

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KOLANG-KALING
DESA KESENENG**

Oleh:

Ketua	: Dyah Titisari A., SE., MM	NIDN. 0611068704
Anggota	: 1. Dr. M. Y. Dwi Hayu A., MBA	NIDN. 0603086703
	2. Dr. Retno Yustini W., MSi	NIDN. 0612015801
	3. Ant. Haryo Perwito, MA-TRM	NIDN. 0604066901

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2021**

IDENTITAS

1. Judul Pengabdian Masyarakat : Diversifikasi Produk Olahan Kolang-Kaling
Desa Keseneng
2. Daftar Mitra : Warga Desa Keseneng, Kecamatan
Sumowono, Kabupaten Semarang
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Dyah Titisari A., SE, MM
 - b. NIDN/NPP : 0611068704/058.1.2014.292
 - c. Jabatan/Golongan : Asisten Ahli/IIIb
 - d. Program Studi : Manajemen
 - e. Bidang Keahlian : Manajemen Pemasaran
4. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah anggota : 3 orang
 - b. Nama anggota I/Bidang keahlian : Dr. M. Y. Dwi Hayu A., MBA /Manajemen
Pemasaran
 - c. Nama anggota II/Bidang keahlian : Dr. Retno Yustini W., MSi /Manajemen
Pemasaran
 - d. Nama anggota III/Bidang keahlian : Ant. Haryo Perwito, MA-TRM /Manajemen
Pemasaran
5. Luaran yang dihasilkan : Kerupuk Kolang-Kaling
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 Bulan
7. Biaya Yang Digunakan : Rp 2.350.000,-

RINGKASAN

Desa Keseneng merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Ada beberapa komoditas yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Keseneng diantaranya yaitu kolang-kaling, aren, dan ketela. Pada pengabdian ini tim berfokus pada komoditas kolang-kaling. Hal ini dikarenakan kemudahan mengolah dan konsumennya dapat berasal dari beberapa kelompok. Mitra yang didampingi adalah perwakilan ibu-ibu perangkat desa. Hal ini dilakukan atas saran bapak lurah Keseneng karena dianggap ibu-ibu tersebut merupakan kader dan perwakilan yang nantinya akan dapat meneruskan ilmu yang didapat dari tim pengabdian kepada warga lainnya. Jika semua hal terkait produk sudah beres, maka lebih banyak warga yang dapat diajak untuk memasarkan produk secara komersial.

Beberapa pengabdian yang lalu tim mendampingi warga membuat olahan kolang-kaling berupa manisan. Setelah semua siap, tinggal menunggu ijin edar (P-IRT). Namun, seiring berjalannya waktu dengan adanya kondisi pandemi di Indonesia menyebabkan Dinkes Kabupaten Semarang selaku pihak yang mengeluarkan ijin P-IRT menunda kunjungan ke lokasi usaha. Sehingga program pengajuan P-IRT sementara dihentikan sampai Dinkes dapat melakukan kunjungan.

Maka pada pengabdian yang lalu tim berdiskusi dengan mitra dan didapat solusi bahwa mitra meminta tim membuat diversifikasi olahan kolang-kaling yang lebih tahan lama. Akhirnya, diputuskan untuk membuat kerupuk kolang-kaling. Masalah utama yang dihadapi dalam pengabdian sebelumnya yaitu tekstur kerupuk yang dianggap masih terlalu keras, jika digoreng belum matang semua/merata, dan pengeringan yang membutuhkan waktu yang lama. Pengabdian ini akan diarahkan untuk melanjutkan program pengabdian tahap sebelumnya dengan membantu warga untuk menyelesaikan proses pembuatan produk kerupuk kolang-kaling hingga sampai tahap uji pasar dan menghitung harga jual yang ditetapkan pada produk.

