

## PENGEMBANGAN KERIPIK PANGSIT DALAM MEWUJUDKAN EKONOMI KREATIF MELALUI PEMANFAATAN TEKNOLOGI

Sakinah Sudin<sup>1</sup>, Riskayanti Saman<sup>2</sup>, Indrawati Rumalean<sup>3</sup>, Jesiska Baruka<sup>4</sup>, Sriwanda Burere<sup>5</sup>, Julfia Saleh<sup>6</sup>

[sakinahsudin80@yahoo.co.id](mailto:sakinahsudin80@yahoo.co.id)<sup>1</sup>, [riskayantisaman2504@gmail.com](mailto:riskayantisaman2504@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[waturumaleanindra@gmail.com](mailto:waturumaleanindra@gmail.com)<sup>3</sup>, [jesikabaruka460@gmail.com](mailto:jesikabaruka460@gmail.com)<sup>4</sup>, [wandaburere16@gmail.com](mailto:wandaburere16@gmail.com)<sup>5</sup>,  
[julfiyasaleh@gmail.com](mailto:julfiyasaleh@gmail.com)<sup>6</sup>

Universitas Muhammadiyah Maluku Utara

### ABSTRAK

Pengembangan keripik pangsit dalam mewujudkan ekonomi kreatif melalui pemanfaatan teknologi bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk dengan mengadopsi teknologi terkini. Penelitian ini menyoroti penerapan alat modern seperti dough sheeter dan vacuum fryer yang mampu mempercepat proses produksi, meningkatkan kualitas produk, serta membuat keripik lebih renyah, rendah minyak, dan lebih tahan lama. Selain itu, penelitian ini juga mengkaji pemanfaatan platform digital seperti e-commerce dan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk. Dengan pendekatan pemasaran yang kreatif dan penggunaan media sosial untuk promosi produk, brand awareness dapat meningkat, serta transaksi online menjadi lebih mudah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknologi dan pemasaran digital memberikan dampak positif dalam mengembangkan bisnis keripik pangsit, menjadikannya lebih kompetitif di pasar global dan mendukung keberlanjutan ekonomi kreatif.

**Kata Kunci:** Keripik Pangsit, Teknologi, Ekonomi Kreatif, Digitalisasi.

### ABSTRACT

*The development of wonton chips in realizing creative economy through the utilization of technology aims to improve product efficiency and quality by adopting the latest technologies. This research highlights the use of modern tools such as dough sheeters and vacuum fryers, which speed up the production process, enhance product quality, and make the chips crunchier, less oily, and longer-lasting. Additionally, the research examines the use of digital platforms such as e-commerce and social media to expand market reach and improve product competitiveness. Through creative marketing approaches and social media promotion, brand awareness increases, and online transactions become more accessible. The findings of this study indicate that technology and digital marketing have a positive impact on the development of wonton chip businesses, making them more competitive in the global market and supporting the sustainability of the creative economy.*

**Keywords:** Dumpling Chips, Technology, Creative Economy, Digitalization.

### PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi yang pesat saat ini telah membawa perubahan mendasar dalam berbagai aspek kehidupan manusia. Kemajuan teknologi tidak hanya berpengaruh pada sektor sosial dan budaya, tetapi juga telah mengubah tatanan ekonomi global. Seiring dengan kemajuan teknologi informasi, terjadi pergeseran signifikan dalam cara manusia berinteraksi, berbisnis, dan menghasilkan produk. Di ranah ekonomi, digitalisasi telah mengubah cara berbagai sektor industri beroperasi, yang sebelumnya bergantung pada metode konvensional, kini beralih menuju pemanfaatan teknologi untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas.

Keripik adalah camilan atau makanan ringan yang semua orang tau bahwa rasanya gurih, renyah, dan tidak terlalu mengeyangkan serta terdapat varian rasa yaitu pedas, asin, dan manis. Camilan keripik ini dapat bertahan lama dan praktis di bawa kemana-mana. Jadi bisa disajikan kapanpun dan dimanapun. Seiring berkembangnya zaman, keripik pada jaman sekarang lebih berkembang mulai dari bahan keripik, varian rasa, sampai cara

pengemasannya.

