



Vol. 2, No. 3, Maret Tahun 2025

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

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

JURNAL AMPOEN

Vol. 2, No. 3, Maret Tahun 2025

Halaman : 1553-1560

**PENGOLAHAN KERUPUK NASI SEBAGAI KEGIATAN PENDORONG UMKM
DESA BLANG DALAM**

**ARI ALFIANDI¹, NORANDA SARI², EGA NOVITA³, YUSNITA⁴,
FIRWANSYAH⁵, HAMIDI⁶**

**UNIVERSITAS TEUKU UMAR, ACEH, INDONESIA^{1,2,5,6}
STIKES MEDIKA SEURAMOE BARAT, ACEH, INDONESIA^{3,4}**

Artikel di Jurnal AMPOEN

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

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i3.3181>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Alfiandi, A., Sari, N., Novita, E., Yusnita, Firwansyah, & Hamidi. (2025). PENGOLAHAN KERUPUK NASI SEBAGAI KEGIATAN PENDORONG UMKM DESA BLANG DALAM. Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 1553–1560. <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i3.3181>

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.





Vol. 2, No. 3, Maret 2025

PENGOLAHAN KERUPUK NASI SEBAGAI KEGIATAN PENDORONG UMKM DESA BLANG DALAM

**ARI ALFIANDI^{1*}, NORANDA
SARI², EGA NOVITA³,
YUSNITA⁴, FIRWANSYAH⁵,
HAMIDI⁶**

- 1) Program Studi Teknologi Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar, Aceh, Indonesia
- 2) Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar, Aceh, Indonesia
- 3) Fakultas Keperawatan, STIKes Medika Seuramoe Barat, Aceh, Indonesia
- 4) Fakultas Keperawatan, STIKes Medika Seuramoe Barat, Aceh, Indonesia
- 5) Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Aceh, Indonesia
- 6) Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Aceh, Indonesia

Abstrak

Pengabdian masyarakat tentang pengolahan kerupuk nasi sebagai inisiatif untuk mendorong pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Desa Blang Dalam. Penelitian ini dimulai dengan identifikasi masalah dan analisis terhadap pola konsumsi nasi serta potensi limbah nasi yang belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui metode Participatory Action Learning System (PALS), masyarakat dilibatkan aktif dalam proses pemberdayaan dengan pelatihan pembuatan keripik nasi dan desain kemasan. Hasilnya menunjukkan bahwa produk keripik nasi tidak hanya membantu mengurangi pemborosan makanan, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan menciptakan lapangan kerja, sekaligus memperkenalkan inovasi kuliner khas desa tersebut. Dukungan pemerintah dan pelatihan yang tepat menjadi kunci keberlanjutan UMKM yang terbentuk dari program ini.

Kata Kunci: Pemberdayaan; Beras; Kerupuk; Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Inovasi Kuliner

Abstract

Community service on rice cracker processing as an initiative to encourage the development of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Blang Dalam Village. This research began with the identification of problems and analysis of rice consumption patterns and the potential for rice waste that has not been optimally utilized. Through the Participatory Action Learning System (PALS) method, the community is actively involved in the empowerment process with training in making rice chips and packaging design. The results show that rice chip products not only help reduce food waste, but also have the potential to increase family income and create jobs, while introducing culinary innovations typical of the village. Government support and appropriate training are the keys to the desires of MSMEs formed from this program.

Keywords: Empowerment; Rice; Crackers; Micro, Small, and Medium Enterprises Culinary Innovation





Email

arialfiandi3@gmail.com¹,
nora.10031988@gmail.com²,
eganovita64@gmail.com³,
yusnitanita071@gmail.com⁴,
ferwans8@gmail.com⁵,
hamidi@utu.ac.id⁶