DAFTAR ISI

Halaman Cover	i
Identitas	ii
Ringkasan	iii
Daftar Isi	iv
Bab I. Pendahuluan	1
1.1. Analisis Situasi	1
1.2. Permasalahan Mitra	2
Bab II. Hasil Dan Luaran	3
Bab III. Metode Pelaksanaan Kegiatan	5
3.1. Prosedur yang Ditempuh	5
3.2. Pelaksanaan Kegiatan	5
Bab IV. Hasil Pelaksanaan	8
4.1. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat	8
4.2. Log Book Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat	11
4.3. Evaluasi atas Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat	12
4.4. Dukungan dan Hambatan	13
4.4.1 Dukungan	13
4.4.2 Hambatan	13
Bab V. Penutup	14
Lampiran	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Desa Keseneng merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah, lokasi memiliki luas wilayah desa yaitu 540,45 Ha. Di bagian utara desa Keseneng berbatasan dengan Desa Gondang, Kec. Limbangan, dan Kab. Kendal. Di bagian selatan desa Keseneng berbatasan dengan Desa Pledokan, Kec. Sumowono, dan Kab. Semarang. Di bagian timur desa Keseneng berbatasan dengan Desa Piyanggang, Kec. Sumowono, dan Kab. Semarang. Di bagian barat desa Keseneng berbatasan dengan Desa Peron, Kec. Limbangan, dan Kab. Kendal. Berikut peta desa Keseneng:



Di desa Keseneng terdapat 3 Dusun: Dusun Keseneng, Keseseh dan Telawah dengan total jumlah RW dan RT: 5 RW dan 12 RT. Jumlah penduduk secara keseluruhan di Desa Keseneng mencapai 1.465 orang dengan 396 kepala keluarga berdasarkan sensus penduduk secara mandiri tahun 2012. Di Desa Keseneng terdapat 2 sekolah dasar yaitu SDN Piyanggan 01 dan SDN Keseneng serta 2 taman kanak-kanak (TK).

Penduduk di Desa Keseneng secara umum bekerja sebagai buruh tani dan sebagian kecil lainnya bekerja sebagai pegawai. Hampir setiap rumah tangga di desa ini memiliki hewan ternak seperti sapi dan kambing dan sebagian kecil telah mengembangkan kelinci sebagai hewan ternak dalam upaya meningkatkan

pendapatan. Sebagian besar masyarakat Desa Keseneng sudah memiliki wawasan mengenai teknologi informasi dan sudah melakukan penyimpanan uang di bank maupun dalam bentuk aset berharga seperti tanah atau hewan ternak. Desa Keseneng memiliki beberapa hasil pertanian yang banyak dijumpai, yaitu kolang-kaling, nira (bahan baku gula aren), kopi, ketela rambat, dll.

1.2 Permasalahan Mitra

Dari pengabdian yang lalu telah didapat luaran berupa produk olahan kolang-kaling dengan varian lain yaitu kerupuk kolang-kolang. Produk ini muncul dari pemikiran bersama antara tim pengabdian dengan mitra. Namun, pada pengabdian lalu produk kerupuk kolang-kaling belum sempurna dan masih butuh penyempurnaan. Masalah utama yang dihadapi dalam pengabdian sebelumnya yaitu tekstur kerupuk yang dianggap masih terlalu keras, jika digoreng belum matang semua/merata, dan pengeringan yang membutuhkan waktu yang lama; sehingga produk kerupuk kolang-kaling belum dapat dipasarkan.

Melalui kegiatan pengabdian ini, produk kerupuk kolang-kaling akan diteruskan dan disempurnakan; sementara pengurusan ijin P-IRT akan ditunda sampai menunggu kabar dari DINKES Kabupaten Semarang. Pembuatan varian lain olahan kolang-kaling menjadi prioritas tim pengabdian dan warga Keseneng sebagai mitra. Sehingga diharapkan adanya alternatif produk olahan kolang-kaling yang lebih tahan lama dapat dimanfaatkan warga untuk memasarkan produk dengan jangkauan wilayah yang lebih luas. Dengan daya tahan produk yang lebih lama, risiko kerugian akibat produk yang cepat rusak dapat dihindari.

Dari deskripsi di atas, maka pengabdian ini akan diarahkan untuk melanjutkan program pengabdian tahap sebelumnya dengan membantu warga untuk menyelesaikan proses pembuatan produk kerupuk kolang-kaling hingga sampai tahap uji pasar. Kegiatan yang dilakukan oleh tim pengabdian dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Menyempurnakan resep kerupuk kolang-kaling dari pengabdian periode lalu. selanjutnya resep tersebut diserahkan kepada mitra untuk diuji coba.
2. Melakukan tes pasar untuk mengetahui masukan dan komentar dari masyarakat sekitar.
3. Mendesain kemasan (*packing & packaging*) dan logo baru untuk produk ini.
4. Menghitung harga jual dan perkiraan keuntungan dari mitra.

