

**PKM TEKNOLOGI TEPAT GUNA**  
**MANAJEMEN KELOMPOK INDUSTRI KECIL KRUPUK**  
**DESA UJUNG PANGKAH KABUPATEN GRESIK**

**Prof. Dr. Tri Ratnawati, MS.Ak.<sup>1)</sup>, I Nyoman Lokajaya, ST, MM.<sup>2)</sup>**

**<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (penulis 1)**

**Email :tri.wdhidayat@yahoo.com**

**<sup>2</sup>Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (penulis 2)**

**Email : nyomanlokajaya@yahoo.com**

***Abstract***

*Ujung Pangkah District, Gresik Regency, East Java. Crackers produced by the majority of craftsmen are in the form of 'raw'. The raw material for making crackers in the form of fish is very abundant in this village and most of the people make a living as fishermen. Fish used as raw material for making crackers are payus fish and laosan. Fish crackers are crackers whose ingredients consist of flour mixture and fish meat. Fish crackers are popular among people, ranging from children to adults. Many types of fish can be used as a basic material for making crackers. Payus fish (*Elops hawaiensis*) is one of the predatory fish species of small fish and crustaceans in ponds. The existence of this fish is quite abundant so that it can be utilized as a product that can be consumed by the community. Products that can be made from payus fish are grilled crackers. Processing of payus grilled fish crackers was initially like processing crackers in general, but the difference is the final process to get edible crackers that is by roasting. Process production needs quality control, marketing product by Contemporor digital marketing (Instragram and facebook).and financial management reporting in financial statement through small enterprise accounting process.*

***Keywords :*** *production technologi, Quality Controls, Contemporor Digital Marketing, small enterprise accounting.*

**1.1 PENDAHULUAN**

Usaha kecil dan menengah merupakan bagian integral dunia usaha nasional dan mempunyai kedudukan, potensi, dan peranan yang sangat penting dan strategis dalam mewujudkan tujuan pembangunan ekonomi nasional. Kegiatan peningkatan ekonomi melalui pengembangan Usaha kecil merupakan salah satu cara untuk mengatasi pengangguran serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Provinsi Jawa Timur. Industri mikro kecil di Desa Ujungpangkah kulon, Kecamatan Ujungpangkah Kabupaten Gresik yang bergerak di bidang industri krupuk berbahan baku ikan, yaitu ikan bandeng, kerapu memiliki potensi yang sangat besar untuk ditingkatkan baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Mengingat potensi kelautan di kawasan tersebut yang sangat besar, maka tersedianya bahan baku bukan menjadi masalah bagi industri mikro kecil kerupuk berbahan baku ikan. Kondisi eksisting yang ada menunjukkan bahwa industri mikro kecil kerupuk berbahan baku ikan memiliki kendala dalam hal proses yang membutuhkan waktu yang lama, sehingga membutuhkan banyak tenaga kerja untuk melakukan proses produksi.

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang poros dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya.

Kerupuk termasuk kedalam jenis produk industri yang mempunyai potensi cukup baik. Saat ini pemasarannya berkembang tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri seperti Belanda, Singapura, Hongkong, Jepang, Suriname dan Amerikan Serikat. Dengan demikian program peningkatan industri mikro kecil berbahan baku krupuk memang perlu dikembangkan karena kegiatan ini mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi yang luas pada masyarakat, tenaga kerja lebih sedikit, sehingga proses produksi lebih banyak, lebih cepat dan lebih efisien. Dengan demikian akan terpenuhi kebutuhan konsumen krupuk berbahan baku ikan. Proses pembuatan krupuk yang dilakukan oleh INDUSTRI MIKRO KECIL di Ujung Pangkah masih dilakukan dengan manual dan kurang hygienes dan tempat yang kurang bersih untuk mengaduk adonan krupuk.

## 1.2 METODE PELAKSANAAN

Pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh Sentra Krupuk adalah dengan memberikan pelatihan di bidang produksi krupuk yang enak dan hygieness. Hasil produksi krupuk bisa enak, hygienes, bagus dan bisa mengembang setelah di goreng Sedangkan rencana kegiatan untuk mewujudkan atas solusi yang ditawarkan disajikan pada Tabel 3.1 di bawah ini:

Tabel 3.1. Rencana Kegiatan

No	Rencana Kegiatan	Indikator Hasil
1	Koordinasi antara anggota Tim pelaksana dengan pihak mitra	Kesepakatan rencana kegiatan dan bentuk partisipasi mitra
2	Pelatihan Pembuatan Krupuk yang berkualitas dan Hygieness	Mitra menerapkan hasil pelatihan pembuatan Krupuk yang berkualitas dan hygieness.
3	Pelatihan manajemen pemasaran dan Keuangan	Mitra memahami dan menerapkan dalam memasarkan produknya dan menyusun administrasi keuangan
4	Pendampingan Manajemen	Alat dan pengelola bekerja dengan baik bisa memproduksi dengan baik dan memasarkan barang dengan lancar
5	Pembuatan Laporan	Laporan PKM dan artikel ilmiah
6	Monitoring evaluasi	

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini adalah berperan aktif dalam setiap pelatihan yang diprogramkan dan sanggup mengimplementasikan hasil pelatihan.

