

Ide Bisnis Ekonomi Kreatif Olahan Ampas Tebu Menjadi Kerupuk di Desa Grobogan Kecamatan Kedungjajang Kabupaten Lumajang

Fariza Kurnia Mayasari¹, Angraeny Unedia Rachman^{1*}, Dai Dito Domas¹, Dwi Ayu Lestari¹, Habib Muzaky yahya¹

¹Universitas Muhammadiyah Jember anggraeniunedia@unmuhjember.ac.id

*Correspondensi: Angraeny Unedia Rachman
Email: anggraeniunedia@unmuhjember.ac.id



Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstrak: Munculnya ide pembuatan kerupuk ampas tebu karena wilayah Kota Lumajang khususnya Desa grobogan yang memiliki perkebunan tebu yang cukup luas. Menurut badan pusat statistik kota lumajang (2019-2020) lebih dari 13 ribu hektar dan dapat memproduksi hingga 1 juta ton per tahun. Kegiatan pemberdayaan ampas tebu yang dilakukan oleh mahasiswa KKN-T Universitas Muhammadiyah Jember kelompok 22 ini merupakan sebuah upaya untuk menciptakan ide usaha baru bagi masyarakat Desa grobogan sekaligus mengurangi limbah dari hasil pengolahan tebu di Kota Lumajang. Kegiatan dilaksanakan bersama ibu-ibu PKK Desa Grobogan dengan menggunakan model pelaksanaan penyuluhan dan metode presentasi. Tahapan kegiatan ini adalah (1) mencari informasi terkait potensi yang ada di Kota Lumajang di Sektor perkebunan dan manfaat ampas tebu (2) mahasiswa KKN-T melakukan percobaan pembuatan kerupuk ampas te

bu selama kurang lebih selama 7 hari, (3) pelaksanaan kegiatan penyuluhan bersama ibu-ibu PKK Desa Grobogan. Hasil dari pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini adalah ide bisnis baru yaitu kerupuk yang terbuat dari olahan ampas tebu sebagai sebuah upaya dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ekonomi serta cara baru dalam rangka mengurangi limbah ampas tebu yang berasal dari pabrik atau penjual keliling yang menumpuk di Kota Lumajang.

Keywords: Sosialisasi; Nomor Induk Berusaha (NIB); UMKM; Legalitas Usaha

Abstrak: The idea of making bagasse crackers emerged because of the Lumajang City area, especially Grobogan Village, which has a fairly large sugarcane plantation. According to central statistical agency of Lumajang City (2019-2020), more than 13 thousand hectares and produce up to 1 million tons/year. The bagasse empowerment activity carried out by KKN-T students of the University of Muhammadiyah Jember group 22 is an effort to create new business ideas for the people Grobogan Village as well as reduce waste from sugarcane processing Lumajang City. The activity was carried out with the PKK Grobogan Village using the model of counseling and presentation methods. The stages of this activity are (1) seeking information related to the potential in Lumajang City in the plantation sector and the benefits of bagasse (2) KKN-T students conducted experiments on making bagasse crackers for approximately 7 days, (3) the implementation of counseling activities with PKK Grobogan Village. The result of the implementation of this extension activity is a new business idea, namely crackers made from processed bagasse as an effort to empower the community and improve the economy as well as a new way to reduce bagasse from factories or mobile sellers that accumulate in Lumajang City.

Keywords: Socialization; Nomor Izin Berusaha (NIB); UMKM; Bussines Legality

Pendahuluan

Dalam pemberdayaan masyarakat yang mengedepankan ekonomi kreatif, perlu menggali dan mengasah potensi *creativity*, *innovation*, *invention* dalam diri masyarakat (Arifudin et al., 2020). Secara umum ekonomi kreatif merupakan suatu konsep untuk merealisasikan pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan berbasis kreativitas. (Habib, 2021) Dalam pemberdayaan, diperlukan adanya fasilitator yang berperan untuk mengidentifikasi berbagai potensi yang telah dimiliki oleh masyarakat. Disamping itu, fasilitator juga berperan dalam menghubungkan potensi yang ada dalam masyarakat dengan sistem atau model pemberdayaan yang tepat. Dalam hal ini, fasilitator juga bisa membantu untuk menghubungkan ke berbagai lembaga/badan/kelompok lain yang bisa diajak untuk bekerja sama dalam rangka mengembangkan potensi masyarakat mitra dengan jaringan yang lebih luas

Olahan kerupuk ampas tebu merupakan suatu inovasi produk dengan bahan dasar ampas tebu. Kerupuk tentunya sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat Indonesia, yaitu makanan yang biasanya menjadi lauk dan juga bisa dijadikan camilan. Tebu pada umumnya di olah menjadi gula dan minuman sari tebu . Pada umumnya ampas tebu sering di olah menjadi briket, pupuk, atau pengawet dan jarang sekali masyarakat mengetahui bagaimana pengolahan ampas tebu menjadi olahan makanan. (Purnamasari et al., 2022). Karena itu inovasi olahan kerupuk ampas tebu ini memiliki peluang yang besar di pasaran karena pesaingnya tidak banyak.

