

PENGEMBANGAN DAN PENERAPAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA PADA INDUSTRI RUMAHAN PEMBUAT PRODUK LOKAL BERBAHAN DASAR SAGU DI KOTA PALOPO

Muhammad Awaluddin Ardiansyah¹ dan Rudianto²

¹ Email: muh.awalardiansyah@gmail.com
Fakultas Ekonomi Universitas Andi Djemma

² Email: rudianto.unanda@gmail.com
Fakultas Ekonomi Universitas Andi Djemma

Abstrak. Tujuan pengabdian pada masyarakat ini yaitu (1) meningkatkan kualitas produk dange/ ruji yang dihasilkan oleh mitra *Home Industry*, (2) menjadikan kedua Mitra industri rumahan pembuat dange menjadi wirausahawan yang lebih maju dan mandiri. Target khusus yang dicapai adalah (a) Menerapkan serta memperkenalkan peralatan untuk melakukan produksi yang lebih efektif dan efisien, (b) Membuat tata kelola administrasi keuangan yang baik pada kedua Mitra industri rumahan pembuat dange, dan (c) Menerapkan kemasan yang lebih berkualitas dan higienis. Hasil pengabdian masyarakat yang diperoleh yaitu (1). Pada aspek peningkatan kualitas, maka dilakukan (a) penerapan alat produksi baru berupa mesin *oven* pengering dan cetakan dange dari bahan *stainless steel*. Metode yang digunakan adalah memberikan alat produksi baru kepada kedua mitra, dan memotivasi kedua mitra untuk menambah alat produksi baru serta mengganti alat produksi yang lama untuk peningkatan produksi dan kualitas dange yang dihasilkan. (2). Penerapan kemasan baru yang lebih berkualitas dan higienis. Metode yang digunakan adalah : (a) Diskusi, (b) Tanya Jawab dan (c) Demonstrasi mengenai kemasan Plastik Klip yang akan digunakan untuk pengemasan dange. (3). Pada aspek manajemen keuangan, maka dilakukan Pelatihan kedua Mitra Industri rumahan pembuat dange membuat manajemen keuangan yang baik. Metode yang digunakan adalah mendampingi dan melatih kedua UKM Mitra: (1) Membuat Laporan Penjualan; (2) Membuat laporan laba-rugi; dan (3) Tata Kelola administrasi.

Kata Kunci: Sagu, Dange, Ruji, Kualitas, Manajemen, Produksi, Pemasaran, Kemasan.

PENDAHULUAN

Kabupaten Luwu adalah sebuah kabupaten di Sulawesi Selatan yang telah dimekarkan menjadi tiga daerah strategis, yaitu Kabupaten Luwu, Kabupaten Luwu Utara yang kemudian dimekarkan lagi menjadi Kabupaten Luwu Timur dan Kota Palopo Kota. Kabupaten luwu sejak zaman dulu sudah dikenal sebagai kawasan pohon rumbia. Daun rumbia biasanya dijadikan atap. Sedangkan batangnya diolah menjadi tepung sagu kalau sudah berusia enam atau tujuh tahun. Dulu, sagu adalah makanan pokok warga di di daerah Luwu tetapi kebanyakan masyarakat cenderung menjadikan beras sebagai makanan pokok. Kini, pemerintah setempat mengajak masyarakat kembali menjadikan sagu sebagai makanan pokok. Menurut ahli pangan, menyatakan bahwa pertanian sagu, lebih bernilai ekonomi di luwu ketimbang padi. Soalnya, panennya bisa mencapai 12 kali setahun. Dalam hal ini, sagu dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti nasi sebagai makanan pokok atau menjadi asupan karbohidrat yang tidak kalah dengan nasi dan masyarakat di Luwu pun tidak sedikit yang menjadikan sagu ini sebagai makanan utama.

