Pengolahan Kedelai Menjadi Kerupuk: Langkah Nyata Meningkatkan Ekonomi Masyarakat

Anita Andriani, Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang

Iftitaahul Mufarrihah, Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang

Indana Lazulfa, Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang

Reza Augusta Jannatul F, Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang

Sri Widoyoningrum, Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang

Abstract:

Soybean processing into crackers presents an effective solution for increasing the added value of agricultural products in Sumber Teguh Village, Kudu Subdistrict, Jombang Regency, which is known for its abundant soybean harvests. Despite its abundance, soybeans are often sold at low prices due to the lack of value-added processing. Through training on processing soybeans into crackers, the community is equipped with skills to turn soybeans into higher-value products that are ready for marketing. This program not only provides knowledge on the production process but also includes digital marketing strategies to help expand the product's market reach. The results of this community service project indicate a significant improvement in participants' skills and knowledge on producing soybean crackers that can be marketed effectively. Moreover, this program creates new business opportunities, leading to increased income and improved economic welfare for the local community. Thus, soybean processing into crackers represents a concrete step toward economic empowerment based on local potential.

Keywords: Soybean Processing, Soybean Crackers, Community Empowerment, Local Economy, Digital Marketing.

Abstrak:

Pengolahan kedelai menjadi kerupuk merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian di Desa Sumber Teguh, Kecamatan Kudu, Kabupaten Jombang, yang dikenal dengan surplus kedelai. Meskipun kedelai merupakan komoditas yang melimpah, petani sering kali menjualnya dengan harga rendah karena kurangnya pengolahan yang meningkatkan nilai ekonomisnya. Melalui pelatihan pengolahan kedelai menjadi kerupuk, masyarakat diberikan keterampilan untuk mengolah kedelai menjadi produk yang lebih bernilai dan siap dipasarkan. Program ini tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai proses produksi, tetapi juga mencakup strategi pemasaran berbasis digital yang dapat membantu memperluas pasar produk lokal. Hasil pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam mengolah kedelai menjadi kerupuk yang dapat dipasarkan secara efektif. Selain itu, program ini juga menciptakan peluang usaha baru yang berdampak pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Dengan demikian, pengolahan kedelai menjadi kerupuk menjadi langkah nyata dalam pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Pengolahan Kedelai, Kerupuk Kedelai, Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Lokal, Pemasaran Digital.

Email: anitaandriani@unhasy.ac.id

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris dengan produksi kedelai yang cukup melimpah, namun pengelolaannya sering kali belum optimal. Sebagai sumber protein nabati yang murah dan bergizi tinggi, kedelai memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk

bernilai tambah (Prasetya & Yuliawati, 2020). Produktivitas kedelai nasional saat ini rata-rata 1,23 ton/ha, jauh di bawah potensinya yang dapat mencapai 2,7 ton/ha dengan varietas unggul dan pengelolaan yang tepat (jatim.bsip.pertanian.go.id, Juli 2024).

Desa Sumber Teguh, Jombang, merupakan salah satu wilayah penghasil kedelai dengan hasil panen melimpah. Namun, mayoritas hasil panen hanya dijual sebagai bahan mentah dengan harga yang rendah, sehingga tidak memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan petani. Untuk mengatasi masalah tersebut, inisiatif pengolahan kedelai menjadi kerupuk muncul sebagai salah satu solusi strategis (Nisa *et al.*, 2022). Proses pengolahan ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah hasil tani, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang melibatkan masyarakat, khususnya kelompok perempuan yang banyak terlibat dalam sektor UMKM (Mutmainah, 2020).

