

**PENDAMPINGAN UMKM KKN XVI UNISNU JEPARA TERHADAP
PENINGKATAN KUALITAS RASA DAN DIVERSIFIKASI VARIAN PADA MITRA
KRIPIK SINGKONG DESA DAMARJATI**

Villa Shal Shabilla¹, Syafrida Chordiba², Irsyadul Ichwan³, Eka Setya Budi⁴

¹Universitas Islam Nadhlatul Ulama Jepara

²Universitas Islam Nadhlatul Ulama Jepara

³Universitas Islam Nadhlatul Ulama Jepara

⁴Universitas Islam Nadhlatul Ulama Jepara

¹201330000704@unisnu.ac.id, ²201330000727@unisnu.ac.id,

³201310004406@unisnu.ac.id, ⁴ekasetyabudi35@gmail.com

ABSTRACT

The quality of the taste of cassava chips is a quality that has an important role in shaping consumer satisfaction, besides that it is also closely related to creating profits for the company. The problems that occurred in the research carried out by KKN XVI Unisnu Jepara on Aldijaya partners in Damarjati village were 1). The way to make cassava chips tends to be manual, 2). Only has original flavor variants and tends to only have one flavor, 3). Packaging that only uses wax, 4). Product marketing is only carried out by entrusting it to other sales locations and not using social media as a product marketing aid. This research uses a qualitative case study approach. The qualitative method is a method that uses special studies regarding lessons that cannot be tested quantitatively or statistically, namely through a participatory approach used with community involvement in all phases of the process. It is hoped that using this method can dig up existing information on MSME actors, namely Aldi Jaya Cassava Chips in Damarjati Village, Kalinyamatan District, Jepara. Unisnu Jepara.

Keywords : UMKM, cassava chips, taste quality

ABSTRAK

Kualitas rasa keripik singkong merupakan kualitas yang memiliki peranan penting dalam membentuk kepuasan konsumen pada produk keripik singkong, selain itu juga erat kaitannya dengan penciptaan keuntungan bagi perusahaan. Permasalahan yang terjadi pada penelitian yang telah dilakukan oleh KKN XVI Unisnu Jepara pada mitra aldi jaya di desa damarjati yaitu 1). Cara pembuatan kripik singkong yang cenderung manual, 2). Hanya memiliki varian rasa original dan cenderung hanya satu rasa, 3). Packaging yang hanya menggunakan bantuan lilin, 4). Pemasaran produk hanya dilakukan dengan di titipkan pada tempat penjualan lainnya dan tidak menggunakan media sosial sebagai bantuan pemasaran produk. Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode yang menggunakan kajian khusus mengenai

pelajaran yang tidak bisa di uji secara kuantitatif maupun statistik yaitu melalui pemdekatan partisipatif di gunakan dengan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan fase prosesnya. Diharapkan dengan menggunakan metode ini dapat menggali informasi yang ada pada pelaku UMKM yaitu Aldi Jaya Keripik Singkong di Desa Damarjati Kecamatan Kalinyamatan, Jepara. Pendampingan UMKM KKN Unisnu Jepara XVI ingin merubah rasa asin / original yang dibuat sebelumnya menjadi varian rasa baru.

Kata Kunci: UMKM, keripik singkong, kualitas rasa

A. Pendahuluan

Pertumbuhan perekonomian Indonesia merupakan pertumbuhan kegiatan ekonomi yang terjadi di sebuah negara yang menyebabkan meningkatnya produksi barang dan jasa dalam suatu tahun tertentu. Pertumbuhan ekonomi terjadi karena adanya penambahan produksi barang dan jasa, hal tersebut disebabkan karena adanya penambahan faktor-faktor produksi baik jumlah maupun kualitasnya, investasi menjadi salah satu faktor yang menyebabkan bertambahnya barang modal, teknologi serta tenaga kerja (Aida et al., 2021).

Salah satu faktor penambahan kualitas produksi merupakan tenaga kerja. Kualitas manusia sebagai tenaga kerja merupakan modal dasar dalam masa pembangunan. Tenaga kerja yang berkualitas akan menghasilkan suatu hasil kerja yang optimal sesuai dengan target

kerjanya. Manusia sebagai tenaga kerja atau karyawan merupakan sumber daya yang terpenting bagi perusahaan, karena mereka mempunyai bakat, tenaga dan kreativitas yang sangat dibutuhkan oleh perusahaan untuk mencapai tujuannya. Sebaliknya sumber daya manusia juga mempunyai berbagai macam kebutuhan yang ingin dipenuhinya seperti halnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Tanjung, n.d.).