Ampas tebu adalah hasil limbah dari industri gula atau pembuatan minuman dari air tebu yang belum termanfaatkan secara optimal (Prakoso Sudarmo et al., 2024). Residu yang terkandung dalam ampas tebu sebagian besar merupakan serat. Komposisi ampas tebu terdiri dari selulosa, hemiselulosa dan lignin (Nurdiani et al., 2021). Selulosa tidak mudah larut dalam air sehingga ampas tebu perlu di giling menjadi tepung supaya lebih mudah dalam pengolahannya. Kota Lumajang merupakan salah satu kabupaten yang ada di provinsi Jawa Timur. Wilayah Kabupaten Lumajang memiliki potensi yang besar. menurut badan pusat statistik kota lumajang (2019-2020) adalah lebih dari 13 ribu hektar dan dapat memproduksi hingga 1 juta ton per tahun. Desa Grobogan Kecamatan Kedungjajang merupakan salah satu wilayah penyumbang terbesar pertanian tebu. Sebagian besar penduduk di Desa Grobogan merupakan petani tebu. Hal ini dipicu karena lokasi pabrik gula yang ada di Kota Lumajang yakni pabrik gula jatiroto yang sudah sangat terkenal di Kota Lumajang.

Kondisi lingkungan sekitar Desa Grobogan, Kecamatan Kedungjajang, yang mayoritasnya adalah perkebunan tebu menjadi fokus program kerja mahasiswa KKN-T Kelompok 22 Universitas Muhammadiyah Jember, yang berupaya memberikan inovasi terkait pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk. Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan mata kuliah yang bertujuan memberikan mahasiswa pengalaman dalam pengabdian dan pemberdayaan masyarakat. Melalui KKN, mahasiswa dapat langsung berinteraksi dengan masyarakat, memberikan kontribusi yang bermanfaat bagi diri mereka sendiri dan komunitas. Universitas Muhammadiyah Jember berkomitmen menghasilkan lulusan yang kompetitif dan berkelanjutan, dengan program seperti KKN yang mengembangkan kemampuan, kepekaan, serta semangat pengabdian mahasiswa. KKN juga merupakan

bentuk kepedulian universitas terhadap masalah masyarakat, bangsa, dan negara (Rintyarna et al., 2023).

Jumlah kelompok KKN 22 yang ditempatkan di Desa Grobogan sejumlah 20 orang mahasiswa yang beranggotakan dari 10 orang mahasiswa laki-laki dan 10 orang perempuan. Penerjunaan kegiatan KKN dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2024, penyerahan mahasiswa KKN dilaksanakan di Kantor Kecamatan Kedungjajang oleh Bapak Wakil Rektor 1 Universitas Muhammadiyah Jember Bapak Dr. Bagus Setya Rintyarna, M.Kom, dengan dihadiri oleh seluruh Kepala Desa yang ada di wilayah Kecamatan Kedungjajang. Penyerahan mahasiswa KKN Tematik diterima langsung oleh Bapak Camat Kedungjajang Bapak Samsul Nurul Huda, SE. bersama Tiga Pilar, Bapak Kapolsek dan Bapak Koramil Kedungjajang, yang selanjutnya mahasiswa KKN Kelompok 22 diterima oleh Kepala Desa Grobogan Bapak Edy Susanto.

Mahasiswa KKN-T Kelompok 22 Universitas Muhammadiyah Jember melakukan pengabdian di Desa Grobogan dengan memberikan suatu inovasi mengenai pengolahan ampas tebu yang diharapkan dapat membantu mengurangi penumpukan limbah ampas tebu sekaligus menjadi suatu ide bisnis baru di Desa Grobogan. Salah satu kegiatan utama adalah penyuluhan dan demonstrasi pembuatan kerupuk ampas tebu, dengan dukungan seluruh anggota PKK Desa Grobogan.