## 1.3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengendalian kualitas merupakan salah satu teknik yang perlu dilakukan mulai dari sebelum proses produksi berjalan, pada saat proses produksi, hingga proses produksi berakhir dengan menghasilkan produk akhir. Pengendalian kualitas dilakukan agar dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang diinginkan dan direncanakan, serta memperbaiki kualitas produk yang belum sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan se bisa mungkin mempertahankan kualitas yang sesuai.

Pengendalian kualitas pada produk krupuk ikan mengacu pada kerupuk udang (Dian, 2013), atribut kualitas yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk kerupuk ikan antara lain kerenyahan, rasa, aroma dan kenampakan (warna dan kemampuan mengembang saat digoreng), Oleh karena itu diperlukan stasiun pengendalian yaitu proses-proses pada pengolahan produk yang perlu dijaga dan diperhatikan agar atribut sensori yang didapatkan baik serta dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Hubungan antara stasiun pengendalian dan atribut sensori antara lain:

### a) Kerenyahan

Proses pengolahan yang menjadi stasiun pengendalian dan dapat mempengaruhi kerenyahan kerupuk yaitu proses pencampuran bahan pemotongan, pengeringan dan penggorengan. Kerenyahan produk dapat dipengaruhi pula oleh tahapan proses pengukusan dan pengemasan.

#### 1. Pencampuran bahan

Proses pencampuran dilakukan pada tahap pengadonan yaitu dilakukan proses pencampuran daging ikan giling, tapioka, dan bumbu-bumbu lalu diaduk sampai menjadi kalis atau siap dicetak. Komposisi bahan yang dicampurkan telah terstandard sesuai dengan resep yang dimiliki pengusaha.

#### 2. Pengukusan

Pengukusan dilakukan sampai seluruh bagian matang atau tergelatinasi dengan baik. Untuk memudahkan seluruh bagian kerupuk matang saat dikukus, adonan dicetak dalam bentuk lontongan-lontongan kecil yaitu dengan diameter dan panjang tertentu. Untuk memastikan bahwa lontongan sudah masak biasanya dilakukan pengecekan dengan mengambil sampel dan memotongnya.

#### 3. Pemotongan

Proses pemotongan kerupuk dilakukan untuk mendapatkan kerupuk yang tipis dan memiliki ukuran yang homogen. Tebal tipisnya kerupuk mempengaruhi kerenyahan produk kerupuk. Untuk menghasilkan potongan yang seragam, pemotongan dilakukan dengan menggunakan pisau.

#### 4. Pengeringan

Pengeringan merupakan salah satu faktor penting yang sangat menentukan kualitas kerenyahan kerupuk. Kerupuk yang dikeringkan harus kering merata. Pengeringan mengandalkan sinar matahari. Untuk menjamin kualitas produk, pada saat musim penghujan biasanya produksi dikurangi atau dihentikan.

5. Pengemasan

Proses pengemasan akan menentukan kerenyahan kerupuk terkait dengan keawetan daya simpan produk dalam keadaan kering. Kerupuk dikemas dengan menggunakan plastik PP dengan ketebalan tertentu.

b) Rasa

Untuk mempertahankan rasa yang diminati konsumen dan terstandar, pemilik usaha telah memiliki resep khusus dan terjaga kerahasiaannya. Resep yang digunakan telah sesuai dengan persyaratan-persyaratan kemanan pangan.

c) Aroma

Meski tidak setajam aroma kerupuk udang, aroma kerupuk ikan juga memiliki kekhasan tersendiri. Untuk menghasilkan aroma yang baik maka sangat diperhatikan kualitas daging ikan yang digunakan.

d) Kenampakan (Warna dan Kemekaran)

Kenampakan atau penampilan ialah faktor yang biasanya pertama kali dilihat oleh konsumen. Terkait dengan kerupuk ikan kenampakan yang disukai biasanya kerupuk dengan warna natural atau warna putih dan teksturnya halus. Selain itu saat digoreng kerupuk dapat mekar dengan baik.

### Alat Bantu Pengendalian Kualitas Produk

Kegiatan pengendalian kualitas terdapat beberapa teknik atau alat pengendalian kualitas yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi dan menganalisis masalah-masalah kualitas yang sedang dihadapi agar masalah tersebut dapat dikendalikan. Menurut Montgomery (2001) salah satu alat bantu penting untuk mengendalikan kualitas, yaitu *Check Sheet*.

#### *Check Sheet*

Heizer dan Render (2005), menyatakan bahwa *Check sheet* atau Lembar Pemeriksaan merupakan alat pengumpul dan penganalisis data yang disajikan dalam bentuk tabel yang berisi nama dan jumlah barang yang diproduksi dan jenis ketidaksesuaian beserta dengan jumlah yang dihasilkannya.

Tujuan menggunakan *check sheet* ini adalah untuk mempermudah proses pengumpulan data dan analisis, serta untuk mengetahui area permasalahan berdasarkan frekuensi dari jenis atau penyebab dan mengambil keputusan untuk melakukan perbaikan atau tidak. Pelaksanaannya dilakukan dengan cara mencatat frekuensi timbulnya karakteristik suatu produk yang berkaitan dengan kualitasnya. Data tersebut digunakan sebagai dasar untuk mengadakan analisis masalah kualitas.

Contoh hasil *Check Sheet* cacat pada proses pembuatan kerupuk ikan sebagai berikut:

Tabel 2.1.

