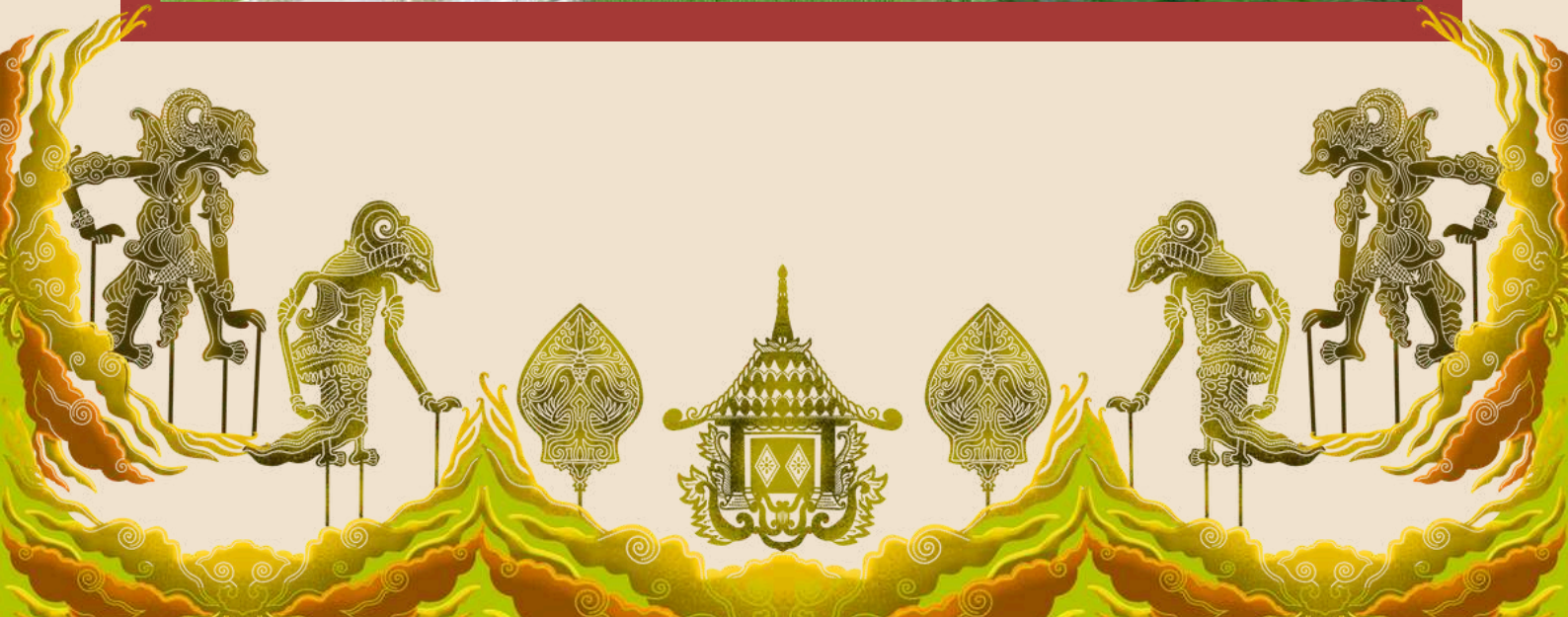




# KATALOG

UMKM DESA KADIPIRO



# SUGENG RAWUH



# PROFIL DESA

Desa Kadipiro, yang terletak di Kecamatan Sambirejo, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah, adalah desa permai yang terhampar di kaki Gunung Lawu. Diberkahi dengan tanah yang subur, udara yang sejuk, dan panorama alam yang menyejukkan, desa ini menawarkan potensi alam yang sangat baik.

Kekuatan utama Desa Kadipiro terletak pada masyarakatnya yang memiliki budaya gotong royong yang sangat kuat. Semangat kebersamaan ini menjadi penggerak utama dalam aktivitas sehari-hari, mulai dari sektor perekonomian hingga pelestarian budaya lokal. Mayoritas warga menggantungkan hidup dari sektor pertanian, peternakan, perikanan, serta berbagai usaha kecil dan rumahan yang produktif. Kegiatan ini tidak hanya menopang ekonomi keluarga, tetapi juga memperkuat jalinan sosial di antara warga.

