

Kerupuk Jagung Beraneka Rasa (Keja Beras) Sebagai Inovasi Olahan Jagung

Oktafiyah Kurnia Rahmawati, Nurmala Nurmala, Sari Parwita
Yossy Reza Margaretta, Asda Kus Madinah Putri

Universitas PGRI Palembang

Email: oktaafiyahh89@gmail.com, nurmalabahamid@gmail.com, sparwita@gmail.com,
yossyreza7@gmail.com, asdaputri983@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received Mei 03, 2024

Revised Juni 04, 2024

Accepted Desember 10, 2024

Kata Kunci:

Kerupuk Jagung, Kreativitas, Profit

Keywords:

Corn Crackers, Creativity, Profit



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2025 by Oktafiyah Kurnia Rahmawati, et.al. Published by Sekolah Tinggi Ekonomi dan Bisnis Syariah (STEBIS) Indo Global Mandiri

ABSTRAK

Jagung dapat dikembangkan menjadi produk yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk utuh jagung pada umumnya, misalnya diolah menjadi kerupuk atau yang sering disebut sebagai tortilla, oleh karena itu diperlukan inovasi produk hasil olahan jagung untuk menarik minat konsumen dan untuk memenuhi kebutuhan akan jenis makanan ringan sehat yang dapat dikembangkan, kami harus memanfaatkan peluang dan potensi untuk dijadikan usaha yang sangat menguntungkan. Dari hasil pengamatan yang ada di lingkungan sekitar kami, terdapat banyak persediaan jagung yang belum diolah secara maksimal. Menyikapi hal tersebut, maka tim PKM-K kami berkeinginan kuat untuk membuat usaha kerupuk jagung yang berjudul "Keja Beras (Kerupuk Jagung Beraneka Rasa) sebagai Inovasi Olahan Jagung" dengan melakukan inovasi pada produk kerupuk jagung yaitu dengan rasa yang beranekaragam, seperti rasa manis, pedas, asin, barbeque, ayam bakar dan jagung bakar. Sehingga lebih disukai oleh konsumen karena mempunyai banyak pilihan rasa. Program ini bertujuan untuk meningkatkan daya berfikir dan kreatifitas dalam membuat produk usaha serta memasarkan dan menjual produk tersebut agar mendapatkan keuntungan. Dalam metode pelaksanaan, dilakukan secara bertahap diantaranya persiapan, proses produksi dan pemasaran. Program yang telah dilakukan selama 4 bulan

telah menghasilkan produk yaitu Kerupuk Jagung Beraneka Rasa. Dalam perjalanannya sudah dibuat produk yang kemudian dipasarkan kepada konsumen dan menghasilkan profit sehingga dari situ diharapkan dapat menjadi sebuah peluang usaha yang digemari oleh masyarakat. Dalam kegiatan ini perlu adanya ide-ide yang lebih kreatif dan evaluasi terhadap perjalanan program ini sehingga dari situ dapat dilakukan hal-hal yang lebih baik lagi.

ABSTRACT

Corn can be developed into a product that is nutritious and has high selling value compared to the whole form of corn in general, for example processed into crackers or what are often referred to as tortillas, therefore innovation in processed corn products is needed to attract consumer interest and to meet the need for this type of food. healthy light that can be developed, we must take advantage of the opportunities and potential to make it a very profitable business. From observations in the environment around us, there is a large supply of corn that has not been processed optimally. In response to this, our PKM-K team has a strong desire to create a corn cracker business entitled "Keja Beras (Corn Crackers with Various Flavors) as a Processed Corn Innovation" by innovating corn cracker products, namely with various flavors, such as sweet, spicy, salty, barbeque, grilled chicken and grilled corn. So it is preferred by consumers because it has many flavor choices. This

program aims to increase thinking power and creativity in making business products as well as marketing and selling these products in order to make a profit. In the implementation method, it is carried out in stages including preparation, production and marketing processes. The program, which has been carried out for 4 months, has produced a product, namely Corn Crackers with Various Flavors. Along the way, products have been created which are then marketed to consumers and generate profits, so that from there it is hoped that this can become a business opportunity that is popular with the public. In this activity there needs to be more creative ideas and evaluation of the course of this program so that from there better things can be done.