*Check Sheet* Pada Proses Pembuatan Kerupuk Ikan

Nomer Pengamatan (Hari)	n	Jumlah Produk Kerupuk Ikan yang Cacat (kali)				Total Cacat	Proporsi Cacat (p)	Percentase Cacat (p%)
		Warna dan Kemekaran	Kerenyahan	Rasa	Aroma			
1	40	4	2	1	2	9	0,225	22,5
2	40	3	1	1	3	8	0,200	20,0
3	40	5	4	3	1	13	0,325	32,5
4	40	2	4	1	2	9	0,225	22,5
5	40	4	2	2	2	10	0,250	25,0
6	40	3	4	1	3	11	0,275	27,5
7	40	1	3	5	0	9	0,225	22,5
8	40	4	2	1	1	8	0,200	20,0
9	40	2	4	3	2	11	0,275	27,5

Nomer Pengamatan (Hari)	n	Jumlah Produk Kerupuk Ikan yang Cacat (kali)				Total Cacat	Proporsi Cacat (p)	Percentase Cacat (p%)
		Warna dan Kemekaran	Kerenyahan	Rasa	Aroma			
10	40	1	5	2	3	11	0,275	27,5
11	40	2	4	2	2	10	0,250	25,0
12	40	4	2	2	2	10	0,250	25,0
13	40	5	4	1	4	14	0,350	35,0
14	40	1	5	4	5	15	0,375	37,5
15	40	3	2	2	2	9	0,225	22,5
16	40	3	1	2	3	9	0,225	22,5
17	40	3	0	1	3	7	0,175	17,5
18	40	2	4	1	2	9	0,225	22,5
19	40	3	1	1	1	6	0,150	15,0
20	40	5	1	3	3	12	0,300	30,0
21	40	6	2	2	2	12	0,300	30,0
22	40	5	3	1	2	11	0,275	27,5
23	40	4	3	1	4	12	0,300	30,0
24	40	2	4	2	2	10	0,250	25,0
25	40	1	2	2	1	6	0,150	15,0
Jumlah		78	69	57	47	251	6,275	627,5
		Rata-rata				<b>0,251</b>	<b>25,1</b>	

Tabel 2.1 menunjukkan *check sheet* frekuensi karakteristik produk kerupuk ikan yang berkaitan dengan kualitasnya, yaitu warna dan kemekaran, kerenyahan, rasa dan aroma. Data tersebut digunakan sebagai dasar untuk mengadakan analisis masalah kualitas, dimana :

n : jumlah produk Kerupuk Ikan yang diperiksa dalam sub grup

Sub grup : hari ke-i

Total cacat : jumlah frekuensi karakteristik produk kerupuk ikan, yaitu warna dan kemekaran, kerenyahan, rasa dan aroma

Proporsi cacat :  $p = \frac{\text{total cacat dalam setiap sub grup}}{n}$

Persentase cacat : Proporsi cacat x 100%

Tabel 2.2.  
Jumlah Cacat Pada Proses Pembuatan Kerupuk Ikan

No	Karakteristik Kecacatan	Jumlah Cacat	Persentase Cacat	Persentase Kumulatif Cacat
1	Warna dan Kemekaran	78	31,08%	31,08%
2	Kerenyahan	69	27,49%	58,57%
3	Rasa	57	22,71%	81,28%
4	Aroma	47	18,72%	100,00%
Jumlah		251	100,00%	

Berdasarkan tabel 2.2 didapatkan bahwa penyebab utama dari masalah proses pembuatan kerupuk ikan adalah jenis cacat yang terjadi pada warna dan kemekaran sebesar 31,08%, selanjutnya Kerenyahan (27,49%), Rasa (22,71%), Aroma (18,72%)

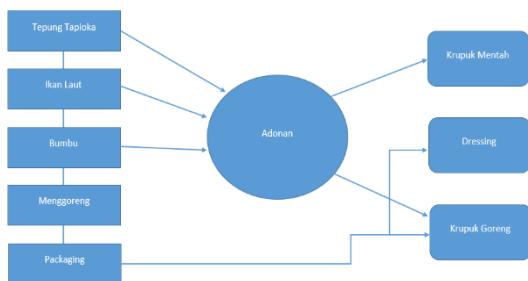
Untuk mengendalikan kualitas dari penampakan (warna dan kemekaran) ini maka terdapat hal-hal penting yang harus diperhatikan dalam beberapa tahapan proses yaitu penyediaan bahan baku, pengukusan, pengeringan :

- a. Bahan baku ikan dipilih ikan segar yang diperoleh langsung dari pelelangan.
- b. Pada tahapan proses pengukusan dilakukan sampai matang dimana adonan tergelatinasi dengan baik pada semua bagian
- c. Pengeringan dilakukan dengan sinar matahari dan pada saat musim hujan produksi dikurangi bahkan dihentikan.

