

**LAPORAN KEMAJUAN
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)**



**PKM KELOMPOK PENGRAJIN KERIPIK SINGKONG DAN
KERIPIK TALAS DI DESA BRONGKAL KECAMATAN
PEGELARAN KABUPATEN MALANG**

OLEH :

SIANE HERAWATI, S.Pd., M.Pd. NIDN : 0720087004 (KETUA)

Dr. MUJIONO, M.Pd. NIDN : 0705037502 (ANGGOTA 1)

GIOVANNI IRAWAN, S.S., M.Hum. NIDN : 0727038404 (ANGGOTA 2)

UNIVERSITAS KANJURUHAN MALANG

JULI 2018

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : PKM Kelompok Pengerajin Keripik Singkong dan Keripik Talas di desa Brongkal Kecamatan pagelaran Kabupaten Malang

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : SIANE HERAWATI, S.Pd, M.Pd
Perguruan Tinggi : Universitas Kanjuruhan
NIDN : 0720087004
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : Pendidikan Bahasa Inggris
Nomor HP : 082141719799
Alamat surel (e-mail) : sianeherawati@yahoo.com

Anggota (1)
Nama Lengkap : Dr MUJIONO S.Pd, S.Ag, M.Pd
NIDN : 0705037502
Perguruan Tinggi : Universitas Kanjuruhan

Anggota (2)
Nama Lengkap : GIOVANNI IRAWAN S.Pd, M.Hum
NIDN : 0727038404
Perguruan Tinggi : Universitas Kanjuruhan

Institusi Mitra (jika ada)
Nama Institusi Mitra : Mulyati
Alamat : Brongkal/pagelaran, Kab. Malang,
Penanggung Jawab : -
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 43,000,000
Biaya Keseluruhan : Rp 43,000,000



Mengetahui,
KETUA LPPM

(Dr. SUDIYONO, M.Pd)
NIP/NIK 298601106

Kota Malang, 31 - 7 - 2018
Ketua,

(SIANE HERAWATI, S.Pd, M.Pd)
NIP/NIK 291401321

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN PROPOSAL	iv
BAB I	1
BAB II	8
BAB III	10
BAB IV	13
BAB V	14
BAB VI	22
LAMPIRAN 1	23
LAMPIRAN 2	26
LAMPIRAN 3	35
LAMPIRAN 4	40

RINGKASAN PROPOSAL

Industri rumahan warga desa Brongkal Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang yang sejak tahun lalu dijadikan ladang bisnis adalah membuat keripik singkong dan keripik talas. Hingga kini produksi keripik singkong dan talas telah menambah penghasilan rata-rata 700-800 ribu per bulan, usaha keripik tersebut dijalankan oleh ibu-ibu mantan TKW yang pernah bekerja di luar negeri sebanyak 20-30 orang.

Desa Brongkal, Kecamatan pagelaran Kabupaten Malang merupakan daerah penghasil singkong dan talas sehingga usaha pembuatan keripik tersebut dapat berkembang dengan pesat karena tidak khawatir akan kekurangan bahan baku. Akan tetapi pengolahan keripik singkong dan talas tersebut masih dilakukan dengan cara yang sangat sederhana sehingga keripik singkong dan talas yang dihasilkan sangat kurang, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Hal ini dapat ditunjukkan dari mulai proses pengupasan, perajangan, penjemuran, penggorengan, pengemasan, hingga pemasaran yang mana belum dikerjakan secara optimal. Sehingga belum mampu bersaing dengan pengusaha keripik yang lain.

Upaya yang dilakukan oleh tim pengabdian dalam mengatasi permasalahan tersebut adalah a) mengubah perajangan keripik singkong dan talas yang awalnya masih manual menjadi perajangan elektrik, b) Penggunaan alat pengering keripik singkong dan talas sehingga tidak lagi menggunakan sinar matahari, c) Memodifikasi rasa dan warna keripik singkong dan talas dengan pewarna dan perasa yang alami, d) Memberikan brand/merk keripik singkong dan talas juga dilengkapi dengan petunjuk penyimpanan, cara memasak, kandungan gizi, kehalalan, ijin produksi, e) Penjualan dilakukan secara online dan offline. Metode yang akan digunakan adalah a) Pembuatan/pengadaan alat dan b) Pelatihan dan pendampingan.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Analisa Situasi

Desa Brongkal sebagai salah satu desa di wilayah Kabupaten Malang yang merupakan desa yang berbatasan langsung dengan calon ibukota Kabupaten Malang di Kepanjen, mempunyai peranan yang sangat besar dalam mendukung percepatan pembangunan daerah kabupaten Malang khususnya di wilayah lingkaran kota Kepanjen. Wilayah Brongkal mempunyai sumber alam yang subur baik berupa mata air maupun sumber daya alam lainnya, sehingga dalam perkembangan ke depan daerah ini membutuhkan perencanaan dan penataan yang sinergis dan berkesinambungan, dengan harapan agar nantinya wilayah ini dapat mandiri dan lebih dikenal oleh masyarakat luas di luar kabupaten Malang, utamanya dalam mendukung upaya pemerintah dalam pemanfaatan pengolahan sumber daya alam. Desa Brongkal ini juga merupakan daerah dataran dengan potensi lahan adalah pertanian yang meliputi tanaman padi, singkong dan tebu dengan curah hujan rata – rata pertahun antara 1,297 mm s.d 1,925 mm dengan suhu rata – rata 20 - 26 C, akses perekonomian akan cepat berkembang apabila didukung dengan sarana promosi terhadap produk yang ada. Sementara penduduk desa Brongkal ini bermata pencaharian sebagai petani, buruh, buruh bangunan dan sebagainya bekerja sebagai TKI atau TKW.

Berlatar belakang dari pekerjaan yang diminati oleh penduduk desa Brongkal dan tersedianya lahan yang di gunakan untuk pertanian yang sebagian telah ditanami singkong dan talas sebagai mata pencaharian mereka. Singkong dan talas mereka jual mentah di pasar, sebagian lagi di jadikan makanan tradisional seperti tiwul, tapi seiring dengan perkembangan jaman yang ada serta beragam makanan yang lebih menarik bagi masyarakat sekitar maka singkong mentah dan tiwul semakin kurang peminatnya. Sehingga pendapatan mereka pun semakin menurun. Sementara dalam proses pembuatan tiwul tersebut juga cukup lama dan tidak tahan lama.

Pendapatan yang mereka harapkan tidak sesuai dengan hasil yang mereka terima bahkan kerap kali justru rugi. Sehingga warga tersebut mulai berpikir untuk bagaimana cara mengolah singkong menjadi makanan yang bisa laku.

Mereka berinisiatif untuk menjadikan singkong dan talas sebagai keripik dan dipasarkan di toko-toko dan pasar daerah Brongkal dengan harapan singkong dan talas yang telah diolah menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

Sayangnya mereka hanya mengolah singkong dan talas dengan peralatan yang sangat sederhana yaitu dalam proses pemotongan yang hanya manual, pengolahan dengan peralatan yang sederhana, proses pengeringan mengandalkan panas matahari dan pengemasan. Masalah masalah yang di hadapi para pengolah singkong dan talas dalam pembuatan keripik ini cukup kompleks, mereka tetap saja tidak bisa memanfaatkan singkong dan talas dengan maksimal, sehingga harapan untuk mendapatkan penghasilan lebihpun tidak tercapai.

Menyimak permasalahan diatas dalam proses pengolahan sampai pengemasan mereka selalu menggunakan alat seadanya hanya menggunakan pisau biasa untuk memasak, sehingga memerlukan waktu yang sangat lama, dan butuh tenaga lebih banyak untuk bisa memotong singkong tersebut, dalam pengolahanpun mereka menggunakan peralatan seadanya bahkan sering kali masih dicampur dengan peralatan yang lain sehingga kebersihan yang kurang, dan tidak higienis. Sementara dalam proses penjemurannyapun mereka juga masih memanfaatkan sinar matahari sehingga pengeringan akan sangat lama sementara daerah iklim saat ini tidak bisa di prediksi, dan sering turun hujan sehingga singkong dan talas tidak bisa kering dengan sempurna juga hasilnya tidak maksimal. Masalah lain yang dihadapi pengolah singkong dan talas adalah saat pengemasan, mereka menjual dengan tanpa di kemas alias curah. Mereka menggunakan plastik seadanya, tanpa merk, sehingga makanan ringan ini tidak higienis, mudah rusak (melempem) dan tidak menarik. Terlebih lagi mereka tidak bisa menjual dengan harga yang layak sesuai dengan tenaga dan waktu yang telah mereka kerjakan.

Hal ini tentulah sangat berbeda dengan proses pembuatan keripik singkong dan talas di Malang Raya, Penjual oleh oleh berbagai keripik yang begitu luas dan menjamur di Malang, di setiap daerah pasti ada toko pusat oleh oleh Malang. Jika kita melihat jenis dan ragam keripik saja sudah sangat banyak, ada keripik apel, keripik nangka, keripik salak, keripik kentang, keripik tempe dan lain lain. Semua terlihat menarik dengan kemasan yang mewah dan bermerk. Belum lagi selalu ada label dengan komposisi bahan dan nilai gizinya. Mereka juga tidak lupa mencantumkan tanggal kadaluarsa yang sangat penting bagi para konsumen. Sehingga mereka hanya bisa menjual keripik singkongnya di daerah mereka sendiri, dengan di titipkan di toko toko kampung atau pasar pasar tradisional. Mereka tidak pernah mampu menjual ke daerah yang lebih luas atau pasar modern.

Faktor lain yang tidak menunjang adalah keterbatasan informasi dan dana, pembuat keripik singkong dan talas di desa Brongkal tidak bisa menggunakan internet untuk berjualan online, mereka juga tidak memiliki dana yang cukup untuk pembiayaan produksi mereka agar layak bersaing di pangsa pasar.

Dari banyaknya faktor yang tidak mendukung itulah yang membuat sulitnya keripik singkong dan talas dari desa Brongkal untuk dapat bersaing dengan makanan ringan lainnya. Sementara jika ingin menitipkan dagangannya ke area yang lebih luas, mereka harus berani merubah proses pembuatan, pengemasan dan pemasarannya. Karena jika tidak mereka akan selamanya tidak berkembang, sementara untuk saat inipun mereka tidak bisa menjual keripik singkong dan talas dengan harga yang layak atau bisa di bilang cukup murah sekali, Sehingga seringkali pengeluaran dan pemasukan yang mereka putar tidak berimbang atau bahkan uang modalpun sering kali terpakai untuk keperluan mereka di luar produksi. Praktis mereka sendiri akan kehabisan modal dan berhenti sementara sampai mereka memiliki modal lagi.

Jika masalah yang kerap kali di hadapi oleh para pembuat keripik singkong dan talas tidak bisa teratasi, dan mereka akan selamanya menggunakan proses yang sangat sederhana dengan penghasilan yang sangat minim dan ujung ujungnya justru mereka tidak dapat mempertahankan kualitas produknya karena kehabisan modal, akan banyak berdampak pada jenuhnya mereka melanjutkan pekerjaan, sehingga malah terjadi banyak penurunan penghasilan atau bahkan pengangguran di mana mana. Akan sangat di sayangkan kalau mereka tidak dapat memenuhi kebutuhannya hidupnya sendiri sehingga angka kemiskinan semakin bertambah.

Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk membantu mengatasi masalah ini, sehingga mereka tetap bisa melanjutkan berwirausaha dan bahkan meningkatkan pendapatan dengan meningkatkan kualitas produksi mereka, akan sangat bermanfaat lagi jika mereka bisa membesarkan usaha mereka sehingga mereka bisa menarik warga desa lain untuk ikut bekerja dalam memproduksi dan memasarkan hasil dari keripik singkong tersebut. Hal ini akan membantu mengurangi angka pengangguran di daerah sekitar desa Brongkal.