Pentingnya integrasi teknologi dalam bisnis UKM tidak hanya terbatas pada peningkatan kualitas produk, tetapi juga mencakup peningkatan proses produksi dan pemasaran. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah tersebut adalah *technopreneurship*. *technopreneurship* merupakan konsep yang menggabungkan kewirausahaan dengan pemanfaatan teknologi untuk menciptakan inovasi yang berkelanjutan. Dalam konteks pengembangan keripik pangsit, *technopreneurship* memberikan peluang untuk memperkenalkan proses produksi yang lebih efisien dan penggunaan platform digital untuk memperluas pasar.

Pengembangan keripik pangsit dalam mewujudkan ekonomi kreatif melalui pemanfaatan teknologi dapat meningkatkan strategi manajemen keuangan untuk startup. Penelitian ini bertujuan untuk menggali cara mengelola keuangan secara efektif dan efisien, serta menciptakan keuntungan yang seimbang dan berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini juga fokus pada pengelolaan keuntungan, peningkatan daya saing, dan kreativitas yang mendorong inovasi dalam dunia bisnis. Diharapkan, hasil dari penelitian ini dapat membantu para pelaku startup untuk menjalankan bisnis dengan baik dan mencapai kesuksesan yang berkelanjutan.

## METODE PENELITIAN

### 1. Metode Pembuatan

Metode pembuatan keripik pangsit melibatkan beberapa tahap yang meliputi persiapan bahan, pengolahan adonan, penggorengan, hingga pengemasan. Berikut penjelasan rinci dari metode ini:

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik Pangsit adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Alat dan Bahan

| Kategori                   | Nama Bahan/Alat                          | Keterangan   |
|----------------------------|--|--|
| <b>Bahan</b>               | Tepung Terigu                            | 500 gram   |
|                            | Tepung Tapioka                           | 100 gram   |
|                            | Telur Ayam                               | 1 butir  |
|                            | Garam                                    | 1 sdt  |
|                            | Air                                      | Secukupnya   |
|                            | Bawang Putih Halus                       | 1 sdm  |
|                            | Kaldu Bubuk atau Bumbu Rasa              | Sesuai selera  |
|                            | Bubuk Cabai                              | Sesuai selera  |
|                            | Pewarna Makanan Alami                    | Seperti kunyit, bayam, atau wortel                           |
|                            | Bubuk Keju, Barbeque, atau Bumbu Lainnya | Sesuai selera  |
|                            | <b>Alat</b>                              | Mangkuk Besar  |
| Penggiling Adonan          |  | Untuk meratakan adonan hingga ketebalan yang diinginkan.     |
| Pisau atau Pematong Adonan |  | Untuk memotong lembaran adonan sesuai bentuk yang diinginkan |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Wajan                                      | Ukuran besar untuk menggoreng adonan pangsit.                                    |
|  | Minyak Goreng                              | Minyak kelapa sawit atau minyak goreng biasa.                                    |
|  | Wadah atau Keranjang Penirisan             | Untuk menempatkan keripik yang sudah digoreng agar minyak berlebih terserap.     |
|  | Alat Peniris Minyak                        | Untuk meniriskan keripik setelah digoreng, bisa berupa saringan atau tisu dapur. |
|  | Kemasan Plastik atau Kontainer Kedap Udara | Untuk mengemas keripik agar tetap renyah dan terhindar dari kelembapan.          |
|  | Label atau Stiker Kemasan                  |  |

## 2. Metode Observasi

Peneliti melakukan observasi langsung terhadap proses produksi dan operasional bisnis keripik pangsit. Melalui observasi ini, peneliti dapat memahami lebih jelas bagaimana teknologi diterapkan dalam proses produksi, serta bagaimana pengelolaan keuangan dan manajemen dilakukan secara nyata.

## 3. Metode Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pelaku usaha keripik pangsit untuk menggali informasi terkait pengelolaan keuangan, penggunaan teknologi, serta strategi bisnis yang diterapkan. Wawancara ini bertujuan untuk mendapatkan data yang lebih mendalam mengenai praktik bisnis yang dijalankan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil akhir dari pengembangan keripik pangsit berbasis technopreneurship ini menunjukkan adanya peningkatan efisiensi dalam proses produksi melalui penerapan teknologi, seperti dough sheeter dan vacuum fryer, yang tidak hanya mempercepat proses tetapi juga meningkatkan kualitas produk, menjadikannya lebih renyah, rendah minyak, dan lebih tahan lama. Selain itu, pemanfaatan platform digital seperti e-commerce dan media sosial telah berhasil memperluas jangkauan pasar, meningkatkan pemasaran, dan daya saing produk di pasar global. Untuk pemasaran produk keripik pangsit berbasis technopreneurship, media sosial yang sering digunakan oleh banyak pelaku usaha adalah Instagram, Facebook, TikTok, dan WhatsApp. Masing-masing platform ini memiliki kelebihan yang dapat dimanfaatkan untuk promosi produk dengan cara yang kreatif dan efektif.