BAB II

HASIL DAN LUARAN

Dari deskripsi di atas, pengabdian periode ini diarahkan untuk melanjutkan program pengabdian tahap sebelumnya, yaitu menyempurnakan produk kerupuk kolang-kaling. Produk kerupuk kolang-kaling pada pengabdian yang lalu masih perlu perbaikan. Kesulitan yang dihadapi dalam proses pembuatan krupuk ini terkait dengan karakteristik kolang-kaling yang mengandung banyak air, sehingga pengeringan membutuhkan waktu yang cukup lama (lebih dari 2 hari) dengan proses pengeringan alami menggunakan sinar matahari. Walaupun kelihatannya sudah kering, ada bagian kerupuk yang tidak renyah setelah digoreng.

Masalah masih perlu dicari cara pemecahannya dan dikonsultasikan kepada ahli pangan. Salah satu solusinya adalah menggunakan mesin pengering atau mengolah kolang kaling menjadi tepung sebelum dibuat kerupuk. Untuk hal ini dibutuhkan investasi yang cukup besar untuk pembelian mesin pengering dan mesin pembuat tepung, maka perlu dicari solusi yang lain yang lebih murah dan mudah. Sehingga luaran dari kegiatan ini adalah kerupuk kolang-kaling yang lebih baik dan siap jual. Selain itu masalah hasil akhir potongan kerupuk yang kurang tipis juga menjadi hal yang perlu penanganan. Ini akan berpengaruh pada kerenyahan hasil jadi kerupuk setelah digoreng.

Setelah semua pelatihan diberikan, tim pengabdian akan memantau bagaimana hasil dan respon pasar terhadap rasa dan tekstur dari kerupuk kolang-kolang. Setelah ada hasil dari uji pasar, maka tim akan melakukan revisi terhadap hal-hal yang masih kurang. Jika perlu, tes pasar dapat dilakukan beberapa kali hingga benar-benar mendekati selera mayoritas pasar. Setelah itu baru dibuat logo, merek, dan kemasan untuk mendukung produk siap jual. Selain itu penetapan harga jual juga akan dilakukan setelah uji pasar berhasil. Sehingga luaran dari kegiatan ini adalah hasil uji pasar, desain logo/merek & kemasan, serta penetapan harga jual. Pendekatan yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah dengan melibatkan mitra. Mitra diharapkan dapat berperan aktif dalam mensukseskan program dari tim pengabdian ini. Karena yang akan menjalankan kegiatan selanjutnya adalah mitra, maka mitra akan diberi bekal untuk benar-benar siap untuk membuat produk siap jual hingga memasarkannya. Selain itu, tim pengabdian juga berkonsultasi dengan ahli pangan untuk menemukan cara yang benar dalam mengolah kolang-kaling menjadi kerupuk. Agar didapat hasil sesuai dengan yang diinginkan.

Luaran pengabdian secara detail dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Kerupuk kolang-kaling. Pada periode ini pengabdian akan berfokus pada penyempurnaan produk kerupuk kolang-kaling. Baik dalam segi rasa, tekstur, bahkan sampai ke warna (apabila dikehendaki). Berikut hasil percobaan pertama kerupuk kolang-kaling saat masih mentah dan setelah matang/digoreng:
2. Uji pasar. Setelah dirasa kerupuk kolang-kaling pas dan menemukan resep paten yang dapat diduplikasi dengan mudah, maka langkah berikutnya adalah uji pasar. Sasaran konsumen yang akan membantu tim pengabdian dan mitra adalah warga sekitar dan rekan dari tim pengabdian. Hal ini dilakukan untuk mendapat masukan agar produk sesuai selera calon konsumen.
3. Desain logo baru. Setelah pasar dapat menerima produk, maka langkah selanjutnya adalah membuat desain logo baru. Logo yang lama merupakan logo yang khas dengan produk kolang-kaling pewarna alami, sehingga perlu dibuat logo dan desain kemasan baru untuk produk kerupuk kolang-kaling ini; termasuk juga nama mereknya.
4. Perhitungan harga jual. Untuk melengkapi persiapan agar kerupuk kolang-kaling siap dikomersialisasikan, maka perlu dihitung harga jualnya. Sehingga akan dapat dihitung pula potensi keuntungan yang didapat.

