





# Assistance for MSMEs Samiler Crackers Wonosunyo with Innovations in Samiler Printing Tools

<sup>1</sup>Indah A. S. Wulandari\*, <sup>1</sup>Nur Ravita Hanun., <sup>1</sup>Muhlasin Amrulloh, <sup>1</sup>Indri Maulidiyah, <sup>2</sup>Sartono, <sup>2</sup>Aflit Nuryulia Praswati, <sup>2</sup>Hardika D. Hermawan

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Sidoarjo <sup>2</sup>Universitas Muhammadiyah Surakarta Email : indahapriliana@umsida.ac.id

# **Article Info**

Received: 18/06/2024 Revised: 07/05/2025 Accepted: 30/05/2025 Published: 13/07/2025

**Keywords**: innovation; printing equipment; production; samiler crackers; Wonosunyo



Copyrights © Author(s).
This work is licensed under a
Creative Commons AttributionNonCommercial 4.0
International License (CC BY-NC
4.0). All writings published in
this journal are personal views
of the author and do not
represent the views of this
journal and the author's
affiliated institutions.

# **Abstract**

Samiler Crackers is a snack which very popular as a souvenirs from Wonosunyo Village, Pasuruan. The sweet and spicy flavor of taste become a customer reasons to reorder in the large quantities especially during Eid al Fitri Holiday. Often, the enterprises gets orders up to 1 tons on these day. One of the enterprises problem is still use conventional production equipment and seldom unable to fulfill the quantities order in the short periods of time. So they must to buy the crackers on the others supplier. Printing is stage which consuming much time and requires expertise of operators. So, this assistance is provide an innovation about Samiler Printing equipment, so that production process can be faster with uniform results. The printing process carried out manually for  $\pm$  3 minutes previously, can be eliminated to be 30-45 seconds with uniform of thickness and width.

# Pendampingan UMKM Krupuk Samiler Wonosunyo dengan Inovasi Alat Cetak Samiler

*Kata kunci:* alat cetak; inovasi; krupuk samiler; produksi; Wonosunyo

#### Abstrak

Kerupuk Samiler adalah camilan khas Desa Wonosunyo Pasuruan yang cukup diminati oleh wisatawan sebagai buah tangan. Rasanya yang gurih manis dan pedas menjadi alasan pelanggan untuk memesan kembali dalam jumlah yang cukup banyak terutama pada hari raya Idul Fitri. Sering kali kelompok usaha kerupuk ini mendapat order mencapai 1 ton di hari tersebut. Pelaku usaha yang mayoritas masih menggunakan alat produksi konvensional terkadang tidak dapat memenuhi pesanan dalam jumlah yang besar dan waktu yang pendek. Sehingga perlu membeli dari supplier lain untuk memenuhi pesanan. Dari tahapan proses produksi samiler yang cukup menyita waktu dan memerlukan keahlian adalah pada tahapan cetak. Sehingga, pendampingan ini dilakukan

untuk memberikan inovasi alat cetak samiler agar proses produksi lebih cepat dengan hasil yang seragam. Dari penggunaan alat cetak samiler ini, tahapan cetak atau pemipihan samiler yang semula dilakukan selama  $\pm$  3 menit secara manual, dapat dipangkas hanya 30-45 detik dengan ketebalan dan lebar yang seragam.

#### 1. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha di Indonesia saat ini yang semakin cepat dan pesat berakibat juga terhadap perubahan budaya di Indonesia (Wibowo, T.S., Ginting, Tarigan, Bangun S., 2023) . Mikro Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) sangat berperan penting dalam perekonomian di Indonesia. Akan tetapi, UMKM di Indonesia menghadapi banyak tantangan, salah satunya adalah produktivitas. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan keterampilan dan inovasi para mitra, serta kebutuhan akan pendampingan dan sosialisasi dari pihak-pihak yang terkait (Romadlon et al., 2021).