Pendahuluan

Umumnya jagung diolah menjadi marning, grontol, popcorn, tepung, dan lainnya untuk kebutuhan pakan ternak. Sebenarnya Jagung dapat dikembangkan menjadi produk yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk utuh jagung pada umumnya, misalnya diolah menjadi kerupuk atau yang sering disebut sebagai tortilla, oleh karena itu diperlukan inovasi produk hasil olahan jagung untuk menarik minat konsumen dan untuk memenuhi kebutuhan akan jenis makanan ringan sehat yang dapat dikembangkan, kami harus memanfaatkan peluang dan potensi untuk dijadikan usaha yang sangat menguntungkan. Dari hasil pengamatan yang ada di lingkungan sekitar kami, terdapat banyak persediaan jagung yang belum diolah secara maksimal.

Palembang termasuk wilayah yang cukup ramai dan banyak dari Masyarakat di kota Palembang menyukai camilan. Fakta tersebut membuat Kerupuk Jagung Beraneka Rasa memiliki prospek bagus. Bukti ini makin kuat dengan adanya informasi bahwa banyak yang menyukai kerupuk sebagai camilan di kota Palembang. Rasa ketertarikan konsumen dalam membeli suatu camilan juga berasal dari kemasan yang menarik. Oleh karena itu, tim PKM-K kami mengusulkan agar mengubah kemasan kerupuk yang pada umumnya hanya menggunakan plastik bening menjadi lebih menarik dengan menggunakan standing pouch. Selain itu konsumen biasanya juga lebih suka camilan yang memiliki variasi pilihan rasa. Maka dari itu Kerupuk Jagung Beraneka Rasa dibuat dengan berbagai varian rasa.

Kompetitor dalam pemasaran produk Keja Beras "Kerupuk Jagung Beraneka Rasa" ini masih belum banyak ditemui karena ciri khasnya dibuat dengan kombinasi antara tepung tapioka dan jagung merupakan terobosan baru yang unik sekaligus bermanfaat bagi kesehatan. Banyak orang yang belum mengetahui kalau kedua bahan itu diolah dengan bahan yang lainnya akan menghasilkan makanan yang sangat enak dan berdampak bagi kesehatan tubuh, Jadi dalam pelaksanaan penjualan relatif mudah karena belum banyaknya kompetitor yang menjual produk kerupuk jagung. Dalam menjaga persaingan dengan kompetitor yang ada dalam pelaksanaan penjualan, kami selalu menjaga kualitas mulai dari bahan-bahan yang digunakan, kualitas rasa, pengemasan dan strategi penjualan. Usaha kerupuk jagung ini memiliki beberapa keunggulan, yaitu : 1) Mengandung banyak khasiat untuk kesehatan. 2) Bahannya mudah didapatkan dan tersedia banyak di alam. 3) Harga produk yang ditawarkan sangat terjangkau. 4) Aman dikonsumsi bagi anak kecil karena tidak mengandung bahan kimia. 5) Proses produksinya mudah dilakukan. 6) Kemasannya yang unik. 7) Rasanya yang lezat dan menggoyang lidah.

Metode Pengabdian

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran kegiatan pelaksanaan program ini adalah para mahasiswa Universitas PGRI Palembang serta masyarakat di kota Palembang.

Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini dipusatkan di daerah kota Palembang, Lokasi ini kami pilih karena memiliki ruang yang cukup serta didukung dengan pusat keramaian serta di daerah ini sangat mudah mencari bahan baku tersebut.