KKN merupakan salah satu manifestasi kepedulian Universitas Muhammadiyah Jember terhadap berbagai permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, bangsa dan negara. Dalam pelaksanaannya mahasiswa diberi pengetahuan untuk hidup di tengah-tengah masyarakat di luar kampus secara langsung mengidentifikasi serta menangani masalah pembangunan yang dihadapi oleh masyarakat dalam upaya meningkatkan pemahaman dan kemampuan bagi mahasiswa dan untuk mendapatkan nilai tambah yang lebih besar pada pendidikan tinggi (Rintyarna et al., 2021).

Metode

Kegiatan pelaksanaan program penyuluhan olahan kerupuk dari ampas tebu sejak masa percobaannya dimulai pada tanggal 18 Agustus 2024 hingga 1 September 2024. Lokasi kegiatan bertempat di Dusun Krajan Desa Grobogan saat kegiatan PKK. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dibagi menjadi dua tahap, yakni:

1. Tahap pertama (Observasi): dimulai dengan mencari informasi terkait potensi yang bisa dikembangkan di Kota Lumajang dalam sektor pertanian/perkebunan. Hasil yang di dapatkan yakni Kota Lumajang terkenal dengan perkebunan pisang dan tebu. Kelompok KKN-T 22 kemudian memutuskan untuk membuat suatu ide bisnis baru dari ampas tebu yang di olah menjadi kerupuk.



Gambar 2.1: Rapat anggota kelompok 22 KKN-T

2. Tahap Kedua (Percobaan): mahasiswa KKN-T melakukan percobaan sebanyak dua kali percobaan pertama dilaksanakan pada tanggal 18 Agustus 2024 hingga 20 Agustus 2024, kemudian percobaan kedua dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2024 hingga 30 Agustus 2024.

Peralatan untuk mendukung kegiatan ini yaitu:

1. Baskom, berfungsi sebagai wadah untuk membuat adonan kerupuk ampas tebu.
2. Cetakan, berfungsi untuk media saat mengukus adonan kerupuk ampas tebu
3. Dandang, berfungsi sebagai media saat mengukus adonan kerupuk
4. Pisau, atau pemotong yang berfungsi untuk memotong adonan kerupuk yang telah di kukus menjadi pipih sebelum penjemuran.
5. Talenan, berfungsi sebagai alas saat memotong adonan kerupuk yang telah di kukus
6. Wajan, berfungsi sebagai alat untuk mengolah ampas tebu kemudian digoreng dan menjadi keripik.
7. Sutel, berfungsi memudahkan dalam hal mengaduk-aduk kerupuk dan mengambil keripik pada proses produksi
8. Tirisan, digunakan sebagai media untuk meniriskan kerupuk setelah digoreng
9. Kompor, berfungsi membantu mengolah produk
10. Tampah, berfungsi sebagai media penjemuran kerupuk ampas tebu

Dalam kegiatan ini, ada 4 tahap dalam proses pembuatan kerupuk ampas tebu yaitu:

1. Tahap persiapan bahan baku, meliputi:
 - a. Pemilahan dan pencucian, ampas tebu sebelum diolah antara lain pada ampas bagian dalam yang kemudian di cuci hingga bersih.
 - b. Pengeringan, yang dilakukan dengan menjemur ampas tebu di bawah sinar matahari
 - c. Penggilingan, ampas tebu di giling menjadi tepung ampas tebu
2. Tahap persiapan bumbu, meliputi :
 - a. Tepung ampas tebu 3 Sendok makan

- b. Tepung tapioka 8 sendok makan
 - c. Tepung terigu 4 sendok makan
 - d. Bawang putih 4 siung
 - e. Garam 1/2 sendok teh
 - f. Penyedap 1 sendok teh
 - g. Air 150 ml
 - h. Pengembang kerupuk secukupnya
 - i. Minyak goreng secukupnya (untuk menggoreng)
3. Tahap Pengolahan :
- Pada tahap ini semua bahan yang telah di sebutkan di haluskan dan aduk menjadi satu sembari di tes rasa, jika sudah sesuai dengan keinginan maka selanjutnya adonan dimasukkan kedalam cetakan dan di kukus selama kurang lebih 15-25 menit. Setelah adonan matang tunggu hingga dingin lalu dipotong dan di jemur hingga kering di bawah sinar matahari.
4. Tahap Penggorengan : setelah adonan kering, tunggu beberapa saat sebelum di goreng selama kurang lebih 30 menit agar mengembang sempurna saat di goreng. Alat yang digunakan saat menggoreng berupa wajan, sotel dan tirisan beserta minyak goreng.
5. Tahap Pengemasan : keripik ampak tebu yang telah di goreng kemudian di dinginkan dan dimasukkan kedalam kemasan.

