
**PRODUKSI KERUPUK MELARAT DI DESA GESIK:
PERKEMBANGAN DAN HAMBATAN**

Lutfiyanti¹, Siti Valentina Pertiwi²

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Syekh Nurjati Cirebon

²Fakultas Pendidikan dan Sains, Universitas Swadaya Gunung Jati Cirebon

e-mail: luluyanti120@gmail.com¹; valentinapertiwi89@gmail.com²

Accepted: 22/11/2024; **Published:** 25/11/2024

ABSTRAK

Kerupuk Melarat merupakan salah satu panganan khas Cirebon, Kerupuk melarat memiliki keunikan dalam rasa, bentuk bahkan proses pembuatannya. Program Kampung Produktif merupakan program yang membangun desa dengan memadukan kegiatan-kegiatan lainnya seperti kegiatan teknologi tepat guna, pelatihan tenaga kerja mandiri, perluasan kesempatan kerja melalui padat karya infrastruktur, serta pelatihan teknis managerial tenaga kerja yang semuanya disesuaikan dengan minat, bakat dan potensi wilayahnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perkembangan produksi kerupuk melarat di Desa Gesik, Kecamatan Tengahtani, Kabupaten Cirebon serta mengidentifikasi hambatan yang dihadapi oleh pengusaha dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi kerupuk melarat. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan observasi langsung dan wawancara mendalam bersama pengusaha, pekerja, konsumen dan Pemerintah Desa Gesik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Usaha kerupuk melarat yang dikelola oleh Haji Eli menunjukkan prospek yang menguntungkan dengan meningkatnya permintaan setiap bulan. Namun, usaha ini menghadapi berbagai tantangan, termasuk masalah cuaca yang mempengaruhi penjemuran kerupuk, kenaikan harga bahan baku, dan kekurangan tenaga kerja produktif. Selain itu, hambatan dalam distribusi juga mempengaruhi kemampuan pengusaha untuk memenuhi permintaan pasar yang besar. Meskipun demikian, potensi usaha ini tetap besar, terutama pada bulan Ramadhan, yang memperlihatkan lonjakan penjualan. Dengan mengatasi hambatan-hambatan yang ada, usaha kerupuk melarat berpotensi untuk terus berkembang dan memberikan dampak positif bagi perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat.

Kata Kunci: Produksi, Makanan Khas, Perkembangan, Hambatan.

ABSTRACT

Melarat Crackers are one of Cirebon's typical foods. Melarat crackers have unique taste, shape and even the manufacturing process. The Productive Village Program is a program that builds villages by combining other activities such as appropriate technology activities, independent workforce training, expanding job opportunities through labor-intensive infrastructure, and technical managerial training for workers, all of which are adjusted to the interests, talents and potential of the region. The purpose of this study was to analyze the development of melarat cracker production in Gesik Village, Tengahtani District, Cirebon Regency and to identify the obstacles faced by entrepreneurs in improving the quality and quantity of melarat cracker production. This research method uses a descriptive qualitative approach with direct observation and in-depth interviews with entrepreneurs, workers,

consumers and the Gesik Village Government. The results of the study showed that the melarat cracker business managed by Haji Eli showed profitable prospects with increasing demand every month. However, this business faces various challenges, including weather problems that affect the drying of crackers, rising raw material prices, and a shortage of productive workers. In addition, obstacles in distribution also affect the ability of entrepreneurs to meet large market demand. Nevertheless, the potential of this business remains large, especially during the month of Ramadan, which shows a spike in sales. By overcoming existing obstacles, the poor cracker business has the potential to continue to grow and provide a positive impact on the economy and welfare of the local community.

Keywords: *Production, Typical Food, Development, Obstacles.*

PENDAHULUAN

Kerupuk Melarat merupakan salah satu panganan khas Cirebon, Kerupuk melarat memiliki keunikan dalam rasa, bentuk bahkan proses pembuatannya. Kerupuk melarat, merupakan camilan berbeda dengan kerupuk yang biasa diolah menggunakan minyak goreng dalam wajan. Ini merupakan salah satu keunikan dari kerupuk melarat, unik dalam pembuatannya, dan proses memasaknya yang menggunakan pasir sebagai pengganti minyak goreng. Untuk nama kerupuk melarat sendiri, kali pertamanya karena sejumlah pelaku usaha merasa kesulitan mendapatkan minyak goreng yang harganya mahal. Hal ini, yang kemudian mendorong pelaku usaha, untuk membuat inovasi agar dapat membuka usaha bisnisnya dan dapat memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satu inovasi yang dilakukan, adalah dengan memasak kerupuk melarat menggunakan pasir atau disangrai.

