

Pelatihan Kewirausahaan Dan Produksi Terkontrol Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Trimulyo Bantul

Iva Mindhayani¹, Siti Lestariningsih², dan Susianti³

^{1,2} Universitas Widya Mataram, nDalem Mangkubumen KT.III/237 Yogyakarta

³ AMA Dharmala Yogyakarta, Jl. Janti No. 334-336 Modalan Banguntapan Yogyakarta

Email: ivamindhayani@gmail.com

Abstrak

Industri Rumah Tangga (IRT) merupakan bagian dari Usaha Kecil Menengah yang mampu menjadi solusi perekonomian dalam rumah tangga. Permasalahan yang sering dihadapi oleh IRT adalah belum adanya branding, pengemasan yang hanya ala kadarnya dan tidak diberi label seperti industri rumah tangga “Keripik Pak Slamet” di Desa Trimulyo kecamatan Jetis kabupaten Bantul. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikat pelatihan kewirausahaan khususnya pada branding kemasan dengan memberikan label pada kemasan dan pengemasan yang baik untuk meningkatkan nilai tambah produk agar lebih dikenal masyarakat luas. Selain itu juga diberikan materi tentang produksi terkontrol supaya mutu serta kualitas produk lebih baik dan usaha semakin maju serta mampu bersaing dengan yang lain. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ceramah dan diskusi serta praktek secara langsung. Hasil dari kegiatan pengabdian ini telah menghasilkan pelabelan dan pengemasan yang lebih baik dan menarik.

Kata Kunci: pelatihan, kewirausahaan, produksi terkontrol, industri rumah tangga

Pendahuluan

Di tengah kondisi ekonomi yang sulit seperti sekarang, industri rumah tangga bisa menjadi solusi perekonomian dalam rumah tangga. Karena tidak ada ketentuan seberapa besar modal minimal untuk memulai, bahkan tidak ada batasan usia (Anonim, 2016). IRT merupakan bagian dari Usaha Kecil Menengah (UKM) yang usahanya dijalankan dan berpusat dari rumah. Usaha rumahan semakin berkembang dan menjadi salah satu penunjang perekonomian nasional Indonesia. Industri rumah tangga memiliki daya tahan yang kuat dalam perekonomian, dan merupakan bagian terbesar dengan menumbuhkan kembangkan sekitar 99,1% dari keseluruhan usaha di sektor industri (Joesyiana, 2017). Saat ini industri rumah tangga masih menjalankan usahanya secara tradisional dan belum mengikuti perkembangan zaman serta belum dikelola dengan baik dan profesional. Padahal industri rumah tangga yang berkembang menjadi tulang punggung perekonomian keluarga. Selain itu industri rumah tangga juga bisa memberi kehidupan dan keuntungan bagi masyarakat sekitar. Apabila industri rumah tangga tidak dikelola dengan baik dan profesional maka akan kalah bersaing dengan pelaku usaha yang sudah mengelola bisnisnya secara profesional.

Belum baiknya pengelolaan industri rumah tangga menjadi permasalahan yang banyak dihadapi oleh para pelaku industri rumah tangga seperti yang dialami oleh mitra saat ini. Industri rumah tangga yang menjadi mitra saat ini membuat keripik tempe dengan nama “Keripik Pak Slamet” masih belum dikelola dengan baik. Latar belakang pendidikan yang rendah dan minimnya pengetahuan membuat mereka tidak memahami bagaimana mengelola usaha yang baik dan profesional di era pasar bebas seperti saat ini. Selain itu, permasalahan lain yang dihadapi mitra adalah terkait mutu produk seperti produk berminyak, rasa belum stabil, ketebalan keripik tempe yang tidak seragam dan pengemasan yang ala kadarnya tanpa adanya label. Banyak pengusaha yang tidak menyadari dengan perubahan dan mereka hanya berada di zona nyaman tanpa mau merubah pola pikir mereka. Pola pikir memberi tahu kita bagaimana hidup harus ini harus dimainkan, yang akhirnya akan menentukan apakah kita akan berhasil atau tidak (Kasali, dkk., 2010). Seperti yang terjadi pada mitra “Keripik Pak Slamet” hanya berfikir menjual keripiknya ke toko makanan ringan dalam bentuk kemasan yang besar saja dan merasa sudah laku dengan cara seperti itu. Padahal kesempatan untuk mendapatkan pasar baru terbuka lebar.

Desa Trimulyo bisa dikatakan sebagai sentra pembuatan keripik tempe, salah satunya “Keripik pak Slamet”. Adanya permasalahan-permasalahan seperti yang telah dijelaskan diatas membuat pengabdian merasa perlu melakukan pelatihan dan pendampingan terhadap mitra supaya usaha mitra bisa berkembang menjadi lebih baik dan mampu bersaing dengan industri rumah tangga lainnya yang memproduksi produk sejenis.