Dengan segala potensi alam dan sosial budayanya, Desa Kadipiro merupakan contoh nyata komunitas yang harmonis dan mandiri, siap untuk terus berkembang dan membangun masa depannya.

# DAFTAR ISI

PROFIL DESA.....	3
DAFTAR ISI.....	4
KATA PENGANTAR.....	5
SAMBUTAN KEPALA DESA KADIPIRO.....	6
SAMBUTAN KKN 138 UNS 2026.....	7
MIE TIWUL.....	8
AQROM (CAKE AND SNACK).....	11
TAHU BAKSO.....	14
TEMPE.....	17
SANGKAR BURUNG.....	20
KRIPIK TEMPE SAGU.....	23
KRIPIK TEMPE.....	25



# KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, kita dapat menyelesaikan program kerja KKN berupa Katalog Produk Desa Kadipiro dengan tepat waktu. Desa Kadipiro memiliki potensi produk dan pelaku UMKM yang berkecimpung di berbagai bidang, mulai dari kerajinan kayu, bambu, berbagai makanan khas dari desa kadipiro.

Katalog ini disusun sebagai salah satu upaya pemberdayaan UMKM Desa Kadipiro dengan mempromosikan beragam produk yang dihasilkan dengan menampilkan berbagai produk UMKM Desa Kadipiro di dalamnya. Nantinya Katalog produk ini akan menjadi petunjuk bagi para tamu/wisatawan yang berkunjung dan ingin membeli berbagai hasil produk UMKM dari para pengrajin dan pelaku UMKM di Desa Kadipiro. Harapannya semoga katalog produk Desa Kadipiro ini dapat bermanfaat bagi seluruh masyarakat Desa Kadipiro.

Tidak lupa kami ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam pembuatan katalog produk desa Kadipiro ini. Kami ucapkan terimakasih kepada:

- 1.Yth. Bapak Ibnu Indratmoko selaku Kepala Desa Kadipiro yang telah mengizinkan kami untuk melaksanakan KKN di Desa Kadipiro ini
- 2.Yth. Para Perangkat Desa & Kepala Dusun yang telah membantu kami dalam melakukan pendataan UMKM di Desa Kadipiro
- 3.Yth. Seluruh pelaku UMKM Desa Kadipiro atas kerjasamanya selama dilakukannya pendataan UMKM di desa Kadipiro ini.
- 4.Yth. Dosen Pendamping Lapangan yang telah memberikan kami dukungan moril atas terlaksanakannya KKN ini.
- 5.Yth. Seluruh anggota Kelompok Kerja KKN Desa Kadipiro atas kerjasamanya dan semangatnya dalam melaksanakannya KKN di Desa Kadipiro ini.

Kami menyadari banyaknya kekurangan dan kesalahan selama melaksanakan KKN di Desa Kidipiro maupun berbagai kekurangan dalam pembuatan Katalog Produk Desa Kadipiro ini. Semoga Katalog yang kami buat ini dapat bermanfaat bagi seluruh masyarakat Desa Kadipiro.

Kelompok KKN UNS Desa Kadipiro 2026



# SAMBUTAN KEPALA DESA KADIPIRO



Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Salam sejahtera untuk kita semua.

Yang saya hormati seluruh jajaran Pemerintah Desa Kadipiro, para tokoh masyarakat, serta seluruh warga Desa Kadipiro. Tak lupa saya hormati Bapak Darwoto S.SN., M.HUM selaku Dosen Pembimbing Lapangan, dan adik-adik mahasiswa KKN UNS Tahun 2026 yang saya banggakan.

Pertama-tama, marilah kita bersama-sama memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya kita semua masih diberikan kesehatan serta kesempatan untuk berkumpul pada hari ini tanpa kekurangan suatu apa pun.

Sebagai Kepala Desa Kadipiro, saya menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada adik-adik mahasiswa KKN yang kami cintai. Kehadiran kalian telah membawa banyak perubahan positif bagi desa kami. Berbagai program kerja yang telah dilaksanakan benar-benar memberikan manfaat serta kontribusi nyata bagi kemajuan Desa Kadipiro.