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan bentuk usaha kecil yang keberadaannya sangat berperan dalam memberdayakan masyarakat agar memiliki kemandirian dalam bidang ekonomi. UMKM yang masih dalam skala kecil apabila ada program pemberdayaan dari pemerintah seringkali tidak bisa ikut berpartisipasi, mulai dari karena akses informasi yang minim sampai

pada kendala jarak yang cukup jauh untuk mengikuti pelatihan terkait (Subali Patma et al., 2021).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memegang peranan yang sangat besar dalam memajukan perekonomian Indonesia. Selain sebagai salah satu alternatif lapangan kerja baru, UMKM juga berperan dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi Indonesia. Saat ini, UMKM telah berkontribusi besar pada pendapatan daerah maupun pendapatan negara.

Tingkat penyerapan tenaga kerjanya yang relatif tinggi dan kebutuhan modal investasinya yang kecil, menyebabkan UMKM bisa dengan fleksibel menyesuaikan dan menjawab kondisi pasar yang terus berubah (Kriswibowo, n.d.).

Permasalahan yang terjadi pada penelitian yang telah dilakukan oleh KKN XVI Unisnu Jepara pada mitra aldijsya di desa damarjati yaitu 1). Cara pembuatan kripik singkong yang cenderung manual, 2). Hanya memiliki varian rasa original dan cenderung hanya satu rasa, 3). Packaging yang hanya menggunakan bantuan lilin, 4). Pemasaran produk hanya dilakukan dengan di titipkan pada tempat penjualan lainnya dan

tidak menggunakan media sosial sebagai bantuan pemasaran produk. Obsevasi pada mitra aldijsya menyimpulkan adanya beberapa permasalahan sehingga perlu adanya pendampingan yang dilakukan oleh KKN XVI Unisnu Jepara.

Pendampingan yang dilakukan pada mitra aldijsya perlu adanya pendampingan khusus pada permasalahan varian rasa karena pada permasalahan tersebut merupakan awal dari perubahan produk dari produk original menjadi produk unggulan yang memiliki beberapa varian rasa. Varian rasa merupakan macam rasa yang terdapat pada produk. Varian rasa pada produk kripik singkong aldijsya hanya original yaitu asin. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak dilidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa (Dilasari et al., 2022).

Kualitas produk yang berkualitas tinggi memegang peranan penting dalam membentuk kepuasan konsumen, selain itu juga erat kaitannya dengan penciptaan keuntungan bagi perusahaan. faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas pangan antara lain warna,

kenampakan, kematangan, ukuran porsi, bentuk, suhu, tekstur, aroma dan rasa. Rasa itu sendiri mengacu pada iritasi pada lidah, termasuk rasa manis, pedas, asin, dan pahit. Campuran yang seimbang dari keempat bahan dasar tersebut dapat menghadirkan cita rasa yang memuaskan. (Perusahaan et al., 2021)

Berdasarkan teori diatas bisa disimpulkan bahwa pertumbuhan ekonomi di indonesia dapat meningkat jika produksi barang dan jasa dapat bertambah. Salah satu pertumbuhan barang dan jasa dapat melalui UMKM (Usaha Mikro kecil dan menengah). UMKM Merupakan usaha dalam jangka kecil yang dapat membantu perekonomian indonesia. Salah satunya pada usaha mitra kripik singkong desa damarjati.

Mengatasi permasalahan diatas, peneliti harus memperbaiki konsep kerja pada mitra aldi jaya kripik singkong desa damarjati dengan cara pendampingan. Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian yang berjudul **“Pendampingan UMKM KKN XVI Unisnu Jepara Terhadap Peningkatan Kualitas Rasa dan**

