
PERAN REMAJA DALAM PENGELOLAAN KERUPUK TELUR ASIN DI UMKM BINA KREATIF MANDIRI KABUPATEN MOJOKERTO

**Nensy Amalia Nur Rahmawati*, Febrinta Bima Permata Putra,
Nadia Ulfa Zahara, Rian Damariswara**

Progam Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Nusantara PGRI Kediri

amalianensy@gmail.com*

ABSTRAK

Telur asin adalah telur bebek yang mengalami proses pengawetan menggunakan garam sehingga mampu bertahan lama. Telur bebek sengaja diasinkan dengan direndam didalam air garam selama 14 hari hingga sebulan. Seperti yang telah kita ketahui bahwa telur asin mempunyai kandungan yang banyak salah satunya membangun dan memperbaiki jaringan rusak. Remaja yang tergabung di UMKM Bina Kreatif Mandiri Kabupaten Mojokerto mengisi waktu luang dan membantu meningkatkan perekonomian dengan cara ikut dalam proses pengolahan dan pemasaran KTA (Kerupuk Telur Asin). Rumusan masalah penelitian ini yaitu " Bagaimana proses pembuatan Kerupuk Telur Asin?, dan Bagaimana peran Remaja dalam proses pengelolaan Kerupuk Telur Asin?". Dengan demikian tujuan penelitian ini untuk mengetahui peran Remaja dalam proses pengelolaan Kerupuk Telur Asin pada UMKM Bina Kreatif Mandiri. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode kualitatif dimana pencarian data dilakukan dengan pengamatan langsung pada objek dan wawancara pada subjek, diantaranya yaitu ketua dan 10 remaja anggota UMKM Bina Kreatif Mandiri Kabupaten Mojokerto. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan telur asin menjadi Kerupuk Telur Asin memunculkan pekerjaan produktif dikalangan masyarakat terutama Remaja. Dengan adanya pekerjaan sampingan tersebut Remaja merasa terbantu karena mendapatkan uang tambahan serta pengalaman berwirausaha. Dalam kesimpulannya, penelitian ini menyoroti pentingnya peran remaja dalam pengelolaan KTA di UMKM Bina Kreatif Mandiri Kabupaten Mojokerto. Remaja berkontribusi dalam proses pengolahan dan pemasaran KTA, serta mendapatkan manfaat berupa penghasilan tambahan dan pengalaman berwirausaha. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan dan pemahaman lebih lanjut tentang potensi dan peran remaja dalam industri KTA serta memotivasi remaja lainnya untuk terlibat dalam usaha pengembangan produk lokal.

Kata Kunci: remaja, KTA, UMKM

ABSTRACT

Salted eggs are duck eggs that have been preserved using salt so they can last a long time. Duck eggs are deliberately salted by soaking them in salt water for 14 days to a month. As we already know that salted eggs have a lot of content, one of which is building and repairing damaged tissue. Teenagers who are members of the Mojokerto Regency Mandiri Creative Development UMKM fill their free time and help improve the economy by participating in the processing and marketing of KTA (Salted Egg Crackers). The formulation of the research problem is "What is the process of making Salted Egg Crackers?, and What is the role of Youth in the process of managing Salted Egg Crackers?". Thus the purpose of this study was to determine the role of adolescents in the process of managing Salted Egg Crackers in the Mandiri Creative

Development UMKM. The method used in this research is a qualitative method in which the data search is carried out by direct observation of objects and interviews with subjects, including the chairman and 10 members of the UMKM Mandiri Creative Development Program in Mojokerto Regency. The research results show that the use of salted eggs into Salted Egg Crackers raises productive jobs among the community, especially teenagers. With this side job, teenagers find it helpful because they get additional money and experience in entrepreneurship. In conclusion, this study highlights the important role of youth in the management of KTA in the Mandiri Creative Bina UMKM Mojokerto Regency. Teenagers contribute to the process of processing and marketing KTA, and get benefits in the form of additional income and entrepreneurial experience. It is hoped that this research can provide further insight and understanding about the potential and role of youth in the KTA industry and motivate other youth to get involved in local product development efforts.

