

Pengembangan Usaha Produk Jajanan Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga

RENI FARWITAWATI, MASIRUN

Universitas Lancang Kuning
Jln. Yos Sudarso KM 08 Rumbai Telp. (0761) 52581
E-mail : reni@unilak.ac.id

Abstract: The devotion of the community it was implemented in Simpang Baru. The participants consisting of the housewives that the activities of daily only as mother household that totaled 20 people. Implementation of community service activities is carried out to provide knowledge and skills: 1) about the manufacture of food with a material, type and techniques of varying 2) presents and package food to more attractive and hygiene, 3) set the selling price so that with proper able to expand the reach of marketing. The training material given includes: knowledge of the basic concept, a kind of food or characteristic of indonesia, the manufacture of various kinds of food. The manner of presentation and pengemasannya to be more interesting and worthy hygiene that sell and counting the selling price. Methods used in training is: talk, question and answer, the demonstration, training and practice. In general the participant followed the training activities well and eager it is based among others of cognitive the evaluation results and practices are achieved. After participants were able to follow the activities have knowledge of food with a material, the type and by varying techniques. They will also produce an assortment of foods that uses various elementary substance with the variation of sports technique. In addition they juda can presenting and package food thus be more attractive and hygiene. The participants able to select the selling price of food properly.

Keywords: *Business development, Snack products, economy of a family*

Ditinjau dari potensi sumberdaya wilayah, sumberdaya alam Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam dari satu wilayah ke wilayah lainnya, baik sebagai sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral, yang berasal dari kelompok padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, sayur, buah dan biji berminyak. Potensi sumberdaya pangan tersebut belum seluruhnya dimanfaatkan secara optimal sehingga pola konsumsi pangan rumah tangga masih didominasi beras dan tepung terigu. Keanekaragaman konsumsi pangan dan gizi yang sesuai dengan kaidah nutrisi yang seimbang, belum terwujud.

Memperhatikan kondisi dan peluang pengembangan pangan, maka pola konsumsi pangan penduduk perlu dirubah dengan mempertimbangkan ketersediaan pangan, pengetahuan dan daya beli masyarakat. Pengembangan konsumsi pangan ini

diprioritaskan pada kegiatan pokok, antara lain: pengembangan pola konsumsi pangan, pengembangan pemanfaatan pekarangan, pengembangan pangan lokal dan pengembangan makanan tradisional. Keempat pengembangan tersebut dalam operasionalnya, dapat disesuaikan dengan kondisi daerah serta dikombinasikan dengan program konsumsi pangan setempat. Melalui penganeekaragaman pangan, masyarakat bisa mendapatkan variasi makanan yang beranekaragam sesuai hasil pertanian yang ada.

Diversifikasi/ penganeekaragaman pangan, adalah proses pemilihan pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis saja, tetapi terhadap macam-macam bahan pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi pangan tingkat rumah tangga. Selama ini informasi tentang situasi pangan/ pola konsumsi pangan baru mencakup pangan pokok saja, sehingga

belum bisa memberikan gambaran lengkap tentang kualitas konsumsi pangan penduduk. Informasi ini merupakan cerminan kebiasaan makan dan sangat penting untuk memprediksi permintaan pangan serta mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi, seperti pendapatan, ketersediaan pangan di tingkat wilayah dan sosial budaya masyarakat.

Pengembangan pemanfaatan sumberdaya lokal ditujukan untuk peningkatan mutu dan penganekaragaman pangan. Sasaran yang ingin dicapai adalah tergalinya potensi pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan konsumsi pangan yang bermutu, beragam dan terjangkau di tingkat rumah tangga. Pengembangan produk pada pengolahan makanan lokal penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat secara luas.

Penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi pada dasarnya merupakan fondasi ketahanan pangan. Bagi produsen, penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi akan memberi insentif pada produksi yang lebih beragam, termasuk produk pangan dengan nilai ekonomi tinggi dan pangan berbasis sumber daya lokal. Sedangkan jika ditinjau dari sisi konsumen, pangan yang dikonsumsi menjadi lebih beragam, bergizi, bermutu dan aman. Di samping itu, dilihat dari kepentingan kemandirian pangan, penganekaragaman konsumsi pangan juga dapat mengurangi ketergantungan konsumen pada satu jenis bahan pangan khususnya beras dan terigu.