Secara lebih luas, diversifikasi produk berbasis kedelai menjadi solusi penting untuk memperkuat ketahanan pangan nasional (Pramono, 2021). Kerupuk kedelai, sebagai salah satu produk inovatif, memiliki keunggulan dalam hal bahan baku yang mudah didapat, proses pengolahan sederhana, serta rasa yang khas (Zikwan & Susanti, 2020). Produk olahan dari kacang kedelai khususnya kerupuk dapat menjadi alternatif pangan dengan biaya rendah yang berpotensi besar dipasarkan secara lokal maupun internasional (Aurellia *et al.*, 2024). Tantangan dalam pengembangan inovasi produk olahan kedelai tersebut salah satunya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam teknik pengolahan, akses pemasaran, dan modal (Husein *et al.*, 2022).

Dalam banyak kasus, perempuan merupakan kelompok yang terlibat aktif dalam sektor UMKM (Widiarty, 2024). Dengan pelatihan, mereka tidak hanya memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan kedelai, tetapi juga belajar tentang pemasaran produk, yang memperluas peluang mereka untuk berwirausaha (Hastuti *et al.*, 2022). Sebuah studi oleh Marthalina (2018) menunjukkan bahwa pemberdayaan perempuan melalui pelatihan wirausaha dapat meningkatkan peran serta perempuan dalam perekonomian keluarga dan desa, yang membawa perubahan signifikan dalam kesejahteraan komunitas.

Oleh karena itu, tujuan pengabdian masyarakat ini untuk melakukan pelatihan pembuatan produk secara teknis dan strategi pemasaran berbasis teknologi digital. Selain itu, pelatihan pengolahan kedelai menjadi kerupuk di Desa Sumber Teguh diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang secara sistematis dengan tahapan awal adalah observasi dan identifikasi masalah. Pada tahap ini tim pengabdian melakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat. Hasil survei menunjukkan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kedelai, serta keterbatasan akses terhadap teknologi pengemasan dan pemasaran.

Tahap selanjutnya adalah pelatihan produksi kerupuk kedelai. Tahap ini dimulai dengan sesi memberikan pemahaman dasar mengenai manfaat kedelai sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Setelah memahami konsep dasar, peserta kemudian dibimbing secara langsung dalam proses produksi kerupuk kedelai, yang meliputi tahap-tahap seperti pencucian kedelai, pembuatan adonan, pengukusan, pemotongan, dan penjemuran. Dalam sesi pelatihan ini, peserta diberikan bimbingan mengenai teknik-teknik pengolahan yang efisien dan sederhana, yang dapat diterapkan dalam produksi rumahan atau skala kecil. Pelatihan ini bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja yang mahal, sambil meningkatkan kapasitas produksi masyarakat dengan menggunakan alat-alat sederhana dan bahan yang mudah ditemukan di sekitar mereka.

Setelah peserta memahami proses produksi, langkah selanjutnya adalah pelatihan pemasaran. Pada tahap ini, masyarakat diajarkan tentang cara memasarkan produk mereka dengan memanfaatkan teknologi digital, khususnya media sosial dan platform *e-commerce*. Mereka dilatih untuk menggunakan aplikasi seperti *WhatsApp* dan *Shopee* untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu, peserta diberi pemahaman tentang pentingnya pengemasan produk yang menarik dan sesuai dengan standar pasar agar dapat bersaing dengan produk lain yang serupa. Dengan pemasaran digital, produk kerupuk kedelai tidak hanya terbatas pada pasar lokal tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan secara nasional, yang memungkinkan peningkatan penjualan dan memperluas peluang pasar secara signifikan.

Efektivitas pelatihan dievaluasi menggunakan survei kepuasan peserta dan analisis pertumbuhan usaha (Harnilawati *et al.*, 2024). Rencana tindak lanjut mencakup pendampingan berkelanjutan untuk pemasaran skala lebih luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Kerupuk

Proses pembuatan kerupuk kedelai melibatkan beberapa langkah, langkah pertama yaitu mencuci 1 kg kedelai hingga bersih. Sebagaimana gambar 1 kedelai

dicuci sampai bersih.