Desa Wonosunyo adalah salah satu desa wisata kecil yang terletak di Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan yang memiliki keunikan karena berada di dataran tinggi yang memberikan keindahan alam dengan warisan budaya dan cagar budaya yang kaya serta kearifan lokal yang sangat beragam. Selain itu desa wonosunyo juga merupakan salah satu desa wisata yang memiliki industri rumahan. Salah satunya dan yang menjadi primadona serta ikon pengembangan usaha mikro, yaitu Kerupuk Samiler. Kerupuk ini berbahan dasar singkong atau ketela pohon, hal ini karena desa wonosunyo memiliki tanah yang subur dan iklim yang mendukung untuk budidaya berbagai tanaman salah satunya yakni singkong atau ketela pohon yang digunakan sebagai bahan pokok kerupuk samiler.

Kerupuk samiler ini memiliki rasa yang terbukti sangat enak dan gurih, sehingga digemari oleh pelanggan. Setiap hari warga selalu berproses produksi di rumah masing-masing untuk memenuhi permintaan supplier. Setiap pengusaha samiler memiliki supplier dan distributor yang berbeda- beda, begitu juga dengan kapasitas produksinya. Proses produksi mitra saat ini masih dilakukan dengan cara yang konvensional, karena belum ada alat bantu kerja yang efektif untuk digunakan di skala rumahan.

Desa Wonosunyo juga pernah memiliki sebuah mesin penghalus ketela pohon yang merupakan bahan baku samiler, tetapi hanya berjumlah 1 unit dan tidak memungkinkan jika digunakan oleh seluruh pengusaha secara bergantian. Oleh karena itu, warga tetap menjalankan produksinya dengan cara memarut ketela pohon secara manual. Mengolah, mengadoni, mencetak, menjemur, hingga pemotongan juga masih dilakukan secara manual. Sehingga kapasitas produksi sangat terbatas. Padahal jumlah pesanan selalu meningkat setiap harinya.





Gambar 1. Proses pencetakan samiler manual

Semakin bertambahnya peminat hal ini menyebabkan sedikit kendala dalam pemenuhan pesanan konsumen, karena terbatasnya sumber saya sehingga mengakibatkan lead time produksi yang cukup panjang. Proses cetak kerupuk juga masih dilakukan secara manual (gambar1), yakni dengan cara dipipihkan dan diratakan dengan tangan yang mengakibatkan ketebalan kerupuk tidak merata, sehingga dilakukan berulangulang untuk memastikan ketebalannya rata. Selain itu, ukuran atau hasil potong kerupuk samiler yang kurang rapi mengakibatkan pengemasan kurang bagus bahkan di dalam satu kemasan yang dijual terdapat lembaran kerupuk samiler yang berbeda ketebalan, ukuran bahkan rasa yang berbeda. Hal tersebut nampaknya belum menjadi masalah bagi pelaku usaha kerupuk samiler. Mereka belum memahami pentingnya menjaga kualitas

produk. Maka dari itu, perlu dibuatkan standart dalam proses maupun produk kerupuk samiler agar dapat dikemas lebih rapi, meningkatkan kualitas (Suliasih, N., Sumartini, 2024), serta daya tarik konsumen (Intakoris, S., Wardhana, M., Maryatin, Prihantono, 2023).

Ketika jumlah permintaan meningkat, target produksi secara otomatis juga meningkat, yang mengharuskan pelaku usaha untuk berproduksi secara kontinyu. Tujuan dilakukannya pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengusulkan strategi mengurangi waktu produksi dan meningkatkan produktivitas usaha (Labarta-garcía et al., 2023) yaitu dengan mengaplikasikan *lean tools* (Velasco-Tapia & Avilés-Sacoto, 2023) berupa inovasi alat cetak kerupuk samiler. Harapannya waktu produksi lebih efektif dan efisien, serta output yang dihasilkan lebih seragam dan volume meningkat.

# 2. METODE

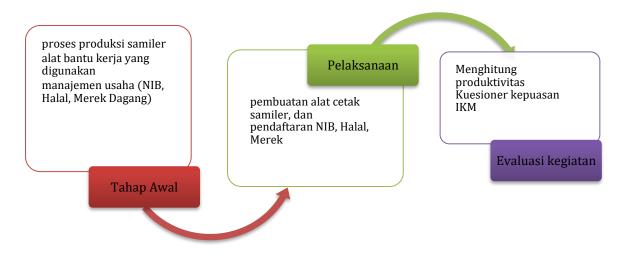
Metode dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen pada 2 perguruan tinggi yakni universitas Muhammadiyah Sidoarjo dan Universitas Muhammadiyah Surakarta dalam mendampingi UMKM Kerupuk Samiler yang berlokasi di Desa Betro Wonosunyo, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan. Sebagai mitra sasaran adalah umkm Kerupuk Samiler Mak Kesi. Tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan meliputi langkah-langkah sebagai berikut :

