

PENGEMBANGAN UMKM OLAHAN PANGAN LOKAL DALAM GERAKAN *ONE DAY NO RICE* (ODNR) DI KOTA DEPOK

Endar Purnawan¹
Fentiny Nograho²

ABSTRAK

Tesis ini membahas tentang pengembangan UMKM Olahan Pangan Lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa gerakan ODNR telah mendorong munculnya UMKM yang bergerak di bidang kuliner dan kemudian menyediakan menu pangan lokal non beras dan non terigu. Peran UMKM olahan pangan lokal dalam gerakan ODNR adalah memproduksi, menyuplai, mendistribusikan, memasarkan pangan lokal, melakukan inovasi, mensosialisasikan ODNR, memunculkan UMKM baru dan membuka lapangan kerja. Hal-hal yang mendukung perkembangan UMKM pangan lokal adalah tempat usaha, peralatan, modal, tenaga kerja, keterampilan, bahan baku, dan gerakan ODNR itu sendiri, sedangkan faktor penghambatnya adalah pergantian pegawai dan pengaturan waktu kerja, kurangnya kreatifitas, kurangnya pengetahuan dan kelangkaan bahan baku tertentu.

ABSTRACT

This thesis reveals the development of micro, small and medium local food enterprise. Furthermore, this descriptive research uses a qualitative approach. The result of this research show that ODNR action has encouraged the appearance of UMKM in a culinary sector and it also provided local food – non rice and non wheat. The roles of UMKM in a ODNR action is producing, supplying, distributing, marketing local food, conducting inovation, socializing ODNR action, creating new UMKM and job vacancies. Things supporting the development of UMKM are place, equipment, capital, human resources, skills, raw materials, and ODNR action itself. On the other hand, there are some factor that inhibit its development, such as the alteration of human resources and setting of working time, lack of creativity, lack of knowledge and scarcity of raw materials.

KEY WORDS: *The development of micro small and medium enterprises, local food product, ODNR action.*

1 Alumni Program Pasca Sarjana Ilmu Kesejahteraan Sosial, FISIP Universitas Indonesia
2 Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Sosial, FISIP Universitas Indonesia

PENDAHULUAN

Pangan dengan berbagai sumbernya memiliki magnet yang kuat bagi seluruh bangsa dan negara di belahan dunia manapun. Pada masa kolonialisasi, kita dapat mengetahui bagaimana negara-negara Eropa melakukan ekspedisi ke berbagai tempat di berbagai belahan dunia untuk menguasai sumber pangan, termasuk Indonesia yang pada masa itu telah didatangi bangsa Portugis guna memetik hasil bumi yang berlimpah, yang kemudian disusul oleh Belanda hingga bahkan ratusan tahun lamanya menguasai negeri ini. Hal ini menunjukkan bahwa pangan dengan berbagai sumbernya memiliki peran yang sangat sentral dan sangat berharga. (Isma'il, 2014)

Sejak masa sejarah-madya atau Hindu-Buddha, negeri ini telah termahsyur sebagai negeri penghasil beras. Literatur Yunani purba dan epik India seperti *Ramayana* telah mencatat adanya “negeri emas”, “negeri padi”, dan “negeri perak” di “Dunia Timurlana”. Bila Sumatra tersohor sebagai Pulau Emas, maka Pulau Jawa sebagai Pulau Padi. Keberlimpahan Jawa akan padi dapat dilihat ketika peristiwa Mataram dengan rajanya Sultan Agung menyerang Batavia pada 1628-1629. Dua abad setelahnya, pada abad ke-19, Thomas Stamford Raffles dalam *The History of Java* mengakui bahwa “Apabila seluruh tanah yang ada dimanfaatkan, bisa dipastikan tidak ada wilayah di dunia ini yang bisa menandingi kuantitas, kualitas, dan variasi tanaman yang dihasilkan pulau ini.” Betapa beruntungnya penduduk tanah tropis ini (*Wacana Nusantara*, 2012).

Menurut data BPS tahun 2011, Indonesia memiliki penduduk sebesar 242,3 juta jiwa. Jumlah ini menyebabkan kebutuhan pangan, terutama beras semakin besar. Dalam komponen pengeluaran konsumsi masyarakat Indo-

nesia, beras mempunyai bobot paling tinggi. Oleh karena itu, inflasi nasional sangat dipengaruhi oleh perubahan harga beras (Sutomo, 2005). Beras mempunyai peran yang strategis dalam memantapkan ketahanan pangan, ketahanan ekonomi dan ketahanan nasional (Suryana *et. al.*, 2001). Tahun 2011, konsumsi beras per kapita nasional sebesar 139,15 kg/kapita/tahun (BKP, 2012). Jika angka tersebut dikalikan dengan jumlah penduduk sebesar 242,3 juta jiwa, maka angka kebutuhan beras nasional mencapai 33,72 juta ton/tahun (*Gerakan ODNR*, 2013).

Tingginya permintaan (*demand*) terhadap beras sampai saat ini belum diikuti oleh pertumbuhan produksi (*supply*) dalam negeri yang seimbang, sehingga untuk menutup defisit tersebut pemerintah melakukan impor beras. Hingga tahun 2012, impor terbesar yang masih dilakukan Indonesia adalah beras. Hal ini disebabkan oleh mayoritas masyarakat Indonesia yang masih mengonsumsi beras sebagai makanan utama. Meskipun pada era 1970-an Indonesia merupakan negara penghasil beras dan sempat swasembada beras, saat ini Indonesia harus melakukan impor beras dari lima negara, yaitu Vietnam (443,6 ribu ton), Thailand (238,4 ribu ton), India (150,5 ribu ton), Pakistan (2.601 ton) dan China (8.624 ton). Selain impor, saat ini pemerintah kembali menggalakkan program intensifikasi dan ekstensifikasi padi serta melakukan program diversifikasi pangan, yaitu dengan pemanfaatan dan pengembangan potensi pangan lokal sebagai pengganti beras. (Isma'il, 2014, p. 42)

Menyikapi perubahan pola konsumsi nasional dan kenaikan kebutuhan beras yang makin tinggi, pemerintah merumuskan beberapa konsep yang dapat diterapkan dalam menghadapi permasalahan ketahanan pa-

ngan. Konsep ini sebenarnya telah lama disusun dan dapat dilihat dari Undang-Undang (UU) Nomor 18 tahun 2012 pengganti UU No. 7 tahun 1996 tentang Pangan dan PP No. 68 Tahun 2002 tentang ketahanan pangan. Selain itu, tingkat pengetahuan masyarakat terhadap pola hidup yang bergizi, beragam, seimbang, dan aman juga diperlukan untuk mendukung ketahanan pangan nasional.

Dalam mendukung undang-undang tersebut, Pemerintah Kota Depok memelopori gerakan *One Day No Rice* (ODNR) sebagai bagian program diversifikasi pangan nasional dan untuk mengembalikan kearifan pangan lokal. Pemerintah Kota Depok telah memulai langkah kecil untuk mengurangi konsumsi beras dengan diresmikannya gerakan ODNR pada setiap hari Selasa di Kota Depok, melalui Surat Edaran Wali Kota Depok Nomor: 500/ 1688-Ekonomi tanggal 27 Desember 2011. Gerakan ini merupakan salah satu upaya untuk memperkenalkan dan membiasakan masyarakat untuk mengkonsumsi aneka pangan lainnya yang berbasis potensi lokal, serta untuk mengurangi konsumsi beras.

Selama dilaksanakannya gerakan ODNR sejak Desember 2011 hingga saat ini tercatat telah ada 20 pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kota Depok yang telah menyediakan olahan makanan lokal sebagai menu-menu ODNR (Humas Kota Depok, 2014). Tentu hal ini kemudian muncul melalui proses dan pada awalnya melalui beberapa kendala dan masalah. Pelaku UMKM yang awalnya berdagang dengan menyediakan menu makanan nasi dan makanan berbahan terigu pada hari Selasa, kemudian didorong untuk mengganti menu dagangan mereka dengan olahan makanan lokal serta olahan makanan non beras dan non terigu sebagai menu ODNR.

Kondisi ini tentunya menjadi sebuah peluang bagi pengembangan UMKM yang ikut terlibat dalam gerakan ODNR dalam menyediakan menu olahan pangan lokal, dimana di Kota Depok setidaknya-tidaknya pada setiap hari Selasa sudah ada pasar yang jelas bagi penjualan olahan pangan lokal non beras dan terigu, yaitu para PNS Pemerintah Kota Depok. Gerakan ODNR telah memberi pesan tersendiri terhadap dunia usaha, terutama UMKM yang ada di Kota Depok, untuk melihat gerakan ODNR sebagai sebuah komoditi dan peluang dalam upaya mengembangkan dirinya.

Berdasarkan latar belakang permasalahan dan hasil kajian literatur terkait pelaksanaan ODNR yang kemudian mendorong beberapa UMKM di Kota Depok melaksanakan dan menyediakan olahan makanan lokal sebagai menu-menu ODNR, maka rumusan masalah dapat dijabarkan dalam bentuk pertanyaan penelitian sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah peran UMKM dalam gerakan ODNR?
- b. Bagaimanakah gerakan ODNR memberi dampak secara langsung terhadap pengembangan UMKM?
- c. Apakah faktor pendukung maupun penghambat pengembangan UMKM dalam ODNR di Kota Depok?

Sesuai dengan perumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah:

- a. Mendeskripsikan bagaimanakah peran UMKM dalam gerakan ODNR.
- b. Untuk mengetahui apakah gerakan ODNR memberi dampak secara langsung terhadap pengembangan UMKM.
- c. Mendeskripsikan faktor-faktor pendukung maupun penghambat pengembangan

an UMKM dalam gerakan ODNR di Kota Depok.

1. Konsep Ketahanan Pangan dan Pengembangan UMKM

1.1. Konsep Ketahanan Pangan

Ketahanan pangan menurut UU No. 18 tahun 2012 Tentang Pangan adalah “kondisi terpenuhinya Pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan”.

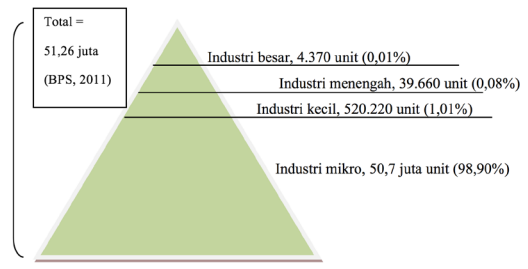
Menurut Taylor (1991, p. 84), ketahanan pangan adalah kemudahan masyarakat dalam menjangkau ketersediaan dan kemampuan memperoleh makanan. Deklarasi Roma Konferensi Tingkat Tinggi Pangan Dunia Tahun 1996 mengemukakan bahwa ketahanan pangan adalah terwujudnya akses pangan secara fisik maupun ekonomi setiap individu sehingga mereka memperoleh pangan yang cukup, aman dan bergizi sehingga dapat terciptanya kehidupan yang aktif dan sehat. (*Gerakan ODNR*, 2013)

1.2. Kedaulatan Pangan dan Kaitannya Dengan UMKM

Dalam konteks kedaulatan pangan, kesejahteraan dan keterlibatan masyarakat menjadi salah satu indikator utama. Secara khusus upaya pengindustrian aneka pangan lokal mempunyai potensi besar untuk dapat melibatkan secara aktif komponen masyarakat lokal. keterlibatan masyarakat luas dalam upaya pengindustrian pangan lokal saat ini sudah terjadi di beberapa daerah, khususnya melalui pertumbuhan pesat industri kecil dan

rumah tangga dalam bidang pengolahan pangan. (Hariyadi, 2011)

Sesuai dengan klasifikasi industri Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008, struktur industri di Indonesia di dominasi oleh industri atau usaha skala mikro, yaitu usaha dengan aset kurang dari Rp. 50 juta dan penjualan pertahun kurang dari Rp. 300 juta (BPS, 2011). Dari jumlah industri sebanyak 51,26 juta unit industri besar tercatat hanya berjumlah 4.370 perusahaan atau sekitar 0,01% dari industri yang ada (Gambar 2.1). Selanjutnya, industri menengah dan kecil berturut-turut adalah 39.660 unit (0,08%) dan 520.220 unit (1,01%) dari keseluruhan jumlah satuan industri yang ada. Sisanya sebanyak 50,7 juta unit (98,9%) adalah industri atau usaha mikro.



Gambar 1 Struktur Industri di Indonesia Yang Didominasi Oleh Usaha Mikro.

Sumber: BPS, 2011

Lebih lanjut BPS juga menunjukkan bahwa sekitar 53,57% dari semua usaha mikro, kecil dan menengah ini bergerak pada bidang pangan dan pertanian. (BPS, 2011). Karena itu pengindustrian aneka pangan lokal perlu di arahkan pada pengembangan dan pemberdayaan UMKM di bidang pangan dan pengolahan hasil pertanian, sehingga pangan yang aman, bermutu dan bergizi bagi masyarakat dapat tersedia.

Menurut (Pribadi: 2005) cakupan ketahanan pangan meliputi: (1). Ketersediaan pangan mencakup produksi, cadangan dan pemasukan, (2). Distribusi/ mencakup aksesibilitas mencakup fisik (mudah dijangkau) dan ekonomi terjangkau (daya beli), (3). Konsumsi mencakup mutu dan keamanan, serta kecukupan gizi individu. Dari 3 cakupan ini UMKM pangan berperan dalam kesemua cakupan baik produksi, distribusi hingga mutu dan gizi olahan makanan. Sedangkan untuk empat elemen dalam mencapai ketahanan pangan yaitu: (1). Tersedianya pangan yang cukup yang sebagian besar berasal dari produksi sendiri, (2). Stabilitas ketersediaan pangan sepanjang tahun, tanpa pengaruh musin, (3). Akses atau keterjangkauan terhadap pangan yang dipengaruhi akses fisik dan ekonomi terhadap pangan, dan (4). Kualitas konsumsi pangan dan keamanan pangan. Dari keempat elemen ini UMKM pangan memiliki peran besar bersama UMKM yang bergerak dibidang pertanian. (Pribadi: 2005)

Hal ini menunjukkan betapa besar lingkup peran UMKM dalam upaya ketahanan pangan nasional, terutama UMKM pangan, khususnya UMKM olahan pangan lokal, sebagaimana yang akan kita bahas lebih lanjut dalam penelitian ini, yaitu terkait pengembangan UMKM olahan pangan lokal dalam gerakan ODNR yang digalakkan di Kota Depok sejak tahun 2011 hingga saat ini.

2. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

2.1. Definisi UMKM

Sesuai dengan Undang-Undang nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, UMKM didefinisikan sebagai berikut:

- a. Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
- c. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Berdasarkan kekayaan dan hasil penjualan, menurut Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 pasal 6, kriteria usaha mikro yaitu:

- a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Kriteria usaha kecil adalah sebagai berikut:

- a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

Sedangkan kriteria usaha menengah adalah sebagai berikut:

- a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

2.2. Peran dan Kontribusi UMKM

- a. Peranan UMKM di Bidang Ekonomi
- b. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mempunyai peranan yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional. Selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja, UMKM juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. UMKM diharapkan mampu memanfaatkan sumber daya nasional, termasuk pemanfaatan tenaga kerja yang sesuai dengan kepentingan rakyat dan mencapai pertumbuhan ekonomi yang maksimum. (Sulistiyastuti, 2004)
- c. Peranan UMKM di Bidang Sosial

d. Sulistyastuti (2004) berpendapat bahwa UMKM mampu memberikan manfaat sosial yaitu mereduksi ketimpangan pendapatan, terutama di negara-negara berkembang. Peranan usaha kecil tidak hanya menyediakan barang-barang dan jasa bagi konsumen yang berdaya beli rendah, tetapi juga bagi konsumen perkotaan lain yang berdaya beli lebih tinggi. Selain itu, usaha kecil juga menyediakan bahan baku atau jasa bagi usaha menengah dan besar, termasuk pemerintah lokal. Tujuan sosial dari UMKM adalah untuk mencapai tingkat kesejahteraan minimum, yaitu menjamin kebutuhan dasar rakyat.

Sedangkan Armstrong dan Taylor (2000) menyebutkan 5 argumen yang relevan mengenai peran usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah dalam pembangunan ekonomi regional, yaitu:

- a. UMKM mampu menciptakan lapangan kerja;
- b. UMKM memiliki kemampuan memunculkan industri-industri kecil baru lainnya yang bersifat fleksibel dan bervariasi serta memunculkan enterpreneur baru yang berani menanggung resiko;
- c. UMKM memiliki kemampuan mendorong terjadinya persaingan secara intensif antar UMKM bahkan usaha besar serupa. Hal ini sangat penting untuk mendorong lingkungan usaha yang kondusif dan berbudaya usaha yang kuat;
- d. UMKM mendorong inovasi;
- e. UMKM mampu meningkatkan hubungan industrial (misal hubungan industri dengan buruh) dan menyediakan lingkungan kerja yang baik dengan para buruhnya.

2.3. Pengembangan UMKM

Sesuai Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2013 tentang Pelaksanaan Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, bahwa pengembangan usaha terhadap UMKM meliputi fasilitasi pengembangan usaha dan pelaksanaan pengembangan usaha. Fasilitasi pengembangan usaha dilakukan oleh pemerintah dan pemerintah daerah, yaitu dilakukan dalam bidang produksi dan pengolahan, pemasaran, sumber daya manusia, serta desain dan teknologi.

Pada bagian ketiga pasal 5 PP No. 17 Tahun 2013 disebutkan bahwa pengembangan usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah dilakukan melalui:

- a. Pendataan, identifikasi potensi dan masalah yang dihadapi;
- b. Penyusunan program pembinaan dan pengembangan sesuai potensi dan masalah yang dihadapi;
- c. Pelaksanaan program pembinaan dan pengembangan; dan
- d. Pemantauan dan pengendalian pelaksanaan program.
- e. Selain itu upaya pengembangan UMKM dapat dilakukan dengan beberapa pendekatan, yaitu pendekatan koperasi, sentra, klaster dan pendekatan kelompok.

Kemudian pada pasal 6 PP No. 17 Tahun 2013, pemerintah dan pemerintah daerah memprioritaskan pengembangan UMKM melalui:

- f. Pemberian kesempatan untuk ikut serta dalam pengadaan barang dan jasa pemerintah dan pemerintah daerah;
- g. Pencadangan usaha bagi usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah melalui pembatasan usaha besar;
- h. Kemudahan perizinan;

- i. Penyediaan pembiayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; atau
 - j. Fasilitasi teknologi dan informasi.
- Sedangkan pada pasal 8 PP No. 17 Tahun 2013, pengembangan usaha yang dapat dilakukan oleh UMKM itu sendiri dapat dilakukan dengan:
- k. Mengembangkan jaringan usaha dan kemitraan;
 - l. Melakukan usaha secara efisien;
 - m. Mengembangkan inovasi dan peluang pasar;
 - n. Memperluas akses pemasaran;
 - o. Memanfaatkan teknologi;
 - p. Meningkatkan kualitas produk; dan
 - q. Mencari sumber pendanaan usaha yang lebih luas.

2.4. Faktor Pendukung dan Penghambat Pengembangan UMKM

2.4.1. Faktor Pendukung Pengembangan UMKM

Faktor-faktor yang paling menentukan pengembangan dan pertumbuhan usaha UKM, dikemukakan Lasceviva (2004) sebagai berikut:

1. Sektor; Perusahaan yang beroperasi pada sektor kegiatan ekonomi yang berbeda memiliki pertumbuhan yang berbeda. Pada level agregat, perusahaan dalam sektor pengolahan dan jasa umumnya tumbuh yang lebih tinggi dari pada yang beroperasi disektor perdagangan.
2. Lokasi; UKM yang berlokasi di daerah pedesaan tumbuh kurang cepat daripada yang berlokasi di daerah perkotaan, demikian juga yang berlokasi dalam pasar tradisional, distrik komersial; atau disepanjang jalan tumbuh lebih cepat daripada yang berlokasi di dalam rumah.

3. Regional; UKM yang berada di suatu daerah kabupaten yang tingkat pendapatan perkapitanya tinggi tumbuh lebih cepat dari kabupaten yang tingkat pendapatan perkapita penduduknya rendah.

Tambunan (2002) mengemukakan bahwa aspek-aspek yang menjadi kekuatan dan kelemahan UKM adalah: (1) faktor manusia; yang terdiri dari motivasi yang kuat, penawaran tenaga kerja, etos kerja, produktivitas kerja, dan kualitas tenaga kerja; dan (2) faktor ekonomi/bisnis; yang meliputi bahan baku, akses sumber keuangan, nilai ekonomis, dan segmen pasar yang dilayani.

2.4.1. Faktor Penghambat Pengembangan UMKM

Setyobudi (2007) membagi permasalahan UKM dalam tiga kategori yakni:

1. Permasalahan yang bersifat klasik dan mendasar pada UKM (*basic problems*), antara lain berupa permasalahan modal, bentuk badan hukum yang umumnya non formal, SDM, pengembangan produk dan akses pemasaran.
2. Permasalahan lanjutan (*advanced problems*), antara lain pengenalan dan penetrasi pasar ekspor yang belum optimal, kurangnya pemahaman terhadap desain produk yang sesuai dengan karakter pasar, permasalahan hukum yang menyangkut hak paten, prosedur kontrak penjualan serta peraturan yang berlaku di Negara tujuan ekspor.
3. Permasalahan antara (*intermediate problems*), yaitu permasalahan dari instansi terkait untuk menyelesaikan masalah dasar agar mampu menghadapi persoalan lanjutan secara lebih baik. Permasalahan tersebut antara lain dalam hal manajemen

keuangan, agunan dan keterbatasan dalam kewirausahaan.

Haeruman (2000) mengatakan bahwa tantangan bagi dunia usaha terutama dalam pengembangannya mencakup aspek yang luas yakni:

1. Peningkatan kualitas sumber daya manusia dalam hal kemampuan manajemen, organisasi dan teknologi,
2. Kompetensi kewirausahaan,
3. Akses yang lebih luas terhadap permodalan,
4. Informasi pasar yang transparan,
5. Faktor input produksi lainnya, dan
6. Iklim usaha yang sehat yang mendukung inovasi, kewirausahaan, dan praktek bisnis serta persaingan yang sehat.

Sedangkan menurut Tambunan (2002), beberapa permasalahan yang sering dihadapi UKM, khususnya industri kecil (IK) dan industri rumah tangga (IRT) antara lain:

1. Kesulitan pemasaran
2. Keterbatasan finansial
3. Keterbatasan sumber daya manusia (SDM)
4. Masalah bahan baku
5. Keterbatasan teknologi

METODE

Penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif yang menekankan pada pemahaman karena sifatnya yang mempertanyakan makna suatu objek secara mendalam. Pendekatan kualitatif dipilih agar dapat memanfaatkan metode penelitian dengan menggunakan analisis secara induktif dan bersifat deskriptif. Pendekatan kualitatif digunakan dalam penelitian ini untuk mendapatkan data yang mendalam dan akurat yang disesuaikan dengan kondisi dilapangan. (Neuman, 2006, p. 46)

Selain itu Creswell (2009, p. 4) juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif merupakan metode untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau sekelompok orang dianggap berasal dari masalah sosial atau kemanusiaan. Proses penelitian kualitatif ini melibatkan upaya-upaya penting seperti mengajukan pertanyaan kepada informan, membuat prosedur dalam mengumpulkan data yang spesifik dari para informan, menganalisis data secara induktif mulai dari tema yang khusus ke tema umum, dan menafsirkan makna data tersebut.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui secara mendalam sejauh mana peran UMKM dalam gerakan ODNR, bagaimana dinamika pengembangan UMKM olahan pangan lokal dan apakah gerakan ODNR memberi dampak secara langsung terhadap pengembangan UMKM olahan pangan lokal. Untuk memperoleh gambaran secara menyeluruh permasalahan di atas, maka didalam proses pengumpulan data harus berhubungan langsung dengan subjek yang akan diteliti sehingga akan dapat dilihat dan dipahami secara jelas permasalahan yang terjadi dilapangan serta dapat menangkap variasi antar kejadian, oleh karena itu pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif.

Informan merupakan faktor utama yang sangat berperan dalam penelitian kualitatif, karena informan memberikan informasi tentang situasi dan kondisiterhadap objek penelitian dilapangan. Terkait dengan tujuan penelitian, yaitu menjelaskan peran UMKM dalam gerakan ODNR, hambatan dan pendorong pengembangan UMKM olahan pangan lokal dan dampak langsung gerakan ODNR terhadap pengembangan UMKM olahan pangan lokal, sehingga informan dalam penelitian ini adalah orang-orang yang menjadi

subjek penelitian untuk dapat memberikan informasi mengenai hal-hal yang berkaitan dengan penelitian. Jenis sampling yang digunakan adalah *nonprobability sampling*. Karena dalam penelitian ini, tidak semua orang yang berada dalam studi penelitian dapat dijadikan informan, sehingga perlu mencari informan yang benar-benar menguasai informasi yang dibutuhkan. Sedangkan teknik pemilihan informan dalam penelitian ini adalah dengan teknik sampel bertujuan (*purposive sampling*) yaitu suatu teknik pengambilan sampel dengan memiliki pertimbangan untuk tujuan tertentu. Pemilihan informan dalam penelitian ini dibagi kedalam 2 (dua) kategori sebagai berikut ini:

1. Informan sebagai aparatur Pemerintah Daerah, dalam hal ini aparatur Pemerintah Kota Depok yang berasal dari jabatan struktural. Aparatur tersebut terlibat didalam implementasi gerakan ODNR dan pengembangan UMKM. Aparatur yang berasal dari jabatan struktural merupakan aparatur dari beberapa Organisasi Perangkat Daerah (OPD) dalam struktur Pemerintah Kota Depok, yaitu aparatur dari Bagian Humas Kota Depok selaku aparatur yang membidangi promosi daerah, Badan Pemberdayaan Masyarakat dan Keluarga yang membidangi urusan ketahanan pangan, dan Dinas Koperasi, UMKM dan Pasar selaku aparatur yang membidangi pengembangan UMKM.
2. Informan sebagai pengelola UMKM, dalam hal ini pengelola 7 UMKM yang telah melaksanakan ODNR di Kota Depok, yang selama dilaksanakannya gerakan ODNR telah menyediakan menu-menu ODNR berupa olahan pangan lokal di Kota Depok, yaitu 5 UMKM yang berada di luar lingkungan Pemkot Depok dan

2 UMKM yang berada di kantin Pemkot Depok. 5 UMKM yang berada di luar lingkungan Pemkot Depok adalah UMKM yang memilih untuk menyediakan olahan pangan lokal sebagai menu ODNR. Mereka memandang ODNR sebagai sebuah peluang usaha untuk mengembangkan dirinya, sehingga penulis mengambil ke 5 UMKM tersebut sebagai informan. Sedangkan UMKM yang berada di lingkungan Pemkot Depok semuanya memiliki kondisi yang sama baik dari segi lokasi usaha, kewajiban untuk menyediakan menu ODNR serta terkait kegiatan-kegiatan yang diikuti seperti pelatihan, pameran dan promosi. Sehingga 2 UMKM yang diambil sebagai informan dari total 15 UMKM yang ada di kantin Pemkot Depok sudah cukup mewakili.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Peran UMKM Olahan Pangan Lokal Dalam Gerakan ODNR

Berdasarkan hasil penelitian, banyak hal yang telah dilakukan UMKM yang bergerak dibidang kuliner pangan lokal dalam gerakan ODNR, diantaranya yaitu:

1.1. Memproduksi dan Menghidupkan Kembali Olahan Pangan Lokal

UMKM olahan pangan lokal berperan dalam menghidupkan kembali olahan pangan lokal non beras dan non terigu dengan berbagai jenis bahan dasar dan berbagai variasi olahannya. Hal ini sesuai dengan apa yang disampaikan oleh Sulistyawati (2004) bahwa peran usaha kecil adalah menyediakan barang dan jasa bagi konsumen disamping menyediakan bahan baku bagi usaha besar, termasuk pemerintah lokal.

1.2. Mendorong Inovasi

Amstrong dan Taylor (2000) menyebutkan bahwa salah satu peran UMKM dalam pembangunan ekonomi regional adalah mendorong inovasi. Demikian halnya dengan UMKM olahan pangan lokal, yang tidak hanya sekedar menyediakan menu olahan pangan lokal, mereka juga terus menyediakan variasi dan mengkreasikan begitu banyak jenis olahan pangan lokal sehingga membuat orang tidak merasa bosan dengan menu olahan pangan lokal yang itu-itu saja. Dengan kata lain mereka berinovasi dan berkreasi dalam mengolah pangan lokal non beras non terigu.

1.3. Menyuplai Kebutuhan Olahan Pangan Lokal, Mendistribusikan dan Memasarkannya

Sulistyawati (2004) mengatakan bahwa UMKM berperan dalam mendistribusikan hasil-hasil pembangunan serta mendistribusikan barang dan jasa kepada konsumen. Dalam hal ini hampir seluruh olahan pangan lokal non beras dan non terigu didistribusikan oleh UMKM olahan pangan lokal pada lingkungan Pemkot Depok, sisanya di DPRD Kota Depok dan beberapa tempat lain di Kota Depok

1.4. Berperan dan Berpartisipasi Dalam Mensosialisasikan Gerakan ODNR

Selain memproduksi dan menghidupkan kembali olahan pangan lokal, menyuplai kebutuhan olahan pangan lokal, mendistribusikan dan memasarkannya, para pelaku UMKM olahan pangan non beras non terigu juga berperan aktif dalam mensosialisasikan gerakan ODNR dan menyampaikan informasi kebaikan dalam konsumsi pangan lokal dan beragam, terutama dari aspek kesehatan. Selain itu para pelaku UMKM juga mempromosikan produk non beras non terigu mereka

Tabel 1. Cakupan Distribusi Penjualan Usaha

No	Nama	Usaha	Cakupan Distribusi	
			Menu ODNR	Non ODNR
1.	Ibu SH	Katering	Pemkot & DPRD	Jabodetabek
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	Pemkot, (SMU 1-8, SD seputaran Beji)	Depok (Margonda & Beji)
3.	Ibu EF	Kue	Pemkot & FKM UI	Pemkot, Depok (Margonda), Cibubur, Bogor
4.	IbuYT	Kue	Pemkot & DPRD	Pemkot, DPRD, Depok (Grand Depok City)
5.	Ibu NR	Kue	Pemkot	Depok, Cibubur, Jatiwarna
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	Pemkot	Pemkot
7.	Bp. DH	Soto	Pemkot	Pemkot

Sumber : Hasil wawancara penelitian

melalui media sosial dalam rangka mempromosikan gerakan ODNR sekaligus sebagai upaya memperluas pemasaran produk mereka.

1.5. Memunculkan UMKM Baru dan

Mendorong Terjadinya Persaingan antar UMKM.

UMKM olahan pangan lokal yang ada di Depok pada umumnya adalah UMKM yang sudah ada sebelum gerakan ODNR dan kemudian menyediakan menu ODNR karena adanya kebijakan gerakan ODNR yang digalakkan oleh Pemerintah Kota Depok sejak tahun 2011. Namun seperti telah kita ketahui sebelumnya bahwa ada 2 UMKM olahan pangan lokal yang bergerak di olahan kue yang baru membuka usaha setelah gerakan ODNR dilaksanakan, yang melihat ODNR ini sebagai sebuah peluang usaha. Salah satu UMKM olahan kue yang telah berusaha sebelum gerakan ODNR dilaksanakan telah mendorong kedua UMKM ini hingga mampu membuka usaha sendiri. Meskipun secara internal hal ini memang mengurangi omset pendapatan UMKM pertama, namun disisi lain hal ini merupakan proses memunculkan enterpreneur baru yang berani menanggung resiko, serta mendorong terjadinya persaingan secara in-

tensif antar UMKM. Hal ini sangat penting untuk mendorong lingkungan usaha yang kondusif dan berbudaya usaha yang kuat. (Amstrong dan Taylor, 2000)

1.6. Menyerap Tenaga Kerja

Sulistiyawati (2004) mengatakan bahwa salah satu peran UMKM adalah mampu menciptakan lapangan kerja, sedangkan Amstrong dan Taylor (2000) menyebutkan salah satu dari lima argumen yang relevan mengenai peran usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah dalam pembangunan ekonomi regional adalah menciptakan lapangan kerja, yaitu dalam hal ini melakukan penyerapan tenaga kerja. Demikian juga halnya dengan UMKM olahan pangan lokal, meskipun sebagian besar tidak merasa perlu untuk menambah karyawan ketika mulai menyediakan menu ODNR dan hanya memberdayakan karyawan yang ada, namun 2 UMKM olahan kue yang memulai usaha dan melihat gerakan ODNR sebagai sebuah peluang usaha, sejauh ini setidaknya telah menyerap 13 orang tenaga kerja sebagaimana yang terlihat dalam tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Jumlah Penyerapan Tenaga Kerja Oleh UMKM Olahan Pangan Lokal.

No	Nama	Usaha	Jumlah Karyawan			Penyerapan Tenaga Kerja
			Sebelum ODNR	Setelah ODNR	Penambahan	
1.	Ibu SH	Katering	20 org	20 org	-	-
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	10 org	10 org	-	-
3.	Ibu EF	Kue	-	7 org	-	7 org
4.	IbuYT	Kue	-	6 org	-	6 org
5.	Ibu NR	Kue	4 org	4 org	-	-
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	1 org	1 org	-	-
7.	Bp. DH	Soto	1 org	1 org	-	-
Total Penyerapan Tenaga Kerja						13 org

Sumber : Hasil wawancara penelitian

2. Dampak Langsung Gerakan ODNR Terhadap Pengembangan UMKM Olahan Pangan Lokal

Selama berjalannya gerakan ODNR di Kota Depok sejak tahun 2011, Pemerintah Kota Depok terus mendorong pengembangan UMKM olahan pangan lokal sebagai bagian tak terpisahkan dari gerakan itu sendiri. Kebutuhan akan olahan pangan lokal non beras dan non terigu mendorong para pelaku UMKM kuliner untuk menyediakan menu-menu ODNR. Oleh karena itu secara langsung gerakan ODNR telah memberi dampak terhadap keberadaan UMKM yang menyediakan menu-menu lokal non beras dan non terigu, disamping memang beberapa upaya telah dilakukan baik oleh Pemerintah Kota Depok maupun oleh para pelaku UMKM itu sendiri dalam rangka mengembangkan dirinya sendiri.

2.1. Dampak Gerakan ODNR Terhadap UMKM Olahan Pangan Lokal

2.1.1. Pendapatan

[Tabel 3.]

2.1.2. Jumlah Karyawan

Tidak ada penambahan karyawan dikarenakan adanya gerakan ODNR. Para pelaku UMKM hanya memberdayakan karyawan yang ada untuk menu-menu ODNR, adapun

yang lain adalah karena UMKM itu sendiri berdiri setelah gerakan ODNR dilaksanakan, sehingga walaupun kita hendak menghitung penambahan tenaga kerja oleh gerakan ODNR, maka bisa dikatakan jumlah karyawan dari UMKM yang baru berdiri tersebutlah penyerapan tenaga kerja itu didapatkan. Jumlah karyawan UMKM olahan pangan lokal dapat dilihat pada tabel 4.

2.1.3. Jumlah Aset

Penambahan aset dalam usaha yang dijalankan oleh UMKM yang menyediakan menu-menu ODNR adalah lebih pada penambahan yang disebabkan oleh usaha keseluruhan yang dijalankan, baik menu ODNR maupun menu biasa, sedangkan yang disebabkan dari usaha olahan pangan lokal bisa dikatakan tidak terlalu signifikan.

2.1.4. Penjualan Produk

Penjualan produk ODNR oleh UMKM olahan pangan lokal bervariasi antara masing-masing UMKM dan dapat dilihat pada tabel 5.

2.1.5. Keterampilan

Pengaruh gerakan ODNR terhadap peningkatan keterampilan pengusaha dapat dilihat pada tabel 6 di bawah ini.

Tabel 3. Pendapatan Rata-Rata per Bulan

No	Nama	Usaha	Pendapatan			Rata-Rata Omset Menu ODNR/ bulan
			Rata-rata/ bulan	Non ODNR (%)	ODNR (%)	
1.	Ibu SH	Katering	100 juta	80	20	20 juta
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	100 juta	90	10	10 juta
3.	Ibu EF	Kue	8,5 juta	32,5	67,5	5,7 juta
4.	IbuYT	Kue	19,5 juta	70	30	5,85 juta
5.	Ibu NR	Kue	5 juta	82,5	17,5	875 ribu
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	3 juta	75	25	750 ribu
7.	Bp. DH	Soto	3 juta	75	25	750 ribu

Sumber: Hasil wawancara penelitian

Tabel 4. Jumlah Karyawan Sebelum & Sesudah ODNR

No	Nama	Usaha	Jumlah Karyawan		
			Sebelum ODNR	Setelah ODNR	Penambahan
1.	Ibu SH	Katering	20 org	20 org	-
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	10 org	10 org	-
3.	Ibu EF	Kue	-	7 org	-
4.	IbuYT	Kue	-	6 org	-
5.	Ibu NR	Kue	4 org	4 org	-
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	1 org	1 org	-
7.	Bp. DH	Soto	1 org	1 org	-
Total			36 org	49 org	13 org

Sumber: Hasil wawancara penelitian

Tabel 5. Penjualan Produk ODNR

No	Nama	Usaha	Penjualan	
			Non ODNR (%)	Menu ODNR (%)
1.	Ibu SH	Katering	80	20
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	90	10
3.	Ibu EF	Kue	32,5	67,5
4.	IbuYT	Kue	70	30
5.	Ibu NR	Kue	82,5	17,5
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	75	25
7.	Bp. DH	Soto	75	25

Sumber: Hasil wawancara penelitian

2.2. Upaya Pengembangan UMKM Oleh Pemkot Depok

Sesuai bagian ketiga pasal 5 PP No. 17 Tahun 2013 disebutkan bahwa pengembangan usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah dilakukan melalui beberapa hal se-

bagaimana yang juga dilakukan oleh Pemkot Depok, yaitu:

2.2.1. Pendataan, identifikasi potensi dan masalah yang dihadapi;

Dinas Koperasi, UMKM dan Pasar (DKUP) Kota Depok telah melaksanakan program pemberdayaan usaha mikro dan

Tabel 6. Peningkatan Keterampilan Setelah Gerakan ODNR

No	Nama	Usaha	Mulai Menyediakan Menu ODNR	Peningkatan Keterampilan	Keterangan
1.	Ibu SH	Katering	Tahun 2011	Ya	
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	Tahun 2012	Ya	
3.	Ibu EF	Kue	Tahun 2013	Ya	
4.	IbuYT	Kue	Tahun 2012	Ya	
5.	Ibu NR	Kue	Tahun 2007	Tidak	Sudah menyediakan menu ODNR sejak awal usaha
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	Tahun 2011	Ya	
7.	Bp. DH	Soto	Tahun 2011	Ya	

Sumber: Hasil wawancara penelitian

Tabel 7. Peningkatan Pemesanan Menu ODNR

No	Nama	Usaha	Peningkatan Pemesanan ODNR	Keterangan
1.	Ibu SH	Katering	Standar/ Fleksibel	
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	Standar/ Fleksibel	
3.	Ibu EF	Kue	Meningkat	15 %
4.	IbuYT	Kue	Standar/ Fleksibel	
5.	Ibu NR	Kue	Standar/ Fleksibel	
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	Standar/ Fleksibel	
7.	Bp. DH	Soto	Standar/ Fleksibel	

Sumber: Hasil wawancara penelitian

ekonomi pemuda yang dilaksanakan sejak tahun 2012. Kepala DKUP mengatakan bahwa selain identifikasi potensi dan masalah, Pemkot Depok melalui DKUP juga melihat ketertarikan mereka, termasuk di dalamnya usaha mikro dan ekonomi pemuda yang bergerak dibidang kuliner pangan lokal.

2.2.2. Penyusunan program pembinaan dan pengembangan sesuai potensi dan masalah yang dihadapi

Sebagai tindak lanjut terhadap pendataan, identifikasi potensi dan identifikasi yang telah dilakukan, Pemkot Depok kemudian melakukan penyusunan program pembinaan dan pengembangan sesuai dengan potensi dan masalah yang dihadapi, yang kemudian

dimuat pada dokumen Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah (RPJMD) Kota Depok. Dokumen ini akan menjadi acuan dalam melaksanakan program dan kegiatan dalam upaya pembinaan dan pengembangan UMKM, baik UMKM pangan lokal maupun UMKM secara keseluruhan.

2.2.3. Pelaksanaan program pembinaan dan pengembangan

Ada beberapa program dan kegiatan yang dilaksanakan oleh beberapa OPD Kota Depok dalam rangka melaksanakan program pembinaan dan pengembangan usaha secara keseluruhan yang termasuk di dalamnya melibatkan UMKM secara umum maupun UMKM olahan pangan lokal. Rincian inten-

Tabel 8. Intensitas UMKM Olahan Pangan Lokal Dalam Mengikuti Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal

No	Nama	Usaha	Mengikuti Pelatihan				Total
			2011	2012	2013	2014	
1.	Ibu SH	Katering	-	-	1	2	3 kali
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	-	2	2	2	6 kali
3.	Ibu EF	Kue	-	-	-	2	2 kali
4.	IbuYT	Kue	-	-	-	-	Belum pernah
5.	Ibu NR	Kue	-	-	-	-	Belum pernah
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	-	5	4	4	13 kali
7.	Bp. DH	Soto	-	5	4	4	13 kali

Sumber: Wawancara dalam penelitian

Tabel 9. Intensitas UMKM Olahan Pangan Lokal Dalam Mengikuti Promosi dan Pemasaran.

No	Nama	Usaha	Mengikuti Promosi & Pameran				Total
			2011	2012	2013	2014	
1.	Ibu SH	Katering	-	-	-	-	Belum pernah
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	-	-	-	-	Belum pernah
3.	Ibu EF	Kue	-	-	-	-	Belum pernah
4.	IbuYT	Kue	-	-	-	-	Belum pernah
5.	Ibu NR	Kue	-	-	-	-	Belum pernah
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	1	1	1	1	4 kali
7.	Bp. DH	Soto	1	1	1	1	4 kali

Sumber: Wawancara dalam penelitian

sitas UMKM olahan pangan lokal yang diteliti dalam mengikuti kegiatan pelatihan yang diselenggarakan oleh Pemkot Depok dapat dilihat dalam tabel berikut.

Rincian keterlibatan UMKM yang dikelola oleh informan penelitian dalam kegiatan promosi dapat dilihat pada tabel 9 Di bawah ini.

2.2.4. Pemantauan dan pengendalian pelaksanaan program.

Secara keseluruhan gerakan ODNR dimonitoring dan dievaluasi secara statistik dari angka penurunan beras pertahun, hal ini bisa berarti penurunan beras tersebut kemudian berganti dengan meningkatnya konsumsi atas pangan lokal non beras. Setahun setelah program ODNR digulirkan, skor pada pola pangan harapan Depok meningkat dari 93,7 (2011) menjadi 94,7 (2012). Konsumsi beras pun menurun 3,79%, melebihi target nasional

1,5%, dari 264 gram/orang/hari (2011) menjadi 254 gram/orang/hari (2012), (Meniti Jalan, 2015). Hal ini dapat berarti bahwa penurunan beras telah tergantikan oleh konsumsi pangan non beras, yang sebagian besarnya diprosuksi dan disuplai oleh UMKM olahan pangan lokal. Sebagaimana dikesempatan lain dalam Laporan Khusus Majalah Buletin, Wali Kota Depok Nur Mahmudi mengklaim bahwa telah terjadi penurunan konsumsi beras di Kota Depok, yang diikuti dengan bertambahnya jumlah perusahaan dan warung makan yang menyediakan menu non beras. Penurunan terjadi dari angka 97 kg beras per kapita pada tahun 2011 menjadi 90 kg per kapita pada tahun 2014. (Wali Kota Depok, 2015)

Selain upaya di atas, sesuai pasal 6 PP No. 17 Tahun 2013, pemerintah dan pemerintah daerah yang dalam hal ini Pemerintah Kota

Depok juga memprioritaskan pengembangan UMKM melalui beberapa hal, yaitu diantaranya:

2.2.5. Pemberian kesempatan untuk ikut serta dalam pengadaan barang dan jasa pemerintah dan pemerintah daerah serta pembatasan usaha besar;

Untuk pengadaan barang dan jasa pemerintah daerah yang dalam hal ini berupa belanja makan minum untuk kegiatan di lingkungan Pemkot Depok, semua dipenuhi oleh UMKM olahan pangan lokal yang ada di Depok. Dalam hal penyediaan menu olahan pangan lokal, Pemkot Depok lebih memprioritaskan UMKM olahan pangan lokal ketimbang memesan atau mengadakan olahan pangan lokal dari pengusaha besar seperti hotel dan restoran atau waralaba.

2.2.6. Kemudahan perizinan;

Pengurusan perizinan bagi UMKM sebelumnya dirasakan biasa saja oleh pelaku UMKM, dalam hal ini standar saja dan tidak ada prioritas tertentu. Namun demikian, setelah diterbitkannya Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014 tentang Perizinan Usaha Mikro dan Kecil, pengurusan izin usaha bagi UMKM akan dipermudah dan tidak dipungut biaya.

2.2.7. Penyediaan pembiayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

Hampir semua OPD Kota Depok yang membidangi bidang ekonomi memberikan bantuan berupa peralatan kepada UMKM olahan pangan lokal, terutama setelah pelaksanaan pelatihan yang diselenggarakan oleh Pemkot Depok. Selain itu bantuan berupa uang juga pernah diberikan, hanya saja sekarang semenjak diterbitkannya Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 32 Tahun 2011

tentang Pedoman Pemberian Hibah dan Bantuan Sosial Yang Bersumber Dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah, dan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 39 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 32 Tahun 2011 tentang Pedoman Pemberian Hibah dan Bantuan Sosial Yang Bersumber Dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah, bantuan tidak bisa langsung diberikan begitu saja, namun harus diserahkan kepada UMKM yang sudah berbadan hukum.

Namun demikian semua UMKM olahan pangan lokal yang diwawancarai mengaku belum pernah menerima bantuan, baik berupa barang maupun bantuan secara tunai. Bagi para pedagang di Pemkot Depok mereka selalu mendapatkan informasi terkait bantuan yang akan diberikan, namun karena prosedur yang panjang pengajuan proposal bantuan pun urung dilakukan.

2.2.8. Fasilitasi teknologi dan informasi.

Dinas Koperasi UMKM dan Pasar (DKUP) Kota Depok telah menyediakan web untuk mempromosikan UMKM olahan pangan lokal dan mempromosikan menu-menu ODNR atau olahan pangan lokal non beras non terigu itu sendiri, namun fasilitasi dari web tersebut masih belum begitu berfungsi. (bidangUMKM@kukmp.Depok.go.id)

2.2.9. Upaya lain yang dilakukan dalam mengembangkan UMKM olahan pangan lokal.

Upaya selanjutnya yang dilakukan oleh Pemkot Depok dalam mengembangkan UMKM olahan pangan lokal adalah mengupayakan investor untuk bisa masuk dan memfasilitasi UMKM-UMKM yang bergerak di bidang kuliner pangan lokal. Selain itu, saat ini Pemkot Depok sendiri sedang mendata

kembali pedagang pangan lokal dan menyediakan sentra pangan lokal di kantin Pemkot Depok sebanyak 42 konter yang disediakan bagi UMKM pangan lokal. Hal ini tentu akan meningkatkan jumlah UMKM yang menyediakan menu-menu ODNR. Sebelumnya ada 15 UMKM pangan lokal di kantin Pemkot, sehingga kedepan akan ada penambahan 27 UMKM pangan lokal lainnya yang akan disentrakan di kantin Pemkot Depok.

2.3. Upaya Pengembangan UMKM Oleh Dirinya Sendiri

2.3.1. Mengembangkan jaringan usaha, kemitraan dan memperluas pasar

Secara umum upaya yang dilakukan oleh UMKM dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

2.3.2. Melakukan usaha secara efisien;

Usaha olahan pangan lokal sangatlah menguntungkan dan dapat dilakukan secara efisien. Karena bahan pokok yang murah dan secara umum mudah didapatkan di pasar tradisional. Selain itu pangan lokal lebih hemat dalam kemasan dan menghasilkan porsi yang lebih banyak ketimbang olahan pangan biasa. Hal lain yang dilakukan dalam rangka efisiensi usaha adalah mengurangi jumlah karyawan dan memilih karyawan yang benar-benar cekatan dan trampil dalam bekerja.

2.3.3. Mengembangkan inovasi dan meningkatkan kualitas produk

Dalam hal olahan pangan lokal non beras dan non terigu, jika berbicara masalah inovasi, maka ini sangat erat kaitannya dengan kreatifitas dalam menciptakan olahan pangan lokal yang beragam, beragam bahan, beragam, bentuk, beragam, model dan rasa dimana hal ini akan menjadi daya tarik tersendiri bagi para pembeli. Secara umum upaya yang dilakukan UMKM olahan pangan lokal dalam mengembangkan inovasi dan meningkatkan

kualitas produk olahan pangan lokal dapat dilihat pada tabel 11 berikut ini.

2.3.4. Pemanfaatan teknologi; [Tabel 12]

2.3.5. Mencari sumber pendanaan usaha yang lebih luas.

Para pelaku UMKM olahan pangan lokal yang diteliti mengatakan bahwa jika untuk menjalani usaha yang sudah ada, maka sejauh ini modal yang diperlukan sudah cukup, karena mereka terus memutar omset dan keuntungan untuk keperluan usaha. Adapun jika mereka kemudian berupaya melakukan pengembangan usaha seperti membuka toko atau membuka cabang di tempat lain, maka tentu tambahan modal dirasa dibutuhkan, salah satunya yang bisa dilakukan adalah meningkatkan omset dengan melakukan beberapa hal dan memanfaatkan momen-momen tertentu untuk mendorong penjualan.

3. Faktor Pendukung dan Penghambat Pengembangan UMKM Olahan Pangan Lokal

3.1. Faktor Pendukung

3.1.1. Faktor Pendukung Internal

a. Tempat Usaha

Lasceviva (2004) menyampaikan bahwa lokasi usaha sangat menentukan pertumbuhan usaha itu sendiri, Dalam hal ini (UMKM pangan lokal di Kota Depok), strategis atau tidaknya tempat usahanya dijawab bervariasi oleh para pengusaha, ada yang menyatakan sangat strategis karena berada di pinggir jalan, strategis karena di lingkungan Pemkot Depok dan ada juga yang mengatakan kurang strategis karena berada agak di dalam Namun demikian bagi mereka yang bergerak di bidang catering berada di dalam yang tidak be-

Tabel 10. Usaha Yang Dilakukan Dalam Upaya Mengembangkan Jaringan Usaha, Kemitraan dan Memperluas Pasar

No	Nama	Upaya	Keterangan
1.	Lestari Catering	<ul style="list-style-type: none"> Menghubungi kembali pelanggan lama via telp, Kembali membangun relasi 	
2.	Ayam Mas Iing	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan promosi via media sosial Mempromosikan menu ODNR di luar lingkungan Pemkot Depok 	
3.	Soto Dapin	<ul style="list-style-type: none"> Ingin mengembangkan usaha ke luar Pemkot Depok 	
4.	Tiktok Van Depok	<ul style="list-style-type: none"> Berjualan keliling menggunakan mobil Menggunakan logo dan seragam ODNR Promosi via media sosial 	
5.	Pesona Rasa	<ul style="list-style-type: none"> Membangun relasi 	
6.	Janna Cake	<ul style="list-style-type: none"> Membangun relasi Promosi dengan sampel produk 	
7.	Kue Keni	<ul style="list-style-type: none"> Mengikuti bazar atau acara-acara tertentu Menjadi promosi acara family gathering Bekerja sama dengan pihak lain seperti Katering 	

Sumber: Diolah dalam penelitian

Tabel 11. Usaha Yang Dilakukan Dalam Upaya Mengembangkan inovasi dan meningkatkan kualitas produk

No	Nama	Upaya	Keterangan
1.	Lestari Catering	<ul style="list-style-type: none"> Terus meningkatkan variasi makanan Menjaga kualitas bahan 	
2.	Ayam Mas Iing	<ul style="list-style-type: none"> Membuat variasi olahan pangan lokal Memberi informasi kesehatan terhadap pangan lokal yang dijual 	
3.	Soto Dapin	<ul style="list-style-type: none"> Membuat variasi olahan pangan lokal 	
4.	Tiktok Van Depok	<ul style="list-style-type: none"> Membuat variasi makanan Mensosialisasikan informasi kesehatan olahan pangan lokal Menjaga kualitas bahan 	
5.	Pesona Rasa	<ul style="list-style-type: none"> Membuat variasi makanan Menjaga kualitas bahan 	
6.	Janna Cake	<ul style="list-style-type: none"> Membuat variasi makanan Mengolah bahan olahan agar tahan lama disimpan Menjaga kualitas bahan 	
7.	Kue Keni	<ul style="list-style-type: none"> Menjaga kualitas bahan Publikasi kualitas bahan 	

Sumber: Diolah dalam penelitian

gitu strategis tidak lam menjadi masalah selama usaha yang dijalankan sudah memiliki pelanggan tetap yang terus memesan produk dari mereka.

b. Peralatan Usaha

Tambunan (2002) mengatahan bahwa keterbatasan teknologi khususnya usaha-usaha rumah tangga (mikro), disebabkan oleh banyak faktor di antaranya, keterbatasan modal

investasi untuk membeli mesin-mesin baru atau untuk menyempurnakan proses produksi, keterbatasan informasi mengenai perkembangan teknologi atau mesin-mesin dan alat-alat produksi baru, dan keterbatasan SDM yang dapat mengoperasikan mesin-mesin baru atau melakukan inovasi-inovasi dalam produk maupun proses produksi. Namun pada kasus UMKM olahan pangan lokal,

Tabel 12. Pemanfaatan Teknologi

No	Nama	Pemanfaatan Teknologi Informasi	Keterangan
1.	Lestari Catering	Belum	Relasi
2.	Ayam Mas Iing	Sudah	Promosi: BBM, Sosial media
3.	Soto Dapin	Sudah	Promosi: BBM, Sosial media
4.	Tiktok Van Depok	Sudah	Promosi: Online, Web, Sosial media
5.	Pesona Rasa	Belum	Relasi
6.	Janna Cake	Sudah	Memperkaya Informasi
7.	Kue Keni	Sudah	Promosi: Sosial media

Sumber: Diolah dalam penelitian

para selalu berusaha menyediakan peralatan yang dibutuhkan untuk memudahkan usaha mereka, sehingga kelengkapan peralatan menjadi salah satu prioritas yang diperhatikan oleh para pengusaha. Oleh karena itu perlengkapan yang ada dari semua pengusaha yang sudah menjual olahan pangan lokal sudah cukup memadai.

c. Modal Usaha

Setyobudi (2007) mengatakan bahwa salah satu permasalahan UKM adalah permasalahan yang bersifat klasik dan mendasar pada UKM (*basic problems*), yang salah satunya berupa permasalahan modal. Namun, menurut para pengusaha pangan lokal, usaha kuliner olahan pangan lokal bukanlah usaha yang mahal, oleh karena itu para pelaku usaha olahan pangan lokal mengaku bahwa modal untuk menopang usaha pangan lokal tidaklah begitu menyulitkan, terlebih bahan yang digunakan sebagian besar juga murah dan mudah didapat di pasar. Jika dikaitkan dengan modal dari awal usaha pun untuk saat ini modal bukan sebuah masalah besar, karena selama usaha telah dijalankan para pelaku UMKM olahan pangan lokal konsisten dalam memutar keuntungan untuk pengembangan usaha. Hal lain yang membuat biaya menjadi besar adalah sewa tempat usaha bagi UMKM yang menyewa, sedangkan bagi UMKM yang tidak menyewa dan menggu-

nakan tempat sendiri maka biaya operasional akan semakin kecil. Sedangkan bagi pengusaha yang lain, kecukupan modal usahanya jika menjalankan usaha yang ada saat ini, namun untuk pengembangan usaha tentu membutuhkan dana tambahan.

d. Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja bervariasi dari tiap pelaku UMKM yang diteliti, ada yang hanya memiliki 1 karyawan saja dan ada yang memiliki karyawan tetap hingga 20 orang. Namun demikian semua pelaku UMKM mengaku bahwa jumlah karyawan yang dimiliki saat ini sudah cukup dan sesuai dengan kebutuhan yang ada saat ini, baik dalam hal menjual olahan pangan biasa maupun olahan pangan lokal non beras dan non terigu. Bahkan ada beberapa pelaku UMKM olahan pangan lokal yang awalnya memiliki karyawan lebih banyak namun kini mengurangi dengan alasan efisiensi dan kecakapan.

e. Keterampilan Tenaga Kerja

Kecakapan dan keterampilan karyawan adalah sebuah kebutuhan dalam menjalankan usaha, apa pun bentuk usaha yang dijalankan, termasuk usaha kuliner olahan pangan lokal non beras dan non terigu. Semua UMKM yang diteliti mengaku sudah memiliki karyawan yang terampil dan sudah mencukupi, dengan demikian semua karyawan yang ada diberdayakan untuk semua keahlian yang di-

Tabel 13. Faktor Pendukung Internal Bagi UMKM Olahan Pangan Lokal

No	Nama	Usaha	Faktor Pendukung Internal					Keterangan
			Tempat Usaha	Peralatan	Modal Usaha	Karyawan	Skill	
1.	Ibu SH	Katering	Kurang strategis	Memadai	Memadai	Memadai	Bagus	Karyawan 20 org
2.	Ibu PP	Kuliner Bebek	Strategis	Memadai	Memadai	Memadai	Bagus	Karyawan 10 org
3.	Ibu EF	Kue	Strategis	Memadai	Memadai	Memadai	Bagus	Karyawan 7 org
4.	IbuYT	Kue	Kurang Strategis	Memadai	Memadai	Memadai	Bagus	Karyawan 6 org
5.	Ibu NR	Kue	Kurang Strategis	Memadai	Cukup	Memadai	Bagus	Karyawan 4 org, Modal: rutinitas cukup, pengembangan butuh tambahan
6.	Bp. SN	Ayam Penyet	Strategis	Cukup	Cukup	Cukup	Bagus	Karyawan 1 org Modal: rutinitas cukup, pengembangan butuh tambahan
7.	Bp. DH	Soto	Strategis	Cukup	Cukup	Cukup	Bagus	Karyawan 1 org Modal: rutinitas cukup, pengembangan butuh tambahan

Sumber: Hasil wawancara penelitian.

butuhkan. Hal ini sesuai dengan Haeruman (2000) mengatakan bahwa tantangan bagi dunia usaha terutama dalam pengembangannya mencakup aspek yang luas, dua diantaranya adalah: peningkatan kualitas sumber daya manusia dalam hal kemampuan manajemen, organisasi dan teknologi, serta kompetensi kewirausahaan.

3.1.2. Faktor Pendukung Eksternal

Ada beberapa faktor pendukung eksternal dalam mengembangkan UMKM olahan pangan lokal di Kota Depok berdasarkan dari hasil penelitian di lapangan, yaitu diantaranya:

a. Gerakan ODNR

Gerakan ODNR telah mendorong para UMKM yang bergerak dibidang kuliner untuk menyediakan menu-menu olahan pangan lokal non beras dan non terigu, baik itu UMKM yang telah lama berusaha dan

bergerak dibidang katering, olahan kue dan makanan lainnya, maupun UMKM yang baru muncul setelah gerakan ODNR dilaksanakan di Kota Depok. Meskipun ternyata ada satu pengusaha kue yang mengatakan mereka telah menyediakan olahan pangan lokal jauh sebelum gerakan ODNR ini dilaksanakan, yaitu sejak awal membuka usaha kue, namun sebagian besar dan hampir seluruh pengusaha kuliner yang menyediakan olahan pangan non beras non terigu, mulai menyediakan menu lokal tersebut disebabkan oleh kebijakan Pemkot Depok berupa gerakan ODNR. Hal ini senada dengan apa yang disampaikan oleh Haeruman (2000) yang mengatakan bahwa tantangan bagi dunia usaha terutama dalam pengembangannya mencakup aspek yang luas yang salah satunya adalah iklim usaha yang sehat yang mendukung inovasi,

kewirausahaan, dan praktek bisnis serta persaingan yang sehat.

b. Biaya Produksi

Menurut pengakuan para pelaku UMKM olahan pangan lokal sejauh ini biaya produksi yang dikeluarkan sesuai dan cukup relevan, apalagi bahan baku olahan pangan lokal yang juga murah. Bahka jika gerakan ODNR bisa lebih meluas, maka keuntungan dari penjualan menu olahan pangan lokal tentu akan lebih besar.

c. Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam membuat dan menyediakan olahan pangan lokal non beras dan non terigu. Ketersediaan bahan baku yang luas dan mudah didapat akan menjadi salah satu faktor pendukung bagi keberlanjutan usaha kuliner pangan lokal. Bahan baku yang digunakan dalam hal ini adalah beras ODNR, yaitu beras jagung bermerk beras ODNR yang dijual oleh koperasi Tim Penggerak PKK Kota Depok, tepung mocav (modified casava) pengganti terigu, dan bahan lokal lain seperti ubi, singkong, jagung, kentang dan lain sebagainya yang bisa didapatkan di pasar tradisional. Sejalan dengan hal tersebut, Tambunan (2002) mengemukakan bahwa aspek-aspek yang menjadi kekuatan dan kelemahan UKM diantaranya adalah faktor ekonomi/ bisnis; yang meliputi bahan baku, akses sumber keuangan, nilai ekonomis, dan segmen pasar yang dilayani. Dalam hal ini bahan baku dan nilai ekonomis menjadi faktor yang mendukung pengembangan UMKM olahan pangan lokal.

d. Relasi

Relasi berperan sangat penting dalam usaha kuliner, cathering dan olahan kue, de-

mikian pula halnya dengan UMKM olahan pangan lokal yang ada di Depok.

3.2. Faktor Penghambat

3.2.1. Faktor Penghambat Internal

Tambunan (2002), mengemukakan bahwa aspek-aspek yang menjadi kekuatan dan kelemahan UKM selain yang telah disebutkan sebelumnya adalah faktor manusia; yang terdiri dari motivasi yang kuat, penawaran tenaga kerja, etos kerja, produktivitas kerja, dan kualitas tenaga kerja. Hal ini menjelaskan beberapa faktor penghambat internal UMKM dalam menjalankan usaha olahan pangan lokal sebagai berikut:

a. Pergantian Karyawan dan Pengaturan Waktu Kerja

Faktor internal yang bisa jadi penghambat adalah keluar masuknya pegawai dan pengaturan waktu dalam mengerjakan olahan pangan lokal

b. Kreatifitas

Kreatifitas sangat dibutuhkan dalam memasarkan olahan pangan lokal, karena berbeda dengan olahan makanan biasa yang sudah terbiasa di lidah konsumen, olahan pangan lokal non beras dan non terigu masih belum begitu lazim bagi kebanyakan orang. Oleh karena itu ide-ide dan kreatifitas dalam mengolah menu ODNR menjadi tantangan tersendiri dalam pengolahannya.

c. Pengetahuan

Pengetahuan tentang seputar gerakan ODNR sendiri sangatlah penting untuk diketahui khususnya oleh pelaku UMKM olahan pangan lokal, terutama dalam menggunakan bahan baku untuk mengolah menu ODNR. Jika tidak, bisa jadi hal ini akan menyulitkan pelaku usaha dalam memproduksi olahan pangan lokal non beras dan non terigu.

3.2.2. Faktor Penghambat Eksternal

Tambunan (2002) salah satu permasalahan yang sering dihadapi UMKM adalah keterbatasan bahan baku (dan input-input lainnya) juga sering menjadi salah satu kendala serius bagi pertumbuhan output atau kelangsungan produksi bagi banyak usaha mikro dan kecil di Indonesia. Selanjutnya Tambunan (2002) juga menjelaskan faktor lain yang dapat menghambat pengembangan UMKM adalah pemasaran, sering dianggap sebagai salah satu kendala yang kritis bagi perkembangan UMKM. Hal ini sesuai dengan kendala eksternal yang dihadapi oleh UMKM olahan pangan lokal, yaitu:

a. Ketersediaan Bahan Baku

Selain sebagai salah satu faktor pendukung, dalam keadaan tertentu bahan baku juga dapat menjadi penghambat usaha olahan pangan lokal, jika bahan baku sulit didapatkan terutama pada saat permintaan akan olahan pangan lokal sedang meningkat tentu hal ini akan menghambat pemenuhan kebutuhan olahan pangan lokal. beberapa pengusaha pernah mengalami keadaan dimana mereka kesulitan mendapatkan bahan baku pada saat ada permintaan terhadap menu ODNR

b. Pemahaman Konsumen dan Pasar

Pemahaman konsumen terhadap gerakan ODNR juga merupakan suatu hal yang harus diperhatikan dalam mendorong pengembangan UMKMOlahan pangan lokal, karena hal ini berujung pada jumlah permintaan dan kebutuhan akan olahan pangan lokal yang berimbas pada maju atau tidaknya usaha olahan pangan lokal.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa peran UMKM Ola-

han Pangan Lokal Dalam Gerakan ODNR di Kota Depok adalah Memproduksi dan menghidupkan kembali olahan pangan lokal; mendorong inovasi pengolahan jenis olahan pangan lokal; menyuplai, mendistribusikan dan memasarkan olahan pangan lokal; berpartisipasi dalam mensosialisasikan gerakan; memunculkan UMKM baru dan menciptakan serta Menyerap tenaga kerja. Dampak gerakan ODNR terhadap pengembangan UMKM olahan pangan lokal:

1. Pendapatan: dirasa tidak terlalu signifikan oleh UMKM, hanya 1 UMKM yang di atas 50% sedangkan lainnya masih di bawah 50%
2. Jumlah karyawan: tidak meningkat, karyawan yang ada diberdayakan.
3. Aset: penambahan aset yang ada disebabkan omset dari total usaha ODNR maupun non ODNR
4. Penjualan produk bervariasi
5. Keterampilan meningkat, setiap UMKM berusaha berinovasi menciptakan kreasi olahan pangan lokal
6. Hanya 1 UMKM yang mengalami peningkatan penjualan olahan pangan lokal, sisanya stabil

Pemkot Depok melakukan upaya pengembangan UMKM olahan pangan lokal melalui:

1. Memberikan kesempatan pengadaan barang dan jasa pemerintah: pengadaan makan minum kantor dan acara dinas disuplai oleh UMKM olahan pangan lokal
2. Pengadaan makanan olahan pangan lokal lebih diprioritaskan kepada UMKM olahan pangan lokal, bukan dari usaha besar seperti hotel maupun restoran besar.
3. Melaksanakan kegiatan-kegiatan fasilitasi: Pelatihan-pelatihan, promosi & pemasaran.

4. Perizinan: Setelah diterbitkannya Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014 tentang Perizinan Usaha Mikro dan Kecil, pengurusan izin usaha bagi UMKM akan dipermudah dan tidak dipungut biaya.
5. Memberi bantuan baik berupa alat maupun modal, meskipun modal harus diberikan kepada UMKM yang sudah berbadan usaha dan demikian juga alat yang harus melalui proposal dan prosedur
6. Teknologi: DKUP akan menggunakan web untuk promosi, meskipun saat ini belum maksimal.
7. Lainnya: berupaya mengundang investor untuk bisa masuk dan memfasilitasi UMKM-UMKM yang bergerak di bidang kuliner pangan lokal dan menyediakan 42 konter di kantin Pemkot Depok bagi UMKM pangan lokal (15 UMKM lama dan 27 UMKM baru)

Sedangkan upaya pengembangan oleh UMKM itu sendiri adalah dengan mengembangkan jaringan usaha, kemitraan dan memperluas pasar, melakukan usaha secara efisien, mengembangkan inovasi dan meningkatkan kualitas produk, serta memanfaatkan teknologi informasi dan mencari pendanaan yang lebih luas.

Faktor Pendukung dan Penghambat Perkembangan UMKM Olahan Pangan Lokal di Kota Depok dapat dirinci sebagai berikut:

1. Faktor pendukung internal adalah tempat usaha, peralatan usaha, modal usaha dan keterampilan pekerja. Sedangkan faktor pendukung eksternal adalah gerakan ODNR itu sendiri, biaya produksi yang murah, bahan baku yang secara umum mudah didapatkan dan relasi yang luas
2. Faktor penghambat internal adalah apabila terjadi pergantian karyawan dan pengaturan waktu kerja yang tidak maksimal,

kurangnya kreatifitas dan kurangnya pengetahuan terkait gerakan ODNR dan olahan pangan lokal. sedangkan penghambat eksternal adalah kelangkaan bahan baku utama dan kurangnya pemahaman konsumen dan belum luasnya pasar.

1. Saran Praktis Bagi Pemkot Depok dan UMKM Olahan Pangan Lokal:

- a. Gerakan ODNR harus terus digalakkan dan jangan sampai hilang, agar UMKM olahan pangan lokal dapat terus berkembang;
- b. Memastikan seluruh pengadaan konsumsi dan makanan pangan lokal non beras non terigu oleh OPD Pemkot Depok berasal dari UMKM dan tidak berasal dari restoran besar dan hotel, sehingga lebih menghidupkan usaha pangan lokal yang dijalani oleh UMKM;
- c. Segera mensosialisasikan dan menerapkan Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014 tentang Perizinan Usaha Mikro dan Kecil, sehingga pengurusan izin usaha bagi UMKM akan dipermudah dan tidak dipungut biaya;
- d. Mensosialisasikan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 39 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 32 Tahun 2011 tentang Pedoman Pemberian Hibah dan Bantuan Sosial Yang Bersumber Dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah kepada pelaku usaha agar mereka dapat berbadan hukum yang memudahkan Pemkot Depok dalam menyalurkan bantuan kepada UMKM dan memudahkan UMKM dalam menerima bantuan dari Pemkot Depok, mengingat bantuan terhadap UMKM pada tahun 2014 melalui DKUP Kota Depok tidak terealisasi karena hambatan

dalam menyesuaikan aturan perundangan yang berlaku;

- e. Pemkot Harus mewadahi keterampilan UMKM dalam olahan non beras non terigu dengan berbagai macam festival, perlombaan, bazar dan lain sebagainya agar inovasi dan kreatifitas olahan pangan lokal semakin terdorong dan tersalurkan. Selain itu terus berupaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM pangan lokal dengan berbagai sosialisasi, pelatihan-pelatihan dan sebagainya;
- f. Sosialisasi ONDR harus diperluas kepada seluruh lapisan masyarakat untuk mendorong pasar pangan lokal yang dapat berdampak pada pengembangan UMKM;
- g. Selain menjaga relasi yang sudah ada, UMKM juga sebaiknya mempromosikan menu ODNR pada rekanan lain dengan brosur informasi kesehatan kebaikan mengkonsumsi pangan lokal, agar pelanggan tertarik untuk memesan menu ODNR;
- h. Para pelaku UMKM pangan lokal agar bermitra, berserikat berkumpul dalam usaha pangan lokal sehingga bisa saling melengkapi menu antara makanan berat dan kue, dan lain sebagainya, selain itu berserikat dan berkumpul membantu pengusaha dalam menyelesaikan permasalahan bersama seperti kekurangan bahan baku dan lain sebagainya;
- i. Pemkot Depok harus mengupayakan pembayaran yang tepat waktu kepada UMKM dalam pemesanan pangan lokal, karena bagi sebagian UMKM hal ini memberatkan, dan meskipun sebagian lainnya merasa tidak keberatan, tetapi pembayaran yang tepat waktu berdampak pada pembukuan keuangan UMKM yang lebih baik;
- j. Pemkot Depok harus berupaya memastikan ketersediaan bahan baku utama seper-

ti beras ODNR dan tepung Mocaf dengan mendorong para pengusaha atau investor menjadi suplier bagi para pelaku usaha olahan pangan lokal dan juga bagi masyarakat luas yang mau ber-ODNR, karena beberapa pelaku UMKM terutama yang bergerak di bidang olahan kue merasa kesulitan mendapatkan tepung mocaf selaku bahan pengganti terigu;

- k. Mengupayakan sentra pangan lokal lain diluar sentra pangan lokal di kantin Pemkot Depok yang telah menyediakan 42 konter, untuk mempercepat pertumbuhan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dan menyediakan menu-menu ODNR.

2. Saran akademik

Penelitian ini dapat menjadi referensi penelitian selanjutnya, terutama penelitian serupa dengan fokus yang berbeda. Sebagai contoh dalam penelitian ini upaya pengembangan UMKM hanya membahas pengembangan oleh Pemkot Depok dan UMKM itu sendiri, sedangkan upaya pengembangan oleh masyarakat dan pengusaha besar belum dibahas. Termasuk hal-hal lain yang belum dibahas diluar batasan-batasan dalam penelitian ini. Sehingga besar harapan penelitian terkait UMKM dan gerakan ODNR dapat terus dikembangkan dan dapat memberi manfaat di banyak daerah di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, Harvey and Jim Taylor. (2000). *Regional Economics and Policy (third edition)*. New York: Harvester Wheatsheaf.
- Badan Ketahanan Pangan. (2012). *Pedoman Pelaksanaan Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pa-*

- ngan (P2KP) Tahun 2012. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Badan Pusat Statistik. (2011). *Struktur Industri di Indonesia*. 02 Juli 2015. <http://www.bps.go.id/tabsub/view.php?tabel=1&daftar=i&idsubvek=12¬ab=1>
- Creswell, W John. (2009). *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed* (Achmad Fawaid, Penerjemah). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Gerakan “One Day No Rice” (ODNR) guna Meningkatkan Percepatan Pembangunan Daerah Tertinggal dalam Rangka Memperkuat Ketahanan Ekonomi Nasional. (2013, Mei). *Majalah Tannas*, p. 23.
- Haeruman, H. (2000). *Peningkatan Daya Saing UMKM untuk Mendukung Program PEL*. Makalah Seminar Peningkatan Daya Saing, Graha Sucofindo, Jakarta.
- Haryadi, P. (2011). Riset dan Teknologi Pendukung Peningkatan Kedaulatan Pangan. *Jurnal Diplomasi*, Vol. 3 No. 3
- Humas Kota Depok. (2014). *Profil Pengajuan penerima penghargaan Adhikarya pangan nusantara tahun 2014: Kategori pembina ketahanan pangan*. Depok: Bagian Humas Sekretariat Kota Depok.
- Isma'il, N.M. (2014). *Revolusi Mindset: One Day No Rice Untuk Indonesia Sejahtera dan Sehat*. Jakarta: Gema Insani.
- Lesceviva, M. (2004). *Rural Entrepreneurship Success Determinant: Unpublished Working Papers*. Eksjo, Latvian.: Faculty of Economics, Latvian University of Agriculture.
- Neuman, W. Lawrence. (2006). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches. (Sixth Edition)*. United States of America: Pearson Education, Inc.
- Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 tentang *Ketahanan Pangan*.
- Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2013 tentang *Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*.
- Pribadi, Dandi. (2005). *Pengaruh Implementasi Kebijakan Pemberdayaan Goro Badunsanak terhadap Partisipasi Masyarakat dalam Pembangunan: Suatu Studi tentang Program Goro Badunsanak di Kabupaten Agam*. Tesis: 2005.
- Setyobudi, Andang. (2007). *Peran Serta Bank Indonesia dalam Pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)*. Buletin Hukum Perbankan dan Kebanksentralan 5, 29-35.
- Sulistiyastuti, Dyah Ratih (2004). *Penyerapan Pekerja pada Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia 1998-2007*. *Populasi* Vol. 15 No. 2 tahun 2004.
- Suryana, A., S. Mardianto dan M. Ikhsan. (2001). *Dinamika Kebijakan Pemberasan Nasional: Sebuah Pengantar Dalam Bunga Rampai Ekonomi Beras. Tim Pengkajian Perberasan Nasional. A. Suryana, S. Mardianto dan M. Ikhsan (Eds)*. Lembaga Penyelidikan Ekonomi dan Masyarakat. Universitas Indonesia (LPEM-UI). Hal XIX-XXXIII.
- Sutomo, S. (2005). *Kontribusi Beras Dalam Dalam Inflasi Nasional*. *Majalah Pangan*, 14(44): 10-18.
- Tambunan, Tulus. (2002). *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat.

Taylor. (1991). *Assesing Household Food Sensity, A Frame Work and Questio-naire*. The Centre for Food Sensitivity. University of Guelph.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang *Pangan*.

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang *Usaha Mikro, Kecil, dan Mene- ngah*.

Wacana Nusantara. (2012). *Padi; Tanaman Sakral, Bukan Sekadar Penawar Lapar*. 25 Maret 2015. <http://www.wacananusantara.org/padi/>