



Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Krupuk Cabe, Krupuk Tomat, pada UMKM Sekar Wangi, Kelurahan Pudak Payung, Kecamatan Banyumanik Kota Semarang

Mentoring and Training in Making Chili Crackers, Tomato Crackers, at Sekar Wangi UMKM, Pudak Payung Village, Banyumanik District, Semarang City

Ni Komang Ayu Artiningsih^{1,*}, Dyah Ilminingtyas W H, S.Pi., M.P¹, Bambang Hermanu¹

¹ Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas 17 Agustus 1945 Semarang

*Email: komang-ayu-artiningsih@untagsmg.ac.id

Article History:

Received: 14 Januari 2025

Revised: 02 Februari 2025

Accepted: 01 Maret 2025

Keywords:

Crackers, Chili and Tomato, Training

Abstract: *Currently, crackers fans in Indonesia are quite large and numerous, crackers are snacks that are widely liked wherever they are, because the taste and texture that appear are quite delicious and crunchy when enjoyed. Currently, farmers in Indonesia also produce a lot of agricultural products that sometimes rot quickly because they do not last long, one of which is chili and tomatoes. When these agricultural products are abundant, it is mandatory to make innovations in the processing process. One of the things that is done is processing chilies and tomatoes into crackers which of course have a fairly high selling price if done continuously and marketed by MSMEs continuously. The goal; is to reduce waste from chilies and tomatoes, so that it can be a new innovation for MSMEs. The activity method carried out to achieve the objectives of this Community Service is by direct practice of making crackers from raw materials of chili and tomatoes, then a question and answer session is carried out on the advantages and disadvantages when making the crackers, and providing materials, direct practice of making crackers / MSME participation in practice, Mentoring in making crackers carried out by lecturers, Activities and solutions in solving problems, Outputs produced (Community Service Results Report).*

Abstrak. Membangun kesadaran hukum dalam sistem hukum nasional harus responsif terhadap dinamika masyarakat lokal dan menghormati nilai-nilai kearifan lokal yang telah ada. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis memadukan hukum formal dan kearifan lokal dapat menghasilkan sistem hukum yang lebih holistik dan responsif. Metode penelitian ini menggunakan tipe penelitian yuridis normatif dengan pendekatan perundang-undangan dan pendekatan konseptual serta dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya integrasi kearifan lokal dalam pembentukan undang-undang yang merupakan upaya yang kompleks dan membutuhkan komitmen dari berbagai pihak. Integrasi kearifan lokal dalam pembentukan undang-undang berakar pada filosofi bangsa Indonesia yang menghargai nilai-nilai luhur budaya dan tradisi lokal yang lebih humanis, partisipatif, dan berkeadilan.

Kata Kunci: Krupuk, Cabe dan Tomat, Pelatihan



PENDAHULUAN

Pudakpayung merupakan sebuah Kelurahan di Kecamatan Banyumanik Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah Indonesia. Kecamatan Banyumanik terletak pada ujung selatan Kota Semarang dengan topografi perbukitan, kawasan pemukiman dan perdagangan. Pudak Payung merupakan salah satu wilayah Desa di Kecamatan Banyumanik Kota Semarang. Lokasi Desa Pudakpayung berada di sebelah selatan Kota Semarang, Luas 392.963 km². dengan batas sebagai berikut : Utara : Desa Banyumanik, Timur : Desa Gedawang, Selatan : Kabupaten Semarang, Barat : Kecamatan Gunungpati. Jumlah RT 141 , Jumlah RW 16 dengan total penduduk 22.857 Jiwa.

Kegiatan ekonomi desa Pudak Payung masih didominasi oleh karyawan swasta. Sebagian masyarakat Pudak Payung banyak yang menjadi pekerja karyawan perusahaan, buruh, wiraswasta, pengusaha UKM. Salah satu UMKM yang telah berdiri dan punya nama adalah “UMKM SEKAR WANGI” UMKM SEKAR WANGI adalah perkumpulan ibu-ibu rumah tangga yang mempunyai usaha kue-kue tradisional atau jajanan pasar. Komunitas UMKM Sekar Wangi selama ini hanya memproduksi jajanan tradisional pasar saja, dan sekarang berkeinginan mengembangkan produksinya dengan membuat bermacam-macam kerupuk. Dengan potensi yang ada, maka Fakultas Teknologi Pertanian, Prodi Teknologi Hasil Pertanian berkesempatan melaksanakan pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan kerupuk dari bahan baku utama cabe, tomat.