Riwayat Artikel

Penyerahan : 19-03-2025
Diterima : 20-03-2025
Diterbitkan : 21-03-2025

PENDAHULUAN

Gampong Blang Dalam merupakan salah satu Gampong yang berada di Kecamatan Babahrot Kabupaten Aceh Barat Daya Provinsi Aceh. Sebahagian besar area Gampong Blang Dalam merupakan pemukiman penduduk, pesawahan dan tanah kebun masyarakat. Gampong Blang Dalam letaknya sangat strategis tepat berada di pinggir jalan Nasional Meulaboh-Tapak Tuan yang termasuk daerah dataran rendah dengan suhu kurang lebih 22°C hingga 23 derajat celcius, dengan luas Gampong: 20.11 km² dan dihuni oleh 1816 jiwa. Sebagian besar area Gampong Blang Dalam merupakan pemukiman penduduk, pesawahan, dan tanah kebun masyarakat. Di desa ini, konsumsi nasi sebagai makanan pokok sangat tinggi, sehingga sering kali menyisakan nasi berlebih di banyak keluarga. Nasi sisa yang tidak dimanfaatkan biasanya berakhir sebagai limbah atau pakan ternak, padahal jika diolah dengan baik, dapat menjadi produk bernilai ekonomis.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah kegiatan usaha yang untuk mensejahterakan individu maupun kelompok (Farida dkk. 2023). Manfaat UMKM adalah meningkatkan pendapatan, memberdayakan masyarakat khususnya perempuan, mendapatkan pengalaman berwirausaha, memperkecil angka pengangguran di desa, mempererat rasa kebersamaan, mengembangkan potensi masyarakat, mengembangkan usaha yang telah ada sebelumnya, serta menumbuhkan rasa ingin maju dan sebagainya (Idayu, Husni, dan Suhandi 2021). Nasi berlebih di banyak keluarga yang ada di desa blang dalam membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), salah satunya adalah produksi keripik nasi. Produk ini dapat menjadi solusi inovatif dalam mengatasi pemborosan makanan dan menciptakan nilai tambah dari bahan baku yang sebelumnya dianggap kurang bernilai. Proses pengolahan nasi sisa menjadi keripik nasi cukup sederhana dan tidak memerlukan teknologi yang rumit, sehingga dapat diterapkan oleh banyak rumah tangga maupun kelompok usaha kecil. Selain itu, keripik nasi memiliki

daya tahan yang lebih lama dibandingkan nasi biasa, menjadikannya produk yang mudah untuk dipasarkan dalam skala yang lebih luas. Dengan strategi pemasaran yang tepat, seperti pemanfaatan media sosial dan kerja sama dengan toko oleh-oleh, produk ini berpotensi menjadi salah satu ikon kuliner khas dari Gampong Blang Dalam. Letaknya yang strategis di jalur nasional Meulaboh-Tapak Tuan memberikan keuntungan tersendiri bagi pengembangan UMKM keripik nasi. Jalur ini menjadi rute utama bagi masyarakat yang bepergian antarkota, sehingga peluang untuk memperkenalkan dan memasarkan produk menjadi lebih besar. Jika dikembangkan dengan baik, UMKM keripik nasi dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkenalkan Gampong Blang Dalam sebagai desa yang inovatif dalam pengelolaan pangan. Dukungan dari pemerintah daerah dan pendampingan dalam hal produksi serta pemasaran akan semakin memperkuat keberlanjutan usaha ini. Dengan adanya inovasi seperti keripik nasi, Gampong Blang Dalam tidak hanya mampu mengoptimalkan hasil pertanian dan perkebunan tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis kearifan lokal.

METODOLOGI PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di desa blang dalam dilakukan dengan memanfaatkan potensi desa yang berasal dari keluarga yaitu nasi berlebih yang diolah menjadi keripik nasi yang enak dan gurih. Selain itu, Kegiatan ini juga mencakup pembuatan kemasan produk yang siap untuk dipasarkan. Metode pelaksanaan pengabdian menggunakan metode Participatory Action Learning System (PALS) yang melibatkan masyarakat secara aktif untuk berpartisipasi dalam proses keseluruhan kegiatan penelitian (Maghfirah dan Jalil 2023). Metode ini menjadikan masyarakat sebagai subjek sekaligus objek dalam kegiatan pengabdian melalui berbagai bentuk pendidikan, pelatihan, penyuluhan, pembinaan, dan pendampingan.

Proses pelaksanaan pengabdian ini sebagai berikut:

a. Identifikasi masalah

Metode pengumpulan data digunakan untuk mengidentifikasi sumber daya lokal masyarakat, khususnya terkait konsumsi nasi dan pemanfaatannya. Selain itu, data dikumpulkan mengenai bagaimana pola konsumsi masyarakat terhadap nasi, potensi limbah nasi yang belum dimanfaatkan secara optimal, serta cara masyarakat dalam mengelola kelebihan nasi yang tidak habis dikonsumsi.

b. Analisa permasalahan

Berdasarkan informasi yang dikumpulkan, dilakukan penelitian dan analisis lebih lanjut mengenai peluang pemanfaatan nasi sisa untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain kurangnya kesadaran akan potensi nasi sebagai bahan dasar camilan, belum adanya diversifikasi produk olahan nasi, serta peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengolahan nasi menjadi keripik.

c. Merancang pedoman pembuatan keripik nasi dan desain label produk

Solusi yang ditawarkan mencakup pembuatan pedoman tentang langkah-langkah pembuatan keripik nasi, bahan yang dibutuhkan, serta teknik pengolahan agar menghasilkan produk yang renyah dan tahan lama. Selain itu, desain kemasan produk dan label perlu dibuat agar produk lebih menarik dan siap untuk dipasarkan.