#### ➤ **Gambaran Umum UKM Matahari**

Berdasarkan infomasi dari pihak UKM matahari yang memproduksi "krupuk ikan" khas ujungpangka gresik, sebelum penelitian dan pendampingan bahwasanya mereka adalah sebuah kelompok ibu – ibu rumah tangga yang ingin sekali menambah atau membantu ekonomi keluarga. Tidak hanya ekonomi , adapun alasan lain yaitu sebagai pengisi waktu luang ibu – ibu rumah tangga yang ada di dusun ujungpangka khususnya berada di jl. Tambak asri RT 04 RW 05 Dusun. Krajan 2 Ujungpangka gresik. kelompok ukm tersebut di pimpin oleh ibu salmi. Dari paguyuban ibu - ibu muncul ide dan kreativitas utk berwirausaha produksi kerupuk ikan dengan komposisi ikan payus dan salahan dan beberapa camuran bhn baku adonan lainya, setelah merintis dan menekuni secara bertahap selama 7 tahun yang lalu. Adapun langkah – langkah produksi krupuk ikan UKM matahari yaitu :

**Quality of Control Processing Product**



**TTG Produksi Krupuk Ikan**



Keterangan :

a. Dari sisi produksi

- Memilah ikan lalu membuang sisiknya lalu di belah 2 ikan menjadi lebar.
- Kemudian memisahkan antara duri ikan dan dagingnya.
- Selanjutnya menyiapkan bumbu untuk krupuk ikan setelah itu bumbu yang sudah lengkap harus di blender atau dihaluskan.
- Setelah itu campurkan daging ikan yang sudah dipisahkan duri ikan tadi dengan bumbu yang di blender, lakukan penghalusan kembali sambil memberi air sedikit demi sedikit.
- Tambahan tepung tapioka dengan metode seperti menuangkan air yaitu sedikit demi sedikit hingga kalis dan membentuk adonan krupuk ikan.
- Lalu adonan tersebut di gulung seperti lontong yang panjang untuk mendapatkan ukuran kerupuk.
- Kemudian di kukus beberapa jam.
- Diamkan selama sehari adoanan yang sdh dikukus ( estimasi 18-20 jam proses pendiaman akan mengeras sesuai keinginan).
- Dipotong tipis – tipis dan dijemur selama 7 jam.
- selesai

Proses penggorengan krupuk :

- Krupuk yang sudah di jemur selama 7 jam tersebut
- Menyiapkan alat penggorengan sejenis (wajan, kompor, peniris dan spatula LPG).

- Metode pengorengan ini di butuhkan 2 wajan ( wajan pertama : diberikan minyak sedikit dengan api yang tidak terlalu besar, wajan kedua : diberikan minya k banyak
- Menuangkan minyak di kedua wajan tersebut dengan menggunakan komposisi sekitar 1.5 ltr – 2ltr per 1 kg krupuk.
- Menyalakan api dan tunggu minyak sudah panas terlebih dahulu.
- Melakukan pengorengan.
- selesai

Kendala yang di hadapi dlm proses produksi :

Masih melakukan hal produksi secara manual mulai dari membuat adonan hingga menjadi krupuk mentah. Tidak memakai peralatan yang memadai (peralatan mesin atau sejenis lainnya).

Memilah duri ikan sangat manual memakai tangan tanpa alat bantu apapun. Metode pengorengan yang kurang efisien.

b. Dari sisi pengemasan

Proses dan langkah pengemasan krupuk ikan UKM Matahari :

- Proses krupuk yang dijual mentah
  - Di timbang dahulu dengan berbagai variasi berat yang akan dikemas (1/4 kg, 1/2 kg, 1 kg, 5 kg, 10 kg).
  - Ada 2 kemasan (memakai plastik standing pouch dan plastik es pada umumnya)
  - Setelah di masukkan keplastik diberikan label krupuk agar lebih menarik konsumen.
  - Selesai
- Proses krupuk yang sudah di goreng
  - Ditimbang dahulu  $\frac{1}{4}$  kg untuk yang ini tidak ada variasi berat karna masih 1 satu saja.
  - Kemasan hanya ada 1 satu saja dan memakai plastik besar.
  - Setelah di masukkan keplastik diberikan label krupuk agar lebih menarik konsumen (label Fotokopi).
  - Selesai

Kendala yang di hadapi dlm proses pengemasan :

Masih melakukan pengemasan alakadarnya atau seperti pada umumnya.. memakai plastik dan stiker yang kurang menarik. Sehingga tidak ada nilai jual dalam kemasan tersebut.

c. Dari sisi pemasaran

Masih melakukan transaksi penjualan kepada konsumen yang ada disekitar ukm matahari dan melakukan aktivitas konsinyasi pada toko – toko yang ada di pasar tradisional. Pernah mengikuti bazar ukm yang ada di gresik akan tetapi masih belum memenuhi target penjualan. Tidak mengetahui produk knowledge dan digital marketing

d. Dari sisi keuangan

UKM matahari ini masih belum melakukan pencatatan yang sesuai standard Sak ukmkm. Sehingga akan mengakibatkan informasi keuangan yang tidak akurat dimana mereka mengira bahwa apa yang mereka produksi dan penjualan masih tidak untung. Maka dari itu yang harus ditekannya segera menerapkan pencatatan keuangan. Agar bisa melihat informasi keuangan dimana letak kekurangan dan kelebihan harga produk kerupuk ikan tersebut.

Ukm matahari Masih belum bisa mengatur antara uang bisnis dan pribadi. Ini mengakibatkan tidak bisa mengontrol berapa hasil bisnis yang sesungguhnya.

Masih banyak sekali faktor pengeluaran dari pada pemasukan dari aktivitas produksi krupuk ikan ukm matahari.

