

Social Entrepreneurship Makanan Ringan Berbahan Baku Hasil Bumi Lokal

Hendrasgoro

Universitas Ciputra, UC Town, CitraLand Surabaya 60219;

E-mail: hendrasgoro@ciputra.ac.id

Abstract: *Komunitas Gading has a number of problems related to production and marketing aspects. However, there are a number of opportunities for solutions related to marketing of product, handling of raw materials to the storage and packaging of finished products, and completeness of production process equipment. In spite of the problems it faces, Komunitas Gading remains its role in social entrepreneurship.*

Keywords: *social entrepreneurship, local content of raw materials*

Abstrak: Komunitas Gading mempunyai sejumlah permasalahan dari aspek produksi dan pemasaran. Namun demikian, terdapat sejumlah kesempatan untuk memperoleh solusi berkaitan dengan pemasaran produk, penanganan bahan baku sampai dengan penyimpanan dan pengemasan produk jadi, dan kelengkapan alat-alat proses produksi. Terlepas dari permasalahan yang dihadapinya, Komunitas Gading tetap menjalankan perannya sebagai *social entrepreneurship*.

Kata-kata kunci: *social entrepreneurship, bahan baku hasil bumi lokal*

“Social entrepreneurship has been a topic of academic inquiry for nearly 20 years, yet relatively little scholarly output has appeared in mainstream management and entrepreneurship journals” (Short et al., 2009: 161). Secara lebih rinci Durieux dan Stebbins (2010: 9-10) menjelaskan social entrepreneurship sebagai berikut.

Social entrepreneurship and its methods, borrowed from the world of business, are becoming more and more popular among morally conscious people itching to solve a particular social problem and possibly make money in the process.

Social entrepreneurs execute innovative solutions to what they define as social problems — be they local, regional, national, or international.

In social entrepreneurship, people use the principles of enterprise — business principles and even capitalism itself — to create social change by establishing and managing a venture. Some are altruists. They set up small, medium, or large nonprofit groups designed to ameliorate a difficult situation threatening certain people, flora, fauna, or the environment — or sometimes a combination of these. Others are profit seekers with a heart, who

manage to establish a money-making enterprise that improves a situation in one of these four areas.

Whether starting and running a nonprofit or for-profit social enterprise, these entrepreneurs are usually practical. Each entrepreneur has a mission, typically one that is powerfully felt with urgency and compassion, and each takes concrete action leading to solution of the problem targeted in that mission.

Komunitas Gading adalah *social entrepreneurship* karena mendasarkan dirinya pada pengkreasian *social values* berdasarkan *social problems* (periksa Durieux & Stebbins, 2010: 10). Sampai saat ini telah ada 100 orang dalam Komunitas Gading yang secara aktif bekerja mengolah berbagai hasil pertanian lokal dari Bojonegoro dan sekitarnya. Mereka bekerja bersama namun secara mandiri di dalam kelompok yang dibentuk oleh Komunitas Gading.

Masalah yang dialami dalam hal hasil bumi pertanian di wilayah Bojonegoro adalah harga jual berbagai bahan pangan itu sebagai komoditas umumnya amat rendah. Komunitas Gading membeli harga singkong dari petani seharga dua kali lipat harganya di pasar umum. Pengolahan menjadi rengginang memberi kesempatan pada komunitas itu untuk meningkatkan nilai tambahnya.

Berdasarkan jenis bahan yang diolah, mereka dibagi dalam dua klaster, yaitu klaster singkong dan klaster non-singkong. Penelitian ini mengeksplorasi klaster singkong dengan rengginang singkong sebagai produk unggulannya. Makanan ringan tradisional rengginang biasanya dibuat dari beras ketan, namun komunitas ini secara kreatif berhasil mengganti bahan baku tersebut dengan

singkong yang merupakan dari bahan baku hasil bumi lokal yang melimpah dari Bojonegoro dan sekitarnya. Ternyata produk rengginang singkong ini amat inovatif, karena diterima luas oleh pasar.

Yang menjadi fokus penelitian ini adalah situasi dan permasalahan yang dihadapi oleh usaha rengginang Komunitas Gading.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Rancangan yang digunakan adalah studi kasus (Creswell, 2009: 13) guna mengeksplorasi aktivitas dan proses Komunitas Gading. Lokasi penelitian adalah Komunitas Gading di Bojonegoro, Jawa Timur yang mempunyai usaha rengginang di bawah kepemimpinan seorang *social entrepreneur*, yakni Ibu Kristianingsih. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode wawancara mendalam dan observasi. Analisis data dilakukan untuk menemukan makna melalui "*interpreting the meaning of themes*" (Creswell, 2009: 185).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Komunitas Gading yang mempunyai usaha rengginang memiliki visi, yakni "mewujudkan desa agro industri", dan memiliki misi, yakni "membantu pemerintah dalam menyukseskan program pengentasan kemiskinan dan pemberdayaan perempuan". Kegiatan pokok Komunitas Gading dalam menjalankan visi dan misi sebagai berikut.

- Mengembangkan bisnis untuk mengolah sumberdaya alam/hasil pertanian lokal, seperti singkong, pisang, sukun, ubi jalar, dan sebagainya guna memperoleh nilai tambah yang menjadi pendapatan pekerja dan/atau keuntungan

pengusaha (dan pedagang/lembaga yang memasarkan).

- Menghimpun dan mendorong para pengolah/pekerja/pengrajin untuk bersikap sebagai pemilik/pengusaha, bukan sebagai pegawai yang diupah. Mereka akan mendapatkan nilai pekerjaan setelah hasil olahan mereka dipasarkan secara bersama.
- Mengubah cara berpikir, disiplin dan pola hidup dari pola agraris yang menghasilkan produk melalui bantuan proses alam yang tradisional menjadi pola industri yang berorientasi pelayanan terhadap konsumen dan kebutuhannya melalui proses pengolahan yang sistematis dan kreatif.

Pada awalnya produk rengginang singkong hanya dikenal dan dijual ke masyarakat sekitar. Saat ini pemasarannya telah meluas di hampir semua supermarket di Bojonegoro dan Jawa Timur, bahkan telah ada pesanan-pesanan dari luar Jawa sebagai hasil ketekunan ikut serta dalam pameran-pameran di tingkat lokal, regional dan nasional.

Masalah yang dihadapi komunitas ini bukan pemasaran, namun bagaimana meningkatkan produksi yang prosesnya sangat tergantung dari pemakaian panas matahari untuk pengeringan.

Mengingat bahan baku yang diolah, terutama singkong, adalah karbohidrat non-gluten yang dapat menjadi alternatif bagi sebagian orang yang alergi terhadap terigu, maka sebenarnya bahan atau produk yang dihasilkan memiliki potensi untuk dijual sampai ke luar negeri. Hal ini menjadi dasar pemikiran untuk mendampingi pengembangan

proses produksi dan peningkatan kualitas produk Komunitas Gading sehingga dalam tiga tahun ke depan diharapkan dapat mengeksport produknya.

Pemasaran lokal juga harus terus diperluas dan diperdalam dengan maksud untuk mengoptimalkan kapasitas dan produktivitas alat serta waktu kerja, sehingga lebih meningkatkan efisiensi produksi. Strategi ini akan menjadi salah satu prioritas, disamping perbaikan proses produksinya. Penguatan pasar lokal ini perlu dibarengi dengan perluasan dan penguatan jaringan distribusi yang lebih sistematis dan “agresif”.

Bersamaan dengan rencana perluasan segmen dan jaringan distribusi ini, jenis-jenis produk bisa diperluas. Pengenalan segmen pasar dan kebutuhannya dengan lebih mendalam akan memunculkan produk-produk baru yang diminta atau secara kreatif dapat diciptakan dan ditawarkan.

Untuk menangani kegiatan ini perlu dibentuk atau ditunjuk orang tertentu yang potensial, dan dikembangkan dengan pelatihan atau pendampingan. Dia harus mencari gagasan dan menghubungkannya dengan kapasitas dan kapabilitas proses pemasaran serta produksi, termasuk memilih dengan tepat posisi produk tersebut di antara berbagai produk sejenis dan penggantinya bagi target segmen pasarnya.

Dalam hal pengemasan, tampilan kemasan produk-produk Komunitas Gading ini masih sederhana. Belum ada alat pengemasan khusus dan pengetahuan tentang jenis-jenis plastik untuk kemasan makanan, atau alternatif teknik pengemasan untuk bahan makanan. Dari aspek produksi, Komunitas Gading berada dalam sejumlah situasi dan menghadapi permasalahan-permasalahan sebagaimana tertuang dalam Tabel 1.

Tabel 1 Situasi dan Permasalahan Produksi Rengginang Komunitas Gading

Aspek Bisnis	Situasi	Permasalahan
a. Bahan Baku	<p>Suplai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Singkong dibeli dari petani langganan yang diberi jadwal bergantian. Jumlah order rata-rata 2-4 kuintal per hari. • Singkong diterima di rumah produksi. • Musim panen singkong antara bulan 5-10 (6 bulan berada di musim kemarau). • Masih ada tengkulak yang mensuplai jika terjadi kekurangan suplai dari petani. <p>Mutu</p> <p>Disyaratkan singkong yang tua, tidak mengayu, dan mempunyai kadar pati tinggi.</p>	<p>Suplai</p> <p>Kadang-kadang tidak mendapat suplai singkong karena tidak musim panen singkong.</p> <p>Mutu</p> <p>Kadang-kadang singkong yang diterima tidak memenuhi syarat (muda, sudah mengayu, dan kadar pati rendah).</p>
b. Produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Pengupasan singkong dilakukan secara manual dengan pisau. • Pamarutan singkong menggunakan mesin parut berbahan stainless steel dengan kapasitas 200 kg per jam. Mesin parut digunakan 4 jam sehari sehingga menghasilkan parutan singkong 800 kg sehari. • Pemerasan parutan singkong dilakukan manual dengan kain pemeras yang diputar oleh sepasang orang (2 orang) dan menghasilkan 50 kg per jam. Untuk melayani kapasitas mesin parut, pemerasan singkong memerlukan 4 pasang orang (8 orang). • Parutan singkong dan perasan parutan singkong ditampung ke dalam ember-ember plastik. • Perasan parutan singkong dicetak satu per satu ke dalam cetakan yang dibuat sendiri dari pantat botol plastik air minum kemasan bekas. • Perasan parutan singkong yang telah tercetak dikukus di dalam dandang/langseng dapur yang direkayasa sendiri. Dandang/langseng tersebut berkapasitas 15 kg serta terdiri atas 3 tingkat dengan 2 lapis di setiap tingkatnya. Hasil pengukusan adalah rengginang basah. • Rengginang basah ditaruh di atas anyaman bambu dan dijemur secara terbuka (tanpa penutup) di bawah sinar matahari. Hasil 	<ul style="list-style-type: none"> • Pisau pengupas singkong tidak tahan karat. • Mesin parut mempunyai kapasitas idle. Dengan jumlah order rata-rata 2-4 kuintal per hari, berarti kapasitas mesin parut per hari adalah 2-4 kali jumlah order rata-rata per hari. • Pemerasan parutan singkong secara manual tidak dapat mengimbangi kapasitas mesin parut. • Kebersihan ember-ember plastik belum sesuai dengan HACCP. • Alat pencetak perasan parutan singkong belum sesuai dengan HACCP. Proses pencetakan memakan waktu yang relatif lama. • Alat pengukus (dandang/langseng) belum sesuai dengan HACCP. Kapasitas alat pengukus yang relatif kecil (15 kg) menyebabkan pemuatan dan pembongkaran isi memakan waktu yang relatif lama. • Alat penjemur (anyaman bambu) belum sesuai dengan HACCP. Penjemuran secara terbuka di bawah sinar matahari berpotensi terkena mikroba. Penjemuran sangat tergantung pada sinar matahari.

Aspek Bisnis	Situasi	Permasalahan
	<p>penjemuran adalah rengginang kering.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses pengeringan dari rengginang basah menjadi rengginang kering di bawah sinar matahari adalah 3-4 hari. Proses pengeringan ini harus dilakukan secepatnya di pagi hari (untuk memaksimalkan perolehan sinar matahari). Setidaknya pada hari pertama, permukaan produk sudah kering. Hal ini akan meminimalkan tumbuhnya jamur pada permukaan produk. • Rengginang kering disimpan di dalam karung-karung dan kantong-kantong plastik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proses pengeringan memakan waktu relatif lama dan sepenuhnya tergantung pada sinar matahari. Percepatan proses pengeringan sulit untuk dilakukan. Jika pada hari pertama permukaan produk belum kering akan berpotensi tumbuhnya jamur. • Penyimpanan di dalam karung-karung dan kantong-kantong plastik rentan terkontaminasi hama (misalnya tikus, kecoa, dan lalat) dan terancam berjamur (karena lembab).
<p>c. Produk dan jaminan mutu produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis produk: rengginang (singkong, pati), kerupuk, keripik. Jumlah output saat kemarau 5 kuintal/hari, saat penghujan 1,5 kuintal/hari. • Spesifikasi produk: berwarna putih kekuningan, bersih, berbau khas, tidak apek, tidak asam, tidak berjamur, bentuk mirip rengginang dari ketan, bulat dengan diameter 7 cm, berat satuan 35 gram, dipak per kg dengan isi 18 biji per pak. • Jaminan mutu produk berupa pencegahan jamur, dilakukan selama proses pengolahan, pengeringan, dan penyimpanan. Pemilahan dan penyingkiran produk berjamur dilakukan selama proses pengeringan, pengepakan, dan penyimpanan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat dirancang produk baru/inovasi untuk memenuhi kebutuhan pasar, dari bahan yang sama dan proses yang serupa, misalnya: opak atau <i>cassaflake</i>, <i>cassastick</i>, kasperol kreasi baru berbasis bentuk, rasa dan proses/prosedur pengolahan yang berbeda. • Atau diperluas dengan bahan baku berbasis tepung singkong, untuk dibuat kue kering. • Produktivitas dan kualitas produk sudah dibahas dan dipecahkan dalam sub alat dan proses produksi. • Alat dan lingkungan proses pengeringan perlu higienis. Pekerja perlu membersihkan diri, termasuk tangan. Kecepatan pengeringan perlu ditingkatkan dengan alat pengering tipe hibrid yang bekerja 24 jam. Penjemuran terbuka rentan terhadap kontaminasi mikrobial. Alas bambu kurang higienis. Pembersihan tempat, ruang, dan alat penyimpanan perlu diberi perhatian khusus, terutama masalah kelembaban ruangan. Ketergantungan pada sinar matahari.

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa Komunitas Gading secara esensial mempunyai beberapa keterbatasan pada aspek produksi sebagai berikut.

- Masalah penyimpanan bahan baku dan produk setengah jadi. Untuk penyimpanan bahan, belum diterapkan penyimpanan dalam tempat khusus yang tertutup dan terawat. Hasil rengginang kering yang belum digoreng hanya disimpan di dalam karung dan diletakkan begitu saja di dapur. Jika rengginang tersebut belum cukup kering, maka akan ada kemungkinan dapat berjamur.
- Masalah kehygienisanpun belum terlalu diperhatikan oleh Komunitas Gading ini. Penjemuran rengginang dilakukan memakai panas matahari di udara terbuka, di samping rumah ditengah kerimbunan pohon-pohonan dan dekat dengan rumah warga lain yang memelihara ternak sapi. Selain pengeringannya kurang cepat, bau dari kotoran ternak tersebut mengundang lalat di sekitar Komunitas Gading. Kehygiennannya pun belum tentu terjaga dengan baik.
- Kehygienisan alat produksi masih kurang diperhatikan. Satu-satunya alat bermesin yang dimiliki untuk melakukan produksi adalah pamarut singkong dari bahan *stainless steel*. Bahan ini cocok untuk proses pengolahan makanan yang harus tahan karat, tidak mengkatalisis oksidasi ataupun perusakan bahan, serta mudah dibersihkan. Disayangkan, bahwa proses pembersihan yang mutlak penting untuk menjaga kehygienisan ini belum menjadi kebiasaan, sehingga setelah dipakai, sisa-sisa bahan yang menempel di dalam serta di luar alat tidak segera dibersihkan. Sangat mungkin jamur dan bakteri dapat tumbuh di permukaan kotoran ini. Alat pengering yang terbuat dari anyaman

bambu juga mengalami hal serupa.

Berdasarkan situasi dan permasalahan di atas, Komunitas Gading pada dasarnya mempunyai kesempatan untuk memperoleh solusi sebagai berikut.

- Ada kesempatan pengembangan berkaitan dengan seluruh proses produksi, mulai dari penanganan bahan baku sampai dengan penyimpanan dan pengemasan produk jadi. Kegiatan berupa memberikan arahan, pelatihan, dan pendampingan dalam mengimplementasikan prosedur produksi bahan makanan sesuai standar internasional.
- Kelengkapan alat-alat proses perlu juga diarahkan dengan baik. Selain alat parut yang mampu menghasilkan singkong parut 4 ton per jam, perlu dipilih jenis desain alat pres yang praktis dan memenuhi syarat higienis untuk memisahkan kandungan air dalam singkong, sehingga pengeringan singkong parut menjadi lebih singkat. Selain mempercepat, penambahan alat pemeras ini juga sangat meningkatkan produktivitas, karena tampaknya “*bottle neck*” proses saat ini berada di titik ini. Dengan tambahan alat ini, kapasitas mesin parut bisa lebih dioptimalkan. Efisiensi proses menentukan pemilihan alat dan sebaliknya.
- Perlu juga dibenahi alat-alat proses untuk menyiapkan adonan serta mencetak adonan, alat pengering dan alat bantu pengeringan yang mudah dibersihkan dan disterilkan. Demikian pula alat penggoreng atau pengemasan yang sesuai untuk tujuan ekspor. Kebijakan produksi terpusat di satu tempat memudahkan desain tempat kerja, peralatan, dan pengendalian proses serta standar higienis.

- Untuk alat dan proses serta utilitas pengeringan, perlu dipikirkan juga kemungkinan untuk mengolah kotoran ternak dari ternak sapi milik tetangga yang ada di sekitar lokasi untuk menjadi biogas. Selain membuat lingkungan menjadi lebih bersih, biogas yang dihasilkan dapat dipakai menghasilkan panas untuk membantu proses pengeringan rengginang.

KESIMPULAN

Komunitas Gading mempunyai sejumlah permasalahan dari aspek produksi dan pemasaran. Namun demikian, terdapat sejumlah kesempatan untuk memperoleh solusi berkaitan dengan pemasaran produk, penanganan bahan baku sampai dengan penyimpanan dan pengemasan produk jadi, dan kelengkapan alat-alat proses produksi. Terlepas dari permasalahan yang dihadapinya, Komunitas Gading tetap menjalankan perannya sebagai *social entrepreneurship*.

DAFTAR RUJUKAN

- Creswell, J.W. 2009. *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Durieux, M.B. & Stebbins, R.A. 2010. *Social Entrepreneurship for Dummies*. River St. Hoboken, NJ: Wiley.
- Short, J.C., Moss, T.W. & Lumpkin, G.T. 2009. Research in Social Entrepreneurship: Past Contributions and Future Opportunities. *Strategic Entrepreneurship Journal*, 3: 161-194.