Program Kampung Produktif merupakan program yang dirancang untuk mendorong kemajuan dan kesejahteraan masyarakat desa dengan menciptakan perluasan kesempatan kerja yang seluas-luasnya di pedesaan, sehingga secara kualitas dan kuantitasnya dapat terlihat manfaat dan dampaknya.

Program Kampung Produktif dapat diterapkan apabila adanya kemauan dan kemampuan dari masyarakat untuk memanfaatkan secara kreatif dan inovatif seluruh potensi di wilayahnya. Program Kampung Produktif merupakan program yang membangun desa dengan memadukan kegiatan-kegiatan lainnya seperti kegiatan teknologi tepat guna, pelatihan tenaga kerja mandiri (wirausaha), perluasan kesempatan kerja melalui padat karya infrastruktur, serta pelatihan teknis managerial tenaga kerja yang semuanya disesuaikan dengan minat, bakat dan potensi wilayahnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perkembangan produksi kerupuk melarat di Desa Gesik, Kecamatan Tengahtani, Kabupaten Cirebon serta mengidentifikasi hambatan yang dihadapi oleh pengusaha dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi kerupuk melarat

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan observasi langsung dan wawancara mendalam. Pendekatan ini digunakan untuk mendapatkan informasi secara rinci mengenai perkembangan dan hambatan yang dihadapi dalam proses produksi kerupuk melarat.

Subjek Penelitian

Subjek penelitian terdiri dari:

1. Pengusaha kerupuk melarat (pemiliki usaha, manajer atau pengelola) yakni Ibu Hj Eli Marliyah.

2. Pekerja yang terlibat dalam proses produksi, baik dalam tahap pengolahan bahan baku maupun proses pemasarannya.
3. Konsumen yang membeli kerupuk melarat
4. Pemerintah Desa atau Lembaga yang mungkin terlibat dalam pemberdayaan atau dukungan terhadap industri ini, dalam hal ini adalah Pemerintah Desa Gesik.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di tempat produksi Kerupuk Melarat Sumber Mares yang berada di Desa Gesik, Kecamatan Tengahtani, Kabupaten Cirebon. Lokasi ini dipilih karena di daerah tersebut terdapat banyak usaha kerupuk melarat yang cukup berkembang, namun juga menghadapi berbagai tantangan.

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi lapangan, peneliti melakukan pengamatan langsung terhadap proses produksi kerupuk melarat. Peneliti juga terlibat secara aktif dalam beberapa bagian dari produksi untuk memperoleh pemahaman yang lebih dalam.
2. Wawancara Mendalam, Wawancara dilakukan dengan pengusaha, pekerja, dan konsumen untuk menggali informasi lebih detail mengenai perkembangan produksi dan hambatan yang dihadapi. Wawancara ini bersifat terbuka untuk memperoleh informasi yang luas.
3. Dokumentasi, Pengambilan gambar atau video untuk mendokumentasikan tahapan proses produksi serta hambatan-hambatan yang ada dalam kegiatan produksi.
4. Studi Pustaka, Mempelajari literatur terkait dengan industri kerupuk melarat, tren pasar, dan faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha mikro dan kecil.

Teknik Analisis Data

1. Kategorisasi: Mengelompokkan data berdasarkan topik atau isu yang muncul dari observasi dan wawancara, seperti faktor-faktor yang mendorong perkembangan usaha atau hambatan yang ada.
2. Penafsiran: Menafsirkan data untuk memahami hubungan antara berbagai faktor yang mempengaruhi perkembangan produksi kerupuk melarat.
3. Triangulasi Data: Membandingkan data dari berbagai sumber (pengusaha, pekerja, konsumen, dan dokumentasi) untuk memastikan keakuratan dan kredibilitas temuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Perusahaan

Kerupuk melarat yang dibenderai dengan Sumber Mares yang di dirikan oleh Haji Eli Marliyah merupakan resep kerupuk yang di dapat Haji Eli dari keluarga suaminya dan sudah turun temurun sampai tiga generasi. Kerupuk melarat Sumber mares sendiri berlokasi di Desa Gesik blok Kaum Rt. 01/ Rw. 01 Kecamatan Tengah Tani, Cirebon, Jawa Barat. Haji Eli, sendiri baru menekuni usaha ini sejak menikah dengan suaminya. Beliau hanya menjual kerupuk mentah yang kemudian dijual ke pabrik.