Gambar 1. Kedelai yang sudah dicuci

Langkah selanjutnya, pada gambar 2 tepung yang sudah dicuci bersih ditambahkan tepung terigu 3kg, kedelai dan tepung tapioca 1kg, lalu mencampurnya menjadi satu. Tambahkan air secukupnya dan diaduk perlahan sampai menjadi adonan yang kental.

Gambar 2. Proses pencampuran tepung

Sebagaimana gambar 3, ditambahkan bawang putih 200 gram, 1 buah terasi yang dipotong menjadi 2, 1 bungkus bumbu penyedap dan garam secukupnya lalu blender bumbu sampai halus. Campurkan bumbu halus beserta adonan menjadi satu dan diaduk perlahan sampai rata.

Gambar 3. Bawang putih & terasi

Pada gambar 4, setelah dicampurkan bumbu halus beserta adonan menjadi satu dan diaduk perlahan sampai rata, proses selanjutnya adonan selesai, adonan dimasukkan ke dalam plastik dengan menggunakan corong dari botol bekas untuk direbus ke dalam panci besar.

Gambar 4. Adonan yang telah dimasukkan kedalam plastik

Setelah semua adonan dimasukkan ke dalam plastik sebagaimana gambar 5, langkah berikutnya adalah memasukkan adonan yang sudah dibungkus plastik tersebut ke dalam panci besar untuk dikukus kurang lebih 1-2 jam sampai matang. Proses pengukusan menggunakan kayu bakar agar warna adonan menjadi lebih sempurna.

Gambar 5. Adonan berbungkus plastik dimasukkan ke dalam panci

Setelah adonan dirasa sudah matang, angkat dan biarkan sampai dingin, kupas plastik pada adonan dan taruh diatas nampan yang terbuat dari bambu.

Gambar 6. Proses penirisan adonan yang sudah matang

Proses selanjutnya adalah mengiris adonan setipis mungkin menjadi lembaran kerupuk kedelai. Proses ini memakan waktu paling lama karena membutuhkan ketelitian dan juga kesabaran. Lembaran kerupuk kedelai yang sudah diiris tipis tersebut kemudian diletakkan kembali di atas nampan yang berbahan bambu. Lihat gambar 7.

Gambar 7. Proses mengiris adonan menjadi lembaran kerupuk kedelai

Setelah semua lembaran kerupuk kedelai telah ditaruh di atas nampan bambu, maka selanjutnya lembaran kerupuk kedelai dijemur. Proses penjemuran kerupuk kedelai kurang lebih berlangsung selama 1 hari jika cuaca panas. Lihat gambar 8.

Gambar 8. Proses penjemuran kerupuk kedelai

Setelah kerupuk kering, langkah selanjutnya adalah mengemas kerupuk agar siap diedarkan. Ada dua jenis kemasan kerupuk kedelai yang dijual, yakni kemasan kerupuk kedelai mentah dan kerupuk kedelai matang. Lihat gambar 9.

Gambar 9. Kemasan kerupuk kedelai mentah dan matang

Dampak Sosial dan Ekonomi

Pelatihan pengolahan kedelai menjadi kerupuk memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Desa Sumber Teguh. Melalui pelatihan ini, masyarakat ditunjukkan cara mengolah kedelai yang melimpah menjadi produk bernilai tambah, yaitu kerupuk kedelai. Sebagai contoh, dalam satu bulan, produksi 10 kg kerupuk kedelai dapat menghasilkan pendapatan tambahan sebesar Rp 1.922.000. Peningkatan pendapatan ini memberikan kontribusi langsung terhadap kesejahteraan ekonomi rumah tangga masyarakat setempat. Selain itu, diversifikasi produk berbasis kedelai memungkinkan masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal yang selama ini terabaikan. Produk olahan pangan berbasis bahan baku lokal seperti kedelai memiliki

daya tarik pasar yang besar dan potensial untuk dijadikan produk oleh – oleh, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan petani lokal (Retno *et al.*, 2020).

