

INDUSTRI RUMAH TANGGA BANDREK JAHE MERAH DESA HELVETIA KECAMATAN LABUHAN DELI KABUPATEN DELI SERDANG

Faulina
Vivianti Novita
Desri Wiana

faulina.19640414@polmed.ac.id
Politeknik Negeri Medan

ABSTRACT

The PKM partner's business is "Rumah Bandrek Helvetia Lezat". The business is run by partners because they see market opportunities that the traditional red ginger drink is very beneficial, one of which is healthy for the body. The most basic problem is the equipment available for the red ginger bandrek production process is still simple and the results are limited. This is because the red ginger milling process only uses a blender that has not too much capacity and takes repeated time to produce bandrek. Bandrek produced only 10 kg in 2 weeks. The second problem that was found in partners was that the owner of the red ginger bandrek business did not yet have the knowledge of how to market its products. This simple marketing knowledge certainly affects the sales income of this red ginger bandrek not smoothly. Moreover, partners have not carried out good financial management. (still traditional, profit is not known with certainty because it has not prepared financial reports for its business). Based on the activities that have been carried out by the PKM team, it can be concluded that the household business of Rumah Bandrek Helvetia Lezat "as a partner can run its business smoothly after being given assistance in the form of a ginger grinding machine and providing product marketing training can increase partners' knowledge in marketing.

Keywords : bandrek, jahe merah, helvetia

ABSTRAK

Usaha mitra PKM adalah "Rumah Bandrek Helvetia Lezat". Usaha tersebut dijalankan mitra karena melihat peluang pasar bahwa minuman tradisional jahe merah sangat bermanfaat, salah satunya menyehatkan tubuh. Permasalahan yang paling mendasar adalah peralatan yang tersedia untuk proses produksi bandrek jahe merah masih sederhana dan hasilnya terbatas. Hal ini disebabkan untuk proses penggilingan jahe merah hanya menggunakan blender yang kapasitasnya tidak terlalu banyak dan butuh waktu berulang-ulang untuk memproduksi bandrek. Bandrek yang dihasilkan hanya 10 kg dalam waktu 2 minggu. Permasalahan kedua yang ditemukan pada mitra adalah pemilik usaha bandrek jahe merah belum memiliki pengetahuan bagaimana cara memasarkan produknya. Pengetahuan pemasaran yang masih sederhana ini tentunya mempengaruhi income penjualan bandrek jahe merah ini tidaklah lancar. Terlebih, mitra belum melakukan pengelolaan keuangan dengan baik. (masih tradisional, laba tidak diketahui dengan pasti karena belum membuat laporan keuangan untuk usahanya). Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim PKM maka dapat disimpulkan bahwa bisnis rumah tangga Rumah Bandrek Helvetia Lezat" sebagai mitra dapat menjalankan bisnisnya dengan lancar setelah diberikan bantuan alat berupa mesin penggiling jahe serta pemberian pelatihan pemasaran produk dapat menambah pengetahuan mitra dalam memasarkan produk secara online. Pelatihan laporan keuangan dapat memberikan pengetahuan mitra dalam mencatat setiap produk yang terjual dan mencatat laba yang diterima setiap bulannya.

Kata kunci: bandrek, jahe merah, helvetia

PENDAHULUAN

Home Industry atau industri rumah tangga adalah sistem produksi yang menghasilkan nilai tambah yang dilakukan di lokasi rumah perorangan dan bukan suatu pabrik. Jika dilihat berdasarkan usahanya, industri rumahan termasuk industri mikro. Umumnya industri

rumahan tergolong sektor informal yang berproduksi secara unik, terkait dengan kearifan lokal, sumber daya setempat dan mengedepankan buatan tangan. Home industry bergerak dalam skala kecil dari tenaga kerja yang bukan profesional, dan bermodal kecil (Ananda, 2016:10).

Usaha mitra PKM adalah “Rumah Bandrek Helvetia Lezat”. Usaha tersebut dijalankan mitra karena melihat peluang pasar bahwa minuman tradisional jahe merah sangat bermanfaat, salah satunya menyehatkan tubuh. Sehingga timbul keinginan untuk mengelola bisnis minuman tradisional bandrek jahe merah yang nantinya diharapkan dapat setara dengan minuman kopi dan minuman sejenis lainnya.

Usaha minuman tradisional Bandrek Jahe Merah ini didirikan oleh Ibu Rita Suryana Br Ginting yang bersama suaminya yang juga dibantu oleh ibu-ibu PKK di Desa Helvetia tersebut. Usaha mitra PKM ini diberi nama dengan “Rumah Bandrek Helvetia Lezat”. Lokasi usaha mitra berada di Dusun VA Jalan Veteran Gang Antasari Desa Helvetia Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli Serdang.