Diversifikasi Varian pada Mitra Kripik Singkong Desa Damarjati”.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode yang menggunakan kajian khusus mengenai pelajaran yang tidak bisa di uji secara kuantitatif maupun statistik yaitu melalui pendekatan partisipatif di gunakan dengan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan fase prosesnya. Diharapkan dengan menggunakan metode ini dapat menggali informasi yang ada pada pelaku UMKM yaitu Aldi Jaya Kripik Singkong di Desa Damarjati Kecamatan Kalinyamatan, Jepara. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di dukuh Bego Desa Damarjati kecamatan Kalinyamatan, Jepara. Kegiatan ini dilakukan dengan cara survey tempat, sosialisasi, introduksi teknologi tepat guna yang mendukung didalam proses produksi kripik singkong. Sosialisasi dilakukan untuk mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi UMKM di Desa Damarjati dalam proses produksi dan menentukan jadwal kegiatan yang akan dilakukan. Introduksi teknologi tepat guna

dilakukan melalui metode yang kami gunakan adalah wawancara langsung dengan pelaku UMKM, diskusi dan sesi tanya jawab dilakukan untuk lebih memperjelas. Metode ini bertujuan untuk memberikan inovasi produk lokal di Desa Damarjati yang berbahan utama singkong menjadi keripik singkong agar dapat memberikan nilai lebih dimata konsumen serta dapat membantu dalam hal perekonomian masyarakat di Desa Damarjati.



Hasil penelitian dari kegiatan persiapan dan survei, kegiatan pelaksanaan dan kegiatan evaluasi yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan dan Survei

Pada tahap ini kami Menyusun strategi pengolahan varian rasa dari singkong original menjadi keripik singkong berbagai rasa seperti halnya rasa manis, pedas, dan berbagai rasa lainnya.

Selanjutnya kami melakukan survei lokasi pada pelaku UMKM Aldi Jaya Kerikpik Singkong dukuh Bego di Desa Damarjati dengan melakukan wawancara guna mencari informasi. Setelah kami melakukan survei ternyata singkong yang digunakan adalah Singkong Pati (singkong yang tidak layak untuk dikonsumsi). Namun beliau menginovasikan cara pembuatan dan juga bahan tambahan pilihan yang bisa membuat singkong pati menjadi keripik gurih, enak dan aman dikonsumsi dan memiliki satu rasa yaitu original, dan ingin kami kembangkan cita rasa keripik menjadi berbagai ragam rasa seperti manis, asin, pedas.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan mengikutsertakan kolaborasi mahasiswa desa Damarjati melalui beberapa tahapan yaitu: a. *Tahap pertama*, kami ikut serta membantu memilih singkong dan memproses pengolahan produk keripik

singkong. b. *Tahap kedua*, kami memaparkan pemahaman mengenai cara pemasaran memproduksi kripik singkong, cara memasarkan dilaman online trend matersebut dengan cara mempresentasikan didepan warga damarjati. c. *Tahap ketiga*, kami memberikan sampel produk kripik yang sudah kami campurkan dengan varian rasa coklat, asin, balado juga packingan yang sesuai dan juga memiliki logo buat kepada warga desa Damarjati agar bisa dicicipi sebagai tasted produk terbaru dari singkong juga membantu perizinan produk dalam legalitas PIRT.

3. Tahap evaluasi

Tahap ini merupakan tahapan terakhir dari program UMKM kami dimana pada tahap ini kami memberikan kesempatan penerapan packingan yang menarik dan juga memberikan beraneka ragam rasa manis, asin, pedas dan juga alat canggih yang memudahkan dalam memotong juga

mendukung dalam perizinan legalitas PIRT.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Kualitas Rasa Pada Mitra Aldijaya Keripik Singkong

Kualitas merupakan segala sesuatu yang memenuhi keinginan atau memuaskan kebutuhan pelanggan, sehingga jelas bahwa memuaskan kebutuhan pelanggan merupakan tujuan utama dalam industri dan bisnis. Kualitas produk merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian produk, sehingga agar mampu bersaing di pasaran seorang produsen harus mampu menghasilkan produk yang berkualitas (Pendahuluan, 2015)

Rasa merupakan salah satu parameter penting dalam pengujian hedonik, parameter rasa memanfaatkan indera perasa (lidah) untuk menentukan penilaian terhadap suatu produk dapat diterima atau tidak. (Tamaya et al., 2020). Rasa juga merupakan salah satu cara pemilihan menu makanan suatu

produk oleh konsumen yang sesuai dengan selera untuk mendapatkan rasa dari produk tersebut. Dalam meningkatkan cita rasa makanan seringkali terdapat beberapa bumbu tambahan yang digunakan untuk menambah cita rasa makanan itu sendiri. (mitha Indriyani)

