

## PELATIHAN PEMBUATAN KRUPUK UNTUK MEMBANTU PEREKONOMIAN IBU-IBU DESA MUDUNG KEPOHBARU BOJONEGORO.

<sup>1</sup>M. Azus Shony Azhar: [azuz@unisda.ac.id](mailto:azuz@unisda.ac.id), <sup>2</sup>Ayu Rohmana, <sup>3</sup>Anis Mafulah, <sup>4</sup>Ardia Permata Sari, <sup>5</sup>Siti Rakhmania, <sup>6</sup>Mita Audina, <sup>7</sup>Ah. Khoirus Syifa, <sup>8</sup>Lina Yulianti Ningsih, <sup>9</sup>Moch. Faizin Al Gozi, <sup>10</sup>Ahmad Ainur Rozikin, <sup>11</sup>Aurida Zulfa Aziza, <sup>12</sup>Rif'atun Khoiriyah, <sup>13</sup>Nizam Adha, <sup>14</sup>Siti Naimatus Sholikah, <sup>15</sup>Sa'adatul abadiyah, <sup>16</sup>Jessi Nasukha, <sup>17</sup>M. Najih Najibullah, <sup>18</sup>Moh. Bagus Sam Ady Maulindra.

(Universitas Islam Darul 'Ulum)

**Abstract:** Key Onion crackers are one type of crackers whose basic ingredients use tapioca flour. Besides being cheap and easy to get, these onion crackers are also very popular with the public. In addition, the shape of onion crackers in the community so far is only mediocre, namely round oval, so it needs creativity in making onion crackers by making onion crackers into other forms that are more interesting. The shape of crackers, basic ingredients and packaging can also affect the economic value of crackers. The problem in this study is the existence of problems in the economic field in the household, the lack of income in the family because it only depends on one family backbone. so that in this study aims at the existence of new innovations from making onion crackers are expected to help the family economy, especially for mothers in the village of Mudung, Kepohbaru District, Bojonegoro Regency.

**Keywords:** Onion crackers, improvement of household economy, Kepohbaru

**Abstrak:** Kerupuk bawang merupakan salah satu jenis kerupuk yang bahan dasarnya menggunakan tepung tapioka. Selain murah dan mudah didapat, kerupuk bawang ini juga sangat disukai masyarakat. Selain itu bentuk kerupuk bawang yang ada dimasyarakat selama ini hanya biasa-biasa saja yaitu bulat oval, sehingga perlu adanya kreativitas dalam pembuatan kerupuk bawang yaitu dengan membuat kerupuk bawang menjadi bentuk yang lain yang lebih menarik. Bentuk kerupuk, bahan dasar dan kemasan juga dapat mempengaruhi nilai ekonomis kerupuk. Permasalahan dalam penelitian ini adalah adanya permasalahan dalam bidang perekonomian dalam rumah tangga, kurang adanya penghasilan dalam keluarga dikarenakan hanya bergantung pada satu tulang punggung keluarga. sehingga dalam penelitian ini bertujuan dengan adanya inovasi baru dari pembuatan kerupuk bawang diharapkan dapat membantu perekonomian keluarga, khususnya untuk ibu-ibu di desa Mudung, Kecamatan kepohbaru, Kabupaten bojonegoro.

**Kata kunci:** Kerupuk Bawang, Peningkatan Perekonomian Masyarakat, Kepohbaru

### PENDAHULUAN

Pengertian kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka, terigu, mentega, masako, bawang putih, garam. Sebutan kerupuk di beberapa Negara antara lain krupuk/kerupuk/kropoek di Indonesia, keropok di Malaysia, Kropek di Filipina, bánh phồng tôm di Vietnam merupakan makanan ringan (*snack*) di beberapa negara Asia (Anonymous, 2010).

Kerupuk bertekstur garing dan dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, bubur ayam dan lain lain dan bahkan orang menganggap kerupuk sebagai lauk sehari hari. Kerupuk biasanya dijual dalam kemasan yang belum digoreng (kerupuk mentah) atau dalam kemasan yang sudah digoreng (kerupuk matang). Ada dua jenis kerupuk yang dikenal dimasyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati (seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, kemplang, rengginang, emping melinjo (Gnetum gnemon) dan karak) dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani (seperti

kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk rambak kulit . Sedangkan kerupuk yang dikenal dengan nama kerupuk bawang adalah kerupuk yang dibuat dari adonan tepung tapioka, Beberapa industri pengolahan kerupuk bawang skalanya masih Industri Rumah Tangga (IRT). Industri kerupuk bawang banyak dijumpai di Jawa Timur (Daerah lamongan dan sekitarnya).

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan pembuatan krupuk dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan praktek. Peserta diminta untuk mempratekan membuat krupuk, sampai semua ibu-ibu bisa membuat krupuk dengan benar. Selanjutnya diadakan evaluasi dari hasil praktek kegiatan pembuatan kerupuk yang telah berjalan.