Pembuatan kerupuk ampas tebu terbagi menjadi tiga tahap yakni, persiapan bahan, pengolahan dan pengemasan. Pada tahap persiapan bahan yang diperlukan adalah sebagai berikut; tepung ampas tebu, tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, garam, penyedap, air, pengembang kerupuk dan minyak goreng secukupnya (untuk menggoreng). Kemudian tahap pengolahan yakni pencampuran seluruh bahan-bahan kemudian setelah tercampur dan mmebentuk adonan kerupuk dengan tekstur kental, adonan dimasukkan ke dalam cetakan dan di kukus. Setelah adonan matang dan dingin kemudian di iris tipis untuk selanjutnya di jemur di bawah sinar matahari. Setelah kerupuk kering kemudian masak di atas minyak sambil perhatikan suhunya supaya tidak gosong. Kerupuk ampas tebu yang telah matang dan di tiriskan kemudian di masukkan ke dalam kemasan kedap udara supaya kerenyahannya tetap terjaga.



Gambar 2.2: Percobaan pembuatan kerupuk ampas tebu



Gambar 2.3: Rapat dengan DPL untuk evaluasi percobaan pembuatan kerupuk ampas tebu

3. Tahap ketiga (Penyuluhan): yakni dengan dilaksanakannya kegiatan penyuluhan terkait olahan kerupuk ampas tebu pada kegiatan PKK yang dilaksanakan di Dusun Krajan Desa Grobogan. Kegiatan di dampingi oleh ketua PKK yakni Ibu Nafiah.



Gambar 2.4: penyuluhan dan presentasi olahan kerupuk ampas tebu pada kegiatan PKK

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan penyuluhan pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk di Desa Grobogan, Kecamatan Kedungjajang, menghasilkan ide bisnis baru dan dapat menjadi ide untuk mengurangi limbah tebu yang menumpuk di Kota Lumajang. Hal ini merupakan sebuah inovasi yang dapat memiliki dampak positif bagi masyarakat terutama UMKM kerupuk yang ada di Kota Lumajang. Tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan pemberdayaan masyarakat dan sebagai upaya mengurangi limbah ampas tebu. Proses pembuatan kerupuk ampas tebu sangat mudah dan bahan utama yang diperlukan juga mudah ditemukan.

Pada saat pelaksanaan kegiatan ibu-ibu PKK sangat antusias melalui tanya jawab mengenai tata cara produksi kerupuk ampas tebu dan ikut mencoba memasak kerupuk ampas tebu. Setelah ibu-ibu PKK mencoba kerupuk respon yang diberikan juga sangat baik, dan banyak dari ibu-ibu PKK yang ingin mencoba membuat sendiri di rumah. Dengan antusias tersebut mahasiswa KKN-T kelompok 22 juga membuat tata cara pembuatan kerupuk ampas tebu dari mulai persiapan bahan baku hingga pengolahannya untuk keberlanjutan program ini.



Gambar 2.5: Tata cara persiapan bahan baku dan pengolahan kerupuk ampas tebu

Hasil kegiatan penyuluhan pengolahan ampas tebu yakni, pengetahuan baru bagi masyarakat Desa Grobogan dalam mengolah ampas tebu menjadi makanan. Inovasi baru bagi masyarakat Desa Grobogan untuk memulai usaha dengan menerapkan ekonomi kreatif.



Gambar 2.6: Bahan dasar, tepung ampas tebu, kerupuk ampas tebu yang belum dimasak dan kerupuk ampas tebu yang telah dimasak



Gambar 2.7: Memasak bersama ibu-ibu PKK

Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

1. Faktor pendukung
 - a. Semangat ibu-ibu PKK dalam mengikuti kegiatan
 - b. Dukungan dari ketua PKK untuk keberlangsungan kegiatan ini
 - c. Bahan baku yang tersedia banyak dan gratis di beberapa pedagang tebu keliling yang ada di sekitar
2. Faktor penghambat
 - a. Keberlanjutan kegiatan, perlu mendapatkan perhatian dari pemerintah setempat, agar dapat menjadi salah satu upaya untuk peningkatan ekonomi kreatif masyarakat.