Adapun tujuan dari PKM ini adalah:

- Menciptakan lapangan pekerjaan
- Sebagai media mencari keuntungan
- Untuk memenuhi kebutuhan konsumen
- Mewujudkan kemampuan dalam berwirausaha untuk meningkatkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat
- Memberdayakan semangat dan kemampuan kewirausahaan di kalangan masyarakat dan mahasiswa yang mampu diandalkan dalam berwirausaha

Beberapa foto yang bisa di ambil saat survey ke desa Brongkal dalam proses pembuatan keripik singkong:

Gambar 1. Proses pengemasan keripik talas



Gambagr 2. Proses Pengemasan Kripik Singkong



Gambar 3. Proses Penggorengan Keripik Singkong



Gambar 4

Produk hasil keripik Singkong dan talas yang sudah di kemas, tanpa label merk, komposisi bahan dan gizi, serta tidak ada tanggal kadaluarsa



Gambar 5

Penggunaan plastik ala kadarnya, sehingga terlihat tidak menarik dan akan mudah rusak atau melemem



1.2 Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara pada survey yang di lakukan pada bulan Maret lalu, maka beberapa permasalahan untuk segera diatasi adalah:

1. Produksi

Dalam proses pengolahan mereka masih menggunakan proses yang sangat sederhana yaitu (1) Saat pemotongan, mereka menggunakan alat pemotong seadanya, sehingga membutuhkan waktu yang sangat lama, membutuhkan banyak pekerja, membutuhkan biaya yang lebih banyak untuk membayar tenaga pekerja, hasil tidak maksimal dan kurang higienis. (2) Saat penjemuran, mereka mengandalkan sinar matahari, padahal cuaca di sekitar Malang tidak lagi bisa di prediksi, cuaca panas dan dengan sesaat bisa berubah mendung dan hujan, hal ini mengakibatkan proses pengeringan pada singkong tidak bisa maksimal, sehingga saat singkong dan talas tidak betul betul kering, maka singkong dan talas akan menjadi hitam dan mudah menjamur. Maka akan merugi sebelum terjual. (3) Saat pengemasan, mereka menggunakan kantong plastik sekedarnya tanpa label merk, tanpa label komposisi dan tangan kadaluarsa, sehingga tidak menarik dan membuat konsumen merasa ragu ragu untuk membeli, disamping itu plastik tipis membuat keripik mudah melemem dan rusak. Hal ini akan membawa resiko tidak terjual maksimal dan hasil yang di harapkan tidak sesuai atau justru merugi karena faktor tidak laku.

Dengan melihat berbagai permasalahan yang di hadapi oleh warga pembuat keripik singkong dan talas di desa Brongkal ini maka berbagai permasalahan tersebut diharapkan mendapatkan pemecahan yaitu (1) Bagaimana cara meningkatkan mutu dan jumlah produksi yang lebih banyak dan cepat dengan menekan biaya serendah rendahnya. (2) Bagaimana cara penduduk desa Brongkal dalam membuat keripik singkong dan talas yang bervariasi tanpa hanya mengandalkan sinar matahari. (3) Bagaimana cara meningkatkan daya saing produksi dengan mengemas yang lebih menarik dan higienis dan bervariasi rasa sehingga dapat meningkatkan mutu dari produksi keripik singkong.

BAB 2

TARGET DAN LUARAN

2.1 Target dan Luaran

Program ini menghasilkan target dan luaran sebagai berikut:

- a) Tersusunnya modul (bahan ajar) pelatihan pembuatan keripik singkong dan keripik talas aneka rasa. Bahan ajar pelatihan ini disusun sesuai kebutuhan sehingga lebih aplikatif. Dalam bahan pelatihan ini juga diuraikan langkah-langkah secara detail dalam membuat keripik singkong dan talas sehingga diharapkan kelompok usaha menggunakan alat secara mandiri dan dapat membuat keripik singkong dan talas lebih bervariasi.
- b) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki alat pemotong singkong dan pengepakan serta pelabelan yang memadai sehingga produksinya lebih meningkat dan higienis.
- c) Kelompok usaha keripik singkong dan talas ini memiliki keterampilan dalam membuat keripik aneka rasa sesuai dengan minat konsumen.
- d) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki keterampilan menggunakan alat pemotong dan pengepakan yang lebih modern.
- e) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki alat pencetak (printer) label sehingga lebih menarik.
- f) Produksi keripik singkong dan talas meningkat dan lebih variatif (aneka rasa).
- g) Kemasan keripik singkong dan talas buatan desa Brongkal bagus, lebih menarik, lebih higienis dan dalam kemasan tertera label, komposisi, expired date, kode produksi, ijin perdagangan.
- h) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki website untuk pemasaran, serta memiliki keterampilan pemasaran online.
- i) Publikasi ilmiah
- j) Aplikasi teknologi tepat guna
- k) Merk dagang dan hak cipta serta ijin dagang (P-IRT)

2.2 Keuntungan Kegiatan

Kegiatan ini berdampak positif bagi kelompok usaha makanan ringan desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang, perguruan tinggi maupun bagi pemerintah daerah

khususnya dinas perindustrian kabupaten Malang secara social, ekonomi maupun kesehatan lingkungan. Dampak tersebut adalah:

- a) Meningkatkan pendapatan masyarakat, khususnya kelompok usaha keripik singkong dan talas desa Brongkal kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang, dan pendapatan daerah.
- b) Meningkatkan tanggungjawab profesionalisme dosen melalui pengabdian kepada masyarakat.
- c) Terjalannya kerjasama secara berkelanjutan antara Universitas Kanjuruhan Malang dengan kelompok usaha makanan ringan desa Brongkal, kecamatan Pagelaran kabupaten Malang dan Dinas Perindustrian Kabupaten Malang.
- d) Meningkatkan kreativitas/inovasi kelompok usaha keripik singkong dan talas desa Bantur, kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang dalam membuat produk kripik singkong dan talas dan pengemasannya.
- e) Mengurangi pengangguran
- f) Mencegah masyarakat desa Brongkal kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang mencari kerja di luar negeri (menjadi TKW).
- g) Menerapkan teknologi tepat guna
- h) Pemberdayaan potensi daerah (hasil pertanian singkong dan talas)

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Solusi yang Ditawarkan

Untuk mengatasi masalah yang di hadapi maka solusi yang di hadapi adalah sebagai berikut:

No	Permasalahan	Metode Pendekatan	Solusi yang di tawarkan	Partisipasi Mitra	Hasil yang di harapkan
1	Produksi Pemotongan yang tradisional	Pengadaan/ pembuatan alat pemotong sesuai dengan kebutuhan	Memberikan pelatihan dalam pengoperasian alat pemotong	Penyediaan tempat sebagai ruang pelatihan	Dengan memiliki alat pemotong yang memadai maka akan mengurangi biaya dan keefisienan waktu serta lebih higienis
2	Proses pengemasan dan penggunaan kantong plastik yang kurang menarik	Pembuatan alat dan pelatihan dalam mengemas produk serta memberikan label yang sehingga terlihat lebih menarik	Memberikan pelatihan cara menggunakan alat dan memberikan label pada kemasan	Penyediaan tempat sebagai ruang pelatihan	Penduduk pembuat keripik singkong desa Brongkal mampu mengemas dan melabel setiap hasil produksinya sehingga terlihat lebih menarik dan berkelas.
3	Proses pembuatan keripik singkong dan talas yang tidak berasa	Pemberian aneka resep dalam mengolah keripik singkong dan talas menjadi beraneka rasa	Memberikan pelatihan mengkreasikan membuar keripik singkong dan talas dalam aneka rasa sehingga lebih di minati oleh konsumen	Penyediaan tempat sebagai ruang pelatihan	Produk yang di hasilkan akan di minati oleh konsumen dan layak di pasarkan di berbagai toko pusat oleh oleh kota Malang serta masuk pada pasar modern

4	Ijin Sertifikasi Produksi Industri Rumah Tangga	Membantu pengurusan ijin produksi industri rumah tangga ke dinas kesehatan kabupaten Malang	Penyuluhan cara pengurusan ijin produksi industri rumah tangga dari dinas kesehatan kabupaten Malang	Penyediaan tempat sebagai ruang pelatihan	Produk yang akan di pasarkan memiliki label yang bersisikan komposisi pembuatan dan telah mendapatkan sertifikat P-IRT dari dinas kabupaten Malang
5	Pemasaran masih dilakukan secara manual dan dilakukan secara door to door	Memberikan pelatihan dan kiat-kiat pemasaran produk secara online dan membantu membuat web untuk pemasaran produk	1. Pelatihan untuk pembuatan web dan cara pemasaran online. 2. Pendampingan dalam pemasaran untuk mengetahui progress dari pemasaran yang mereka lakukan secara online	1. Menyediakan perlengkapan. 2. Menyediakan ruang tempat pelatihan. 3. Menyediakan tempat, waktu, tenaga untuk acara pertemuan guna menambah pengalaman para pengerajin makanan ringan.	Para pengerajin keripik singkong dan talas mampu memasarkan produk mereka secara online. Selain itu mereka juga mampu memasarkan produk mereka pada took-toko yang tersebar di seluruh Indonesia.

3.2 Prosedur Solusi Masalah

Langkah-langkah yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah yang ada diuraikan sebagai berikut:

- a) Koordinasi dan sinkronisasi jadwal dan tempat pelatihan serta pemantapan materi pelatihan dan pendampingan. Koordinasi jadwal dan tempat pelatihan bertujuan agar anggota kelompok usaha keripik singkong dan talas bias hadir dan tidak berbenturan dengan kegiatan lain. Sedangkan sinronisasi dan pemantapan materi pelatihan disusun berdasarkan analisis kebutuhan peserta yang dilaksanakan melalui diskusi dengan warga pembuat keripik. Dengan demikian materi pelatihan benar-benar sesuai kebutuhan dan dapat berjalan efektif dan efisien. Dalam hal ini peserta pelatihan usaha keripik singkong

dan talas juga diharapkan mampu menginventarisasi berbagai barang/bahan yang akan diperlukan dalam pelatihan.

- b) Pelatihan dan pendampingan pembuatan alat pemotong singkong dan talas agar lebih mudah digunakan dan lebih higienis.
- c) Pelatihan dan pendampingan pembuatan web dan kiat-kiat pemasaran online serta melakukan pendampingan dalam proses pemasaran secara online.
- d) Pelatihan dan pendampingan membuat keripik singkong dan talas aneka rasa tanpa bahan pengawet.
- e) Pelatihan cara pengemasan secara higienis.
- f) Pengurusan ijin dagang P-IRT.

Untuk mendukung kegiatan ini, dilakukan kerjasama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.

BAB IV

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

LPPM atau Lembaga Penelitian dan Pengabdian yang ada di Universitas Kanjuruhan Malang memberikan fasilitas kepada para dosen di lingkungan universitas untuk melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat dengan beberapa bidang yakni pendidikan, humaniora, peternakan, manajemen, serta teknologi informatika. Selain itu LPPM Universitas Kanjuruhan Malang telah banyak berperan dalam upaya peningkatan pendapatan dan penghasilan masyarakat, antara lain dengan program Hibah KKN-PPM 2007, 2009, 2012 dan hibah KKN-PPM 2013 yang dilaksanakan di desa Poncokusumo sebagai desa Agrowisata.

Berkaitan dengan pengabdian masyarakat yang diusulkan yakni PKM bagi penduduk pembuat keripik singkong di desa Brongkal kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang, mitra pengabdian membutuhkan pakar yang berkecimpung di dunia ini. Dua pakar yang dimiliki oleh Universitas Kanjuruhan Malang adalah Ibu Siane Herawati, S.Pd., M.Pd. Beliau sudah berpengalaman dalam pelaksanaan pengabdian pada masyarakat di wilayah kabupaten Malang dan kota Malang, Selain itu beliau juga memiliki pengalaman sebagai ketua pengabdian pada sekolah sekolah dalam membuat dan memasarkan perhiasan dari manik dengan pelatihan berkreasi dan pemasaran. serta memiliki pengalaman sebagai tim pelaksana KKN dengan program peningkatan potensi dan kemandirian Masyarakat di wilayah kabupaten Malang sejak tahun 2012-sekarang.

Selanjutnya anggota tim pengabdi Bapak Dr. Mujiono, M.Pd., dan Bapak Giovanni Irawan, S.S, M.Pd. memiliki pengalaman sebagai pembicara ditingkat nasional dan internasional. Beliau berdua memiliki pengalaman dalam pembinaan sumberdaya manusia. Hasil penelitian dan pengabdian yang beliau lakukan terkait dengan pembinaan sumberdaya manusia baik di wilayah kabupaten dan kota Malang maupun diluar Kota Malang.

