

INTRODUKSI TEKNOLOGI PADA IKM PENGUMPUL DAN PEMBUAT KERUPUK KULIT DI PADANG

Deni Novia^{*)}, Endang Purwati, Yuherman, Sri Melia, Indri Juliarsari, Ade Sukma,
Rika Afriani, dan Fatimah Nurhayani

Fakultas Peternakan Universitas Andalas

^{*)} Email: d.novia@ansci.unand.ac.id

ABSTRAK

Kerupuk kulit merupakan cemilan krispi yang digemari oleh masyarakat, namun terkendala dengan ketersediaan kulit mentah sehingga mempengaruhi jumlah produksi. Produksi puncak kulit mentah adalah hari raya qurban. Hal ini sudah dimanfaatkan oleh mitra pengumpul sekaligus pengolah kulit latua di daerah Lubuk Begalung Padang sehingga mereka tidak mengalami kendala keterbatasan bahan baku. Kulit mentah diawetkan menggunakan metode penggaraman kering. Kerupuk kulit yang dihasilkan dari bahan kulit awetan akan mempengaruhi penerimaan terutama warnanya yang lebih gelap. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk peningkatan kualitas, kuantitas dan manajemen krupuk kulit mitra. Berdasarkan permasalahan: aspek manajemen, produksi dan pemasaran, solusi dan target luaran yang ingin dicapai adalah peningkatan kualitas pengumpul kulit dan peningkatan kuantitas pengolahan krupuk serta manajemen dengan perluasan pemasaran. Metode yang dipakai dalam pencapaian tujuan yaitu: 1) penyuluhan dan penyadaran, 2) pendampingan, 3) pelatihan, dengan tahapan: a) manajemen dan pengolahan bahan baku sampai menjadi krupuk kulit berkualitas, b) pelatihan dan percontohan proses pengawetan dan pengolahan krupuk kulit, c) manajemen produksi dan keuangan, d) sosialisasi dan pelatihan penjualan *on line*, dan e) konsultasi bisnis dan pendampingan mitra dalam perluasan pemasaran. Hasil kegiatan adalah kepemilikan P-IRT Mitra, perbaikan proses produksi, kemasan, labeling, dan *e-commerce* pada market share (medium) dan medsos (FB, IG dan WA). Kesimpulan dari kegiatan yang telah dilakukan disarankan agar pemilik dapat mengasah kemampuan secara optimal dalam pemanfaatan media sosial (*medsos*) untuk pemasaran secara *on-line*.

Kata Kunci: *hari raya qurban, mitra, kulit awetan, e-commerce, kerupuk kulit latua*

Introduction of Technology for IKM Collectors and Leather Skin Makers in Padang

ABSTRACT

Skin crackers are crispy snacks that are popular with the public but have problems with the availability of raw skin which affects the amount of production. The peak time of raw skin is the Eid Al-Adha. This has been used by collecting partners and latua skin processors in Lubuk Begalung, Padang so that they do not experience constraints on the limitations of raw materials. Raw skin is preserved using the dry salting method. Skin crackers produced from preserved leather will affect reception, especially the darker colors. The purpose of this service is to improve the quality, quantity, and management of skin crackers Partner. Based on the problems of management, production and marketing aspects, the solutions and output targets to be achieved are improving the quality of leather collectors and increasing the number of cracker processors and management, with the expansion of marketing. The methods used in achieving the objectives were: 1) counseling and awareness, 2) mentoring, 3) training, with stages: a) management and processing of raw materials to become quality leather crackers, b) training and piloting the process of preserving and processing skin crackers, c) production and financial management, d) socialization and training on online sales, e) business consulting and mentoring of Partners in expanding marketing. The results of service are ownership of Partners P-IRT, improvement of production, packaging, labeling, and e-commerce processes in the market share (medium) and social media (FB, IG, and WA).