Kami juga mengapresiasi pembuatan Katalog UMKM ini. Harapan kami, katalog tersebut dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan potensi dan produk unggulan Desa Kadipiro kepada para tamu maupun wisatawan yang berkunjung. Selain itu, semoga katalog ini mampu membantu meningkatkan perekonomian para pelaku usaha di desa kami. Atas nama seluruh masyarakat Desa Kadipiro, saya mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya atas pengabdian yang telah dilakukan oleh Tim KKN UNS selama kurang lebih 45 hari.

Demikian sambutan yang dapat saya sampaikan. Apabila terdapat tutur kata yang kurang berkenan, saya mohon maaf yang sebesar-besarnya. Akhir kata, Jazakumullah khoiron katsiro.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



# SAMBUTAN KKN 138 UNS 2026

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya Katalog UMKM Potensi Desa Kadipiro dapat diselesaikan dengan baik oleh teman-teman KKN-T UNS Tahun 2026. Pada kesempatan ini, kami juga menyampaikan terima kasih kepada Kepala Desa beserta seluruh perangkat Desa Kadipiro atas sambutan yang hangat serta penerimaan yang baik selama kami melaksanakan kegiatan di desa ini.

Kami berharap kehadiran katalog UMKM Potensi Desa Kadipiro dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Dengan meningkatnya pendapatan ekonomi, semoga kesejahteraan masyarakat Desa Kadipiro juga dapat ikut meningkat. Besar harapan kami, kehadiran kami di Desa Kadipiro mampu memberikan dampak positif serta turut berkontribusi dalam menjadikan Desa Kadipiro semakin baik ke depannya.

Penyusunan katalog potensi desa ini merupakan salah satu dari sepuluh program kerja yang dilaksanakan oleh Tim KKN-T UNS selama kegiatan pengabdian di Desa Kadipiro.

Demikian sambutan yang dapat saya sampaikan selaku Ketua Tim KKNT UNS. Mewakili seluruh anggota tim serta almamater, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dan memohon maaf apabila selama pelaksanaan kegiatan terdapat tutur kata maupun perilaku kami yang kurang berkenan.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.





Umkm

# MIE JIMUL





# MIE TIWUL



## FAKTA UNIK



Mie tiwul ini pernah digunakan sebagai bahan praktek belajar anak-anak PAUD, menunjukkan keamanan dan kepraktisan produk. Meski hanya bertahan sehari dalam kondisi terbaiknya, cita rasa alami dan tekstur khasnya tetap menjadi daya tarik utama.

Keberadaan tujuh titik produksi lain di dusun yang sama menjadikan Mie Tiwul "Priyanto Rebo" berperan dalam pelestarian tradisi kuliner lokal serta pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitar.

## INFORMASI DAN PEMESANAN

Hubungi kami di:

**YANTO RUSDI**

**081358032549**

untuk pemesanan atau informasi lebih lanjut.



# AQROM

## CAKE AND SNACK





# AQROM ANEKA SNECK



## FAKTA UNIK

---

Produknya telah menjangkau konsumen melalui:

- Pasar Lokal seperti Pasar Kadipiro, Pasar Blimbing

Dengan pengalaman puluhan tahun, Ibu Nur Anggraini terus berkomitmen menghadirkan cita rasa camilan tradisional yang autentik untuk setiap pelanggannya.

## INFORMASI DAN PEMESANAN

---

Hubungi kami di:

**NUR ANGGRAINI**

**0852-2948-3666.**

untuk pemesanan atau informasi lebih lanjut.



# TAHU BAKSO BU TITIN

Usaha keluarga yang berawal dari dapur rumah di Wadang RT 10, Kadipiro, Sambirejo, Sragen. Dengan pengalaman sejak tahun 2013, usaha ini telah konsisten memproduksi 1.000 - 1.500 biji tahu bakso per hari, mengutamakan cita rasa dan kebersihan dalam setiap prosesnya.