Gambar 1 poster penjualan keripik pangsit

Pengembangan produk keripik pangsit ini juga memberikan dampak positif terhadap ekonomi kreatif di Indonesia, terutama dengan melibatkan masyarakat lokal dalam produksi dan distribusi. Hal ini membuka peluang pekerjaan baru, memberdayakan ekonomi lokal, dan membantu meningkatkan pendapatan komunitas. Melalui integrasi teknologi dan pendekatan technopreneurship, usaha ini mampu menciptakan produk yang lebih kompetitif dan relevan dengan kebutuhan pasar, serta memastikan keberlanjutan usaha yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas.



Gambar 2 hasil pembuatan Keripik Pangsit

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari penelitian tentang "Pengembangan Keripik Pangsit Dalam Mewujudkan Ekonomi Kreatif Melalui Pemanfaatan Teknologi" menyoroti pentingnya integrasi teknologi dalam usaha kecil dan menengah (UKM). Dengan pendekatan technopreneurship, pelaku usaha dapat meningkatkan efisiensi produksi dan daya saing produk keripik pangsit.

Penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi tidak hanya memperbaiki proses produksi tetapi juga membuka peluang pemasaran melalui platform digital, yang memungkinkan produk lokal bersaing di pasar global. Pengembangan keripik pangsit berbasis technopreneurship berpotensi mendukung pertumbuhan industri makanan ringan di Indonesia dan memperkuat posisi produk lokal. Selain itu, penelitian ini memberikan wawasan bagi pelaku UKM tentang pentingnya inovasi dan teknologi dalam meningkatkan kualitas produk serta daya saing. Dengan demikian, pengembangan ini berkontribusi pada ekonomi kreatif yang berkelanjutan, mendorong pertumbuhan ekonomi nasional melalui

peningkatan kualitas dan nilai tambah produk lokal.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Manurung, U. R., & Artha, B. (2024). Transformasi inovatif dalam model bisnis keripik pangsit: Strategi pengembangan untuk keunggulan kompetitif Natabo Snack. *Journal of Sustainability and Science Economic*, 2(2). DOI: 10.62337/jsse.v2i2.38.
- Suhaeni, S., & Purnamasari, L. (2023). Pengembangan UMKM keripik pangsit Sentul dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 251-258. DOI: 10.30997/almujtamae.v3i3.6341.
- Putra, A. A. G. A. M., Dewi, D. P. N., Lestari, N. P. Y., & Dewi, D. A. E. R. (2024). Strategi manajemen keuangan berbasis Catur Purusa Artha pada startup binaan Primakara University. *Jurnal Jawa Dwipa*, 5(1), 41-44. DOI: Tidak tersedia.
- Santoso, T. G. A., Fitriyanti, R., & Kustiningsih, N. (2022). Inovasi produksi terhadap peningkatan usaha keripik pangsit. *PENGMASKU*, 2(1), 29-31. DOI: Tidak tersedia.
- Nurasri, Y., Lestari, S., & Sonhaji. (2022). Pengembangan produk lokal berbasis technopreneur guna menuju masyarakat ekonomi kreatif. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 4(5), 6162-6169. DOI: Tidak tersedia.
- Rachman, D. F., Amri, S., & Innuddin, M. (2024). Pelatihan technopreneurship di era digital: Strategi pemberdayaan wirausaha lokal menuju transformasi digital berkelanjutan. *JILPI: Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*, 3(2), 199-210. DOI: Tidak tersedia.
- Siregar, D., Daulay, A., & Haqki, B. (2024). Implementasi teknologi informasi terhadap kewirausahaan dan kuliner di Mega Park Medan. *Jurnal Minfo Polgan*, 13(1), 115-117. DOI: 10.33395/jmp.v13i1.13486.