Keywords: *qurban holidays, Partner, preserved skin, e-commerce, latua crackers*

PENDAHULUAN

Kulit merupakan salah satu hasil ikutan ternak yang sering diolah dalam bentuk kulit samak dan kerupuk kulit. Padang Panjang merupakan salah satu daerah sentra kulit di Sumatera Barat dengan produk unggulan kulit samak dan sepatu kulit, sedangkan Batu Sangkar terkenal dengan industri kerupuk kulitnya. Selain itu industri pengolahan krupuk kulit juga tersebar di daerah Bukittinggi, dan Padang. Tingginya kebutuhan kulit untuk industri penyamakan dan kerupuk kulit di Sumatera Barat menyebabkan industri krupuk kulit harus bersaing mendapatkan kulit mentah sebagai bahan bakunya. Biasanya mereka mendapatkan kulit mentah dari RPH setempat dengan sistem gilir dan *booking fee* terlebih dahulu dengan harga per kg nya lebih tinggi dari yang diambil pengumpul kulit untuk bahan baku kulit samak. Harga per kg kulit mentah di RPH sekitar Rp. 22.000 – 25.000/kg, biasanya kulit lebih banyak sayatannya sehingga tidak bagus untuk bahan baku kulit samak.

Seiring dengan perkembangan teknologi, industri kerupuk kulit tidak hanya menggunakan kulit mentah sebagai bahan bakunya. Hasil survei dari beberapa industri kerupuk kulit di Padang, sudah ada yang menggunakan kulit awetan sebagai bahan baku krupuk kulit salah satunya IKM kerupuk kulit 'Arsyila' yang beralamat di Jl. Pintu Angin, Kec. Lubuk Begalung.

IKM kerupuk kulit Arsyila merupakan usaha krupuk kulit turun temurun yang sekarang mulai dilanjutkan Bapak Yudi. Usaha kerupuk kulit Arsyila sekarang ini menjual kulit awetan, kulit sebelum digoreng dan krupuk kulit 'latua' dan tidak menjual kerupuk kulit yang digoreng kecuali ada pesanan. Bahan baku yang digunakan berupa kulit mentah dan kulit awetan. Kulit mentah didapatkan dari RPH Bandar buat setiap harinya sedangkan kulit awetan merupakan kulit hasil penyembelihan hewan kurban saat lebaran haji. Kulit awetan ini didapatkan dari mesjid-mushalla di Padang, Sumatera Barat dan kota lain. Biasanya pengumpul kulit datang mengantarkan kulit mentah atau pemilik langsung mencarinya ke tempat-tempat yang sudah langganan. Jumlah kulit mentah yang didapatkan cukup besar yaitu 50 sampai 60 ton per tahunnya setiap lebaran haji. Kulit mentah langsung diawetkan menggunakan garam, ditumpuk setinggi satu meter setelah seminggu kemudian kulit dikeringkan. Kulit yang telah diawetkan dapat tahan lama bahkan sampai lebaran haji berikutnya.

Menurut Kanagaraj *et al.*, (2004) bahwa kulit diawetkan dengan menggunakan garam yang tinggi 40-50% (w/w) tapi dapat juga dengan rendah garam menggunakan campuran 5% garam dan *sodium meta bisulfit* (SMBS) dan hanya SMBS saja. JiachengWu *et al.*, (2017), merangkum metode pengawetan kulit salah satunya pengawet alami (formulasi tanaman pasta, minyak esensial, klorofil dan bakteriosin), polietilena glikol, ozon dan metode pengawetan fisik yang mengandung arus listrik, kedinginan dan hampa udara. Canda *et al.* (2014) bahwa perendaman kulit menggunakan asam tannat lebih efektif dari bakterisidal komersil selama 8 jam.