d. Sosialisasi tentang pembuatan keripik nasi serta pengemasannya

Setelah proses penyusunan dan persiapan selesai, dilakukan sosialisasi mengenai cara pembuatan keripik nasi kepada masyarakat. Sosialisasi ini mencakup manfaat kesehatan dan ekonomi dari produk keripik nasi, prosedur pengolahan, teknik pengemasan yang baik, serta pentingnya label produk dalam meningkatkan daya tarik dan nilai jual di pasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk memastikan program pengabdian masyarakat tepat sasaran dan bermanfaat, langkah awal yang dilakukan adalah mengidentifikasi kondisi mitra serta permasalahan yang ada melalui observasi dan wawancara. Nasi merupakan makanan pokok utama masyarakat, tetapi sering kali tersisa dan belum dimanfaatkan secara optimal. Sementara itu, di daerah pesisir, konsumsi sayuran masih rendah, terutama di kalangan anak-anak, sehingga berisiko menyebabkan ketidakseimbangan gizi. Sebagai solusi, kelebihan nasi dapat diolah menjadi keripik nasi dalam dua varian, yaitu original dan pedas, untuk memberikan variasi rasa yang lebih menarik. Keripik ini memiliki tekstur renyah dan cita rasa gurih yang disukai berbagai kalangan, termasuk anak-anak. Selain itu, produk ini dapat dijual di pasar tradisional dalam kemasan kecil, memberikan peluang usaha bagi masyarakat sekaligus membantu mengurangi pemborosan makanan di tingkat rumah tangga.

Untuk memenuhi kebutuhan dan harapan masyarakat, dilakukanlah analisis lebih lanjut tentang solusi masalah yang ada dengan berdasarkan hasil survey dan observasi. Berikut adalah hasil dari analisis yang dilakukan:

- Mengingat banyaknya sisa nasi yang sering terbuang, penting untuk menemukan cara inovatif dalam memanfaatkannya, terutama saat konsumsi nasi dalam rumah tangga tidak habis. Hal ini memerlukan penelitian mendalam tentang metode kreatif untuk mengolah dan memasarkan nasi agar memiliki nilai tambah.
- Perlu dilakukan analisis mengenai kebutuhan masyarakat dalam memanfaatkan nasi secara lebih produktif. Tujuannya adalah meningkatkan nilai ekonomi dan memberikan manfaat lebih besar bagi masyarakat dengan mengolahnya menjadi produk seperti keripik nasi yang tahan lama dan bernilai jual.
- Meneliti minat anak-anak dan para ibu terhadap produk olahan nasi yang bernutrisi. Studi ini bertujuan untuk memahami bagaimana kedua kelompok ini dapat

berperan dalam memastikan bahwa seluruh anggota keluarga mendapatkan asupan gizi yang cukup melalui pengolahan produk berbasis nasi, seperti keripik nasi yang dapat diperkaya dengan bahan tambahan bergizi.

Observasi Inovasi Produk: Analisis permasalahan, hasil survei, dan pengamatan lapangan digunakan untuk mencari solusi terhadap kondisi yang ada. Untuk mengatasi permasalahan sisa nasi yang belum dimanfaatkan secara optimal, tim pengabdian memberikan pelatihan tentang cara inovatif mengolah nasi menjadi keripik nasi. Selain itu, masyarakat juga diajarkan teknik pengemasan yang baik agar produk lebih menarik dan siap dipasarkan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Sosialisasi dan Pelatihan: Setelah mengembangkan inovasi pengolahan nasi, tim melakukan sosialisasi dan pelatihan mengenai pembuatan keripik nasi serta kemasan produk siap jual. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pemahaman masyarakat tentang standar produksi dan kemasan agar produk dapat bersaing di pasar yang lebih luas serta dikembangkan secara berkelanjutan.

Pelatihan ini bertujuan untuk membuka wawasan masyarakat mengenai peluang usaha berbasis olahan nasi dan meningkatkan nilai ekonomi dari sisa nasi yang sebelumnya hanya terbuang. Fokus utama adalah inovasi pengolahan nasi menjadi keripik, yang memiliki daya simpan lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi. Program ini dilakukan secara bertahap, dimulai dari survei lapangan untuk memahami permasalahan dan kebutuhan masyarakat. Selanjutnya, dilakukan identifikasi kendala utama, diikuti dengan eksperimen dan evaluasi terhadap produk inovatif. Tahap akhir meliputi edukasi serta pelatihan praktis bagi masyarakat agar mereka dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan siap dipasarkan secara luas.