Salah satu makanan yang terbuat dari sagu ini adalah *Dange* atau lebih kita kenal dengan Ruji. *Dange* telah menjadi makanan tradisional masyarakat Bugis yang merupakan santapan sehari-hari masyarakat Palopo, Luwu dan sekitarnya. *Dange* selalu disediakan dalam acara-acara keluarga seperti ramah tamah, perkawinan dan sebagainya. Kebanyakan UKM mengolah sagu menjadi *dange* khususnya masyarakat yang tinggal di Kabupaten Luwu dan Kota Palopo yang menjadikan *dange* sebagai makanan pendamping dalam sehari-hari. Pada umumnya, pembuatan *dange* ini masih menggunakan alat dan cara yang sangat tradisional. Mulai dari menapis sagu menjadi tepung sagu sampai membuatnya menjadi *dange* dan bahkan cara pengeringannya juga hanya bergantung pada sinar matahari. Jadi saat musim penghujan tiba, produksi makanan khas Luwu ini pun ikut menurun drastis.

Atas dasar seluruh uraian seperti dikemukakan terdahulu merupakan pentingnya pada pengabdian masyarakat ini dilakukan berdasarkan target dan luaran yang dihasilkan sesuai dengan rencana kegiatan yaitu (1). Peningkatan produksi *dange* pada Mitra 1 sebanyak 50 kg sagu perhari dan 100kg sagu perhari yang akan diolah menjadi *dange*. (2). Peningkatan omzet pada Mitra 1 menjadi Rp. 18.000.000 perbulan dan peningkatan omzet pada Mitra 2 menjadi Rp. 40.000.000 dalam sebulan. (3). Kedua Mitra *Home Industry* pembuatan *dange* memiliki alat-alat untuk produksi yang lebih efektif dan efisien. (4). Kedua Mitra memiliki kemasan baru yang berkualitas dan higienis dalam memasarkan produk *dange*. (5). Kedua Mitra industri rumahan pembuat *dange* memiliki tata kelola administratif yang baik berupa laporan laba-rugi dan memiliki buku pencatatan penjualan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang ditempuh dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

Pertama, Penerapan Alat produksi baru berupa Mesin *Oven* Pengering dan Cetakan *dange* dari bahan *Stainless Steel*. Metode yang digunakan adalah (1) Memberikan alat produksi baru kepada kedua Mitra, dan (2) Memotivasi kedua Mitra untuk menambah alat produksi baru serta mengganti alat produksi yang lama untuk peningkatan produksi dan kualitas *dange* yang dihasilkan. Metode yang digunakan adalah metode *demonstrasi*.

Kedua, Penerapan kemasan baru yang lebih berkualitas dan higienis. Metode yang digunakan adalah (1) Diskusi, (2) Tanya Jawab dan (3) Demonstrasi mengenai kemasan plastik klip yang akan digunakan untuk pengemasan *dange*. Metode yang digunakan adalah metode *demonstrasi*

Ketiga, Pelatihan kedua Mitra Industri rumahan pembuat *dange* membuat manajemen keuangan yang baik. Metode yang digunakan adalah mendampingi dan melatih kedua UKM Mitra: (1) Membuat Laporan Penjualan (2) Membuat laporan laba-rugi dan (3) Tata Kelola administrasi keuangan. Metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Luaran yang dihasilkan pada program pengabdian masyarakat sesuai dengan rencana kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan produksi dange pada Mitra 1 sebanyak 50 kg sagu perhari dan 100kg sagu perhari yang akan diolah menjadi dange.
2. Peningkatan omzet pada Mitra 1 menjadi Rp. 18.000.000 perbulan dan peningkatan omzet pada Mitra 2 menjadi Rp. 40.000.000 dalam sebulan.
3. Kedua Mitra *Home Industry* pembuatan dange memiliki alat-alat untuk produksi yang lebih efektif dan efisien.
4. Kedua Mitra memiliki kemasan baru yang berkualitas dan higienis dalam memasarkan produk dange.
5. Kedua Mitra industri rumahan pembuat dange memiliki tata kelola administratif yang baik berupa laporan laba-rugi dan memiliki buku pencatatan penjualan.

Setelah industri rumahan pembuat dange (mitra) diberikan alat-alat produksi baru yang lebih efektif dan efisien serta yang dilatih, tentang meningkatkan jumlah produksi yang dihasilkan, pengelolaan bahan baku dan teknik pemasaran. Rekomendasi kegiatan penerapan Ipteks bagi Masyarakat ini akan berbentuk buku paket Oleh karena itu buku paket tersebut dapat digunakan oleh: (1) Pemerintah Kota Palopo dan pemerintah daerah luwu serta pihak-pihak yang berminat untuk mengembangkan makanan khas kota palopo ini agar dikenal lebih luas. (2) buku paket ini juga dapat digunakan oleh industri rumahan lainnya lainnya pada tempat lain yang tidak sempat hadir pada saat pelatihan keterampilan mengelola bahan baku sagu serta memasarkan dengan lebih efektif dan efisien menggunakan teknik yang terbaru, sebagai referensi atau buku pintar untuk memiliki pengetahuan dan keterampilan mengembangkan industry rumahan khususnya dalam pembuatan dange.