Seiring berkembangnya peradaban manusia, maka semakin meningkat pula kebutuhan akan makanan yang lebih bermutu dan bervariasi. Kebutuhan makan bukan hanya terdiri dari makanan pokok (nasi, lauk-pauk, sayur dan buah-buahan) tetapi juga kebutuhan akan makanan selingan berupa kue-kue dengan cita rasa tinggi dan tampilan menarik. Salah satu pangan yang dapat didiversifikasikan adalah makanan jajanan. Dalam Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (1993) dijelaskan bahwa makanan jajanan sangat

penting sebagai sumber zat gizi untuk sebagian besar masyarakat Indonesia. Sangatlah tepat kiranya jika memberi perhatian yang lebih pada mutu gizi makanan jajanan dan potensinya sebagai salah satu program penganekaragaman pangan dan perbaikan gizi.

Makanan jajanan yang umum dijumpai adalah makanan jajanan dengan menggunakan bahan dasar tepung beras dan tepung gandum (terigu). Cake merupakan jenis kue modern yang banyak disukai karena rasanya yang manis, tampilan menarik, dan bercita rasa tinggi. Berbagai jenis cake telah banyak dikenal, bahkan hampir disetiap acara (seminar, rapat, hajatan, dan upacara keagamaan) jenis kue ini menjadi pilihan hidangan, karena selain rasanya yang enak dan bertekstur lembut juga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dibandingkan dengan kue-kue tradisional.

Cake merupakan suatu adonan lembut yang terdiri dari tepung, gula, lemak, telur yang teknik penyelesaian dengan cara dioven. Cake dapat dibuat dengan berbagai variasi baik dari segi bentuk, bahan isi maupun penyajiannya. Formulasi yang tepat akan menghasilkan cake yang baik, hal ini tergantung bahan-bahan, komposisi yang digunakan dalam membuatnya, cara mengocok hingga cara memasaknya. Seperti kue-kue lain pada umumnya, cake terbuat dari tepung terigu. Pemanfaatan sumber pangan lokal seperti umbi-umbian (baik dalam bentuk tepung atau bahan segar) belum banyak dilakukan, padahal bila dilihat dari kandungan gizi yang terdapat dalam umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar tidak kalah dengan tepung beras dan terigu. Pemanfaatan umbi-umbian (baik dalam bentuk tepung maupun umbi segar) dalam pengembangan produk cake tidak akan mengurangi kualitas hasil yang diperoleh, bahkan dengan penggunaan bahan umbi-umbian dapat memperkaya rasa, aroma, dan penampilan dari produk cake tersebut.

Selain itu berbagai jenis umbi-umbian seperti ketela pohon dan ketela rambat yang diolah menjadi makanan menarik dan enak diharapkan dapat mengurangi ketergantungan pada tepung beras dan terigu sebagai bahan baku dalam pembuatan jajanan. Berdasarkan fenomena tersebut maka perlunya sosialisasi dalam bentuk pelatihan kepada masyarakat untuk mulai memanfaatkan sumberdaya pangan lokal (umbi-umbian) sebagai pangan alternatif, selain untuk ikut mensukseskan program diversifikasi pangan yang dicanangkan oleh pemerintah, juga sebagai peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi sumber pangan lokal (umbi-umbian). Teknologi pengolahan menjadi makanan bergengsi itu sebenarnya tidak begitu rumit dengan modal yang tidak begitu besar, namun memerlukan ketekunan dan keuletan serta mengutamakan faktor kebersihan dalam proses produksi.

Dilihat dari potensi Sumber Daya Alam (SDA) Pekanbaru memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas dan subur. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat, karena masyarakat masih belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kabupaten Siak sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian, sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Sedangkan dilihat dari potensi SDM (sumber daya manusia) Pekanbaru dengan luas yang cukup, memiliki penduduk yang cukup padat yang merupakan salah satu faktor penunjang dalam pembangunan. Sumber Daya Manusia yang diharapkan adalah SDM yang kreatif serta produktif, sehingga mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi dirinya sendiri serta orang

lain. Jumlah penduduk yang cukup padat merupakan masalah apabila lapangan pekerjaan yang tersedia tidak mampu menampung SDM yang siap bekerja. Untuk itu diperlukan terobosan-terobosan baru untuk memberikan bekal ketrampilan dengan harapan kelak mampu menciptakan lapangan kerja sendiri (berwiraswasta).

Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat Kelurahan Simpang Baru adalah penerapan Ipteks menganekaragamkan usaha produk jajanan, mengingat masyarakat masih mengusahakan usaha lain dan belum ada pengembangan usaha dalam bentuk produk olahan lain, demikian juga kondisi usahanya masih bersifat skala rumah tangga.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan untuk meningkatkan keterampilan ibu tidak bekerja yang mempunyai kreatifitas, motivasi tinggi serta waktu luang ini dilakukan dengan berbagai metode. Pemilihan metode ini diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam menerima materi kegiatan. Metode pelatihan yang digunakan adalah metode dengan pola program pembelajaran yang diberikan berupa pelatihan yang diarahkan kepada sasaran yang meliputi: Kecakapan personal, yakni diberikan informasi dan analisis bisnis, keterampilan berusaha, keterampilan teknis dalam pembuatan variasi makanan tradisional serta memotivasi/ menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Kecakapan sosial, yakni menumbuh kembangkan menjadi suatu kelompok usaha yang tangguh.

Kecakapan vokasional, yakni warga belajar diberikan suatu keterampilan teknis tentang cara pembuatan makanan tradisional.

HASIL

Kegiatan penerapan teknologi dalam bentuk pelatihan kepada warga masyarakat Kelurahan Simpang Baru

(khusus ibu-ibu PKK dan remaja putri) ini diberikan untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan peserta pelatihan (memulai wirausaha kue hasil pelatihan). Pelatihan diberikan berupa pemberian keterampilan pembuatan cake (cake ubi ungu dan cake pisang), dimana pelatihan perencanaan strategis pengembangan usaha sektor UMKM telah diberikan pada tahun sebelumnya (pelatihan pada tahun 2014).

Adapun tahapan pelatihan meliputi: (1) pelatihan yang menitik beratkan pada kemampuan kognitif peserta berupa pembekalan materi terkait jenis-jenis umbi-umbian, manfaat umbi-umbian dalam seni kuliner terutama jajanan, serta kandungan gizinya dan juga dilakukan pengenalan alat dan bahan penunjang pembuatan cake (cake ubi ungu dan cake pisang); dan (2) pelatihan keterampilan membuat cake berbahan ubi jalar (kuning dan ungu), dan pisang. Contoh pengemasan produk juga menjadi materi pelatihan karena produk yang dikemas baik dan menarik akan berpengaruh pada penampilan produk serta merupakan daya tarik konsumen untuk membelinya.

Pada pelatihan pertama, materi pelatihan diberikan kepada setiap peserta berupa uraian/ langkah-langkah dalam pembuatan cake ubi ungu dan cake pisang. Pemberian resep dasar (cake ubi ungu dan cake pisang) dengan substitusi ubi jalar dan pisang juga diberikan agar dapat dipelajari sebelum praktik membuat kue. Pelatihan dimulai dengan demonstrasi pembuatan pound cake, dan chiffon cake, diikuti oleh peserta pelatihan secara berkelompok. Arahan dan tanya jawab berlangsung selama kegiatan berlangsung. Instruktur menjelaskan langkah-langkah pembuatannya sambil mendemonstrasikan proses pembuatan cake ubi ungu dan cake pisang berbahan ubi jalar dan pisang. Peserta yang telah terbagi mengikuti arahan instruktur dengan ikut praktik langsung membuat kue cake sesuai bahan dan alat yang digunakan.

Respon baik diberikan seluruh peserta dengan bersedia menuntaskan pelatihan membuat pound cake, dan chiffon cake di hari pertama walaupun harus pulang sore

hari. Respon peserta juga terlihat beberapa peserta membawa sisa bahan pelatihan untuk dapat mencoba sendiri di rumahnya.