Pelatihan ini juga membawa dampak sosial yang positif, terutama dalam pemberdayaan perempuan di desa tersebut. Dalam banyak kasus, perempuan merupakan kelompok yang terlibat aktif dalam sektor UMKM (Widiarty, 2024). Dengan pelatihan ini, mereka tidak hanya memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan kedelai, tetapi juga belajar tentang pemasaran produk, yang memperluas peluang mereka untuk berwirausaha (Hastuti *et al.*, 2022). Keberhasilan program ini juga berdampak pada penciptaan lapangan kerja baru, yang melibatkan lebih banyak anggota keluarga dalam proses produksi dan distribusi. Dampak sosial lainnya adalah meningkatnya solidaritas dalam masyarakat, karena mereka bekerja bersama untuk memajukan usaha bersama. Sebuah studi oleh Marthalina (2018) menunjukkan bahwa pemberdayaan perempuan melalui pelatihan wirausaha dapat meningkatkan peran serta perempuan dalam perekonomian keluarga dan desa, yang membawa perubahan signifikan dalam kesejahteraan komunitas.

Analisis SWOT

Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan organisasi, memanfaatkan peluang, dan mengatasi kelemahannya (Istiqomah & Andriyanto, 2017). Analisis SWOT yang dilakukan menunjukkan beberapa kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam program pengolahan kedelai menjadi kerupuk, di antaranya: **(1) Kekuatan.** Ketersediaan bahan baku yang melimpah menjadi kekuatan utama dari usaha kerupuk kedelai. Petani di Desa Sumber Teguh memiliki akses mudah dan murah terhadap kedelai, yang menjadi bahan baku utama. Hal ini memberikan keunggulan kompetitif dalam biaya produksi. Selain itu, pengolahan kedelai menjadi kerupuk membutuhkan peralatan yang sederhana, sehingga memudahkan masyarakat untuk memulai usaha tanpa modal besar; **(2) Kelemahan.** Salah satu kelemahan yang ditemukan dalam pelaksanaan program ini adalah keterbatasan dalam pengolahan yang masih bergantung pada cuaca. Proses penjemuran kerupuk yang dilakukan secara manual mengharuskan cuaca panas dan cerah mempengaruhi waktu produksi. Selain itu, pengemasan produk yang masih tradisional dapat membatasi daya tarik pasar jika dibandingkan dengan produk sejenis yang memiliki kemasan lebih menarik; **(3) Peluang.** Peluang besar terletak pada potensi pasar yang luas, terutama dengan meningkatnya permintaan terhadap produk makanan ringan yang berbahan baku lokal. Selain itu, dengan kemajuan teknologi digital, pemasaran kerupuk kedelai dapat

dilakukan melalui platform *e-commerce*, seperti *Shopee* dan Tokopedia, yang membuka pasar lebih luas dan meningkatkan jangkauan produk ke luar daerah; **(4) Ancaman:** Persaingan dengan produk kerupuk berbahan dasar lain dan fluktuasi harga bahan baku menjadi ancaman yang harus dihadapi. Harga kedelai yang terkadang dipengaruhi oleh pasokan dan permintaan yang berubah-ubah berpengaruh terhadap harga jual kerupuk kedelai. Selain itu, keberadaan produk-produk kerupuk dengan bahan baku yang lebih murah atau lebih mudah diproduksi dapat menjadi tantangan bagi produk kerupuk kedelai yang harus bersaing di pasar yang sangat kompetitif