Metode Yang Digunakan

Metode yang digunakan dalam kegiatan kami adalah sebagai berikut:

1. Persiapan
 - a) Kami melakukan survey pasar terlebih dahulu, kemudian melihat minat konsumen dan melihat kondisi ekonomi konsumen untuk disesuaikan dengan harga yang kami tentukan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 4 Mahasiswa di lingkungan Kota Palembang.
 - b) Setelah melakukan survey pasar, selanjutnya yang kami lakukan bagaimana cara kami memproses jagung menjadi kerupuk jagung beraneka rasa, sehingga banyak pilihan rasa yang banyak diminati oleh konsumen.
 - c) Tahap terakhir pemilihan bahan baku yang berkualitas untuk diproduksi.
2. Proses Produksi
Kegiatan pembuatan Keja Beras dengan proses produksi sebagai berikut :
 1. Cuci Jagung hingga bersih setelah itu iris Jagung menjadi kecil – kecil
 2. Blender Jagung hingga halus
 3. Panaskan Jagung tadi dengan api kecil dan beri garam, penyedap rasa dan gula pasir
Lalu aduk hingga matang dan mendidih
 4. Tuangkan kedalam baskom
 5. Masukkan tepung sagu, uleni sampai kalis
 6. Lalu dibentuk menjadi panjang – panjang
 7. Panaskan air hingga mendidih dan masukan adonan tadi kedalam air mendidih
 8. Setelah matang tiriskan dan iris tipis – tipis
 9. Lalu jemur adonan yang telah dipotong – potong tadi selama 2 hari
 10. Selanjutnya Kerupuk tinggal di goreng dan siap ditaburkan beraneka raga rasa
3. Output
Output dari hasil produksi yang kami buat adalah kerupuk jagung beraneka rasa sebagai inovasi olahan jagung yang jarang sekali di jual atau dijumpai di kota Palembang.
4. Evaluasi
Tahap yang terakhir yang kami lakukan adalah tahap evaluasi mulai dari melakukan produksi produk sampai dengan pemasaran kami telah selesai. Adapun tahap evaluasi ini berisikan tentang laporan pada setiap kegiatan mulai dari tahap praproduksi sampai ke tahap produksi serta pemasaran produk dengan waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami buat untuk mendapatkan keuntungan sehingga dapat diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi pada kegiatan ini.

Dalam metode pelaksanaan, dilakukan secara bertahap diantaranya persiapan, proses produksi dan pemasaran produk. Hal pertama yang dilakukan adalah melakukan pembelian bahan baku. Dalam pembelian bahan baku, harus dilakukan pemilihan bahan baku bertujuan untuk meminimalisir adanya kecurangan penjual yang mencampur jagung tak layak konsumsi dengan yang layak konsumsi untuk dipasarkan. Tahap selanjutnya, yaitu melakukan proses produksi kerupuk jagung dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Dan yang terakhir yaitu melakukan pemasaran produk dengan cara

pemberian informasi secara langsung yang dilakukan oleh para anggota tim dengan cara membuka stand, promosi produk dan menitipkan produk di warung – warung lingkungan sekitar. Serta pemberian informasi secara tidak langsung dengan cara melakukan iklan di media sosial dan pemasangan spanduk.

Hasil Dan Pembahasan

1. Persiapan

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, Kami melakukan survey pasar terlebih dahulu, kemudian melihat minat konsumen dan melihat kondisi ekonomi konsumen untuk disesuaikan dengan harga yang kami tentukan. Kami melakukan survei tersebut dengan beranggotakan 4 Mahasiswa yang dipusatkan di lingkungan Kota Palembang.

Setelah melakukan survey pasar, selanjutnya yang kami lakukan bagaimana cara kami memproses jagung menjadi kerupuk jagung beraneka rasa, sehingga banyak pilihan rasa yang banyak diminati oleh konsumen. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan baku jagung yang berkualitas untuk diproduksi.