Kerupuk kulit Arsyila lebih terkenal sebagai usaha krupuk setengah jadi. Beberapa produsen kerupuk kulit membeli kulit sebelum digoreng atau setelah 'dilata' dalam jumlah banyak. Harga jual kulit sebelum digoreng/setelah dijemur adalah Rp 90.000,-/kg sedangkan kulit hasil penggorengan minyak dingin ('latua') Rp 160.000,-/kg nya. Pengolahan kerupuk kulit Arsyila dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi Pengolahan Kulit

Kulit awetan garam sebagai bahan baku industri krupuk kulit memiliki berbagai kelemahan yaitu 1) umur simpan yang tidak terlalu lama untuk kulit awetan garam basah, paling lama 1 bulan setelah itu harus ditukar garam baru, 2) proses buang bulu yang lebih rumit, kulit mentah memerlukan waktu buang bulunya 15 menit tapi kulit awetan memerlukan waktu selama 3 jam, 3) kulit awetan berwarna hijau kalau sudah lama dan berefek ke rasa dan penampilan setelah menjadi kerupuk kulit, 4) tidak semua kerupuk kulit yang diolah mengembang merata, malah ada yang tidak bisa kembang sama sekali, 5) aroma kerupuk kulit yang dihasilkan setelah digigit amis bau kulit, dan 6) warna kulit lebih gelap dari bahan baku kulit mentah.

Produsen kerupuk kulit secara umum, sangat terbatas produksi kerupuk kulitnya karena mengandalkan bahan baku dari kulit mentah semata yang didapatkan sekitar dua lembar kulit sapi setiap minggunya. Asumsinya bahwa kerupuk kulit yang bagus hanya dihasilkan dari kulit mentah sehingga ini akan menghambat perluasan usaha karena sulitnya mendapatkan kulit mentah secara kontiniu dalam jumlah banyak.

Permasalahan prioritas mitra adalah: 1) pengawetan yang masih mengalami kendala, 2) penerimaan konsumen yang masih rendah dari krupuk kulit dari kulit awetan sehingga produksi terbatas, 3) manajemen produksi dan keuangan yang masih sederhana atau kekeluargaan, 4) kemasan yang masih sederhana dan belum ada labeling, dan 5) pemasaran kerupuk kulit masih turun-temurun masih terbatas sekitar Padang. Tujuan dari kegiatan ini adalah peningkatan kualitas, kuantitas dan manajemen krupuk kulit Mitra.

METODE

Permasalahan yang dihadapi dipecahkan dengan cara dan pendekatan sebagai berikut:

Aspek manajemen :

- Manajemen bahan baku, produksi krupuk kulit yang tepat.
- Manajemen pemasaran krupuk kulit dapat ditindak lanjuti melalui *e-commerce*.

Aspek produksi :

- Produksi kulit awetan.
- Produksi krupuk latua dan krupuk kulit krispi.

Aspek pemasaran :

- Pemasaran dengan cakupan lebih luas menggunakan medsos atau *e-commerce*.

Metode pelaksanaan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program ilmu pengetahuan dengan menggunakan metode sosialisasi, pelatihan dan konsultasi dengan metode yang digunakan sebagai berikut:

1. Metode penyuluhan/penyadaran yaitu memberikan penyuluhan pentingnya menyetok bahan baku dalam bentuk pengawetan kulit menggunakan metode penggaraman kering supaya tahan lama dan tidak mudah rusak, kemudian pentingnya mengolah kulit awetan dengan teknik yang tepat supaya kualitas dapat dipertahankan lebih baik. Selain itu penting untuk mengemas produk dan labeling yang tepat.
2. Metode pendampingan, selama proses kegiatan dilakukan pendampingan Mitra mulai dari pembuatan proses pengawetan, pengolahan kulit awetan sampai mengemasnya menjadi produk yang menarik dan lebih penting lagi adalah penjualan secara *on-line*.
3. Metode pelatihan manajemen usaha termasuk juga pemasaran melalui internet (*e-commerce*).