Haji Eli memulai usaha kerupuk melarat pada 1976. Saat itu kerupuk melarat belum banyak disukai masyarakat Cirebon dan popularitasnya kalah jauh dibandingkan kerupuk udang atau kerupuk kakap yang rasanya enak dan gurih. Produksinya pun masih minim, hanya sekitar 50 kilogram tapioka setiap hari. Meski demikian Haji Eli punya tekad kuat untuk memasarkan kerupuk melarat, sehingga ia rela berjalan kaki menitipkan beberapa bungkus kerupuk kepada pemilik warung disekitar Cirebon.

Barulah tujuh tahun kemudian, sekitar 1983, usaha kerupuknya semakin berkembang. Tempat produksi yang semula hanya menempati bangunan seluas 4 x 5 meter sudah tidak

memadai lagi. Bahan baku kerupuk berupa tapioca yang semula hanya 50 kilogram setiap hari meningkat sepuluh kali lipat menjadi lima kuintal setiap hari.

Haji Eli tidak perlu susah-susah lagi menawarkan kerupuk melarat ke setiap warung. Pembeli datang sendiri ke pabriknya di Desa Gesik, Cirebon Jawa Barat, dengan menggunakan berbagai jenis kendaraan termasuk truk. Pengusaha lain disekitar Cirebon, kemudian ikut-ikutan memproduksi kerupuk melarat. Haji Eli, yang sempat dua kali menunaikan ibadah haji dari hasil menjual kerupuk, menyambutnya dengan senang hati, karena dengan demikian berarti kerupuk melarat semakin populer di kalangan masyarakat Cirebon

Gagasan berdirinya kegiatan Usaha

Usaha kerupuk melarat Sumber Mares merupakan usaha yang diturunkan dari generasi ke generasi, menurut Hj. Eli selaku pemilik usaha dan penerus mengatakan bahwasanya awal mula membangun usaha kerupuk melarat karena dulu masyarakat Cirebon dan sekitarnya memiliki kebiasaan makan nasi dengan krupuk. Pada saat itu krupuk yang ada di wilayah Cirebon dan sekitarnya hanya ada kerupuk udang, pada saat itu krupuk udang dibidang mahal untuk proses produksinya karena digoreng menggunakan minyak, sehingga timbulah ide membuat krupuk dengan pasir. Penggunaan pasir dimaksud juga untuk menekan biaya produksi menggantikan minyak, dan untuk saat ini masyarakat sudah mulai sadar akan kesehatan terutama tingginya kadar kolesterol, maka kerupuk ‘melarat’ hadir dengan jaminan bebas kolesterol karena digoreng dengan pasir.

Jenis kegiatan usaha

Jenis kegiatan usaha yang di kaji dalam proses pembuatan karya tulis adalah jenis usaha yang bergerak dibidang makanan, terkhusus panganan cemilan yaitu Kerupuk Melarat yang diproduksi secara sederhana dengan menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh dan proses pengolahan yang unik dengan menggunakan pasir sebagai media penggorengan menggantikan minyak goreng. Jenis kegiatan usaha kerupuk melarat ini berbasis Home Industri, dimana semua kegiatan usahanya dipusatkan dirumah. Dengan memanfaatkan dapur dan halaman belakang rumah, Hj. Eli selaku pemilik usaha berhasil menyulap rumahnya menjadi ladang bisnis.

Perkembangan Usaha

Usaha Kerupuk melarat yang dilakukan oleh Haji Eli bisa dikatakan memiliki prospek yang menguntungkan karna permintaan akan kerupuk dari produsen setiap bulannya selalu bertambah. Namun dalam perkembangannya usaha yang dilakukan oleh Haji Eli sempat mengalami kebangkrutan, Haji Ely bercerita, beliau pernah merugi besar karena kerupuk yang dibuatnya rusak akibat jamur, karena tidak bisa dijemur. Saat itu jumlahnya lumayan banyak, sampai 4 kuintal. Kerugian pun juga dialami penjual kerupuk matang. Bila musim hujan, kerupuknya kurang dijemur sehingga tidak bisa mengembang sempurna.

