



Inovasi Agro Industri Berbasis Pengolahan Kerupuk Berbahan Nasi Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Feby Liranda Putri¹ Muhammad Nakrib² Zahira Sofa³ Via Afriliani⁴ Putri Ayuni⁵ Dewi Fithria⁶ Afrizal Febian⁷ Nazaruddin⁸

^{2,4,5,6,7,8} Universitas Teuku Umar, Indonesia

^{1,3} STikes Medika Seramoe Barat, Indonesia

*Corresponding author : febyfebylirandaputri@gmail.com

ABSTRACT

The article focuses on the processing of savory and healthy rice crackers to benefit various communities in Kuala Tereubu Village, Indonesia. Rice is a staple food for many Indonesians, but there is a need to reduce food waste and create healthier snack alternatives. The research aims to empower local households, particularly mothers, by providing education and training in producing rice crackers from leftover rice. The methodology involves market surveys, feasibility studies, and the actual process of making rice crackers. The findings indicate that the initiative not only provides a nutritious snack option but also fosters local entrepreneurship and enhances community engagement. The authors conclude that with continuous innovation and support, rice crackers can become a sustainable product that contributes to economic growth in the village while promoting healthier eating habits.

ARTICLE HISTORY

Submitted 19 November 2024

Revised 3 Februari 2025

Accepted 20 Mei 2025

KEYWORDS

Rice; food; health; nutritious; Snack

PENDAHULUAN

Nasi merupakan makanan pokok sebagian masyarakat Indonesia. Penelitian dimulai dengan identifikasi masalah yang terkait dengan pola konsumsi nasi di masyarakat dan potensi limbah nasi yang belum dimanfaatkan secara optimal. Hal ini membagikan adanya pemborosan makanan yang dapat diatasi dengan mengolah sisa nasi menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, terdapat kurangnya kesadaran akan potensi nasi sebagai bahan dasar camilan dan belum adanya diversifikasi produk olahan nasi yang bisa meningkatkan pendapatan keluarga. Semua ini mendorong perlunya inisiatif untuk mengolah nasi menjadi keripik, yang akan membantu mengatasi masalah tersebut serta membuka peluang usaha baru di desa Kuala Tereubu. Tujuan dasar asal acara dedikasi ini adalah buat memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik nasi dan desain kemasan produk. Ini bertujuan tak hanya buat mengurangi pemborosan makanan namun juga buat meningkatkan pendapatan keluarga dengan menciptakan peluang usaha berbasis olahan nasi (Dea Ayu Saputri & Yulia Mandasari, 2022). Selain itu, program ini diharapkan dapat memperkenalkan inovasi kuliner khas desa dan menjadikan masyarakat lebih sadar akan potensi lokal yang ada. Hal ini menunjukkan komitmen untuk meningkatkan keterampilan dan daya saing pelaku usaha di desa. Kabupaten Aceh Barat Daya (Abdaya) memiliki karakteristik wilayah yang meliputi luas 1.882,05 km², dengan potensi di sektor pertanian, perikanan, dan pariwisata. Wilayah ini juga dikenal memiliki potensi wisata selam di Pulau Gosong dan budidaya ikan air tawar yang melimpah.

Pengabdian masyarakat di Desa Kuala Tereubu, Kecamatan Kuala Batee, Kabupaten Aceh Barat Daya, dilatar belakangi oleh permasalahan ekonomi yang dihadapi warga setempat. Meskipun desa ini kaya akan sumber daya alam, sebagian masyarakat masih mengalami kesulitan dalam meningkatkan pendapatan dan kualitas hidup. Mengenai tujuan asal Pengabdian ini ialah buat menyampaikan pendidikan dan pelatihan kepada rakyat, khususnya ibu rumah tangga,

HOW TO CITE (APA 6th Edition):

Last Name, First Name. (Year). Title. Jurnal Pengabdian Agro and Marine Industry. Volume(Issue), page.

