

## STRATEGI PENINGKATAN PRODUKTIVITAS PRODUK KERUPUK PULI DALAM MENINGKATKAN KUALITAS

<sup>1</sup>**Abdul Kholik** (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)  
E-mail: [abdulkholik@stiedarulfalahmojokerto.ac.id](mailto:abdulkholik@stiedarulfalahmojokerto.ac.id)

<sup>2</sup>**Nur'aini** (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)  
E-mail: [nuraini@stiedarulfalahmojokerto.ac.id](mailto:nuraini@stiedarulfalahmojokerto.ac.id)

<sup>3</sup>**Didik Hariono** (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)  
E-mail: [didikhariono@stiedarulfalahmojokerto.ac.id](mailto:didikhariono@stiedarulfalahmojokerto.ac.id)

<sup>4</sup>**Siti Khusnul Rofiah** (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)  
E-mail: [sitikhusnulrofiah@stiedarulfalahmojokerto.ac.id](mailto:sitikhusnulrofiah@stiedarulfalahmojokerto.ac.id)

<sup>5</sup>**Suci Yusika Rani** (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)  
E-mail: [myusi3328@gmail.com](mailto:myusi3328@gmail.com)

---

**Kata Kunci:** Strategi Pemasaran, Pemasaran Digital, Penjualan Online  
**Keywords:** Marketing Strategy, Digital Marketing, Online Sales.

*Received : 08 Oktober 2025*

*Revised : 13 Oktober 2025*

*Accepted: 29 Oktober 2025*

©(2025)The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



---

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas dalam proses produksi, menjaga kualitas produk. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Metode yang digunakan mencakup penggunaan bahan baku yang berkualitas serta strategi pemasaran meskipun pemasaran yang digunakan masih secara langsung atau tidak menggunakan media sosial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan kualitas dapat meningkatkan daya saing produk. Meskipun pemasaran masih menggunakan cara langsung namun jangkauan pasar kerupuk puli sudah cukup luas yakni bisa mencapai luar Jawa. Kesimpulannya, kombinasi antara peningkatan kualitas produk strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan produktivitas dan keberlanjutan usaha kerupuk puli ditengah banyaknya persaingan industry makanan ringan.

### ABSTRACT

*This study aims to increase productivity in the production process, maintain product quality. This study uses a qualitative research method that is descriptive and tends to use analysis. The methods used include the use of quality raw materials and marketing strategies even though the marketing used is still direct or does not use social media. The results of the study indicate that improving quality can increase product competitiveness. Although marketing still uses direct methods, the reach of the puli cracker market is quite wide, namely it can reach outside Java. In conclusion, the combination of improving product quality and the right marketing strategy can increase productivity and sustainability of the puli cracker business amidst the many competitions in the snack food*

*industry.*

## **I. PENDAHULUAN**

UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, yang merujuk pada bisnis atau usaha dengan skala kecil hingga menengah. UMKM dapat dijalankan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha kecil. Pemberdayaan UMKM adalah upaya untuk meningkatkan kapasitas ekonomi dan sosial di Indonesia. UMKM berperan penting dalam perekonomian suatu negara karena memberikan kontribusi besar terhadap penciptaan lapangan kerja dan pertumbuhan ekonomi.

Kategori UMKM usaha Mikro memiliki aset maksimal Rp50 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan) serta omzet tahunan maksimal Rp300 juta. Usaha kecil memiliki aset antara Rp50 juta hingga Rp500 juta serta omzet tahunan antara Rp300 juta hingga Rp2,5 miliar. Usaha menengah memiliki aset antara Rp500 juta hingga Rp10 miliar serta omzet tahunan antara Rp2,5 miliar hingga Rp50 miliar. Karakteristik UMKM modal terbatas dan biasanya berasal dari dana pribadi atau pinjaman kecil.

Operasional usaha masih berskala kecil dengan jumlah tenaga kerja terbatas. Produk yang dihasilkan sering kali berbasis sumber daya lokal. Pasar yang dilayani bisa lokal maupun nasional, bahkan dalam beberapa kasus internasional. Peran UMKM dalam perekonomian menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemberdayaan ekonomi lokal. Menjadi motor penggerak inovasi dan kreativitas dalam berbagai sektor industri.