Produksi kerupuk ‘melarat’ diakui Haji Eli meningkat tajam memasuki bulan Ramadhan. Menurutnya, bulan Ramadhan memang bulan yang penuh berkah. Penjualan kerupuk selalu meningkat. Dalam sehari, Haji Eli biasanya bisa memproduksi 2,5 kuintal kerupuk mentah dibantu 9 orang karyawan.

Gambaran Ketenagakerjaan

Tenaga kerja dalam proses pengolahan produksi usaha kerupuk melarat sumber mares ini dengan memberdayakan masyarakat setempat. Dengan diberdayakannya masyarakat setempat dirasa mampu meningkatkan tingkat perekonomian dan kesejahteraan masarakat sekitarnya tanpa susah payah merekrut tenaga kerja dari luar, tenaga kerja di dominasi oleh Ibu ibu rumah tangga.

Gambaran Permodalan

Dalam hal permodalan dalam pembuatan kerupuk melarat pengusaha menggunakan prinsip efisiensi, dimana dalam proses pembuatannya menggunakan modal seefisien mungkin baik dari pembelian bahan baku, pemakaian alat, gaji karyawan. Selain itu penggunaan pasir juga bisa menekan harga jual, sehingga kerupuk melarat hanya dijual sekitar Rp 4.000 per kilogram atau jauh lebih rendah dibandingkan kerupuk udang yang harganya sekitar Rp 12.000 per kilogram mentah.

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan salah satu komponen penting dari biaya produksi. Pada proses pengolahan kerupuk melarat sumber mares biaya bahan baku yang diperlukan perhari terdiri dari

- Tepung tapioka 2,5 Kwintal
- Garam
- Pewarna Makanan
- Pasir khusus yang telah diproses

2. Biaya tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk, dalam pengolahan kerupuk melarat. Pengusaha memperkerjakan sembilan orang untuk membantu proses produksi, kegiatan dimulai dari jam 07.00 pagi sampai jam 14.30.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik (BOP) adalah biaya produksi yang tidak langsung terhadap produk, Untuk BOP dalam pengolahan kerupuk melarat tidak terlalu besar, karena pada dasarnya pengusaha menggunakan prinsip efisiensi dalam pengolahannya sendiri sehingga bisa menekan biaya semaksimal mungkin, sebagai contoh untuk biaya perbaikan mesin dirasa tidak perlu karena dalam pengolahannya masih bersifat tradisional artinya tidak menggunakan mesin berat.

Gambaran Proses Produksi

Kegiatan produksi kerupuk melarat sumber mares dilakukan melalui dua tahap, dimana tahap pertama yaitu mengolah bahan baku menjadi bahan setengah jadi yang dilakukan oleh Haji Eli, dan yang kedua adalah mengolah kerupuk setengah jadi menjadi kerupuk siap makan yang dilakukan oleh Akhmad Syaifullah saudara dari Haji Eli yang bertugas untuk menggoreng krupuk melarat setengah jadi menjadi krupuk melarat siap kemas dan siap jual. Secara keseluruhan proses pembuatannya sendiri digambarkan sebagai berikut:

1. Proses Pengulenan adonan

Dalam proses pembuatan adonan kerupuk melarat tidak memerlukan bahan baku yang bermacam macam, karna dalam proses pengulenan nya sendiri cukup menggunakan tepung tapioca, garam, pewarna makanan, dan air panas yang di ulen sehingga membentuk adonan sesuai dengan yang diinginkan. Pengolahan adonan krupuk melarat sumber mares yang dilakukan oleh Haji Eli setiap harinya mengolah sampai 250 kg tepung tapioka / perhari.

Dalam prosesnya yaitu tepung tapioca sebanyak 25 kg dimasukan kedalam wadah semacam papan, kemudain diberi garam sebanyak 0,5 kg dan pewarna makanan 50 ml, untuk pewarna ada tiga varian warna merah, kuning, dan putih. Semua bahan yang sudah tercampur dimasukan kedalam wadah tersebut kemudian di aduk hingga merata. Selagi diaduk, air yang mendidih juga dimasukan dalam adonan tersebut. Ulek adonan tersebut hinga menjadi kalis.