Keywords: teenager, KTA, UMKM

PENDAHULUAN

Telur asin adalah telur bebek yang mengalami proses pengawetan menggunakan garam sehingga mampu bertahan lama. Telur bebek direndam dalam air garam selama 14 hari hingga sebulan. Seperti yang kita tahu bahwa telur asin mempunyai kandungan fosfor dan kalsium yang cukup untuk menjaga dan membantu pertumbuhan tulang. Kandungan protein di dalam telur asin juga membuat tulang lebih kuat untuk menjalani berbagai aktivitas. Proses pembuatan telur asin terbilang tidak mudah bahkan terkadang banyak telur asin yang mengalami kegagalan selama proses pembuatan. Hal ini tentunya terjadi penurunan standar kualitas yang signifikan terhadap produk telur asin sendiri. Telur asin, menurut (Lesmayati & Rohaeni, 2020) merupakan telur segar yang diolah dalam keadaan utuh dan diawetkan dengan cara diasinkan menggunakan garam. Proses pengasinan ini memiliki manfaat untuk menghambat perkembangan mikroorganisme, sehingga telur dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama.

Selain itu juga berdampak pada kerugian yang sangat besar bagi peternak bebek dan penjual telur asin di karenakan tidak dapat dijual di pasaran akibat dari telur asin yang gagal produksi. Akibat dari kegagalan produksi peternak bebek dan penjual telur asin harus berpikir kritis bagaimana caranya telur-telur tersebut bisa di manfaatkan kembali menjadi sebuah inovasi baru yang bisa berkembang. Kemudian munculah ide membuat kerupuk dari bahan dasar telur asin. Kerupuk telur asin sendiri merupakan produk inovasi dari telur asin gagal produksi dengan menambahkan bahan utama tepung terigu dan tepung tapioka. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Disamping itu ada yang menyebutkan bahwa kerupuk adalah jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan.

Masa remaja adalah fase peralihan dalam perkembangan yang terjadi antara masa kanak-kanak dan masa dewasa. Pada masa ini, terjadi berbagai perubahan baik secara biologis, kognitif, maupun sosioemosional. Hal ini disebutkan oleh (Daudiah & Rahayu, 2019) Remaja merupakan sumber inspirasi dan kecerdasan. Mereka memiliki pemikiran yang segar, tidak terkekang oleh batasan dan kebiasaan lama. Dalam UMKM, peran remaja sangat penting dalam mendorong

perubahan, menciptakan tren baru, dan membantu perusahaan beradaptasi dengan perkembangan teknologi dan pasar." - Elon Musk, pendiri Tesla dan SpaceX. Masa remaja merupakan periode di mana remaja mengalami berbagai perubahan, termasuk perubahan fisik yang mirip dengan orang dewasa yang disebut masa pubertas. Selain itu, remaja juga mengalami perubahan sikap dan emosi yang kadang-kadang mereka tidak menyadarinya, seperti rasa malu, gembira, iri hati, sedih, takut, cemas, cemburu, kasih sayang, dan rasa ingin tahu. Pada masa ini, remaja mulai mencari identitas diri mereka yang akan membentuk masa depan mereka. Masa remaja juga merupakan proses transisi dari masa anak-anak menuju dewasa, yang dipicu oleh pelepasan hormon dari kelenjar di dasar otak, seperti yang dijelaskan oleh Wendy Darvill dalam bukunya yang berjudul *The Puberty Book* (Darvill, Wendy, & Powell, 2001)

Usaha kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan menengah, juga dikenal sebagai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), merupakan bentuk kegiatan ekonomi yang beroperasi dalam skala kecil dan memenuhi kriteria tertentu berdasarkan Undang-undang. UMKM dapat berupa badan usaha atau usaha individu yang terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam UU No. 20 Tahun 2008. UMKM menawarkan berbagai jenis usaha perdagangan yang memiliki karakteristik dan ciri khas yang berbeda-beda. Hal ini merupakan upaya untuk mendorong pertumbuhan ekonomi dan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk berpartisipasi aktif dalam sektor ekonomi (Leilani & Kusnanto, 2024).