Kualitas rasa pada produk merupakan salah satu kunci persaingan diantara pelaku usaha yang ditawarkan kepada konsumen. Konsumen selalu ingin mendapatkan produk rasa yang berkualitas sesuai dengan harga yang dibayar, walaupun terdapat sebagian masyarakat yang berpendapat bahwa, produk yang mahal adalah produk yang berkualitas. Jika hal itu dapat dilaksanakan oleh perusahaan, maka perusahaan tersebut akan tetap memuaskan para konsumen dan dapat menambah jumlah konsumen. Kualitas produk merupakan hal penting yang harus diusahakan oleh setiap perusahaan apabila menginginkan produk yang dihasilkan dapat bersaing di pasar (Erdi1 & Haryanti, 2022)

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang terbuat dari singkong yang tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. keripik singkong menjadi ikon makanan khas Indonesia yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat hal ini dapat kita lihat dengan semakin banyaknya usaha kecil menengah yang memproduksi kripik singkong apabila di tinjau dari aspek ekonomis usaha pembuatan kripik singkong mempunyai prospek yang mengembirakan dengan harga yang sangat terjangkau konsumen bisa menikmati keripik singkong yang renyah, gurih dan nikmat seiring dengan popularitas dan memasyarakatkannya (Riset et al., 2022).

Kualitas rasa pada produk keripik singkong aldijsaya sangatlah sederhana karena pada mitra tersebut hanya menggunakan rasa asin / original. Penggunaan rasa asin pada produk keripik singkong dianggap sebagai olahan biasa oleh sebagian orang. Produk keripik singkong aldijsaya merupakan keripik singkong yang terbuat dari

singkong pohong yang kemudian diberi rasa asin / original. KKN Unisnu Jepara XVI dalam pendampingannya ingin merubah produk yang dianggap biasa menjadi produk unggulan dengan cara merubah rasa pada produk keripik singkong menjadi beberapa varian rasa.

KKN Unisnu Jepara XVI dalam pendampingannya ingin merubah rasa asin / original yang dibuat sebelumnya menjadi varian rasa baru. Varian rasa baru yang di keluarkan KKN Unisnu Jepara XVI diantaranya yaitu rasa coklat, rasa matcha, rasa pedas, rasa balado, dll. Penambahan varian rasa pada produk keripik singkong aldjijaya dapat menambah varian dari varian sebelumnya. Penggunaan varian rasa pada produk keripik singkong bertujuan untuk menarik minat pembeli dalam membeli produk keripik singkong aldjijaya.

Serta tim KKN Unisnu Jepara XVI memberikan bantuan berupa mesin alat pemotong singkong untuk meningkatkan efisiensi dalam proses pemotongan, sehingga dapat mempercepat produksi dan

menghemat tenaga serta energi manusia.



Gambar 1. Tim KKN UNISNU Jepara Memberikan bantuan mesin pemotong Singkong



Gambar 2. Tim KKN UNISNU Jepara membantu dalam packaging, logo, & varian rasa baru

2. Hambatan dalam peningkatan kualitas rasa

Hambatan Merupakan suatu halangan atau rintangan. Hambatan memiliki arti yang sangat penting dalam setiap melaksanakan suatu tugas atau pekerjaan. Hambatan merupakan keadaan yang dapat menyebabkan pelaksanaan terganggu dan tidak terlaksana dengan baik. (Niu Putu)

Untuk membuat hambatan atas kualitas rasa pada

singkong Aldi Jaya menjadi keripik enak beragam rasa, berikut adalah beberapa poin penting yang perlu diperhatikan:

- a) Dari pihak mitra meminta bantuan berupa mesin alat pemotong singkong, maka dari tim KKN berupaya untuk membelikan alat pemotong singkong tersebut yang biaya diambil dari iuran para anggota tim mahasiswa KKN.
- b) Pengendalian Proses Pamarutan dan Pengeringan, Mengawasi proses ini secara teliti agar tidak merusak senyawa rasa dan aroma.
- c) Teknologi Pengeringan Efektif, Gunakan teknik pengeringan yang lebih canggih, misalnya pengeringan mikro-ondulasi, untuk mengurangi kerusakan senyawa rasa.