2. Proses Pencetakan

Setelah proses pengulenan adonan kerupuk selesai, proses selanjutnya adalah pencetakan. Proses pencetakan sendiri masih dilakukan secara sederhana, hanya dengan menggunakan alat yang terbuat dari besi yang ditempatkan pada sebilah papan kemudian diduduki yang terlihat

pada digambar. Dan dalam pencetakannya dibantu oleh tenaga manusia. Dalam proses pencetakan harus dilakukan secara cepat, karna kalau tidak adonan akan menjadi kenyal. Hasil cetakan adonan berbentuk lembaran, setiap lembaran ukuran krupuk setengah jadi harus sama dan dalam hal ini dibutuhkan ketangkasan dan ketelatenan pekerja agar hasil yang diperoleh maksimal dan sesuai dengan yang diharapkan

3. Proses pengukusan

Proses pengukusan dilakukan setelah proses pencetakan adonan selesai, pengukusan dilakukan secara manual tidak menggunakan mesin oven. Proses pengukusan dilakukan menggunakan tungku yang dibuat dari tanah liat dengan bahan bakar kayu, pengukusan dilakukan kurang lebih selama 2 Jam. Pengukusan dilakukan di tungku yg terbuat dari tanah, tungku tersebut sudah digunakan secara turun temurun tiga generasi dari dahulu, penggunaan tungku digunakan agar rasa dan kualitas krupuknya terjamin. Jika pengukusan tersebut tidak lebih dari 2 jam maka krupuk tidak matang, sehingga dalam proses selanjutnya tidak akan menghasilkan krupuk yang enak.

4. Proses pemindahan ke papan jemur

Setelah adonan selesai dikukus, proses selanjutnya adalah pemindahan adonan ke papan jemur, dilakukan dalam sebuah wadah yg sudah disediakan. Proses pemindahan ini harus dilakukan dengan hati-hati agar krupuk tidak rusak, karena bahan krupuk tersebut masih dalam keadaan basah, penyortiran kerupuk setengah jadi ke papan jemur harus dilakukan dengan benar baik dari warna dan ukuran kerupuk harus sama.

5. Proses penjemuran

Dalam penjemuran ini diperlukan panas dari sinar matahari yang cukup. Karena jika tidak mendapatkan sinar matahari yang cukup maka krupuk tidak kering dengan sempurna yang berakibat krupuk tersebut akan tidak mengembang dalam proses penggorengannya.

6. Proses pemotongan

Setelah dilakukan proses penjemuran, kemudian dilakukan pemotongan sesuai dengan ukuran yang sudah ditentukan, agar proses penggorengan dapat dilakukan dengan mudah.

7. Proses penggorengan

Setelah proses penjemuran dan pemotongan kerupuk sesuai dengan ukuran selesai, tahapan yang selanjutnya adalah proses penggorengan. Dalam penggorengan kerupuk melarat ada hal yang membedakan dengan kerupuk lainnya. Dimana dalam penggorengan ini kerupuk tidak digoreng menggunakan minyak, melainkan digoreng dengan menggunakan pasir.

Pasir yang digunakan bukanlah pasir sembarangan, melainkan pasir yang berasal dari pegunungan yang sudah melewati proses pengayakan. Selanjutnya pasir tersebut pun kembali diayak. Setelah bersih pasir dijemur agar dihasilkannya pasir bersih dan kering. Penggunaan pasir ini memang disengaja agar kerupuk terasa gurih, bisa tahan lama hingga dua minggu dan tidak layu dan melempem.

8. Proses Pengemasan

Setelah kerupuk selesai digoreng, tahapan yang terakhir adalah pengemasan krupuk, krupuk dikemas dengan menggunakan plastik ukuran 1 kg. Ada dua varian rasa kerupuk melarat yang dikemas, yang pertama kerupuk rasa manis dan gurih dan yang kedua rasa pedas. Yang tentunya memberikan kenikmatan tersendiri bagi para konsumen.