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan mutu produk agar menjadi lebih berkualitas dan semakin banyak dikenal oleh masyarakat luas. Meningkatnya nilai tambah yaitu dengan diberikannya pelatihan kewirausahaan terkait branding kemasan bagi industri rumah tangga “Keripik Pak Slamet” yang ada di Desa Trimulyo Kecamatan Jetis Kabupaten Bantul. Sedangkan untuk meningkatkan mutu produk yaitu dengan diberikannya bantuan beberapa peralatan guna mendukung produksi dan pelatihan produksi terkontrol. Pelatihan ini diharapkan mampu menambah motivasi mitra untuk meningkatkan mutu produk dan branding kemasan serta mampu menambah varian produk keripik. Selain itu mitra diharapkan bisa mencari peluang pasar baru sehingga usaha bisa semakin berkembang.

Metode Pelaksanaan

Permasalahan yang dialami oleh mitra harus segera dicarikan solusinya melalui program kemitraan masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada usaha Keripik Pak Slamet yang ada di desa Trimulyo Kecamatan Jetis kabupaten Bantul. Pengabdian memilih industri rumah tangga “Keripik Pak Slamet” karena berdasarkan pengamatan dilapangan industri rumah tangga ini sudah memulai usahanya sejak tahun 1997 akan tetapi usahanya hanya berjalan ditempat. Tim pengabdian akan memberikan pembekalan dan pendampingan pada mitra supaya usaha menjadi lebih baik dan semakin berkembang. Pembekalan dilakukan dengan memberikan materi tentang produksi terkontrol dan kewirausahaan yang didalamnya

termasuk strategi branding kemasan. Branding merupakan bagian dari strategi teknik pemasaran. Branding mempunyai fungsi sebagai pembeda, promosi dan daya tarik, Pembangunan citra, pengendali pasar (Anonim, 2017) Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif, dimana mitra diajak berperan aktif dalam kegiatan yang dilakukan. Hal tersebut dilakukan supaya mitra semakin bersemangat untuk mengembangkan usahanya sehingga bisa menjadi lebih baik dan berkembang.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan/ceramah, diskusi dengan memberikan materi tentang branding kemasan dan cara pengemasan yang baik. Selanjutnya membuat label brand pada kemasan yang mana selama ini pengemasan keripik tanpa menggunakan label brand pada kemasan. Selain itu juga diberikan materi tentang produksi terkontrol supaya mutu produk lebih baik dan stabil. Pada kesempatan ini juga diberikan bantuan alat pendukung produksi untuk meningkatkan mutu produk berupa mesin pengiris tempe, mesin spinner peniris minyak, peralatan penggorengan, sendok takar dan alat las plastik untuk mengepres kemasan.

Kegiatan pengabdian diawali dengan sosialisasi kegiatan penyuluhan dan pelatihan tentang pelatihan produksi terkontrol dan pelatihan branding kemasan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode ceramah dengan materi strategi branding kemasan. Selain ceramah juga dilakukan diskusi bersama mitra. Materi ceramah dibuat singkat, padat dan jelas. Hal tersebut supaya mudah dimengerti dan dipahami oleh mitra. Sedangkan materi kedua terkait pelatihan produksi terkontrol diberikan materi tentang pentingnya proses produksi yang terkontrol atau stabil. Dalam hal ini juga diberikan petunjuk teknis penggunaan peralatan pendukung produksi seperti penggunaan mesin spinner peniris minyak, mesin slicer dan alat pengepres plastik kemasan.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Kewirausahaan

Kegiatan diawali dengan memberikan materi terkait branding kemasan yang merupakan strategi pemasaran dalam berwirausaha dilanjutkan dengan pelatihan branding kemasan. Hasil pelatihan branding kemasan di industri rumah tangga “Keripik Pak Slamet” di Desa Trimulyo Kecamatan Jetis Kabupaten Bantul adalah dengan memberikan label pada kemasan. Pada awalnya produk yang dihasilkan dan dipasarkan oleh mitra belum ada labelnya. Selain itu juga kemasan yang dipasarkan hanya kemasan besar 3 kg untuk pedagang besar makanan ringan. Selama ini mitra hanya fokus pada pedagang yang mengambil dalam jumlah besar dan pedagang yang menjadi konsumennya juga dari dulu sampai sekarang tetap belum ada konsumen pedagang besar yang lain. Mitra merasa cukup dengan konsumen tetapnya, padahal usaha keripik ini sangat berpotensi untuk dikembangkan. Karena makanan ringan jenis keripik tempe dan keripik bayam sudah sangat familiar dengan masyarakat dan disukai semua kalangan umur. Selain itu juga diberikan pelatihan pengemasan dengan kemasan kecil.

Dengan begitu mitra bisa memasarkan produknya dengan kemasan kecil ke toko-toko dan mencari konsumen baru.

