

## PENINGKATAN DAYA SAING UMKM RAMBAK TAPIOKA DI KABUPATEN SUKOHARJO MELALUI INTRODUKSI TEKNOLOGI PRODUKSI DAN BRANDING KEMASAN

**Harini, Choirul Anam dan Emi Widiyanti**

Pusat Studi Pendampingan Koperasi dan UMKM LPPM UNS

### ABSTRAK

Usaha pembuat kerupuk rambak ini, khususnya rambak yang terbuat dari tapioka cukup berkembang di Kabupaten Sukoharjo. Di antara pelaku UMKM pembuat rambak tapioka yang ada di kota ini, dua UMKM pelaku yang cukup eksis di masyarakat yaitu kerupuk rambak “ayu” milik Ibu Feri Indah Cahyaningrum dan rambak tapioka milik Ibu Sri Mulyati. Namun kedua UMKM ini menghadapi permasalahan produksi maupun manajemen. Untuk itu diperlukan adanya kegiatan yang berupaya memberikan solusi bagi permasalahan kedua mitra. Beberapa kegiatan yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut: 1) Introduksi alat perajang rambak; 2) introduksi kompor satu tungku dengan tekanan tinggi; 3) wajan penggorengan yang lebih besar; 4) penambahan tempat penjemuran dari besi; 5) penambahan dan handsiller untuk introduksi teknologi pengemasan; 6) dan perbaikan branding kemasan

Kata kunci: daya saing, teknologi produksi, branding kemasan

### ABSTRACT

*Rinds tapioca-making business is developing in Sukoharjo district. Among SMEs rambak tapioca maker in this city, the two actors are quite SMEs exist in society, namely rinds "ayu" and rinds tapioca "Mbak Sri". But both of these SMEs face problems of production and management. It is necessary for their activities that seeks to provide solutions to the problem of both partners. Some activities that can be done is as berikut: 1) Introduction rambak chopper tool; 2) introduction of a single burner stove with high pressure; 3) a larger frying pan; 4) the addition of drying space of iron; 5) adding and handsiller for packaging technology introduction; 6) and improved packaging branding*

*Keywords: competitiveness, production technology, packaging branding*

## PENDAHULUAN

### A. ANALISIS SITUASI

Kerupuk rambak merupakan makanan camilan yang pasti dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat khususnya di Jawa Tengah. Karena jenis makanan sangat fleksibel yang bisa dikonsumsi sebagai pelengkap makan utama ataupun sebagai camilan ringan. Usaha pembuat kerupuk rambak ini, khususnya rambak yang terbuat dari tapioka cukup berkembang di Kabupaten Sukoharjo. Di antara pelaku UMKM pembuat rambak tapioka yang ada di kota ini, dua UMKM pelaku yang cukup eksis di masyarakat yaitu kerupuk rambak “ayu” milik Ibu Feri Indah Cahyaningrum dan rambak tapioka milik Ibu Sri Mulyati.

Usaha rambak tapioka milik Ibu Feri Indah Cahyaningrum telah berjalan selama 3 tahun karena telah berdiri pada tahun 2011, berlokasi di Rt 01 Rw 01 Trangsam, Desa Toriyo, Kecamatan Bendosari, kabupaten Sukoharjo. Sedangkan usaha rambak tapioka milik Sri Mulyati telah berjalan selama lebih dari 5 tahun, dan berlokasi di Kranggan Rt 01 Rw 02 Wirogunan Kecamatan Kartosuro Kabupaten Sukoharjo.

Meskipun masih merupakan industri rumah tangga dan hanya merupakan produk kerupuk rambak, namun hasil produksi kedua mitra telah mampu dipasarkan ke kota lain seperti Kota Solo dan Boyolali baik dalam bentuk rambak mentah maupun rambak matang. Jika dilihat dari permintaan kerupuk rambak tapioka ini yang cukup potensial karena produk ini dinikmati oleh semua kalangan dan cenderung selalu meningkat permintaannya, namun sayangnya seringkali kedua UMKM mitra tidak mampu memenuhi permintaan karena kurang optimalnya produksi yang disebabkan oleh masih minimnya atau sederhananya peralatan produksi.