Selain itu tim pengabdi juga bekerja sama dengan staff dari dinas perindustrian dan perdagangan kota Malang Ibu Iswati serta dosen dengan keahlian IT dan seorang dosen bidang Ekonomi yaitu Ibu Iva Nurdiana, SE, MM. Yang akan membantu tim pengabdi dalam mengoptimalkan ekonomi kerakyatan bagi warga masyarakat di wilayah desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang. Ibu Iva Nurdiana, SE, MM, juga memiliki pengalaman sebagai pembina kewirausahaan dan pemasaran barang produksi masyarakat desa yang bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

BAB V

HASIL YANG DICAPAI

Berdasarkan rancangan evaluasi kegiatan, tahapan kegiatan pengabdian penerapan IPTEKS beserta pencapaian indikator keberhasilan diuraikan sebagai berikut:

1. Koordinasi

Pada tanggal 12 dan 13 Juli 2018, tim pengabdian melaksanakan koordinasi dengan warga yang memproduksi keripik singkong dan talas di desa Brongkal kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang. Tim pengabdian melaksanakan sinkronisasi jadwal dan mendata alat, bahan yang dibutuhkan oleh masyarakat pembuat keripik singkong dan talas. Dari hasil koordinasi tersebut tim pengabdian mempersiapkan modul pembuatan keripik singkong dan talas, pembuatan web, cara memasarkan secara online dan offline. Tim pengabdian melaksanakan pengabdian masyarakat selama 12 kali pertemuan diantaranya pelatihan penggunaan mesin pembuatan keripik singkong dan talas, pelatihan pembuatan keripik singkong dan talas, pelatihan pembuatan web, pelatihan pemasaran online dan offline. Tim pengabdian juga membantu mengurus ijin produksi (P-IRT) dan membuat label dagang.

2. Penyusunan Modul

Tim pengabdian melakukan penyusunan modul terkait materi yang diberikan kepada mitra pengabdian sebagai acuan dan sekaligus dokumentasi pelaksanaan pelatihan dan pendampingan bagi mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

3. Pelatihan

- a) Pelatihan penggunaan alat dilaksanakan pada tanggal 17 dan 18 Juli 2018. Pelatihan ini dihadiri oleh 15 orang peserta. Tim pengabdian beserta tenaga ahli mengajarkan cara memotong singkong dan talas dengan menggunakan alat pemotong yang diberikan oleh tim pengabdian.
- b) Pelatihan pembuatan keripik singkong dan talas dilaksanakan pada tanggal 17, 18, 19, 20 dan 21 Juli 2018. Tim pengabdian memberikan berbagai resep cara mengolah keripik singkong dan talas dengan aneka rasa. Tim pengabdian dibantu oleh 2 orang mahasiswa mempraktekkan berbagai macam resep cara membuat keripik singkong dan talas dengan aneka rasa.
- c) Pelatihan pengepakan dan mencetak label dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2018. Tim pengabdian memberikan bantuan berupa alat pengemasan (sealer) dan printer kepada kelompok masyarakat yang memproduksi keripik singkong dan talas.
- d) Pelatihan pembuatan web, cara pemasaran online dilaksanakan pada tanggal 28,29 dan 30 Juli 2018. Pelatihan ini dihadiri oleh 15 orang peserta. Tim pengabdian bekerjasama dengan tim

ahli memberikan pelatihan cara memasarkan secara online. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan produksi dan pendapatan masyarakat desa Brongkal Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang.

Gambar 6

Penyerahan alat pemotong keripik singkong dan talas



Gambar 7

Pelatihan Pemakaian Alat Pemotong



Gambar 8
Pembuatan Keripik dengan Aneka Rasa



Gambar 9

Tim Pengabdi Memberikan Sealer kepada Pengerajin Keripik



Gambar 10

Tim Pengabdi Memberikan Printer kepada Pengerajin Keripik



4. Pengurusan Ijin Produksi (P-IRT)

Tim pengabdi dan mitra pengabdi bersama-sama mengurus ijin dagang untuk industri rumah tangga (P-IRT) untuk usaha keripik singkong dan talas di desa Brongkal, kecamatan

Pagelaran pada tanggal 27 Agustus 2018. Tim pengabdian memfasilitasi dan membantu pengurusan P-IRT ke Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.

5. Pendampingan Pemasaran Online

Tim pengabdian juga melakukan pendampingan bagi mitra untuk memasarkan produk secara online. Pendampingan ini dilakukan dengan membantu mitra untuk membuat blog dan memasarkan di market place sebagai ajang promosi bagi mitra pengabdian. Sampai saat ini blog pemasaran online untuk produksi keripik singkong dan talas desa Brongkal sedang dalam proses pengembangan dan pernaikan secara bertahap.

KONTRIBUSI MITRA

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan PKM sangat menentukan keberhasilan dan keberlanjutan program. Beberapa cara untuk mendorong mitra agar memberikan partisipasi aktif dalam program pelaksanaan PKM yaitu:

- a. Keterlibatan tenaga ahli sebagai motivator
Peran tenaga ahli sebagai motivator khalayak sasaran program PKM sangat penting. Partisipasi khalayak sasaran yang tinggi ini tetap berlangsung meskipun tanpa kehadiran tenaga ahli. Hal ini menunjukkan bahwa peran tenaga ahli selain sebagai motivator juga memunculkan citra bahwa kegiatan ini penting sehingga apresiasi khalayak sasaran terhadap program tetap tinggi walaupun tanpa kehadiran tenaga ahli.
- b. Pelatihan pengolahan variasi keripik singkong dan talas dengan melibatkan mitra pengabdian secara langsung, sehingga mereka dapat berpartisipasi secara aktif dalam pengolahan variasi keripik singkong dan talas untuk meningkatkan produksi keripik mitra PKM desa Brongkal, kecamatan Pagelaran.
- c. Pengurusan ijin dagang industry makanan ringan rumahan desa Brongkal kecamatan Pagelaran yang diawali dengan mendaftarkan ijin ke Dinas Kesehatan Kabupaten Malang agar pengerajin keripik singkong dan talas mendapatkan ijin P-IRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.
- d. Kunjungan lapangan ke lokasi pembuatan keripik di desa Brongkal Kecamatan Pagelaran, menghasilkan sangat besar pengaruhnya bagi keyakinan khalayak sasaran atas program yang dilaksanakan. Dalam kegiatan ini kedua mitra akan dipertemukan agar saling bersikusi.
- e. Pendampingan pemasaran online oleh tim ahli IT sangat bermanfaat dan disambut sangat antusias oleh khalayak sasaran. Mitra pengabdian berpartisipasi secara aktif untuk mengikuti proses pendampingan pemasaran online tersebut dan memberikan

respon positif dengan selalu antusias untuk memanfaatkan blog sebagai sarana promosi produk keripik yang diproduksi oleh mitra pengabdian.

HASIL KEGIATAN PKM

1. Ketersediaan Alat Penunjang

Seperti yang diungkapkan dalam analisis situasi bahwa kekurangan dan kelemahan produksi keripik singkong dan talas desa Brongkal adalah kekurangan alat penunjang produksi, sehingga mereka masih memproduksi secara manual dan pengemasan serta pelabelan masih menggunakan system sulut api. Selanjutnya dengan adanya bantuan alat pemotong singkong dan alat pengemasan produk/sealer masyarakat desa Brongkal telah menggunakan alat tersebut untuk menunjang proses produksi mereka, sehingga menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan lebih baik dan layak jual. Hal ini dapat membantu masyarakat desa Brongkal dalam meningkatkan omset dan pendapatan mereka.

2. Adanya Ijin Usaha Dagang P-IRT

Dengan adanya ijin usaha dagang P-IRT membantu pengusaha keripik singkong dan talas desa Brongkal untuk meningkatkan produksi dan pemasaran mereka sehingga menjadi layak jual dan bias dipasarkan ke seluruh pelosok nusantara.

3. Pengemasan, Pelabelan, dan Pemasaran Online

Pengemasan dan pelabelan telah dilakukan untuk meningkatkan produksi dan daya jual produksi keripik singkong dan talas desa Brongkal kecamatan Pagelaran. Dengan adanya pengemasan serta pelabelan yang memenuhi syarat ini maka akan meningkatkan daya jual produksi masyarakat desa Brongkal kecamatan Brongkal. Adapun contoh dari pengemasan dan pelabelan yang telah dilakukan oleh tim pengabdian dengan masyarakat desa Brongkal adalah:

Gambar 11
Keripik Singkong

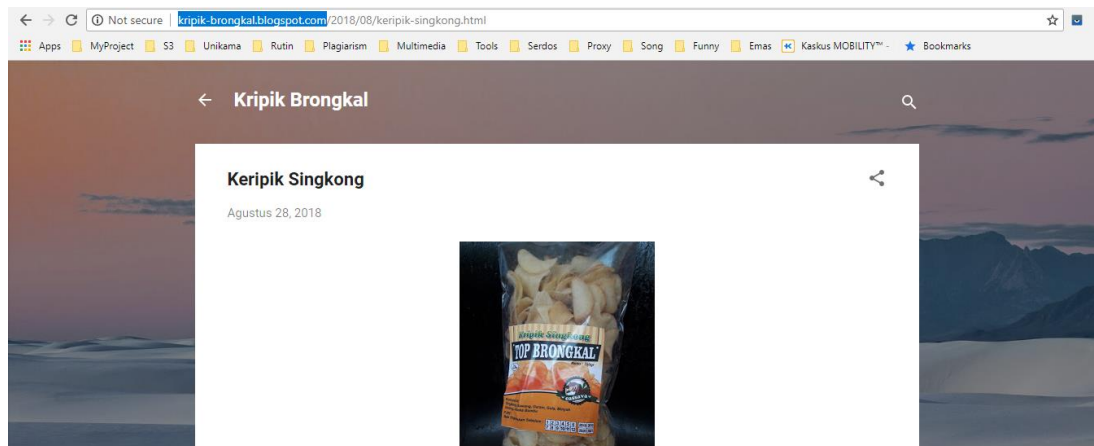


4. Pendampingan Usaha dan Pemasaran Online

Pendampingan pengolahan keripik singkong dan talas menjadi berbagai produk yang layak jual dilaksanakan di desa Brongkal ataupun langsung bertemu di tempat usaha desa Brongkal, kecamatan Pagelaran. Bahkan juga dilakukan komunikasi melalui telepon, *whatsapp* sehingga permasalahan usaha produk keripik singkong dan talas dapat berjalan lancar. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga bias memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat khususnya pengusaha

kecil makanan ringan desa Brongkal. Blog dan market place yang dibuat dapat digunakan sebagai saran promosi produk keripik singkong dan talas dengan alamat <http://kripik-brongkal.blogspot.com> <https://www.tokopedia.com/kripikbrongkal>

Gambar 12
Print Screen Pemasaran Online



BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini telah berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Masyarakat juga mengikuti seluruh program dengan antusias. Produk yang ditawarkan melalui program PKM kelompok pengerajin keripik singkong dan talas di desa Brongkal, kecamatan Pagelaran kabupaten Malang juga mengalami peningkatan mutu.

Beberapa hal telah mengalami peningkatan diantaranya, pertama pada proses pengolahan keripik di desa Brongkal ini dan tidak menggunakan bahan tambahan bahan kimia seperti penyedap rasa, ataupun pengawet makanan. Selain itu proses pengolahan makanan yang tepat dan sesuai standard. Proses pengepakan dan pelabelan telah dilaksanakan oleh masyarakat di desa Brongkal untuk membantu peningkatan produksi dan perekonomian warga masyarakat. Perbedaan kedua pada jenis variasi keripik singkong dan talas sehingga sesuai dengan selera masyarakat. Selain itu produk ini mampu menjadi makanan yang diharapkan menjadi daya Tarik kuliner di Jawa timur. Ketiga, produk keripik singkong dan talas desa Brongkal dengan proses pengolahan, pengepakan dan pelabelan merupakan hasil penelitian, inovasi kreatifitas Unikama. Keempat, mendukung program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan dengan menggunakan pemanfaatan bahan makanan local yang berkualitas.

6.2 Saran

Kegiatan ini masih perlu adanya pendampingan manajemen produksi maupun pemasaran produk dalam skala nasional maupun internasional yang lebih baik. Selain itu masyarakat juga memerlukan pendampingan dalam hal pengelolaan web/blog dan lapak pemasaran keripik singkong dan talas. Program PKM ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan ijin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, ijin usaha di Dinas Perindag, bantuan perpajakan, persiapan audit dan penerapan manajemen terbuka.

LAMPIRAN 1

**FOTO KEGIATAN PELAKSANAAN PKM DI DESA BRONGKAL, KECAMATAN
PAGELARAN, KABUPATEN MALANG**



Peserta PKM Kelompok Pengerajin Keripik Singkong dan Talas



Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong dan Talas



Pelatihan Membuat Keripik Singkong dan Talas



Pelatihan Penggunaan Alat Pemotong Singkong dan Talas



Pelatihan Pemberikan Variasi Rasa, Pengemasan dan Pelabelan

LAMPIRAN 2

MATERI

MEMBUAT WEB BLOG



OLEH :

MARIA CHOLIFAH, S.S., M.Pd.

