

Pelatihan Inovasi Olahan Sisa Nasi Menjadi Kerupuk Gendar Sebagai Produk Bernilai Ekonomi Kreatif

*Sofyanurriyanti¹, Mahmud Basuki², Marlinda³

^{1,2,3}*Program Studi Teknik Industri, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia*

*Corresponding author: sofyanurriyanti@utu.ac.id

Abstrak

Kerupuk merupakan salah satu produk olahan yang populer di kalangan masyarakat karena cocok dijadikan pendamping makanan maupun camilan. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 24 peserta dari masyarakat, dibimbing oleh 5 (lima) dosen, serta dibantu 4 (empat) mahasiswa. Tujuan utama kegiatan ini ialah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah sisa nasi menjadi produk bernilai jual yaitu kerupuk gendar. Melalui pelatihan ini, peserta diperkenalkan pada teknik pengolahan bahan pangan sederhana menjadi produk kreatif yang bergizi, gurih, dan tahan lama. Selain pengetahuan teknis, peserta juga mendapatkan wawasan mengenai pengemasan, strategi pemasaran, serta manajemen usaha rumahan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok ibu rumah tangga di Gampong Teupin Panah Kecamatan Kaway XVI Kabupaten Aceh Barat dalam memanfaatkan sisa nasi secara produktif sekaligus mengurangi limbah pangan rumah tangga. Program ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam membangun kemandirian ekonomi masyarakat melalui usaha kecil berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Sisa Nasi; Kerupuk Gendar; Pengabdian kepada Masyarakat; Inovasi; Pelatihan

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang luas, yang memiliki beragam warisan berbagai produk termasuk makanan tradisional seperti kerupuk [1]. Kerupuk memiliki rasa tekstur yang renyah, gurih yang dimanfaatkan sebagai pelengkap makanan sehari-hari atau sebagai camilan. Proses pembuatannya tergolong sangat mudah dan sederhana yang tidak memerlukan biaya besar karena bahan-bahannya mudah diperoleh [2]. Sebagian besar masyarakat di Indonesia menjadikan nasi sebagai makanan utama dalam kehidupan sehari-hari. Proses pengolahan nasi dapat dilakukan melalui beragam metode, baik dengan cara tradisional maupun menggunakan teknologi modern. Umumnya, nasi putih diperoleh dari proses memasak beras bersama air hingga matang [3].

Selain itu, masyarakat Indonesia pada umumnya menjadikan nasi putih, yang berasal dari beras, sebagai makanan pokok sehari-hari. Nasi putih mengandung berbagai unsur gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, dan air, dengan air sebagai komponen yang paling dominan. Mayoritas masyarakat Indonesia menjadikan nasi putih sebagai sumber karbohidrat utama dalam pola konsumsi sehari-hari [4]. Kerupuk nasi atau gendar, yang dikenal juga dengan nama puli atau karak, merupakan salah satu jenis camilan khas yang banyak disukai, terutama di Pulau Jawa. [5]. Dalam konteks usaha, diversifikasi menjadi strategi penting untuk memperluas pasar dan mengurangi risiko dengan cara mengembangkan variasi produk atau layanan [6]. Upaya diversifikasi berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan berbagai jenis usaha dan produk yang berpotensi menambah sumber pendapatan. Langkah ini tidak hanya memperluas peluang ekonomi, tetapi juga mampu mendorong peningkatan kualitas hidup masyarakat secara berkelanjutan [7]. Pengembangan diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya lokal memiliki tujuan utama untuk memperkuat ketahanan pangan di suatu daerah [8].