#### Tahapan Awal

Kegiatawan diawali dengan melakukan identifikasi potensi dan masalah di desa Betro. Dari observasi lapangan dan wawancara dengan mitra pengusaha kerupuk samiler, tim pengabdi mendapatkan sejumlah permasalahan yang dialami oleh pengusaha kerupuk samiler ini. Salah satu diantaranya yaitu permasalahan dalam proses produksi yang masih konvensional dengan cara manual, belum ada inovasi dalam proses produksi, belum ada standart kualitas mutu suatu produk dan minimnya pengetahuan warga terkait efektivitas dan efisiensi proses produksi, serta manajemen Usaha berupa pendaftaran NIB, dan merek dagang.

# Tahapan Pelaksanaan

Setelah itu tim pelaksana pengabdian menawarkan solusi untuk mengatasi permasalahan mitra, yaitu akan membantu melewati sosialisasi dan pendampingan mengenai standart mutu agar meningkatkan daya saing produk (Rabbani, 2022), perhitungan produktivitas agar memahami perbaikan proses produksinya (Supriyadi et al., 2023), perhitungan HPP agar dapat menentukan harga jual yang tepat (Widiya, A., Anggraini, L.D., Ratu, M.K., Purnamasari, 2022), dan memberikan inovasi alat pencetak samiler atau alat potong lembaran samiler, serta pendaftaran NIB, halal dan merk dagang agar lebih terlindungi dan meningkatkan kesadaran hukum(Lailawati et al., 2023). Pengabdian Masyarakat ini akan dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan. Sebelum dilakukannya pelatihan mitra akan diberikan sosialisasi mengenai halal dan pentingnya pendaftaran merek dagang. Hal ini sebagai upaya agar para mitra paham mengenai prosedur pendaftaran tersebut dan pentingnya perlindungan hukum atas suatu merek. Pada saat pendampingan dan pelatihan mitra akan diberikan pemahaman mengenai penggunaan alat cetak dengan bahan *food grade* baik secara teori maupun praktek. Seusai Pelatihan dan pendampingan mitra akan diminta untuk mencoba mengaplikasikan atau mempraktekkan proses pembuatan Kerupuk Samiler menggunakan alat cetak yang sudah dibuatkan. Diagram alir tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terlihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat Dusun Betro Wonosunyo

#### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil dari pendampingan UMKM samiler Dusun Betro dapat dijelaskan hasil dan luaran program serta dampaknya terhadap perubahan mitra selama proses pendampingan mengalami peningkatan secara signifikan baik dari awal pembuatan yang masih manual sampai digunakannya alat cetak samiler.

Hal ini dapat dilihat dari berbagai tahapan pengabdian masyarakat yang dilakukan yakni sebagai berikut:

# Tahapan Awal

Pada tahap ini dilaksanakan observasi ke lokasi mitra dan wawancara dengan pemilik usaha UMKM Kerupuk Samiler dusun betro. Dari hasil observasi dan wawancara dengan mitra ditemukan beberapa permasalahan yang dialami oleh mitra dan disertai dengan solusi penyelesaian masalahnya pada table 1 berikut.

Table 1. Permasalahan mitra dan Solusi yang diberikan

No.	Permasalaha Mitra	Solusi
1.	Belum ada inovasi untuk meningkatkan output produksi	Membantu membuat alat pencetak samiler dan alat potong lembaran samiler untuk dapat mempermudah dalam proses produksi dan meningkatkan output produksi.
2.	Mitra tidak memiliki standart mutu produk	Membantu memberikan sosialisasi dan pendampingan standart mutu
3.	Masih minim pengetahuan mitra terkait produktivitas total usaha kerupuk samiler	Pendampingan menghitung waktu produksi dan output yang dihasilkan, serta perhitungan HPP
4.	Mitra belum memahami mengenai manajemen usaha	Membantu proses pendaftaran NIB, Halal, dan Merek Dagang