BAB III

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

3.1 Prosedur yang Ditempuh

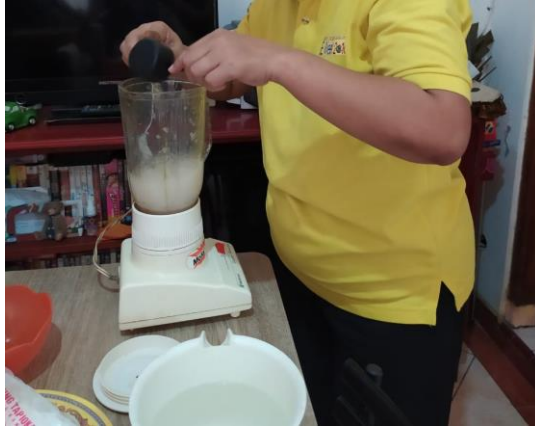
Prosedur kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan dengan jalan mengaplikasikan ilmu yang dimiliki anggota tim pengabdian di bidang pemasaran. Oleh karena itu, yang akan menjadi fokus kegiatan dalam pengabdian periode ini adalah menyiapkan resep produk yang tepat dan alat pemasaran yang mendukung. Metoda yang digunakan adalah dengan partisipatif kolektif yang melibatkan warga untuk berlatih dan mengembangkan olahan produk kolang-kaling.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan

- a. Pertemuan dengan warga untuk mengevaluasi pengabdian yang lalu sekaligus membahas kegiatan apa yang akan dilakukan pada periode ini. Karena adanya pandemi yang belum berakhir hingga saat akhir periode pengabdian ini, maka tim pengabdian belum dapat berkunjung dan bertemu langsung dengan mitra. Maka dari perwakilan mitra yaitu ibu Murliyah selaku ibu lurah Keseneng dan tim pengabdian melakukan diskusi melalui google meet. Hasil dari diskusi ini adalah tim pengabdian akan melanjutkan kegiatan pengabdian periode lalu dengan meneruskan produk kerupuk kolang-kaling.
- b. Selanjutnya, tim pengabdian akan mencoba resep kerupuk kolang-kaling yang ada. Dari diskusi awal dengan ibu lurah Keseneng, didapat info jika beliau juga pernah membuat kerupuk. Maka tim mencoba menggunakan resep kerupuk ibu lurah dengan memodifikasi bahannya yaitu adanya penambahan kolang-kaling. Prosesnya yaitu:
 1. Menyiapkan bahan-bahan (kolang-kaling, tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, garam, penyedap rasa, ketumbar, air)



2. Blender kolang-kaling dengan sedikit air



3. Bumbu-bumbu dihaluskan



4. Campur kedua tepung pada tempat terpisah

5. Campur kolang-kaling yang telah diblender dengan bumbu halus, perlahan masukkan tepung sesendok demi sesendok



6. Tambahkan air sedikit demi sedikit

7. Tambahkan minyak goreng agar adonan kalís



8. Tuang pada cetakan, lalu dikukus selama kurang lebih 30 menit

9. Setelah dingin, masukkan adonan ke dalam kulkas

10. Setelah adonan mengeras, potong adonan dengan alat pengiris



11. Jemur kerupuk selama 2-3 hari



12. Goreng kerupuk dan siap disajikan



BAB IV

HASIL PELAKSANAAN

4.1 Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Sesuai kesepakatan antara mitra dan tim pengabdian, pengabdian periode ini akan berfokus pada mencari alternatif produk olahan kolang-kaling yang lebih tahan lama. Dalam diskusi dengan mitra diperoleh dua alternatif kegiatan, yaitu bagaimana membuat produk manisan kolang-kaling menjadi lebih tahan lama tanpa pengawet dan apa produk alternatif berbahan dasar kolang-kaling yang lebih tahan lama dan yang bernilai jual. Untuk produk alternatif, diskusi menghasilkan beberapa macam produk berbahan baku kolang-kaling, seperti permen jeli kolang-kaling, kerupuk kolang-kaling, dan ice cream kolang-kaling. Dengan mempertimbangkan tingkat kesulitan pembuatan, peralatan yang dibutuhkan, dan kemampuan yang dimiliki, maka disepakati produk alternatif yang dipilih warga adalah kerupuk kolang-kaling.