2. Proses Produksi

a) Alat dan Bahan

- Alat : Baskom, Centong, Piring, Blender, Wajan, Pisau, Kompor Gas, Tabung Gas, Panci Kecil, Saringan Minyak, Tumpa Bumbu, Spatula, Kemasan Produk, Stiker Merk Produk.
- Bahan : Jagung, Tepung Sagu, Garam, Air, Penyedap Rasa, Gula Pasir, Minyak Goreng, Bumbu Aneka Rasa



Gambar 1. Proses Pembuatan KejaBeras (Krupuk Jagung Beraneka Rasa)

b) Pembuatan Produk Kerupuk Jagung

1. Cuci Jagung hingga bersih setelah itu iris Jagung menjadi kecil – kecil
2. Blender Jagung hingga halus

3. Panaskan Jagung tadi dengan api kecil dan beri garam, penyedap rasa dan gula pasir
Lalu aduk hingga matang dan mendidih
4. Tuangkan kedalam baskom
5. Masukkan tepung sagu, uleni sampai kalis
6. Lalu dibentuk menjadi panjang – panjang
7. Panaskan air hingga mendidih dan masukan adonan tadi kedalam air mendidih
8. Setelah matang tiriskan dan iris tipis – tipis
9. Lalu jemur adonan yang telah dipotong – potong tadi selama 2 hari
10. Selanjutnya Kerupuk tinggal di goreng dan siap ditaburkan beraneka raga rasa

3. Output

Adapun hasil dari produk yang kami hasilkan yaitu Kerupuk Jagung Beraneka Rasa (Keja Beras) sebagai inovasi olahan jagung.