## Varian & Harga:

- Tahu Bakso Biasa: Rp 1.250/biji
- Tahu Bakso Spesial (Isi Lebih): Rp 1.700/biji

## KEUNGGULAN BAHAN:

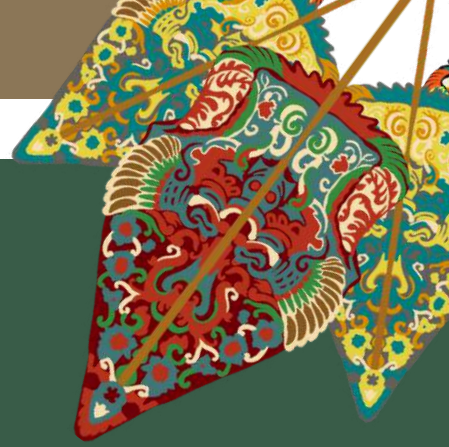
Menggunakan campuran daging ayam dan sapi pilihan, dibumbui dengan racikan alami (bawang putih, bawang merah, garam) dan dibungkus dengan kulit tahu segar langsung dari Pabrik Tahu Teguhan, yang menjamin kelembutan dan kesegarannya.

## PASAR:

Produk tersebut telah dipercaya dan dipasarkan melalui sistem titip jual kepada para bakul atau penjual tenongan di wilayah sekitar, sehingga menjadi bukti kepuasan konsumen yang berulang.



# JAHU BAKSO



## PROSES PRODUKSI

---

Proses produksi yang dilakukan secara telaten selama sekitar 8 jam per hari menghasilkan tahu bakso dengan tekstur renyah di bagian luar serta rasa gurih dan lembut di bagian dalam.



## INFORMASIDAN PEMESANAN

---

HUBUNGI  
TITIN  
081226694824



# UMKM TEMPE



...at it  
...while  
...reured, a  
...peast was  
...ragged into  
...here it w  
...nd up by  
...The poor  
...by Stew  
...ficer, in a  
...ffering w  
...acerated w  
...arm and rig  
...face, and it  
...miracle he  
...o pieces. Th  
...lmal pass  
...ugh the  
...cab v  
...hich the  
...onvey  
...ospit  
...the l  
...ed ev  
...y was  
...rom  
...e wo  
...at  
...n a  
...liti  
...les  
...am t  
...e th  
...th  
...peopl  
...mood  
...ops, and  
...ate of fea  
...nearly h  
...wards.  
...seems

...board  
...over twelve.  
...had received  
...under his left  
...ade to the top of  
...ight there was an ugly  
...beer-coloured patch about  
...six inches in width but he  
...was not made to bleed  
...n  
...ay  
...released, he needed

# TEMPE MBAH SARJIYEM WARISAN RASA SEJAK 1991

Tempe mbah sarjiyem diolah dengan kesabaran dan keahlian turun-temurun. Usaha tempe rumahan tersebut telah menjadi bagian dari kehidupan warga Kadipiro, Sambirejo, Sragen, sejak 1991. Berdiri kokoh di rumah produksinya di Kadipiro RT 4, setiap butir kedelai diolah dengan ketelatenan untuk menghasilkan tempe dengan kualitas terbaik.

## PRODUKSI & KUANTITAS:

Untuk menjaga kualitas, Mbah Sarjiyem memproduksi sekitar 4 kg tempe segar setiap harinya, yang setara dengan 28 kg per minggu. Proses pembuatan yang dimulai setiap Sabtu sore pukul 04.00 menjadi agenda khusus yang menjamin kesegaran produk.

Varian & Harga Terjangkau:

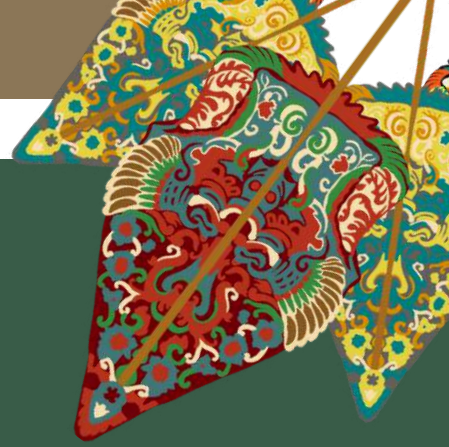
- Tempe Ukuran Besar: Rp 2.000 (isi 5 potong)
- Tempe Ukuran Kecil: Rp 1.000 (isi 4 potong)

## KUALITAS BAHAN BAKU:

Kunci kelezatannya terletak pada pemilihan bahan baku. Produk tempe ini menggunakan 100% kedelai pilihan yang melalui proses seleksi bahan baku secara ketat dan teliti, sehingga mendukung terjadinya fermentasi yang optimal dan menghasilkan karakter rasa yang khas.



