



Pendampingan Peningkatan Kinerja Karyawan dan Pemahaman Analisis Resiko pada UD. Mekar Mojokerto

Assistance in Improving Employee Performance and Risk Analysis Understanding at UD. Mekar Mojokerto

Kasnowo^{1*}, Rini Armin², Hari Setiono³, Muhammad Bahril Ilmiddaviq⁴

¹⁻⁴ Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Majapahit, Indonesia.

E-mail: kasnowo.fe@unim.ac.id^{1*}, rini.armin@unim.ac.id², harisetiono@unim.ac.id³, daviqunim@ac.id⁴

Alamat Kampus: Jl. Raya Jabon, KM.07 Tambak Rejo, Gayaman, Kec. Mojoanyar, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61364

*Korespondensi penulis: kasnowo.fe@unim.ac.id

Article History:

Received: April 27, 2025

Revised: May 08, 2025

Accepted: May 31, 2025

Published: June 12, 2025

Keywords: Mackerel, MSMEs, Performance Improvement, Risk Analysis, Risk Mitigation.

Abstract. UD. Mekar is a snack producer known for its popular brand “2Koki Ikan Tengiri,” renowned for its high-quality and savory mackerel fish crackers. Although operating as a home-based industry, UD. Mekar holds significant potential to reach broader markets. This community service initiative involved lectures, discussions, and Q&A sessions focusing on two crucial aspects: employee performance improvement and business risk analysis. The results indicate that employees demonstrate a high level of enthusiasm toward becoming professional workers, despite being in the home industry sector. However, their understanding of business risk remains limited to technical aspects, highlighting the need for broader risk awareness, including operational, financial, and marketing risks. This activity serves as an initial step toward formulating strategies for enhancing employee performance, implementing risk mitigation, and planning for continuous training. The strategic approach is expected to strengthen UD. Mekar's competitiveness and support the national market expansion of its products.

Abstrak

UD. Mekar merupakan produsen camilan dengan merek populer “2Koki Ikan Tengiri”, dikenal atas produk unggulannya berupa kerupuk ikan yang bercita rasa gurih dan berkualitas. Meskipun berbasis industri rumahan, UD. Mekar memiliki potensi besar untuk menjangkau pasar lebih luas. Melalui kegiatan pengabdian ini, dilakukan ceramah, diskusi, dan tanya jawab yang berfokus pada dua aspek krusial: peningkatan kinerja karyawan dan analisis risiko usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa karyawan memiliki antusiasme tinggi untuk menjadi profesional, meskipun berada di sektor rumah tangga. Di sisi lain, pemahaman mereka terhadap risiko usaha masih terbatas pada aspek teknis, sehingga perlu pengenalan terhadap risiko yang lebih luas, termasuk operasional, keuangan, dan pemasaran. Kegiatan ini menjadi langkah awal dalam menyusun formulasi peningkatan kinerja karyawan dan mitigasi risiko, serta perencanaan tindak lanjut pelatihan berkelanjutan. Diharapkan, pendekatan strategis ini mampu memperkuat daya saing UD. Mekar dan mendukung perluasan pasar produk secara nasional.

Kata Kunci: Ikan Tengiri, UMKM, Peningkatan Kinerja, Analisis Resiko dan Mitigasi Resiko.

1. LATAR BELAKANG

Usaha kerupuk ikan tenggiri merupakan bagian dari sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, termasuk di Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Kabupaten Mojokerto dikenal sebagai salah satu daerah dengan potensi UMKM yang cukup tinggi, terutama di sektor pangan olahan. Banyak pelaku usaha rumahan di wilayah ini yang mengembangkan produk makanan ringan berbahan dasar lokal, termasuk kerupuk sebagai salah satu komoditas unggulan.

