

## PENGEMBANGAN USAHA KERUPUK KARAK UNTUK MENINGKATKAN UMKM PANGAN LOKAL DIDUSUN REJOMULYO, DESA BATURADEN

Novita Sari Anggraeni <sup>\*1</sup>

Lucyan <sup>2</sup>

Widia Khairunisa <sup>3</sup>

Muhammad Ibrahim <sup>4</sup>

Ayu Destira <sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik dan Komputer, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik dan Hukum, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Baturaja, Indonesia

\*e-mail: [novitasarianggraeni45@gmail.com](mailto:novitasarianggraeni45@gmail.com)<sup>1</sup>, [Lucycivil76@gmail.com](mailto:Lucycivil76@gmail.com)<sup>2</sup>, [Widiakhairunisaa@gmail.com](mailto:Widiakhairunisaa@gmail.com)<sup>3</sup>, [ayud6977@gmail.com](mailto:ayud6977@gmail.com)<sup>4</sup>, [mhmdibrhim239@gmail.com](mailto:mhmdibrhim239@gmail.com)<sup>5</sup>

### Abstrak

Kegiatan pengabdian Masyarakat melalui program kuliah kerja nyata (KKN) ANGKATAN XXXVI UNIVERSITAS BATURAJA bertujuan untuk mengembangkan potensi usaha, kecil, dan menengah (UMKM) kerupuk karak didusun rejomulyo, desa Baturaden. Kegiatan utama dalam kegiatan ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis pangan lokal melalui inovasi produk kerupuk karak original dan pedas juga mengoptimalkan strategi pemasaran. Permasalahan yang ada didusun Rejomulyo desa Baturaden yaitu masih ketergantungan pada cuaca saat musim hujan di bulan Januari, kurangnya variasi rasa, serta metode pengemasan maupun metode pembayaran yang masih konvensional. Metode yang diterapkan adalah pendampingan intensif selama empat minggu yang mencakup observasi, eksperimen produksi yang bervariasi rasa original dan pedas, perbaikan desain kemasan menggunakan standing pouch, hingga implementasi pemasaran digital melalui Instagram, WhatsApp, dan Facebook. Hasil evaluasi tim menunjukkan tingkat keberhasilan program yang diukur dari kegiatan seluruh aspek produksi dan distribusi, dampak positif dalam kegiatan ini mencakup terciptanya lapangan kerja baru bagi ibu-ibu rumah tangga didusun Rejomulyo desa Baturaden, pemanfaatan kembali nasi yang berlebih menjadi produk yang bernilai jual, serta penguatan identitas kerupuk kara sebagai oleh-oleh khas daerah dusun Rejomulyo desa Baturaden, yang diharapkan dapat dijangkau lebih luas dipasar nasional hingga internasional.

**Kata kunci:** inovasi produk, kerupuk karak, pemasaran digital rejomulyo, UMKM.

### Abstract

Community development activities through the real work lecture program (KKN) ANGKATAN XXXVI UNIVERSITY BATURAJA aims to increase the value of businesses, small, and medium-sized enterprises (UMKM) karak crackers in rejomulyo village, baturaden village. The main activity in this activity is to increase the economic value of local food through the innovation of original and spicy karak crackers and also optimize marketing strategies. The problems that exist in the Rejomulyo hamlet of Baturaden village are that they are still dependent on the weather during the rainy season in January.

lack of flavor variation, as well as packaging methods and payment methods that are still conventional. The method applied is intensive assistance for four weeks that covers, production experiments with different original and spicy flavors, improvement of packaging design using standing pouches, to implementation Digital marketing through Instagram, WhatsApp, and Facebook. The results of the team's evaluation show the level of success of the program as measured by the activities of all aspects of production and distribution, the positive impacts of this activity include the creation of new jobs for housewives in Rejomulyo hamlet, Baturaden village, the reuse of excess rice into products with sales value, and the strengthening of the identity of kara crackers as a typical souvenir from Rejomulyo hamlet, Baturaden village, which is expected to be more widely reached in the national and international markets.