Blog : <http://mariacholifah.blogspot.com>

<http://momo-flanel.blogspot.com>

email : mariacholifah@yahoo.com

* DISAMPAIKAN PADA PELATIHAN MEMBUAT WEB DAN PEMASARAN SECARA ONLINE “PROGRAM KEITRAAN MASYARAKAT KELOMPOK PENGERAJIN KERIPIK SINGKONG DAN TALAS DI DESA BRONGKAL, KECAMATAN PAGELARAN KABUPATEN MALANG

PENGERTIAN BLOG



Blog atau Weblog adalah buku harian online yang diisi secara terus menerus secara periodik. Blog pada awalnya hanya dimiliki oleh artis dan selebriti saja karena pada saat itu membuat blog membutuhkan banyak biaya, meliputi pembuatan desain, pembelian domain, sewa hosting sampai dengan maintenance blog itu sendiri. Disamping itu diperlukan pengetahuan khusus tentang bahasa pemrograman internet seperti PHP dan MySQL. Namun, sesuai dengan perkembangan jaman, belakangan ini sudah banyak beredar situs-situs yang menyediakan blog secara gratis tanpa harus mengerti bahasa pemrogramannya. Salah satunya adalah Blogger.com yang mempunyai pengguna paling banyak karena kemudahan dalam pengelolaan template sehingga sesuai dengan yang kita inginkan.

Berikut beberapa definisi mengenai blog:

1. Weblog atau blog merupakan teks dokumen, gambar, objek media dan data yang tersusun secara hierarkis dan menurut kronologi tertentu yang dapat dilihat melalui browser internet (misalnya internet explorer).
2. Blog merupakan publikasi secara periodik dan tetap mengenai pemikiran personal seseorang dan juga link web.
3. Blog adalah jurnal yang disediakan pada sebuah web. Aktivitas meng-update sebuah blog dinamakan "*blogging*". Seseorang yang mengelola blog disebut "*blogger*".
4. Blog adalah suatu perjalanan yang berkesinambungan, dengan panduan logika yang berkelanjutan dan konsisten. Topik dan pembahasan di dalam sebuah blog biasanya konsisten pada topik utama, misalnya politik, sastra, musik dan sebagainya.
5. Blog adalah jurnal yang disediakan pada web. Blog dapat di-update setiap hari dengan suatu aplikasi yang disediakan oleh penyedia. Tidak dibutuhkan suatu keahlian khusus untuk melakukan update atau mengelola blog. Posting dalam blog tersusun secara teratur sesuai kriteria tertentu, biasanya dengan pengaturan urutan tanggal.

Blog pertama kali diperkenalkan oleh Jorn Barger pada sekitar akhir tahun 1997, Blog sebutan singkat dari weblog atau web blog tersebut biasanya seluruh isi

didalamnya mengacu pada kelompok website pribadi, diikuti dengan link – link menuju website lain atau komentar yang terupdate secara menerus.

Seluruh kegiatan yang dilakukan baik menulis, mengupdate dan mempublikasikan dikenal dengan istilah blogging. Sedangkan seluruh tulisan yang ada pada blog disebut dengan blog post, post atau entry. Untuk person yang melakukan aktivitas dalam blog disebut dengan blogger.

Kemunculan blog telah merubah trend para pengguna internet dari penggunaan e-mail, chatting dan pertemanan online. Dapat dikatakan keberadaan seorang netter di dunia maya dicerminkan dari isi blog mereka.

Selain sebagai penampung aspirasi individu, blog dapat menjelma menjadi suatu bentuk jurnalisme baru di dunia, beberapa wartawan senior menganggap blog sebagai pengganti media jurnalisme yang lain seperti televisi maupun Koran, hal ini dapat dilihat dari merosotnya pemirsa televisi dan pembaca Koran.

Blog dianggap lebih memberikan informasi yang akurat dan lengkap serta up to date dibandingkan dengan media lainnya, tidak jarang juga beberapa blog ternyata dapat digunakan sebagai lahan bisnis yang dapat menghasilkan sesuatu yang menggiurkan.

Berkembangnya blog ditunjang juga dengan semakin banyaknya fasilitas blog gratis. Di Internet, blog disediakan gratis untuk siapa saja. Termasuk desain, hosting hingga berbagai fungsi tambahan yang mempermanis tampilan blog. Gratis dan mudah diaplikasikan. Berikut ini adalah asumsi yang digunakan sebelum Anda mulai membuat blog:

- Anda sudah memiliki account e-mail.
- Anda terkoneksi dengan Internet saat mengerjakan blog.
- Anda bisa menggunakan program Notepad atau text editor lain.
- Anda paham istilah dan penggunaan copy atau paste.

Terakhir, sediakan bahan-bahan terlebih dahulu untuk memudahkan pengerjaannya. Misalnya foto-foto, tulisan yang pernah Anda buat sebelumnya, daftar alamat blog atau situs yang hendak Anda pasang dan tentu saja, nama blog Anda kelak.

Berbagai macam alamat situs yang menyediakan Blog gratisan. Anda dapat membuat blog dengan mudah, murah dan meriah.

1. <http://360.yahoo.com/>
2. <http://bahtiar.iblogs.com/>
3. <http://blog.indosiar.com/>
4. <http://blog.m3-access.com/>
5. <http://blogboleh.com/>
6. <http://blogdrive.com/>
7. <http://blogneo.com/>
8. <http://blogthing.com/>
9. <http://enewsblog.com/>
10. <http://flexiland.telkomflexi.com/blog/>
11. <http://free-blog-site.com/>
12. <http://freewebs.com/>
13. <http://friendcircles.com/>
14. <http://friendsterblogs.friendster.com/>
15. <http://go.blog.com/>
16. <http://gobloglah.com/>
17. <http://godonk.net/>
18. <http://id.blog.com/>
19. <http://joeuser.com/>
20. <http://journal-space.com/>
21. <http://lifewithchrist.org/>
22. <http://modblog.com/>
23. <http://multiply.com/>
24. <http://my.opera.com>
25. <http://myblog.com/>
26. <http://plinplan.net/>
27. <http://spaces.msn.com/>
28. <http://tblog.com/>
29. <http://wordpress.com/>
30. <http://www.110mb.com/>
31. <http://www.aeonity.com/>
32. <http://www.blogger.com/start>
33. <http://www.blogmonster.com>
34. <http://www.blogsome.com/>
35. <http://www.blogspirit.com>
36. <http://www.bloxster.net/portal.php>
37. <http://www.boleh.com/>
38. <http://www.ebloggy.com/>
39. <http://www.freeservers.com/>
40. <http://www.indoblogger.com/>
41. <http://www.journalhome.com/>
42. <http://www.lifejournal.com/>
43. <http://www.livejournal.com/>
44. <http://www.moslemblog.com/>
45. <http://www.motime.com/>
46. <http://www.myspace.com/>
47. <http://www.ngeblog.web.id/>
48. <http://www.tabulas.com/>
49. <http://www.weblogpage.com>
50. <http://www.xanga.com/>

Manfaat Blog :

1. Sarana belajar menulis. Dengan memiliki blog, anda wajib menulis bagaimanapun caranya. Blog anda harus diisi secara berkala baik itu dengan berbagai artikel atau cerita yang bisa anda buat sendiri. Memang anda bisa mengambil bahan dari tempat lain. Namun alangkah baiknya anda mencoba untuk menulis sendiri karena dengan demikian anda akan memperoleh manfaat yang lebih dari blog ini.
2. Sarana promosi diri. Manfaat blog yang ke dua adalah sebagai media promosi diri. Anda yang berprofesi di bidang apapun bisa memperkuat pandangan orang tentang diri anda. Dengan menulis di blog, orang lain yang membaca akan lebih mengenal anda baik secara personal maupun impersonal. Di blog anda juga bebas mengungkapkan ideologi anda dan menyebarkan pesan-pesan yang baik. Anda juga bisa berbagi informasi dan pengetahuan yang anda miliki demi perkembangan para pembaca blog anda.
3. Sarana promosi produk dan jasa. Banyak orang yang menggunakan blog sebagai sarana promosi. Jika dulu anda harus membuat sebuah website sebagai toko online untuk menjual produk, maka saat ini blog juga bisa menjadi toko online anda. Di blog, anda bisa memaparkan berbagai informasi produk yang anda jual. Anda juga bisa menampilkan gambar dan foto produk yang anda jual. Selain itu, anda juga bisa menjelaskan prosedur dan tata cara pembelian produk dan jasa anda. Blog mempermudah promosi online dan manfaat blog ini begitu besar terasa bagi para penjual barang dan jasa karena luasnya cakupan promosi.
4. Sumber penghasilan. Penghasilan bisa anda peroleh saat produk anda berhasil dijual melalui blog. Namun ada cara lain untuk meraih penghasilan dengan memanfaatkan blog. Jika anda tahu tentang adsense yang ditawarkan oleh Google, maka anda akan tahu bahwa blog juga bisa anda gunakan untuk mendapatkan penghasilan dari *Adsense Google*. Anda hanya perlu mendaftarkan diri pada *Adsense*.
5. Tempat curahan hati. Manfaat blog lainnya yang bisa anda raih adalah sebagai tempat curhat dan menulis diari dalam sebuah buku, saat ini anda bisa melakukannya secara online.

Pendapat dari seorang guru Sekolah Menengah di Jakarta:

“Awalnya sangat sulit mendorong teman-teman guru untuk mulai ngeblog ... tapi perjalanan waktu memperlihatkan beberapa guru jadi kecanduan, silahkan kunjungi Blog Pak Deni Triwardana (<http://deni3wardana.wordpress.com/>), yang padat dan bermakna ... juga Blog Pak Haji Bustamam Ismail (<http://hbis.wordpress.com/>), guru Pendidikan Agama Islam yang selalu berkotbahke seantero negeri ... ada juga Blog Pak Parjono (<http://parjono.wordpress.com/>) yang banyak rumus matematika dan tugas-tugas siswa ... Pak Haryanto (<http://harysmk3.wordpress.com/>) banyak sentuhan kemanusiaan, Blog Ibu Umi Umairoh (<http://umairoh.wordpress.com/>), pakar akuntansi di sekolah kami banyak puisi, ... dan masih banyak blog lain.”



Langkah-langkah Membuat Blog Menggunakan BLOGGER

Persyaratan Membuat Blog

1. **E-mail**

Sebelum membuat blog kita harus mempunyai account E-mail yang aktif, bisa dari Yahoo.com, Gmail.com, Plasa.com, Telkom.net, dan lain-lain. Bila belum punya E-mail, silakan daftar terlebih dahulu.

2. **Koneksi Internet**

Untuk membuat blog dibutuhkan koneksi internet, bisa dikerjakan di rumah atau di warnet terdekat.

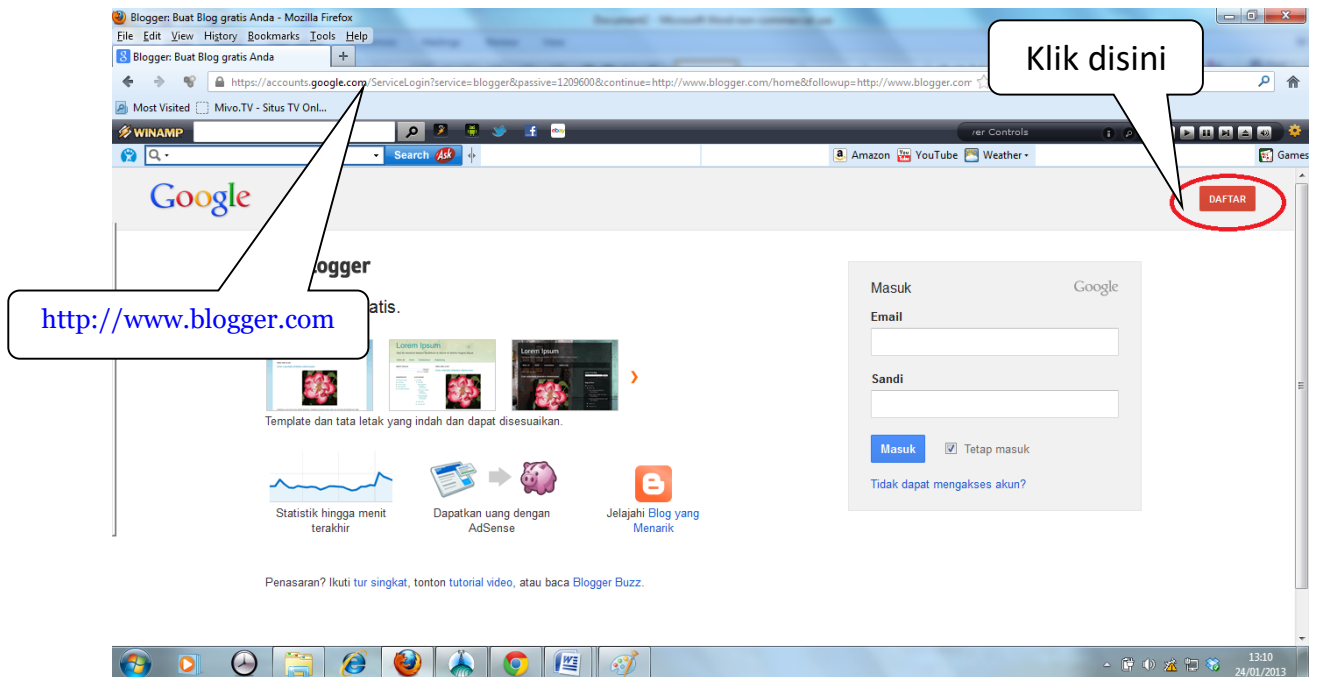
Langkah-langkah Membuat Blog:

1. Membuka Blogger

Jalankan browser Anda kemudian buka <http://www.blogger.com>. Tunggu hingga muncul tampilan awal Blogger.com.