Pendampingan pada mitra dilakukan dengan mengadakan seminar dan juga secara personal di rumahrumah warga (gambar 3). Hal tersebut dilakukan agar mitra memahami lebih detil mengenai penggunaan alat bantu cetak samiler, perhitungan waktu produksi, HPP, hingga kepengurusan Halal dan Merek Dagang. Peranan mitra dalam kegiatan ini cukup banyak dan dilibatkan secara langsung. Pertama dalam hal waktu mulai produksi, karena tim pengabdi akan melakukan pendampingan mulai dari persiapan bahan baku hingga proses penjemuran. Kemudian, informasi perihal data pribadi mitra dan preferensi logo merek dagang sangat tergantung pada mitra.



Gambar 3. Pendampingan Mitra Abdimas

# Tahapan Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ada beberapa tahapan dalam pendampingan sebagai berikut

1. Sosialisasi mengenai pendaftaran halal, PIRT dan pendaftaran merek dagang

Kegiatan diberikan kepada mitra UMKM Kerupuk Samiler yang dibantu oleh mahasiswa yang sedang berada di lokasi pengabdian masyarakat ini. Tim pengabdian masyarakat turut mengundang seluruh pelaku usaha kerupuk samiler yang ada di Desa Wonosunyo beserta perangkat desa dan melakukan dialog tanya jawab dan pendampingan seputar pendaftaran Halal, PIRT dan Merek Dagang (gambar 4).





Gambar 4. Sosialisasi Halal dan Merek Dagang

Sosialisasi ini dimulai dengan dialog dengan mitra perihal NIB dan sertifikat halal (gambar 5). Beberapa diantaranya ada yang belum memiliki NIB dan sertifikat Halal. Hal tersebut dikarenakan kekhawatiran mitra akan pembiayaan yang besarannya di luar kemampuan mereka dan konfigurasi pengurusan yang berbelit.



Gambar 5. Pendampingan pendaftaran NIB, dan Halal

Hasil dari kegiatan sosialisasi ini bertujuan agar mitra mendapatkan legalitas usaha berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) (Sari, 2024) serta jaminan keamanan pangan berupa sertifikasi Halal. Pada sosialisasi itu, salah satu tim pengabdi menyampaikan pentingnya jaminan halal atas produk makanan yang dijual. Mulai dari pengadaan, persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pendistribusian. Tujuannya adalah untuk memberikan jaminan keamanan pangan berdasarkan syariat islam pada konsumen (Wahyuni, HC., Hanun, NR., 2024). Sehingga konsumen merasa aman dan yakin atas produk samiler yang dibeli dari Wonosunyo adalah produk yang aman, dan layak konsumsi. Selain itu, pelaku usaha juga dapat menamabah wawasan terhadap pentingnya sebuah izin manajemen usaha dan Label Halal, serta kepengurusannya sehingga dapat memperluas jangkauan penjualan kerupuk samiler ini.

2. Pendampingan dan simulasi produksi kerupuk samiler menggunakan alat pencetak samiler

Kegiatan ini dilaksanakan di beberapa rumah pelaku usaha, salah satu nya yakni Mak Kesi. Tim pendamping mensimulasikan ke dua alat cetak seperti pada gambar di bawah ini (gambar 6). Ketua tim pengabdi dari UM Surakarta menjelaskan secara detil komponen pada alat cetak samiler beserta fungsinya. Agar pengguna dapat memahami penggunaan alat dengan benar. Disamping itu, alat cetak perlu disetting ketebalannya terlebih dahulu sebelum digunakan. Komponen penentu ketebalan dapat disesuaikan dengan preferensi pengguna dan dilepas ketika selesai penggunaan agar dapat dibersihkan.



Gambar 6. Simulasi penggunaan alat cetak samiler

Dan hasil pengaplikasian didapatkan lembaran samiler yang lebih rapi jika digunakan alat cetak gambar 8. Rupanya, adonan samiler tidak memungkinkan dicetak dengan alat kecil tersebut (gambar 7), karena teksturnya yang sangat basah membuat adonan keluar dari cetakan. Sehingga digunakanlah alat cetak gambar 8, yang material nya terbuat dari bahan *food grade* dan lebih aman.



