

UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA PIASA KULON MELALUI PENGEMBANGAN UMKM JENANG SINGKONG “NJLEGABID”

Oleh:

Tohir¹⁾, Aldila Krisnaresanti²⁾, Devani Laksmi Indyastut³⁾

E-mail:aldila.krisna2104@gmail.com

FEB Universitas Jenderal Soedirman

ABSTRACT

Efforts to increase the income of villagers Piasa Kulon conducted through science and technology for Society (IbM). This IbM activity was carried out on Jenang Cassava Group "NJLEGABID" Desa Piasa Kulon Kec.Somagede Kab.Banyumas. The group stands on December 30, 2012 with a membership of 14 people. Currently the group produces only one taste and wants to produce different flavors. The objectives of this activity are to increase production equipment, improve product quality, improve business management and management and group administration, can produce other flavor variants, attractive packaging, labels, increased marketing activities, good quality control, improved sanitation knowledge, Increased knowledge of waste handling, can do well. The methods used are counseling, practice and coaching. The outcomes of this activity are scientific publication in journal / Proceeding and cassava jenang products.

Key word: *SME Jenang Cassava, small business management, group management*

Upaya peningkatan pendapatan masyarakat Desa Piasa Kulon dilakukan melalui kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat (IbM). Kegiatan IbM ini dilaksanakan pada Kelompok Jenang Singkong “NJLEGABID” Desa Piasa Kulon Kecamatan Somagede, Kabupaten Banyumas. Kelompok berdiri pada 30 Desember 2012 dengan anggota sebanyak 14 orang. Saat ini kelompok hanya memproduksi satu rasa dan menginginkan dapat memproduksi rasa yang berbeda. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menambah peralatan produksi, meningkatkan kualitas produk, meningkatkan kemampuan manajemen usaha dan manajemen dan administrasi kelompok, dapat menghasilkan varian rasa yang lain, kemasan yang menarik, label, meningkatnya kegiatan pemasaran, terdapat pengawasan mutu yang baik, meningkatnya pengetahuan sanitasi, meningkatnya pengetahuan tentang penanganan limbah, dapat melakukan pembuan dengan baik. Metode yang digunakan menggunakan penyuluhan, praktek dan pembinaan. Luaran kegiatan ini berupa publikasi ilmiah di jurnal/Prosiding dan produk jenang singkong.

Kata kunci: UKM Jenang Singkong, manajemen usaha kecil, manajemen kelompok.

PENDAHULUAN

Singkong atau sering juga disebut ubi kayu, sudah sangat akrab dalam kehidupan setiap orang. Secara tradisional, singkong sangat diminati sebagai pengganti dari makanan pokok nasi. Hal ini disebabkan karena Singkong segar mempunyai komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak, 0,5%

dan kadar abu 1%, karenanya merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan (www.litbang.pertanian.go.id). Rendahnya lemak dan kolesterol pada singkong ditambah dengan banyaknya kandungan serat, membuat singkong juga baik

Dalam perkembangannya, singkong saat ini telah banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam penganan, seperti yang dilakukan oleh ibu-ibu kelompok pembuat jenang pisang di desa Piasa Kulon Kecamatan Somagede.



Gambar: 1

Singkong banyak sekali terdapat di Desa Piasa Kulon

Berawal dari adanya warga yang mengadakan acara hajatan di desa Piasa Kulon dan harus menyediakan hidangan jenang yang berbahan baku beras karena tradisi. Namun karena warga tersebut kurang mampu dalam membeli beras, maka menyiasati pembuatan jenang dengan bahan baku selain beras yaitu singkong. Tanpa diduga rasa dari jenang singkong ternyata tidak kalah enak dari jenang berbahan baku beras dan banyak warga yang menyukainya. Kemudian sekelompok masyarakat berinisiatif untuk mengembangkan produk jenang singkong tersebut menggunakan bahan-bahan tanpa bahan kimia, seperti gula organik dan tanaman singkong yang tidak memakai pupuk kimiadan jumlahnya sangat berlimpah di desa Piasa Kulon. Sejak saat itulah terbentuk kelompok usaha jenang singkong Desa Piasa Kulon yang berdiri pada 30 Desember 2012 berdasarkan SK Kepala Desa Piasa Kulon No 22 Tahun 2012. Kelompok ini beranggotakan 14 orang dengan hasil produksi 30 kg per hari. Produk tersebut dijual di pasar-pasar tradisional di daerah Banyumas dan sekitarnya serta menerima pesanan orang-orang yang hajatan.

