

PENINGKATAN USAHA KERIPIK SINGKONG RASA GADUNG MENUJU UKM YANG BERDAYA SAING

Wiwit Rahayu, Choiroel Anam, dan Erlyna Wida Riptanti
Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
email: wiwitrahayu@staff.uns.ac.id

Abstract

Cassava chips with 'gadung' flavor is one of the processed product from cassava that has a sense of 'gadung'. The business of making this chips has long been done by people in Pule Village, Jatisrono District, Wonogiri Regency, including Jawi Rahayu SMEs and Surami SMEs. The devotion activity is done in order to increase competitiveness of cassava chips with 'gadung' flavour business in the midst intense competition of food processing business. The activities those undertaken for both partner SMEs to be competitive SMEs include: (1) training and the business management assistance; (2) facilitation and assistance of business licensing; (3) training and facilitation of packaging; and (4) marketing assistance. The results that achieved from the activities undertaken were (1) improvements in business management, especially financial accounting; (2) partner SMEs obtain P-IRT certificates; (3) marketable packaging; and (4) broader marketing areas. In the end the activities undertaken can increase the number of production, product quality, and income of SMEs

Keywords: *competitiveness, cassava flavor chips, and SMEs.*

A. PENDAHULUAN

Singkong atau ubi kayu tergolong dalam famili *euphorbiaceae*, genus *manihot* dengan spesies *esculenta crantz* dengan berbagai varietas (Hendy, 2007). Singkong merupakan bahan baku yang sangat potensial dan mudah diperoleh hampir di setiap wilayah di Indonesia. Singkong merupakan komoditas yang mempunyai produk turunan yang sangat beragam sehingga potensi nilai tambah komoditas tersebut sangat besar. Oleh karena itu, singkong banyak digunakan sebagai bahan baku berbagai produk olahan, baik pangan, pakan, maupun bahan bakar. Olahan pangan yang bisa dihasilkan dari singkong sangat beragam mulai dari makanan berat, seperti nasi *tiwul* dan *gethuk* serta makanan ringan seperti keripik, *balthek*, *karak*, *romeo*, dan berbagai olahan lainnya, misalnya pada pembuatan *gapek*,

tapioka maupun aneka makanan kudapan (*snack*) (Antari & Umiyasih, 2009).

Keripik singkong rasa gadung merupakan salah satu hasil olahan dari singkong yang berupa keripik, namun memiliki rasa seperti jenis ubi lain, yakni gadung. Usaha keripik singkong rasa gadung ini berkembang di Kabupaten Wonogiri yang merupakan salah satu kabupaten sentra penghasil singkong di Jawa Tengah. Usaha keripik singkong rasa gadung di Kabupaten Wonogiri antara lain diusahakan oleh UKM Jawi Rahayu dan UKM Surami di Desa Pule Kecamatan Jatisrono. Usaha keripik singkong rasa gadung merupakan usaha yang tergolong baru dalam inovasi produk keripik singkong, khususnya terkait dengan rasa (Kurnia, 2016). Rasa gadung dalam keripik singkong terjadi bukan karena ditambah dengan bumbu dengan cita rasa

gadung, tetapi terjadi karena proses pengolahannya.

Usaha keripik singkong rasa gadung telah berdiri lebih dari 10 tahun di Desa Pule. Namun, usaha tersebut belum berkembang dengan baik. Beberapa kendala yang dihadapi antara lain pengelolaan usaha yang seadanya, belum memiliki izin usaha, kemasan produk yang tidak *marketable*, dan kurangnya promosi.

Di sisi lain, persaingan usaha di bidang olahan pangan sangat kompetitif tak terkecuali usaha keripik singkong rasa gadung. Persaingan usaha yang cukup ketat saat ini, menuntut pelaku usaha kuliner lebih kreatif dan inovatif. Persaingan tidak hanya dari sisi mutu produk, tetapi sudah mengarah pada pengembangan media promosi. Strategi promosi adalah kegiatan perusahaannya untuk mendorong penjualan dengan mengarahkan komunikasi-komunikasi yang meyakinkan kepada para pembeli (Anam & Riptanti, 2017).