Selain kendala di peralatan produksi, kedua UMKM ini juga masih menggunakan kemasan yang sangat sederhana desainnya sehingga kurang menjual. Hal ini juga menyebabkan pangsa pasar mereka hanya sebatas di konsumen kelas menengah ke bawah. Selama ini produk mereka dibeli oleh pedagang pengecer yang selanjutnya rambak mereka dijual di rumah makan atau di pasar. Produk rambak tapioka mitra belum mampu menembus pasar menengah ke atas seperti pusat oleh-oleh maupun Resto-resto di wilayah Solo Raya.

Dari sisi manajemen, kedua mitra masih lemah karena mereka hanya mengandalkan modal sendiri untuk perputaran usahanya dan belum memiliki keberanian untuk menambah modal mereka dengan mengakses lembaga permodalan karena mereka belum memiliki pengetahuan tentang manajemen usaha.

Melihat potensi pasar rambak tapioka yang masih terbuka luas untuk dikembangkan dan perlunya upaya meningkatkan daya saing UMKM dimana mereka harus memiliki keunggulan produknya di tengah-tengah persaingan usaha, maka perlu adanya program pendampingan dan introduksi teknologi baik untuk perbaikan produksi maupun manajemen usaha khususnya untuk meningkatkan daya saing usaha rambak tapioka kedua UMKM mitra. Konsep daya saing UMKM disini merujuk pada Arslan dan Tathdil (2012) yaitu konsep keunggulan komparatif, dimana untuk menciptakan daya saing nasional produk makanan, maka setiap UMKM makanan yang ada harus mampu mencapai tingkat efisiensi tertinggi dan mampu meraih keunggulan komparatif.

## **B. PERMASALAHAN MITRA**

Usaha krupuk rambak tapioka ini sangat potensial karena merupakan makanan khas masyarakat Jawa Tengah. Namun kedua UMKM ini menghadapi beberapa permasalahan baik dari sisi produksi maupun sisi manajemen usaha sebagai berikut

### **1. Permasalahan produksi**

#### **a. Keterbatasan alat produksi (alat perajang adonan rambak dan kompor gas)**

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah meningkatnya permintaan konsumen akan rambak mentah maupun goreng namun tidak didukung oleh peralatan pengirisan atau perajangan rambak yang cepat. Selama ini untuk mengiris adonan rambak dalam bentuk persegi, kedua mitra selama ini hanya menggunakan alat pisau rumah tangga biasa. Hal ini menyebabkan lamanya proses pengirisan dan tidak samanya hasil ketebalan irisan (jika terlalu tebal maka proses peneringan dan penggorengan akan lebih lama).

Lamanya proses pengirisan ini menyebabkan lamanya proses produksi. Biasanya ketika musim kemarau kedua UMKM mitra selalu berusaha memproduksi rambak setengah jadi sebanyak-banyak yang digunakan sebagai cadangan ketika musim penghujan tiba. Untuk itu mereka membutuhkan sebuah alat perajang yang mempunyai kemampuan merajang lebih cepat dengan ukuran/ketebalan yang sama. Berikut gambaran hasil rajangan rambak kedua mitra.

Selain alat perajangan yang masih sederhana hanya menggunakan pisau rumah tangga. Kedua UMKM dalam proses produksi khususnya dalam proses penggorengan masih menggunakan kompor gas dengan tekanan yang rendah. Hal ini menyebabkan lamanya penggorengan dan tidak maksimalnya hasil penggorengan. Disamping itu karena tekanan rendah, proses penggorengan dilakukan sebanyak 2 kali (2 tahap) yaitu setengah matang dan dilanjutkan pematangan. Hal ini tentunya akan menyebabkan tidak efisiennya bahan bakar gas dan tidak efektifnya waktu pengerjaan. Untuk itu mitra membutuhkan kompor gas yang bertekanan tinggi sehingga lebih cepat penggorengannya dan lebih efisien bahan bakunya

### **2. Keterbatasan alat pengering hasil rajangan**

Selain masih manualnya alat perajang, permasalahan lain yang dihadapi adalah masih terbatasnya jumlah tempat penjemuran rambak. Ketika produksi banyak mereka merasa kekurangan tempat untuk menjemur hasil rajangan rambak.