Sumber : Dokumentasi

Gambar 1
Rumah Bandrek Helvetia Lezat

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang mengembung di ruang-ruang tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama zigeron. Berdasarkan ukuran dan warna rimpangnya, jahe dapat dibedakan menjadi tiga varietas yaitu jahe besar (jahe gajah), jahe kecil (jahe emprit), dan jahe merah (jahe sunti). Jahe merah dan jahe kecil banyak dimanfaatkan sebagai obat-obatan, sedangkan jahe besar dimanfaatkan sebagai bumbu masak (Matondang, 2005 dalam KKN PpuN62 Bojonegoro, 2017:259).

Menurut penelitian yang dilakukan Zulfan, *et al.*, (2018) jahe merah memiliki

perbedaan dengan jenis jahe lainnya, yakni diantaranya:

1. Kandungan serat yang dimiliki lebih kecil, mirip dengan jahe putih atau jahe gajah.
2. Memiliki rasa lebih pedas karena zat keton zingeron yang dimiliki lebih banyak dari jahe gajah atau jahe putih.
3. Terdapat kandungan minyak atsiri dengan kandungan paling besar yakni 4% dari total berat kering.

Jahe merah juga dikenal akan khasiatnya karena di dalamnya terkandung berbagai kandungan senyawa kimia aktif sebagai bahan obat-obatan seperti *limonene*, *capsaicin*, *chlorogenic acid*, *a-linolenic acid*, *aspartic*, dan *farsenol* (Hariana, 2004 dalam Fauzan, *et al.*, 2020:66).

Penggunaan jahe sebagai obat tradisional yakni digunakan padapenaganan batuk, pegal-pegal, kepala pusing, rematik, sakit pinggang, masuk angin, bronkitis, nyeri lambung, nyeri otot, vertigo, mual saat hamil, gangguan sistem pencernaan, dan pereda sakit saat menstruasi (Redi, 2019 dalam Pratama, *et al.*, 2020:182).

Proses penggilingan jahe merah sebagai bahan dasar pembuatan bandrek masih menggunakan blender (kapasitas yang dihasilkan tentu lebih sedikit dan berulang-ulang) sehingga cukup memakan waktu dan tenaga untuk prosesnya, serta hasil produksi juga terbatas. Disebabkan memiliki peralatan yang sederhana sehingga produksi dilakukan 2 minggu sekali dan pemasaran produksi ini masih dilakukan secara tradisional yaitu mulut ke mulut. Potensi yang ada pada usaha ini cukup besar karena usaha bandrek jahe merah ini selain menyehatkan dan masih sedikit masyarakat di kota Medan yang menjalankan usaha ini.

Mengacu kepada analisis situasi dan telah dilakukannya survei ke “Rumah Bandrek Helvetia Lezat” tersebut, maka tim pelaksana pengabdian memperoleh tiga permasalahan yang dialami oleh mitra. Permasalahan yang paling mendasar adalah peralatan yang tersedia untuk proses produksi bandrek jahe merah masih sederhana dan hasilnya terbatas. Hal ini disebabkan untuk proses penggilingan jahe merah hanya menggunakan blender yang kapasitasnya tidak terlalu banyak dan butuh waktu berulang-ulang untuk memproduksi bandrek.

Bandrek yang dihasilkan hanya 10 kg dalam waktu 2 minggu. Jika proses penggilingan mesin ini dan pemerasan menggunakan mesin

tentu kapasitas produksi akan lebih besar dan dengan waktu yang lebih efisien. Selain kekurangan alat produksi, cara pengerjaannya pun masih dilakukan secara manual. Pembuatan bandrek ini dikerjakan oleh mitra yang dibantu oleh ibu-ibu PKK di lingkungan setempat.

Permasalahan kedua yang ditemukan pada mitra adalah pemilik usaha bandrek jahe merah belum memiliki pengetahuan bagaimana cara memasarkan produknya. Selama ini mitra memasarkan produk bandrek jahe merah dengan menjual langsung ke pedagang minuman di pinggir jalan atau pedagang kedai kopi, sehingga minuman kemasan bandrek jahe merah ini belum begitu dikenal masyarakat Kota Medan. Hanya masyarakat yang tinggal di sekitar rumah produksi saja yang mengetahui usaha bandrek jahe merah tersebut. Pemasaran secara online juga belum pernah dilakukan oleh mitra, padahal saat ini peluang untuk memasarkan produk secara online lebih besar dan di samping itu pula dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

Strategi pemasaran berbasis teknologi dapat menjadi kekuatan utama mendorong penjualan produk bandrek jahe merah atau pemasaran digital merupakan salah satu strategi pemasaran untuk mempromosikan dan memperkenalkan sebuah merek dagang dengan menggunakan media digital. Digital marketing dapat menjangkau konsumen secara tepat waktu, pribadi dan relevan. Pada masa ini media sosial menjadi tools pemasaran berbasis teknologi. Berbagai media sosial terus memperbaiki dan menambah fitur untuk memudahkan penggunaannya dalam memasarkan produknya (Werdani, *et al.*, 2020:2).