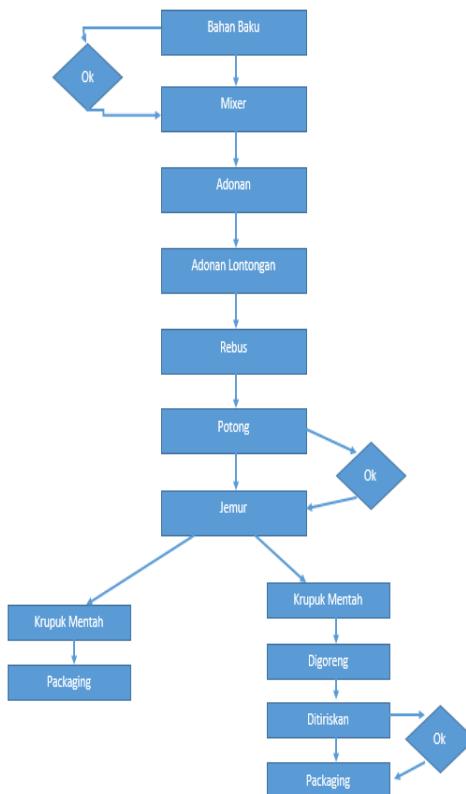
Memakai buruh dengan gaji per kg utk mencabut duri 3rb dan untuk memotong mencetak krupuk 2rb perkg

e. Dari sisi SDM

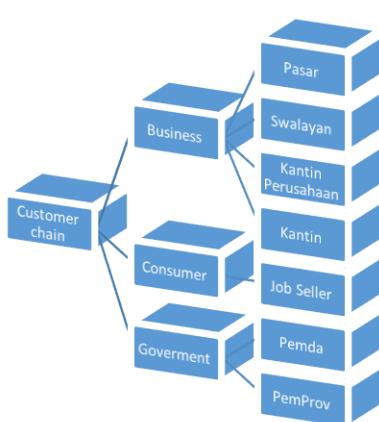
Masih mempekerjakan orang lain (buruh) dari mulai merajang kerupuk yang akan dicetak sampai menjemur. (minimnya pegawai dan rentan usia pekerja sudah masuk tahap parubaya yang produktivitasnya sudah menurun dalam hal bekerja).

Ibu – ibu yang masih tidak mengerti hal –Hal tentang digital marketing

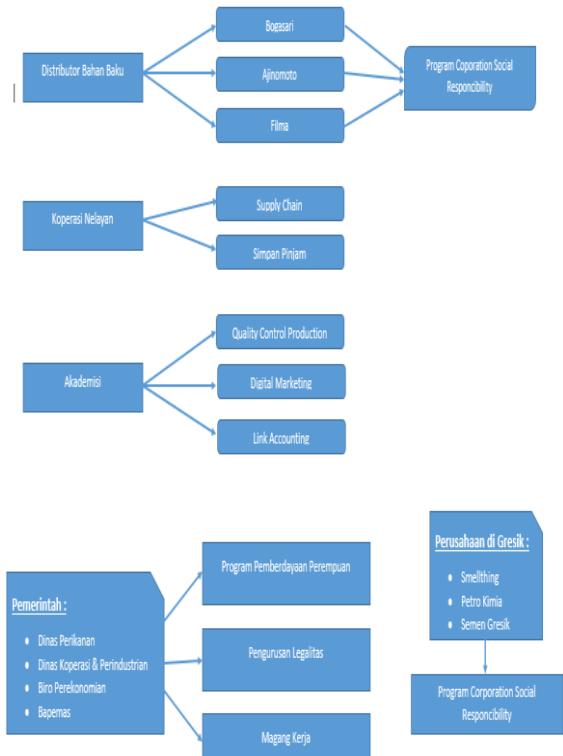
### Consep of Operasional Krupuk



### Consep of Demand Chain



### Consep of Supply Chain



### Langkah Pembuatan Instragram dan facebook contempor

No.	<u>Instagram</u>	<u>Facebook</u>
1.	<b>Menyiapkan Akun Jualan untuk Instagram</b> UKM Matahari di saat pelatihan dan pendampingan melakukan register pada akun Instagram dengan membuat akun gmail terlebih dahulu setelah itu bisa daftar akun Instagram dan terlink ke facebook juga bisa memposting produk2 UKM Matahari.	<b>Menyiapkan produk yang unik tapi berkualitas</b> UKM Matahari mengemas krupuk ikan tersebut dengan kemasan yang bagus dan menarik dan rasa yang bersaing.
2.	<b>Membuat Akun Bisnis di Instagram</b> Langkahnya ialah :Download, Install, dan buka aplikasi Instagram setelah itu Buat akun dengan menggunakan Facebook. Kemudian Isi profil bisnis, dan Masuk ke pengaturan lalu pilih "Beralih ke akun bisnis". lalu Mulai posting dan Menghubungkan Akun Instagram dengan Facebook Page	<b>Gambar Yang Bisa Memikat Hati Pengunjung</b> UKM Matahari memfoto produk tersebut setelah dikemas serta dengan background foto yang menarik.
3.	<b>Cara menghubungkan instagram facebook</b> Untuk lebih memaksimalkan jualan online anda di Instagram, anda juga perlu membuat Facebook Page cara itu pertama masuk ke Facebook, dan buka Halaman Facebook Anda. Dan Pilih Pengaturan di bagian atas Halaman Anda. Lalu Pilih Instagram, Untuk menambahkan akun Instagram yang sudah ada ke Halaman Anda.	<b>Memiliki Banyak Teman</b> UKM Matahari menambahkan teman dan komunitas kuliner yang suka dengan krupuk ikan. <b>Posting di Group Facebook</b> UKM Matahari ikut gabung oleh komunitas dan melakukan banyak sekali posting produk.