- d) Optimalisasi Kadar Air, Memastikan kadar air dalam singkong sebelum pengeringan cukup rendah untuk mendapatkan tekstur yang lebih krispi dan menyerap bumbu lebih baik.
- e) Campuran Bumbu Unik, Melakukan pengembangan variasi campuran bahan bumbu yang menggabungkan rasa-rasa unik dan menarik.
- f) Pengendalian Waktu Pengeringan, Menggunakan teknik pengeringan yang lebih efisien, seperti pengeringan kombinasi, untuk mengurangi waktu pengeringan dan mengurangi kerusakan senyawa rasa.
- g) Perbaikan Teknologi Pengeringan, Mengembangkan teknik pengeringan yang lebih efisien, seperti pengeringan kombinasi, untuk mengurangi

kerusakan senyawa
 rasa.

produksi dan juga bagi
 konsumen.

h) Penelitian Senyawa
 Rasa, Melakukan
 penelitian secara
 sistematis tentang
 senyawa rasa yang
 mempengaruhi rasa
 singkong, serta cara
 mengoptimalinya dalam
 produksi keripik.

i) Monitoring Mutu Bahan
 Baku, Melaksanakan
 monitoring mutu bahan
 baku, termasuk
 singkong, untuk
 memastikan kualitas
 yang tepat.

j) Inovasi Dalam Produksi,
 Berusaha melakukan
 inovasi dalam proses
 produksi, seperti
 menggunakan alat-alat
 baru atau metode baru
 yang dapat
 memproduksi keripik
 singkong dengan
 kualitas rasa yang lebih
 baik.

Hambatan-hambatan
 berikut perlu adanya
 diantisipasi agar bisa
 mencapai tujuan bersama bagi

3. Pendampingan UMKM Pada Mitra Aldijaya Keripik Singkong

Pendampingan pada kualitas
 produk aldiaya keripik
 singkong terhadap kualitas
 rasa dilakukan melalui
 beberapa tahap. Tahap demi
 tahap dilaksanakan agar
 kualitas rasa pada produk
 keripik singkong aldiaya
 mampu bersaing dengan
 produk lainnya. Produk yang
 sama dengan kualitas rasa
 yang berbeda. Pendampingan
 KKN Unisnu Jepara XVI
 dilakukan agar usaha keripik
 singkong aldiaya mampu
 berkembang dan bersaing
 dengan keunggulan yang
 berbeda.

Tahap – tahapan dalam
 pendampingan UMKM pada
 mitra aldiaya keripik singkong
 dilakukan dengan beberapa
 tahap. Tahap yang *pertama*,
 pemilihan ketela unggulan.
 Ketela dipilih agar bentuk dari
 hasil ketela besar – besar dan
 menjadi minat pembeli saat

memilih produk. Ketela yang tergolong besar juga dapat memudahkan penjual dalam memproduksi ketela dalam jumlah yang besar. Ketela merupakan bahan pangan alternatif sebagai pengganti beras. Singkong dipilih sebagai bahan pangan alternatif karena produksi singkong di Indonesia melimpah (Harsita & Amam, 2019).

Tahap *kedua* dalam pengolahan keripik singkong yaitu pembersihan dan pemotongan keripik singkong. Pembersihan dan pemotongan keripik singkong dilakukan agar keripik higienis dan terjamin kebersihannya. Alat pemotong keripik singkong merupakan alat yang digunakan untuk memotong singkong menjadi irisan yang sesuai dengan keinginan baik dengan cara manual maupun dengan cara otomatis. Alat pemotong keripik singkong mitra aldi jaya dalam mengolah keripik dilakukan dengan menggunakan alat pemotong manual.

Tahap *ketiga*, yaitu penjemuran keripik singkong, penjemuran dilakukan dengan cara meletakkan satu persatu singkong pada papan jaring yang sudah disediakan. Penjemuran keripik singkong dilakukan di lapangan terbuka dengan bantuan sinar matahari sebagai alat bantu pengering keripik. Penjemuran dilakukan selama sehari semalam, jika cuaca tidak mendukung atau pada musim penghujan keripik dikeringkan melalui oven yang sudah dibuat khusus. Dan untuk hasil penjemuran singkong dari dalam oven tetap mengering akan tetapi warnanya akan terlihat berbeda yaitu sedikit menguning.