Gambaran kegiatan Distribusi dan Promosi

Distribusi kerupuk melarat Sumber Mares sudah mencapai Sidoarjo, Jawa Timur. Awal mula kerupuk ini hanya dikenal oleh masyarakat lokal daerah Cirebon itu sendiri, namun Pak Akhmad selaku distributor Kerupuk Melarat mempunyai keinginan bagaimana caranya agar panganan produksinya bisa dikenal secara Nasional Menurut Pak Akhmad Syaefullh saudara dari Haji Eli, Meskipun kerupuk ini dinamakan kerupuk “Melarat”, tapi jangan sampai produsennya juga ikut melarat. Setiap harinya Pak Akhmad sanggup meyuplai kerupuk siap jual ke produsen sampai 1.500 bungkus dengan harga Rp 5.000 perbungkus. Beliau juga

merasa bahwa “mempertahankan usaha saja tidak cukup. Butuh inovasi demi mendapatkan pelanggan baru sekaligus memluas pasar”. Dengan semangat itulah, beliau rajin memasarkan kerupuk ini. Kini kerupuk produksinya juga hadir dengan rasa baru, yaitu kerupuk ‘melarat’ bumbu pedas.

Niatnya memperluas pasar juga berbarengan dengan tingginya kesadaran masyarakat akan kesehatan. Masyarakat saat ini takut akan kolesterol, maka kerupuk ‘melarat’ hadir dengan jaminan bebas kolesterol karena digoreng dengan pasir. Untuk memperkuat pemasaran tak jarang pak Akhmad berkeliling dari toko ke toko. Permintaan kerupuk melarat sendiri setiap bulannya selalu mengalami peningkatan apalagi menghadapi musim libur, karna untuk musim libur biasanya masyarakat selalu mencari oleh-oleh khas daerah Cirebon.

Hambatan dalam kegiatan ekonomi

1. Hambatan kegiatan produksi

Dalam kegiatan pengolahan kerupuk melarat seringkali pengusaha menghadapi kendala baik dari bahan baku maupun proses produksinya. Dalam pengolahan produksi kerupuk melarat yang menjadi kendala adalah harga bahan baku tepung tapioka yang seringkali naik dan membuat bingung pengusaha karna naiknya harga barang akan berdampak pada proses produksi, apakah produksi akan dikurangi atau tidak. Selain naiknya harga bahan baku, yang menjadi kendala dalam proses produksi kerupuk melarat adalah cuaca. Memasuki musim penghujan seperti sekarang pengusaha harus memikirkan ulang jumlah kerupuk yang akan diproduksi karna jika proses produksi terus dilakukan sementara cuaca tidak mendukung akan berakibat pada saat proses penjemuran yang merupakan bagian dari proses produksi karena hasil tidak maksimal dan kerupuk tidak akan sesuai dengan harapan. Karna proses penjemuran sangat bergantung dengan cuaca dan proses pengeringan sendiri tidak menggunakan mesin oven. Sering pengusaha mengalami rugi karna kerupuk yang tidak dijemur berjamur dan tidak layak untuk diproses yang mengakibatkan kerugian.

2. Hambatan tenaga kerja

Untuk memenuhi permintaan konsumen yang sangat banyak dibutuhkan tenaga kerja yang banyak, namun dalam ketenagakerjaan terkendala dengan tidak adanya tenaga kerja muda produktif yang siap pakai. Karna dalam proses produksi kebanyakan adalah ibu-ibu rumah tangga, itu pun jika ibu-ibu tidak sibuk dengan urusan rumah tangga.

Banyaknya tenaga kerja muda yang mencari kerja di daerah perantauan terkadang membuat pengusaha bingung, karena pengusaha beranggapan bahwasannya kenapa harus mencari kerja di daerah yang jauh, sedangkan di tempat sendiri banyak UKM dan home industri yang membutuhkan tenaga kerja untuk kegiatan produksi yang tentunya juga dapat membantu perekonomian dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dan membuat UKM dan home industri yang lain lebih dikenal masyarakat luas dan membenarkan citra desa Gesik yang dikenal sebagai desa produktif di wilayah Cirebon.

3. Hambatan Distribusi

Tingginya permintaan konsumen terhadap kerupuk melarat membuat pengusaha membatasi jumlah pengiriman kepada para distributor, Home industri sumber mares setiap harinya hanya mampu menyuplai permintaan sebanyak 1.500 bungkus kerupuk siap jual, dari total permintaan yang mencapai dua kali lipat.