2. Mulai membuat

Klik tombol Daftar pada gambar panah di bawah ini:



3. Mengisi form

Isilah form di bawah ini dengan benar.

dan sekadar Blogger.
Bicara, ngobrol, bagikan, buat jadwal, simpan, atur, berkolaborasi, temukan, dan buat. Gunakan produk Google mulai dari Gmail, Google+, hingga YouTube, lihat riwayat penelusuran Anda, semua itu dengan satu nama pengguna dan sandi, semua disediakan kapan saja dan muatan ditemukan di (pilih Anda tebak) Google.com.

Bawa semuanya.
Akun Google memungkinkan Anda mengakses semua barang Anda — Gmail, foto, dan lainnya — dari perangkat apa pun. Telusuri dengan mengklik gambar, atau dengan suara. Dapatkan navigasi belokan demi belokan secara gratis, unggah gambar Anda secara otomatis, dan bahkan beli barang dengan ponsel menggunakan Google Wallet.

Bagikan sedikit atau semuanya.
Berbagi secara selektif dengan teman dan keluarga (bahkan mungkin bisa Anda) di Google+. Mulailah hangout video dengan teman, kirimkan teks ke sebuah grup sekaligus, atau cukup kuiti post dari orang yang menarik bagi Anda. Terserah Anda.

Bekerja di masa depan.
Jadilah yang terdepan dalam melintasi sekolahnya. Lihat rekan kerja atau mitra yang mengundang foto, memperbarui spreadsheet, atau menyimpulkan paragraf, dalam...

Nama
Nama
Violet
Cute

Pilih nama pengguna Anda
violetcute95@gmail.com

Buat sandi

Konfirmasi sandi Anda

Tanggal lahir
1985
Februari
25

Gender
Wanita

Ponsel
+62 153 450 4004

Alamat email Anda saat ini
momo_fanae@shoo.com

Buktikan bahwa Anda bukan robot
 Lewati verifikasi ini (mungkin diulangi nanti)
 Verifikasi telepon

Klikkan dua kata tersebut:
ambon Poetical

Lokasi

isi:

Alamat Email -> e-mail Anda

Masukan sebuah password -> isi password (usahakan kombinasi antara huruf dan angka)

Ketik ulang sandi -> kata yang sama pada pengisian Masukan sebuah password

Verifikasi Kata -> isi sesuai dengan kata yang tertulis (huruf besar dan kecil dibedakan)

centang pada **Penerimaan Persyaratan**, klik tombol **Lanjutkan**.

4. Muncul halaman berikut:

Verifikasi akun Anda

Kurang sedikit lagi! Kami tinggal [memverifikasi akun](#) agar Anda dapat mulai menggunakannya.

Nomor telepon

mis: (061) 2345678

 0813-3450-4004

- Google hanya akan menggunakan nomor ini untuk keamanan akun.
- Dapat dikenakan tarif SMS standar.

Bagaimana seharusnya kami mengirimkan kode?

Pesan teks (SMS)

Panggilan Suara

Lanjutkan

Isi :

- Nomor ponsel dan pilih pesan teks atau panggilan suara untuk mendapatkan kode verifikasi.

5. Muncul halaman berikut:

Verifikasi akun Anda



Masukkan kode verifikasi

846806

Lanjutkan

Belum menerima kode? Terkadang perlu waktu hingga 15 menit. Jika sudah lebih lama dari itu, [coba lagi](#).

6. Muncul halaman berikut:

Selamat datang!

Sekarang Anda siap menelusuri, membuat, dan berkolaborasi di beragam produk Google.

Alamat email baru Anda adalah violetcute95@gmail.com.

Terima kasih telah membuat akun. Selamat bersenang-senang!

[Kembali ke Blogger](#)

7. Muncul halaman berikut:

Selamat datang di Blogger

Bahasa: Arab - العربية

Konfirmasikan Profil Anda

Di bawah ini adalah profil yang akan ditampilkan kepada pembaca saat mereka melihat pos Anda. Penggunaan Profil Google+ akan memberi Anda identitas di properti Google dan menghubungkan Anda dengan pembaca, sehingga mereka dapat berbagi dan merekomendasikan konten Anda di web dan Google+. Jika Anda ingin menggunakan identitas lain seperti nama samaran, Anda dapat memilih Profil Blogger terbatas. [Informasi lebih lanjut tentang profil di Blogger.](#)

Anda akan terlihat sebagai...

Profil Blogger

Nama Tampilan: BLOG PERDANA

Bagikan pos Anda dengan nama Google+. [Tingkatkan versi ke profil Google+](#)

Pemberitahuan Email

Pengumuman fitur

Kirimi saya pengumuman fitur, dan informasi lain yang membantu saya mengoptimalkan blog.

[Lanjutkan ke Blogger](#)

Isi:

Judul Blog -> kalimat yang mencerminkan blog Anda (Judul Blog akan muncul pada bagian kiri atas web browser).

Pilih bahasa English (UK)

8. Muncul halaman berikut:

 **BLOG PERDANA's blogs**

[New Blog](#)

Create your blog now

You are not an author on any blogs yet, create one now to start posting! [Can't find your blog?](#)

 **Reading list** | All blogs

[Add](#)

Add blogs to follow in your Reading List

You are not currently following any blogs. Use the "Add" button to enter blogs that you'd like to follow in your Reading List. [Learn more](#)

[All blogs](#)

[Blogger Buzz](#)

The latest from [Blogger Buzz](#)

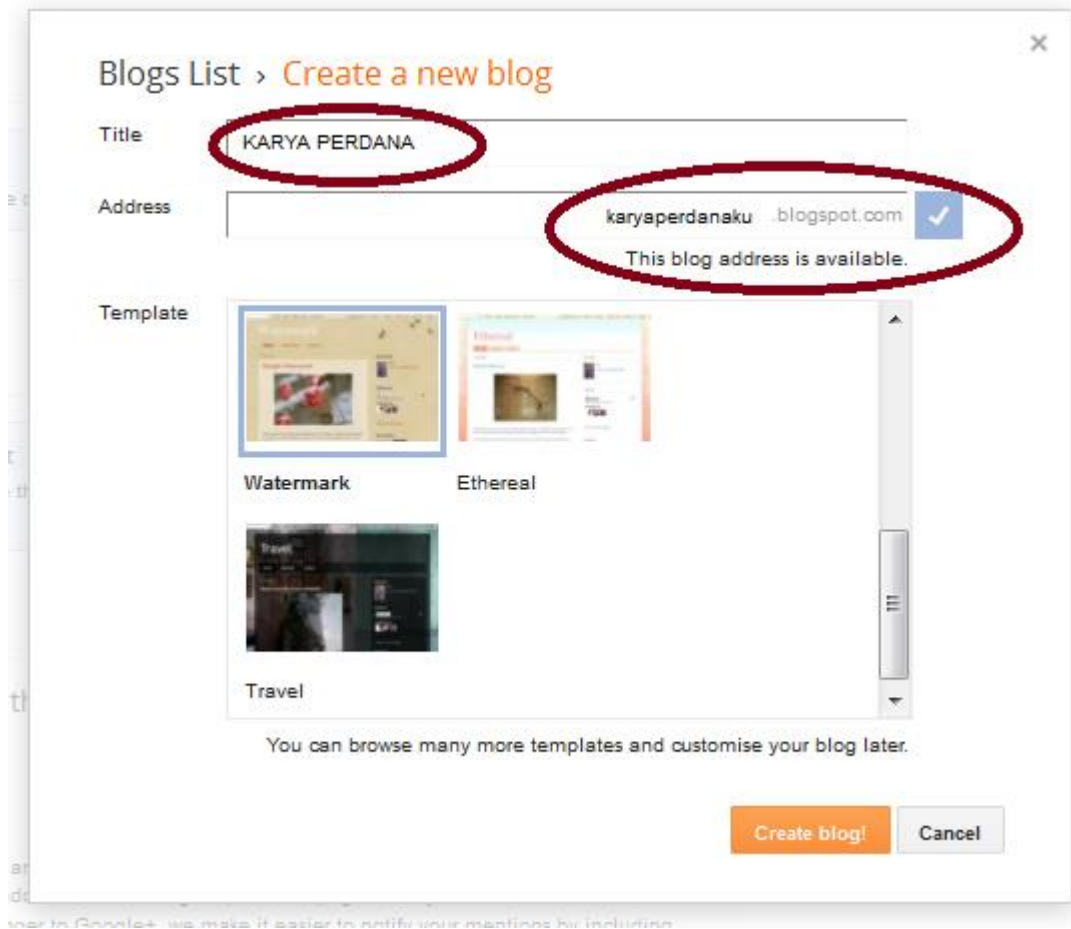
Mention people in your posts with Google+

5 weeks ago by A Googler

Posted by [+Malte Ubl](#), Software Engineer

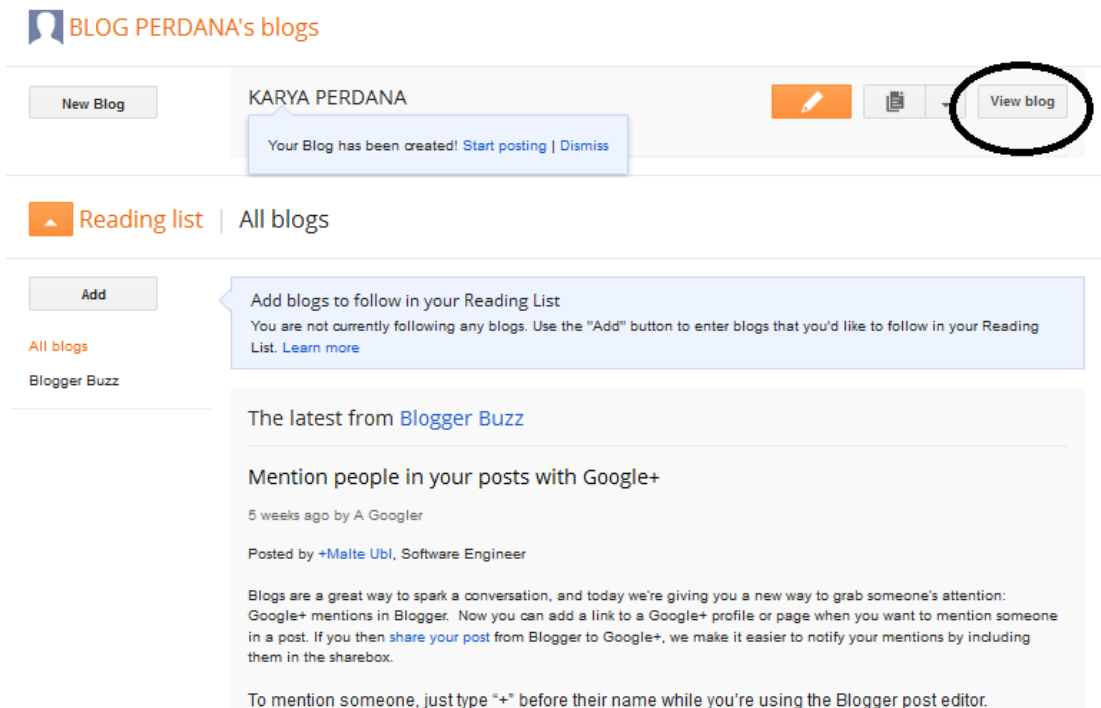
Blogs are a great way to spark a conversation, and today we're giving you a new way to grab someone's attention: Google+ mentions in Blogger. Now you can add a link to a Google+ profile or page when you want to mention someone in a post. If you then [share your post](#) from Blogger to Google+, we make it easier to notify your mentions by including them in the sharebox.