Simpulan

Kota Lumajang merupakan kota penghasil tebu yang besar dengan luas perkebunan tebu lebih dari 13 ribu hektar dan hasil panen lebih dari 1 juta ton per tahun. Banyaknya pabrik gula dan pedagang keliling yang tentunya akan menghasilkan ampas tebu setiap harinya akan membuat ampas tebu terus menumpuk. Dengan adanya kegiatan penyuluhan pembuatan kerupuk ampas tebu maka selain dapat mengurangi penumpukan ampas tebu, juga dapat menjadi suatu ide bisnis baru di Desa Grobogan. Dengan bantuan dari ketua PKK (Ibu Nafi'ah) dengan memberikan izin kepada mahasiswa KKN-T untuk melakukan praktik dalam kegiatan PKK dan bantuan untuk menyiapkan perlengkapan memasak seperti kompor portable, wajan, sutel dan tirsan, akhirnya kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

Kami berharap produk olahan kerupuk ampas tebu ini agar dapat ditindak lanjuti oleh pemerintah setempat, untuk dapat diproduksi masal, sebagai salah satu upaya untuk peningkatan ekonomi kreatif masyarakat khususnya di Desa Grobogan Kecamatan Kedungjajang. Inovasi ini perlu juga mendapat perhatian dari pemerintah daerah sebagai salah satu ide ekonomi kreatif serta dapat dijadikan sebagai salah satu oleh-oleh khas Lumajang.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Jember atas pendanaan dan dukungan terhadap program pengabdian melalui Program KKN Tematik Gelombang 2 Tahun 2024. Ketua PKK Dusun Krajan Desa Grobogan Kecamatan Kedungjajang, yang telah memberikan kesempatan kepada mahasiswa KKN-T kelompok 22 untuk bergabung dalam kegiatan PKK. Terima kasih kepada anggota PKK Desa Grobogan Kecamatan Kedungjajang atas partisipasi dan komitmen dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Apresiasi kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan ini, yang turut andil dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Grobogan

Daftar Pustaka

- Arifudin, O., Juhadi, Tanjung, R., & Hendar. (2020). Pendampingan Peningkatan Inovasi Produk Makanan Khas Subang Jawa Barat. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(6), 1094–1106. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i6.2813>
- Habib, M. (2021). Kajian Teoritis Pemberdayaan Masyarakat Dan Ekonomi Kreatif. *Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, 1(2), 82–110. <https://doi.org/10.21274>
- Kabupaten Lumajang (2024, 08 27). *Luas Areal TM, Produksi, dan Produktivitas Komoditi Perkebunan Unggulan Tahun 2019-2020 Kabupaten Lumajang*. Retrieved August 31, 2024, from: <https://lumajangkab.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTQ3IzE=/luas-areal-tm-produksi-dan-produktivitas-komoditi-perkebunan-unggulan-tahun-2019-2020-kabupaten-lumajang.html>
- Nafi'ah (2024, August 25). Wawancara Terkait Penentuan Lokasi Presentasi Olahan Kerupuk Ampas Tebu Saat Kegiatan PKK. (nafi'ah & , Fariza)
- Nurdiani, I., Suwardiyono, & Kurniasari, L. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Dan Waktu Perendaman Ampas Tebu Pada Peningkatan Kualitas Minyak Jelantah. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), 28–36.
- Prakoso Sudarmo, A., Zahara, L., & Diwa Larasati, T. (2024). Pemanfaatan Ampas Tebu sebagai Adsorben Ion Mineral untuk Menghilangkan Warna Keruh pada Air Sungai. *Jurnal Chemurgy*, 7(1), 22–27. <http://e-journals.unmul.ac.id/index.php/TK>
- Purnamasari, P., Nengah Widhya Putra, I., Agung Sagung Mas Maharani, A., Bayu Turker, S., & Suartana, K. (2022). Inovasi Air Kelapa Muda (Cocos Nucifera) dan Sari Tebu (Saccharum Officinarum) sebagai Minuman Mocktail. *Jurnal Vokasi*, 1(1), 53–66. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadiksi/index>
- Rintyarna, B. S., Hidayat, C. T., Nursyamsiyah, S., & Jalil, A. (2021). *Buku Pedoman Kuliah Kerja Nyata (Kkn Tematik)*. UM Jember Press.
- Wikipedia (2024, 08 31). *Pabrik Gula Djatiroto*. Retrieved August 31, 2024, from: [Pabrik Gula Djatiroto - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas](#)