Tantangan UMKM yaitu kesulitan akses modal dan permodalan. Keterbatasan teknologi dan inovasi. Persaingan dengan usaha besar dan produk impor. Kesimpulan UMKM adalah pilar penting dalam perekonomian yang berkontribusi terhadap pembangunan nasional. Dukungan dari pemerintah dan berbagai pihak sangat diperlukan agar UMKM dapat berkembang dan berdaya saing di pasar yang lebih luas.

Kerupuk puli merupakan salah satu produk makanan ringan yang memiliki potensi pasar cukup besar, terutama di kalangan pecinta makanan tradisional. Kerupuk puli awalnya adalah berbahan dasar nasi karena tradisi masyarakat Jawa memanfaatkan sisa nasi yang tidak termakan. Proses ini mencerminkan kearifan lokal dalam mengolah bahan makanan agar tidak terbuang namun seiring waktu kerupuk puli tidak menggunakan nasi lagi tapi menggunakan bahan dasar tepung beras dan tepung tapioka dan menjadi ide bisnis seperti sekarang ini.

Namun, dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat, produsen kerupuk puli perlu menerapkan strategi yang tepat untuk meningkatkan produktivitas, kualitas, dan pemasaran produknya. Produktivitas yang tinggi dan kualitas yang terjaga akan membantu meningkatkan daya saing produk di pasaran. Agar lebih efisien produsen menggunakan alat atau mesin iris untuk meningkatkan produktivitas nya dan bisa menghasilkan kurang lebih 75 kg dalam sehari. Produsen selalu menjaga kualitas produk yang dihasilkan yang

terbukti selama ini atau kurang lebih 15 tahun sejak berdirinya usaha kerupuk puli ini tidak ada customer yang komplain terkait kualitas kerupuk puli. Produsen menjelaskan bahwa produk kerupuk puli miliknya tidak dipasarkan melalui media sosial namun ada pihak lain yang mengambilnya atau bisa disebut dengan sales.

Selama ini tidak ada permasalahan terkait produktivitas, kualitas, dan pemasaran kerupuk puli di Desa Gedangan. Tujuan strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan produktivitas dalam proses produksi, menjaga kualitas produk, serta mengoptimalkan pemasaran agar kerupuk puli semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat.

## **II. METODE PENELITIAN**

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan model pendampingan partisipatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu menggali secara mendalam kondisi riil pelaku usaha, proses produksi, serta strategi yang diterapkan dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas produk kerupuk puli Cap Tawon. Penelitian kualitatif menekankan pemahaman terhadap fenomena sosial berdasarkan perspektif subjek penelitian melalui data yang bersifat naratif dan kontekstual (Sugiyono, 2020).

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada UMKM Kerupuk Puli Cap Tawon di Desa Gedangan dengan melibatkan langsung produsen sebagai subjek utama. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi langsung proses produksi, serta diskusi pendampingan terkait kendala produksi, bahan baku, variasi produk, dan strategi pemenuhan permintaan pasar. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur agar pelaku usaha dapat menjelaskan pengalaman dan praktik produksi yang telah diterapkan, khususnya dalam menghadapi kendala cuaca, keterbatasan alat produksi, dan pengelolaan stok bahan baku.

Pendampingan dilakukan secara bertahap dengan fokus pada peningkatan produktivitas dan kualitas produk melalui optimalisasi proses produksi yang telah ada. Observasi lapangan digunakan untuk mengamati secara langsung tahapan pembuatan kerupuk puli, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan adonan, penjemuran, hingga pengemasan. Data hasil observasi dan wawancara kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi praktik yang telah berjalan baik serta peluang perbaikan yang dapat diterapkan secara realistis sesuai kapasitas UMKM.

Pendekatan pendampingan partisipatif dalam pengabdian masyarakat dinilai efektif karena mendorong keterlibatan aktif pelaku usaha dalam proses pembelajaran dan perbaikan usaha. Model ini memungkinkan transfer pengetahuan dan praktik produksi yang lebih berkelanjutan karena solusi yang dirumuskan berasal dari kebutuhan nyata pelaku UMKM itu sendiri (OECD, 2020). Dengan metode ini, hasil kegiatan pengabdian diharapkan tidak hanya bersifat rekomendatif, tetapi juga aplikatif dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas kerupuk puli Cap Tawon.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil Kegiatan