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu ada upaya peningkatkan usaha keripik singkong rasa gadung agar UKM Keripik Singkong rasa gadung mampu bersaing dengan usaha pengolahan pangan yang lain baik dari sisi manajemen usaha maupun pemasarannya.

B. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Pule Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri dengan UKM mitra yaitu UKM Jawi Rahayu dan UKM Surami (Rahayu & Anam, 2017). Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pelatihan, fasilitasi, dan pendampingan. Secara terperinci kegiatan yang dilakukan meliputi: (1) pelatihan dan pendampingan manajemen usaha; (2) fasilitasi dan pendampingan perizinan usaha (P-IRT); (3) fasilitasi kemasan

yang lebih *marketable*; dan (4) pendampingan dalam pemasaran.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong rasa gadung ini pada dasarnya adalah sama setiap produsen, yaitu ubi kayu atau singkong, garam dan bawang putih (Sarlan, 2016). Proses produksi keripik singkong rasa gadung terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahap pertama yang terdiri dari proses pengupasan, pemo-tongan dan perendaman singkong; tahap kedua terdiri dari proses pencucian, pengukusan, dan penjemuran singkong; tahap ketiga terdiri dari proses penggorengan, pengemasan dan pemberian label (Kurnia & Kharnolis, 2016).

Proses produksi keripik singkong rasa gadung yang dilakukan oleh UKM Jawi Rahayu dan UKM Surami di Desa Pule Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri Jawa Tengah tidak jauh berbeda dari proses produksi yang telah dilakukan oleh produsen lain. Secara keseluruhan tahapan yang dilakukan adalah pengupasan dan pencucian singkong, perajangan, perendaman, pencucian, pemberian bumbu, pengukusan, penjemuran, penggorengan, dan pengemasan. Perajangan singkong dilakukan dalam bentuk memanjang karena konsumen lebih menyukai bentuk memanjang. Rajangan singkong kemudian direndam dengan air kapur dengan ukuran 100 gr/15 liter air. Perendaman dengan air kapur ini berfungsi untuk memperoleh kualitas keripik yang baik (Lestari, 1998). Setelah satu hari, air rendaman kapur dibuang dan irisan singkong dicuci bersih, kemudian dilakukan perendaman kembali selama 3-4 hari. Selama proses perendaman, air rendaman harus diganti setiap 12 jam. Setelah direndam

kemudian dicuci bersih, ditiriskan dan diberi bumbu yang telah dihaluskan, yaitu kemiri, bawang putih, dan garam. Setelah dibumbui, irisan singkong dikukus selama 30 menit, kemudian dijemur sampai kering. Singkong yang sudah kering kemudian digoreng dan dikemas.

2. Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Usaha

Pelatihan dan pendampingan manajemen yang pertama dilakukan adalah dalam manajemen keuangan dengan pelatihan dan pendampingan pembukuan keuangan karena hal ini sangat penting bagi suatu usaha



Gambar 1. Pelatihan Pembukuan Praktis di Kedua UKM Mitra

Selain pelatihan pembukuan keuangan, upaya perbaikan manajemen usaha juga dilakukan dengan pendampingan dalam pengelolaan bahan baku dan proses produksi sehingga manajemen lebih baik daripada sebelum ada kegiatan pengabdian ini. Dalam kaitannya dengan proses produksi, tim pengabdian mengarahkan proses produksi yang efisien dengan memperbaiki *layout* tempat produksi dan cara berproduksi sesuai dengan kaidah cara pengolahan pangan yang baik. Perbaikan manajemen ini membuka wawasan bagi kedua UKM mitra dalam merencanakan dan mengembangkan usahanya.

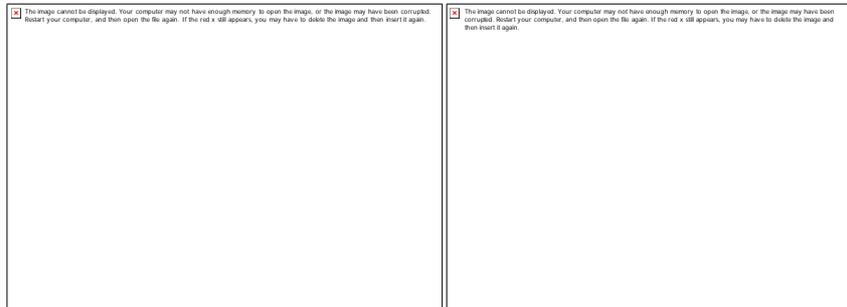
3. Fasilitasi dan Pendampingan Izin Usaha