	<p>kemudian pilih Login. Dan Masukkan Nama Pengguna dan Kata Sandi akun Instagram Anda, lalu pilih Login.</p>	<p><b>5. Posting Produk Yang Dijual Secara Rutin</b> UKM Matahari sering sekali tiap hari memposting sehari 5 produk.</p>
4.	<p><b>Beriklan di Instagram</b> Metode lainnya yang bisa anda pertimbangkan pada saat menerapkan cara jualan online di Instagram yang tepat adalah dengan menelurkan modal untuk memasang iklan di Facebook Page dan Instagram. Ada beberapa jenis iklan yang bisa anda gunakan di Instagram, yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iklan Foto, * Iklan Stories, *Iklan Koleksi</li> </ul> <p>Masing-masing iklan tersebut memiliki keunggulannya masing-masing tergantung dari jenis bisnis, dan juga konten iklan yang anda miliki, serta bagaimana segmen serta target audiens dari bisnis anda.</p>	<p><b>6. Membuat Halaman Sendiri</b> UKM Matahari membuat template dan timeline ke facebook fitur marketplace</p> <p><b>7. Posting Konten (Non-Iklan) Hiburan di Antara Promosi Anda</b> UKM Mahatari akan melakukan pengembangan dengan melakukan posting iklan di facebook untuk bisa mempromosikan produk.</p>

### Pembukuan Akuntansi Usaha Industri Krupuk

Ibu salmi memulai usaha dagangnya pada tanggal 1 Mei dengan nama “UKM MATAHARI”. Berikut ini adalah transaksi – tansaksi usahannya:

02 Juni	Ibu salmi telah membeli persediaan barang dagangan secara kredit sebesar Rp. 2.000.000
03 Juni	Telah diterima hasil penjualan pada tanggal 02 Juni secara tunai sebesar Rp. 1.500.000
04 Juni	Penjualan krupuk ikan secara tunai sebesar Rp. 3.000.000
05 Juni	Telah dibayar biaya gaji sebesar Rp. 3000.000, biaya Listrik sebesar Rp. 200.000, Biaya Telpon sebesar Rp. 200.000.
06 Juni	Telah dibayar utang dagang sebesar Rp. 1.000.000, dan Utang Bank sebesar Rp. 1.000.000.
07 Juni	Telah dbeli persediaan bahan baku secara kredit ssebesar Rp. 2.000.000.
08 Juni	telah dibayar biaya servis alat produksi sebesar Rp. 200.000
15 Juni	Telah dibayar biaya servis kendaraan sebesar Rp. 200.000
18 Juni	telah diterima hasil penjualan pada tanggal 17 Juni sebesar Rp. 2.000.000.
24 Juni	telah dibayar utang dagang sebesar Rp. 1.000.000.
25 Juni	telah terjadi penjualan secara tunai sebesar Rp. 6.000.000.
27 Juni	telah terjadi penjualan secara kredit sebesar Rp. 4.500.000
27 Juni	telah terjadi pembayaran utang dagang sebesar Rp. 1.000.000.
29 Juni	telah dibeli persediaan yang dibayar secara tunai sebesar Rp. 1.000.000 dan sisanya dibayar kemudia sebesar Rp. 2.000.000.
27 Juni	telah disusutkan alat produksi per juni sebesar Rp. 50.000
30 Juni	telah disusutkan kendaraan per juni sebesar Rp. 160.000.

Dalam pembuatan jurnal manual, berikut tabel Jurnal Umum-nya.

### Neraca Awal UKM Mahatari

NERACA PER 31 MEI 2018		
AKTIVA	KEWAJIBAN DAN EKUITAS	
	KEWAJIBAN LANCAR	KEWAJIBAN JANGKA PANJANG
ASSET LANCAR		
kas dan bank	1.000.000	Utang Dagang
persediaan bahan baku	2.000.000	
Persediaan barang dim proses	2.000.000	
Persediaan Barang Jadi	2.000.000	
Piutang Dagang	1.500.000	
<b>Total Aset Lancar</b>	<b>8.500.000</b>	<b>KEWAJIBAN JANGKA PANJANG</b>
		Utang Bank
		5.000.000
ASSET TETAP		<b>Total Kewajiban</b>
Alat Produksi	3.000.000	<b>8.000.000</b>
Akumulasi Alat Produksi	(600.000)	MODAL
Kendaraan Bermotor	10.000.000	Modal Saham
akumulasi kendaraan	(2.000.000)	9.000.000
<b>Total Aset Tetap</b>	<b>10.400.000</b>	<b>Laba Ditahan</b>
		1.900.000
Total Aktiva	18.900.000	<b>Total Modal</b>
		<b>10.900.000</b>
		<b>Total Kewajiban dan Ekuitas</b>
		<b>18.900.000</b>