Ibu Isti memutuskan untuk bergabung sebagai anggota dalam salah satu UMKM. Setelah bergabung menjadi anggota UMKM selama beberapa bulan, kemudian Ibu Isti merasa bahwa beliau sudah tidak cocok lagi berada di dalam UMKM tersebut. Kemudian suatu saat Ibu Isti keluar dari UMKM tersebut dan mendirikan UMKM sendiri pada 2 Mei 2021 yang di bernama "Bina Kreatif Mandiri" Kabupaten Mojokerto yang diketuai oleh Ibu Isti. UMKM Bina Kreatif Mandiri memiliki keseluruhannya 30 anggota, UMKM Bina Kreatif juga telah mengadakan berbagai acara sejak awal pembentukan. Beberapa acara yang diadakan meliputi kunjungan Dinas Perindustrian dan Perdagangan untuk survei keberadaan UMKM di Kabupaten Mojokerto, serta kunjungan Dinas Kesehatan untuk pembuatan izin PIRT pada produk Kerupuk Telur Asin, dan juga UMKM Bina Kreatif Mandiri melakukan sosialisasi produk bersama Bupati, Wali Kota, dan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dengan tujuan mendorong minat berinovasi dalam berdagang Kerupuk Telur Asin Ibu Isti mendapat respon positif dari masyarakat. Dengan adanya keberhasilan mereka mendapatkan beberapa pesanan Kerupuk Telur Asin krecek sebesar 15 Kg dari Jakarta dan 5 Kg dari Pulau Bali, menunjukkan keberhasilan mereka dalam mendirikan UMKM Bina Kreatif Mandiri.

Alasan kami dalam mengambil penelitian ini karena Kerupuk Telur Asin Ibu Isti mendapat respon positif dari masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan adanya keberhasilan UMKM Bina Kreatif Mandiri dalam mendapatkan beberapa pesanan Kerupuk Telur Asin krecek sebesar 15 Kg dari Jakarta dan 5 Kg dari Pulau Bali, menunjukkan keberhasilan mereka dalam mendirikan UMKM Bina Kreatif Mandiri. Serta dapat membangkitkan semangat para remaja untuk berinovasi serta mengembangkan kreativitas dalam membangun minat pada bidang usaha Kerupuk Telur Asin.

Sesuai dengan permasalahan tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah : Untuk mengetahui cara pemanfaatan telur asin yang telah gagal dalam produksi agar menjadi produk

baru berupa kerupuk telur asin. Dengan menyelidiki lebih lanjut tentang peran remaja dalam pengelolaan kerupuk telur asin di UMKM Bina Kreatif Mandiri, harapannya tulisan ini dapat memberikan wawasan berharga tentang potensi dan kontribusi yang dapat diberikan oleh generasi muda dalam dunia bisnis. Serta guna mengetahui peran remaja dalam proses pengelolaan telur asin menjadi kerupuk untuk meningkatkan perekonomian peternak bebek.

METODE PELAKSANAAN

Dalam penelitian ini kami menggunakan metode pendekatan kualitatif, Menurut Sugiyono di dalam bukunya Penelitian Kualitatif (Sugiyono, 2011) , Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang mengeksplorasi kondisi objek secara alamiah, dengan peneliti sebagai instrumen utama. Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif dilakukan melalui triangulasi, yaitu menggabungkan berbagai sumber dan metode pengumpulan data. Analisis data dalam penelitian kualitatif bersifat induktif, dengan penekanan pada pemahaman makna dibandingkan generalisasi. Dalam penelitian kualitatif, konteks dan kompleksitas suatu fenomena menjadi fokus utama, sehingga memberikan pemahaman yang mendalam dan deskripsi yang kaya mengenai objek yang diteliti

Menurut Saryono (Sugiyono, 2011) Penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menemukan, menggambarkan, dan menjelaskan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kuantitatif. Subjek dalam penelitian ini adalah remaja, ketua UMKM serta anggota UMKM pada Kab. Mojokerto. Dalam penelitian ini data dikumpulkan dengan metode wawancara, observasi, serta dokumentasi. Menurut Esterberg dalam Sugiyono (Sugiyono, 2011) wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu sedangkan menurut Moleong menyatakan Wawancara adalah bentuk percakapan yang dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara atau interviewer yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara atau interviewee yang memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut. Metode wawancara ini dilakukan secara langsung kepada berbagai kelompok, termasuk remaja, ketua UMKM, dan anggota UMKM. Melalui wawancara, pewawancara dapat memperoleh informasi langsung dari narasumber yang berkompeten mengenai pengalaman, pandangan, dan pengetahuan mereka terkait topik yang diteliti. Wawancara memberikan kesempatan bagi pewawancara untuk mendapatkan wawasan mendalam tentang perspektif dan pengalaman individu, serta memfasilitasi interaksi yang lebih personal dan mendalam antara pewawancara dan terwawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Kerupuk Telur Asin