Manfaat lain penerapan Ipteks bagi Masyarakat ini adalah sebagai motivasi dan percontohan bagi industry rumahan pembuat dange yang relevan, sehingga adanya percontohan tersebut industry rumahan pembuat dange (mitra) tersebut termotivasi untuk turut melakukan inovasi-inovasi dalam membuat dange dengan kualitas dan kuantitas yang jauh lebih baik dari sebelumnya. Manfaat-manfaat tersebut di atas sangat menunjang sumber daya manusia khususnya dalam meningkatkan keterampilan mengelola bahan baku sagu serta memasarkan dange lebih luas lagi. Berikut bukti kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan.



Gambar 1. Proses mengolah Sagu menjadi tepung sagu



Gambar 2. Proses produksi Dange



Gambar 3. Foto Produk Dange setelah Program Pengabdian Masyarakat Dilaksanakan

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Industri rumahan pembuat dange (mitra) mengetahui tentang pengelolaan bahan baku sagu yang lebih efektif dan efisien menjadi makanan khas kota Palopo.

2. Industri rumahan pembuat dange (mitra) mengetahui cara dan teknik packaging yang baik untuk dange agar produk lebih tahan dan kualitasnya tetap terjaga.
3. Industri rumahan pembuat dange (mitra) terampil membuat dan memproduksi dange sehingga dapat menjadikan usaha pembuatan dange ini menjadi sumber pemasukan untuk kebutuhan hidup dan keluarganya.
4. Industri rumahan pembuat dange (mitra) terampil memasarkan dange dan makanan khas palopo berbahan dasar sagu ke pasar yang lebih luas.
5. Industri rumahan pembuat dange (mitra) dapat mendiversifikasi produk berbahan dasar sagu menjadi beberapa varian makanan agar variasi produksi dan pesanan pasar dapat terpenuhi.

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka disarankan sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan kembali program pengabdian masyarakat ini pada industry rumahan (*home industry*) pembuat dange yang ada di kota palopo dan sekitar luwu. Selain itu perlu dilakukan kembali pengabdian masyarakat tersebut di tempat yang sama dengan mengembangkan teknik-teknik pengelolaan sagu menjadi dange dengan lebih efektif dan efisien.
2. Programa pengabdian masyarakat selanjutnya, yakni menerapkan pada tempat-tempat yang penghasil sagu yang berada di kota Palopo dan luwu agar industri pembuat dange yang memanfaatkan sagu sebagai bahan dasar ini dapat selalu melakukan produksi dan memasarkannya ke daerah-daerah selain palopo dan luwu .
3. Penguatan dan monitoring kepada kelompok industri rumahan pembuat dange (mitra) sehingga pengetahuan dan keterampilan mereka mengelola bahan dasar sagu, membuat dan memproduksi dange dengan kualitas yang baik serta pemasaran yang dilakukan agar indutri ini tidak sepi akan pesanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Gitman, Lawrence and Jeff Madura, 2001. *Indtroduction To Finance*. International Edition. Adisson Wesley Longman Inc.
- Kartika, B. 1988. *Uji Indrawi*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Kotler & Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*, edisi 13 Jilid 1. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Palopo Dalam Angka, 2014. Badan Pusat Statitik
- Philip Kotler & Gary Amstrong. 2008. *Principle of Marketing*. twelfth edition, Prentice Hall International Inc. New Jersey.
- Rafinaldy, Neddy. 2006. *Memeta Potensi Dan Karakteristik UMKM*.
- Tenrigau, A.M., dkk. 2018. *Manajemen Sebuah Pengantar*. Palopo: Andi Djemma Press

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan selesainya seluruh rangkaian kegiatan penerapan pengabdian masyarakat ini, maka kami mengucapkan terima kasih kepada Dirjen Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM) Kemenristek-Dikti atas bantuan dana dalam program pengabdian masyarakat ini.