## Jurnal UKM Matahari

2-Jun	Persediaan Utang Dagang	2,000,000	2,000,000
3-Jun	Kas dan Bank, Piutang Dagang	1,500,000	1,500,000
4-Jun	Kas dan bank, Penjualan	3,000,000	3,000,000
5-Jun	Biaya Gaji biaya listrik Biaya telp	3,000,000 200,000 200,000	
	Kas dan bank	3,400,000	
6-Jun	Utang Dagang Kas dan Bank	1,000,000	1,000,000
	Utang Bank Kas dan Bank	1,000,000	1,000,000
7-Jun	Persediaan Bahan Baku Utang Dagang	2,000,000	2,000,000
8-Jun	Biaya Servis alat produksi Kas dan bank	200,000	200,000
15-Jun	Biaya Servis Kendaraan Kas dan bank	200,000	200,000
18-Jun	Kas dan Bank, Piutang Dagang	2,000,000	2,000,000
24-Jun	Utang Dagang Kas dan bank	1,000,000	1,000,000
25-Jun	Kas Penjualan	6,000,000	6,000,000
27-Jun	Piutang Dagang Penjualan	4,500,000	4,500,000
27-Jun	Utang Dagang Kas dan Bank	1,000,000	1,000,000
29-Jun	Persediaan Kas Utang Dagang	3,000,000	1,000,000 2,000,000
27-Jun	Biaya Peny. Alat Produksi Akum. Peny. Alat Prod.	50,000	50,000
30-Jun	biaya peny. kendaraan Akum. peny. kendaraan	160,000	160,000
	<b>TOTAL :</b>	<b>32,010,000</b>	<b>32,010,000</b>

## Lap. L/R UKM Matahari

### LAPORAN LABA RUGI per 30 Juni 2018

Penjualan	13,500,000
HPP	7,150,000
Laba kotor	6,350,000
Beban Usaha :	
Biaya servis kendaraan	200,000
Biaya penyusutan kendaraan	160,000
Biaya Umum dan administrasi	360,000
Laba bersih sebelum pajak	5,990,000
* Pajak 0.5% X Penjualan	67,500
Laba Bersih Setelah Pajak	5,922,500

## Lap. Posisi Keuangan

ASET LANCAR	KEWAJIBAN LANCAR			
	31-May	30-Jun	31-May	30-Jun
kas dan bank	1,000,000	4,700,000	Utang Dagang	
persediaan bahan baku	2,000,000	4,000,000	Utang Pajak	- 67,500
Persediaan brng dlm proses	2,000,000	2,500,000	<b>Total</b>	<b>3,000,000 6,067,500</b>
Persediaan Barang Jadi	2,000,000	3,000,000	<b>EWAJIBAN JANGKA PANJAN</b>	
Piutang Dagang	1,500,000	2,500,000	Utang Bank	5,000,000
<b>Total Aset Lancar</b>	<b>8,500,000</b>	<b>15,700,000</b>	<b>Total Kewajiban</b>	<b>8,000,000 10,067,500</b>
ASET TETAP	MODAL			
Alat Produksi	3000000	3,000,000	Modal Saham	9,000,000
Akumulasi Alat Produksi	(600,000)	(650,000)	Laba Ditahan	1,900,000
Kendaraan Bermotor	10,000,000	10,000,000		
akumulasi kendaraan	(2,000,000)	(2,160,000)		
<b>Total Aset Tetap</b>	<b>10,400,000</b>	<b>10,190,000</b>	<b>Total Modal</b>	<b>10,900,000 16,822,500</b>
<b>Total Aktiva</b>	<b>18900000</b>	<b>26,890,000</b>	<b>Total Kewajiban dan Ekuitas</b>	<b>18,900,000 26,890,000</b>

## BUKU BESAR UKM Matahari

BUKU BESAR			
Per 30 Juni 2018			
<b>KAS</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
SALDO	1,000,000	6/5/2018	3,400,000
6/4/2018	1,500,000	6/6/2018	1,000,000
6/8/2018	3,000,000	6/6/2018	1,000,000
6/25/2018	2,000,000	6/8/2018	200,000
6/25/2018	6,000,000	6/15/2018	200,000
		6/27/2018	1,000,000
		6/27/2018	1,000,000
	13,500,000	8,800,000	
N	4,700,000		
<b>PERSEDIAAN BAHAN BAKU</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
SALDO	2,000,000	6/2/2018	HPP 5,000,000
6/7/2018	2,000,000	6/29/2018	NERACA 4,000,000
6/29/2018	3,000,000		
			9,000,000
			9,000,000
<b>UTANG DAGANG</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
neraca	6,000,000	6/6/2018	3,000,000
6/6/2018	1,000,000	6/3/2018	2,000,000
6/24/2018	1,000,000	6/7/2018	2,000,000
6/27/2018	1,000,000	6/29/2018	2,000,000
<b>UTANG BANK</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
		6/6/2018	SALDO 5,000,000
NERACA	4,000,000	6/30/2018	
			5,000,000
<b>PENJUALAN</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
L/R	13,500,000	6/4/2018	3,000,000
		6/7/2018	6,000,000
		6/26/2018	4,500,000
	13,500,000		13,500,000
<b>KENDARAAN BERMOTOR</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
			SALDO 10,000,000
			10,000,000
<b>LABA DITAHAN</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
NERACA	1,900,000	SALDO	1,900,000
<b>PERSEDIAAN BDP</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
SALDO	2,000,000	HPP	2,000,000
<b>PERSEDIAAN BAHAN JADI</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
SALDO	2,000,000		2,000,000
<b>MODAL SENDIRI</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
NERACA	9,000,000	SALDO	9,000,000
<b>BIAYA LISTRIK AIR, TELPON</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
5-Jun	200,000	HPP	400,000
5-Jun	200,000		400,000
<b>AKT. PENY. KENDARAAN</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
neraca	260,000	SALDO	2,000,000
		6/30/2018	160,000
	260,000		2,160,000
<b>BIAYA PENY. ALAT PRODUKSI</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
6/30/2018	50,000	HPP	50,000
	50,000		50,000
<b>BIAYA PENY. KENDARAAN</b>			
TANGGAL	D	TANGGAL	K
6/30/2018	160,000	L/R	160,000