Proses pembuatan kerupuk telur asin ini yang pertama, membuka cangkang telur asin serta dipisahkannya antara putih kuning telur. Kedua, masing-masing putih dan kuning telur di haluskan dengan mesin penghalus secara terpisah. Adonan putih dan kuning telur yang sudah di haluskan kemudian di campur dengan tepung terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa dan bawang putih di wadah yang berbeda. Untuk adonan kuning telur ditambahkan kunyit sebagai

pewarna alami dan menambah kesan kuning telur asli pada kerupuk telur asin. Setelah itu, adonan putih di letakkan di atas daun pisang kemudian diratakan, sedangkan adonan kuning digulung terlebih dahulu dan diletakkan di atas adonan putih. Kedua adonan yang berada di atas daun pisang kemudian di gulung bersamaan dan di bentuk seperti saat pembuatan lontong. Selanjutnya, di rebus selama 1 jam. Setelah direbus selama 1 jam kemudian di angkat dan ditiriskan sampai benar-benar dingin dan dimasukkan ke dalam lemari pendingin. Di hari selanjutnya adonan tersebut diiris tipis dan dijemur di bawah sinar matahari. Krecek (Kerupuk kering) telur asin yang sudah kering siap digoreng dan dikemas.

Saat itu, Ibu Isti membutuhkan waktu sekitar 1-2 bulan untuk mempelajari pembuatan kerupuk telur asin hingga mendapatkan hasil yang sempurna. Sebelumnya dalam pembuatan kerupuk telur asin Ibu Isti hanya menggunakan pisau dan seiring berjalannya waktu Ibu Isti bisa mendapatkan dan menggunakan alat pemotong yang lebih canggih. Proses pembuatan kerupuk telur asin sendiri membutuhkan waktu sekitar 2 hari, yaitu 1 hari pertama digunakan mulai dari pembuatan adonan sampai meniriskan adonan yang sudah direbus hingga benar-benar dingin dan di hari ke-2 digunakan untuk mengiris adonan, penjemuran dan pengemasan kerupuk telur asin.

Ibu Isti juga menerangkan bahwa produknya sudah memiliki izin produksi yang di terbitkan dari Dinas Kesehatan setempat Untuk meningkatkan dan memperluas jangkauan pemasaran, diperlukan izin PIRT yang menandakan dan memberikan jaminan bahwa produk makanan tersebut aman untuk dikonsumsi dan telah lolos uji dari dinas kesehatan. Izin P-IRT atau Izin Pangan Industri Rumah Tangga merupakan regulasi yang mengatur keamanan produk pangan mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhir (Abdillah, Maura, Amelia, Fuadi, & Suhenni, 2024) Dengan adanya izin PIRT, produk dapat dipasarkan secara luas, memenuhi persyaratan edar yang layak, menjamin keamanan dan kualitas produk, meningkatkan nilai jual produk, memungkinkan produk masuk ke toko modern (Supermarket), dan tentunya meningkatkan kepercayaan pembeli (Abdillah et al., 2024).

Izin P-IRT atau Izin Pangan Industri Rumah Tangga sendiri merupakan regulasi yang mengatur keamanan produk pangan dari bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhirnya Izin ini juga telah di cantumkan dalam label merk Kerupuk Telur Asin Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 Tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga, dijelaskan bahwa Pengertian PIRT adalah sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan. Sertifikat ini menegaskan bahwa pangan hasil produksi yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan yang telah ditentukan. PIRT merupakan bentuk pengakuan resmi yang menjamin bahwa industri rumah tangga yang memproduksi pangan telah mematuhi aturan keamanan pangan yang berlaku. PIRT memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk pangan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar kesehatan yang telah ditetapkan. Dengan adanya sertifikat PIRT, masyarakat dapat memiliki keyakinan dan jaminan terhadap keamanan pangan yang mereka konsumsi dari industri rumah tangga. (Kurniaji, 2023)

Dalam memasarkan produk Ibu Isti tidak mudah untuk mendapatkan izin produksi. Ibu Isti juga menyatakan bahwa proses pembuatan Kerupuk Telur Asin ini sebenarnya tidak begitu rumit

dan repot. Hanya saja terdapat kendala dibagian waktu, karena terlalu makan waktu yang cukup banyak. Salah satu contohnya harus meniriskan adonan kerupuk telur asin yang sudah di rebus sampai benar-benar kering dan membutuhkan waktu hampir 1 hari. Tetapi Ibu Isti dan beberapa karyawan biasanya memanfaatkan waktu dalam menunggu adonan kerupuk telur asin dingin dengan cara menggunting label merk kerupuk telur asin. Karyawan Ibu Isti juga ada yang mengerjakan pengemasan kerupuk yang sudah di goreng atau krecek kering di hari sebelumnya.