9. Muncul halaman berikut:

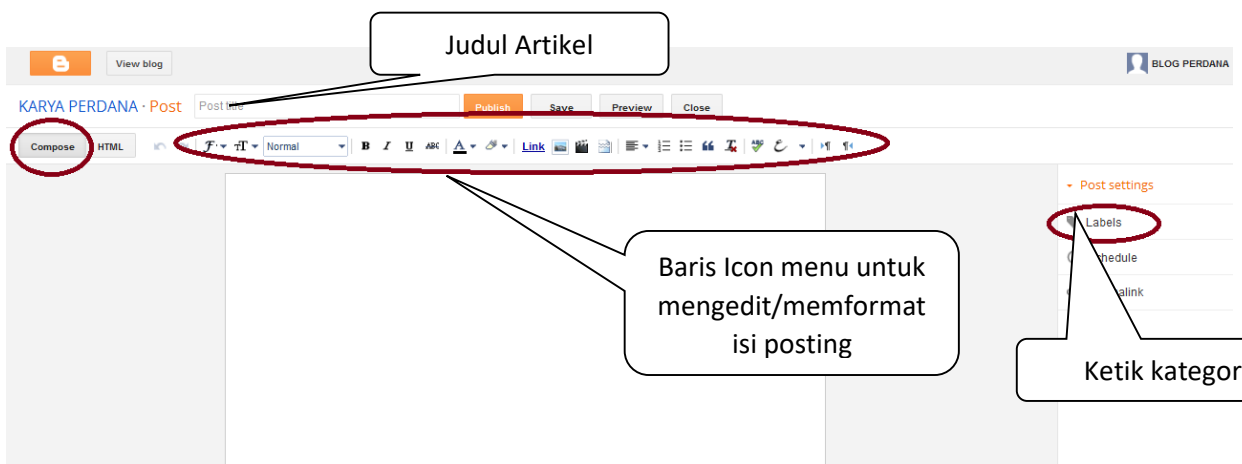


- Tulis *title* sesuai dengan topik blog atau tulis nama anda.
- Tulis alamat blog anda hingga ada notifikasi '*this blog address is available*'.
- Pilih template lalu klik '*create blog*'

10. Ini berarti Blog sudah diciptakan, Anda bisa mengujinya pada halaman browser lainnya (*New Tab*) dan ketikkan alamat Blog Anda maka akan muncul tampilan dari blog yang baru saja dibuat serta masih belum memiliki isi (posting). Pada contoh ini blog beralamat di: <http://karyaperdanaku.blogspot.com>

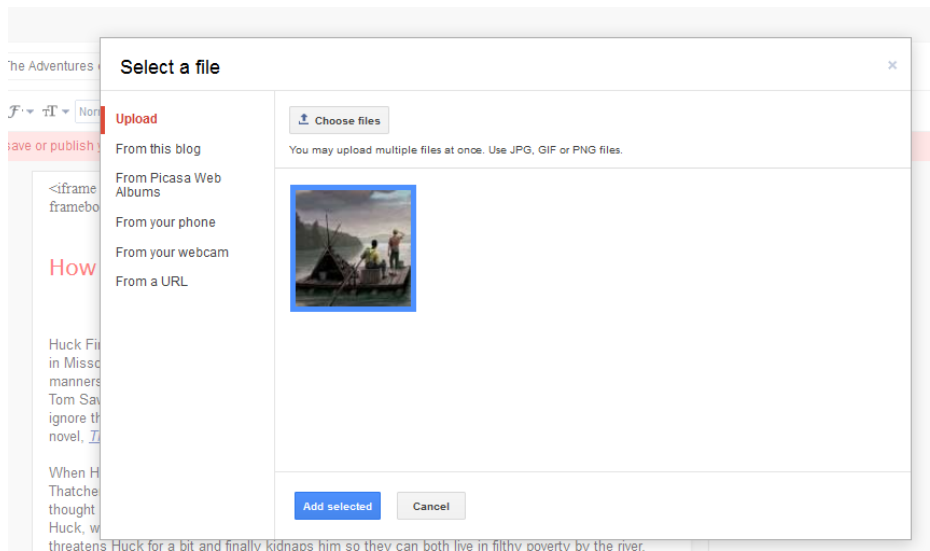


11. Membuat Posting untuk isi sebuah blog, Klik menu Posting Baru:



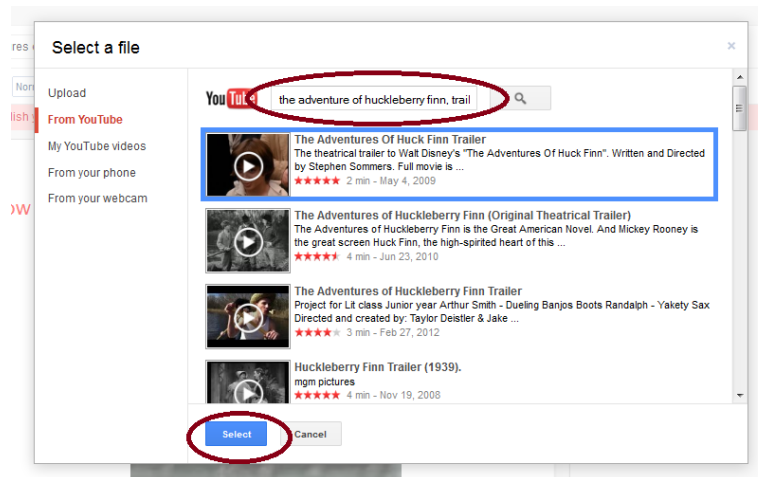
12. Memasukkan gambar

Pilih icon gambar di samping kanan 'link' pada baris icon, kemudian pilih file dari komputer anda atau dari sumber lain



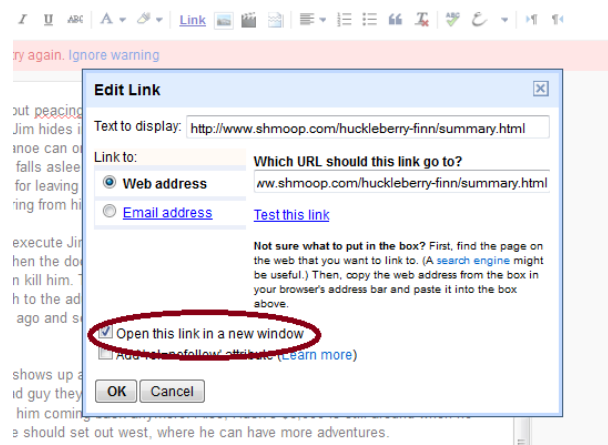
13. Memasukkan video dari youtube

Pilih icon video di samping icon gambar pada baris icon, kemudian pilih file dari komputer anda atau dari sumber lain

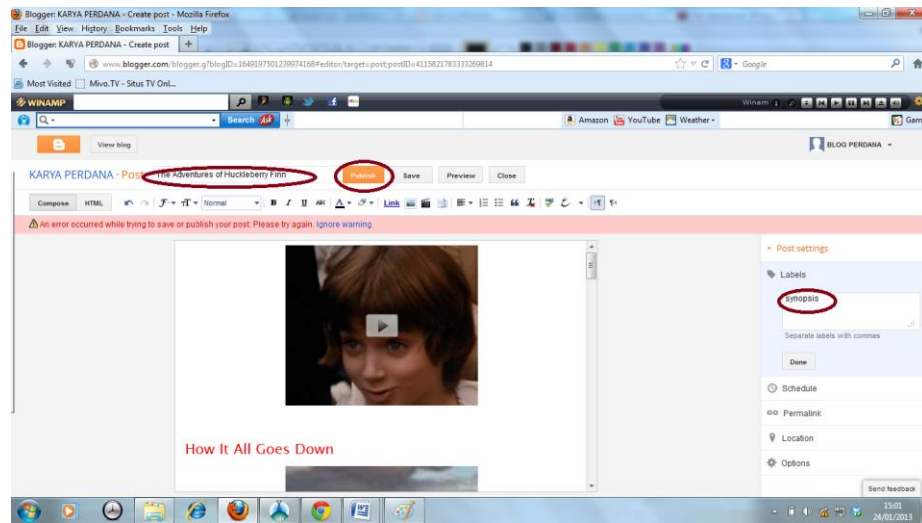


14. Memasukkan tautan

Klik 'link' pada icon menu, kemudian copy paste link/tautan dari internet.



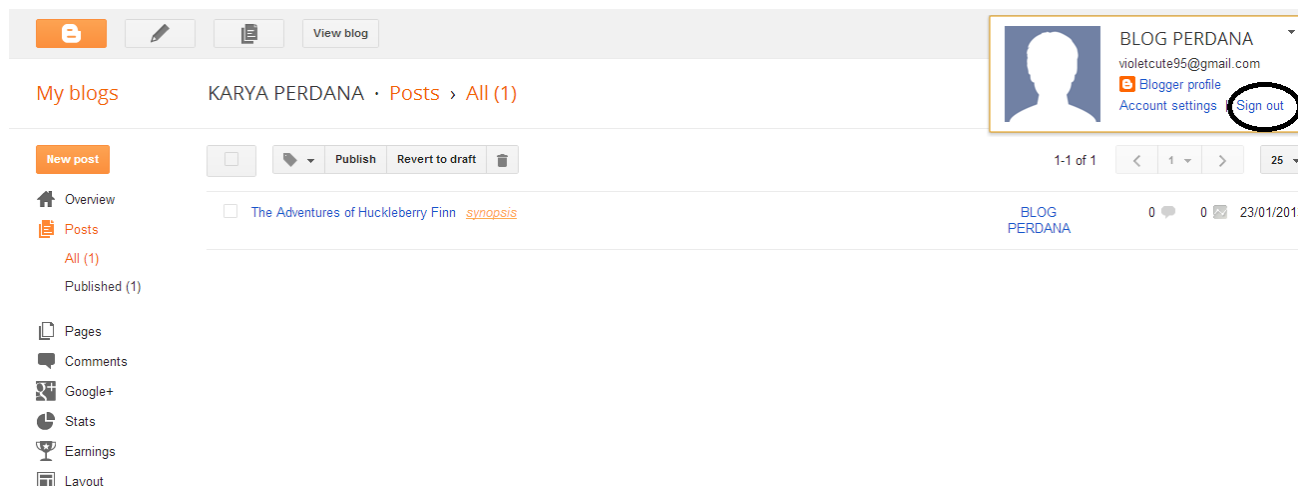
15. Muncul halaman berikut



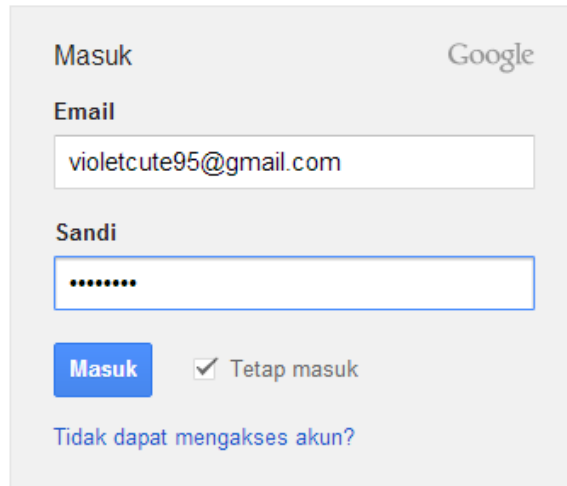
Jangan lupa ditulis judul kategori sesuai dengan topik yang anda posting, kemudian klik 'update'

CARA LOGIN DAN LOGOUT AKSES DASHBOARD BLOGSPOT

Jika komputer yang anda gunakan untuk membuat blog adalah komputer warnet atau laptop pinjaman, sebaiknya sebelum menutup laptop silahkan logout dulu dari dashboard sebagai antisipasi keamanan akun blogspot anda. Caranya klik pada tombol di pojok kanan atas nama profil anda, kemudian klik tombol keluar atau logout.



Sedangkan untuk masuk kembali ke blogspot, caranya hampir sama dengan langkah awal tadi, yaitu kunjungi www.blogger.com, kemudian masukkan email dan password yang telah anda dapatkan tadi.



— GOOD LUCK —

REFERENSI

Subari. 2008. *Membuat Blog*. Malang. Artikel tidak dipublikasikan.

www.anneahira.com. Diakses pada 24 Januari 2013.

www.ridwanaz.com. Diakses pada 24 Januari 2013.

