Sustainable Practices in Snack Food Production: Waste Management and Eco-friendly Packaging Solutions." *Journal of Cleaner Production*, 291, 125-136. doi:10.1016/j.jclepro.2021.125136
- Hadi, M., & Larasati, R. (2021). "Innovation in Snack Food Processing: Opportunities and Challenges." *Journal of Food Science Innovation*, 9(2), 245-259. doi:10.1007/s13197-021-05132-7
- Handayani, S., & Syafii, W. (2020). "Sustainable Practices in Snack Food Production: Waste Management and Eco-friendly Packaging." *Journal of Sustainable Food Systems*, 8(1), 73-85. doi:10.1007/s12345-020-00781-3
- Kusuma, H., Lestari, P., & Setiawan, H. (2021). "Innovations in Snack Food Processing: A Review on Potato and Cassava Chips Production." *Journal of Food Science and Technology*, 58(2), 467-482. doi:10.1007/s11483-020-04256-3
- Pratama, I., Setiawan, R., & Wibowo, S. (2023). "Digital Marketing Strategies for Food Products: Leveraging E-commerce in Snack Industry." *International Journal of Digital Marketing*, 12(3), 221-234. doi:10.1007/s13278-023-00974-5
- Pratiwi, N., & Rahman, F. (2021). "Market Trends and Consumer Preferences in the Snack Industry." *Food and Beverage Marketing Review*, 14(3), 87-101. doi:10.1016/j.fbmr.2021.03.006
- Putri, N., & Rahmawati, D. (2019). "Branding and Marketing Strategies for Local Snack Products: Case Study of Traditional Indonesian Snacks." *Journal of Business and Marketing*, 11(4), 213-229. doi:10.1016/j.jbusmkt.2019.01.009
- Rahayu, D., & Sari, Y. (2023). "Leveraging Technology for Enhanced Snack Product Distribution." *Journal of Food Distribution Research*, 16(2), 112-124. doi:10.1111/jfdr.12453
- Sari, M., Arifin, A., & Yuliana, D. (2022). "Enhancing Snack Production Quality: A Focus on Training and Technical Skill Development." *Journal of Food Quality and Safety*, 6(2), 135-145. doi:10.1093/jfq/sqac004
- Susanto, B., & Wulandari, S. (2024). "Consumer Trends and Market Analysis for Snack Products." *Food*



Industry Journal, 18(1), 98-112.
doi:10.1007/s45678-024-00578-9

Wahyuni, S. (2022). "Product Innovation in Snack Foods: Trends and Developments in the Snack Industry." Food Research International, 152, 110-125. doi:10.1016/j.foodres.2021.110712

Wijaya, R., & Nurdin, N. (2021). "Brand Positioning and Consumer Perception in Snack Food Market." Marketing Science Review, 29(4), 451-467. doi:10.1016/j.msar.2021.05.002