Gambar 7. Alat cetak samiler awal



Gambar 8. Alat cetak samiler dengan penyempurnaan

Alat samiler penyempurna ini (gambar 8) berbahan dasar stainless steel yang aman untuk makanan. Karena tidak mudah berkarat. Alat cetak berbentuk plat yang dilengkapi dengan roll pemipih dan pencetak ketebalan yang ada di samping kanan dan kiri roll yang dapat di atur dan menyesuaikan keinginan. Dan berikut adalah proses dan hasil cetakan menggunakan alat cetak yang telah disempurnakan dengan dilapisi dengan pelapis dari bahan kertas yang biasanya digunakan untuk membungkus nasi di restoran siap saji.



Gambar 9. Proses pemipihan adonan

Proses pemipihan adonan tidak lagi menggunakan tangan seperti pada gambar 1 di atas. Mitra diminta untuk mensimulasikan alat cetak samiler inovatif tersebut dan sekaligus dihitung waktu proses pemipihannya (gambar9). Karena, pada tahap inilah yang merupakan tahap paling menyita waktu produksi ketika jumlah produksi tinggi. Dari hasil aplikasi alat cetak samiler tersebut waktu yang dibutuhkan untuk memipihkan samiler  $\pm$  45 detik per lembar. Operator hanya perlu sesekali merapikan plastic penutup agar tidak ikut tergilas roll yang menyebabkan permukaan tidak rata. Waktu cetak yang semula berkisar antara  $\pm$  3 menit/lembar, kini menjadi lebih efisien dan dengan ketebalan yang bisa dipastikan sama untuk seluruh penampangnya. Informasi waktu produksi ini juga menjadi bahan edukasi warga untuk menghitung produktivitas atas penggunaan *lean tools* berupa alat cetak samiler yang lebih inovatif sehingga dapat memangkas pemborosan berupa *over processing* (Harjanto & Karningsih, 2021) dan pemborosan material (Anwar et al., 2023) akibat dari produk cacat .



Gambar 10. Hasil akhir cetakan samiler

Hasil cetakan samiler menggunakan alat papan cetak hasilnya sangat halus dan rapi (gambar 10), ketebalannya seragam dan tidak robek. Dari beberapa kali pengaplikasian alat cetak, tidak ada yang robek dan dimensi (Panjang, lebar, dan tebal) dapat seragam karena telah disesuaikan. Sehingga siapapun dapat membuat samiler tanpa khawatir ketebalannya akan berbeda dengan operator yang berbeda.



Gambar 11. Hasil cetakan samiler setelah pengukusan

Setelah dicetak, lembaran samiler mentah tadi akan dikukus selama 10-15 menit agar matang dan lebih getas kemudian dijemur di area halaman (gambar 11). Proses penjemuran ini sangat tergantung dengan panas matahari dan luas area (lahan) pelaku usaha. Semakin lebar area, maka kapasitas jemuran juga akan lebih banyak. Dan semakin panas sinar matahari, maka proses penjemuran akan lebih singkat. Pada tahap ini juga menentukan baik tidaknya hasil cetak. Karena setelah dijemur, samiler akan kering dan keras bahkan retak patah jika lembaran terlalu tipis. Namun hasil cetak menggunakan alat hasil pendampingan ini tidak mengalami kecacatan tersebut karena ketebalan telah disesuaikan seperti ekspektasi mitra, dan ketebalannya rata. Sangat berbeda ketika masih menggunakan tangan untuk memipihkan adonan, karena ketika operator lelah maka akan terjadi kesalahan dalam penentuan ketebalan samiler. *Lean tools* ini juga dapat mereduksi kesalahan akibat error pengguna sehingga kualitas produk tetap baik (Rizki, 2023).



Gambar 12. Hasil potong samiler yang telah kering

Setelah samiler kering, proses selanjutnya adalah proses cutting (gambar 12). Pada tahap ini pemotongan masih dilakukan secara manual dengan lebar menyesuaikan preferensi pelaku usaha. Belum ada alat potong yang dapat digunakan dalam kuantitas yang banyak dikarenakan tekstur samiler yang kering dan tipis tidak memungkinkan jika dilakukan pemotongan secara bersamaan.