*CORRESPONDANCE AUTHOR: | DOI:



© 2021 The Author(s). Published by Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

tentang pengolahan sisa nasi menjadi kerupuk nasi yang sehat dan bergizi. Manfaat yang diharapkan meliputi peningkatan pengetahuan serta keterampilan masyarakat, pengurangan sampah makanan, dan peningkatan pendapatan melalui usaha kecil yang berkelanjutan. Sasaran objek pengabdian ini adalah Badan Usaha Milik Gampong (BUMG) dan seluruh anggota masyarakat Desa Kuala Tereubu, dengan harapan dapat mendorong kemandirian ekonomi dan kesejahteraan yang lebih baik bagi mereka. Edukasi dan pelatihan: Memberikan edukasi dan pelatihan pada masyarakat, khususnya bunda rumah tangga, tentang pengolahan sisa nasi menjadi kerupuk nasi yang sehat dan bergizi. Pengembangan usaha kecil: Membantu masyarakat Desa Kuala Terubu dalam mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan, seperti produksi kerupuk nasi, untuk meningkatkan pendapatan dan kualitas hidup mereka. Pengurangan limbah makanan: Mengurangi limbah makanan dengan memanfaatkan sisa nasi yang masih bisa digunakan untuk membuat kerupuk nasi. Peningkatan pengetahuan serta keterampilan: Meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat Desa Kuala Terubu dalam mengolah sebagai akibatnya dapat menaikkan pendapatan serta kualitas hidup mereka.

TINJAUAN PUSTAKA

Strategi Peningkatan Pendapatan masyarakat Pengembangan perjuangan mungil dan Menengah (UKM): Pengembangan UKM dapat menaikkan pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan asal daya lokal dan meningkatkan nilai tambah produk. Pemberdayaan Masyarakat: Pemberdayaan masyarakat dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diharapkan buat mengembangkan usaha kecil dan menengah. Diversifikasi Ekonomi: Diversifikasi ekonomi dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan mengembangkan berbagai jenis usaha dan produk yang dapat meningkatkan pendapatan dan kualitas hidup masyarakat. Dampak Ekonomi Kreatif Peningkatan Pendapatan: Ekonomi kreatif dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan mengembangkan produk dan jasa yang bernilai tambah dan memiliki pasar yang luas. pencipta Lapangan Kerja: Ekonomi kreatif dapat membangun lapangan kerja baru bagi warga dengan mengembangkan usaha kecil dan menengah yang berbasis kreativitas dan inovasi. Peningkatan Kualitas Hidup Ekonomi kreatif dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat menggunakan menyediakan produk dan jasa yang berkualitas serta memenuhi kebutuhan warga. Pengembangan Ekonomi Desa Pemanfaatan asal daya Lokal, Pengembangan ekonomi desa dapat dilakukan dengan memanfaatkan asal daya lokal yang ada, mirip bahan baku, tenaga kerja, dan pasar. Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah: Pengembangan mungil dan menengah bisa meningkatkan pendapatan warga desa menggunakan memanfaatkan asal daya lokal dan meningkatkan nilai tambah produk. Pemberdayaan Masyarakat dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa dengan memberikan pengetahuan serta keterampilan yang dibutuhkan untuk mengembangkan usaha mungil dan menengah.

Masyarakat Desa Kuala Tereubu sudah akrab dan familiar dengan kerupuk nasi, namun terdapat peluang untuk memperluas pasar dengan inovasi dalam pengolahannya, seperti variasi bentuk dan rasa. Produk ini dianggap sebagai pilihan camilan yang sangat sederhana. Proyek ini tidak hanya berfokus pada mengolah sisa nasi menjadi camilan, tetapi juga berupaya mengurangi pemborosan makanan dengan menciptakan hidangan yang populer dan disukai oleh berbagai kalangan. Tinjauan pustaka juga menyoroti pentingnya pemberdayaan masyarakat, khususnya pada masyarakat, dalam mengembangkan usaha pengolahan kerupuk berbahan nasi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Inovasi agro industri dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan menciptakan produk yang bernilai tambah dan meningkatkan efisiensi produksi."(Sumber: Jurnal Agroindustri, 2020). Pengembangan agro

industri berbasis pengolahan kerupuk berbahan nasi dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan asal daya lokal dan meningkatkan nilai tambah produk." (Sumber: Jurnal Ekonomi Pertanian, 2019). Menurut Fauzi et al. (2023), pengolahan limbah makanan, seperti sisa nasi, dapat dimanfaatkan menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat. Kerupuk nasi sebagai produk olahan dapat membantu mengurangi limbah dan memberdayakan ekonomi lokal.