Secara geografis, Kabupaten Mojokerto memiliki akses yang relatif mudah terhadap pasokan bahan baku dari wilayah pesisir Jawa Timur seperti Lamongan, Gresik, dan Sidoarjo, daerah yang menjadi sentra penghasil ikan laut, termasuk ikan tenggiri. Hal ini menjadikan Mojokerto memiliki peluang besar untuk mengembangkan industri olahan berbasis hasil laut, meskipun daerah ini sendiri bukan wilayah pesisir. Salah satu industri yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah industri kerupuk. Secara kuantitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah konsumsi kerupuk. Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi kerupuk relatif tinggi karena kerupuk merupakan ciri khas pelengkap makanan yang ada di Indonesia dan digemari oleh masyarakat luas (Meliana Septra, 2014).

Di sisi lain, dukungan pemerintah terhadap penguatan UMKM, menunjukkan komitmen kuat dalam mendorong peningkatan kapasitas usaha lokal. Namun demikian, keberhasilan program-program tersebut sangat bergantung pada kesiapan sumber daya manusia di tingkat pelaku usaha, termasuk para karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi sehari-hari, meskipun peluang pasar sangat menjanjikan. Banyak pelaku usaha kerupuk ikan tenggiri menghadapi tantangan serius di sisi internal, terutama terkait dengan kinerja sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi (Mahesa Saputra, 2024). Sejumlah masalah seperti produktivitas yang rendah, inefisiensi proses kerja, serta kualitas produk yang tidak konsisten kerap muncul karena belum optimalnya kompetensi dan budaya kerja karyawan (Wulandari, 2021).

Sebagian besar pelaku UMKM ini masih menjalankan usaha secara tradisional, dengan pembagian tugas yang belum terstruktur, minim penerapan standar operasional prosedur (SOP), dan tanpa sistem evaluasi kinerja yang jelas. Hal ini berdampak pada waktu produksi yang tidak efisien, pemborosan bahan baku, serta hasil produk yang tidak seragam dari segi rasa, bentuk, dan tingkat kerenyahan (Utami, 2021).

Dampak pada waktu produksi berkaitan dengan Analisis Resiko, banyak pelaku usaha belum memiliki pemahaman yang memadai tentang *manajemen risiko* dalam proses produksinya. Hal ini menyebabkan potensi kerugian dari segi kualitas produk, keamanan pangan, hingga ketidaksesuaian terhadap standar regulasi. Penerapan analisis risiko menjadi penting untuk memastikan keamanan dan mutu produk kerupuk, serta mendukung keberlanjutan usaha (Rania Ramadhani Syafrizal, 2025).

Di sisi lain, tuntutan konsumen terhadap keamanan, mutu, dan legalitas produk pangan semakin meningkat. Produk yang tidak memenuhi standar dapat mempengaruhi kepercayaan konsumen dan membatasi peluang masuk ke pasar yang lebih luas, termasuk retail modern dan e-commerce. Selain itu, regulasi dari BPOM dan Dinas Kesehatan mengharuskan pelaku usaha pangan untuk memiliki sistem pengendalian mutu dan keamanan yang terukur, seperti Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan bahkan sertifikasi halal (Hidranto, 2024).

UD. Mekar dikenal sebagai produsen camilan berbahan dasar ikan tenggiri atau yang dikenal dengan “2Koki Ikan Tenggiri”. Produk unggulan mereka berupa kerupuk ikan tenggiri telah dikenal luas karena rasa gurih alami, tekstur renyah, serta penggunaan bahan baku segar dan berkualitas. Dengan mengusung konsep produk rumahan namun dengan cita rasa industri, UD. Mekar berhasil menarik perhatian pasar lokal dan berpotensi untuk menjangkau pasar yang lebih luas melalui distribusi ritel dan platform digital.

Namun, seperti banyak UMKM lainnya, UD. Mekar juga menghadapi sejumlah tantangan internal, terutama terkait manajemen sumber daya manusia (SDM) dan pengelolaan risiko usaha. Kinerja karyawan yang optimal menjadi pondasi utama dalam menjamin kelancaran produksi dan konsistensi kualitas. Di sisi lain, kurangnya pemahaman terhadap analisis risiko, baik dari segi operasional, finansial, maupun pemasaran dapat berdampak serius terhadap keberlangsungan bisnis, terlebih dalam menghadapi ketidakpastian pasar dan fluktuasi harga bahan baku. Oleh karena itu, penting bagi UD. Mekar untuk tidak hanya fokus pada inovasi produk, tetapi juga melakukan peningkatan kinerja karyawan melalui pelatihan, pembinaan, dan penerapan sistem kerja yang lebih efisien. Selain itu, penerapan analisis risiko secara sistematis akan membantu manajemen dalam mengambil keputusan strategis yang lebih akurat dan proaktif.