### **3. Teknik Pengemasan yang Masih Sederhana**

Selama ini rambak yang telah matang dipasarkan dengan pengemasan menggunakan plastik biasa dengan ketebalan kurang dari 0,5 sehingga produk mudah hancur karena plastik yang digunakan kurang tebal. Untuk merekatkan kemasan, mereka juga masih menggunakan pemanasan yang sangat sederhana yaitu berupa lilin. Hal ini sangatlah tidak efektif karena membutuhkan waktu yang lama dan kurang rapat dan kurang kuat pengelemannya, sehingga mudah terjadi kebocoran kemasan yang menyebabkan produk mudah

kedaluwarsa dan cepat *mlempem* (tidak renyah). Untuk itu mereka membutuhkan teknologi pengemasan yang lebih tepat yaitu penggunaan hand sealer dan plastik kemasan yang lebih tebal.

#### 4. Permasalahan Manajemen

Adapun permasalahan manajemen yang dihadapi adalah masih terbatasnya pemasaran di konsumen kelas menengah ke bawah dan ketidakmauan untuk mengembangkan usahanya yang diakibatkan dari kemasan yang masih sederhana.

### METODE PELAKSANAAN

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UMKM mitra, tim pengabdian menawarkan beberapa metode penyelesaian masalah yaitu : introduksi mesin perajang rambak, introduksi kompor 1 tungku dengan tekanan tinggi, penambahan alat penggoreng (wajan), penambahan tempat penjemuran rambak, introduksi hand sealer, dan perbaikan kemasan produk

#### a. Introduksi mesin perajang rambak

Untuk mengatasi permasalahan lamanya proses perajangan dan ukuran produk yang tidak sama karena pengirisan manual, maka akan diintroduksi teknologi berupa dua buah mesin perajang rambak untuk kedua mitra dengan spesifikasi : berdimensi 60 x 40 x 70 cm, pisau, corong dan cover terbuat dari stainless steel, rangka dari siku besi, penggerak Dinamo 1/2 HP, roll pengarah dari kayu, kapasitas : 50-60 lembar ( 600-750 potongan ) per menit. Dengan alat ini diharapkan ukuran produk sama dan lebih cepat sehingga kapasitas produksi meningkat.

#### b. Introduksi kompor 1 tungku dengan tekanan tinggi

Peningkatan kapasitas produksi irisan rambak tentu akan mengakibatkan meingkatnya jumlah rambak mentah yang siap digoreng. Dalam kondisi ini permasalahan akan kebutuhan kompor gas untuk memasak akan bertambah. Untuk itu akan diintroduksi dua buah kompor gas satu tungku untuk kedua mitra dengan spesifikasi : Rinai RI-300 HP, gas consumption 21,8 Kw/H, berdimensi 570 x 315 x 168 mm, cast iron, high pressure. Dengan kompor ini diharapkan kapasitas penggorengan lebih besar dengan waktu yang lebih cepat.

#### c. Penambahan alat penggoreng (wajan)

Untuk mempercepat proses penggorengan karena adanya peningkatan produksi rambak mentah, maka akan diberikan dua buah alat penggorengan (wajan) untuk kedua mitra dengan diameter 57 cm.

#### d. Penambahan tempat penjemuran rambak

Untuk mengantisipasi peningkatan kapasitas produksi rajangan/irisan rambak mentah maka akan diberikan penambahan jumlah tempat penjemuran sebanyak 5 (lima) tempat untuk masing-masing UMKM mitra sehingga total tempat penjemuran yang akan dibuat adalah 10 buah.