METODE PELAKSANA

Desa Kuala Tereubu, Kabupaten Aceh Barat Daya, Kecamatan Kuala Batee. Desa ini mempunyai potensi lokal yang kaya akan sumber daya, namun masih menghadapi tantangan ekonomi. Program pengabdian ini dilaksanakan selama 1 bulan, dimulai dari 13 Januari hingga 13 Februari 2025. Pengabdian dilakukan di salah satu rumah warga yang bersedia menjadi tempat produksi krupuk nasi. Tempat ini dipilih karena aksesibilitasnya yang baik dan memungkinkan interaksi langsung dengan masyarakat setempat. Adapun metode yang digunakan pada aplikasi aktivitas usaha ini merupakan berdasarkan masukan, proses, keluaran produk), serta penilaian : Masukan Sumber Daya Manusia: Pelatih atau instruktur yang berpengalaman dalam bidang pengolahan makanan dan kewirausahaan. Bahan dan Material: Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk nasi, seperti sisa nasi, tepung, dan lain-lain. Fasilitas pelatihan yang memadai, seperti ruang pelatihan, peralatan, dan lain-lain. Proses Pelatihan Teoritis: Pelatihan teoritis tentang pengolahan kerupuk nasi, kewirausahaan, dan manajemen usaha kecil. Pelatihan Praktis tentang cara membuat kerupuk nasi, pengolahan bahan, dan pengemasan produk. Diskusi serta tanya jawab antara pelatih dan peserta untuk memperjelas materi pelatihan. Output (Produk) Kerupuk Nasi yang dihasilkan oleh peserta pelatihan. Pengetahuan serta Keterampilan yang diperoleh oleh peserta pelatihan tentang pengolahan kerupuk nasi dan kewirausahaan. Evaluasi Proses pelatihan untuk mengetahui efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi area perbaikan. Evaluasi Output produk kerupuk nasi untuk mengetahui kualitas produk dan kepuasan peserta. Evaluasi dampak pelatihan terhadap peningkatan pendapatan dan kualitas hidup peserta.

1. Tahap 1 (Masukan)

Jumlah Peserta: 20 ibu-ibu dari Desa Kuala Terubu yang mengikuti pelatihan pembuatan kerupuk. Materi Pelatihan: Materi pelatihan meliputi pengolahan kerupuk nasi, kewirausahaan, dan manajemen usaha kecil. Sumber Daya yang digunakan meliputi fasilitas pelatihan, dan bahan-bahan yang diharapkan untuk membuat kerupuk. Sebelum melakukan kegiatan, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, dan melihat beberapa produk sejenis maka dari itu kami bisa menentukan harga yang dibuat sesuai menggunakan kemampuan ekonomi warga. Setelah melakukan survei pasar, yang kami melakukan merupakan studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini selesai maka dari itu kami dapat mengetahui asumsi usaha ini mempunyai prospek jangka panjang. Di berakhir ini, analisis ekonomi sangat diharapkan maka berasal itu kami bisa melihat laba kedepannya sebagai akibatnya potensi perjuangan ini mampu diketahui jangka kompilasi peluang perjuangan kami. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta wahana serta prasarana sebagai akibatnya dapat mendukung proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk menciptakan usaha Jajanan kerupuk nasi.

2. Berakhir 2 (Prosa)

Aktivitas pembuatan kerupuk nasi dilakukan di bulan Februari 2025 menggunakan cara sebagai berikut:

- a. Rendam nasi selama setengah jam Tiriskan lalu blender Haluskan bumbu Siapkan wadah campur nasi

yang sudah diblender dengan bumbu halus, masukkan tepung tapioka secukupnya. Pakai tepung tapioka hingga adonan tidak lembek, uleni adonan hingga kalis bentuk campuran sesuai kesukaan.

- b. masak air hingga mendidih, masukkan campuran yang telah dibuat tersebut kedalam air mendidih, masak campuran hingga menaikkan atau matang kemudian angkat dan dinginkan adonan.
- c. potong-potong campuran setipis mungkin atau sesuai kesukaan: kemudian rapikan diatas nampan serta jemur dibawah sinar matahari hingga kering. Jika sudah kemarau kerupuk siap untuk digoreng kemudian dikemas.