Kerupuk adalah sejenis makanan ringan yang sangat dikenal di Indonesia. Produk ini memiliki densitas rendah, berporos dan bertekstur renyah. Kerupuk telah dikembangkan dengan berbagai komposisi bahan dan teknik pengolahan yang berbeda. Ulasan ilmiah ini bertujuan untuk mempelajari keterkaitan komposisi bahan dan proses pengolahan terhadap karakteristik kerupuk berdasarkan hasil studi penelitian yang telah ada. Studi terkait kerenyahan sebagai indikator mutu kerupuk juga dijelaskan dalam ulasan ini. Sensasi kerenyahan kerupuk terjadi akibat adanya kejadian retakan dan bunyi pada matriks gelas saat digigit. Kerupuk yang memiliki pengembangan tinggi, jumlah pori banyak, dan dinding pori tipis mempunyai tingkat kerenyahan yang tinggi. Masa simpan kerupuk harus diperhitungkan (Ikasari D, Suryaningrum ,) Ada dua variabel yang bekerja dalam pembentukan struktur dan pengembangan kerupuk yaitu perpindahan massa uap air dan sifat viskoelastis polimer. Perpindahan massa uap air menghasilkan tekanan terhadap polimer dan polimer bertahan terhadap tekanan tersebut. Kedua variabel ini membentuk kesetimbangan yang menentukan ukuran pori, ketebalan dinding pori dan besarnya volume pengembangan kerupuk. Sifat viskoelastis polimer pati dipengaruhi oleh jenis pati, proses pemasakan, pendinginan gel pati dan interaksi gel dengan bahan lainnya seperti protein, garam dan air. Tekanan uap air dipengaruhi oleh proses pemanasan, kadar air dan unsur bahan lain seperti soda kue. (Novriaman Pakpahan^{1*}, Nelinda¹).

Faktor pertama yang dipertimbangkan oleh konsumen untuk menilai bahwa kerupuk bermutu baik adalah penampakan volume pengembangan kerupuk. Kerupuk yang mengembang dipresepsikan oleh konsumen memiliki tekstur yang renyah. Saeleaw dan Schleining (2011) dan Cheow et al., (2004) menjelaskan bahwa terdapat korelasi antara pengembangan dan kerenyahan kerupuk. Pengembangan kerupuk yang tinggi menghasilkan kerupuk yang renyah.

Berdasarkan hasil yang diproduksi ibu-ibu UMKM Sekar Wangi yang selama ini hanya memproduksi jajanan tradisional, tentunya ingin mengembangkan produk yang lain selain jajanan tradisional, seperti kerupuk. Kerupuk adalah cemilan yang selalu mendampingi pada saat

makan atau pada saat santai dan penggemarnya cukup banyak, maka halanglah baiknya bilamana bisa memproduksi sendiri, disamping itu ibu-ibu mayoritas banyak yang menanam cabe dan tomat, namun sering tidak dimanfaatkan keseluruhan, sehingga kadang membusuk jika dibiarkan lama di kulkas. Kehinginan ibu-ibu memproduksi kerupuk tersambut baik oleh Fakultas Teknologi Pertanian, Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas 17 Agustus 1945 Semarang.

METODE PENELITIAN

Metode Pengabdian masyarakat dikemas dalam bentuk pendampingan dan pelatihan dalam pembuatan kerupuk, metode kegiatan yang dilakukan untuk tercapainya tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah dengan langsung peraktek dalam pembuatan kerupuk, yang bahan baku utama adalah cabe dan tomat. Metode pelaksanaannya adalah : memberikan materi tentang pembuatan kerupuk, peraktek langsung pembuatan kerupuk, pendampingan dalam proses pembuatan kerupuk, dan solusi dalam produksi.

RESEP PEMBUATAN KERUPUK

RESEP KERUPUK CABE

❖ BAHAN

- ✓ Tepung Tapioka 500 gr
- ✓ Tepung Terigu 30 gr
- ✓ Cabe merah besar/cabe teropong 100 gr
- ✓ Cabe rawit 50 gr
- ✓ Gula Pasir 5 gr
- ✓ Bawang Putih 25 gr
- ✓ Ketumbar bubuk 4 gr
- ✓ Penyedap rasa 5 gr
- ✓ Garam 15 gr

❖ CARA PEMBUATAN BUBUR CABE

A. Pembuatan bubur cabe:

1. Cabe besar dan cabe rawit dicuci sampai bersih, dipisahkan dari tangkainya dan dikukus selama 4 sampai 5 menit.
2. Cabe yang sudah dikukus diangkat dan dibiarkan mendingin,
3. Haluskan bawang putih dan garam.
4. Cabe kukus, bawang putih dan garam yang telah dihaluskan dicampur dengan ketumbar bubuk dan penyedap rasa serta gula pasir. Kemudian dihaluskan menggunakan blender (disebut campuran tomat bumbu).



Gambar 1. Dilokasi Pengabdian

- B. Persiapan tepung: Tepung tapioka dicampur dengan terigu dan diayak.
- C. Diambil campuran tepung 250 gr, kemudian ditambahkan air 150 ml dan dicampur sampai adonan homogen (disebut adonan lem).



Gambar 2. Proses pembuatan adonan

- D. Adonan lem dipanaskan dalam wajan dengan api kecil sambil diaduk diaduk sampai mengental dan homogen. Matikan api kompor.
- E. Setelah adonan lem mengental, kemudian dicampur dengan sisa tepung (250 gr) sambil diaduk dan tambah cabe halus diuleni.
- F. Ditambahkan air 60 ml sedikit demi sedikit ke dalam adonan, dan terus diuleni sampai kalis.
- G. Selanjutnya adonan dibentuk lontongan dan diletakkan pada loyang yang sudah diolesi minyak supaya adonan tidak lengket.
- H. Adonan dikukus. Setelah 30 menit lontongan dibalik dan pengukusan dilanjutkan kembali selama 30 menit.