Harapannya pengabdian ini, UD. Mekar dapat meningkatkan performa internalnya melalui pendekatan pada dua aspek penting tersebut, yaitu penguatan dalam peningkatan kinerja karyawan dan pemahaman analisis risiko (termasuk didalamnya analisis resiko Akuntansi dan Manajemen Keuangan) sebagai upaya strategis untuk mempertahankan daya saing dan memperluas pasar produk “**2Koki Ikan Tenggiri**” di Mojokerto dan sekitarnya hingga menjadi produk yang dikenal secara nasional.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk pendampingan dengan memberikan materi tentang peningkatan kinerja karyawan dan analisis resiko. Metode pelaksanaan yang digunakan yaitu ceramah, tanya jawab dan diskusi yang dikemas tetap dalam suasana bekerja. Dilanjutkan analisis kondisi usaha, identifikasi permasalahan dan pemetan untuk perencanaan pengabdian tahap kedua dan seterusnya bersama pemilik usaha.

1) Kegiatan dan Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan kegiatan mandiri yang dilakukan dengan UD. Mekar (2Koki Ikan Tenggiri) yang berada di Desa Pohkecik, Kecamatan Dlanggu, Kabupaten Mojokerto.

2) Prosedur

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam Program Kemitraan Masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pendampingan yang dimaksudkan untuk mengetahui permasalahan yang ada untuk dapat di tindaklanjuti sehingga kinerja karyawan mengalami peningkatan dan memahami analisis resiko sehingga produktivitas kerja di UD. Mekar mengalami peningkatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

UD. Mekar atau yang dikenal dengan 2Koki Ikan Tenggiri, dengan produk utama kerupuk berbahan ikan tenggiri yang diproses secara higienis dengan bahan baku pilihan seperti ikan tenggiri segar, tepung tapioka, dan rempah-rempah alami. Dikemas dalam berbagai ukuran, cocok untuk konsumsi pribadi maupun oleh-oleh khas daerah Mojokerto. Berikut adalah beberapa produk UD. Mekar:



Gambar 1. Kerupuk Tenggiri

Selain kerupuk ikan tenggiri, UD. Mekar juga memproduksi berbagai jenis snack tradisional lainnya yang tidak kalah digemari oleh konsumen, antara lain:

1. **Cincin** (Camilan berbentuk bulat dengan rasa gurih dan ringan),



Gambar 2. Kue Kering Cincin

2. **Kompas** (Snack unik dengan bentuk khas dan kerenyahan tinggi),



Gambar 3. Kue Kering Kompas

3. **Pilus** (Bola kecil gurih yang renyah dan cocok dinikmati kapan saja)



Gambar 4. Pilus Bulat

4. **Sakura:** Snack dengan bentuk dan warna menarik, cocok sebagai camilan sekaligus hiasan toples suguhan.



Gambar 5. Kue Kering Sakura

5. **Sabit:** Camilan berbentuk bulan sabit dengan kerenyahan tinggi dan rasa yang menggoda.



Gambar 6. Kue Kering Sabit

Kelima produk tersebut menunjukkan usaha UD. Mekar memiliki potensi pertumbuhan yang sangat kuat, untuk itu perlu adanya peningkatan kinerja karyawan yang tinggi untuk menjadi tulang punggung kesuksesan usaha ini. Selain itu, untuk menghadapi skala pasar yang lebih besar dan fluktuasi industri, peningkatan sistem kerja dan mitigasi risiko sangat dibutuhkan. Dalam pelaksanaan pengabdian ini yang digunakan yaitu dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi yang dikemas tetap dalam suasana bekerja.