Pengetahuan pemasaran yang masih sederhana ini tentunya mempengaruhi *income* penjualan bandrek jahe merah ini tidaklah lancar. Terlebih, mitra juga belum melakukan pengelolaan keuangan dengan baik (masih tradisional, laba tidak diketahui dengan pasti karena belum membuat laporan keuangan untuk usahanya). Hal tersebut dikarenakan mitra tidak memiliki pengetahuan dalam mengelola keuangan dari hasil penjualan yang telah diperoleh.

Oleh karena itu, permasalahan yang ditemukan pada mitra dapat dijadikan permasalahan dan dicari solusinya agar membantu masyarakat dalam menjalankan bisnis bandrek jahe merah.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini yang dilakukan pertama sekali

adalah melaksanakan survei ke alamat yang dijadikan tempat untuk pengabdian pada masyarakat yaitu Dusun VA Jalan Veteran Gang Antasari Desa Helvetia Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli Serdang. Setelah itu, tim pelaksana PKM melakukan wawancara dengan pemilik usaha industri rumah tangga Bandrek Jahe Merah yaitu ibu Rita Suryana Br Ginting, suami dan beberapa orang ibu-ibu PKK yang membantu dalam proses produksi dan pemasaran produk minuman Bandrek Jahe Merah ini.

Berdasarkan hasil wawancara, usaha industri rumah tangga Bandrek Jahe Merah yang telah dijalankan ibu Rita Suryani dengan dibantu ibu-ibu PKK membutuhkan alat bantu penggilingan jahe untuk memproduksi bandrek jahe merah ini. Selain itu, ibu Suryana br Ginting bercerita cara pemasaran produk Bandrek Jahe Merah ini yang masih manual, yaitu menjual produk ini dengan cara menawarkan kepada penjual minuman yang berada di pinggir jalan atau mendatangi kedai kopi. Sehingga masyarakat di sekitar tempat produksi belum banyak yang mengetahui minuman Bandrek Jahe Merah ini. Selain itu, keuntungan yang didapat dari penjualan yang dilakukan masih sangat sederhana, sehingga *income* yang didapat tidaklah banyak, malahan tidak menunjukkan keuntungan dari membuat produk minuman Bandrek Jahe.

Kegiatan pelatihan juga diberikan oleh tim PKM yaitu cara pemasaran produk Bandrek Jahe Merah secara offline dan online (membuat web bagi Rumah Bandrek Helvetia Lezat) sehingga dapat meningkatkan *income* mitra. Selanjutnya tim pelaksana PKM memberikan pelatihan pengelolaan keuangan secara sederhana agar mitra mampu mengelola keuangan dengan baik dari *income* yang didapat, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan mitra. Pelatihan ini dilaksanakan sekali seminggu selama tiga minggu berturut-turut dengan jumlah peserta pelatihan 10 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan selama 3 minggu, kegiatan minggu ke-1 yaitu dengan penyerahan alat penggiling jahe merah yang sangat dibutuhkan mitra untuk memproduksi Bandrek Jahe Merah. Alat penggiling jahe merah ini dilengkapi dengan alat bantu penghidup mesin. Spesifikasi mesin sebagai berikut:



Sumber : Dokumentasi

Gambar 2
Mesin Penggiling Jahe

Mesin Penggiling Jahe Merah
Tipe : GLB – 100
Kapasitas : 75 – 100kg/jam
Listrik : 1500 watt (2Hq) 220v
Dimensi : 75x40x93



Sumber : Dokumentasi

Gambar 3
Motor Penghidup Mesin

Motor penghidup mesin
Merk : PAUS, Model PS 160
Type : 4 tak, OHV pendingin udara
Bor x sambaran : 68 x 45
Isi silinder : 163, power: 6,0/3.600

Kedua alat ini dibutuhkan mitra untuk menambah produksi Bandrek Jahe Merah, selama ini hanya mampu memproduksi

dengan 10 kg jahe merah dalam sekali produksi. Setelah ada alat ini mitra mampu memproduksi Bandrek Jahe Merah dengan menggiling bahan baku sebanyak 20 kg setiap minggu. Sehingga Bandrek Jahe Merah ini pun bertambah produksinya dan sudah banyak dibuat dalam beberapa kemasan. Seperti kemasan sachet untuk 1x penyajian, ukuran 30 gram untuk 4x penyajian, dan ada ukuran ½ kg dan 1 kg untuk keluarga yang gemar minum bandrek di rumah.