#### e. Introduksi *hand sealer* dan plastik ketebalan 0,5 mm

Agar produk rambak matang lebih tahan lama kerenyahan maka diintroduksi palstik kemasan yang lebih tebal dengan ketebalan 0,5 mm dan akan diberikan 1 buah hand sealer untuk masing-masing mitra, dengan spesifikasi hand sealer tipe *PCS300C Side Cutter Model*, Impulse Power : 400W, Seal Length : 300mm, Seal Width : 2mm, Machine Weight : 4.5kg

#### f. Perbaikan kemasan desain produk

Untuk mampu menembus pasar kelas menengah ke atas perlu dilakukan perbaikan desain kemasan plastik sebagai upaya branding. Dengan kemasan yang lebih marketable akan mampu menembus kelas menengah atas yang tentunya harga jualnya lebih tinggi.

### HASIL KEGIATAN

#### A. Introduksi Alat Perajang

Salat satu upaya peningkatan produksi dalam kegiatan ini adalah melalui introduksi alat perajang dengan penggerak mesin dinamo. Namun dari hasil koordinasi kembali dengan kedua mitra dan setelah mengajak mitra untuk mencoba alat perajang dengan penggerak dinamo, kedua mitra lebih memilih untuk tetap menggunakan alat perajang manual namun lebih mudah dalam proses perajangan sehingga kapasitasnya meningkat.

Beberapa pertimbangan kedua mitra kurang menyukai alat perajang dengan menggunakan mesin adalah: 1) terkadang hasil rajangan hancur, 2) dalam proses perajang membutuhkan minyak goreng untuk pelumas yang cukup banyak jumlahnya, 3) penambahan biaya dan beban listrik, pengeluaran untuk minyak goreng sebagai

pelumas dan penambahan biaya listrik dirasa cukup membebani biaya usaha atau dengan kata lain menjadi tidak efisien dan 4) keterbatasan keterampilan tenaga kerja pengirisan (tenaga kerja yang membantu proses pengirisan sudah berusia lanjut sehingga kurang terampil menggunakan mesin).

Proses introduksi alat perajang kepada mitra melalui beberapa tahap sebagai berikut:

a. Koordinasi model alat perajang dan pemasangan alat

Pada tahap ini, tim mencoba menggali kembali bentuk alat perajang yang diinginkan oleh mitra dan mengajak mitra untuk melihat dan mencoba mesin perajang dengan penggerak dinamo. Dari hasil ujicoba diperoleh hasil bahwa mitra kurang menyukai mesin perajang dengan dinamo dengan pertimbangan diatas. Berikut gambaran kegiatan:



Gb 1. Alat perajang sebelumnya



Gb 2. Diskusi Alat perajang manual yang akan diintroduksi



Gb 3. Mencoba dan membandingkan alat perajang rambak yang manual dengan alat perajang dengan mesin



Setelah koordinasi diputuskan untuk memesan alat perajang manual namun sudah dapat diatur tebal tipisnya rajangan sehingga ketebalan lebih konsisten dan perajangan dapat lebih cepat. Alat perajang dipesan di pengusaha alat-alat pertanian di Kabupaten Salatiga.

b. Penyerahan dan Pendampingan penggunaan alat Perajang

Setelah dua minggu pemesanan alat, dilakukan penyerahan sekaligus pendampingan penggunaan alat perajang yang baru. Berikut gambaran alat perajang rambak yang diintroduksi.



Gb. 4. Alat perajang sebelumnya



Gb. 5. Alat Perajang yang diintroduksi

Model alat perajang yang diintroduksi sebenarnya masih bersifat manual namun kelebihan telah terdapat alatudukan untuk adonan rambak yang akan dirajang dan pisau yang telah tertanam dengan ketebalan yang bisa di atur. Untuk merajangnya mitra hanya menggerakkan tangkai pisau yang telah terpasang. Dengan adanya pisau yang telah tertanam, hasil rajangan menjadi lebih kosisten tebal tipisnya dan dengan kecepatan perajangan pun lebih maksimal karena tinggal menggerakkan tangkai pisau.