Izin usaha merupakan hal yang sangat penting untuk menjadikan UKM berdaya saing. Izin usaha merupakan legalitas tentang usaha yang dilakukan dan kelayakan produk yang dihasilkan untuk dipasarkan. Produk yang dipasarkan dari usaha yang tidak memiliki ijin usaha dapat ditarik dari pasar. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan daya saing UKM Keripik Singkong Rasa Gadung, tim pengabdian melakukan fasilitasi dan pendampingan dalam pengurusan P-IRT kepada UKM mitra.

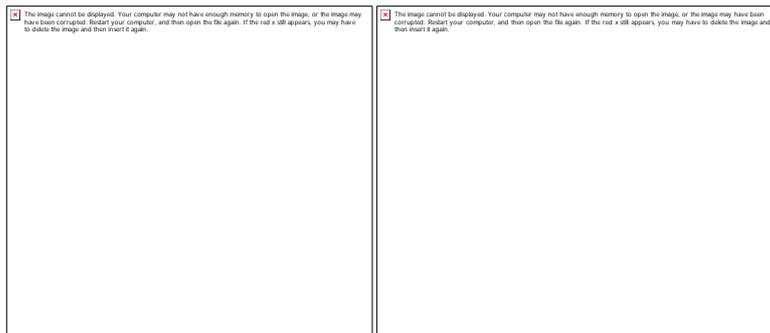
Untuk memperoleh Izin Usaha Industri persyaratan yang harus dilengkapi adalah surat keterangan dari kelurahan tentang kebenaran usaha yang dilaksana-

kan, surat keterangan dari kecamatan yang menerangkan usaha tersebut, izin HO, NPWP. Setelah seluruh persyaratan dilengkapi oleh UKM mitra, tim pengabdian bersama UKM mitra membawa persyaratan

ke Dinas Kesehatan. Selanjutnya, dilakukan visitasi oleh Dinas Kesehatan ke UKM mitra. Berikut gambar visitasi ke lokasi produksi UKM mitra oleh Petugas Dinas Kesehatan Kabupaten Wonogiri.



Gambar 2. Visitasi dari Dinas Kesehatan di UKM Djawi Rahayu



Gambar 3. Sertifikat P-IRT

Petugas dari Dinas Kesehatan memberikan penyuluhan keamanan pangan untuk kedua UKM mitra yang menyangkut bagaimana pangan yang aman dikonsumsi mulai dari asal bahan baku, proses produksi, penambahan bahan penolong sampai pengemasannya. Kedua UKM mitra diminta mempraktekkan proses produksi mulai dari bahan baku singkong datang, dikupas sampai dilakukan pengemasan. Setelah melihat proses yang dilakukan oleh UKM mitra, petugas dari Dinas Kesehatan Wonogiri, memberikan evaluasi untuk perbaikan proses produksi sebagai syarat untuk mendapatkan surat ijin usaha (P-IRT).

Setelah visitasi, kedua UKM mitra memperoleh Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan No. 294/3312/17 untuk UKM Jawi Rahayu dan No. 293/3312/17 untuk UKM Surami. Satu bulan berikutnya kedua UKM mitra memperoleh sertifikat perijinan P-IRT akhirnya dengan nomor sertifikat P-IRT No. 2153312011095-22 untuk UKM Djawi Rahayu dan P-IRT No 215331201196-22 untuk UKM Surami.