Gambar 7. Diskusi dan Tanya Jawab bersama Karyawan

Ceramah, diskusi dan tanya jawab tersebut pembahasan kami yaitu seputar kinerja karyawan dan analisis resiko dalam usaha. Dalam pembahasan kinerja karyawan dengan memberikan gambaran dan contoh usaha-usaha yang maju dan berkembang tidak terlepas dari kinerja karyawan, oleh karena itu diperlukan peningkatan kinerja karyawan. Antusias karyawan UD. Mekar cukup bagus dengan memberikan *feedback* dengan tanggapan keinginannya menjadi karyawan yang profesional meskipun dianggap bekerja dalam industri rumah tangga. Kedua, karyawan juga menjadi tahu tentang analisis resiko, dimana selama ini resiko yang diketahui para karyawan yaitu seperti gagal saat produksi (gagal saat goreng) dan barang tidak laku. Namun ternyata tidak hanya itu, untuk menghadapi skala pasar yang lebih besar dan fluktuasi industri, peningkatan sistem kerja dan mitigasi risiko sangat dibutuhkan.

Selama kegiatan ini penulis juga mendapatkan informasi tentang peningkatan kinerja karyawan dan analisis resiko, sehingga perlu adanya formulasi para karyawan di UD. Mekar yang berkaitan sesuai tema dan perlu adanya tindak lanjut kegiatan serupa (kegiatan kedua dan seterusnya) untuk para karyawan di UD. Mekar. Oleh karena itu, pada kegiatan ini merupakan kegiatan pertama yang fokus pada pengenalan peningkatan kinerja karyawan dan pengenalan resiko usaha. Pada tahap pertama ini penulis membuat bagan formulasi tentang peningkatan karyawan dan analisis resiko untuk di sampaikan kepada pemilik usaha UD. Mekar sekaligus merancang dan menjadwalkan kembali kegiatan untuk peningkatan kinerja karyawan. Berikut adalah analisis kondisi pada UD. Mekar:

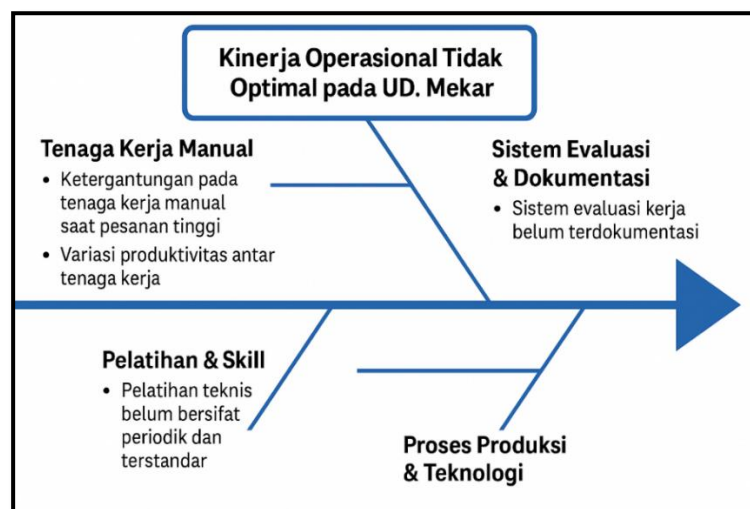
1. Analisis Kondisi Karyawan UD. Mekar

Setelah selesai pada kegiatan pertama dengan diskusi dan tanya jawab bersama karyawan dan pemilik usaha, akhairnya dapat kami simpulkan kondisi karyawan pada UD. Mekar sebagai berikut (Gambar 8):



Gambar 8. Kondisi Karyawan UD. Mekar

Berikutnya merupakan analisis permasalahan pada UD. Mekar yang teridentifikasi (Gambar 9). Identifikasi permasalahan ini dengan tujuan untuk memetakan dan merancang kegiatan/program berikutnya untuk para karyawan UD. Mekar. Berikut adalah gambaran identifikasi permasalahan pada UD. Mekar:



Gambar 9. Identifikasi Permasalahan pada UD. Mekar

Setelah melakukan diskusi dengan pemilik usaha maupun karyawan UD. Mekar terlihat pada Gambar 8 dan Gambar 9 kondisi dan permasalahan pada yang dapat penulis simpulkan untuk tenaga kerja, sistem kerja maupun proses produksi. Oleh karena itu, kami merekomendasikan peningkatan kinerja karyawan UD. Mekar dan menyusun kembali rencana kegiatan yang sama dengan menitikberatkan pada kompetensi kinerja karyawan dan mitigasi resiko usaha. Adapun rekomendasi yang kami simpulkan untuk dapat diketahui oleh pemilik usaha terdapat lima point. Kelima point ini sekaligus juga sebagai pandangan awal untuk kegiatan selanjutnya bersama pemilik usaha. Rekomendasi peningkatan kinerja karyawan tersebut adalah sebagai berikut:

- a. **Pelatihan & Pengembangan:** dengan rekomendasi memberikan pelatihan rutin tentang efisiensi kerja, kebersihan pangan, dan penggunaan mesin. Tujuan pada pelatihan dan pengembangan ini adalah meningkatkan keterampilan dan kesadaran kualitas.
- b. **Sistem Insentif:** insentif berbasis produktivitas dan bonus lembur dengan tujuan meningkatkan motivasi dan hasil kerja. Hal ini juga perlu disampaikan kepada seluruh karyawan untuk keterbukaan informasi dalam bekerja.
- c. **Standarisasi Prosedur:** dengan rekomendasi menyusun SOP tertulis untuk setiap segmen kerja. Hal ini juga diperlukan karyawan khusus pada bagian administrasi dengan tujuan meningkatkan konsistensi hasil produksi.
- d. **Evaluasi Kinerja:** dengan memberikan penilaian karyawan (presensi, output, kesalahan produksi) dengan tujuan mengidentifikasi dan memperbaiki kelemahan SDM.
- e. **Tim Leader Produksi:** diperlukan koordinator per bagian kerja dengan tujuan mengatur alur kerja dan menjadi penghubung ke manajemen.

2. Analisis Resiko

Sedangkan pada analisis resiko, setelah mengenalkan resiko pada suatu usaha dan resiko kerja pada karyawan UD. Mekar kami mengidentifikasi resiko usaha tersebut. Hal ini juga perlu di ketahui oleh pemilik usaha untuk pengembangan usaha pada UD. Mekar kedepannya. Adapun identifikasi resiko tersebut diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. **Kesehatan dan Keselamatan Kerja:** mencakup cedera dari alat produksi panas, kerja lembur yang melelahkan.
- b. **Fluktuasi Permintaan:** dimana pesanan musiman menyebabkan over/understaffing.

- c. **Kualitas Bahan Baku:** untuk mengantisipasi ketergantungan pada beberapa supplier utama.
- d. **Gangguan Distribusi:** dengan permasalahan keterlambatan distribusi ke berbagai daerah.
- e. **Kegagalan Produk baru:** resiko pada produk inovatif seperti tidak diterimanya produk di pasaran.
- f. **Persaingan Lokal:** untuk mengantisipasi kompetitor di sekitar lokasi usaha.
- g. **Ketergantungan Proses Manual:** dimana efisiensi rendah bila hanya andalkan tenaga kerja manual.
- h. **Ketidakteraturan pencatatan transaksi:** dampaknya laporan keuangan tidak akurat, kesulitan dalam analisis profitabilitas dan arus kas.
- i. **Pengendalian internal yang lemah:** menyebabkan penyimpangan dana, manipulasi laporan, atau kehilangan aset.
- j. **Resiko Perpajakan:** penyebabnya adalah ketidaktahuan akan kewajiban perpajakan UMKM yang menyebabkan denda, sanksi, dan masalah hukum.