Gambar 1. Branding Kemasan Produk



Sumber: dokumen penulis

Pelatihan Produksi Terkontrol

Kegiatan diawali dengan penyuluhan terkait produksi terkontrol. Produksi terkontrol yang dimaksudkan adalah bagaimana memproduksi keripik dengan ketebalan yang seragam, rasa yang stabil dan kualitas produk terjaga. Dimana sebelumnya mitra masih menggunakan pisau sederhana untuk memotong tempe. Hal tersebut membuat ketebalan keripik kurang seragam. Hal tersebut tentunya mempengaruhi dalam proses penggorengan. dengan tidak seragamnya ketebalan keripik membuat tingkat kematangan keripik berbeda. Keripik tempe yang tipis tentunya membutuhkan waktu penggorengan yang lebih singkat dibanding keripik tempe yang tebal. Selain itu produk keripik berminyak membuat kerenyahannya kurang, mudah tengik serta kemasan menjadi berminyak. Kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan tentang fungsi dan cara penggunaan peralatan pendukung produksi meliputi; mesin pemotong keripik tempe, mesin spinner peniris minyak dan alat pres kemasan plastik. Setelah penyuluhan pemberian materi teknis penggunaan peralatan, selanjutnya dilakukan kegiatan pelatihan produksi terkontrol dengan praktek langsung menggunakan mesin pemotong keripik tempe, mesin spinner peniris minyak dan alat pres kemasan plastik.

Penyerahan Alat

Pada kegiatan pengabdian ini juga dilakukan penyerahan bantuan peralatan pendukung produksi antara lain: Mesin pemotong tempe semi otomatis, mesin spinner peniris minyak, alat las plastik (alat pres kemasan), sendok takar dan peralatan penggorengan. Peralatan yang diberikan sesuai dengan yang dibutuhkan mitra. Dengan peralatan tersebut mitra bisa

membuat produk yang semakin bermutu dan berkualitas serta bisa menambah nilai jual. Adapun fungsi dari peralatan tersebut adalah:

1. Mesin pemotong tempe semi otomatis: untuk memotong/mengiris tempe dengan waktu lebih singkat dan menghasilkan potongan tempe yang memiliki ketebalan seragam.
2. Mesin spinner peniris minyak berfungsi untuk meniriskan minyak dari hasil penggorengan. dengan alat ini keripik menjadi berkurang minyaknya sehingga keripik menjadi lebih renyah dan tahan lama (tidak mudah tengik).
3. Alat las plastik berfungsi untuk mengepres kemasan plastik supaya lebih rapi dan keripik tidak mudah melempem.
4. Sendok takar berfungsi untuk menakar bumbu-bumbu supaya pas dan rasa yang dihasilkan bisa stabil. Dimana sebelumnya keripik tempe dan bayam rasanya tidak stabil; kadang terlalu asin, kurang gurih dsb. Dengan sendok takar ini mitra bisa membuat komposisi bahan pembuat keripik pas sesuai takaran yang pasti sehingga rasa yang dihasilkan juga stabil.
5. Peralatan penggorengan berfungsi untuk menggoreng. Peralatan penggorengan yang dimiliki oleh mitra belum pernah ganti sejak tahun 1997 sehingga peralatan penggorengan yang dimiliki sudah tidak layak pakai. Karena bagian bawah penggorengan sudah berkerak tebal dan tentunya itu mempengaruhi dalam proses penggorengan.

Gambar 2. Penyerahan Bantuan Peralatan Produksi



Sumber: dokumen penulis

Pada saat pelatihan selain diberikan materi dan praktek langsung, mitra juga diberikan motivasi oleh tim pengabdian supaya lebih semangat dan termotivasi untuk mengembangkan usahanya dan berinovasi terhadap produknya.

Simpulan

Berdasarkan hasil dari kegiatan PKM ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan pelatihan berjalan lancar dan peserta sangat antusias terlihat dari proses tanya jawab yang berlangsung.
2. Kegiatan pelatihan ini menumbuhkan semangat industri rumah tangga “Keripik Pak Slamet” untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan usahanya.
3. Kegiatan pelatihan ini menambah pengetahuan dan wawasan bagi pemilik usaha “Keripik Pak Slamet”.
4. Kegiatan pelatihan ini membuat industri rumah tangga semakin menyadari pentingnya produksi terkontrol dan branding kemasan dalam usahanya agar menghasilkan produk yang berkualitas dan semakin dikenal masyarakat luas.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Kemerinristek Dikti yang telah memberikan dana hibah pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2019 dengan nomor kontrak: 04/PKM/LPPM-UWM/VI/2019, Ibu Rondiyah selaku mitra, kelompok Paguhati Dusun Ponggok Desa Trimulyo Bantul.

Daftar Pustaka

Buku

Kasali, Rhenald., dkk., 2010. Modul Kewirausahaan Untuk Program Strata 1. PT. Mizan Publika. Cetakan I, April 2010.

Jurnal

Joesyiana, K., 2017. Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga di Kota Pekanbaru. *Jurnal Valuta* Vol. 3 No. 1, April 2017. ISSN: 2502-1419.

Website

Anonim, 2016. Industri Rumah Tangga: Sebuah Solusi Brilliant. Bisa dilihat di <https://www.kompasiana.com/denimildan/571704fb507a612f05033f3e/industri-rumah-tangga-sebuah-solusi-brilian>.

Anonim, 2019. Strategi Branding Bagi UMKM: Menjaga Bisnis UMKM Berkelanjutan. Bisa dilihat di <http://cis-nasional.id/2017/05/18/strategi-branding-bagi-umkm-menjaga-bisnis-umkm-berkelanjutan>.