Tahap *keempat*, yaitu penggorengan. Tahap penggorengan dilakukan jika keripik benar – benar dalam keadaan kering. Penggorengan merupakan proses pemasakan dan pengeringan produk dengan media panas berupa minyak sebagai media pindah panas . Ketika bahan pangan digoreng

menggunakan minyak panas maka akan banyak reaksi kompleks terjadi di dalam minyak dan pada saat ini minyak mengalami kerusakan. Konsumsi minyak goreng di Indonesia semakin meningkat tiap tahunnya hampir seluruh masakan sehari-hari menggunakan minyak goreng dalam jumlah cukup banyak (Sumardiono et al., 2020).

Tahap *kelima*, yaitu kualitas rasa. Kualitas rasa pada mitra keripik singkong aldi Jaya merupakan kualitas rasa yang sangat sederhana karena hanya memberikan rasa original / asin saja. Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indra pengecap. Suatu produk dapat diterima oleh konsumen apabila memiliki rasa yang sesuai dengan yang diinginkan (et al., 2019).

Pendampingan pada kualitas rasa pada mitra keripik singkong aldi Jaya dilakukan dengan beberapa percobaan yaitu dengan melakukan

percobaan beberapa rasa seperti rasa coklat, rasa matcha, rasa asin dan rasa balado pedas. Akan tetapi pada percobaan tersebut pada penerapan rasa matcha kurang menarik pembeli dalam menikmati rasa sehingga dilakukan diversifikasi rasa pada percobaan beberapa rasa tersebut. Diversifikasi merupakan salah satu strategi yang dilakukan perusahaan untuk memperluas usahanya dengan membuka beberapa unit bisnis atau anak perusahaan baru baik dalam lini bisnis yang sama dengan yang sudah ada maupun dalam unit bisnis yang berbeda dengan bisnis inti Perusahaan (Shinta Heru Satoto, 2009).

Penambahan varian rasa dari rasa asin / original menjadi beberapa varian rasa seperti varian rasa coklat, rasa asin dan rasa balado pedas dapat menjadi daya tarik pembeli dalam menikmati rasa dari keripik singkong aldi Jaya. KKN Unisnu Jepara XVI dalam melakukan pendampingan

varian rasa selalu melihat analisis kebutuhan dari Masyarakat. Sehingga dalam pendampingan kualitas rasa selalu menjadi daya tarik pembeli dalam membeli produk keripik singkong aldijsaya.

Tahap *keenam*, yaitu tahap packaging / pengemasan produk. Pengemasan dan pelabelan adalah faktor penting dalam pemasaran. Dengan pengemasan yang tepat selain mampu melindungi produk, membuat daya simpan lebih lama, juga mampu menarik konsumen untuk membeli produk. Pelabelan yang lengkap mengenai produk juga mempengaruhi konsumen untuk membeli produk. Pentingnya pengemasan dan pelabelan yang tepat dapat meningkatkan penjualan dan mempermudah dalam pemasaran. INNike abdilah fahmi)

Tahap *ketujuh*, yaitu tahap pemasaran produk. Pemasaran produk merupakan kegiatan untuk melakukan

pengenalan terhadap suatu produk atau jasa dengan tujuan agar pengguna dapat mengetahui keunggulan atau spesifikasi dari produk yang ditawarkan.(Winda Fajar Anggraini). KKN Unisnu Jepara XVI dalam pemasaran produk keripik singkong aldijsaya dilakukan dengan beberapa cara yaitu 1). Pemasaran melalui sosial media 2). Pemasaran melalui penitipan barang secara manual.

D. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tim KKN Unisnu Jepara XVI Pendampingan pada kualitas rasa pada mitra keripik singkong aldijsaya dilakukan melalui beberapa tahap:

- a) Pemilihan ketela unggulan : Ketela dipilih untuk membuat keripik singkong yang besar dan higienis.
- b) Pembersihan dan pemotongan : Alat pemotong keripik singkong digunakan untuk memotong singkong menjadi irisan yang sesuai dengan keinginan.
- c) Penjemuran : Singkong diletakkan pada papan jaring yang

disediakan, dan dikeringkan di lapangan terbuka atau dalam oven.

d) Penggorengan : Keripik singkong dikeringkan dan digoreng dengan minyak panas.

e) Kualitas rasa : Keripik singkong aldiyaya merupakan produk dengan rasa asin / original. Pendampingan KKN Unisnu Jepara XVI melakukan percobaan rasa seperti rasa coklat, rasa matcha, rasa asin, dan rasa balado pedas.