PEMBAHASAN

Pemerintah melalui pencanangan Program Pelita telah mencanangkan tentang program penganekaragaman makanan yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Hasil alam Indonesia yang cukup kaya akan bahan-bahan makanan merupakan modal untuk pelaksanaan program tersebut. Melalui penganekaragaman makanan diharapkan masyarakat dapat meningkatkan taraf ekonomi keluarga serta mempertinggi kecukupan gizi keluarga.

Cake ubi ungu dan cake pisang dipilih sebagai subjek pelatihan dengan mempertimbangkan bahwa produk ini pembuatannya tidak terlalu sulit baik dari sisi bahan dasarnya maupun peralatan yang diperlukan untuk pembuatannya. Selain itu ini merupakan permintaan peserta pelatihan pada pelatihan tahun sebelumnya.

Di samping itu dengan kegiatan pelatihan ini kami berharap para peserta pelatihan yang selama ini menjual makanan jajanan dengan cara mengambil makanan dari berbagai tempat yang sudah siap jual, untuk kedepannya beberapa makanan jajanan yang dijualnya mereka mau dan mampu membuatnya sendiri. Dengan berbagai pertimbangan diantaranya keuntungan yang diperoleh akan lebih banyak. Harapan kami para peserta pelatihan untuk kedepannya lebih baik (profesional) lagi dalam mengelola usahanya.

Secara keseluruhan pelaksanaan pelatihan cukup berhasil karena peserta pelatihan mampu menguasai materi pelatihan baik dari aspek pengetahuan maupun keterampilan lebih dari 70% sesuai yang ditargetkan.

Diharapkan dengan mempunyai keterampilan membuat aneka makanan ibu-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan tetap

dan mempunyai keterbatasan ekonomi dapat berwirausaha secara mandiri. Disamping itu bagi ibu-ibu yang selama ini sudah mempunyai kegiatan berjualan (berwirausaha) makanan, pengetahuan dan ketrampilan yang didapatkan melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah wawasan serta meningkatkan motivasi untuk senantiasa mengembangkan dan mengkreasi makanan jajanan yang dijualnya sehingga konsumen tidak bosan/jenuh.

Pengembangan produk pada pengolahan makanan lokal penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat luas. Makanan dikatakan bermutu baik jika mempunyai beberapa kriteria yaitu 1) memiliki sensoris (rasa, aroma, warna, dan tekstur) yang baik, 2) bernilai gizi, 3) aman untuk dikonsumsi (Suparmo, 1984). Sehubungan dengan pengembangan produk atau diversifikasi hasil olahan pangan lokal perlu diperhatikan beberapa usaha, yaitu 1) peningkatan cara penyajian (penampilan) dan mutu baik fisik, gizi, citarasa dan hygiene & sanitasi; 2) peningkatan nilai sosial ekonomi; dan 3) peningkatan usaha memasyarakatkan dan memperluas cakupan konsumen.

Penganekaragaman makanan merupakan suatu gerakan yang dicanangkan oleh pemerintah guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat, baik secara kuantitas maupun kualitas. Sumber daya alam Indonesia yang cukup kaya dengan hasil buminya merupakan modal dalam pencapaian tujuan tersebut. Namun kendala yang terjadi terutama dikalangan masyarakat pedesaan, kurangnya informasi/keterampilan tentang bagaimana cara mengolah suatu jenis bahan makanan menjadi panganan yang lebih bervariasi baik dari kandungan nilai gizi, rasa, warna, tekstur dan konsistensi dari makanan yang dihasilkan. Alternatif dari pemecahan masalah yang dapat diberikan melalui pemberian informasi seperti pemberian ceramah secara terpadu dan juga pemberian berbagai jenis pelatihan disesuaikan dengan sumber daya masyarakat yang ada diantaranya melalui

kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Keterampilan pengolahan ubi dan pisang menjadi cake ataupun menjadi panganan lainnya sebenarnya tidaklah terlalu sulit, hanya diperlukan latihan yang cukup sering seperti halnya mengolah bahan makanan lainnya. Dengan diolah yang baik dan lebih bervariasi nilai jual ubi dan pisang akan lebih tinggi, paling tidak hasil olah ubi dan pisang dapat digunakan untuk panganan keluarga sekaligus berguna untuk meningkatkan kecukupan gizi keluarga. Hasil olah ubi dan pisang menjadi beranekaragam jenis makanan, akan memberi dampak positif yaitu kandungan bahan dalam makanan tersebut bukan hanya terdiri dari ubi dan pisang tetapi juga bahan lain yang memiliki nilai gizi berbeda pula, sehingga makanan hasil olah ubi dan pisang kaya akan unsur-unsur gizi. Seperti halnya dalam pembuatan cake ubi dan cake pisang, dimana dalam proses pembuatannya selain menggunakan pisang dan ubi (ubi ungu jalar) juga menggunakan bahan lain seperti gula pasir, telur, susu, santan, margarin, garam, dan terigu. Seperti diketahui gula mengandung karbohidratnya tinggi, telur mengandung protein hewani, garam mengandung beberapa mineral penting, santan mengandung lemak, dan terigu sebagai sumber karbohidrat. Cake ubi ungu dan cake pisang dari bahan ubi dan pisang memiliki prospek tinggi untuk dikembangkan melihat kebutuhan masyarakat akan panganan jajanan cukup tinggi, bukan hanya ketika hari raya tetapi juga untuk kebutuhan harian.

Produk olahan ubi dan pisang diharapkan dapat berkembang kearah industri rumah tangga, melihat dari potensi desa Petandakan dengan SDM yang cukup kreatif. Hal ini terlihat dari antusias peserta pelatihan mengikuti pelatihan dan berusaha mencoba sendiri di rumah masing-masing. Pembentukan kelompok-kelompok usaha kecil mungkin diperlukan untuk memudahkan dalam proses pemasarannya, karena kendala yang selalu dihadapi masyarakat adalah sulitnya memasarkan produk.

Sumber pangan lokal yang beragam jika diolah dengan baik akan memberikan prospek baik ke depan. Selain guna penganekaragaman pangan juga dapat digunakan sebagai pangan alternatif. Pada kegiatan ini pelatihan pengembangan produk cake berbahan ubi dan pisang diharapkan dapat berkembang kearah industri rumah tangga, melihat dari potensi desa Simpang Baru dengan SDM yang potensial. Selain itu pula pengolahan ubi dan pisang di Kelurahan Simpang Baru sudah mulai diproduksi walaupun masih dalam skala kecil (usaha sampingan rumah tangga).

SIMPULAN

Secara keseluruhan kegiatan pengembangan produk cake ubi ungu dan cake pisang cake berbahan pisang dan ubi jalar melalui pelatihan masyarakat berjalan baik dan lancar. Dampak pelatihan memberikan bekal keterampilan membuat cake ubi ungu dan cake pisang yang disukai dan layak dikonsumsi dan memiliki nilai jual. Berbagai materi yang telah diberikan diharapkan akan membantu memudahkan proses produksi, dan diharapkan dapat berkelanjutan sebagai usaha rumah tangga. Dengan dikuasainya sejumlah keterampilan oleh peserta pelatihan akan berdampak juga pada pertumbuhan industri rumah tangga guna peningkatan taraf ekonomi keluarga. Ubi dan pisang yang telah diolah menjadi berbagai jenis hidangan secara ekonomi akan memiliki nilai tambah dari segi finansial.

DAFTAR RUJUKAN

- Iqbal, M. 2004. *Solusi Jitu bagi Pengusaha Kecil dan Menengah*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Iwanto, S. 2003. *Kiat Sukses Berwirausaha*. PT Grasindo. Jakarta
- Manurung, A. H. 2005. *Wirausaha Bisnis UKM*. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta
- Ratnaningsih, Indah. Nurul Hidayat. 2009. *99 Bisnis Modal ≤ Rp 10 Juta: Penebar Plus*. Jakarta
- Sarosa, P. 2003. *Kiat Praktis Membuka Usaha*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Sigar, Edi. Ernawati. 2004. *Dapur Pintar Memasak*. Delapratasa Publishing. Jakarta
- Suryana. 2006. *Kewirausahaan*. Salemba Empat. Jakarta.