Program pengabdian ini dilakukan di desa Blang Dalam, Kecamatan Babahrot, Kabupaten Aceh Barat Daya. Kegiatan ini dilaksanakan secara efektif bersama ibu-ibu PKK selama satu hari, setelah observasi lapangan sebelumnya dilakukan untuk

memastikan solusi yang ditawarkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Adapun pembuatan keripik nasi terdiri dari bahan-bahan dan alat sebagai berikut:

a. Bahan:

- 5 sendok nasi (sendok nasi ukuran 33cm)
- 500gram tepung tapioca
- 7 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sachet ketumbar bubuk
- 1 sachet lada bubuk
- 1 sachet kaldu bubuk
- 1/2 sdm garam
- 1/4 sdt penyedap rasa

b. Peralatan yang dibutuhkan:

- Kompor
- Kualiti
- Sendok masak
- Blender
- Saringan gorengan
- Baskom kecil
- Talam besi
- Pisau cutter
- Talenan
- Panci kukus

c. Cara pembuatan:

- Haluskan nasi dengan menggunakan blender sampai halus
- Tuang ke dalam wadah, lalu masukkan ketumbar, lada, kaldu garam dan penyedap rasa, setelah itu aduk rata. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai adonan bisa dibentuk.
- Bentuk bulat lonjong atau sesuai selera. Kemudian rebus hingga mengapung dan matang.
- Angkat dan tiriskan. Dinginkan dan simpan di dalam kulkas semalaman, lalu iris tipis-tipis.

- Jemur kerupuk hingga kering selama 2 hari.
- Kerupuk siap digoreng hingga mengembang.



Gambar 1. Bumbu dan nasi untuk membuat keripik nasi



Gambar 2. Nasi yang sudah halus dibentuk menjadi adonan



Gambar 3. Proses perebusan adonan dan hasil rebusan nya



Gambar 4. Proses pengirisan adonan yang sudah direbus



Gambar 5. Adonan yang sudah dijemur dan siap digoreng



Gambar 6. Hasil keripik yang sudah digoreng dan dikemas



Gambar 7. Foto bersama ibu-ibu PKK kegiatan pembuatan keripik nasi

KESIMPULAN

Produk pengolahan keripik nasi diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat di Desa Blang Dalam. Dengan mengolah limbah nasi menjadi produk bernilai tambah, inisiatif ini tidak hanya membantu mengurangi pemborosan makanan, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Selain menciptakan lapangan kerja, kegiatan ini turut memperkuat ekonomi berbasis kearifan lokal serta memperkenalkan inovasi kuliner khas desa tersebut. Untuk memastikan keberlanjutan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang lahir dari proses ini, dukungan pemerintah serta program pelatihan yang tepat menjadi faktor kunci dalam meningkatkan keterampilan dan daya saing pelaku usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Penjaminan Mutu Pendidikan Universitas Teuku Umar (LPPM-PMP UTU).
2. Lembaga Penjamin Mutu (LPM) Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) STIKes Msb.
3. Geuchik Dan Aparatur Desa Beserta Keseluruhan Masyarakat Desa Blang Dalam Kecamatan Babahrot Kabupaten Aceh Barat Daya

DAFTAR PUSTAKA

- Farida, Ida, Lasa Cahyani, al Salsabela, dan Meti Maspupah MPd. 2023. "Sinergitas Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Dusun 3 dan 4 Desa Panyocokan Kecamatan Ciwidey." *PROCEEDINGS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG* 3(4): 339–53. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/Proceedings>.
- Idayu, Riyanthi, Mohamad Husni, dan Suhandi Suhandi. 2021. "Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Untuk

Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa di Desa Nembol Kecamatan Mandalawangi Kabupaten Pandeglang Banten." *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo* 7(1): 73. doi:10.35906/jm001.v7i1.729.

Maghfirah, Siti, dan Ivon Jalil. 2023. "Deskripsi Pengembangan UMKM Berbasis Tempe Melalui Peran Aparatur Gampong di Desa Purwodadi Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Terpadu (Jimetera)* 3(2): 110. doi:10.35308/jimetera.v3i2.6723.

Pemanfaatan Bunga Telang Menjadi Produk Olahan Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Gedubang Jawa. (2025). AKSI KITA: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 01-08.

Towoliu, B. I., Permana, D. E., & Wenas, P. L. (2024). Pelatihan Hospitality bagi Pengelola UMKM Kuliner dan Homestay di Desa Kulu Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 1(3), 213-221. <https://doi.org/10.62710/jg7wbb06>

Wahyiah, I. R., Endayani, E., Fatoni, M., Widodo, W., Rendiyani, M., Waris.P, A. N., Marhamah, A., Nisa, A., Sefriyandi, A., & Pratama, A. Y. E. (2024). PENDAMPINGAN KEPADA MASYARAKAT DESA SUKAJADI KECAMATAN CARITA DALAM PENJUALAN KERUPUK IKAN PINDANG DI MARKETPLACE SHOPEE. *Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 547–556. <https://doi.org/10.32672/ampoenv2i2.2131>