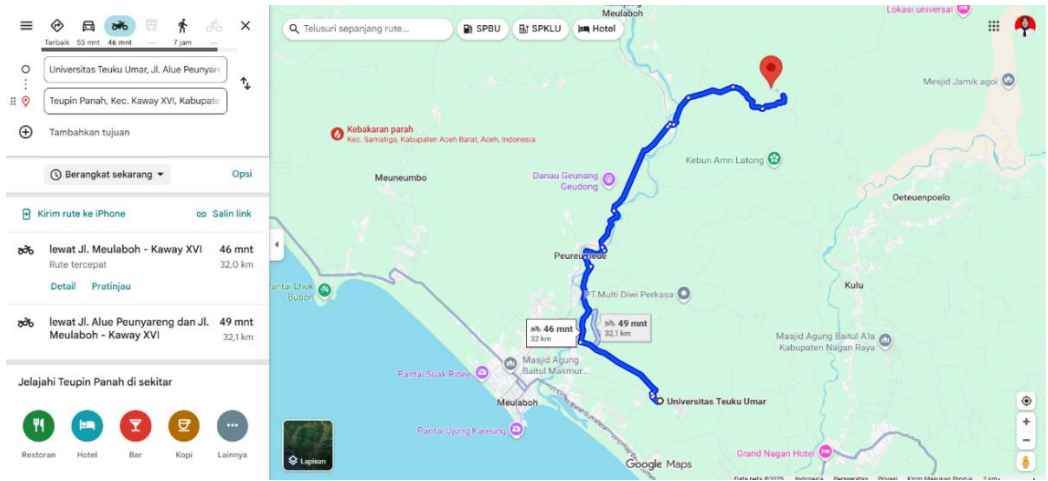
Gampong Teupin Panah merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kaway XVI Kabupaten Aceh Barat yang mayoritas Masyarakat bekerja sebagai petani, berkebun sawit karet dan berternak. Selain itu, potensi pertanian di daerah tersebut belum dimanfaatkan secara optimal karena sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi yang rendah. Sementara itu, penerapan inovasi dalam pengolahan produk pertanian dapat meningkatkan nilai tambah, membuka peluang usaha baru, memperluas pasar, serta mendorong penguatan sektor UMKM [9]. Keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan hasil tani menyebabkan pendapatan petani belum mencapai tingkat yang maksimal [10],[11].

Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat adalah pemanfaatan sisa nasi sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk [12]. Kerupuk nasi merupakan olahan pangan yang dibuat dari campuran nasi dan bumbu-bumbu sederhana hingga membentuk adonan. Adonan tersebut kemudian dipotong tipis dan dijemur hingga kering untuk menghasilkan lembaran kerupuk siap olah [13].

Manfaat dari pembuatan kerupuk nasi adalah dapat memanfaatkan sisa nasi yang umumnya terbangun begitu saja. Inovasi ini memberikan ide kreatif bagi masyarakat, khususnya bagi ibu rumah tangga, untuk mengolah sisa nasi menjadi produk makanan yang bernilai gizi dan memiliki potensi ekonomi [14]. Pemanfaatan sisa nasi tidak hanya mencegah pemborosan makanan, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat, terutama ibu rumah tangga. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan sebagai bentuk penerapan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya pada bidang pengabdian, guna meningkatkan ekonomi masyarakat Gampong Teupin Panah melalui pelatihan dan pendampingan usaha berbasis potensi lokal.

2. METODE

Metode dan Sasaran pelaksanaan kegiatan program pengabdian kepada Masyarakat berbasis riset lokasinya di Gampong Teupin Panah Kecamatan Kaway XVI Kabupaten Aceh Barat, dan kegiatan ini juga di hadiri ibu keuchik atau ibu kepala desa tersebut, serta dosen dan mahasiswa.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat di Gampong Teupin Panah

Metode pelaksanaan terdiri dari tiga tahapan: (1) persiapan, (2) pelaksanaan, dan (3) evaluasi [15], dan detail tahapan dijelaskan sebagai berikut:

a) Tahap Persiapan

Tahap ini dilakukan dengan melakukan survei awal ke lokasi dan wawancara secara langsung di Gampong Teupin Panah. Dilakukan juga penyiapan program kerja yang akan dilakukan, serta bahan dan alat pelatihan.

Tabel 1. Alat dan Bahan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No	Jenis Peralatan	Bahan-Bahan
1	Pisau	Tepung Tapioka
2	Wajan	Bawang putih
3	Kompor	Penyedap rasa
4	Panci kukus	Telur
5	Talenan	Garam
6	Daun Pisang	Gula pasir
7	Baskom	Ketumbar
8	Blender	Air secukupnya
9	Plastik	Minyak Goreng
10	Sendok	Keju
11	Loyang	Macam macam rasa
12	Ember Baskom Besar	Pewarna makanan
13	Besek bambu besar	Plastik pembungkus
14	Mesin press plastik	Sodet spatula
15	Tabung gas	Sendok