Prosedur kerja untuk mendukung pelaksanaan kegiatan terdiri dari kegiatan utama yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Mitra mempunyai partisipasi mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra adalah : 1) Mitra menggunakan kulit awetan sebagai alternatif bahan baku. 2) Mitra mengawetkan kulit mentah sebagai cadangan bahan baku dengan teknik yang benar dan metode yang tepat. Umur simpan kulit dapat diperpanjang dengan modifikasi pengawetan seperti kulit awetan garam yang sudah berumur satu minggu kemudian dibersihkan dari garamnya dan dijemur sampai kering sekitar 3 hari, kulit kering memiliki masa simpan jauh lebih lama dan kulit tidak rusak seperti warna hijau disebut dengan metode pengawetan garam kering. 3) Pengolahan kulit awetan yang tepat

sehingga menghasilkan kerupuk kulit dengan mutu lebih baik dan dapat memperbaiki kerupuk kulit yang dihasilkan dari aroma, rasa, tekstur dan warna. 4) Manajemen usaha dengan pembukuan yang jelas. 4) Mitra menggunakan kemasan yang tepat dan *labeling* yang menarik dan 5) Pemasaran *on line/e-commer*.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari masing-masing solusi adalah: 1) Metode pengawetan garam kering, 2) Pengurusan P-IRT, 3) Metode pengolahan kulit awetan sehingga meningkatkan jumlah produksi, 4) *Smart packaging*, dan 5) *Labeling* dan *e-commerce*.

Analisis Situasi

Pelaksanaan didahului dengan sosialisasi dengan mitra dan diajukan beberapa pertanyaan untuk memperkuat penyelesaian masalah mitra. Beberapa pertanyaan dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Daftar Pertanyaan Terhadap Mitra

No	Pertanyaan	Keterangan
1	Nama pemilik	Asni Wati, Jumadi (latua)
2	Alamat	Jl. Pintu angin No. 38, Kel. Kampung Baru, Kec. Lubuk Begalung
3	Umur	55, 25 tahun
4	Apa merek dagang krupuk kulit	Arsyila
5	Kapan mulai usaha krupuk kulit	1986
6	Kapan memulai usaha pengawetan kulit garam kering	2014
7	Sejak kapan menggunakan kulit awetan sebagai bahan baku kerupuk kulit	2017
8	Apa saja suka duka dalam menjalankan usaha krupuk kulit	Kulit dari sapi betina tua akan menghasilkan krupuk kualitas rendah
9	Harga kulit mentah dari RPH (sekarang)/kg	Rp 22.000,-/kg kulit sapi, kulit kerbau Rp 26.000/kg, berat 25-40kg/lembar
10	Apakah harus membayar panjar untuk mendapatkan kulit di RPH?	Ya
11	Harga kulit mentah lebaran haji/kg	Rp 6.000-7.000,-
12	Berapa jumlah kulit mentah yang didapatkan lebaran haji	Th 2017 : ±60-65 ton Th 2018 : ±60 ton
13	Dari daerah mana saja sumber kulit mentah untuk kulit awetan didapatkan waktu lebaran haji	Padang, Payakumbuh, Alahan Panjang, Pesisir Selatan, Surian
14	Bagaimana sistem kolektif/pengumpulan kulit mentah lebaran haji	Langsung diantarkan ke Lubeg karena sudah tahu
15	Apa kesulitan dalam mengumpulkan kulit mentah	Stok kulit mentah RPH menurun karena sedikit pemotongan ternak sapi
16	Bagaimana kehalalannya (penyembelihan hewan)	Halal
17	Apakah selain lebaran haji ada mendapatkan kulit mentah untuk diawetkan	Tidak
18	Berapa lama kulit dari lebaran haji habis stoknya	Sekitar 1 tahun
19	Berapa lama tahan/umur simpan dari kulit awetan garam kering	Bisa sampai 1 tahun