Sertifikat P-IRT yang diperoleh UKM mitra ini menjadikan UKM memiliki legalitas usaha dan bahwa keripik singkong rasa gadung yang diproduksi dapat dipasarkan. Hal ini membantu UKM untuk dapat

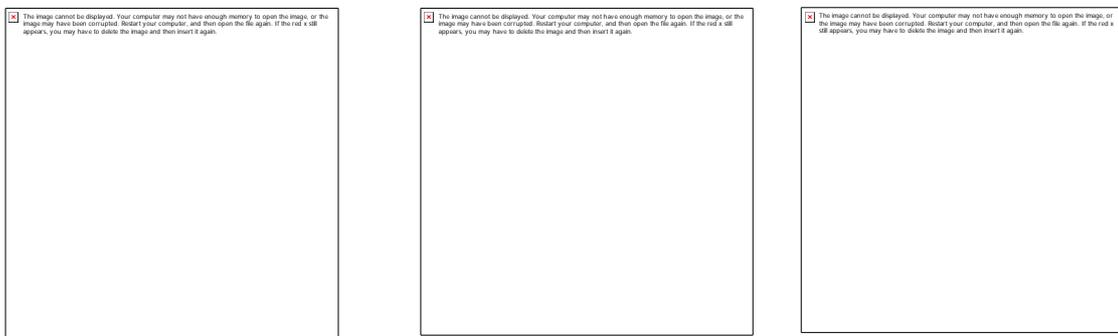
bersaing dengan produsen lain dalam memperluas pemasarannya.

4. Pelatihan dan Fasilitas Kemasan

Kemasan yang digunakan untuk mengemas produk di kedua UKM mitra masih sangat sederhana, yaitu menggunakan plastik dengan ketebalan kurang dari 0,7 mm dan diberi kertas di dalamnya sebagai label, dan kemudian kemasan plastik disteples. Hal ini menyebabkan kemasan kurang menarik dan daya tahan produk relatif pendek karena setelah sebulan produk akan tengik. Inovasi kemasan diperlukan dalam meng-

hadapi persaingan usaha yang semakin kompetitif dimana konsumen menginginkan kemasan yang baik.

Dalam rangka memperbaiki kemasan, Tim Pengabdian memberikan pelatihan cara melakukan pengemasan yang baik menggunakan *sealer* dan mendampingi perbaikan desain kemasan. Selain itu, tim pengabdian juga memfasilitasi kemasan plastik berlabel yang standar sehingga kemasan lebih *marketable* dan produk tahan lama. Pelatihan dan fasilitas pengemasan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kemasan Lama, Pelatihan Pengemasan, dan Kemasan Baru

Ketebalan plastik yang digunakan dalam perbaikan kemasan sebesar 0,8 mm dan merekatkannya dengan menggunakan *sealer* plastik sehingga kualitas produk lebih terjamin dan tahan lama. Dengan kemasan yang *marketable* ini, toko oleh-oleh di seputar Pasar Jatisrono dan Slogohimo mulai meningkat permintaan terhadap produk keripik singkong rasa gadung hasil produksi kedua UKM mitra.

5. Pendampingan Pemasaran

Perluasan daerah pemasaran dapat ditempuh melalui banyak cara yaitu melalui promosi baik cetak maupun elektronik, konsinyasi ke jaringan retail modern, atau melalui agen. Daerah-daerah yang menjadi pasar potensial perlu dipetakan untuk perluasan daerah pemasaran. Pelatihan teknik-

teknik pemasaran praktis dilakukan dengan tujuan agar usaha dapat memperluas area pemasaran produk dan dapat mengelola pemasaran produknya dengan baik seperti gencar melakukan promosi di toko oleh-oleh (Riptanti dan Anam, 2015). Oleh karena itu, Tim Pengabdian mendampingi UKM mitra untuk melakukan perluasan pemasaran. Perluasan pemasaran berhasil dilakukan dengan menembus pemasaran di toko ritel modern di Pasar Jatisrono, Pasar Slogohimo, toko oleh-oleh di Pasar Wonogiri dan pedagang perantara antarpropinsi yang memasarkan produk ke Jakarta. Sistem pemasaran yang digunakan adalah konsinyasi.

Dalam rangka memperkenalkan keripik singkong rasa gadung dan memperluas pasar keluar Wonogiri, tim pengabdian

mengikutsertakan produk keripik singkong rasa gadung dalam pameran “*Food Expo*:

Ethnic & Healthy Food” di Mall Paragon Solo pada tanggal 28 Oktober 2017.