##### **Meningkatkan produktivitas dalam proses produksi**

- a. Faktor cuaca yang tidak menentu terkadang mengakibatkan proses penjemuran terhambat dan produsen tidak memiliki mesin pengering, maka dari itu produsen mengambil langkah lain yaitu melakukan proses produksi 2 hari sebelum barang diambil oleh sales. Dalam proses produksinya produsen hanya menggunakan mesin untuk mengiris saja kalau untuk pengerjaan yang lain masih menggunakan cara manual.
- b. Bahan baku yang digunakan masih sama seperti pada umumnya karena ini adalah makanan tradisional yang berbahan dasar tepung, bawang putih, penyedap rasa, obat puli dan air.
- c. cara produsen memenuhi pesanan jika stok barang sedang kosong atau tidak ada yaitu dengan cara mengambail barang dulu dari produsen lain yang sama-sama memproduksi kerupuk puli di Desa Gedangan.
- d. Untuk meningkatkan kualitas kerupuk pulinya produsen menambahkan sedikit bahan untuk menambah variasi rasa yang awalnya hanya ori saja sekarang sudah ada rasa ketumbar, dan ternyata rasa ketumbar tersebut yang semakin banyak peminatnya.
- e.

##### **Menjaga kualitas produk kerupuk puli cap Tawon**

Menjaga kualitas produk kerupuk puli cap tawon adalah hal yang sangat penting dalam bisnis untuk memastikan kepuasan pelanggan, membangun reputasi merek yang kuat, dan memenangkan persaingan pasar.

- a. Untuk meningkatkan kualitas kerupuk puli cap Tawon produsen memiliki kriteria bahan baku yang digunakan seperti, pemilihan tepung tidak boleh sembarangan harus tepung yang berkualitas agar kerupuk puli bisa mengembang dengan sempurna pada saat proses penggorengan dan juga melihat tanggal expired pada kemasan tepung dan obat puli yang digunakan karena itu adalah salah satu kunci untuk selalu menjaga kualitas kerupuk puli.
- b. Proses produksi kerupuk puli cap Tawon meliputi pembuatan adonan, pembungkusan adonan, pengukusan adonan, pendinginan, pemotongan, penjemuran, dan pengemasan. Cara pengemasan kerupuk puli cap Tawon masih menggunakan cara pada umumnya yaitu menggunakan cara manual tanpa mesin, kerupuk puli ditimbang dan dimasukkan ke dalam plastik kemasan lalu diberi label produksi

Meningkatkan kualitas produk bisa juga dengan cara memilih beras untuk dijadikan tepung dengan kandungan pati tinggi agar menghasilkan tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur. Menerapkan Proses Pengolahan Standar dengan memastikan nasi difermentasi dengan baik sebelum dikeringkan. Proses pengeringan bisa dilakukan dengan metode alami di bawah sinar matahari atau menggunakan oven khusus. Menggunakan Minyak Baru dan teknik penggorengan yang tepat suhu minyak sebaiknya sekitar 180°C

untuk memastikan kerupuk mengembang sempurna dan tidak terlalu menyerap minyak. Menggunakan Kemasan yang kedap udara penggunaan kemasan kedap udara dapat menjaga kerenyahan dan daya tahan kerupuk lebih lama.

Dengan memperhatikan faktor-faktor di atas, produsen kerupuk puli dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi yang lebih disukai konsumen. Inovasi dalam rasa dan kemasan juga dapat menjadi nilai tambah untuk meningkatkan daya saing di pasaran

Berikut tahapan pembuatan kerupuk puli

Bahan-bahan :

1. Pepung beras (satu banding satu dengan tepung tapioka)
2. Tepung tapioka
3. Bawang putih haluskan
4. Penyedap rasa
5. Ketumbar (jika memang ingin ada rasa ketumbar nya)
6. Soda kue
7. Garam
8. Air secukupnya

Cara membuat :

1. Dididihkan air
2. Haluskan bawang putih dan obat puli
3. Campurkan tepung tapioka dan tepung beras
4. Masukkan bumbu-bumbu (bawang putih yang sudah dihaluskan bersama dengan obat puli tadi, ketumbar, garam, kaldu bubuk atau penyedap rasa), aduk rata
5. Tambahkan soda kue lalu aduk
6. Tuang air mendidih sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga rata
7. Jika sudah tercampur rata masukkan ke dalam plastik lalu kukus
8. Angkat adonan yang sudah di kukus dan dingin kan
9. Iris adonan yang sudah dingin menggunakan alat iris atau bisa juga dengan cara manual
10. Jemur kerupuk hingga kering
11. Goreng kerupuk dalam minyak panas hingga mengembang dan matang



Proses menghaluskan nasi jika tidak menggunakan tepung



Proses penjemuran dibawah terik matahari



Produk yang sudah di jemur dan dikemas

Resep di atas mungkin akan sedikit berbeda dengan resep-resep kerupuk puli yang lain karena memang ada banyak resep tergantung dari produsen itu sendiri. Bisa juga menambahkan bahan baru seperti ikan dan udang.