20	Pernahkah mengawetkan kulit dengan garam basah	Pernah
21	Apa kendalanya menggunakan kulit awetan garam basah	Umur simpan pendek
22	Alasan menggunakan kulit awetan sebagai bahan baku kerupuk kulit	Untuk ketersediaan bahan baku dan produksi berkelanjutan
23	Kekurangan / kesulitan pengolahan kulit awetan sebagai bahan baku kerupuk kulit	Buang bulu butuh waktu lebih lama, 4-5lembar bisa sampai sore
24	Nilai tambah menggunakan kulit awetan garam adalah	Ada stok bahan baku
25	Berapa jumlah penggunaan kulit awetan garam untuk krupuk kulit dalam 1kali produksi dan 1 bulan	4-5lembar kulit sapi/hari (120 lembar sebulan)
26	Berapa jumlah penjualan kerupuk kulit dari kulit awetan dalam bentuk <ul style="list-style-type: none"> • Kulit awetan • Kulit siap latua/kulit setelah dijemur • Kulit latua 	- 20 kg 10 kg
27	Kenapa tidak menjual kerupuk kulit krispi	Belum memiliki PIRT
28	Kamana saja penjualan krupuk latua	Eceran dan grosir
29	Siapa saja pembeli kerupuk kulit awetan garam	Produsen krupuk kulit lain
30	Siapa saja pembeli kulit awetan garam	Dijadikan kulit samak untuk bahan baku sepatu
31	% penjualan kulit awetan untuk krupuk kulit, dan kulit samak	Bulan okt 2018, 25% sudah digunakan untuk kulit samak
32	Kemana saja penjualan kulit awetan	Sumatera Barat
33	Berapa harga jual <ul style="list-style-type: none"> • 1 lembar kulit awetan untuk kulit samak • Kulit akan dilatua/kulit setelah dijemur (dari kulit awetan) • Kulit latua 	Rp15-17 ribu/feet Rp 70.000/kg Rp 130.000– 60.000,-/kg
34	Berapa lama tahan kulit latua	Sekitar 6 bulan
35	Jumlah yang didapatkan dalam 1 bulan dari RPH	2-3 lembar kulit mentah tp sekarang 1-2 lembar
36	Jumlah yang didapatkan dalam 1minggu dari RPH	14-21 lembar
37	Jumlah produksi normal dalam 1 bulan <ul style="list-style-type: none"> • Berapa kali mengolah kulit • Berapa kg/lembar • Berapa jumlah kulit awetan yang digunakan • Berapa jumlah kulit segar yang digunakan 	Setiap hari 16 kg 4-5lembar kulit awetan 2-3 lembar biasanya
38	Berat 1 lembar kulit sapi kisaran (kg)	25 kg sapi jantan, 40kg betina
39	Berapa orang pekerja	6 orang
40	Kenapa kulit awetan tidak diolah sendiri semuanya untuk kerupuk kulit	Terlalu banyak
41	Bagaimana permintaan kulit awetan	Tetap ada
42	Adakah produsen kerupuk kulit lain yang menjadikan kulit awetan sebagai bahan bakunya	Ya

43	Bagaimana dengan persaingan pasar sekarang	Kulit dari Palembang harga bahan mentah kulit segar lebih murah Rp 16.000/kg, Rp 85.000/kg setelah dijemur dan Rp 130.000/kg sudah dilatua
44	Bagaimana pendapat Bpk tentang kulit mentah merupakan bahan baku yang paling baik untuk kerupuk kulit	Lebih baik kulit segar
45	Kenapa kerupuk kulit latua lebih cerah warnanya	Karena proses buang bulu setelah direbus, diraut (lama)

Berdasarkan hasil sosialisasi dengan mitra, masalah terbaru mitra yaitu terkendala dalam masalah proses buang bulu untuk kulit awetan garam yang digunakan sebagai bahan baku. Proses buang bulu membutuhkan waktu yang lebih lama yaitu semalam atau sekitar 12 jam perendaman, dan proses pencucian, perebusan, buang bulu membutuhkan waktu dari pagi sampai sore jam 15.00 atau 16.30 tergantung jenis kulit. Jadi sampai proses buang bulu dan pemotongan membutuhkan waktu sekitar 24 jam untuk empat sampai lima lembar kulit sapi awetan garam kering, namun proses buang bulunya sangat rumit dengan cara meraut bagian demi bagian kulit sedangkan dari kulit mentah membutuhkan waktu lebih pendek karena kulit mentah langsung dicuci, direbus dengan cara dicelup-celupkan saja, buang bulu dan pemotongan total waktunya sekitar 2-3 jam.