Tim telah melakukan uji coba membuat kerupuk kolang-kaling. Tim mencari resep krupuk kolang-kaling dari internet dan menemukan beberapa cara pembuatan. Kemudian tim memilih resep yang relatif mudah dalam proses pembuatannya. Resep diuji coba dalam jumlah terbatas, yaitu menggunakan seperempat kilogram kolang-kaling yang dicampur dengan bumbu, tepung tapioka dan tepung terigu dalam jumlah yang kurang lebih sama. Adonan campuran ini kemudian dimasukkan ke dalam kukusan dan ditunggu hingga matang. Setelah itu adonan diiris tipis-tipis lalu dijemur. Setelah dijemur 2-3 hari kerupuk kering dan siap digoreng. Saat digoreng kerupuk kurang mengembang dan hasilnya kerupuk masih keras dan tidak sesuai dengan tekstur kerupuk pada umumnya. Tim memutuskan untuk mencoba kembali resep dengan beberapa modifikasi.

Setelah mengamati hasil akhir percobaan resep kerupuk yang pertama, tim menemukan bahwa masalah ada pada tingkat ketebalan potongan adonan kerupuk. Maka dari itu tim memutuskan untuk membeli alat potong kerupuk manual. Selain itu modifikasi lain yang dilakukan adalah dengan memasukkan adonan yang telah dikeluarkan dari alat kukusan ke dalam lemari es. Hal ini dimaksudkan agar adonan dapat lebih keras sehingga lebih mudah untuk dipotong. Dalam percobaan kedua, adonan didinginkan dan dimasukkan ke dalam lemari es kurang lebih semalaman/24 jam. Setelah itu adonan dipotong tipis dengan menggunakan alat pengiris. Ternyata memang benar bahwa alat pengiris yang tim beli sangat membantu agar irisan adonan menjadi tipis (lebih tipis dari percobaan pertama yang hanya menggunakan pisau dapur). Selanjutnya irisan kerupuk dijemur hingga kering. Setelah

kering tim mencoba untuk menggoreng dan ternyata hasilnya kerupuk lebih renyah dan tidak keras seperti pada percobaan pertama. Akhirnya tim sudah menemukan resep pasti yang telah berhasil diuji coba (resep lengkap terlampir).

Setelah kerupuk matang, saatnya tes pasar. Tim pengabdian menguji cobakan kerupuk kepada rekan-rekan di sekitar kampus. Dan ternyata responnya baik. Sampel uji coba mengatakan rasanya sudah pas dan renyah.



Langkah selanjutnya adalah merancang desain label untuk kemasan kerupuk kolang-kaling yang akan dipasarkan. Masih menggunakan nama merek dari pengabdian yang lalu, yaitu kolang-kaling bidadari. Berikut logo label yang didesain oleh tim pengabdian:



Terakhir, tim juga mencoba membantu menghitung HPP (Harga Pokok Produksi) untuk nantinya digunakan sebagai dasar penetapan harga jual kepada konsumen. Berikut perhitungannya:

Kebutuhan Bahan dan Harga Pembuatan Krupuk per ¼ kg

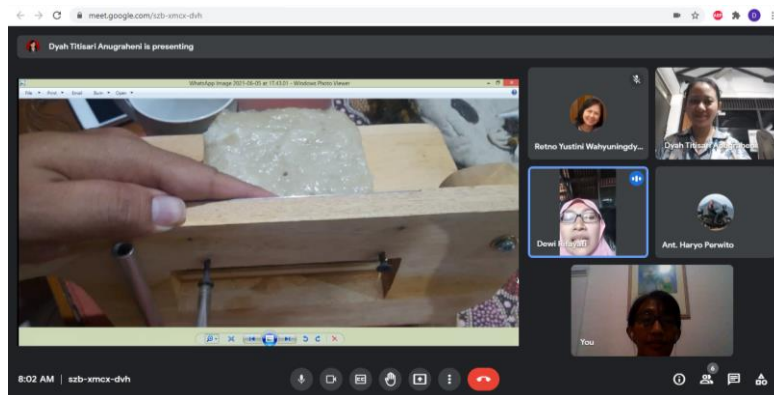
NO	JENIS BAHAN	JUMLAH	HARGA/ SATUAN (Rupiah)	BIAYA TOTAL
1	Kolang-kaling	¼ kg	12.000	3.000
2	Tepung Terigu	¼ kg	10.000	2.500
3	Tepung Tapioka	¼ kg	10.000	2.500
4	Bawang	4 butir	30.000	500
5	Tumbar	1 sdt		500
6	Garam	1 sdt		500
7	Penyedap rasa	1 sdt		500
8	Bahan bakar			5.000
9	Tenaga kerja			10.000
	Biaya Total			25.000