Kelompok ini sering kewalahan dalam menerima pesanan karena mempunyai kemampuan terbatas dalam memproduksi produk karena dilakukan dengan cara manual. Dengan kemampuan pemasaran saat ini yang masih sangat terbatas, kelompok rata-rata memiliki kapasitas pemasaran 50 kg per hari, namun baru dapat terpenuhi 30 kg per hari. Pengerjaan produk yang dilakukan secara manual menyebabkan proses produksi tidak efisien dan harga pokok produksi menjadi mahal.

Proses produksi pada kelompok ini masih dilakukan dengan cara yang sangat tradisional, mengandalkan tenaga manusia sehingga membutuhkan waktu lama dan hasilnya tidak maksimal. Tampilan hasil produksi produk juga kurang menarik dan masih sangat sederhana. Mengingat prospek usaha ini sangat bagus dan kemungkinan dapat dikembangkan menjadi produk unggulan Desa Piasa karena belum banyak terdapat produk serupa di daerah lain, maka Kades Piasa Kulon sangat mengharapkan diadakannya kegiatan IBM yang akan disinkronkan dengan RPJM Desa tahun 2107. Jika diberikan pembinaan yang intens dengan penyuluhan, pelatihan/ praktek dan pendampingan serta pembukaan wawasan dan pola pikir mitra melalui kegiatan studi banding maka sangat mungkin usaha jenang singkong ini menjadi besar karena bahan baku singkong, gula organik, kelapa, nangka, dan durian banyak sekali tumbuh di desa Piasa Kulon sehingga pasokan bahan baku sangat

banyak dan tidak perlu membeli bisa dari lahan anggota kelompok sendiri. Oleh karena itu Tim Pengabdian akan bermitra dengan Kelompok Jenang Singkong “NJLEGABID” Desa Piasa Kulon Kecamatan Somagede Kabupaten Banyumas.

Perumusan Masalah

Berdasarkan wawancara yang dilakukan tim pengusul dengan mitra, maka ada beberapa permasalahan yang dihadapi mitra yang diurutkan sesuai prioritas baik terkait produksi maupun manajemen, sebagai berikut :

- a. Usaha yang dirintis oleh masyarakat desa masih dijalankan dengan cara-cara yang tradisional sehingga kurang efisien.
- b. Minimnya pengetahuan mitra dalam melakukan proses produksi jenang
- c. kurangnya daya tahan dan daya simpan produk
- d. Produk jenang hanya satu rasa
- e. Produk belum memiliki kemasan dan *packing* yang menarik
- f. Produk belum diberi label sesuai dengan standarisasi label pangan
- g. Minimnya pengetahuan anggota kelompok tentang pemasaran hasil produksi jenangnya
- h. Belum ada petugas yang melakukan pengawasan mutu secara khusus
- i. Minimnya pengetahuan mitra tentang proses sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan setelah proses produksi
- j. Belum dilakukannya penyusunan laporan keuangan yang memadai
- k. Sistem pengelolaan kelompok, pembagian pekerjaan dan pembagian pendapatan berupa upah dan gaji belum terkelola dengan baik

Kerangka Penyelesaian Masalah

a. Metode pendekatan pelaksanaan kegiatan

Metode yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra program yang telah disepakati bersama untuk kedua aspek utama (produksi dan manajemen) dalam kurun waktu realisasi program IbM, yaitu :