Masalah berikutnya adalah proses penjemuran yang sangat tergantung pada cuaca. Jika hari hujan sulit untuk menjemur kulit padahal produsen belum memiliki alternatif untuk penjemuran kulit. Biasanya kulit yang sudah dipotong-potong harus langsung di jemur tapi kalau hujan biasanya air perendaman diganti dan dilanjutkan merendamnya. Kulit yang sudah dijemur tetapi tidak mendapatkan sinar matahari yang cukup (belum setengah kering) akan menghasilkan kulit dengan rasa mulai berubah apalagi besoknya hari hujan seharian pula, maka akan menyebabkan kulit berasa pahit.

Permasalahan pemasaran yang masih berupa bahan setengah jadi berupa kulit yang belum digoreng dan kulit yang latua (digoreng dengan minyak tidak terlalu panas). Hal ini disebabkan karena Mitra belum memiliki izin PIRT. Jika sudah memiliki izin maka produsen cukup menampilkan di labeling nomor PIRT.

Pengurusan P-IRT

Proses pengurusan izin PIRT sepenuhnya dipermudah oleh pengurusan PIRT secara kolektif oleh LPPM Unand. Adapun urutan kepengurusan izin adalah: 1) penyuluhan yang diadakan Dinas Kesehatan, dalam hal ini diwakili oleh ketua pengabdian selama 2 hari, 2) menyiapkan berkas untuk pengurusan izin berupa fotocopi KTP dan surat keterangan sehat dari kesehatan, berkas diproses dan ditindaklanjuti oleh Dinas Kesehatan, 3) Dua orang utusan Dinas Kesehatan langsung mensurvei ke lokasi mitra, yang saat itu seminggu setelah lebaran haji, jadi kulit dalam jumlah yang sangat banyak dan kurang tertata dengan rapi. Beberapa pertanyaan dasar diajukan kepada mitra yaitu tentang jenis garam yang digunakan apakah beryodium, bahan baku kulit yang digunakan untuk pembuatan kerupuk kulit, lokasi penjemuran. Penjemuran kulit mitra sudah memenuhi standar yaitu tidak diatas tanah melainkan lebih dari 0,5 meter dan 4) Sertifikat penyuluhan dan izin PIRT yang kolektif diterima LPPM Unand dari Dinas Kesehatan yaitu sertifikat P-IRT No. 2011371010173-23 dengan merek dagang Kerupuk Kulit Arsyila.

Pengurusan Halal

Sumatera Barat sebagian besar muslim belum memiliki kepedulian tentang halal sehingga belumpunya logo halal. Produk yang sudah memiliki label halal artinya proses dari hulu sampai hilir sudah terjaga kehalalannya. Secara umum produsen yang sudah berfikiran maju sudah melihat peluang ini terlebih dahulu sehingga mudah menjadi terkenal. Halal berlaku 2 tahun, diputuskan komisi fatwa kemudian harus diperpanjang lagi.

Pengurusan halal, yang dibutuhkan adalah fotocopi KTP pengusul, kemudian mengisi borang dan SJH (Sistem Jaminan Halal) yang meliputi 11 item. Kepengurusan halal kerupuk kulit sangat terkendala dari bahan mentah kulit sendiri yang di sembelih di RPH Bandar Buat yang belum mengantongi sertifikat halal MUI. Sedangkan bahan baku kulit awetan garam yang di stok di gudang didapatkan dari penyembelihan lebaran haji yang *nota bene* dari mesjid dan mushala yang harusnya sudah jelas halalnya. Sosialisasi halal yang diadakan LPPM Unand mengundang ketua dan bendahara BPPOM MUI sekaligus dosen Unand juga memutuskan kerupuk kulit dari RPH yang belum ada halalnya belum bisa dilanjutkan untuk mengurus halal. Padahal syarat utama untuk kepengurusan halal adalah sudah memiliki izin P-IRT sudah dimiliki.