Dengan penggunaan alat ini kecepatan pengirisan bisa meningkat 2 (dua) kali lipat, sehingga kapasitas produksi dapat meningkat 2 kali lipat. Peningkatan kapasitas produksi (hasil rajangan) berdampak pada peniingkatan kebutuhan tempat penjemuran rambak. Pada kegiatan IPM ini juga telah dilakukan penambahan tempat penjemuran rambak.

### B. Introduksi kompor 1 tungku dengan tekanan tinggi

Pada kegiatan IPM ini diintroduksi dua buah kompor gas satu tungku untuk kedua mitra dengan spesifikasi : Rinai RI-300 HP, gas consumption 21,8 Kw/H, berdimensi 570 x 315 x 168 mm, cast iron, hight pressure. Dengan kompor ini diharapkan kapasitas penggorengan lebih besar dengan waktu yang lebih cepat. Berikut gambaran introduksi kompor kepada kedua mitra



Gb. 6. Kompor gas sebelumnya



Gb 7. Kompor gas 1 tungku yang diintroduksi



Gb. 8. Penyerahan kompor gas 1 tungku

Introduksi kompor gas satu tungku ini menghasilkan beberapa hasil perubahan atau perbaikan usaha secara ekonomis maupun sosial. Secara ekonomis kompor ini lebih menghemat bahan bakar gas karena panas yang dihasilkan lebih merata dan stabil, sehingga proses penggorengan lebih cepat dan kualitas gorengannya pun lebih bagus. Secara sosial, kompor gas ini lebih ramah lingkungan karena tidak menimbulkan suara gas yang bising (keras) sehingga aktivitas penggorengan tidak mengganggu lingkungan sekitarnya.

### C. Penambahan alat penggoreng (wajan)

Untuk mempercepat proses penggorengan karena adanya peningkatan produksi rambak mentah, telah diberikan dua buah alat penggorengan (wajan) untuk kedua mitra dengan diameter 65 cm. Ukuran kedua wajan ini lebih besar dari rencana semula. Berikut gambaran introduksi wajan untuk kedua mitra



Gb. 9 Introduksi wajan berdiameter 65 cm

Sebelum kegiatan IPM ini kedua mitra hanya menggunakan wajan penggorengan dengan diameter 30 – 45 cm, hal ini menyebabkan tidak efisien penggunaan minyak maupun bahan bakar gas karena penggorengan harus dilakukan berulang-ulang (sedikit demi sedikit). Namun setelah adanya introduksi wajan berukuran diameter 65 cm ini terjadi peningkatan efisiensi biaya produksi khususnya untuk penggunaan minyak goreng dan bahan bakar karena penggorengan langsung dilakukan dengan kapasitas besar. Selain itu dengan wajan yang besar tidak ada minyak goreng yang tertumpah saat penggorengan. Jika sebelum menggunakan wajan besar ini dilakukan 8 kali penggorengan untuk sekali produksi setiap harinya, maka setelah menggunakan wajan ini hanya diperlukan 5 kali penggorengan.

### D. Penambahan tempat penjemuran rambak sebanyak 10 buah terbuat dari besi untuk kedua mitra

Untuk mengantisipasi peningkatan kapasitas produksi rajangan/irisan rambak mentah maka akan diberikan penambahan jumlah tempat penjemuran untuk UKM rambak Ayu sebanyak 9 buah yang tersusun dari

3 lajur penjemuran. Masing-masing lajur penjemuran terdiri dari 3 tempat penjemuran. Berikut gambaran tempat penjemuran yang telah terpasang.