Dalam Proses disini dilihat kinerja ibu-ibu dalam pembuatan kerupuk bawang dari mulai tahap awal, persiapan sampai dengan akhir dari kegiatan praktek pembuatan kerupuk bawang, Didalam evaluasi proses ini kita diharuskan untuk ikut serta dalam jalannya pelaksanaan kegiatan pembuatan kerupuk bawang. Dengan ikut sertaan peserta maka kita dapat mengetahui kelemahan – kelemahan yang sering dilakukan saat pembuatan kerupuk

Dalam pembuatan kerupuk bawang ini sangat mudah dan sederhana. Dalam pembuatannya dibutuhkan bahan dan alat-alat yang hampir sama seperti pada proses pembuatan kerupuk pada umumnya, diantaranya: spatula, kompor gas, dandang pengukus, loyang, baskom, telenan, mesin perekat, dan sisir. Selanjutnya bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu: minyak goreng, bawang putih, Masako, tepung tapioka, tepung terigu, margarin dan garam. Adapun proses pembuatan kerupuk bawang sebagai berikut:

1. Siapkan terlebih dahulu bahan dan alat yang akan digunakan
2. Kupas bawang putih kemudian cuci bersih baru digoreng
3. Campurkan tepung kanji dan tepung terigu hingga merata,
4. Tambahkan sedikit garam , masako, aduk lagi sampai benar-benar merata agar rasanya nanti tidak menggumpal-gumpal.
5. Setelah bumbunya halus campurkan bawang putih yang telah digoreng tadi
6. Jika sudah halus campurkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi kedalam tepung
7. Tambahkan margarin lalu aduk adonan sampai benar-benar rata
8. Setelah itu masukkan adonan kedalam plastik agar tidak lengket saat mengeluarkannya dari plastik nanti
9. Kukus adonan selama  $\pm$  15 men
10. Kemudian buka terlebih dahulu agar lebih mudah saat mencetaknya nanti.
11. Potong tipis adonan lalu cetak dengan sisir susun diatas tampah bambu
12. Setelah itu goreng kerupuk dengan minyak panas
13. Tiriskan sampai agak dingin dan kerupuk pun siap di kemas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat telah melakukan pengabdian pada hari Kamis, tanggal 08 Agustus 2019, bertempat di Madrasah Ibtidaiyah Dusun Tlanak Desa Mudung Kec. Kepohbaru kab. Jumlah responden yang datang dan mengikuti pelatihan sebanyak 35 orang terdiri dari ibu-ibu Desa Mudung.

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk didesa Mudung kec. Kepohbaru kab. Bojonegro sangatlah membantu masyarakat setempat. Dengan adanya kegiatan pembinaan disini khususnya pembuatan kerupuk bawang membuat para peserta bersemangat untuk mengikuti kegiatan ini dan juga mempunyai dampak positif bagi dirinya sendiri dan desanya. Apa yang telah ditulis sebelumnya bahwa pembuatan kerupuk bawang tidaklah sulit, dengan alat-alat bahan mudah didapat harga tidak terlalu mahal, maka apa salahnya untuk menciptakan suatu karya yang bagus dan mengandung nilai jual yang tinggi, serta belum ada usaha yang sejenis di lokasi tersebut.

Makan tanpa krupuk terasa ada yang kurang. Krupuk sudah menjadi pelengkap dalam makanan. Oleh karena itu, krupuk banyak ditemui di banyak tempat terutama tempat-tempat makan. Sehingga mahasiswa KKN Unisda lamongan ingin menggali dan meningkatkan serta mengajak masyarakat untuk membuat sendiri krupuk, apalagi dapat menjualnya. Sehingga, mahasiswa KKN Unisda Lamongan mengadakan pelatihan pembuatan krupuk tepatnya di Desa Mudung bersama ibu-ibu PKK, fatayat, dan muslimat.

Mahasiswa yang tergabung dalam kelompok Kuliah Kerja Nyata Universitas Islam Darul Ulum Lamongan di desa Mudung Kepohbaru Kabupaten Bojonegoro mengadakan pelatihan pembuatan krupuk bawang asli Lamongan dalam rangka meningkatkan perekonomian para ibu rumah tangga di desa tersebut yang dilaksanakan kamis 08 Agustus 2019 pukul 13.00 WIB di MI Hidayatul Mubtadiin Dusun Tlanak- Desa Mudung, kephobaru. Alasan diadakannya kegiatan ini diharapkan mampu memunculkan ibu-ibu mandiri yang dapat menghasilkan penghasilan sendiri, ucap saadah penanggung jawab program tersebut.



**Gambar 1.** Antusias ibu-ibu kegiatan pelatihan pembuatan krupuk bawang

Di era digitalisasi ini peran emak-emak memang sangat penting untuk meningkatkan kemajuan bangsa, namun hal ini juga harus bersinergi dengan pemerintahan pula. Pelatihan pembuatan krupuk bawang asli lomongan ini berjalan dengan baik dan sesuai harapan, warga masyarakat desa Mudung terutama ibu-ibu mengikutinya begitu antusias, bahkan ada yang ikut mengambil alat-alat sendiri dari rumah mereka.

## **SIMPULAN**

Pelatihan kerupuk bawang ini kiranya perlu mendapatkan perhatian yang serius dari masyarakat, kecamatan, pemerintah kabupaten atau pemerintah pusat baik dari segi kelengkapan sarana atau jangkauan pemasaran yang luas guna mempertahankan eksistensi dibidang pengembangan pangan lokal berbasis home industri. Saran bagi pemerintah untuk

mendukung kegiatan ini dalam mengembangkan usaha kerupuk bawang dan memberikan sumber dana untuk melancarkan usaha ini agar pembuatan kerupuk bawang khas Lamongan tetap berlangsung serta suatu karya yang sangat menghasilkan.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala Desa Mudung Kepohbaru Bojonegoro dan seluruh perangkat Desa Mudung Kepohbaru Bojonegoro, karang taruna dan masyarakat yang telah mendukung kegiatan pemberdayaan bagi masyarakat ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Gunawan Sumodiningrat, Membangun Perekonomian Rakyat, Yogyakarta, Pustaka Pelajar, 1998.
- Perry Martin, Mengembangkan Usaha Kecil, Jakarta, Murai Kencana PT Raja Grafindo Persada, 2000.
- Sutrisno Koswara, Pengelolaan Aneka Krupuk, 2009
- William J. Stanton, Prinsip Pemasaran, Jakarta, Erlangga, 1984