# JEMPE



## PROSES PRODUKSI



Proses pembuatannya merupakan perpaduan ilmu dan pengalaman lama, membutuhkan waktu yang tepat untuk fermentasi alami sehingga menghasilkan tempe dengan tekstur padat, aroma harum khas, dan mycelium (jamur) putih yang merata.

## PEMASARAN



Tempe Mbah Sarjiyem dapat ditemui langsung di Pasar Kadipiro, menjadi pilihan utama ibu-ibu rumah tangga yang mengutamakan cita rasa alami dan kualitas yang terpercaya.

Tempe Mbah Sarjiyem lebih dari sekadar lauk pauk; ini termasuk warisan rasa otentik yang telah menyertai santapan keluarga selama puluhan tahun. Lezat, bergizi, dan penuh cerita.

# SANGKAR BURUNG



...al it  
...while  
...ured, a  
...beast was  
...ragged into  
...here it w  
...ed up by  
...The poor  
...by Stew  
...ficer, in a  
...ffering w  
...acerated w  
...arm and rig  
...face, and it  
...miracle he  
...to pieces. Th  
...pass  
...he  
...ve  
...it  
...go  
...g, at  
...s in a  
...nditi  
...juries  
...stem t  
...he ti  
...th  
...ph  
...20  
...h  
...but he  
...along the  
...the direction  
...Highway where it seized  
...ach is an



## SANGKAR PERKUTUT PAK KRISNANDAR

Sangkar burung perkutut diproduksi oleh bapak Abdurrahmat Krisnandar dengan penuh ketelitian. Usaha sangkar burung tersebut merupakan wujud ketekunan dan pembelajaran otodidak yang dimulai sejak tahun 2022. Rumah sederhana di Dukuh Gadingrejo RT 7, Kadipiro menjadi tempat setiap anyaman bambu dirangkai menjadi sangkar burung perkutut yang kokoh, rapi, dan bernilai estetika tinggi untuk peliharaan kesayangan.

### SPELIALISASI & MODEL UNGGULAN:

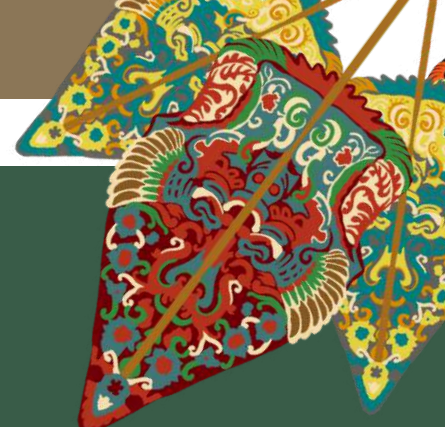
Berkonsentrasi pada sangkar burung perkutut dengan ukuran standar 33 cm, usaha ini menawarkan berbagai model populer yang disukai para kicau mania:

- Sangkar Kerucut & Sangkar Jambu
- Sangkar Surabaya (Model Ring 1, Ring 2, dan Kupingan)
- Sangkar Mataram
- Sangkar Caping

### PROSES PRODUKSI HANDMADE:

Setiap sangkar adalah hasil kerja tangan (handmade) langsung oleh Bapak Krisnandar dengan durasi pengerjaan 2-3 jam per sangkar. Proses kreatif ini biasanya dilakukan pada sore hingga malam hari, memastikan setiap detail sambungan dan anyaman rapat serta kuat.