# 3. Pendampingan perhitungan produktivitas dan HPP

Pendampingan selanjutnya yaitu melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan mengkomparasi dengan harga jual biasanya (gambar 13). Dari hasil perhitungan terdapat selisih yang cukup tinggi dari perhitungan tim pelaksana pengabdian masyarakat. Selama ini, pelaku usaha menjual kerupuk samiler dengan kemasan biasa 1 kg dengan harga Rp. 20.000,- sedangkan hasil perhitungan HPP didapatkan nilai yang cukup berbeda yakni Rp 28.000,- Hal tersebut dimungkinkan bahwa mitra tidak menginput biaya tenaga kerja dan besaran profit pada tiap produknya.



Gambar 13. Proses perhitungan HPP

Tujuan dilakukannya perhitungan ulang HPP krupuk samiler adalah untuk membandingkan harga sebelum dan sesudah pendampingan. Hal ini jelas berbeda, karena pada perhitungan sebelumnya hanya dilakukan dengan menginputkan direct material saja. Komponen lain penunjang produksi samiler tidak diperhitungkan secara rinci oleh pelaku usaha. Sehingga pendampingan dalam menentukan HPP ini bertujuan untuk menentukan harga jual yang lebih tepat, kompetitif, dan menghasilkan keuntungan yang optimal (Widiya, A., Anggraini, L.D., Ratu, M.K., Purnamasari, 2022)(Yustitia, 2022)(Saputra, J., Desriyati, W., Handayani, T., Putra, 2023). Selisih harga yang disebutkan di atas dimungkinkan karena kuantitas produksi yang berbeda. Jika memproduksi skala kecil, maka harga jual akan semakin mahal begitu juga sebaliknya.

### 4. Pembuatan Logo dan Merek Dagang

Pendampingan selanjutnya difokuskan pada pembuatan logo dan merek dagang dari salah satu pelaku usaha sebagai raw model. Karena hingga saat ini mayoritas pelaku usaha belum memiliki merek produk yang dipasarkannya. Pemahaman akan pentingnya merek dagang sebagai identitas, nilai jual (Wardhani et al., 2022), kelayakan produk (Sintakarini, KY., Setiawati, R.I., Wahed, 2023), serta pelindungan secara hukum (Amaliyah, Achmad, 2022) di pasar belum dipahami oleh mitra sekaligus perlindungannya.



Gambar 14. Logo dan Merek Dagang Samiler

Logo dan merek dagang yang diusulkan di atas (gambar 14) merupakan ide dari salah satu pemilik usaha samiler di Betro. Logo ini kemudian dilacak oleh tim pengabdi untuk memastikan tidak ada kesamaan dengan merek dagang lainnya. Hasil dari pelacakan di website DJKI tidak ditemukan kesamaan merek dagang serupa sehingga pengajuan ini dapat diteruskan.

#### Tahapan Evaluasi

Dalam melaksanakan program pendampingan UMKM Kerupuk samiler di Dusun Betro Desa Wonosunyo ini mendapatkan hasil yang cukup memuaskan hal ini dapat dilihat dalam kegiatan pembuatan kerupuk samiler dengan menggunakan alat mekanik sangat berpengaruh dalam kapasitas dan juga kualitas dari hasil akhir dibandingkan dengan menggunakan cara yang manual. Hasil dari percobaan 1 kg bahan samiler biasanya menghasilkan 20 lembar samiler dengan cara yang manual, sedangkan 1 kg bahan samiler dengan menggunakan alat didapatkan hasil 30 lembar samiler dengan ukuran 10x15 cm.

Dengan kata lain hasil dari kegiatan pendampingan ini sangat berguna dan bermanfaat untuk dikembangkan pada mitra. Dalam penyelenggaraan program pendampingan UMKM Kerupuk Samiler di Dusun Betro Desa Wonosunyo penggunaan metode pendampingan, sosialisasi dan pelatihan pelaksanaan program untuk mencapai tujuan program sangat efektif. Hal ini sebagai dampak dari proses komunikasi sangat baik antara pendamping dan juga mitra. Mitra juga sangat terbantu akan kehadiran pendampingan baik pada sosialisasi, dan juga pelatihan.