Gb. 10. Tempat penjemuran dari besi telah terpasang

Tempat penjemuran ini berubah dari rencana semula baik jumlah maupun bentuknya. Pada awalnya tempat penjemuran akan dibuat sebanyak 10 buah untuk tiap UKM sebanyak 5 buah, namun dari hasil koordinasi lebih lanjut, tempat penjemuran dari besi hanya diperuntukkan bagi UKM rambak ayu, sedangkan untuk rambak Ibu Sri cukup ditambah tempat penjemuran dari bambu dengan memanfaatkan bambu yang telah dimiliki. Sebagai penggantinya, diberikan blender kepada Ibu Sri karena dirasa lebih membutuhkan alat penghalus bumbu dan timbangan digital untuk pengemasan produk.

Pemberian tempat jemuran dari besi ini menggantikan tempat jemuran sebelumnya yang terbuat dari bambu yang telah keropos. Dengan rangka dari besi, tempat jemuran ini lebih tahan lama dan lebih tahan terhadap perubahan cuaca (panas dan hujan), selain itu dengan rangka besi lebih mudah untuk dipindah tempat. Dengan rangka jemuran sebelumnya yang terbuat dari bambu, setiap 2 tahun sekali UKM rambak ayu harus mengganti rangka jemuran karena lapuk akibat perubahan cuaca panas dan hujan. Sehingga jemuran dari besi ini juga telah menghemat biaya tahunan untuk penggantian tempat jemuran.

#### E. Introduksi *hand sealer* dan plastik ketebalan 0,5 mm

Agar produk rambak matang lebih tahan lama kerenyahan maka diintroduksikan palstik kemasan yang lebih tebal dengan ketebalan 0,5 mm. Pada tahap ini telah diberikan 1 buah hand sealer untuk masing-masing mitra, dengan spesifikasi hand sealer tipe *PCS300C Side Cutter Model*, Impulse Power : 400W, Seal Length : 300mm, Seal Width : 2mm, Machine Weight : 4.5kg



Gb. 11 Introduksi wajan berdiameter 65 cm

Dengan menggunakan siller ini kemasan yang dihasilkan lebih rapi dan awet sehingga tidak menimbulkan kebocoran untuk waktu yang lama. Sehingga produk lebih awet dan lebih marketable.

## F. Pendampingan dalam perbaikan kemasan

Konsumen memandang merek sebagai bagian penting dari produk, dan penetapan merek dapat menambah nilai bagi suatu produk (Kotler and Armstrong, 2006). Sedangkan pada tingkat persaingan yang tinggi, merek memberikan kontribusi dalam menciptakan dan menjaga daya saing sebuah produk (Winatapradja, 2013).

Untuk itu Pada kegiatan tim telah mencoba melakukan pendampingan dan memberikan edukasi tentang pentingnya perbaikan kemasan. Khusus untuk UKM rambak Ibu Sri Mulyati, tim mencoba untuk memberikan pengertian pentingnya memberikan merek pada kemasan rambak. Karena selama ini masih tanpa merek. Dari hasil diskusi berhasil disepakati bahwa rambak ibu Sri akan diberi merek “Rambak Mbak Sri”. Berikut gambaran perbaikan desain dan branding yang diberikan kepada kedua mitra.



Gb 11. Produk Rambak sebelum perbaikan kemasan



Gambar 12. Produk Rambak setelah perbaikan kemasan

Dengan adanya perbaikan merek ini, diharapkan meningkatkan segmen pasarnya dari kelas menengah ke bawah ke segmen menengah ke atas. Karena upaya pemberian merek (branding) memberikan banyak manfaat seperti yang diungkapkan Kotler (2000) yang mengidentifikasi beberapa manfaat merek bagi produsen atau penjual yaitu : a) merek memudahkan penjual memproses pesanan dan menelusuri masalah, b) nama dan tanda merek penjualan memberikan perlindungan hukum atau ciri-ciri produk yang unik, c) merek memberikan kesempatan kepada penjual untuk menarik pelanggan yang setia dan menguntungkan, d) merek membantu penjual melakukan segmentasi pasar dan d) merek membantu membangun citra perusahaan dan mempermudah perusahaan meluncurkan merek-merek baru.