Dari hasil diskusi dengan ibu lurah, ternyata beliau juga mencoba resep kerupuk kolang-kaling dengan cara yang berbeda. Beliau membuat kerupuk dengan menambah kolang-kaling hingga 500gr. Hasilnya adonan kerupuk yang lebih cair. Beliau mematangkan adonan kerupuk dengan cara dibuat layer secara tipis. Sehingga ketika setiap layer sudah matang, tinggal diambil dan jadi adonan kerupuk matang yang tipis, sehingga tinggal dipotong sesuai ukuran yang dikehendaki lalu dijemur. Masalah yang muncul adalah adanya beberapa adonan kerupuk matang yang tidak dapat kering dan berjamur. Selain itu adalah dirasa dengan cara ini membutuhkan lebih banyak waktu, tenaga, serta bahan bakar gas juga otomatis lebih banyak penggunaannya. Namun memang hasil yang didapat adalah kerupuk yang tipis tanpa kesulitan mengiris dengan alat seadanya. Berikut gambar kerupuk kering (setelah dijemur) yang dikirim bu lurah kepada kami:



Oleh karena kondisi pandemi covid-19 yang tidak memungkinkan tim untuk melakukan kunjungan kepada mitra untuk melakukan uji coba pembuatan kerupuk ini bersama mitra, maka hasil uji coba tim disampaikan kepada ketua kelompok mitra

(ibu lurah Keseneng) melalui Google Meet. Selain itu tim pengabdian dan ibu lurah saling bertukar informasi mengenai proses pembuatan kerupuk yang dilakukan oleh kedua pihak. Setelah didiskusikan bersama, didapat kesimpulan resep yang lebih mudah untuk dilakukan adalah resep yang digunakan oleh tim pengabdian. Selanjutnya ibu lurah mencoba cara memasak yang dilakukan oleh tim pengabdian. Berikut bukti penyampaian resep kepada ibu Lurah (perwakilan mitra):



Hasil uji coba resep yang dilakukan oleh ibu lurah berhasil dan bu lurah menyatakan kalau cara yang tim pengabdian lakukan lebih mudah dibanding cara yang awalnya beliau lakukan. Berikut gambar hasil uji coba ibu lurah yang dikirimkan kepada kami:



4.2 Log Book Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Tanggal	Kegiatan	Peserta
10 Januari 2021	Pertemuan anggota tim pengabdian untuk mendiskusikan rencana kegiatan pengabdian masyarakat	Tim pengabdian masyarakat FEB

17 Maret 2021	Pertemuan tim pengabdian dan mitra untuk mendiskusikan hasil dan hambatan pelaksanaan pengabdian yang lalu dan rencana kegiatan pengabdian masyarakat periode ini	Tim pengabdian masyarakat dan mitra
26 Maret 2021	Praktik pembuatan kerupuk kolang-kaling oleh tim pengabdian	Tim pengabdian masyarakat
5 April 2021	Praktik kedua pembuatan kerupuk kolang-kaling oleh tim pengabdian (untuk mencoba alat potong)	Tim pengabdian masyarakat
11 Mei 2021	Pertemuan tim pengabdian dengan perwakilan mitra untuk bertukar informasi mengenai resep dan praktik pembuatan kerupuk	Tim pengabdian masyarakat dan mitra
21-22 Mei 2021	Mengontak mitra secara intens untuk mendampingi proses pembuatan kerupuk secara mandiri oleh mitra	Tim pengabdian masyarakat dan mitra
11 Juni 2021	Evaluasi pelaksanaan pengabdian periode berjalan dan penyusunan laporan akhir	Tim pengabdian masyarakat

4.3 Evaluasi atas Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Pada program pengabdian masyarakat periode ini sudah berjalan dengan baik, hanya saja karena situasi pandemi yang belum juga berakhir membuat pelaksanaan program tidak sempurna seperti yang dirancang di awal. Berikut jabaran evaluasi pelaksanaan pengabdian dari rancangan semula:

1. Menyempurnakan resep kerupuk kolang-kaling dari pengabdian periode lalu. selanjutnya resep tersebut diserahkan kepada mitra untuk diuji coba. Kegiatan ini berjalan dengan baik dan sesuai dengan yang diharapkan. Bahkan mitra juga sudah berhasil mencoba resep yang telah dibuat oleh tim pengabdian. Hanya saja tim pengabdian tidak dapat mendampingi mitra secara langsung (tatap muka) dikarenakan pandemi dan daerah mitra diberlakukan *lockdown*.
2. Melakukan tes pasar untuk mengetahui masukan dan komentar dari masyarakat sekitar. Karena adanya pandemi, tes pasar tidak dapat dilakukan di wilayah mitra. Padahal pasar utama produk ini adalah daerah sekitar mitra. Maka solusinya adalah melakukan tes pasar di daerah tim pengabdian dan keluarga dekat perwakilan mitra (ibu lurah Keseneng).
3. Mendesain kemasan (*packing & packaging*) dan logo baru untuk produk ini. Program ini berjalan dengan baik. Namun dikarenakan belum ada kepastian mengenai ukuran kemasan yang akan digunakan, maka baru mendesain logo.

Pada periode pengabdian berikutnya diharapkan sudah didapat alternatif kemasan yang akan digunakan oleh produk kerupuk kolang-kaling ini.

4. Menghitung harga jual dan perkiraan keuntungan dari mitra. Harga jual yang dihitung masih sangat sederhana, belum mempertimbangkan harga beli bahan baku di daerah mitra dan kemasan yang akan digunakan. Pada pengabdian periode mendatang perlu dibuat perhitungan harga jual yang lebih rinci dan riil.

4.4 Dukungan dan Hambatan

4.4.1 Dukungan

Semangat maupun kesungguhan mitra pengabdian yang diwakili ibu lurah desa Keseneng dalam mengikuti program pendampingan yang dilakukan oleh tim Pengabdian Masyarakat cukup mendukung kelancaran pelaksanaan program tersebut. Dukungan dari mitra meliputi:

1. Bersama tim pengabdian berdiskusi tentang produk baru yang akan dibuat
2. Berdiskusi dan bertukar resep kerupuk yang diuji coba masing-masing
3. Melakukan praktik mandiri pembuatan kerupuk kolang-kaling menggunakan resep dari tim pengabdian

4.4.2 Hambatan

Hambatan dalam pelaksanaan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini ada beberapa, yaitu:

1. Keterbatasan pertemuan antara tim pengabdian dan mitra banyak terjadi karena adanya pandemi. Sehingga tim pengabdian tidak dapat hadir langsung dan mendampingi mitra dalam beberapa proses termasuk praktik langsung.
2. Belum ada ciri khas khusus dari produk kerupuk kolang-kaling yang dihasilkan.
3. Alat potong yang digunakan masih sulit untuk digunakan, perlu menggunakan alat potong yang didesain secara khusus agar mudah digunakan.
4. Belum ada kemasan khusus yang digunakan.
5. Belum menghitung harga pokok dengan tepat, karena selama ini hanya dengan metode perkiraan saja dan belum mendapat data harga di daerah mitra.

BAB V

PENUTUP

Dari hasil pendampingan dan pelatihan yang dilakukan tim pengabdian pada periode ini, sudah ada resep yang menjadi pegangan warga dalam membuat produk alternatif olahan kolang-kaling berupa kerupuk kolang-kaling. Namun resep ini belum sempat dicoba bersama warga. Secara umum hasil kerupuk kolang-kaling sudah baik, namun kendala yang dihadapi oleh tim pengabdian adalah hasil potongan kerupuk yang tidak konsisten. Ada 2 kemungkinan utama dari masalah tersebut. Bisa bersumber dari alat yang digunakan (masih terlalu sederhana) atau tim yang belum terbiasa menggunakan alat tersebut sehingga mengalami kesulitan terkait konsistensi hasil akhir kerupuk mentah.

Mengingat pentingnya kegiatan pengabdian bagi keberlanjutan usaha warga desa Keseneng ini, maka program-program yang belum berhasil dicapai perlu dilanjutkan untuk waktu mendatang sehingga membuat produk benar-benar siap dipasarkan. Adapun program pengabdian berikutnya yang dapat dilakukan adalah beberapa hal seperti berikut:

1. Mendampingi warga dalam membuat kerupuk kolang-kaling dan menyempurnakannya agar siap dijual. Jika pada periode pengabdian selanjutnya pandemi sudah berlalu dan desa Keseneng siap membuka diri pada warga luar, maka tim pengabdian akan datang dan bersama warga menjalankan praktik secara langsung.
2. Jika dikehendaki oleh mitra, dapat dibuat modifikasi agar kerupuk kolang-kaling lebih menarik untuk dijual (misal: diberi pewarna alami).
3. Menyediakan alat potong yang lebih mudah digunakan oleh pemula, sehingga hasil akhir irisan kerupuk akan konsisten dan bagus.
4. Mempersiapkan kemasan produk kerupuk kolang-kaling agar siap jual.
5. Membuat perhitungan harga jual yang lebih tepat.