Adapun strategi mitigasi resiko terhadap analisis resiko pada UD. Mekar tersebut meliputi beberapa point, sebagai berikut:

- a. **Kesehatan dan Keselamatan Kerja:** sosialisasi keselamatan kerja, APD wajib, sistem kerja shift
- b. **Fluktuasi Permintaan:** membuat data historis penjualan; prediksi permintaan; jadwal produksi.
- c. **Kualitas Bahan Baku:** membuat alternatif untuk keragaman supplier, kontrak pembelian dan lain-lain.
- d. **Distribusi:** perencanaan mitra logistik tetap, sistem pelacakan pengiriman, waktu tambahan dalam pengiriman.
- e. **Produk Baru:** uji pasar terbatas sebelum peluncuran resmi
- f. **Persaingan Lokal:** fokus pada diferensiasi kualitas, inovasi, dan sertifikasi.
- g. **Ketergantungan Mesin Manual:** optimasi penggunaan mesin tanpa mengurangi tenaga kerja tetap.
- h. **Ketidakteraturan pencatatan transaksi:** diperlukan Pelatihan Dasar Akuntansi (pelatihan rutin untuk bagian keuangan tentang pencatatan transaksi, penyusunan laporan keuangan, dan rekonsiliasi kas).

- i. **Pengendalian internal yang lemah: Pemisahan Tugas** (pisahkan fungsi antara pencatat transaksi, penerima kas, dan pengecek laporan. Misalnya, yang menerima uang tidak boleh yang mencatat transaksi).
- j. **Resiko Perpajakan:** mencakup dua hal yaitu **konsultasi dengan Konsultan Pajak** (meminta pendampingan dari petugas pajak (KPP) untuk memahami kewajiban UMKM) dan **Ikut Program Edukasi Perpajakan untuk UMKM** (mengikuti pelatihan perpajakan UMKM yang sering diselenggarakan oleh kantor pajak atau dinas koperasi atau menyelenggarakan pendampingan dalam bentuk pengabdian dari akademisi).

Analisis kondisi karyawan, identifikasi permasalahan, analisis resiko dan strategi mitigasi pada karyawan UD. Mekar dilakukan setelah kegiatan pertama bersama karyawan berlangsung. Strategi mitigasi dan rekomendasi dilakukan untuk di ketahui pemilik usaha untuk implementasi usaha dan ditindaklanjuti pada kegiatan berikutnya.

4. KESIMPULAN

UMKM yang dipimpin oleh bapak Slamet Khoirul Efendi pada UD. Mekar menunjukkan potensi pertumbuhan yang sangat kuat. Kinerja karyawan yang tinggi telah menjadi tulang punggung kesuksesan usaha ini, terutama karena dukungan sosial dan sistem kerja fleksibel. Namun, untuk menghadapi skala pasar yang lebih besar dan fluktuasi industri, peningkatan sistem kerja dan mitigasi risiko sangat dibutuhkan.

REFERENSI

- Hidranto, F. (2024, October 8). *Cara mengurus surat izin edar dan PIRT*. Indonesia.go.id. <https://indonesia.go.id/kategori/kependudukan/8189/cara-mengurus-surat-izin-edar-dan-pirt?lang=1>
- Mahesa Saputra, R. D. (2024). Strategi inovasi produk dan efisiensi operasional terhadap kinerja UMKM (Survei pada UMKM makanan di Kota Sukabumi). *Journal of Economic, Business and Accounting (COSTING)*, 10414–10433.
- Meliana Septra, E. Y. (2014). Usaha produksi krupuk ikan tenggiri di Kecamatan Karimun Kabupaten Karimun Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Organisasi dan Manajemen (JOM)*, 2(1), 1–7.
- Rania, R., & Syafrizal, N. A. (2025). Mitigasi risiko usaha kerupuk ikan (Studi kasus: UMKM Lamora di Desa Socah Kecamatan Socah Bangkalan). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(1), 296–316.
- Utami, E. (2021). Implementation of quality management in the production process of MSMEs: Literature review. *Yout & Islamic Economic Journal*, 3(2), 21–34.
- Wulandari, M. (2021). *Analisis usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri (Studi kasus industri rumah tangga Jafa di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar)* [Undergraduate thesis, Universitas Islam Riau]. Universitas Islam Riau Repository.