**Keywords:** product innovation, karak crackers, digital marketing rejomulyo. UMKM,

## PENDAHULUAN

Pangan lokal memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan serta membangun ekonomi masyarakat pedesaan. Pemanfaatan lokal ini tidak hanya berfungsi sebagai sumber untuk memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga berpotensi menjadikan penggerak perekonomian melalui pengembangan usaha berbasis kearifan pangan lokal. Bisnis makanan ringan termasuk salah satu jenis usaha yang banyak diminati masyarakat dan memiliki peluang pemasaran yang luas. Hal ini karena sektor makanan menawarkan peluang yang sangat menjanjikan, peluang tersebut terbuka luas mengingat makanan merupakan kebutuhan pokok yang tidak terlepas dari kehidupan setiap manusia.

Limbah nasi rumah tangga kerap kali terbuang percuma setiap harinya. Padahal, limbah nasi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk baru apabila dipadukan dengan bahan pangan lokal. Permasalahan ini berkaitan dengan pengelolaan limbah rumah tangga, ketahanan pangan, serta masih rendah tingkat inovasi pangan yang memanfaatkan potensi lokal. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh rendahnya kesadaran masyarakat terhadap potensi limbah, khususnya limbah nasi rumah tangga, serta minimnya pengetahuan mengenai cara pengolahannya menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomis (Darmawaty et al., 2025)

Di dusun rejomulyo, keberadaan UMKM memiliki kontribusi penting dalam menjaga dan menggerakkan perekonomian masyarakat setempat. Salah satu bentuknya adalah usaha pengolahan kerupuk karak, yakni makanan tradisional yang terbuat dari nasi yang diolah dan dikeringkan. Kerupuk karak juga sering disebut sebagai kerupuk nasi atau kerupuk gendar, sejalan dengan bahan baku utamanya yaitu beras (Nugraha et al., n.d.).

Salah satu UMKM yang terdapat di Desa Batu Raden adalah produksi kerupuk karak. Produk ini merupakan makanan ringan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau. Namun, jika dilihat dari proses produksinya, sebagian besar UMKM kerupuk karak masih mengalami kendala terkait promosi dan branding, selain itu belum sepenuhnya memperhatikan aspek mutu serta keamanan pangan misalnya pengemasan. Kerupuk karak sendiri umumnya dikonsumsi sebagai camilan maupun sebagai pendamping makanan pokok (Yudhistira and Rachmawati, 2017).

Dusun Rejomulyo, desa Baturaden mempunyai potensi pangan lokal berupa kerupuk, yaitu Kerupuk karak yang merupakan produk olahan yang terbuat dari beras dan pati, dengan hasil produksi berupa makanan bertekstur renyah yang umumnya dikonsumsi sebagai camilan maupun sebagai pendamping saat makan. Kerupuk karak tidak hanya memiliki nilai historis dan budaya saja, tetapi juga memiliki peluang ekonomi yang sangat besar, karena bahan bakunya sangat mudah diperoleh serta proses pembuatannya relative sangat sederhana. Namun, usaha kerupuk karak di dusun Rejomulyo masih berskala di rumah tangga dan banyak menghadapi berbagai kendala atau masalah antara lain yaitu keterbatasan inovasi produk, kualitas pengemasan yang masih standar, serta pemasaran yang dilakukan masih sangat terbatas hanya pada wilayah sekitar produksi.

Usaha makanan ringan atau camilan sangat gampang untuk ditemukan di berbagai tempat. Ini disebabkan karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Makanan ringan banyak diminati karena praktis dikonsumsi di tengah kesibukan dan mampu menunda rasa lapar. Karena itu, kebiasaan mengonsumsi makanan ringan dapat menjadi alternatif untuk mengurangi rasa lapar sebelum waktu makan utama tiba (Alya Ramadani et al., n.d.).