Pengemasan : Pengemasan yang tepat dan pelabelan lengkap mempengaruhi konsumen untuk membeli produk. Dan sudah diberikan logo identitas produk Kripik Singkong Aldy Jaya.

Pemasaran : Pemasaran dilakukan melalui sosial media dan penitipan barang secara manual.

Pendampingan tim KKN Unisnu Jepara XVI juga membantu produk Kripik Singkong Aldy Jaya dalam Legalitas PIRT. Dengan memiliki izin PIRT, pelaku usaha dapat menjamin keamanan dan kualitas produk makanan yang dihasilkan serta memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar yang ditetapkan. Tim KKN Unisnu Jepara XVI

memberikan bantuan berupa mesin alat pemotong singkong untuk meningkatkan efisiensi dalam proses pemotongan, sehingga dapat mempercepat produksi dan menghemat tenaga serta energi manusia.

Dengan pendampingan ini, diharapkan dapat memperbaiki kualitas rasa keripik singkong aldiyaya dan membentuk kepuasan konsumen, serta memperluas pasar produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, N., Ciptawaty, U., Gunarto, T., & Aini, S. (2021). Analisis Dampak Penanaman Modal Asing Dan Tenaga Kerja Asing Tiongkok terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 10(3), 159–167.
<https://doi.org/10.23960/jep.v10i3.301>
- Dilasari, E. M., Yosita, G., & Sanjaya, V. F. (2022). Pengaruh Cita Rasa Dan Promosi Melalui Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kopi Janji Jiwa

- Bandar Lampung. REVENUE: Jurnal Manajemen Bisnis Islam, 3(1), 25–42. <https://doi.org/10.24042/revenue.v3i1.10448>
- Erdi1, E., & Haryanti, D. (2022). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari. *Ikraith-Ekonomika*, 6(1), 199–206. <https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v6i1.2482>
- Kriswibowo, A. (n.d.). PROSIDING KONFERENSI NASIONAL ADMINISTRASI NEGARA SINAGARA 2020.
- Pendahuluan, B. A. B. (2015). No Title. 1–5.
- Perusahaan, P. C., Produk, K., & Cita, D. A. N. (2021). Pengaruh citra perusahaan, kualitas produk dan cita rasa terhadap kepuasan pelanggan. 164–171.
- Riset, P., Inovasi, D. A. N., & Masyarakat, P. (2022). Pkm pengembangan produk lokal singkong menjadi keripik singkong rasa balado khas desa petanang program mbkm kn tematik. 2(1), 11–19.
- Subali Patma, T., Malang, P. N., Muslim, S., Negeri, P., & Fauziah, M. (2021). Pemberdayaan Umkm Melalui Legalitas Usaha. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Ekonomi Untidar 2021, 1(1), 246–249.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13–21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>
- Tanjung, Dr. H. (n.d.). 964-1415-1-PB.
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19–27. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469>
- Nusa, M. I., MD, M., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*).

- Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51.
<https://doi.org/10.30596/agrintec>
h.v2i2.3433
- Shinta Heru Satoto. (2009). Strategi Diversifikasi Terhadap Kinerja Perusahaan. *Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, 13(2), 280–287.
- Sumardiono, S., Jos, B., Aryanti, N., Suherman, S., Wardani, D. H., & Pudjihastuti, I. (2020). Pengaruh Metode Penggorengan terhadap Kualitas Fisik Jajanan Mie Kriuk. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, 1(1), 137–140.
<https://proceedings.undip.ac.id/index.php/semnasppm2019/article/view/82>
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19–27.
<https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469>
- Nusa, M. I., MD, M., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51.
<https://doi.org/10.30596/agrintec>
h.v2i2.3433
- Shinta Heru Satoto. (2009). Strategi Diversifikasi Terhadap Kinerja Perusahaan. *Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, 13(2), 280–287.
- Sumardiono, S., Jos, B., Aryanti, N., Suherman, S., Wardani, D. H., & Pudjihastuti, I. (2020). Pengaruh Metode Penggorengan terhadap Kualitas Fisik Jajanan Mie Kriuk. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, 1(1), 137–140.
<https://proceedings.undip.ac.id/index.php/semnasppm2019/article/view/82>