Sosialisasi *Smart Packaging*

Mitra kerupuk kulit yang sudah memiliki izin P-IRT sangat penting untuk memperluas pemasarannya. Pemasaran saat ini masih konsumen yang datang ke tempat mitra, atau berdasarkan langganan dan kenalan saja. Mitra berkeinginan untuk memperluas pemasarannya dengan merek dan tampilan baru. Nomor izin P-IRT akan ditampilkan pada *labeling* sehingga peluang pemsaran kerupuk kulit ke supermarket, swalayan dan toko oleh-oleh akan lebih besar.

Kemasan kerupuk kulit latua yang berukuran 250 gram atau $\frac{1}{4}$ kg pun perlu dikurangi dalam bentuk ukuran lebih kecil, dan persiapan menyambut pembelian untuk ekspor pun juga dipersiapkan. Kemasan yang diperkenalkan kepada mitra adalah kemasan plastik *standing Poch* atau seperti plastik minyak goreng yang dapat berdiri perkemasan dengan ukuran isi 100 gram. Harga 250 gram kulit latua Rp 40.000,- bagi konsumen untuk mengeluarkan belanja kerupuk kulit saja sebanyak itu untuk kelengkapan dapur, tentu agak mahal, jadi jika kemasan 100 gram maka harga bisa sekitar Rp 16.000,- saja. Selain itu plastik standing memiliki seal bagian atasnya sehingga jika penggorengan terpakai hanya sedikit maka sisanya dapat di *seal* langsung dan disimpan, jadi lebih praktis. Sosialisasi dan pelatihan *smart packaging* dapat dilihat pada Gambar 2.



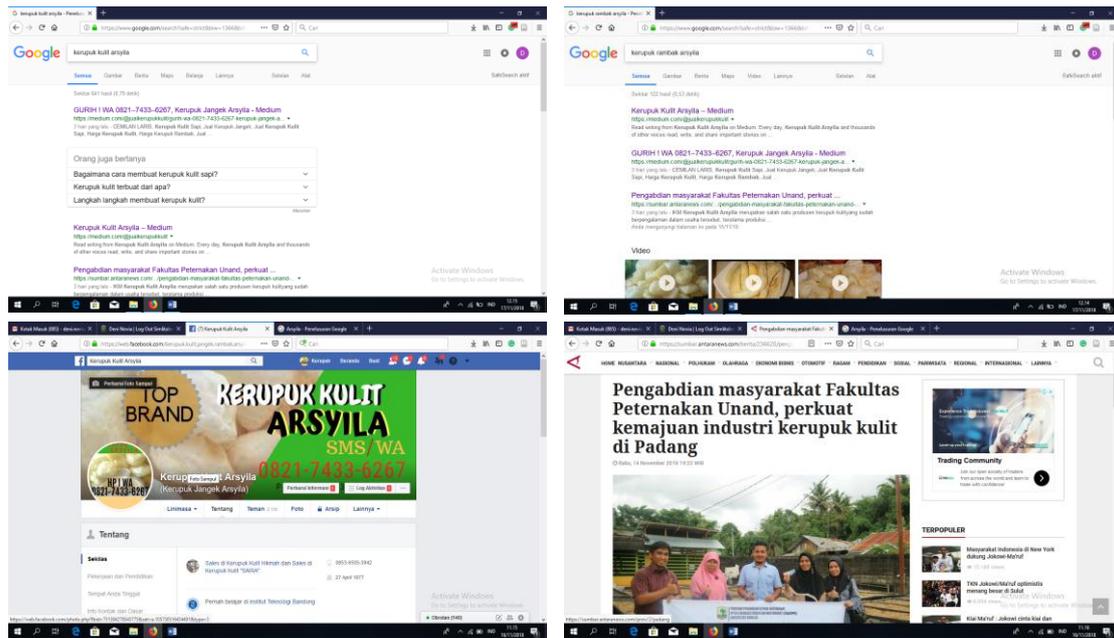
Gambar 2. Sosialisasi dan pelatihan smart packaging kerupuk kulit Arsyila