Pengembangan usaha kerupuk karak menjadi salah satu langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. Penambahan inovasi dalam proses produksi seperti rasa original dan pedas, meningkatkan kualitas kemasan, serta pemanfaatan pemasaran digital dapat meningkatkan daya saing produk dipasar yang lebih luas. Hal ini sejalan dengan pendapat (Kotler dan Keller; 2016) yang menyatakan bahwa inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat meningkatkan daya saing usaha kecil pangan lokal dan menengah.

Pipihan tipis kerupuk yang telah dikeringkan selanjutnya digoreng menggunakan minyak goreng dan saat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai pelengkap lauk bersama nasi. Kerupuk juga mengalami proses pengembangan saat digoreng dengan minyak yang panas

pengembangan ini merupakan salah satu daya tarik konsumen dan membuat cita rasa kerupuk gurih tidak terlihat bantat (Septiyana et al., 2020)

Selain terdampak pada peningkatan pendapatan pelaku usaha, pengembangan yang dilakukan usaha pangan lokal juga berkontribusi terhadap penguatan ekonomi didesa dan pelestarian budaya kuliner tradisional. Bahwa sector usaha mikro dan kecil di bidang pangan juga memiliki kontribusi signifikan terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan ekonomi pada masyarakat pedesaan. Karena itu, pengembangan usaha kerupuk karak di dusun Rejomulyo desa Baturaden sangat di harapkan dapat menjadikan upaya nyata dalam meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, memperkuat ekonomi masyarakat, serta turut menjaga keberlanjutan produk pangan tradisional.

**METODE**

Tampilan tabel dapat dilihat pada Tabel 1.

NO	KEGIATAN	RINCIAN LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN	MING 1	MING 2	MING 3	MING 4
1.	Observasi dan identifikasi masalah	Mengunjungi rumah produksi untuk melihat proses pembuatan secara langsung,ketersediaan alat dan bahan baku yang digunakan.	•			
2.	Eksperimen produksi (original dan inovasi)	Praktik bersama membuat karak varian rasa pedas (menggunakan bubuk cabai asli) untuk meningkatkan daya tarik produk.		•		
3.	Optimalisasi strategi (packaging)	Melakukan pengemasan produk menggunakan plastik yang lebih tebal/standing pouch dan menempelkanlabel merek yang informatif.			•	
4.	Implementasi strategi pemasaran	Memulai pemasaran produksecaralangsungke toko/warung sekitar dan mengunggah foto produk kesosial media (whatsapp/Instagram).				•

**1. PERENCANAAN KEGIATAN**

Tahapan perencanaan kegiatan ini meliputi observasi didusunrejomulyo desa baturaden,yang bertujuan untuk menentukan sasaran terhadap kegiatan dan mengidentifikasi masalah yang terkait pengelolaan kerupuk karak ,sasaran dalam kegiatan pengelolaan kerupuk karak Adalah Masyarakat umum didusun rejomulyo.

**2. PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pertama kegiatan yang dilaksan akan yaitu melakukan observasi sercara langsung terhadap pelaku UMKM yang memproduksi krupuk karak didusun rejomulyo desa baturaden. Kedua persiapan pelaksanaan pembuatan kerupuk yang dilakukan dirumah pelak UMKM, terutama menyangkut pembuatan kerupuk dari nasi serta pengemasan dan pemasaran produk secara langsung ketoko/warung sekitar dan mengunggah foto poduk kesosial media(whatsapp/Instagram/fecebook).

Kerangka ketiga Adalah menyiapkan dan melakukan evaluasi kegiatan yang sudah dilaksanakan ,sehingga kemajuan pencapaiantujuan kegiatanagar dapat terkontrol ,dan tim

melakukan perbaikan apabila terdapat kendala dalam kegiatan pembuatan kerupuk karak. Evaluasi dilakukan secara menyeluruh, meliputi: observasi, identifikasi masalah, eksperimen, implementasi terhadap kegiatan.