Setelah dilakukan pendampingan, mitra diberikan kuisioner kepuasan untuk mendapatkan *feed back* terkait kelanjutan program kerja. Dan tim pengabdi tetap melakukan monitoring ketercapaian program abdimas desa binaan.

# 4. SIMPULAN

Keterbatasan alat produksi krupuk samiler yang masih manual (konvensional) tidak menyurutkan kinerja pelaku usaha untuk tetap memproduksi samiler. Ketika mitra mendapatkan pesanan yang cukup besar khususnya pada hari raya Idul Fitri, proses produksi dilakukan jauh sebelum bulan Ramadhan dan secara kontinyu agar demand dapat terpenuhi. Sehingga seringkali pesanan yang mendadak tidak dapat dipenuhi karena keterbatasan kuantitas produksi harian. Dengan adanya alat bantu cetak samiler (*lean tools*) yang berbahan *food grade* ini tentunya dapat memangkas waktu produksi yang panjang, sekaligus mengurangi cacat produksi berupa tidak seragamnya ketebalan krupuk samiler. Hasil pengaplikasikan alat didapatkan permukaan samiler yang halus, seragam, dan tidak retak. Kemudian dilakukan perhitungan HPP untuk mendapatkan harga yang optimal, serta pembuatan merek dagang yang saat ini masih dalam proses pendaftaran.

# 5. PERSANTUNAN

Tim pengabdi mengucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada DRPM Umsida dan LPMPP UM Surakarta atas kesempatan Kerjasama Abdimas ini. Terima kasih juga disampaikan atas bantuan dari Keluarga Mas Dodik, Mak Kesi, pelaku usaha samiler, Pemerintah Desa Wonosunyo atas partisipasi dan kerjasamanya hingga kegiatan ini dapat terus berlanjut. Terima kasih juga atas bantuan seluruh mahasiswa Umsida yang terlibat dalam kegiatan ini mulai dari trial, hingga pendaftaran manajemen usaha.

#### KONTRIBUSI PENULIS

Seluruh tim pengabdian berkontribusi pada aktivitas dan penulisan artikel ini. IA selaku ketua kegiatan dari Umsida berperan sebagai perencana kegiatan, dan monitoring kualitas produktivitas UMKM. Sedangkan tim pengabdi Umsida yaitu MA memberikan edukasi tentang pentingnya sertifikasi Halal, dan NRH memberikan pendampingan penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP). Dan ketua tim dari UM Surakarta yaitu S, mendesain dan menciptakan alat cetak samiler yang digunakan oleh UMKM, AN menentukan kemasan dan HPP, sedangkan H merumuskan strategi pemasaran digital.

#### Conflict of Interest

Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan dalam publikasi artikel ini.

#### PENDANAAN

Pendanaan kegiatan ini dilakukan dengan konsep sharing dana dari masing-masing Universitas. Umsida membiaya seluruh inovasi, perjalanan, dan publikasi yang dilakukan oleh tim UM Surakarta, sedangkan UM Surakarta memberikan pendanaan untuk pengadaan kegiatan pendampingan dan sosialisasi, perjalanan, dan publikasi.