LAMPIRAN

1. FOTO-FOTO PROSES PEMBUATAN

RESEP KERUPUK KOLANG-KALING

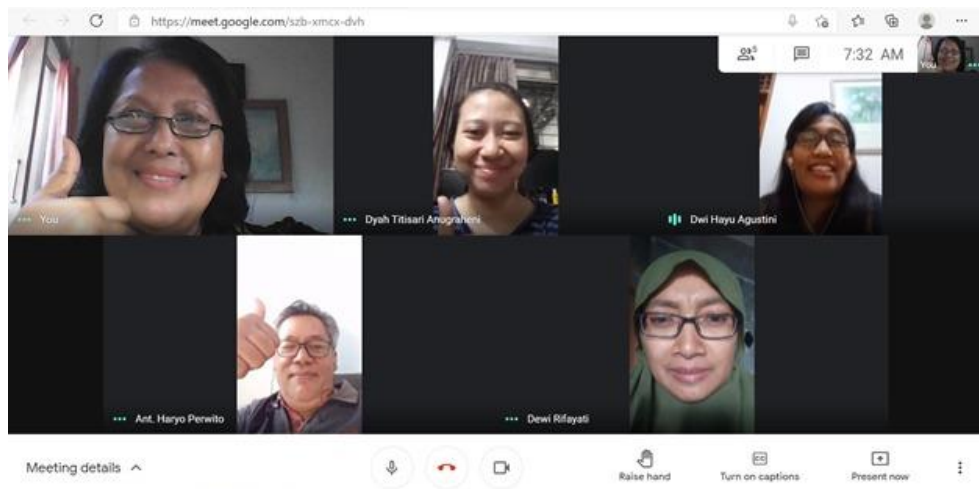
Bahan:

250g kolang kaling
250g tepung pati kanji
200g tepung gandum
5 siung bawang putih
1 sendok teh ketumbar
1 sendok makan garam
1 bungkus kaldu ayam
180 ml air
Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Blender kolang kaling dan 60 ml air hingga halus
2. Campur kedua tepung di tempat terpisah
3. Haluskan bumbu-bumbu
4. Campur kolang kaling yang telah halus dengan bumbu, lalu masukkan tepung sedikit demi sedikit, dan masukkan 120ml air ke adonan secara perlahan
5. Setelah jadi adonan, masukkan minyak goreng secukupnya sampai dirasa kalis (tidak menempel pada wadah)
6. Tempatkan adonan pada loyang/cetakan
7. Kukus adonan kurang lebih 30 menit dengan api sedang
8. Setelah matang, dinginkan sebentar adonan kerupuk. Lalu setelah dingin sempurna, masukkan ke dalam kulkas selama kurang lebih 24 jam sampai mengeras
9. Setelah mengeras, adonan dipotong tipis-tipis
10. Jemur irisan kerupuk hingga kering (kurang lebih 2-3 hari, tergantung cuaca)
11. Goreng kerupuk hingga matang dan mengembang, angkat dan sajikan

2. DAFTAR HADIR



Catatan: masker dilepas sesaat hanya untuk keperluan dokumentasi, pelaksanaan kegiatan ini mengacu pada prokes yang dianjurkan pemerintah

3. SURAT TUGAS



Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata memberikan tugas kepada:

Nama	: Dyah Titisari Anugraheni, SE.,MM	NIDN : 0611068704
	Dr. Retno Yustini Wahyuningdyah, M.Si	NIDN : 0612015801
	Dra.MY. Dwi Hayu Agustini, MBA, Ph.D	NIDN : 0603086703
	Ant. Haryo Perwito, SE.,MA.TRM	NIDN : 0604066901

Status : Tenaga Pendidik / Dosen Universitas Katolik Soegijapranata

Tugas : Melakukan Pengabdian tentang : *Diversifikasi Produk Olahan Kolang Kaling Desa Keseneng*

Tempat : Kab. Semarang


Waktu : Tahun Akademik 2020 - 2021

Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab, serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas.



Semarang, 04 Desember 2020

Dekan,


DRS. THEODORUS SUDIMIN, MS
NPP : 058.1.1990.074

Telah melaksanakan tugas
Mengetahui :

()