LAMPIRAN 4

PKM Kelompok Pengerajin Keripik Singkong dan Talas di Desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang

**Siane Herawati
Giovanni Irawan
Mujiono**

**Universitas Kanjuruhan Malang
JL. Sudanco Supriadi no 48 Malang
siane.herawati@yahoo.com**

Abstract

This article describes the results of PKM activities conducted in Brongkal Village, aims at overcoming the problems of people who produce cassava and taro chips. The activities carried out are: a) modifying the manual cutting to be electricity or electrical, by using the cassava and taro chopper machine, b) making cassava and taro chips hygienic and the the flavour varied by using natural composition, c) creating better and more interesting packaging by giving label, brand, composition, trading license, and d) developing the marketing through online marketing. The methods used are: a) the manufacture/procurement of equipment, and b) training and mentoring.

Keywords: training, mentoring, packaging, and processing of chips.

Abstrak

Artikel ini memaparkan hasil kegiatan PKM yang dilakukan di desa Brongkal, yang bertujuan untuk mengatasi masalah pengerajin keripik singkong dan talas. Kegiatan yang dilaksanakan yaitu: a) memodifikasi perajangan yang manual menjadi perajangan listrik atau elektrik, b) membuat keripik singkong dan talas higienis dan beraneka rasa dengan menggunakan komposisi alami, c) membuat pengemasan lebih baik dan menarik dengan memberikan label, merk, komposisi bahan, ijin perdagangan, dan d) mengembangkan pemasaran dengan cara online. Metode yang digunakan adalah: a) pembuatan/pengadaan alat, dan b) pelatihan dan pendampingan.

Kata Kunci: pelatihan, pendampingan, pengemasan, dan pengolahan keripik.

Pendahuluan

Desa Brongkal sebagai salah satu desa di wilayah Kabupaten Malang yang merupakan desa yang berbatasan langsung dengan calon ibukota Kabupaten Malang di Kepanjen, mempunyai peranan yang sangat besar dalam mendukung percepatan pembangunan daerah kabupaten Malang khususnya di wilayah lingkaran kota Kepanjen. Wilayah Brongkal mempunyai sumber alam yang subur baik berupa mata air maupun sumber daya alam lainnya, sehingga dalam perkembangan ke depan daerah ini membutuhkan perencanaan dan penataan yang sinergis dan berkesinambungan, dengan harapan agar nantinya wilayah ini dapat mandiri dan lebih dikenal oleh masyarakat luas di luar kabupaten Malang, utamanya dalam mendukung upaya pemerintah dalam pemanfaatan pengolahan sumber daya alam. Desa Brongkal ini juga merupakan daerah dataran dengan potensi lahan adalah pertanian yang meliputi tanaman padi, singkong dan tebu dengan curah hujan rata – rata pertahun antara 1,297 mm s.d 1,925 mm dengan suhu rata – rata 20 - 26 C, akses perekonomian akan cepat berkembang apabila didukung dengan sarana promosi terhadap produk yang ada. Sementara penduduk desa Brongkal ini bermata pencaharian sebagai petani, buruh, buruh bangunan dan sebagian bekerja sebagai TKI atau TKW.

Berlatar belakang dari pekerjaan yang diminati oleh penduduk desa Brongkal dan tersedianya lahan yang di gunakan untuk pertanian yang sebagian telah ditanami singkong dan talas sebagai mata pencaharian mereka. Singkong dan talas mereka jual mentah di pasar, sebagian lagi di jadikan makanan tradisional seperti tiwul, tapi seiring dengan perkembangan jaman

yang ada serta beragam makanan yang lebih menarik bagi masyarakat sekitar maka singkong mentah dan tiwul semakin kurang peminatnya. Sehingga pendapatan mereka pun semakin menurun. Sementara dalam proses pembuatan tiwul tersebut juga cukup lama dan tidak tahan lama.

Pendapatan yang mereka harapkan tidak sesuai dengan hasil yang mereka terima bahkan kerap kali justru rugi. Sehingga warga tersebut mulai berpikir untuk bagaimana cara mengolah singkong menjadi makanan yang bisa laku.

Mereka berinisiatif untuk menjadikan singkong dan talas sebagai keripik dan dipasarkan di toko-toko dan pasar daerah Brongkal dengan harapan singkong dan talas yang telah diolah menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

Sayangnya mereka hanya mengolah singkong dan talas dengan peralatan yang sangat sederhana yaitu dalam proses pemotongan yang hanya manual, pengolahan dengan peralatan yang sederhana, proses pengeringan mengandalkan panas matahari dan pengemasan. Masalah masalah yang di hadapi para pengolah singkong dan talas dalam pembuatan keripik ini cukup kompleks, mereka tetap saja tidak bisa memanfaatkan singkong dan talas dengan maksimal, sehingga harapan untuk mendapatkan penghasilan lebihpun tidak tercapai.

Menyimak permasalahan diatas dalam proses pengolahan sampai pengemasan mereka selalu menggunakan alat seadanya hanya menggunakan pisau biasa untuk memasak, sehingga memerlukan waktu yang sangat lama, dan butuh tenaga lebih banyak untuk bisa memotong singkong tersebut, dalam pengolahanpun mereka menggunakan peralatan seadanya bahkan sering kali masih dicampur dengan peralatan yang

lain sehingga kebersihan yang kurang, dan tidak higienis. Sementara dalam proses penjemurannya pun mereka juga masih memanfaatkan sinar matahari sehingga pengeringan akan sangat lama sementara daerah iklim saat ini tidak bisa di prediksi, dan sering turun hujan sehingga singkong dan talas tidak bisa kering dengan sempurna juga hasilnya tidak maksimal. Masalah lain yang dihadapi pengolah singkong dan talas adalah saat pengemasan, mereka menjual dengan tanpa di kemas alias curah. Mereka menggunakan plastik seadanya, tanpa merk, sehingga makanan ringan ini tidak higienis, mudah rusak (melempem) dan tidak menarik. Terlebih lagi mereka tidak bisa menjual dengan harga yang layak sesuai dengan tenaga dan waktu yang telah mereka kerjakan.

Hal ini tentulah sangat berbeda dengan proses pembuatan keripik singkong dan talas di Malang Raya, Penjual oleh oleh berbagai keripik yang begitu luas dan menjamur di Malang, di setiap daerah pasti ada toko pusat oleh oleh Malang. Jika kita melihat jenis dan ragam keripik saja sudah sangat banyak, ada keripik apel, keripik nangka, keripik salak, keripik kentang, keripik tempe dan lain lain. Semua terlihat menarik dengan kemasan yang mewah dan bermerk. Belum lagi selalu ada label dengan komposisi bahan dan nilai gizinya. Mereka juga tidak lupa mencantumkan tanggal kadaluarsa yang sangat penting bagi para konsumen. Sehingga mereka hanya bisa menjual keripik singkongnya di daerah mereka sendiri, dengan di titipkan di toko toko kampung atau pasar pasar tradisional. Mereka tidak pernah mampu menjual ke daerah yang lebih luas atau pasar modern.

Faktor lain yang tidak menunjang adalah keterbatasan informasi dan dana, pembuat keripik singkong dan talas di desa Brongkal

tidak bisa menggunakan internet untuk berjualan online, mereka juga tidak memiliki dana yang cukup untuk pembiayaan produksi mereka agar layak bersaing di pangsa pasar.

Dari banyaknya faktor yang tidak mendukung itulah yang membuat sulitnya keripik singkong dan talas dari desa Brongkal untuk dapat bersaing dengan makanan ringan lainnya. Sementara jika ingin menitipkan dagangannya ke area yang lebih luas, mereka harus berani merubah proses pembuatan, pengemasan dan pemasarannya. Karena jika tidak mereka akan selamanya tidak berkembang, sementara untuk saat inipun mereka tidak bisa menjual keripik singkong dan talas dengan harga yang layak atau bisa di bilang cukup murah sekali, Sehingga seringkali pengeluaran dan pemasukan yang mereka putar tidak berimbang atau bahkan uang modal pun sering kali terpakai untuk keperluan mereka di luar produksi. Praktis mereka sendiri akan kehabisan modal dan berhenti sementara sampai mereka memiliki modal lagi.

Jika masalah yang kerap kali di hadapi oleh para pembuat keripik singkong dan talas tidak bisa teratasi, dan mereka akan selamanya menggunakan proses yang sangat sederhana dengan penghasilan yang sangat minim dan ujung ujungnya justru mereka tidak dapat mempertahankan kualitas produknya karena kehabisan modal, akan banyak berdampak pada jenuhnya mereka melanjutkan pekerjaan, sehingga malah terjadi banyak penurunan penghasilan atau bahkan pengangguran di mana mana. Akan sangat di sayangkan kalau mereka tidak dapat memenuhi kebutuhannya hidupnya sendiri sehingga angka kemiskinan semakin bertambah.

Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk membantu mengatasi masalah ini, sehingga mereka tetap bisa melanjutkan berwirausaha dan bahkan meningkatkan pendapatan dengan meningkatkan kualitas produksi mereka, akan sangat bermanfaat lagi jika mereka bisa membesarkan usaha mereka sehingga mereka bisa menarik warga desa lain untuk ikut bekerja dalam memproduksi dan memasarkan hasil dari keripik singkong tersebut. Hal ini akan membantu mengurangi angka pengangguran di daerah sekitar desa Brongkal.

Adapun tujuan dari PKM ini adalah: a) Menciptakan lapangan pekerjaan, b) Sebagai media mencari keuntungan, c) Untuk memenuhi kebutuhan konsumen, d) Mewujudkan kemampuan dalam berwirausaha untuk meningkatkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat, e) Memberdayakan semangat dan kemampuan kewirausahaan di kalangan masyarakat dan mahasiswa yang mampu diandalkan dalam berwirausaha.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara pada survey yang dilakukan pada bulan Maret lalu, maka beberapa permasalahan untuk segera diatasi adalah produksi.

Dalam proses pengolahan mereka masih menggunakan proses yang sangat sederhana yaitu (1) Saat pemotongan, mereka menggunakan alat pemotong seadanya, sehingga membutuhkan waktu yang sangat lama, membutuhkan banyak pekerja, membutuhkan biaya yang lebih banyak untuk membayar tenaga pekerja, hasil tidak maksimal dan kurang higienis. (2) Saat penjemuran, mereka mengandalkan sinar matahari, padahal cuaca di sekitar Malang tidak lagi bisa di prediksi, cuaca panas dan dengan

sesaat bisa berubah mendung dan hujan, hal ini mengakibatkan proses pengeringan pada singkong tidak bisa maksimal, sehingga saat singkong dan talas tidak betul betul kering, maka singkong dan talas akan menjadi hitam dan mudah menjamur. Maka akan merugi sebelum terjual. (3) Saat pengemasan, mereka menggunakan kantong plastik sekedarnya tanpa label merk, tanpa label komposisi dan tanggal kadaluarsa, sehingga tidak menarik dan membuat konsumen merasa ragu ragu untuk membeli, disamping itu plastik tipis membuat keripik mudah melempem dan rusak. Hal ini akan membawa resiko tidak terjual maksimal dan hasil yang di harapkan tidak sesuai atau justru merugi karena faktor tidak laku.

Dengan melihat berbagai permasalahan yang di hadapi oleh warga pembuat keripik singkong dan talas di desa Brongkal ini maka berbagai permasalahan tersebut diharapkan mendapatkan pemecahan yaitu (1) Bagaimana cara meningkatkan mutu dan jumlah produksi yang lebih banyak dan cepat dengan menekan biaya serendah rendahnya. (2) Bagaimana cara penduduk desa Brongkal dalam membuat keripik singkong dan talas yang bervariasi tanpa hanya mengandalkan sinar matahari. (3) Bagaimana cara meningkatkan daya saing produksi dengan mengemas yang lebih menarik dan higienis dan bervariasi rasa sehingga dapat meningkatkan mutu dari produksi keripik singkong.

Target dan Luaran

Program ini menghasilkan target dan luaran sebagai berikut:

- a) Tersusunnya modul (bahan ajar) pelatihan pembuatan keripik singkong dan keripik talas aneka rasa. Bahan ajar pelatihan ini

disusun sesuai kebutuhan sehingga lebih aplikatif. Dalam bahan pelatihan ini juga diuraikan langkah-langkah secara detail dalam membuat keripik singkong dan talas sehingga diharapkan kelompok usaha menggunakan alat secara mandiri dan dapat membuat keripik singkong dan talas lebih bervariasi.