Dengan pemahaman terhadap analisis SWOT ini, masyarakat diharapkan dapat lebih siap menghadapi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada untuk mengembangkan usaha kerupuk kedelai ke tingkat yang lebih besar.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan kedelai menjadi kerupuk berhasil meningkatkan ekonomi lokal. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada masyarakat tetapi juga membuka peluang kerja baru. Untuk keberlanjutan program, disarankan pelatihan lanjutan tentang inovasi produk seperti pemberian varian rasa dan pengemasan produk yang lebih *update* sesuai pasar, serta memperluas jaringan pemasaran melalui platform digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurellia, S., Putri, N., & Achmad, Z. A. (2024). Enhancing Tourist Visits to Pantai Sembilan Through Effective Instagram Marketing Strategies. *MetaCommunication: Journal of Communication Studies*, 9(1), 154–172. <https://doi.org/10.20527/mc.v9i2.19812>
- Harnilawati, Insiyanda, D. R., Sopingi, I., Indriasari, E., Nubatonis, O. E., Schouten, F. S., Suryandari, M., Udil, P. A., Veronica, & Wangge, M. (2024). *Metodologi Penelitian*. Cendekia Publisher.
- Hastuti, Tamsir, I., Vindi, W. O., & Leni. (2022). Peningkatan Peran Perempuan Dalam Upaya Mendorong Kemandirian Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(1), 10–16. <https://doi.org/10.51214/japamul.v2i1.205>
- Husein, M. A., Wikartika, I., Hamizan, M. S., Wahyudi, W. P. R., & Tsaqif, L. M. (2022). Pendampingan Pemasaran Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kerupuk Kedelai “Cap Makmur” di Kelurahan Bendo Kota Blitar. *Karya Unggul: Jurnal*

- Istiqomah, & Andriyanto, I. (2017). Analisis SWOT Dalam Pengembangan Bisnis (Studi pada Sentra Jenang di Desa Wisata Kaliputu Kudus). *BISNIS : Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 5, 363–382. <https://doi.org/10.21043/bisnis.v5i2.3019>
- Jatim.bsip.pertanian.go.id. (2024). *Tingkatkan Kapasitas Petani untuk Pertahankan Prestasi JATIM Sebagai Pusat Tumbuh Kedelai Nasional*. <https://jatim.bsip.pertanian.go.id/berita>
- Marthalina. (2018). Pemberdayaan Perempuan dalam Mendukung Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*, 3(1 SE-Articles). <https://doi.org/10.33701/j-3p.v3i1.862>
- Mutmainah, N. (2020). Peran Perempuan dalam Pengembangan Ekonomi Melalui Kegiatan UMKM di Kabupaten Bantul. *WEDANA: Jurnal Kajian Pemerintahan, Politik Dan Birokrasi*, 6(1), 1–7. [https://doi.org/10.25299/wedana.2020.vol6\(1\).4190](https://doi.org/10.25299/wedana.2020.vol6(1).4190)
- Nisa, F. L., Hasanah, A. L., & Marseto, M. (2022). Rebranding Krupuk Kedelai Cap Makmur Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Sekaligus Perbaikan Gizi Masyarakat. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 47–58. https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/KARYA_JPM/article/view/79
- Pramono, S. A. (2021). Inovasi Potensi Pangan Kacang Kedelai: Dari Olahan Produk Hingga Pemasaran Online. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(3), 402–408. <https://doi.org/10.24002/jai.v1i3.3983>
- Prasetya, R. E., & Yuliatwati, Y. (2020). Strategi Pengembangan Kedelai di Rumah Kedelai Grobogan. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 4(1), 33–45. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v4i1.5353>
- Retno, R. S., Utami, S., & Yuhanna, W. L. (2020). Pemanfaatan Ampas Kedelai Menjadi Kerupuk Untuk Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi. *Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(3 SE-Articles), 298–304. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i3.7609>
- Widiarty, W. S. (2024). Peran Perempuan Terhadap UMKM Dalam Perspektif Hukum Ekonomi. *UNES Law Review*, 6(3), 8626–8632. <https://doi.org/10.31933/unesrev.v6i3.1752>
- Zikwan, M., & Susanti, D. (2020). Produksi Kerupuk Kedelai Dalam Perspektif Produksi Islami Pada CV Muzaffer Arjasa Situbondo. *Al-Idarah : Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1(1), 84–97. <https://doi.org/10.35316/idarah.2020.v1i1.84-97>