b) Tahap Pelaksanaan

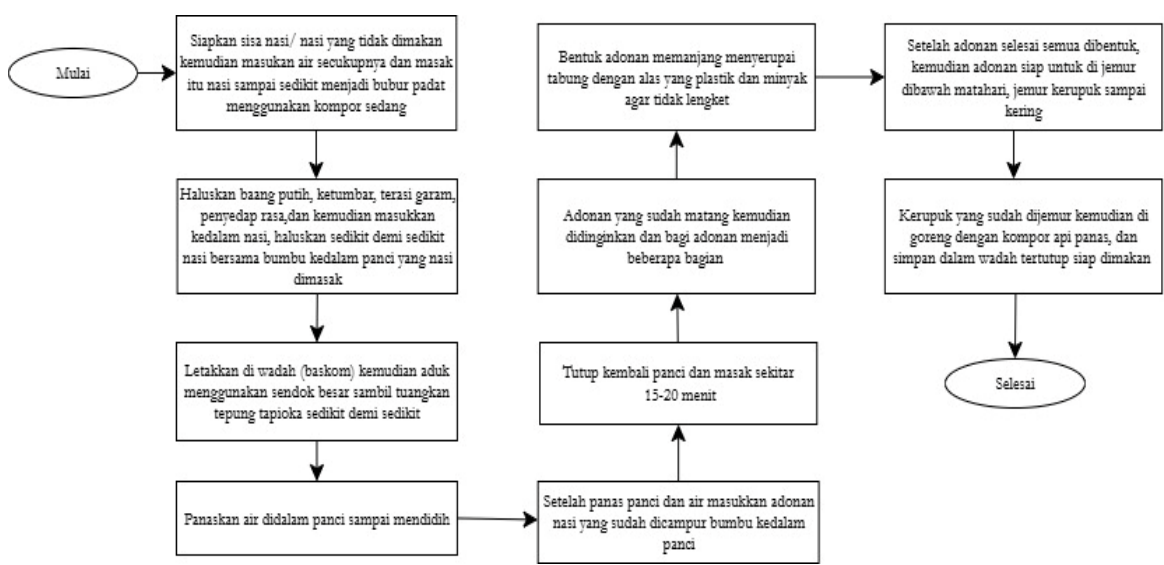
Tahap pelaksanaan meliputi sosialisasi dan pelatihan pembuatan kerupuk gendar berbahan dasar nasi. Peserta diberikan materi tentang teknik pengemasan produk, pemberian label, serta strategi pemasaran yang dapat dilakukan baik secara online maupun langsung. Tahap evaluasi dilakukan melalui pendampingan dan monitoring secara berkelanjutan untuk menilai keberhasilan program. Indikator utama keberhasilan mencakup penerapan ilmu dan teknologi yang relevan guna membantu masyarakat mengatasi permasalahan usaha mereka.

c) Tahap Monitoring dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan secara intensif untuk memastikan keberlanjutan program. Salah satu indikator keberhasilan yang diusulkan adalah penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEKS) sesuai dengan bidang keilmuan masing-masing dalam pendekatan multidisiplin untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini bertujuan memperkuat peran Universitas Teuku Umar dalam membantu masyarakat untuk memecahkan permasalahan ekonomi dengan memberikan pelatihan pembuatan kerupuk gendar berbasis sisa nasi. Alur proses pembuatan kerupuk gendar seperti ditampilkan pada Gambar 2. Pembuatan kerupuk gendar dari sisa nasi dikarenakan masih banyak sisa nasi yang terbuang tanpa dimanfaatkan oleh masyarakat. Melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan masyarakat memperoleh pengetahuan baru terutama cara tentang pembuatan kerupuk dari sisa nasi yang merupakan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh tim pengabdian.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kerupuk Gendar

Kegiatan tersebut dilaksanakan pada tanggal 25–29 Agustus 2025 pukul 10.00 WIB hingga selesai, dengan peserta terdiri atas 24 orang masyarakat, 5 dosen, serta dibantu oleh 4 mahasiswa. Pembagian tugas dalam kegiatan ini mencakup proses registrasi, pemaparan materi, praktik pembuatan kerupuk, sesi tanya jawab, hingga tahap akhir berupa penilaian terhadap produk yang dihasilkan.

- a) Tahap Persiapan
- Sebelum melaksanakan kegiatan produksi, tim terlebih dahulu melakukan survei awal untuk memahami kondisi lapangan serta melakukan identifikasi potensi yang dapat dikembangkan menjadi sumber peningkatan ekonomi masyarakat. Survei awal ini dilakukan dengan mengunjungi Gampong Teupin Panah dan bertemu langsung dengan geuchik (kepala desa).



Gambar 3. Survei dan wawancara dengan bapak dan ibu keuchik Gampong Teupin Panah

b) Tahap Pelaksanaan

Setelah melakukan koordinasi secara langsung dengan bapak dan ibu geuchik Gampong Teupin Panah selanjutnya menentukan jadwal untuk melakukan pengabdian bersama ibu ibu masyarakat gampong.



Gambar 4. Perkenalan tim pengabdian dan Pemaparan Materi

Selanjutnya, kegiatan pengabdian masyarakat berbasis riset dimulai dengan pembukaan oleh MC yaitu ibu Marlinda dengan memperkenalkan terlebih dahulu maksud dan tujuan kedatangan kami dengan perkenalan awal dan dilanjutkan dengan pembukaan awal sekaligus dengan penyampaian sambutan oleh ibu keuchik yaitu ibu Fitri, beliau menyampaikan kegiatan ini sangat mendukung dan menambah imu pengetahuan khususnya ibu ibu Gampong Teupin Panah. Setelah itu dilanjut dengan pemaparan materi yang penjelasan materi sosialisasi dan praktik alat dan bahan pembuatan kerupuk kemudian dilanjut dengan pendampingan praktik secara langsung kepada ibu ibu proses pembuatan kerupuk gendar sambil berjalan juga dilakukan sesi tanya jawab atau diskusi.



Gambar 5. Proses Pembuatan Kerupuk Gendar

Setelah proses ini selesai, ibu-ibu mendapatkan informasi yang belum pernah diketahui oleh peserta proses pembuatan kerupuk gendar. Sesi ini kemudian dilanjutkan dengan pemberian cinderamata kepada ibu-ibu sebagai ucapan terima kasih dan apresiasi atas dukungan yang sudah memfasilitasi pengabdian ini khususnya di Gampong Teupin Panah. Kegiatan penutup dilakukan sesi foto bersama yang melibatkan tim pengabdian dan peserta, dosen serta mahasiswa.



Gambar 6. Foto Bersama dengan Ibu-ibu Masyarakat Gampong Teupin Panah

- c) Tahap Monitoring dan Evaluasi
- Melalui sesi diskusi yang dilakukan setelah kegiatan pelatihan, para peserta menjadi lebih memahami berbagai aspek yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan produk kerupuk gendar serta pengelolaan manajemen pemasarannya. Kegiatan ini turut berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan wawasan peserta mengenai produksi dan pemasaran produk olahan. Tahapan ini dilaksanakan bersamaan dengan proses produksi kerupuk. Pada tahap evaluasi akhir, dilakukan penilaian terhadap beberapa aspek, meliputi mutu produk dan bahan baku yang digunakan, analisis biaya produksi, peninjauan harga jual kerupuk nasi, serta evaluasi lokasi dan strategi pemasaran produk.

4. PENUTUP

Melalui pelaksanaan kegiatan ini, peserta memperoleh peningkatan wawasan serta kemampuan praktis dalam mengolah nasi menjadi kerupuk gendar, disertai pemahaman tentang strategi pemasaran yang disampaikan selama pelatihan. Pengetahuan kewirausahaan mereka juga berkembang, mendorong munculnya motivasi untuk membuka peluang usaha baru di bidang produksi kerupuk gendar. Seluruh bahan serta peralatan yang digunakan mudah ditemukan di sekitar rumah, sehingga masyarakat dapat menciptakan inovasi sederhana yang berpotensi menambah pendapatan dan memperkuat ekonomi keluarga.

Hasil dari kegiatan ini diharapkan terasa langsung oleh ibu-ibu rumah tangga di Gampong Teupin Panah. Untuk menjaga keberlanjutan program, diperlukan penguatan kolaborasi dalam aspek pemasaran serta pengembangan variasi produk olahan. Selain itu, peran aktif dan komitmen dari mitra menjadi faktor utama agar kegiatan usaha dapat berlangsung secara berkesinambungan dan efisien hingga mampu berdiri mandiri. Dukungan dari pemerintah daerah, lembaga swasta, dan perguruan tinggi sangat penting untuk memastikan program ini terus berkembang dan memberi manfaat jangka panjang.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada masyarakat Gampong Teupin Panah atas dukungan dan kerja samanya selama pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada LPPM Universitas Teuku Umar atas bantuan pendanaan melalui program Hibah Internal Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Riset (PKMBR) dari dana PNPB Tahun Anggaran 2025.

DAFTAR PUSTAKA

[1] S. Y. F. Pradapa and A. Kusumawati, “Perbandingan kerupuk gendar beras putih dan kerupuk gendar beras jagung ditinjau dari selera warga Bulustalan Semarang,” *MABHA Jurnal*, vol. 2, no. 2, Nov. 2021. [Online]. Available: <https://doi.org/10.70018/mb.v2i2.34>

[2] N. U. Latifah, *Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Rimpang Kencur (Kaempferia galanga L) dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil)*, Skripsi, UIN Malang, 2015.

[3] A. Zuraida and Y. Hasiani, “Struktur biaya dan pendapatan usaha pembuatan kerupuk nasi di Kelurahan Lepas Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, vol. 8, no. 1, pp. 53–62, 2022.

[4] L. M. Widhyasari, N. L. N. D. D. Putri, and P. A. Parwati, “Determination carbohydrate level of white rice in the rice cooker heating process with time variation,” *Bali Medika Jurnal*, vol. 4, no. 2, pp. 115–125, 2017. [Online]. Available: <https://doi.org/10.36376/bmj.v4i2.9>

[5] “Sodium tripolyphosphate,” *Hawley’s Condensed Chemical Dictionary*, 14th ed., 2007, p. 97. [Online]. Available: <https://doi.org/10.1002/9780470114735.hawley14917>

[6] I. B. K. Bayangkara, I. B. Cempena, and I. S. Brahmayanti, “Pendampingan penyusunan uraian (job description) dan persyaratan pekerjaan (job specification) pada PT. Graha Sarana Gresik,” *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 6, no. 2, 2021.

[7] F. L. Putri, M. Nakrib, Z. Sofa, V. Afriliani, P. Ayuni, D. Fithria, A. Febian, and Nazaruddin, “Inovasi agro industri berbasis pengolahan kerupuk berbahan nasi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat,” *Jurnal Pengabdian Agro and Marine Industry*, vol. 5, no. 1, 2025. [Online]. Available: <https://jurnal.utu.ac.id/agromarine/article/view/11742/0>

[8] Sudrajat, I. L. S. Purnama, H. Wijaya, and M. Rajab, “Pengembangan diversifikasi produk pangan lokal untuk mewujudkan kedaulatan pangan di Desa Bleberan, Kapanewon Playen, Kabupaten Gunungkidul,” *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, dan Teknologi Tepat Guna (Parikesit)*, vol. 3, no. 1, pp. 202–214, May 2025. [Online]. Available: <https://doi.org/10.22146/parikesit.v3i1.17733>

[9] O. A. N. Wardah and F. Niswah, “Strategi ketahanan pangan dalam program urban farming di masa pandemi Covid-19 oleh Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Surabaya,” *Publika*, vol. 9, no. 1, pp. 145–160, 2021. [Online]. Available: <https://doi.org/10.26740/publika.v9n1.p145-160>

[10] E. Joenarni, O. Permatasari, and A. Abdillah, “Perbaikan kualitas sumber daya manusia gayeng tembus peluang investasi sektor pertanian,” *Jurnal Ilmu Manajemen*, vol. 11, no. 2, 2022. [Online]. Available: <https://doi.org/10.32502/jimn.v11i2.3591>

[11] I. M. Kristiyani, “Pengolahan potensi tanaman jagung dan peningkatan produksi pertanian melalui metode hidroponik di Desa Jurangjero,” *Jurnal Atma Inovasia*, vol. 1, no. 5, 2021. [Online]. Available: <https://doi.org/10.24002/jai.v1i5.4509>

[12] T. H. Rahmah, A. Sorraya, and L. Z. Lutfiyah, “Pelatihan pembuatan kerupuk puli di Desa Mojorejo Kabupaten Pasuruan,” in *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat IKIP Budi Utomo*, pp. 73–78, 2020.

[13] D. A. Saputri and Y. Mandasari, “Substitusi sari bayam merah pada pembuatan kerupuk nasi,” *Jurnal Ilmiah Substitusi Sari Bayam Merah pada Pembuatan Kerupuk Nasi*, vol. 2, no. 2, p. 14, 2022.

[14] Y. Aprianti, F. Nurfadillah, A. Putri, and N. Bunga, “Peningkatan program kreatifitas PKK di Desa Long Lalang Kalimantan Timur,” *DIKEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 6, no. 1, pp. 20–27, 2022. [Online]. Available: <https://doi.org/10.32486/dikemas.v6i1.246>

[15] S. Musarofah, Y. Galaherlambag, M. Nurfauzi, A. Firmansyah, and A. Irawan, “Pelatihan inovasi produksi kerupuk guna meningkatkan ketahanan ekonomi Desa Wonokromo Lamongan,” *Community: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 3, pp. 118–122, Nov. 2022. [Online]. Available: <https://doi.org/10.51903/community.v2i3.266>