

Kreasi jajanan kripik memang tiada habisnya, inovasi dan kreatifitas para pelaku UMKM yang bergerak di bidang makanan haruslah dikembangkan. Berbagai macam olahan kripik dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan para konsumen, yang tak lain adalah masyarakat.



Siti Fauziah adalah salah seorang pelaku UMKM yang memproduksi aneka kripik. Beralamat di Desa Bangsongan Kecamatan Kayen Kidul. Usaha produk rumahan milik wanita yang akrab disapa mbak Uzik ini diberi nama “Rasa Alam”.

Usaha Kripik milik Rasa Alam ini didirikan mbak Uzik pada tahun 2012. Berbagai aneka olahan kripik seperti kripik pisang, kripik ketela, aneka stik dan juga opak gambir di produksi oleh

usaha mbak Uzik. Dalam kesehariannya mbak Uzik dibantu oleh 13 orang karyawannya.

Dalam pembuatan kripik pisang, diperlukan waktu produksi yang cukup lama, yakni sekitar 10 jam sehari. Dalam satu harinya, mbak Uzik mampu memproduksi kripik pisang sebanyak 50 kilogram. Bahkan pada saat bulan Ramadhan yang lalu, produksi mbak Uzik mampu menembus angka 100 kilogram kripik pisang per hari.

Pemasaran kripik pisang Rasa Alam menjangkau hingga luar daerah, yakni hingga Nganjuk dan Jombang. Harga eceran kripik pisang dibanderol 30 ribu rupiah per kilogramnya. Sedangkan untuk lossnya dijual 120 ribu rupiah per 5 kilogramnya.

“Pernah saya dalam sekali kirim sejumlah 25 loss ke Nganjuk. Waktu itu pesanan dalam jumlah yang besar. Selain itu saya juga menjual kripik pisang ke grosir khusus jajanan. Rasa yang saya tawarkan adalah manis gurih. Untuk produksi kripik pisang saya memiliki karyawan khusus sejumlah 8 orang.” Ungkap mbak Uzik. Senin ( 21/12).

Selain kripik pisang, mbak Uzik juga mengolah ketela menjadi kripik. Khusus untuk pengolahan kripik ketela, mbak Uzik menempatkan 3 orang karyawannya. Proses pengolahannya selama 2 hari. Dalam sehari, mbak Uzik mampu menghasilkan 5 kilogram kripik ketela.

“Seharinya bisa 5 kilogram kripik ketela, sedangkan waktu Bulan Ramadhan kemarin terjadi peningkatan permintaan dari konsumen. Sehari bisa produksi 15 kilogram kripik ketela. Jika masih berbentuk krecek, mampu bertahan hingga 1 tahun. Sedangkan jika sudah matang, mampu bertahan 1 minggu.” Jelasnya.