3. Berakhir 3 (keluaran)

keluaran asal produksi yang di buat dalam acara kreativitas mahasiswa ini ialah kerupuk nasi yang sah serta sehat, maka ini mampu dikonsumsi berasal dari anak-anak hingga orang dewasa, pada zaman ini seperti yang kita memahami banyaknya jajanan yang ditemukan mempunyai bahan pengawet yang tinggi, tentu saja itu tidak baik pada kesehatan gila apalagi anak-anak bisa menghipnotis menumbuhkan bunganya, oleh sebab itu kami berinisiatif membentuk Jajanan yang sehat yaitu kerupuk nasi.

4. Berakhir 4 (Penilaian)

Berakhir ini akan dilaksanakan di kompilasi produksi kerupuk nasi dilakukan. Di berakhir-akhir akan di perhatikan kekurangan-kekurangan apa saja yang membentuk konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin menyebabkan usaha kami berpotensi tidak mencapai laba serta perkembangan yang sudah kami merencanakannya.

HASIL SERTA PEMBAHASAN

1. Masukan

Sebelum melakukan aktivitas produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui syarat pasar, minat konsumen, dan melihat beberapa produk sejenis maka asal itu kami mampu memilih harga buat di ubahkan menggunakan kemampuan ekonomi warga. Sehabis melakukan survei pasar, yang kami melakukan ialah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini terselesaikan agar kami mampu mengetahui asumsi usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada berakhir ini, analisis ekonomi sangat di perlukan maka dari itu kami bisa melihat laba kedepannya sehingga potensi usaha ini mampu diketahui jangka kompilasi peluang perjuangan kami. Selanjutnya, berakhir terakhirnya itu pemilihan bahan serta penyediaan tempat dan sarana serta prasarana sebagai akibatnya bisa menunjang proses produksi. Adapun bagian hasil serta pembahasannya yaitu mengungkapkan serta menguraikan hal pemilihan bahan dan indera:



Gambar 1. Bahan serta Indera

2. Proses

Berakhir-berakhir yang harus dilakukan dalam proses produksi yaitu menjadi berikut:

- Rendam nasi selama $\frac{1}{2}$ selesai.
- Tiriskan kemudian campur.
- Haluskan bumbu.
- Siapkan wadah campur nasi yang sudah diblender dengan bumbu halus, masukan tepung tapioka secukupnya.
- Menggunakan tepung tapioka hingga adonan tidak lembek, uleni campuran hingga kalis.
- Bentuk campuran sesuai kesukaan.
- Nyalakan kompor masak air hingga mendidih, masukkan adonan ke air mendidih hingga campuran mengapung.
- Siapkan air berisi batu es buat menaruh adonan yg sudah masak agar tak lengket bila telah dingin masukkan ke kulkas hingga 1-2 hari baru pada pangkas-pangkas sesuai selera.
- Jemur di terik surya hingga kemarau
- selesainya digoreng lalu dikemas kedalam stuning pouch dan siap buat dipasarkan.



Gambar 2. Proses Pembuatan & Dijemur

3. Keluaran

keluaran asal produksi yang kami buat dalam acara kreativitas siswa yaitu kerupuk nasi, selain itu makanan ini lezat serta gurih tentunya juga memiliki manfaat bagi kesehatan terutama buat gigi serta tulang. kerupuk nasi ini artinya keliru satu olahan rumahan yang mampu dijadikan peluang usaha Selain bahan baku yang praktis pada bisa proses pembuatannya pun sangat praktis. kerupuk nasi biasanya rendah lemak dan kalori, menjadikan nya pilihan cemilan yang lebih sehat berasal makanan ringan tinggi lemak lainnya. Kerupuk nasi artinya cemilan mudah yang sederhana di simpan dan dibawah, menjadikan nya pilihan yang sempurna buat di bawah bepergian.



Gambar 3. Proses pembuatan & Hasil

4. Evaluasi

valuasi berakhir ini mampu dilakukan. Akhir sekali, kami akan membahas kekurangannya yang menyebabkan pelanggan tidak puas dengan rasa yang mereka mempunyai kompilasi memakai produk kami, serta kekurangan yang berpotensi menyebabkan perjuangan kami tidak mencapai target laba serta kemajuan yang sudah ditetapkan. Di antara penilaian tadi artinya penilaian kualitas produk serta bahan yang digunakan penilaian biaya pembuatan produk, penilaian harga jual produk, dan penilaian lokasi pemasaran produk.