Meskipun terdapat beberapa kendala yang mengakibatkan perubahan beberapa kegiatan maupun teknologi yang diberikan, namun kegiatan ini telah menghasilkan beberapa perbaikan usaha antara lain :

**Tabel 1. Capaian Kegiatan IPM Rambak tapioka**

No	Jenis Kegiatan	Perubahan yang dihasilkan
1.	Alat Perajang	- Konsistensi ketebalan irisan



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peningkatan kecepatan perajangan</li> <li>- Peningkatan kapasitas hasil rajangan</li> </ul>
2	Kompor 1 tungku dengan tekanan tinggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan bakar gas lebih hemat</li> <li>- Panas lebih merata dan stabil</li> <li>- Hasil gorengan lebih bagus</li> <li>- Lebih ramah lingkungan karena tidak bising</li> </ul>
3.	Alat penggoreng (wajan) diameter 65 cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- peningkatan efisiensi biaya produksi khususnya untuk penggunaan minyak goreng dan bahan bakar karena penggorengan langsung dilakukan dengan kapasitas besar</li> </ul>
4	Penambahan tempat penjemuran dari rangka besi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lebih tahan lama dan lebih tahan terhadap perubahan cuaca (panas dan hujan),</li> <li>- lebih mudah untuk dipindah tempat.</li> <li>- menghemat biaya tahunan untuk penggantian tempat jemuran.</li> </ul>
5	spesifikasi hand sealer tipe PCS300C Side Cutter Model,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kemasan lebih rapi dan awet sehingga tidak menimbulkan kebocoran untuk waktu yang lama.</li> <li>- lebih marketable.</li> </ul>
6	Perbaikan kemasan dan branding	<ul style="list-style-type: none"> <li>- produk lebih marketable</li> <li>- perluasan segmen pasar ke kelas menengah ke atas</li> </ul>

## KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Secara umum kegiatan berjalan lancar dan adanya kerjasama yang baik dengan kedua UKM mitra. Meskipun terdapat beberapa perubahan kegiatan karena adanya perkembangan permasalahan yang dihadapi mitra. Namun perubahan yang ada sifatnya lebih mengutamakan kemanfaatan kegiatan dan peralatan yang diberikan. Dari kegiatan ini telah dintroduksikan beberapa peralatan dan kegiatan sebagai berikut: 1) Introduksi alat perajang rambak; 2) introduksi kompor satu tungku dengan tekanan tinggi; 3) wajan penggorengan yang lebih besar; 4) penambahan tempat penjemuran dari besi; 5) penambahan dan handsiller untuk introduksi teknologi pengemasan; 6) perbaikan kemasan dan branding;

Diharapkan dari beberapa luaran di atas usaha rambak tapioka kedua mitra pada akhirnya mampu mengatasi masalah dan mampu meningkatkan kapasitas produksi dan memperluas pangsa pasar mereka, dan pada akhirnya mampu meningkatkan pendapatan mereka.

### B. SARAN

Diharapkan kegiatan IPM ini menjadi meningkatkan motivasi kedua UKM mitra untuk mengembangkan usaha mereka dan pada akhirnya mampu menyerap tenaga kerja yang ada di lingkungan mereka. Sehingga keberadaan UMKM terus eksis dan menjadi tumpuan pembangunan ekonomi dengan penyerapan tenaga kerja lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

Arslan, Neslihan dan Huseyin Tathdil. 2012 Defining and Measuring Competitiveness: A Comparative Analysis of Turkey With 11 Potential Rivals. *International Journal of Basic & Applied Sciences IJBAS-IJENS* Vol 12 (02): 31-43

- Kotler, Philip and Gary Amstrong. 2006. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Kotler, Philip. 2000. Manajemen Pemasaran. PT. Ikrar Mandiriabadi. Jakarta
- Winatapradja, Nabila. 2013. Ekuitas Merek Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Produk Donat J.CO Donut & Coffe di Manado Town Square. Jurnal EMBA Vol 1(03): 958-968