- b) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki alat pemotong singkong dan pengepakan serta pelabelan yang memadai sehingga produksinya lebih meningkat dan higienis.
- c) Kelompok usaha keripik singkong dan talas ini memiliki keterampilan dalam membuat keripik aneka rasa sesuai dengan minat konsumen.
- d) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki keterampilan menggunakan alat pemotong dan pengepakan yang lebih modern.
- e) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki alat pencetak (printer) label sehingga lebih menarik.
- f) Produksi keripik singkong dan talas meningkat dan lebih variatif (aneka rasa).
- g) Kemasan keripik singkong dan talas buatan desa Brongkal bagus, lebih menarik, lebih higienis dan dalam kemasan tertera label, komposisi, expired date, kode produksi, ijin perdagangan.
- h) Kelompok usaha keripik singkong dan talas memiliki website untuk pemasaran, serta memiliki keterampilan pemasaran online.
- i) Publikasi ilmiah
- j) Aplikasi teknologi tepat guna
- k) Merk dagang dan hak cipta serta ijin dagang (P-IRT)

Keuntungan Kegiatan

Kegiatan ini berdampak positif bagi kelompok usaha makanan ringan desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang, perguruan tinggi maupun bagi pemerintah daerah khususnya dinas perindustrian kabupaten Malang secara social, ekonomi maupun kesehatan lingkungan. Dampak tersebut adalah:

- a) Meningkatkan pendapatan masyarakat, khususnya kelompok usaha keripik singkong dan talas desa Brongkal kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang, dan pendapatan daerah.
- b) Meningkatkan tanggungjawab profesionalisme dosen melalui pengabdian kepada masyarakat.
- c) Terjalinnnya kerjasama secara berkelanjutan antara Universitas Kanjuruhan Malang dengan kelompok usaha makanan ringan desa Brongkal, kecamatan Pagelaran kabupaten Malang dan Dinas Perindustrian Kabupaten Malang.
- d) Meningkatkan kreativitas/inovasi kelompok usaha keripik singkong dan talas desa Bantur, kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang dalam membuat produk kripik singkong dan talas dan pengemasannya.
- e) Mengurangi pengangguran
- f) Mencegah masyarakat desa Brongkal kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang mencari kerja di luar negeri (menjadi TKW).
- g) Menerapkan teknologi tepat guna
- h) Pemberdayaan potensi daerah (hasil pertanian singkong dan talas)

Prosedur Solusi Masalah

- a) Memberikan pelatihan dalam pengoperasian alat pemotong
- b) Memberikan pelatihan cara menggunakan alat dan memberikan label pada kemasan
- c) Memberikan pelatihan mengkreasikan membuar keripik singkong dan talas dalam aneka rasa sehingga lebih di minati oleh konsumen
- d) Penyuluhan cara pengurusan ijin produksi industri rumah tangga dari dinas kesehatan kabupaten Malang
- e) Pelatihan untuk pembuatan web dan cara pemasaran online.
- f) Pendampingan dalam pemasaran untuk mengetahui progress dari pemasaran yang mereka lakukan secara online

Hasil yang Dicapai

Berdasarkan rancangan evaluasi kegiatan, tahapan kegiatan pengabdian penerapan IPTEKS beserta pencapaian indicator keberhasilan diuraikan sebagai berikut:

1. Koordinasi

Pada tanggal 12 dan 13 Juli 2018, tim pengabdian melaksanakan koordinasi dengan warga yang memproduksi keripik singkong dan talas di desa Brongkal kecamatan Pagelaran, kabupaten Malang. Tim pengabdian melaksanakan sinkronisasi jadwal dan mendata alat, bahan yang dibutuhkan oleh masyarakat pembuat keripik singkong dan talas. Dari hasil koordinasi tersebut tim pengabdian mempersiapkan modul pembuatan keripik singkong dan talas, pembuatan web, cara memasarkan secara online dan offline. Tim pengabdian melaksanakan pengabdian masyarakat selama 12 kali pertemuan diantaranya pelatihan penggunaan mesin pembuatan

keripik singkong dan talas, pelatihan pembuatan keripik singkong dan talas, pelatihan pembuatan web, pelatihan pemasaran online dan offline. Tim pengabdian juga membantu mengurus ijin produksi (P-IRT) dan membuat label dagang.

2. Penyusunan Modul

Tim pengabdian melakukan penyusunan modul terkait materi yang diberikan kepada mitra pengabdian sebagai acuan dan sekaligus dokumentasi pelaksanaan pelatihan dan pendampingan bagi mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

3. Pelatihan

a) Pelatihan penggunaan alat dilaksanakan pada tanggal 17 dan 18 Juli 2018. Pelatihan ini dihadiri oleh 15 orang peserta. Tim pengabdian beserta tenaga tim ahli mengajarkan cara memotong singkong dan talas dengan menggunakan alat pemotong yang diberikan oleh tim pengabdian.

b) Pelatihan pembuatan keripik singkong dan talas dilaksanakan pada tanggal 17, 18, 19, 20 dan 21 Juli 2018. Tim pengabdian memberikan berbagai resep cara mengolah keripik singkong dan talas dengan aneka rasa. Tim pengabdian dibantu oleh 2 orang mahasiswa mempraktekkan berbagai macam resep cara membuat keripik singkong dan talas dengan aneka rasa.

c) Pelatihan pengepakan dan mencetak label dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2018. Tim pengabdian memberikan bantuan berupa alat pengemasan (sealer) dan printer kepada kelompok masyarakat yang memproduksi keripik singkong dan talas.

d) Pelatihan pembuatan web, cara pemasaran online dilaksanakan pada tanggal 28,29 dan 30 Juli 2018. Pelatihan ini dihadiri oleh 15 orang peserta. Tim pengabdian bekerjasama dengan tim ahli memberikan pelatihan cara memasarkan secara online. Hal ini

bertujuan untuk meningkatkan produksi dan pendapatan masyarakat desa Brongkal Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang.

4. Pengurusan Ijin Produksi (P-IRT)

Tim pengabdian dan mitra pengabdian bersama-sama mengurus ijin dagang untuk industri rumah tangga (P-IRT) untuk usaha keripik singkong dan talas di desa Brongkal, kecamatan Pagelaran pada tanggal 27 Agustus 2018. Tim pengabdian memfasilitasi dan membantu pengurusan P-IRT ke Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.

5. Pendampingan Pemasaran Online

Tim pengabdian juga melakukan pendampingan bagi mitra untuk memasarkan produk secara online. Pendampingan ini dilakukan dengan membantu mitra untuk membuat blog dan memasarkan di market place sebagai ajang promosi bagi mitra pengabdian. Sampai saat ini blog pemasaran online untuk produksi keripik singkong dan talas desa Brongkal sedang dalam proses pengembangan dan pernaikan secara bertahap.

KONTRIBUSI MITRA

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan PKM sangat menentukan keberhasilan dan keberlanjutan program. Beberapa cara untuk mendorong mitra agar memberikan partisipasi aktif dalam program pelaksanaan PKM yaitu:

f. Keterlibatan tenaga ahli sebagai motivator

Peran tenaga ahli sebagai motivator khalayak sasaran program PKM sangat penting. Partisipasi khalayak sasaran yang tinggi ini tetap berlangsung meskipun tanpa kehadiran tenaga ahli. Hal ini menunjukkan bahwa peran tenaga ahli selain sebagai motivator juga memunculkan

citra bahwa kegiatan ini penting sehingga apresiasi khalayak sasaran terhadap program tetap tinggi walaupun tanpa kehadiran tenaga ahli.

- g. Pelatihan pengolahan variasi keripik singkong dan talas dengan melibatkan mitra pengabdian secara langsung, sehingga mereka dapat berpartisipasi secara aktif dalam pengolahan variasi keripik singkong dan talas untuk meningkatkan produksi keripik mitra PKM desa Brongkal, kecamatan Pagelaran.
- h. Pengurusan ijin dagang industry makanan ringan rumahan desa Brongkal kecamatan Pagelaran yang diawali dengan mendaftarkan ijin ke Dinas Kesehatan Kabupaten Malang agar pengerajin keripik singkong dan talas mendapatkan ijin P-IRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.
- i. Kunjungan lapangan ke lokasi pembuatan keripik di desa Brongkal Kecamatan Pagelaran, menghasilkan sangat besar pengaruhnya bagi keyakinan khalayak sasaran atas program yang dilaksanakan. Dalam kegiatan ini kedua mitra akan dipertemukan agar saling bersikusi.
- j. Pendampingan pemasaran online oleh tim ahli IT sangat bermanfaat dan disambut sangat antusias oleh khalayak sasaran. Mitra pengabdian berpartisipasi secara aktif untuk mengikuti proses pendampingan pemasaran online tersebut dan memberikan respon positif

dengan selalu antusias untuk memanfaatkan blog sebagai sarana promosi produk keripik yang diproduksi oleh mitra pengabdian.

HASIL KEGIATAN PKM

1. Ketersediaan Alat Penunjang
Seperti yang diungkapkan dalam analisis situasi bahwa kekurangan dan kelemahan produksi keripik singkong dan talas desa Brongkal adalah kekurangan alat penunjang produksi, sehingga mereka masih memproduksi secara manual dan pengemasan serta pelabelan masih menggunakan system sulut api. Selanjutnya dengan adanya bantuan alat pemotong singkong dan alat pengemasan produk/sealer masyarakat desa Brongkal telah menggunakan alat tersebut untuk menunjang proses produksi mereka, sehingga menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan lebih baik dan layak jual. Hal ini dapat membantu masyarakat desa Brongkal dalam meningkatkan omset dan pendapatan mereka.
2. Adanya Ijin Usaha Dagang P-IRT
Dengan adanya ijin usaha dagang P-IRT membantu pengusaha keripik singkong dan talas desa Brongkal untuk meningkatkan produksi dan pemasaran mereka sehingga menjadi layak jual dan bias dipasarkan ke seluruh pelosok nusantara.
3. Pengemasan, Pelabelan, dan Pemasaran Online
Pengemasan dan pelabelan telah dilakukan untuk meningkatkan produksi dan

daya jual produksi keripik singkong dan talas desa Brongkal kecamatan Pagelaran. Dengan adanya pengemasan serta pelabelan yang memenuhi syarat ini maka akan meningkatkan daya jual produksi masyarakat desa Brongkal kecamatan Brongkal.

4. Pendampingan Usaha dan Pemasaran Online
Pendampingan pengolahan keripik singkong dan talas menjadi berbagai produk yang layak jual dilaksanakan di desa Brongkal ataupun langsung bertemu di tempat usaha desa Brongkal, kecamatan Pagelaran. Bahkan juga dilakukan komunikasi melalui telepon, whatsapp sehingga permasalahan usaha produk keripik singkong dan talas dapat berjalan lancar. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga bias memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat khususnya pengusaha kecil makanan ringan desa Brongkal. Blog dan market place yang dibuat dapat digunakan sebagai saran promosi produk keripik singkong dan talas dengan alamat

<http://kripik-brongkal.blogspot.com>
<https://www.tokopedia.com/kripikbrongkal>

Kesimpulan

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini telah berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Masyarakat juga mengikuti seluruh program dengan antusias. Produk yang ditawarkan melalui program PKM kelompok pengerajin keripik singkong dan talas di desa

Brongkal, kecamatan Pagelaran kabupaten Malang juga mengalami peningkatan mutu.

Beberapa hal telah mengalami peningkatan diantaranya, pertama pada proses pengolahan keripik di desa Brongkal ini dan tidak menggunakan bahan tambahan bahan kimia seperti penyedap rasa, ataupun pengawet makanan. Selain itu proses pengolahan makanan yang tepat dan sesuai standard. Proses pengepakan dan pelabelan telah dilaksanakan oleh masyarakat di desa Brongkal untuk membantu peningkatan produksi dan perekonomian warga masyarakat. Perbedaan kedua pada jenis variasi keripik singkong dan talas sehingga sesuai dengan selera masyarakat. Selain itu produk ini mampu menjadi makanan yang diharapkan menjadi daya Tarik kuliner di Jawa timur. Ketiga, produk keripik singkong dan talas desa Brongkal dengan proses pengolahan, pengepakan dan pelabelan merupakan hasil penelitian, inovasi kreatifitas Unikama. Keempat, mendukung program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan dengan menggunakan pemanfaatan bahan makanan local yang berkualitas.

Saran

Kegiatan ini masih perlu adanya pendampingan manajemen produksi maupun pemasaran produk dalam skala nasional maupun internasional yang lebih baik. Selain itu masyarakat juga memerlukan pendampingan dalam hal pengelolaan web/blog dan lapak pemasaran keripik singkong dan talas. Program PKM ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan ijin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, ijin usaha di Dinas Perindag, bantuan perpajakan, persiapan audit dan penerapan manajemen terbuka.