SIMPULAN DAN SARAN

Program pembuatan kerupuk nasi di Desa Kuala Tereubu berhasil menciptakan jajanan sehat yang bernutrisi tinggi, memanfaatkan sisa nasi dan memberikan peluang usaha bagi masyarakat. Peningkatan Keterampilan: Masyarakat dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah makanan dan mengembangkan usaha kecil. Peningkatan Pendapatan Masyarakat dapat meningkatkan pendapatan dengan menjual kerupuk nasi yang dihasilkan. Peningkatan Kualitas Hidup Masyarakat dapat meningkatkan kualitas hidup dengan mengonsumsi jajanan sehat yang bernutrisi tinggi. Pengembangan Kreativitas Kegiatan ini dapat membantu mengembangkan kreativitas masyarakat dan mahasiswa dalam mengimplementasikan ilmu yang diperoleh.

1. Perlu melakukan modifikasi pada resep dan metode pembuatan kerupuk nasi untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik produk.
2. Mendorong pelatihan berkelanjutan untuk masyarakat agar dapat mempertahankan dan mengembangkan usaha kerupuk nasi.
3. Melakukan evaluasi secara berkala mengenai kepuasan konsumen dan strategi pemasaran buat mencapai target yang lebih baik di masa depan

REFERENSI

- Hariana, H., Mardin, H., & Lasalewo, T. (2021). Peranan mahasiswa KKN dalam melaksanakan kegiatan tambahan di lokasi pengabdian desa Botuwombato. *Jurnal Abdimas Terapan*, 1(1), 10-16.
- Fauzi, H., Hendayana, Y., Rahmah, N., Febrianti, B., Rizkha, A., Noviyanti, D., ... & Cahyani, A. D. (2023). Dedikasi kepada waega melalui kuliah kerja nyata (KKN) di desa Srimukti Kabupaten Bekasi. *SAFARI: Jurnal Dedidaksi warga Indonesia*, 3(tiga), 155-166.

- Komariah, K., Hanafie, U., & Budiwati, N. (2022). Seni manajemen Pemasaran Kerupuk Nasi pada Kelurahan Lepas Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala (Studi suatu hal Kerupuk Nasi Cap Jembatan Rumpiang). *Frontier Agribisnis*, 6(4), 138-145.
- Musarofah, S., & Nurfauzi, M. (2022). Pelatihan Inovasi Produksi Kerupuk Guna Menaikan Ketahanan Ekonomi Desa Wonokromo Lamongan. *Community: Jurnal Dedikasi Pada warga*, 2(3), 118-122.
- NR, M. A. M., Andini, P., Riani, N., Bahrum, S., Salmiati, S., Sapar, S., & Abbas, E. I. (2024). PENEMUAN NASI MENJADI KERUPUK YANG DISUKAI KONSUMEN. *Jurnal Pijar*, 2(04), 422-431.
- Isnaini, H. S., & Nugrahini, D. S. (2022). Pemberdayaan Bunda-Bunda Tempat Tinggal Tangga Dalam Pengembangan Usaha Makanan Kerupuk Beras Sebagai Ekonomi Kreatif Di Dukuh Sumurgung Desa Pucangrejo Kecamatan Sawahan Kabupaten Madiun. *LOYALITAS: Jurnal Dedikasi Kepada Warga*, 5(1), 33-53.
- Ramadani, N. A., Sari, R. K., & Praja, D. (2024). Kerupuk Nasi Gurih Serta Sehat Buat Aneka Macam Kalangan. *Jurnal Dedikasi Kepada warga*, 14(1), 30-36.
- Saputri, D. A., & Mandasari, Y. (2022). Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(dua), 48-61.
- Sukariyan, S., Sardianti, A. L., Bustomi, M. Y., Winarni, B., Anwar, R., Obeth, E., ... & Marlendi, S. (2024). Pelatihan Pemanfaatan Nasi Menjadi Adonan Pembuatan Kerupuk Rasa Bawang Pada Dasawisma Lily RT 25 Kelurahan Sebagai Baru. *Jurnal Dedikasi kepada Warga Nusantara*, 6(1), 633-639.
- Wardani, N. W., Yanti, N. D., & Santoso, D. (2023). Analisis Perjuangan Industri Kerupuk Beras Skala tempat tinggal Tangga Di Desa Sungai batang Kecamatan Martapura Barat Kabupaten Banjar. *Frontier Agribisnis*, 7(3), 285-291.