# SANGKAR BURUNG



## HARGA (BERVARIASI SESUAI MODEL & KERUMITAN)

- Sangkar Kerucut, Surabaya Ring 1: Rp 100.000 - 120.000
- Sangkar Surabaya Ring 2, Mataram, Caping: Rp 120.000 - 140.000

## NILAI LEBIH

Sangkar Pak Krisnandar bukan hanya produk, tetapi juga cerita tentang semangat wirausaha yang dimulai dari belajar selama 2 minggu dari teman. Ini adalah pilihan tepat bagi penghobi yang menghargai karya tangan lokal, kualitas anyaman yang rapi, serta kekuatan rangka sangkar untuk menemani kicauan perkutut Anda.



**HUBUNGI:  
ABDURAHMAN  
082292663358**

Umkm

# KRIPIK JEMPE



# KERIPIK TEMPE IBU SUTINI

Ibu Sutini adalah pelaku usaha yang fokus pada keripik tempe berkualitas. Sejak memulai usahanya **sekitar tahun 2022**, beliau telah mengembangkan produk keripik tempe yang renyah dan gurih dari rumahnya di **RT 19, Dukuh Dlisen**.

## PRODUK UNGGULAN

- Keripik Tempe: Harga Rp 38.000/kg



## PROSES PRODUKSI YANG TELATEN:

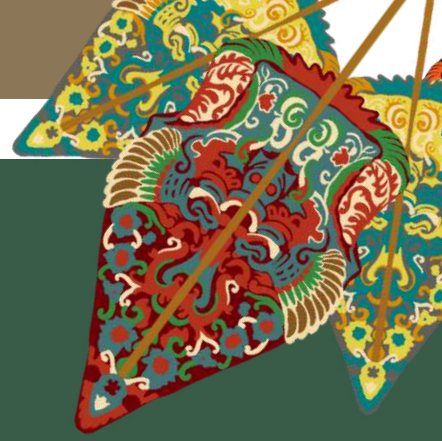
Ibu Sutini menjaga kualitas produksi keripik tempe. Tahapan produksi diawali dengan pengadaan bahan baku berupa tempe setengah jadi (belum melalui proses fermentasi), yang selanjutnya diolah secara cermat. Proses pengolahan keripik tempe berlangsung mulai dari kedelai basah hingga produk akhir dalam kemasan siap jual dengan durasi sekitar 3-4 hari, meliputi tahapan fermentasi tempe dan pengeringan. Beliau mampu membuat keripik tempe tersebut sekitar **5 kg** dalam sekali produksi

## CARA PEMESANAN:

Produk dijual dengan sistem Pre-Order (PO) atau pesan terlebih dahulu dengan minimal pemesanan 1 kg. Hal ini untuk menjamin kesegaran dan kerenyahan produk saat sampai di tangan pelanggan.



# KRIPIK TEMPE



## TITIK PENJUALAN & KONTAK

---

- **Lokasi:** Produk dapat ditemui di Toko Annisa Barokah.

Proses tradisional yang dilakukan dengan penuh ketelitian menghadirkan cita rasa kripik tempe yang istimewa dan tekstur renyah di setiap gigitan.

**PEMESANAN:  
SUTINI  
085786404868**

## JARINGAN PEMASARAN:

---

Produk Kripik Tempe "Annisa Barokah" telah dikenal dan dipasarkan melalui:

- **Jaringan Toko:** Diterima dan dijual di berbagai toko mitra.
- **Sistem Pre-Order (PO):** Siap melayani pemesanan langsung.

Dengan semangat dan resep yang telah dikembangkan sejak 2022, Ibu Sutini dan Kripik Tempe "Annisa Barokah"-nya terus berkomitmen memenuhi selera camilan renyah khas Kadipiro.



Umkm

# KRIPIK JEMPE





## **IBU YULI, KERIPIK TEMPE "RAOS"**

Ibu Yuli adalah pengusaha yang telah konsisten mengembangkan usaha keripik tempe bermerek "Raos" sejak tahun 2017. Dari rumahnya di RT 1, Dukuh Kadipiro, beliau menghadirkan keripik tempe dengan cita rasa yang telah teruji selama bertahun-tahun.

