

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang banyak dicari oleh masyarakat. Sebagian besar masyarakat Indonesia merasa kurang lengkap bila makan tanpa ditemani kerupuk. Â Peluang inilah yang dimanfaatkan oleh Umar Priyono, pemilik UMKM Kerupuk Udang yang ada di Desa Jongbiru Kec. Gampengrejo.

UMKM yang sudah berdiri selama 20 tahun ini memberdayakan warga sekitar. Umar berhasil membuka lapangan kerja terutama untuk ibu-ibu rumah tangga agar bisa memanfaatkan waktunya tanpa terbuang percuma.

”Dengan mengembangkan bisnis ini harapannya bisa menghidupi keluarga. Dan yang paling penting bisa membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar,” ungkapnya, (19/4).

”Saat musim hujan, setiap hari saya memproduksi sebanyak 1 kwintal namun saat musim kemarau bisa memproduksi hingga 2 kali lipat,” ujarnya.

Proses pembuatannya cukup mudah. Adonan krupuk dicampur kemudian dipanggang dalam oven. Tahap selanjutnya adonan krupuk dipotong-potong dan dijemur selama 1 hari. Bila musim hujan, proses Â menjemur bisa mencapai 2-3 hari.

Untuk produksi krupuk, Umar juga mempunyai mesin yang dimodifikasi sendiri. ”Dalam proses pembuatannya saya menggunakan mesin potong manual yang saya modifikasi menjadi mesin tenaga listrik. Untuk sepotong adonan bisa menghasilkan 200 potong kerupuk,” terang Umar.

Setiap harinya Umar memproduksi kerupuk paling sedikit 1 kwintal. Krupuk udang buatan Umar dijual melalui distributor dan dikirim ke agen-agen. (Kominfo/je,team,tj,wk)