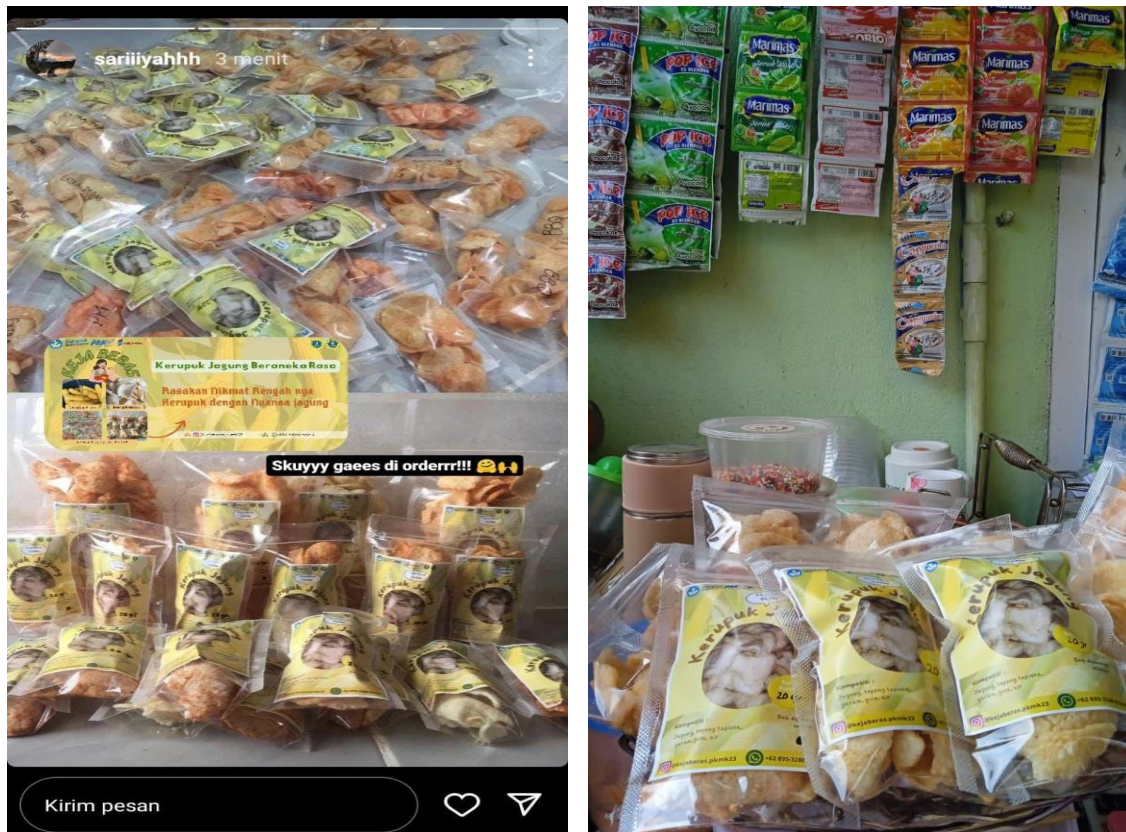


Gambar 2. Hasil Output Dari Buah Jagung

4. Evaluasi

Tahap selanjutnya yang akan kami lakukan adalah tahap evaluasi dimana tahap ini akan dilakukan pada saat produksi kami telah selesai. Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan. Adapun tahap pelaporan ini kami buat untuk mendapatkan target keuntungan selama produksi dan perkembangan yang sudah di rencanakan sehingga akan mendapatkan data yang tepat dan baik sebagai bahan evaluasi untuk kami. Evaluasi tersebut antara lain yaitu : Evaluasi kualitas produk, evaluasi biaya bahan baku, evaluasi harga jual produk dan evaluasi tempat serta pemasaran yang tepat untuk produk kami.





Gambar 3. Hasil Pemasaran Produk KejaBeras (Kerupuk Jagung Beraneka Rasa)

Simpulan

Kesimpulan dari Program pengabdian masyarakat ini yaitu : Mahasiswa dapat membuat Kerupuk yang biasanya menggunakan bahan baku ikan kini kami berinovasi menggunakan bahan baku jagung, sehingga menghasilkan Produk berupa Kerupuk Jagung yang memiliki rasa gurih dan lezat serta memiliki nilai jual yang mampu memberikan keterampilan terhadap mahasiswa untuk selalu berinovatif dan kreatif dalam mengelolah sesuatu. Dan Program PKM-K juga memberikan peluang besar kepada mahasiswa untuk melakukan praktek wirausaha secara langsung dengan pemahaman konsep wirausaha yang sangat komprehensif serta membangun semangat mahasiswa untuk tetap belajar berbisnis dengan memanfaatkan sosial media sebagai market palace.

Daftar Pustaka

- Agato, A., & Narsih, N. (2011). Pengembangan Hasil Pertanian (Jagung) Menjadi Produk Susu Jagung dan Kerupuk Jagung. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Dewi, R. Permana, I. dan Siregar, A. 2007. Keripik Jagung Aneka Rasa sebagai Alternatif makanan Ringan Sehat.
- Prospect. 2022. *Ingin Jadi Pengusaha? Ini 5 Contoh Manajemen Bisnis yang Diperlukan..* <https://pijarmahir.id/blog/news/ingin-jadi-pengusaha-ini-5-contoh-manajemen-bisnis-yang-diperlukan>. Diakses tanggal 13 November 2023.

Patricia, V., Aldo, F., & Rahrdjo, K. A. (2023). Analisis Strategi Pemasaran Dengan Memanfaatkan Media Sosial Pada Usaha Vaie Gift. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Dan Sosial (EMBISS)*, 3(2), 158-166.

Selpiana, T. 2020. "BUAH HATIKU" Buket Limbah Hasil Bijak Plastik, Kertas, dan Kain Perca.

Tysara, L. 2023. *_Cara Menghitung BEP Unit dalam Rupiah, Simak 5 Contohnya_*.<https://www.liputan6.com/hot/read/5325184/cara-menghitung-bep-unit-dalam-rupiah-simak-5-contohnya?page=3>. Diakses pada tanggal 13 November 2023