## HPP UKM Matahari

### HARGA POKOK PENJUALAN per 30 juni 2018

HARGA POKOK PENJUALAN per 30 juni 2018			
BAHAN BAKU			
Persediaan Awal		2,000,000	
Pembelian Bahan Baku		7,000,000	
Retur Pembelian		-	
Total Bahan Baku		9,000,000	
Persediaan Akhir		4,000,000	
Total Bahan Baku Terpakai		5,000,000	
Tenaga Kerja Langsung			
Gaji Karyawan		3,000,000	
Total Tenaga Kerja Langsung		3,000,000	
Biaya Overhead Pabrik			
biaya listrik		200,000	
Biaya Servis alat		200,000	
Biaya telp		200,000	
Biaya penyusutan alat		50,000	
Total BOP		650,000	
Jumlah Biaya Produksi		8,650,000	
Persediaan Barang Dalam Proses Awal		2,000,000	+
		10,650,000	
Persediaan Barang Dalam Proses Akhir		2,500,000	-
		8,150,000	
Persediaan Awal Barang Jadi		2,000,000	+
		10,150,000	
Persediaan Akhir Barang Jadi		3,000,000	-
		7,150,000	
HARGA POKOK PRODUKSI			

## Lap. Perubahan Ekuitas

### PERUBAHAN EKUITAS

#### per 30 Juni 2018

Modal Awal Periode	9,000,000
Laba Bersih Sebulan	5,922,500
Prive Tn. X	-
Penambahan Modal	5,922,500
Modal Akhir Periode	14,922,500
	+

## 1.4 KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, terdapat beberapa kesimpulan:

1. Dalam mendeteksi kendala yang dialami UKM mitra, metode survei dan wawancara sangat efektif sekali.
2. Materi pelatihan dapat disesuaikan dengan kebutuhan serta tingkat pendidikan peserta pelatihan yang merupakan pekerja di UKM mitra.
3. Mengevaluasi dan memonitoring setiap kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, sehingga menjadi tahu apakah masih terdapat kendala yang dihadapi UKM mitra.
4. Dari hasil kuisioner pelatihan yang telah diisi oleh peserta, mayoritas peserta merasa puas dengan materi, fasilitas serta teknik penyampaian pelatihan.

Saran dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kendala yang masih dihadapi oleh UKM mitra hendaknya diperhatikan untuk dijadikan bahan kajian pelaksanaan pengabdian masyarakat selanjutnya, serta pihak pelaksana pengabdian masyarakat dapat terus secara kontinyu melakukan evaluasi dan monitoring terhadap keberlanjutan penggunaan alat yang sudah diintroduksi dan ditransfer ke UKM mitra.

## 1.5 REFERENSI

Dian P. A., dkk., (2013). Tugas Pengendalian Mutu Pengolahan Kerupuk Udang. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.  
[https://www.academia.edu/5251309/pengendalian\\_mutu\\_kerupuk\\_udang](https://www.academia.edu/5251309/pengendalian_mutu_kerupuk_udang)

Heizer, Jay, Render Barry. (2005). *Operations Management*. Salemba Empat, Jakarta

Montgomery, Douglas C. (2001). *Design and analysis of experiments*, 5<sup>th</sup> edition, John Wiley & Sons, Inc.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf> diakses tanggal 30 Juli 2019

Afrianto E, Evi L. (2011). *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta (ID): Kanisius

Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. (2004). *Ikan bandeng dan Produk Diversifikasi*. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.

Bank Indonesia. (2008). Pola Pembiayaan Usaha Kecil bandeng Tanpa Duri. Tim Penelitian dan Pengembangan Perkreditan & UMKM. Jakarta (ID).

Saparinto C. (2009). *Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya*. Semarang (ID): Dahara Prize.

Vatria B. (2010). Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*. Januari 2010:18-23.

Dian P. A., dkk., (2013). Tugas Pengendalian Mutu Pengolahan Kerupuk Udang. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.  
[https://www.academia.edu/5251309/pengendalian\\_mutu\\_kerupuk\\_udang](https://www.academia.edu/5251309/pengendalian_mutu_kerupuk_udang)

Heizer, Jay, Render Barry. (2005). *Operations Management*. Salemba Empat, Jakarta

Montgomery, Douglas C. (2001). *Design and analysis of experiments*, 5<sup>th</sup> edition, John Wiley & Sons, Inc.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf> diakses tanggal 30 Juli 2019