Kemasan yang lebih *slim* dan tahan lama penyimpanannya salah satunya adalah kemasan vakum. Kemasan vakum membutuhkan plastik dan alat vacum yang telah disosialisasikan pada mitra. Kerupuk kulit latua dengan ciri baru mulai mengembang ketika di vakum sehingga dapat dipertahankan bentuk krupuknya atau tidak hancur. Proses penghilangan udara dalam kemasan akan mempres kerupuk. Kerupuk yang renyah akan menyebabkan krupuk menjadi hancur. Jenis kemasan yang digunakan dapat menampung kapasitas 250 gram satu plastik. Kota Padang tempat pemasaran plastik dan alat vakum didapatkan dari ACE yang berada di antara Padang *Eye Center* dan Toko Buku Gramedia. Pembelian dapat juga dalam bentuk *on-line* dengan pilihan yang lebih bervariasi.

E-Commerce

Beberapa supermarket besar di beberapa kota besar di Indonesia sudah banyak yang tutup disebabkan oleh pemasaran produk jaman sekarang sudah banyak secara *on-line*. Tim Pengabdian sudah melihat potensi tersebut dan membuka peluang untuk pemasaran Mitra dilakukan secara *on-line* juga. Salah satu upaya adalah memanfaatkan media sosial (medsos) berupa FB, medium, IG dan WA. Selain itu juga telah di onlinekan juga profil kerupuk kulit Arsyila melalui tulisan di koran *on-line* Antara tanggal 14 November 2018. Jika diketik dipencarian google “kerupuk kulit Arsyila” ataupun “kerupuk rambak Arsyila”, maka akan keluar di halaman pertama pencaharian bagian atas (Gambar 3).

Tim Pengabdian sudah membuat IG dan FB kerupuk kulit Arsyila lengkap dengan No.kontak Mitra dan No.izin P-IRT. FB kerupuk kulit Arsyila sudah memiliki pertemanan 2116 orang, belum grup lainnya juga akan menyusul seperti terlihat pada Gambar 3. Proses *e-commerce* ini masih berlanjut untuk optimasi rencana pembuatan Youtube. Diharapkan dengan semakin dikenal dalam dunia maya, banyak pesanan berdatangan terutama dari dalam bahkan luar negeri.



Gambar 3. E-Commerce Kerupuk Kulit Arsyila

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan pada IKM pengumpul dan pembuat kerupuk kulit di Kota Padang dapat disimpulkan bahwa permasalahan utama pengumpul kulit adalah proses pengawetan dengan masa simpan yang lama diatasi dengan menggunakan pengawetan garam kering. Permasalahan pembuat krupuk kulit adalah 1) ketersediaan bahan baku yang tidak konsisten dan kurang memadai, dapat diatasi dengan menggunakan kulit awetan garam kering, 2) belum memiliki PIRT sehingga pemasarannya ruang lingkup kenalan dan langganan saja diatasi dengan pengurusan izin P-IRT dengan No.2011371010173-23, 3) *smart packaging* diatasi dengan kemasan *standing pouch* 100 gram dan kemasan vacum 250 gram, 4) perluasan pemasaran diatasi dengan pemasaran *online* memanfaatkan iklan google medium, medsos: FB, IG dan WA. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan disarankan pemilik dapat mengasah kemampuan secara optimal dalam pemanfaatan *medsos* untuk pemasaran secara *online*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dan penghargaan kepada LPPM Unand sebagai penyandang dana kegiatan ini berdasarkan kontrak No. 7/UN.16.17/XIII.PM.IbDM/LPPM/2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Canda, A., A. Zengin, S. Mente, Colak, G. Zengin, and E. Kilic. 2014. Eco-Friendly soaking process using tannic acid as an alternative bactericide. *Archives of Environmental Protection*. 40(1): 3 – 12. DOI: 10.2478/aep-2014-0003
- JiachengWu, LiZhao, XiongLiu, WuyongChen, and HaibinGu. 2017. Review: Recent progress in cleaner preservation of hides and skins. *Journal of Cleaner Production*. 148:158-173. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.01.113>
- Kanagaraj, J., T. P. Sastry, and C. Rose. 2005. Effective preservation of raw goat skins for the reduction of total dissolved solids. *Journal of Cleaner Production*. 13(9): 959-964. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2004.05.001>.