Sumber : Dokumentasi

Gambar 4
Produksi Bandrek Jahe Merah

Kegiatan minggu ke-2 Tim PKM melaksanakan pelatihan di Rumah Bandrek Helvetia Lezat yang merupakan mitra dari tim PKM yaitu ibu-ibu PKK Dusun VA Jalan Veteran Gang Antasari Desa Helvetia Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli Serdang berjumlah 10 orang. Ibu-ibu PKK terlibat di dalam kegiatan produksi hingga memasarkan produk Bandrek Jahe Merah ini. Pelatihan yang dilaksanakan adalah memasarkan produk Bandrek Jahe Merah secara online dengan membuat web Bandrek Jahe Merah, selanjutnya memasarkan produk melalui WA dan IG/FB.

Setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan ini diharapkan produk Bandrek Jahe Merah dapat laku di pasaran, dikenal masyarakat luas terutama di kota Medan.

Kegiatan minggu ke-3 Tim PKM melaksanakan pelatihan di Rumah Bandrek Helvetia Lezat yang merupakan mitra dari tim

PKM yaitu ibu-ibu PKK Dusun VA Jalan Veteran Gang Antasari Desa Helvetia Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli Serdang berjumlah 10 orang. Ibu-ibu PKK diberikan pelatihan dalam membuat laporan keuangan sederhana sehingga mitra dapat mengetahui jumlah produksi dan produk yang laku di pasaran. Pelatihan ini diharapkan dapat menambah omzet mitra dan mengetahui keuntungan yang diperoleh dari penjualan Bandrek Jahe Merah ini.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim PKM maka dapat disimpulkan bahwa bisnis rumah tangga “Rumah Bandrek Helvetia Lezat” sebagai mitra dapat menjalankan bisnisnya dengan lancar setelah diberikan bantuan alat berupa mesin penggiling jahe serta pemberian pelatihan pemasaran produk dapat menambah pengetahuan mitra dalam memasarkan produk secara online. Pelatihan laporan keuangan dapat memberikan pengetahuan mitra dalam mencatat setiap produk yang terjual dan mencatat laba yang diterima setiap bulannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PKM ini tentunya mendapat dukungan dari berbagai pihak serta mendapat bantuan dana yang dapat digunakan untuk membantu mitra berupa alat yaitu mesin penggiling jahe guna menjalankan bisnis Bandrek Jahe Merah. Ucapan terima kasih kepada mitra yaitu “Rumah Bandrek Helvetia Lezat” di Dusun VA Jalan Veteran Gang Antasari Desa Helvetia Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli Serdang yang menjadi fasilitator kegiatan PKM ini. Selanjutnya ucapan terima kasih kepada lembaga P3M Politeknik Negeri Medan sebagai pemberi dana bantuan

DIPA tahun 2020 sehingga kegiatan PKM ini berjalan dengan lancar dan sukses.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R. 2016. Peran Home Industry Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industry Keripik di Kelurahan Kubu Gabang) Riau. *Jurnal JPM FISIP* 3(2): 1-5.
- Fauzan, S. D. F. Rahmadani, L. S. Devi, Q. Akyun, dan W. Aulia. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. *Sinergi: Jurnal Pengabdian* 2(2): 65-68.
- KKN PpuN 62 Bojonegoro (Unit I.A.I). 2017. Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instant. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Masyarakat* 1(2): 259-264.
- Pratama, M. M. A., A. F. Astutik, R. Susilowati, P. J. Sapilido, A. D. Aflah, K. M. Nurmawati, N. A. Rahayu, dan P. T. T. Dewi. 2020. Peningkatan Keterampilan Pembuatan Olahan Minuman Berbahan Dasar Jahe Sebagai Usaha Menguntungkan Pada Kelompok PKK Kecamatan Wajak. *Jurnal Karinov* 3(3): 181-188.
- Werdani, R. E. 2020. Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Media Sosial. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 4(1): 1-5.
- Zulfan, I., H. S. Mulyani, dan P Yudhapramesti. 2018. Pelatihan Kewirausahaan Melalui Budidaya Jahe Merah Bagi Warga di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(4): 379-381.