1) Metode Penyuluhan :

Materi penyuluhan yang diberikan meliputi :

- a) Penggunaan Teknologi Mesin untuk meningkatkan hasil dan kualitas produksi
- b) Diversifikasi produk guna meningkatkan nilai jual produk
- c) Manfaat dan kegunaan desain kemasan dan *packing* produk yang menarik
- d) Pemberian label sesuai dengan standarisasi label pangan
- e) Manajemen mutu
- f) Proses sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan setelah proses produksi
- g) Penyusunan laporan keuangan
- h) Manajemen kelompok

2) Metode Praktik :

Materi praktik yang dilaksanakan meliputi :

- a) Pembuatan jenang singkong dengan varian rasa nangka dan rasa durian
- b) Pembuatan desain kemasan dan *packing* produk yang menarik
- c) Pemberian label sesuai dengan standarisasi label pangan
- d) Manajemen mutu

- e) Proses sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan setelah proses produksi
- f) Pembuatan laporan keuangan
- g) Pembuatan administrasi kelompok

3) Metode Pendampingan :

Materi pendampingan yang dilakukan meliputi :

- a) Pembuatan jenang singkong dengan varian rasa nangka dan rasa durian
- b) Pembuatan desain kemasan dan *packing* produk yang menarik
- c) Pembuatan label sesuai dengan standarisasi label pangan
- d) Manajemen mutu
- e) Proses sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan setelah proses produksi
- f) Pembuatan laporan keuangan
- g) Pembuatan administrasi kelompok

Hasil Kegiatan

1. Koordinasi kegiatan dengan Mitra

Koordinasi kegiatan dengan Mitra UKM dilakukan pada tanggal 20 Juni 2017. Pada koordinasi tersebut UMKM mitra didampingi oleh bapak Suratno Kepala Desa Piasa Kulon. Pada kegiatan tersebut disepakati kegiatan penyuluhan, praktek yang akan dilaksanakan serta alat-alat produksi yang akan dibeli. Gambar 7.



Gambar: 7

Koordinasi pelaksanaan kegiatan bersama mitra UMKM

2. Pemberian bantuan sarana produksi

Untuk mengatasi kurangnya peralatan pada mitra maka mitra dibelikan alat-alat untuk memproduksi jenang. Alat-alat yang dibeli meliputi :

No	Nama Barang	Harga (Rp)
1	Satu buah Jadi berat 36 kg 2 Rp 300.000,-	10.800.000
2	DR.FJT.ED.ZN Roll Parud	125.000
3	Vacum Sealer	1.800.000
4	Perasan santan	750.000
5	Parut Singkong	2.450.000
	Total pembelian alat	15.925.000

Gambar 8 menunjukkan foto-foto pada saat pembelian alat Tim beserta mitra. Pembelian alat ini dilaksanakan 7 dan 11 Juli 2017. Sebelumnya pembuatan jenang dilakukan menggunakan wajan besar yang biasa dipakai petani untuk membuat gula

jawa, oleh karena itu mitra sangat antusias menerima bantuan alat karena dapat menggunakan alat-alat standar yang digunakan dalam proses produksi jenang.



Gambar: 8
Pembelian alat

3. Praktek penggunaan alat produksi dan perhitungan harga pokok produksi
Setelah alat-alat produksi dimiliki selanjutnya pada tanggal 22 Juli mitra kelompok mempraktekkan membuat jenang dengan menggunakan alat produksi baru yang telah dibeli. Kegiatan tersebut terekam pada gambar 9.