Kandungan gizi kerupuk puli menunjukkan bahwa kerupuk puli mengandung :

- Karbohidrat : 70 – 80% dari total berat berasal dari tepung sebagai bahan utama
- Lemak : 10 – 20% setelah proses penggorengan, tergantung jumlah minyak yang terserap
- Protein : 5 – 10%, tergantung pada jenis tepung yang digunakan
- Mineral : seperti kalsium dan zat besi dalam jumlah kecil.

Menjaga kualitas produk juga harus memperhatikan kebersihan alat-alat produksi yang digunakan. Alat-alat produksi yang suda di gunakan tadi harus langsung di cuci bersih setelah proses produksi selesai. Begitu juga tempat proses harus selalu bersih dan steril agar tidak terjadi kontaminasi pada produk. Untuk proses pembuatan kerupuk puli nya produsen tidak menggunakan jasa karyawan, jasa karyawan hanya di gunakan pada saat proses penjemuran saja.

## **Pembahasan**

### **1. Strategi Peningkatan Produktivitas dalam Proses Produksi**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi peningkatan produktivitas pada UMKM Kerupuk Puli Cap Tawon dilakukan melalui penyesuaian waktu produksi, pemanfaatan alat sederhana, serta kerja sama antarpelaku usaha. Strategi produksi yang dilakukan lebih awal sebelum pengambilan barang oleh sales merupakan bentuk adaptasi terhadap faktor cuaca yang tidak menentu. Adaptasi proses produksi terhadap kondisi lingkungan merupakan salah satu strategi penting bagi UMKM pangan untuk menjaga keberlanjutan produksi dan menghindari keterlambatan distribusi (OECD, 2020).

Keterbatasan penggunaan teknologi modern, seperti tidak adanya mesin pengering, mendorong produsen untuk mengoptimalkan sumber daya yang tersedia. Meskipun proses produksi masih dominan manual, penggunaan alat iris mekanis sudah mampu meningkatkan efisiensi kerja pada tahap tertentu. Hal ini sejalan dengan pendapat bahwa peningkatan produktivitas UMKM tidak selalu harus berbasis teknologi tinggi, tetapi dapat dilakukan melalui perbaikan alur kerja dan pemanfaatan teknologi sederhana yang sesuai dengan kapasitas usaha (Tambunan, 2020).

Selain itu, praktik gotong royong dengan produsen kerupuk puli lain dalam pemenuhan stok menunjukkan adanya strategi kolaboratif berbasis kearifan lokal. Kolaborasi antarpelaku UMKM terbukti mampu meningkatkan ketahanan usaha, terutama dalam menghadapi keterbatasan bahan baku dan fluktuasi permintaan pasar (OECD, 2020).

### **2. Strategi Menjaga dan Meningkatkan Kualitas Produk Kerupuk Puli**

Kualitas produk menjadi faktor utama dalam keberlanjutan usaha kerupuk puli Cap Tawon. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen menerapkan seleksi bahan baku secara ketat, terutama pada kualitas tepung dan bahan tambahan. Pemilihan bahan baku yang berkualitas dan aman merupakan prinsip dasar dalam industri pangan karena sangat berpengaruh terhadap tekstur, rasa, dan daya simpan produk akhir (FAO & WHO, 2020). Tahapan produksi yang dilakukan secara berurutan – mulai dari pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, penjemuran, hingga pengemasan – menunjukkan adanya penerapan proses produksi yang relatif konsisten. Konsistensi proses produksi berperan penting dalam menjaga mutu produk agar tetap seragam dan memenuhi harapan konsumen (Nurhayati et al., 2021). Meskipun pengemasan masih dilakukan secara manual, pemberian label dan penimbangan yang terkontrol telah membantu menjaga standar kualitas produk yang dipasarkan.

Inovasi rasa, seperti penambahan varian ketumbar, juga menjadi strategi peningkatan kualitas sekaligus daya tarik produk. Diversifikasi produk pangan tradisional dapat meningkatkan nilai tambah dan

memperluas segmen pasar tanpa menghilangkan karakteristik produk asli (Kementerian Koperasi dan UKM, 2021).