Ibu Isti menyatakan bahwa, beberapa dari konsumen tertarik dengan warna Kerupuk Telur Asin yang terkesan seperti Telur Asin asli. Penilaian pertama terhadap warna Kerupuk Telur Asin, dimana warna merupakan indikator pertama yang langsung diminati oleh konsumen karena warna adalah indikator yang dapat dilihat langsung oleh indra penglihatan. Indikator kedua yang menjadikan Kerupuk Telur Asin diminati oleh konsumen adalah rasa. Rasa inilah yang menjadi bagian terpenting Kerupuk Telur Asin di gemari masyarakat. Perpaduan antara garam dan penyedap rasa membuat Kerupuk Telur Asin mempunyai cita rasa yang khas. Selain itu, Kerupuk yang menggunakan bahan dasar telur asin ini menjadikan kerupuk telur asin masih mempunyai rasa dan bau amis dari telur asin sendiri. Para konsumen produk Kerupuk Telur Asin Ibu Isti, mengatakan bahwa Kerupuk Telur Asin selain enak dikonsumsi secara langsung sebagai camilan, juga cocok di konsumsi sebagai teman makan dengan nasi. Kerupuk telur asin memiliki potensi pemasaran yang cukup baik karena kerupuk merupakan makanan kudapan yang populer, mudah dalam pembuatannya, memiliki beragam warna dan rasa, serta disukai oleh segala lapisan usia (Wahyuni, 2007). Dengan demikian, kerupuk telur asin memiliki peluang yang menjanjikan di pasar makanan kudapan dengan potensi pasar yang luas dan permintaan yang tinggi.

Banyak kandungan yang terdapat pada kerupuk telur asin, karena didapatkan dari telur asin yang mengandung protein, karbohidrat, kalsium, lemak, vitamin A, fosfor, kalori dan serat yang berguna Untuk mempertahankan dan meningkatkan tekanan darah agar tetap stabil dan mencegah risiko penyakit, salah satu faktor penting adalah asupan nutrisi yang seimbang. Menurut Dirjen Gizi Departemen Kesehatan RI, telur asin memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, sekitar 12,8%-13,1%, serta mengandung air sekitar 70,8%-74%, lemak sekitar 11,5%-14,3%, dan komponen lain seperti karbohidrat, kalori, kalsium, dan fosfor (Dirjen Gizi Departemen Kesehatan RI, 1989). Konsumsi telur sebagai bagian dari pola makan yang seimbang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, termasuk dalam menjaga tekanan darah dan mencegah berbagai penyakit terkait. Telur asin, memiliki manfaat diantaranya : membantu meningkatkan masa otot, meningkatkan generasi sel, mencegah anemia, mengatasi darah tinggi, meningkatkan proses metabolisme memperbaiki kesehatan mata, kaya akan antioksidan untuk menangkal radikal bebas, dan membantu perkembangan otak. Dari proses pembuatan dan mempertimbangkan kandungan yang terdapat pada Kerupuk Telur Asin kemudian Ibu Isti mencoba untuk memasarkan Kerupuk Telur Asin kepada masyarakat. Kerupuk telur asin memiliki peluang pemasaran yang cukup baik, mengingat kerupuk merupakan makanan kudapan yang populer, mudah cara membuatnya, beragam warna dan rasa, disukai oleh segala lapisan usia

Butuh waktu yang tidak singkat untuk mendapatkan konsumen tetapi dengan usaha keras Ibu Isti, kerupuk ini akhirnya mendapatkan respon yang baik di kalangan masyarakat. Salah satu contohnya Ibu Isti mendapat pesanan pertama kerupuk telur asin dari Surabaya sebesar 2 Kg

krecek (belum digoreng). Dari hasil penjualan ini Ibu Isti mendapat penghasilan sebesar Rp140.000,00.