# REFERENSI

- Amaliyah, Achmad, D. (2022). PENDAMPINGAN PENDAFTARAN MEREK BAGI UMKM SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK. *Abdimas Agluh, 4*(September), 1333–1342. https://jurnal.unigal.ac.id/abdimasgaluh/article/view/8545/5388
- Anwar, A., Jamil, K., Idrees, M., Atif, M., & Ali, B. (2023). An empirical examination of SMEs sustainable performance through lean manufacturing. *Knowledge and Process Management*, *30*(3), 289–299. https://doi.org/https://doi.org/10.1002/kpm.1740
- Harjanto, D. D., & Karningsih, P. D. (2021). Pengembangan Dimensi dan Indikator Lean Assessment Tools. *PROZIMA*, *5*(1), 21–29.
- Intakoris, S., Wardhana, M., Maryatin, Prihantono, J. (2023). *PENGARUH KUALITAS PRODUK, WAKTU TUNGGU TERHADAP KEPUASAN NASABAH ELEKTRONIK PADA PENGGUNAAN FITUR BCA M-BANKING.* 16–21.
- Labarta-garcía, R., Vidal-asencios, M., & Collao-díaz, M. F. (2023). *Application of Lean Manufacturing and SLP tools to increase productivity in an SME in the textile sector. December 2020*, 82–92.
- Lailawati, F. D., Utomo, L. T., Ariani, L. D., Hukum, F., Malang, U. M., Informasi, S., Informasi, F. T., Malang, U. M., Berusaha, N. I., & Merek, P. (2023). *PENDAMPINGAN PENDAFTARAN MEREK DAGANG PADA. 6*, 7–14.
- Rabbani, H. (2022). Pendampingan Standar Mutu Produk untuk Masuk Pasar Modern. *PUNDIMAS*, 74–77. https://journal.neolectura.com/index.php/pundimas/article/view/761/497
- Rizki, D. F. (2023). Application of Lean Management Principles on Improving Operational Efficiency in the Manufacturing Industry. 6(4), 2781–2786.
- Romadlon, F., Alfiani, A. F., Aita, N., & Bagas, W. (2021). *Studi Pendahuluan Komparasi Kapasitas Produksi Pada UKM Batu Bata Berbasis Family Business Preliminary Study of Bricks SMEs Production Capacity Comparison in Family Business Based.* 1–7. https://doi.org/10.30813/jiems.v14i1.2347
- Saputra, J., Desriyati, W., Handayani, T., Putra, S. . (2023). *Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Pengelolaan Tempe.pdf.*
- Sari, P. (2024). *Pendampingan Pendaftaran NIB Pada UMKM Sebagai Pengembangan Usaha dan Ekonomi Lokal Kelurahan. 5*(1), 1007–1013.
- Sintakarini, KY., Setiawati, R.I., Wahed, M. (2023). Pembuatan Logo Dan Label Sebagai Branding Produk Pada UMKM Di Kelurahan Sentul. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Dan Teknologi, 2*(3). https://ftuncen.com/index.php/JPMSAINTEK/article/download/165/172/487
- Suliasih, N., Sumartini, D. (2024). QUALITY IMPROVEMENT AND TESTING OF PROCESSED FOOD PRODUCTS OF SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES(SME) IN SIDAMULIH VILLAGE, PANGANDARAN DISTRICT, WEST JAVA. *ABDI DOSEN*, 8(1), 124–128. https://pkm.uikabogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/article/view/2132/1522
- Supriyadi, S., Widyarto, W., Saputra, D., Maulady, H., Sahrupi, S., Hasanah, A., & Nalhadi, A. (2023). Pendampingan **162** | Warta LPM, Vol. 28, No. 2, July 2025

- Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Kecil dan Menengah Mie. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 7*, 309–314. https://doi.org/10.30656/jpmwp.v7i2.6478
- Velasco-Tapia, K. C., & Avilés-Sacoto, S. V. (2023). Lean in the food sector: strategy to implement lean tools in micro and small enterprises in Quito, Ecuador. *International Journal of Productivity and Quality Management*, 40(2), 218–242. https://doi.org/10.1504/IJPQM.2023.134274
- Wahyuni, HC., Hanun, NR., K. (2024). PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL PRODUK UMKM DAPUR UMIK DI KABUPATEN NGANJUK, JAWA TIMUR. *E-Amal*, *04*(01), 67–74. https://stp-mataram.e-journal.id/Amal/article/view/3040
- Wardhani, K., Wuryandari, Y., Nathania, Y., & Andriani, N. (2022). *Pendampingan UMKM dalam Meningkatkan Branding dan Legalitas di Desa Pulosari. 1*, 185–197.
- Wibowo, T.S., Ginting, Tarigan, Bangun S., S. (2023). ORGANIZATIONAL CULTURE AND TRAINING AS DETERMINANTS OF. *IJEBAR*, 2023(2), 1–10.
- Widiya, A., Anggraini, L.D., Ratu, M.K., Purnamasari, E. (2022). Pendampingan penentuan harga pokok penjualan (hpp) dan harga jual pada umkm kerupuk dan kemplang desa lembak kabupaten muara enim. *SELAPARANG, 6*(September), 1462–1467. https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10457
- Yustitia, E. (2022). *Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. 3*(1).