### **PRODUK UNGGULAN**

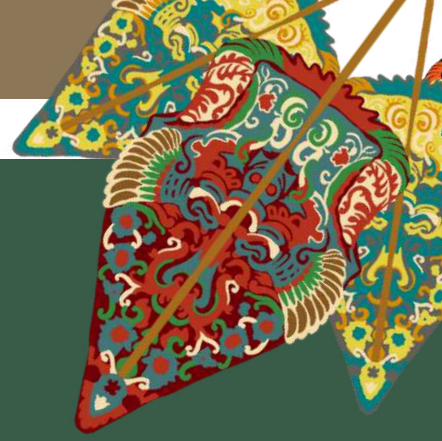
- Keripik Tempe "Raos": Harga Rp 42.000/kg

### **KAPASITAS & SISTEM PRODUKSI:**

Usaha ini dijalankan dengan sistem produksi berdasarkan pesanan (Pre-Order/PO). Ibu Yuli memproduksi saat stok di toko-toko mitra mulai habis, sehingga produk yang diterima konsumen selalu dalam kondisi paling fresh dan renyah. Beliau dapat memproduksi keripik tempe hingga 5 kg dalam waktu 4 jam. Semua bahan baku dibeli dari supplier terpercaya untuk menjaga kualitas.



# KRIPIK TEMPE



## TITIK PENJUALAN & KONTAK

- **Lokasi:** Produk dapat ditemui di **Toko Raos.**

Proses tradisional yang dilakukan dengan penuh ketelitian menghadirkan cita rasa keripik tempe yang istimewa dan tekstur renyah di setiap gigitan.

**PEMESANAN:**  
**YULI**  
**08883939609**

## JARINGAN PEMASARAN:

Produk Keripik Tempe "Raos" telah dikenal dan dipasarkan melalui:

- **Jaringan Toko:** Diterima dan dijual di berbagai toko mitra.
- **Sistem Pre-Order (PO):** Siap melayani pemesanan langsung.

Dengan semangat dan resep yang telah dikembangkan sejak 2017, Ibu Yuli dan Keripik Tempe "Raos"-nya terus berkomitmen memenuhi selera camilan renyah khas Kadipiro.



Umkm

# MEBEL



at  
while  
reured,  
beast was  
dragged into  
here it w  
ed up by  
The pool  
by Stew  
floor, in a  
ffering w  
acerated w  
arm and ri  
face, and  
miracle he  
pieces. T  
mal pas  
ough the  
A cab  
which th  
was convey  
the  
e boy wa  
ate from  
at  
he was in  
ous condit  
injuries  
the system  
the  
of the  
ide peop  
ur good  
oy and  
of fe  
arly h  
rds.  
seems  
Highway when it seized each is a

# PENGRAJIN MEBEL

Bapak Budi merupakan pengrajin mebel berpengalaman yang mengkhususkan diri dalam pembuatan **meja, lemari, kursi, kusen, dan pintu** dengan kualitas kokoh dan detail rapi.

Kapasitas produksi rata-rata mencapai 2 unit per jenis setiap minggu, disertai kemampuan melayani pembuatan 1 set meja dan kursi sesuai permintaan. Setiap karya dibuat secara presisi berdasarkan pesanan pelanggan guna menjamin kesesuaian kebutuhan dan tingkat kepuasan yang optimal.



## PRODUKSI & KUANTITAS:

Profil Pengrajin: Bapak Budi Karya  
Kontak: 0878-4461-4411  
Berkarya sejak: 2014

Bapak Budi memiliki tingkat kepercayaan pasar yang ditunjukkan melalui layanan pemesanan lintas kota (ketersediaan konsultasi) dan pemesanan melalui media komunikasi telepon. Setiap material kayu diolah menggunakan keahlian yang diwariskan secara turun-temurun sehingga menghasilkan produk furnitur yang memenuhi aspek fungsionalitas, ketahanan, dan nilai estetika. Prinsip produksi yang dianut menekankan bahwa setiap hunian memerlukan furnitur yang kuat secara struktural dan bernilai estetis.



# SHOPEE PUSAT UMKM KADIPIRO

**SCAN HERE**





# TIM REDAKSI



**KKN UNS 138 PRIODE  
JANUARI-FEBRUARI 2026**

# DOKUMENTASI WAWANCARA



Mie Tiwul



Aqrom Aneka snack



Tahu Bakso



Pembuatan Tempe



Sangkar Burung



Mebel



Kripik Tempe



Kripik Tempe Sagu