Hasil wawancara dengan 10 remaja anggota UMKM Bina Kreatif Mandiri mereka menyatakan bahwa, mereka merasa sangat terbantu karena dapat bergabung di UMKM binaan Ibu Isti. Dari sini lah mereka bisa memperoleh ilmu dalam berkreaitifitas mengolah suatu hal. Dari hasil pengelolaan Kerupuk Telur Asin di UMKM Bina Kreatif Mandiri ini mereka bisa memperoleh penghasilan tambahan yang dapat digunakan untuk membeli kuota ataupun uang saku tambahan. Selain itu mereka juga menyatakan bahwa, untuk memperoleh penghasilan para remaja yang tergabung dalam UMKM Bina Kreatif Mandiri harus memasarkan produk Kerupuk Telur Asin terlebih dahulu. Kerupuk Telur Asin ini mereka jual dengan harga Rp 50.000 per ½ Kg dari harga asli Rp 35.000 per ½ Kg yang diberikan oleh Ibu Isti kepada mereka. Penghasilan setiap remaja dalam pemasaran produk Kerupuk Telur Asin ini sekitar Rp 15.000 per kemasan tergantung berapa banyak Kerupuk Telur Asin yang terjual. Jika mereka menjual banyak produk Kerupuk Telur Asin maka penghasilan yang mereka dapatkan juga banyak. Hal ini tentu sangat membantu perekonomian para remaja dan tidak terlalu merepotkan para orang tua.

Peran Remaja Dalam Pengolahan Kerupuk Telur Asin Pada UMKM

Remaja dapat berkontribusi dalam proses produksi kerupuk telur asin. Mereka dapat terlibat langsung dalam pembuatan kerupuk dengan melibatkan diri dalam tahap persiapan bahan, seperti mencuci dan menyiapkan telur serta bahan-bahan lain yang dibutuhkan. Selain itu, remaja juga dapat membantu dalam proses pembuatan kerupuk dan pemackingan kerupuk. Dalam hal ini, peran remaja dalam membantu mempercepat proses produksi sangatlah berarti bagi UMKM agar dapat memenuhi permintaan pasar yang terus berkembang.

Kerupuk Telur Asin merupakan Kerupuk Telur Asin hasil inovasi dari telur asin gagal produksi. Inovasi ini dicetuskan oleh Ibu Isti selaku Ketua UMKM Bina Kreatif Mandiri. Namun kenyataannya, Indonesia saat ini sedang mengalami krisis karakter yang terus mengkhawatirkan bagi kelangsungan persatuan dan kesatuan bangsa (Zhou, Li, & Jia, 2019) Hal ini menimbulkan inisiatif dari Ibu Isti untuk mengajak para remaja agar tergabung ke dalam UMKM, hal ini bermaksud untuk membantu para remaja memperoleh penghasilan tambahan. Kerupuk Telur Asin tersebut dimanfaatkan sebagai pembantu perekonomian oleh remaja dengan cara mengikuti proses pengelolaan kemudian menjualnya. Tiap penjualan Kerupuk Telur Asin para remaja mendapat keuntungan sekitar 30% dari harga Kerupuk Telur Asin yang diberikan oleh Ibu Isti tergantung dengan berapa banyak Kerupuk Telur Asin yang berhasil terjual oleh nya. Dengan adanya kegiatan ini, remaja yang tergabung dalam UMKM Bina Kreatif Mandiri dapat menghasilkan uang untuk kebutuhannya sehingga orang tua mereka tidak terlalu terbebani.

Selain proses produksi, remaja juga dapat berperan penting dalam pemasaran kerupuk telur asin pada UMKM. Mereka memiliki kecakapan dalam memanfaatkan media sosial dan platform digital untuk mempromosikan produk tersebut. Dengan memanfaatkan keahlian remaja dalam pemasaran online, UMKM dapat mencapai audiens yang lebih luas dan meningkatkan daya saing produk mereka. Remaja juga dapat membantu dalam pengembangan strategi pemasaran yang kreatif dan inovatif, seperti membuat konten menarik tentang proses pembuatan kerupuk telur asin atau mengadakan acara promosi khusus yang menarik minat konsumen.