### **3. Peran Kebersihan Produksi dalam Menjamin Mutu dan Keamanan Produk**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen telah memperhatikan kebersihan alat dan lingkungan produksi, meskipun masih dalam skala rumah tangga. Kebersihan peralatan produksi dan area kerja merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan dan mencegah kontaminasi mikroba (FAO & WHO, 2020). Pencucian alat setelah digunakan dan menjaga kebersihan tempat produksi merupakan langkah dasar yang sejalan dengan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Penerapan kebersihan produksi juga berkontribusi terhadap kepercayaan konsumen dan citra produk di pasar. UMKM pangan yang mampu menjaga sanitasi dan higienitas cenderung memiliki produk dengan daya saing lebih tinggi karena konsumen semakin sadar akan keamanan pangan (BPOM RI, 2020). Oleh karena itu, meskipun masih menggunakan metode tradisional, penerapan prinsip kebersihan yang konsisten menjadi kekuatan utama dalam menjaga kualitas kerupuk puli Cap Tawon.

### **4. Implikasi Strategi Produktivitas terhadap Daya Saing UMKM**

Strategi peningkatan produktivitas dan kualitas yang diterapkan oleh UMKM Kerupuk Puli Cap Tawon menunjukkan bahwa usaha pangan tradisional tetap memiliki peluang berkembang di tengah persaingan pasar. Produktivitas yang terjaga memungkinkan produsen memenuhi permintaan secara berkelanjutan, sementara kualitas produk yang konsisten meningkatkan loyalitas konsumen. Hal ini sejalan dengan temuan bahwa kualitas produk dan efisiensi produksi merupakan dua faktor utama yang memengaruhi daya saing UMKM pangan (Tambunan, 2020). Dengan memadukan strategi adaptif terhadap cuaca, kolaborasi antarpelaku usaha, inovasi rasa, dan penerapan kebersihan produksi, UMKM kerupuk puli dapat mempertahankan eksistensinya sekaligus meningkatkan kualitas produk. Strategi ini relevan untuk dikembangkan lebih lanjut melalui pendampingan berkelanjutan agar produktivitas dan mutu produk dapat meningkat secara optimal.

## **IV. KESIMPULAN**

Berdasarkan kesimpulan diatas, kerupuk puli merupakan makanan ringan yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi sehingga dapat menjadi sumber energi. Namun, kandungan lemaknya meningkat setelah penggorengan perlu diperhatikan bagi individu yang membatasi konsumsi lemak. Pengembangan metode produksi yang lebih sehat, seperti pemanggangan, dapat menjadi alternatif untuk mengurangi kadar lemak dalam kerupuk puli. Dapat disimpulkan bahwa produktivitas kerupuk puli hanya memiliki dua kendala yaitu, proses penjemuran dan stok kurang tapi permintaan pasar semakin

bertambah. Tapi meskipun begitu penjualan kerupuk puli sudah mencapai luar jawa. Bahan baku yang produsen gunakan juga masih tetap sama yaitu tepung, bawang putih, penyedap rasa, obat puli dan air. Hanya saja produsen menambahkan sedikit bumbu lain untuk menambah cita rasa yang berbeda dari produk lain seperti ketumbar, karena kerupuk puli pada dasarnya adalah kerupuk puli ori. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis jadinya itulah yang sebenarnya-benarnya terjadi di lapangan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- BPOM RI. (2020). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2021). *Strategi pengembangan UMKM berbasis produk unggulan*. <https://www.kemenkopukm.go.id>
- Nurhayati, S., Widodo, S., & Lestari, D. (2021). Penerapan pengendalian mutu pada industri pangan skala kecil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 123–131.
- OECD. (2020). *Strengthening SMEs and entrepreneurship for productivity and inclusive growth*. OECD Publishing. <https://www.oecd.org>
- Tambunan, T. (2020). *UMKM di Indonesia: Perkembangan, kendala, dan tantangan*. Ghalia Indonesia.
- OECD. (2020). *Strengthening SMEs and entrepreneurship for productivity and inclusive growth*. OECD Publishing. <https://www.oecd.org/industry/smes/>
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kualitatif untuk penelitian yang bersifat eksploratif, interpretif, dan konstruktif*. Alfabeta.
- FAO, & WHO. (2020). *General principles of food hygiene CXC 1-1969 (Revision 2020)*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org>