Gambar 5. Keripik Singkong Rasa Gadung Dipamerkan dalam *Food Expo*

Tabel 1. Dampak Kegiatan Pengabdian pada Kedua Mitra

No	Uraian Kegiatan	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1.	Pelatihan manajemen usaha	Manajemen usaha seadanya dan tidak memiliki catatan keuangan	Manajemen usaha lebih baik dan melakukan pencatatan keuangan secara tertib dan tepat.
2.	Perijinan usaha	Belum memiliki ijin P-IRT	Memiliki sertifikat P-IRT
3.	Kemasan produk	Belum <i>marketable</i>	Lebih <i>marketable</i>
4.	Daerah pemasaran	Hanya sekitar lokasi produksi dan pesanan	Jangkauan daerah pemasaran lebih luas ke kota-kota kecamatan terdekat, kota kabupaten dan pesanan pedagang perantara di Jakarta
3.	Bahan baku yang diperlukan	Kurang lebih 500 kg bahan baku singkong mentah	Kurang lebih 1.000-1.250 kg bahan baku singkong mentah dan jika bahan baku tersedia banyak, proses produksi lebih dari 1.250 kg
4.	Jumlah produksi rata-rata per bulan	Berkisar antara 100-110 kg keripik singkong matang	Berkisar antara 225-300 kg keripik singkong matang
5.	Pendapatan rata-rata per bulan	kurang lebih Rp 1,5 juta-Rp 1,6 juta	Kurang lebih Rp 3 juta-Rp 4 juta

Sumber: Laporan Akhir IbM, 2017

Pada *food expo* ini, keripik singkong rasa gadung yang telah diperbaiki kemasannya dipamerkan bersama dengan produk

olahan pangan yang lain. Dengan mengikutsertakan keripik singkong rasa gadung dalam kegiatan ini akan membantu UKM

mitra memperluas pemasaran di luar Wonogiri khususnya Solo.

Secara keseluruhan hasil-hasil yang telah dicapai selama program pengabdian berjalan dapat dilihat pada Tabel 1.

D. PENUTUP

Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian agar kedua UKM mitra menjadi UKM yang berdaya saing meliputi: (1) pelatihan dan pendampingan manajemen usaha; (2) fasilitasi dan pendampingan perijinan usaha; (3) pelatihan dan fasilitasi kemasan; dan (4) pendampingan pemasaran.

Hasil kegiatan ini adalah: (1) ada perbaikan manajemen usaha khususnya pembukuan keuangan; (2) UK mitra memiliki sertifikat P-IRT; (3) kemasan lebih *marketable*; dan (4) daerah pemasaran semakin luas. Pada akhirnya kegiatan yang dilakukan dapat meningkatkan jumlah produksi, kualitas produk, dan pendapatan UKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., & Riptanti, E. W. 2017. Introduksi Booth sebagai Upaya Meningkatkan Brand Awareness Kue Leker menuju UKM Naik Kelas. *E-DIMAS*, 8(1), 68-76.
- Antari, R., & Umiyasih. U. 2009. Pemanfaatan Tanaman Ubi Kayu dan Limbahnya secara Optimal sebagai Pakan Ternak Ruminansia. *Wartazoa*, 19(4), 191-120.
- Hendy. 2007. "Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot Esculenta Crantz) sebagai Pangan Pokok Alternatif". *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kurnia, R. E. 2016. Manajemen Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung pada Home Industry Lancar di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang. *e-Journal Boga*, 5(1), 182-191.
- Kurnia, R. E., & Kharnolis, M. 2016. Manajemen Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung pada Home Industri Lancar di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang. *E-Journal Boga*, 5(1), 182-191.
- Lestari, E. R., & Wahono, T. 1998. Proses Pembuatan Keripik Ubi Kayu Rasa Gadung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Teknik (Engineering)*, 10(1), 77-88.
- Rahayu, W., & Anam, C. 2017. "Peningkatan Usaha Keripik Singkong Rasa Gadung di Kabupaten Wonogiri". *Laporan PPM*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Riptanti, E.W., & Anam, C. 2015. Pengembangan Usaha Olahan Lele di Kabupaten Boyolali. *ABDIMAS*, 19 (1), 35-42.
- Sarlan, M. 2016. "Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur (Kasus Agroindustri Keripik Singkong KUB Wanita Sejahtera)". *Journal Ilmiah Rinjani_Universitas Gunung Rinjani*, 3, 116-128.