Remaja ikut serta dalam membantu Bu Isti dalam mengelola serta mengembangkan Telur Asin yang gagal sehingga dapat menjadi sebuah produk Kerupuk Telur Asin. Dimana remaja juga bergerak secara langsung seperti halnya menyiapkan sebuah bahan-bahan pembuatan Kerupuk Telur Asin. Ibu Isti senantiasa memberikan bimbingan kepada para remaja dalam pembuatan Kerupuk Telur Asin, serta memberikan pembekalan mengenai bagaimana pengemasan produk yang baik dan bagaimana cara serta peran remaja dalam pemasaran sebuah produk Kerupuk Telur Asin. Dari sinilah mereka bisa memperoleh ilmu dalam berinovasi pada pembuatan Kerupuk Telur Asin, selain mengajak para remaja untuk memasarkan serta mengelola Kerupuk Telur Asin, Ibu Isti senantiasa memberikan banyak ilmu kepada mereka agar mereka tetap termotivasi dalam berbagai hal meskipun mereka masih menjadi seorang pelajar sehingga dapat menumbuhkan jiwa semangat untuk mencari penghasilan dan dapat menambah pengetahuan, baik pengetahuan mengenai sebuah pengolahan produk Kerupuk Telur Asin, pengemasan produk, serta pemasaran produk Kerupuk Telur Asin.

Para remaja juga membantu dalam memasarkan produk dari Ibu Isti itu dengan menawarkan ke teman sekolah maupun ke teman kuliahnya, serta membantu mempromosikan ke media sosial supaya semakin berkembang dan semakin di kenal ke kalangan masyarakat luas baik dari dalam kota maupun luar kota. Karena para remaja pasti lebih mengenal dan lebih menguasai tentang media sosial dari pada Bu Isti sendiri. Menurut Basat (2010) dalam Ram & Horsley (2017), media sosial merupakan alat komunikasi yang telah menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari remaja. Media sosial memainkan peran kunci dalam memfasilitasi hubungan antara individu yang berkomunikasi melalui platform tersebut. Melalui media sosial, pengguna dapat menjadi pendukung aktif dalam kegiatan pemasaran sosial, bahkan mendorong terjadinya perubahan sosial. Hubungan yang baik antara pengguna media sosial dapat mempengaruhi dan memperluas pengaruh dalam konteks sosial. Hal ini menunjukkan betapa pentingnya media sosial dalam membentuk interaksi sosial dan dampaknya terhadap individu dan masyarakat secara keseluruhan (Yulianti & Mustarichie, 2018)

Selain itu, remaja juga memiliki peran penting dalam inovasi produk dalam industri kerupuk telur asin. Mereka dapat memberikan ide-ide segar dan kreatif untuk memperluas variasi produk kerupuk telur asin, misalnya dengan menciptakan rasa baru, menggunakan bahan tambahan yang unik, atau mengembangkan kemasan yang menarik. Remaja sering kali memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap tren makanan dan gaya hidup, sehingga mereka dapat menjadi sumber inspirasi untuk menciptakan produk yang sesuai dengan preferensi pasar yang terus berkembang.

Di sisi lain, remaja juga mendapat tantangan selama berperan dalam proses pengelolaan Kerupuk Telur Asin di antaranya karena tugas sekolah dan tugas kuliah yang membuat mereka fokus untuk tugasnya. Pada dua bulan penjualan Kerupuk Telur Asin Hanifah mendapatkan laba paling sedikit yaitu hanya sebesar Rp 75.000 dikarenakan pada minggu kedua dan ketiga bulan Januari Hanifah fokus dengan tugas sekolah. Sedangkan pada bulan Februari minggu kedua dan keempat Hanifah fokus dengan tugas praktik di sekolah. Pada dua bulan penjualan Kerupuk Telur Asin Yusi mendapatkan laba paling banyak yaitu sebesar Rp 225.000 dikarenakan Yusi mempunyai banyak relasi sehingga penghasilan Yusi lebih banyak daripada anggota lain. Selain itu, penghasilan Yusi juga teratur setiap minggunya dalam penjualan Kerupuk Telur Asin. Hanya

saja pada minggu keempat bulan Januari dan minggu pertama bulan Februari Yusi tidak memperoleh penghasilan dikarenakan Yusi fokus dengan tugas praktik kuliah. Sedangkan pada minggu ketiga bulan Februari Yusi juga tidak memperoleh penghasilan dikarenakan fokus mengerjakan tugas kuliah.