### 3. EVALUASI

Evaluasi dalam kegiatan ini dilaksan akan dalam dua tahap, yaitu:

#### 1. selamaproses kegiatan

Tahapan awal terhadap evaluasi yaitu mengetahui tingkat pemahaman dalam pembuatan kerupuk karak dalam pengemasan produk dan melalui pemasaran yang dilakukan secara offline/online.

#### 2. tahapakhirkegiatan

Evaluasi akhir dari kegiatan dalam pembuatan kerupuk karak yang dilakukan untuk mengukur keberhasilan yang dilakukan dalam seluruh program/kegiatan, indikator keberhasilan dalam kegiatan ini diukur dari pemahaman tim yang dipastikan paham dalam proses pembuatan, pengemasan, pemasaran kerupuk karak secara langsung dengan benar.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pembuatan kerupuk karak ini kurang lebih 1 bulan. Kami melakukan kegiatan kunjungan untuk mengetahui masalah yang dihadapi oleh pelaku UMKM dusun RejoMulyo. Kunjungan yang dilakukan pada tanggal 17 Januari 2026 dengan terjun secara langsung ke rumah salah satu warga yang memproduksi kerupuk karak, melakukan observasi tentang apa itu kerupuk karak?, bagaimana proses pembuatannya, bagaimana proses pemasarannya, dan apa yang harus diperbaiki dari produk tersebut seperti menambah varian rasa lain dan memperbaiki packaging agar lebih menarik. Kegiatan observasi satu membuahkan hasil bahwa masalah mengenai kerupuk karak berada dalam kerupuk karak dikondisi cuaca yang dibulan Januari musim penghujan, penjemuran masih mengandalkan sinar matahari atau tergantung cuaca di dusun RejoMulyo desa Baturaden, dan pada kunjungan ke dua di tanggal 18 Januari 2026, kami langsung melakukan proses pembuatan kerupuk karak bersama pelaku UMKM yaitu Ibu Ismayati.

Pada awal proses pembuatan kerupuk kami membuat dua varian rasa original dan pedas, selama kegiatan pembuatan selalu didampingi oleh Ibu Ismayati, dari awal proses sampai menjadi kerupuk dan dijemur sampai kering. Hari ketiga 25 Januari 2026 kegiatan yang dilakukan yaitu menggoreng dan mencoba mengemas kerupuk menggunakan packaging yang sudah kami siapkan dan desainnya juga sudah kami sediakan. Hari keempat 30 Januari 2026 kegiatan terakhir yang dilakukan yaitu dengan mencoba melakukan pemasaran terhadap produk yang telah dibuat, pemasaran tersebut pertama-tama melalui offline warung-warung setempat yang ada di dusun RejoMulyo dan pemasaran online yang dilakukan di platform media sosial seperti: Whatsapp, Instagram.

Di bawah ini merupakan gambar produk kerupuk karak Dusun RejoMulyo yang telah kami produksi :



Gam



ambuan



n bumbu

urkan



Gambar 2. (a) proses pengukusan nasi (b) proses pemipihan nasi (c) proses penjemuran kerak



Gambar 3. (a) proses menggoreng kerak (b) proses pemipihan nasi



Gambar 4. (a) proses offline (b) proses online (digital)

Kegiatan pembuatan kerupuk karak di dusun rejomulyo desa baturaden. Kegiatan ini memiliki dampak positif bagi Masyarakat dusun rejomulyo desa baturaden, baik secara sosial maupun ekonomi, berikut keuntungan dari kegiatan ini diantaranya ;

•Dampak ekonomi(kesejahteraan Masyarakat)

- a) Menciptakan lapangan kerja baru untuk ibu-ibu rumah tangga yang berada didusun rejomulyo.
- b) Memiliki peluang untuk membuka usaha dengan modal rendah.
- c) Menjadi sumber penghasilan tambahan untuk warga sekitar dusun rejomulyo.
- d) Dapat memanfaatkan nasi berlebih yang dapat diolah dijadikan kerupuk karak.
- e) Dapat menjadikan karak sebagai tambahan oleh-oleh khas daerah yg memproduksi.
- f) Memperkenalkan kerupuk karak agar mudah dijangkau konsumen didesa bahkan luar lingkungan desa.

**KESIMPULAN**

Kesimpulan Tujuan tim dalam melakukan kegiatan pembuatan kerupuk karak didusun rejomulyo desa baturade nuntuk memasarkan kerupuk karak agar lebih luas lagi dikenal oleh konsumen dari luar kota. Dari kegiatan ini tim menciptakan kerupuk karak yang olahannya terbuat dari nasi produk ini bernilai ekonomis yang dapat diperkenalkan lebih luas lagi.kegiatan

yang dilakukan dari minggu ke 1 sampai minggu ke 4 ini memiliki keterbatasan waktu dan yang kami produksi masih sedikit. Sehingga, saran untuk kegiatan selanjutnya adalah untuk melakukan kegiatan dengan jangka waktu yang lebih lama lagi dan variatif dalam mengembangkan produk kerupuk tradisional dari nasi yang diberi nama oleh warga dusun rejomulyo yaitu (kerupuk karak).

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis Pertama penulis mengucapkan terimakasih kepada universitas baturaja yang telah mengadakan program kerjanya (KKN), sehingga tim dapat mengenal tradisi dan keunikan di dusun rejomulyo desa baturaden. Kedua penulis berterimakasih kepada ibu Ismiyati warga yang bertempat tinggal di dusun rejomulyo desa baturaden telah memperkenalkan kerupuk karak dan telah bersedia membantu untuk mengajari secara langsung bagaimana cara pembuatan kerupuk karak yang bahan utamanya terbuat dari nasi sehingga memperlancar jalannya kegiatan KKN ANGKATAN XXXVI UNIVERSITAS BATURAJA.

### DAFTAR PUSTAKA

- Alya Ramadani, N., Kumala Sari, R., Praja, D., Program Studi Penyuluh Pertanian, S., Muhammadiyah Palopo Jl Jendral Sudirman Binturu, U., Palopo, K., Selatan, S., n.d. KERUPUK NASI GURIH DAN SEHAT UNTUK BERBAGAI KALANGAN. <https://doi.org/10.30999/jpkm.v14i1.3088>
- Darmawaty, D., Mutmainnah, M., Muksin, D., Laela, T., Rumagia, F., Kadir, I.A., 2025. INOVASI PRODUK OLAHAN: PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN KERUPUK NASI IKAN TONGKOL DI DESA MAITARA. *Jurnal Abdi Insani* 12, 4417–4425. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2927>
- Nugraha, H., Darmawan, F., Devara, H., Dewi, I., Handoyo, G., Fatimah, E., n.d. INOVASI PENERING BERBASIS GASOLEC SEBAGAI UPAYA PEMBANGUNAN EKONOMI BERKELANJUTAN PADA PERAJIN KERUPUK KARAK.
- Septiyana, L., Indah Rahmawati, N., Rudi Atma, S., Silvia Putri, A., Astuti IAIN Metro, N., Jl Ki Hajar Dewantara, L., Iring Mulyo, A., Timur, M., 2020. PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL KERUPUK DAPROS DI DESA GUNUNG REJO.
- Yudhistira, B., Rachmawati, D., 2017. Bara Yudhistira, IbM Pengusaha Kerupuk Karak di Desa Dukuh untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Sehat dan Penerapan Inovasi Teknologi Tepat Guna IbM PENGUSAHA KERUPUK KARAK DI DESA DUKUH UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN SEHAT DAN PENERAPAN INOVASI TEKNOLOGI TEPAT GUNA. *JKB* 20.