- I. Adonan diangkat dan didinginkan sampai mencapai suhu kamar, dan disimpan semalam di dalam kulkas agar mengeras.
- J. Selanjutnya dilakukan pengirisan lontongan kerupuk 2-3 mm.
- K. Dikeringkan dalam mesin pengering (*tray dryer*) pada suhu 55⁰C atau dijemur.
- L. Kerupuk mentah siap digoreng.



Gambar 3. Proses pengadukan
RESEP KERUPUK TOMAT

❖ BAHAN

- ✓ Tepung Tapioka 500 gr
- ✓ Tepung Terigu 20 gr
- ✓ Tomat 350 gr
- ✓ Gula Pasir 5 gr
- ✓ Bawang Putih 25 gr
- ✓ Ketumbar bubuk 4 gr
- ✓ Penyedap rasa 5 gr
- ✓ Garam 15 gr

❖ CARA PEMBUATAN

A. Pembuatan bubur tomat:

1. Tomat dicuci sampai bersih, dibelah menjadi dua bagian dan dikukus selama 4 sampai 5 menit.
2. Tomat yang sudah dikukus diangkat dan dibiarkan mendingin,
3. Haluskan bawang putih dan garam.



4. Tomat kukus, bawang putih dan garam yang telah dihaluskan dicampur dengan ketumbar bubuk dan penyedap rasa serta gula pasir. Kemudian dihaluskan menggunakan blender (disebut campuran tomat bumbu).
- B. Persiapan tepung: Tepung tapioka dicampur dengan terigu dan diayak.
- C. Diambil campuran tepung 200 gr, kemudian ditambahkan campuran tomat bumbu (300 gr) dan dicampur sampai adonan homogen (disebut adonan lem).
- D. Adonan lem dipanaskan dalam wajan dengan api kecil sambil diaduk diaduk sampai mengental dan homogen. Matikan api kompor.
- E. Setelah adonan lem mengental, kemudian dicampur dengan sisa tepung (250 gr) sambil diaduk dan diuleni.
- F. Ditambahkan air 80 ml sedikit demi sedikit ke dalam adonan, dan terus diuleni sampai kalis.
- G. Selanjutnya adonan dibentuk lontongan dan diletakkan pada loyang yang sudah diolesi minyak supaya adonan tidak lengket.
- H. Adonan dikukus. Setelah 30 menit lontongan dibalik dan pengukusan dilanjutkan kembali selama 30 menit.
- I. Adonan diangkat dan didinginkan sampai mencapai suhu kamar, dan disimpan semalam di dalam kulkas agar mengeras.
- J. Selanjutnya dilakukan pengirisan lontongan kerupuk 2-3 mm.
- K. Dikeringkan dalam mesin pengering (*tray dryer*) pada suhu 55⁰C atau dijemur.
- L. Kerupuk mentah siap digoreng.



Gambar 4a. Kerupuk Cabai



Gambar 4b. Kerupuk

KESIMPULAN

Rencana Keberlanjutan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknologi Pertanian, Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas 17 Agustus 1945 Semarang dengan tema “Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Krupuk Cabe, Kerupuk Tomat Pada UMKM Semaek Wangi, Kelurahan Pudak Payung, Kecamatan Banyumanik Kota Semarang” diharapkan memiliki prospek yang baik di waktu yang akan datang, sehingga disamping untuk dinikmati sendiri juga bisa menambah perekonomian masyarakat atau anggota UMKM Sekar Wangi, sehingga program pengabdian ini akan dilanjutkan dengan program yang lain di tempat yang sama.

DAFTAR REFERENSI

- Anonim3, 2014. Standar Operasional Prosedur (SOP) Cabai Merah. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura, Departemen Pertanian.
- Anonim. 1992. SNI Kerupuk Ikan. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2011. Kerupuk Wortel, Makanan Kering Hasilkan Omzet Jutaan. <http://pertanianjanabadra.webs.com/apps/blog/show/7652900-kerupukwortel-makanan-kering-hasilkan-omzet-jutaan>. 9 Oktober 2011.
- Hartono, T. 2008. Pengaruh Lama Pengukusan dan Penambahan Bahan Pengembang terhadap Kualitas Kerupuk Susu Sapi. Naskah Skripsi – S1. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Djumali, Z., Sailah, I. N dan Ma’arif, M.S. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pracaya. I. 1994. Bertanam Tomat. Kanisius, Yogyakarta
- Ikasari D, Suryaningrum TD, Arti IM, dan Supriyadi. (2017). Pendugaan umur simpan kerupuk ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*) panggang dalam kemasan plastik metalik dan polipropilen. *JPB Kelautan dan Perikanan* 12 (1): 55-70.
- Novriaman Pakpahan1*, Nelinda1; Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan, 1Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Meureubo, Aceh Barat 23681, Indonesia.
- Saeleaw M, Schleining G. (2011). Effect of frying parameters on crispiness and sound emission ofcassava crackers. *Journal of Food Engineering*. 103: 229–236.