KESIMPULAN

Kerupuk melarat yang dibenderai dengan Sumber Mares yang didirikan oleh Haji Eli Marliyah merupakan resep kerupuk yang didapat Haji Eli dari keluarga suaminya dan sudah turun temurun sampai tiga generasi. Kerupuk melarat Sumber mares sendiri berlokasi di Desa Gesik blok Kaum Rt. 01/ Rw. 01 Kecamatan Tengah Tani, Cirebon, Jawa Barat

Kerupuk Melarat yang diproduksi secara sederhana dengan menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh dan proses pengolahan yang unik dengan menggunakan pasir sebagai

media penggorengan menggantikan minyak goreng. Jenis kegiatan usaha kerupuk melarat ini berbasis *Home Industry*, dimana semua kegiatan usahanya dipusatkan dirumah. Dengan memanfaatkan dapur dan halaman belakang rumah, Hj. Eli selaku pemilik usaha berhasil menyulap rumahnya menjadi ladang bisnis.

Secara keseluruhan proses pembuatannya sendiri digambarkan sebagai berikut:

1. Proses pengulenan adonan
2. Proses pencetakan
3. Proses pengukusan
4. Proses pemindahan ke papan jemur
5. Proses penjemuran
6. Proses pemotongan
7. Proses penggorengan
8. Proses pengemasan

Distribusi kerupuk melarat Sumber Mares sudah mencapai Sidoarjo, Jawa Timur. Awal mula kerupuk ini hanya dikenal oleh masyarakat lokal daerah Cirebon itu sendiri, namun Pak Akhmad selaku distributor Kerupuk Melarat mempunyai keinginan bagaimana caranya agar panganan produksinya bisa dikenal secara Nasional Menurut Pak Akhmad Syaefullh saudara dari Haji Eli, Meskipun kerupuk ini dinamakan kerupuk “Melarat”, tapi jangan sampai produsennya juga ikut melarat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. (2020). Strategi Pengembangan UMKM di Indonesia: Tinjauan Kebijakan dan Implementasi. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 22(1), 58-67.
- Asikin, A. (2019). Pengaruh Inovasi Produk terhadap Pemasaran Kerupuk Melarat di Desa Gesik. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 21(3), 67-75.
- Budiman, T. (2018). Studi Kelayakan Usaha Mikro di Desa Gesik: Kasus Usaha Kerupuk Melarat. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 15(4), 98-106.
- Falah, A. & Suryani, N. (2019). Hambatan Utama yang Dihadapi oleh UMKM dalam Proses Digitalisasi di Indonesia. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 17(3), 85-93.
- Ghozali, I. & Kurniawati, R. (2021). Pengaruh Pembiayaan Mikro terhadap Perkembangan UMKM di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 14(2), 112-121.
- Hidayati, S., & Nasution, M. (2017). Peran Industri Kerupuk Melarat dalam Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa. *Jurnal Ekonomi Desa*, 9(2), 112-118
- Hidayati, S., & Nuraini, M. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perkembangan UMKM di Sektor Industri Kreatif. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 10(2), 65-73.
- Irianto, A., & Widodo, A. (2020). Model Pengembangan UMKM di Tengah Tantangan Ekonomi Global. *Jurnal Manajemen dan Pemasaran*, 25(4), 50-58.
- Purnama, S., & Dewi, P. (2022). Strategi Pemasaran Kerupuk Melarat pada Usaha Mikro di Desa Gesik. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ekonomi*, 16(3), 125-133.
- Setiawan, A., & Yuliana, H. (2019). Pengembangan Produk Kerupuk Melarat untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Kecil. *Jurnal Ekonomi Kreatif Indonesia*, 8(1), 34-41.
- Suyadi, D., & Ratna, S. (2020). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kerupuk Melarat. *Jurnal Teknologi dan Industri Makanan*, 22(4), 49-56.
- Wirawan, M. (2018). Model Pemasaran Kerupuk Melarat di Pasar Lokal: Pendekatan Teori Pemasaran Sosial. *Jurnal Pemasaran dan Komunikasi Bisnis*, 5(2), 109-117.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)