Gambar: 9
Praktek penggunaan alat produksi

4. Peningkatan kualitas produksi jenang singkong dan Diversifikasi produk dengan penambahan rasa jenang singkong dari yang ada sekarang (ditambah rasa durian dan rasa nangka)
Untuk dapat meningkatkan kualitas produksi mitra dilakukan dengan menggunakan penyuluhan, praktek pelatihan, studi banding, pendampingan dan monitoring. Kegiatan ini dilakukan pada UKM Jenang Asli ESTHU RASA ibu Salbini yang beralamat di Desa pekaja Rt 06/01 Kalibagor Banyumas yang telah mempunyai ijin Depkes RI No. 02912/B/SK/IX/86. Kegiatan studi banding ini dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2017 dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar: 10

Kegiatan studi banding di UKM jenang Pekaja

5. Penyuluhan dan pelatihan manajemen mutu serta manajemen kelompok
Kegiatan penyuluhan tentang manajemen mutu sangat diperlukan agar dapat memproduksi dengan mutu standar yang layak dijual secara kontinue di pasar. Disamping manajemen mutu juga sangat diperlukan tentang manajemen kelompok. Pengadministrasian kelompok yang benar juga diberikan penyuluhan pada acara ini. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2017 dan dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar: 11
Penyuluhan Manajemen Mutu Serta Manajemen Kelompok

6. Penyuluhan dan pelatihan penyusunan laporan keuangan
Penyuluhan tentang manajemen keuangan dan penyusunan laporan keuangan yang baik sangat diperlukan oleh kelompok, untuk itu diberikan pelatihan tentang manajemen keuangan yang baik serta cara penyusunan laporan keuangan yang terstandar seperti terlihat pada gambar 12. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2017



Gambar: 12
Penyuluhan dan pelatihan penyusunan laporan keuangan

7. Penyuluhan dan pelatihan proses sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan setelah proses produksi.
Peralatan produksi harus dipelihara dan dirawat dengan sebaik mungkin, disamping itu perlu dijelaskan tentang sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan produksi setelah proses produksi. Hal ini dilakukan pada tanggal 23 Agustus 2017 dan dapat dilihat pada gambar 13.



Gambar: 13
Penyuluhan dan pelatihan proses sanitasi yang benar dalam penggunaan peralatan produksi maupun kebersihan lingkungan setelah proses produksi

8. Penyuluhan dan pelatihan desain kemasan, *packing* produk yang menarik dan higienis, uji laboratorium untuk menentukan petunjuk isi bersih, komposisi produk, nilai gizi produk, dan tanggal kadaluarsa serta pemberian label sesuai dengan standarisasi label pangan dari hasil uji laboratorium
Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pada program ini direncanakan akan dilaksanakan pada tanggal 11 September 2017 dengan narasumber dosen Ilmu Teknologi Pangan untuk memberikan materi tentang kemasan serta uji laboratorium untuk menentukan nilai gizi produk dan dosen teknik informatika komputer untuk membantu membuat

desain produk. Dalam hal kemasan ditemukan permasalahan bahwa setelah diuji coba sendiri oleh UMKM jenang dimasukkan dalam plastik yang divakum sealer maka sampai satu jam jenang masih enak namun plastiknya ‘mlembung’ hampir meletus. Hal ini disebabkan bahan dasar singkong yang mengandung gas. Oleh karena itu perlu ditanyakan ke ahlinya bagaimana kemasan untuk bahan makanan yang mengandung gas.

KESIMPULAN

1. Pemberian bantuan alat sangat berarti bagi para UMKM Mitra karena dapat memproduksi jenang dengan menggunakan alat-alat produksi yang tepat sehingga lebih efisien
2. Penyuluhan dan pendampingan praktik yang dilaksanakan oleh penulis terbukti dapat membantu untuk meningkatkan produktifitas usaha.
3. Peran serta pemerintah desa Piasa kulon dalam menumbuhkan UMKM jenang singkong ini juga sangat besar sehingga menimbulkan semangat yang sangat besar bagi pelaku usaha

DAFTAR PUSTAKA

<http://www.litbang.pertanian.go.id/download/one/104/file/Manfaat-Singkong.pdf>
diunduh pada tanggal 25 Mei 2016 pukul 11.00 WIB