SIMPULAN

Kerupuk telur asin adalah makanan yang melalui proses pembuatan yang rumit dan memakan waktu. Ibu Isti, produsen kerupuk telur asin, telah mengembangkan teknik pembuatan yang sempurna setelah berbulan-bulan penelitian. Produknya memiliki izin produksi dari Dinas Kesehatan, menunjukkan keamanan dan kualitas yang terjamin. Kerupuk telur asin memiliki daya tarik visual dengan warna yang menyerupai telur asin asli dan memiliki rasa khas yang disukai oleh banyak orang. Selain itu, kerupuk ini mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan. Keberhasilan Ibu Isti dalam memasarkan produknya terlihat dari respon positif masyarakat dan permintaan yang meningkat. Melalui UMKM Bina Kreatif Mandiri, 10 remaja anggota dapat memperoleh penghasilan tambahan dan mengembangkan kreativitas mereka. Remaja berkontribusi secara signifikan dalam proses produksi dan pemasaran kerupuk telur asin, membantu mempercepat produksi dan memenuhi permintaan pasar. Mereka juga berperan dalam inovasi produk dan pemasaran melalui media sosial. Meskipun menghadapi tantangan seperti keterbatasan waktu karena tugas sekolah atau kuliah, keikutsertaan remaja dalam UMKM memberikan mereka kesempatan untuk mendapatkan penghasilan tambahan dan mengembangkan keterampilan serta pengetahuan dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk kerupuk telur asin.

Pada dasarnya telur asin merupakan sesuatu yang dapat di olah kembali menjadi sebuah kreasi yang memiliki nilai tinggi yaitu camilan “Kerupuk” yang tidak asing di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, harapan kedepannya bagi para Remajau untuk dapat berkarya dan berinovasi dalam mengolah sesuatu. Selain itu, pemerintah juga di harapkan memberi perhatian pada UMKM Bina Kreatif Mandiri Kabupaten Mojokerto akan adanya Kerupuk Telur Asin. Saran dari kami agar pengusaha utama nya ibu Isti, para remaja serta karyawan dari UMKM agar senantiasa mempertahankan produk olahan lokal guna memperkenalkan bahwa olahan telur asin yang gagal produksi dapat di produksi kembali menjadi sebuah Kerupuk Telur Asin.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada ibu Isti selaku ketua UMKM, para remaja yang turut membantu ibu Isti dalam mengelola olahan kerupuk telur asin serta para teman teman yang senantiasa membantu dan memberi semangat kepada kita hingga dapat mencapai sebuah hasil yang saat ini

REFERENSI

Abdillah, I., Maura, N., Amelia, R., Fuadi, A., & Suhenni, E. (2024). Pelatihan Pembuatan Telur Asin Dalam Rangka Meningkatkan UMKM Desa Babo Kecamatan Bandar Pusaka Aceh Tamiang. *FUSION : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 131–136.

- Darvill, Wendy, & Powell, K. (2001). *The Puberty Book Panduan untuk Remaja*. Jakarta: Grandmedia Pustaka Utama.
- Daudiah, I., & Rahayu, F. D. (2019). Hubungan Spiritual Quotient (Kecerdasan Spiritual) dengan Kenakalan Remaja pada Siswa SMK Negeri Tuter Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Psikologi*, 2(1), 31–38.
- Kurniaji, K. (2023). Prosedur Proses Sertifikasi P-IRT (Pangan-Industri Rumah Tangga) pada UMKM Pasca-Pandemi Covid 19. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(03), 200–214.
- Leilani, E. R., & Kusnanto, D. (2024). Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah. *Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah*, 6(2), 2547–2562.
- Lesmayati, S., & Rohaeni, E. S. (2020). Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi. *Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi,”* (4), 595–601.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALfabetha.
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2018). Tata Cara Registrasi Untuk Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (PIRT) Dan Makanan Dalam Negeri (MD) Dalam Rangka Peningkatan Produk Yang Aman Dan Bermutu Di Bandung Jawa Barat. *Farmaka*, 15(3), 57–64.
- Zhou, Z., Li, H., & Jia, Y. (2019). EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PERATURAN PEMERINTAH NO. 86 TAHUN 2019 TENTANG KEAMANAN PANGAN TERHADAP PRODUK OLAHAN PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA YANG TIDAK MEMILIKI IZIN EDAR SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT) DI KABUPATEN BANYUWANGI. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. Retrieved from http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI