

PENGUSAHA MIKRO RENGGINANG DESA TEMPURSARI KECAMATAN DONOMULYO KABUPATEN MALANG

Didik Priyo Sugiharto¹, Nanang Purwanto²

Abstrak: Salah satu camilan tradisional khas masyarakat di Pulau Jawa adalah rangginang. Camilan ini terbuat dari beras ketan. Ada dua jenis beras ketan yang biasa digunakan sebagai bahan baku rangginang, yakni beras ketan hitam dan putih. Tak ada perbedaan soal rasa dari dua bahan tersebut. Perbedaan paling mencolok hanya terletak pada warna tampilannya saja yang merujuk pada warna bahan baku, yakni hitam dan putih. Tujuan yang mendasari untuk mengembangkan usaha ini adalah (1) Ingin mengangkat makanan tradisional ke masyarakat, sehingga tidak tergeser oleh jenis-jenis makanan modern. (2) Untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat Tempursari khususnya dan masyarakat Kecamatan Donomulyo pada umumnya. (3) Untuk meningkatkan pendapatan sehingga masyarakat dapat memenuhi kebutuhan hidupnya dengan demikian maka akan dapat meningkatkan kesejahteraan. (4) Menciptakan pertumbuhan ekonomi pedesaan sehingga akan mencegah perpindahan penduduk dari desa ke kota. Permasalahan yang dihadapi mitra dari segi produksi adalah produktivitas rendah, kualitas produk, modal dan packing sedangkan dari segi manajemen adalah berkaitan dengan pembukuan keuangan, pengetahuan pemasaran dan kewirausahaan. Solusi yang diberikan untuk memecahkan masalah yang dihadapi mitra dengan pemberian alat produksi pencetakan rangginang dan alat untuk memasak ketan untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas serta pelatihan-pelatihan (kewirausahaan, pemasaran dan pembukuan).

Kata kunci: usaha mikro, rangginang, makanan tradisional

Abstract: One of the typical traditional snacks in Java is rangginang. This snack is made from sticky rice. There are two types of glutinous rice commonly used as raw materials rangginang, namely black and white rice sticky rice. There is no difference about the taste of the two ingredients. The most striking difference lies only in the color of its appearance that refers to the color of raw materials, ie black and white. The underlying goals for developing this business are (1) Want to lift the traditional food to the community, so as not to be displaced by the types of modern food. (2) To create business opportunities for Tempursari people in particular and Donomulyo District community in general. (3) To increase income so that people can fulfill their life needs thus it will be able to improve their welfare. (4) Creating rural economic growth so as to prevent migration from rural to urban. Problems faced by partners in terms of production are low productivity, product quality, capital and packing while in terms of management is related to financial bookkeeping, marketing knowledge and entrepreneurship. Solutions are given to solve problems faced by partners by providing rangginang printing production tools and tools for glutinous cooking to improve productivity and quality as well as training (entrepreneurship, marketing and bookkeeping).

Keywords: *micro business, rangginang, traditional food*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Salah satu camilan tradisional khas masyarakat di Pulau Jawa adalah rangginang. Camilan ini terbuat dari beras ketan. Ada dua jenis beras ketan yang biasa digunakan sebagai bahan baku rangginang, yakni beras ketan hitam dan putih. Tak ada perbedaan soal rasa dari dua bahan tersebut. Perbedaan paling mencolok hanya terletak pada warna tampilannya saja yang merujuk pada warna bahan baku, yakni hitam dan putih.

Camilan ini merupakan camilan yang digemari masyarakat dai kalangan menengah sampai bawah dan hampir semua masyarakat mengenal jenis makanan ini.

Mitra dalam program pengabdian masyarakat ini merupakan pengusaha mikro yang pembuat rengginang, yang tinggal di daerah Tempursari Selatan Kecamatan Donomulyo Kabupaten Malang, yang berjarak kurang lebih 65 km dari kota Malang, dan dekat dengan tempat wisata pantai Ngliyep (kurang lebih 6 km).

Desa tempursari Kecamatan Donomulyo memiliki sumberdaya manusia yang cukup besar, yaitu

No	Status	Keterangan
1	Perempuan	3091 orang
2	Laki-laki	2060 orang
3	Kepala Rumah Tangga	1384 KK
4	Rumah Tangga	47 RT

Dengan melihat data diatas terlihat bahwa jumlah perempuan lebih besar dibandingkan dengan laki-laki, yang berarti pemerintahan desa harus lebih banyak berusaha untuk menciptakan peluang usaha bagi para perempuan. Namun disisi lain desa ini juga merupakan pusat dari Tenaga Kerja Indonesia (TKI) yang ke luar negeri.

Mitra ini mempunyai keunggulan produk yaitu dari segi rasa yang sangat enak, dan sangat khas serta merupakan salah satu produk unggulan di Desa Tempurasari Kecamatan Donomulyo.

Jenis rengginang yang dihasilkan mitra ada 2 macam :

1. Rengginang ketan putih asli tanpa pewarna dengan rasa bawang
2. Rengginang ketan putih dan diberi warna merah

Gambaran produk seperti yang terlihat dibawah ini :



Gambar 1. Foto Produk Mitra

Bahan baku

Berkaitan dengan bahan baku, kedua mitra tidak pernah mengalami kesulitan karena tersedia cukup banyak di pasaran local atau merupakan hasil panen masyarakat sekitar sehingga bagi petani local keberadaan pembuat rengginan akan menguntungkan karena masyarakat mudah memasarkan hasil panene ketannya, selain itu sumber bahan baku ketan juga merupakan hasil panen sendiri dari mitra.

Mitra mempunyai kriteria tertentu terhadap bahan baku ketan yang digunakan adalah jenis ketan biji besar, pemakaian jenis ketan tersebut merupakan salah satu keunggulan mitra.

Harga ketan putih sebagai bahan baku sering mengalami fluktuasi harga, dan yang dikeluhkan adalah pada saat kenaikan harga. Untuk menyikapi ini biasanya mitra akan menyimpan ketan pada saat harga rendah dan mengolahnya. Ini akan lebih awet apalagi di musim panas dan mendekati hari besar kagamaan (idul fitri, natal dan tahun baru).

Pemasaran rengginang yang di hasilkan mitra menggunakan penjualan langsung artinya konsumen datang langsung ke tempat usaha mitra, demikian juga para pedagang juga langsung ke tempat mitra. Hal ini menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan mempunyai keunggulan karena mitra tidak pernah memasarkan langsung namun konsumen maupun pedagang yang langsung melakukan pembelian. Para pedagang ini akan memasarkan produknya di kota Malang, Jember, Surabaya dan lain sebagainya. Harga yang ditetapkan mitra ada perbedaan sedikit bagi konsumen langsung dan pedagang, karena pembelian pedagang tentunya dalam jumlah yang banyak dibanding konsumen biasa.

Peluang pemasaran yang lain masih terbuka lebar karena distribusi penjualan yang selama ini digunakan mitra masih melakukan penjualan langsung belum memanfaatkan media sosial atau dengan memasok langsung ke pedagang (selama ini pedagang yang langsung ke usaha mitra).

Daerah pemasaran potensial berupa wisata pantai Ngliyep yang banyak dikunjungi oleh masyarakat luar daerah dan dekat dengan tempat tinggal mitra belum dimanfaatkan dengan baik. Ke depan tempat-tempat potensial pemasaran rengginang harus bisa dimanfaatkan dengan maksimal.

Berdasarkan informasi dari kedua mitra permintaan makanan ringan rengginang ini terus mengalami peningkatan namun mitra belum dapat memenuhi semua permintaan dikarenakan penggunaan alat selama ini membutuhkan waktu yang lama.

Peralatan

Peralatan yang dipunyai adalah alat pencetak sederhana seperti yang terlihat dibawah ini :



Gambar 2. Peralatan Mitra sebelum IbM

Alat pencetak rengginang seperti dalam foto diatas membutuhkan waktu yang lama, rata-rata waktu yang dibutuhkan untuk mencetak ketan sebanyak 3 kilogram dan dikerjakan 2 orang membutuhkan waktu 1 (satu) jam kalau digunakan cetakan yang besar. Namun apabila digunakan cetakan kecil membutuhkan waktu kurang lebih 2 jam diluar proses memasaknya. Alat ini butuh ketrampilan khusus sehingga apabila ada tambahan tenaga kerja maka perlu dilatih beberapa waktu dulu.

Rata-rata mitra per hari memproduksi rengginang 6-10 kilogram ketan, jumlah ini akan lebih banyak lagi pada saat menjelang hari-hari besar keagamaan, sehingga waktu yang dibutuhkan untuk produksi akan lebih lama lagi.

Perhitungan keuntungan menurut mitra adalah sebagai berikut :

Apabila mitra menggunakan bahan baku sebesar 6 kilogram dengan harga ketan per kilogram Rp 12.000 per kilogram akan menghasilkan rengginang sebanyak 5,8 kilogram dan dijual per kilogramnya Rp 18.000 sehingga mitra memperoleh keuntungan sebesar :

Bahan Baku	6 x Rp 12.000	= Rp 72.000
Hrg Jual rengginang	5,8 x Rp 18.000	= Rp 104.400
Keuntungan		= Rp 32.400

Perhitungan tersebut mendasari mitra untuk terus mengembangkan usaha rengginang.

Pengelolaan usaha rengginang ini masih menggunakan manajemen keluarga dan belum ada pencatatan keuangannya, yang penting rengginang terjual. Dalam menghitung keuntungan juga tidak dipertimbangkan tenaga kerja dan bahan bakarnya, karena rata-rata menggunakan kayu bakar yang masih mudah di cari didaerah sekitar.

Proses produksi

Proses produksi pembuatan rengginang adalah sebagai berikut :



Gambar 3. Proses produksi pembuatan rengginang

Ada beberapa alasan yang mendasari mitra untuk mengembangkan usaha ini adalah :

1. Ingin mengangkat makanan tradisional ke masyarakat, sehingga tidak tergeser oleh jenis-jenis makanan modern.
2. Untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat Tempursari khususnya dan masyarakat Kecamatan Donomulyo pada umumnya.
3. Untuk meningkatkan pendapatan sehingga masyarakat dapat memenuhi kebutuhan hidupnya dengan demikian maka akan dapat meningkatkan kesejahteraan.
4. Menciptakan pertumbuhan ekonomi pedesaan sehingga akan mencegah perpindahan penduduk dari desa ke kota.

Potensi pengembangan usaha mikro pembuatan rengginang di desa Tempursari Kecamatan Donomulyo ini adalah :

1. Bahan baku utama berupa ketan yang sangat mudah diperoleh.
2. Pembuatan rengginang relative mudah.
3. Jumlah permintaan rengginang di luar daerah Tempursari terutama di kota Malang cukup tinggi.

4. Lokasi mitra dekat dengan tempat pariwisata pantai Ngliyep maka untuk mengembangkan daerah pasaran yang lebih luas sangat terbuka. Pariwisata ini akan banyak dikunjungi ribuan orang pada saat hari libur, tahun baru, dan pelaksanaan upacara adat.
5. Memberikan nilai tambah yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan hanya menjual berupa beras ketan saja.
6. Meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga khususnya dan masyarakat desa pada umumnya sehingga kesejahteraan akan meningkat.
7. Adanya peluang dikembangkan dengan memberikan variasi berbagai rasa pada rengginang yang diproduksi serta bentuk atau cetakan rengginang yang bervariasi juga.
8. Diharapkan dengan semakin berkembangnya usaha rengginang ini akan dapat menjadi ikon desa Tempursari.
9. Untuk memacu perkembangan usaha-usaha baru di masyarakat.
10. Pengangguran di pedesaan berkurang dan dapat mencegah urbanisasi.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi diatas dan hasil wawancara dengan mitra maka ada beberapa permasalahan yang dihadapi kedua mitra di desa Tempursari Kecamatan Donomulyo Kabupaten Malang, adalah :

Di lihat dari segi produksi :

1. Produktivitas rendah karena penggunaan alat yang masih sederhana dan membutuhkan waktu yang lama dalam berproduksi.
2. Kualitas produk perlu ditingkatkan
3. Variasi rasa dan bentuk rengginang yang masih terbatas.
4. Keterbatasan modal.
5. Pengepakan masih sederhana.

Di lihat dari Segi Manajemen

1. Keterbatasan pengetahuan manajemen sehingga tidak ada pencatatan pendapatan dan biaya selama melakukan produksi.
2. Keterbatasan pengetahuan tentang kewirausahaan karena mitra belum berani menambah variasi rasa rengginang yang lebih banyak.
3. Pengetahuan pembuatan laporan keuangan yang masih belum dilakukan, sehingga tidak diketahui keuntungan bersih mitra.

Solusi terhadap permasalahan mitra :

Dengan melihat dan diskusi dengan mitra dalam pengabdian ini maka target luaran terhadap pengembangan usaha mikro pembuatan rengginang menjadi berbagai jenis krupuk adalah :

Bidang Produksi :

1. Pemberian mesin pencetak rengginang dengan berbagai bentuk sehingga akan dapat meningkatkan produktivitas karena dengan pemakaian ini waktu yang dibutuhkan untuk mencetak rengginang akan lebih cepat. Dengan efisiensi waktu maka mitra akan dapat membuat rengginang lebih banyak lagi untuk memenuhi permintaan yang semakin lama-semakin meningkat.
2. Peningkatan kapasitas alat memasak ketan, karena yang dimiliki mitra kapasitasnya hanya 3 kilogram setiap masak. Dengan penggunaan kapasitas yang lebih besar ini diharapkan waktu memasak akan lebih efisien dan penghematan tenaga serta bahan bakar yang digunakan.

3. Mengganti cara pengepakan yang lebih modern dengan menggunakan mesin pengepres-an, dengan demikian kemasan dari produk yang dihasilkan akan terlihat lebih rapi.
4. Menambah variasi rasa pada rengginang

Bidang Manajemen :

1. Meningkatkan kemampuan kedua mitra dalam pembukuan keuangan secara sederhana sehingga dapat diketahui dengan mudah jumlah keuntungan bersih yang mereka dapatkan dan akhirnya dapat membuat perencanaan jumlah produksi dan jumlah keuntungan yang akan diperoleh.
2. Meningkatkan pengetahuan tentang pemasaran sehingga kedepannya akan dapat membaca peluang usaha yang dapat di masuki untuk meningkatkan omzet penjualannya.
3. Meningkatkan motivasi dengan jiwa kewirausahaan sehingga kedepan mitra terus termotivasi dalam mengembangkan usaha dan membuat variasi produk yang lebih banyak.

METODE PELAKSANAAN

Untuk melaksanakan pengabdian dalam program Ipteks Bagi Masyarakat ini, dan dengan melihat permasalahan dan solusi yang ditawarkan maka metode pelaksanaan yang dipilih dengan cara pendampingan dan partisipasi aktif dari kedua mitra.

Permasalahan yang berkaitan dengan produksi, metode pelaksanaannya dan langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :

1. Melakukan pertemuan dengan pemerintah desa setempat, untuk menjelaskan tujuan pelaksana melakukan kegiatan di dimasyarakat.
2. Melakukan pertemuan dengan kedua mitra untuk penyusunan jadwal pelaksanaan kegiatan.
3. Penyaluran alat produksi dan praktek penggunaannya serta pemberian pengetahuan cara perawatan.
4. Monitoring

Langkah-langkah yang berkaitan dengan manajemen untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah sebagai berikut :

1. Pertemuan dengan mitra untuk menetapkan waktu pelaksanaan pelatihan yang berkaitan dengan pembukuan dan kewirausahaan serta manajemen pemasaran
2. Merumuskan materi pelatihan yang relevan.
3. Menyiapkan alat dan bahan pelatihan
4. Pembagian tugas masing-masing pelaksanan.
5. Pelaksanaan pelatihan.
6. Monitoring

Peranan mitra dalam program ini adalah menyediakan tempat untuk pelaksanaan pelatihan dan penyediaan bahan baku serta berpartisipasi aktif selama pelaksanaan kegiatan.

Untuk mengevaluasi program hibah pengabdian ini adalah dengan melihat adanya peningkatan produksi, efisiensi produksi, penambahan variasi rasa dan adanya pencatatan keuangan sederhana serta memasuki daerah pemasaran baru.

Kedepan mitra dapat melanjutkan dengan usaha rengginang yang sudah dalam bentuk rengginang siap makan atau rengginang yang sudah digoreng dan dikemas yang lebih bagus.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat di program hibah Ipteks Bagi Masyarakat ada beberapa kegiatan yang telah dilakukan yaitu :

1. Bertemu dengan mitra untuk menentukan pelaksanaan kegiatan
 - a. Koordinasi tentang alat-alat yang diperlukan.
 - b. Koordinasi tentang tempat produksi yang perlu direnovasi



Gambar 4. Koordinasi pelaksanaan kegiatan

2. Penyerahan kebutuhan alat mitra

Alat-alat yang disertahkan ke mitra:

 - a. Dandang besar dan kecil
 - b. Alat pengepak (pres)
 - c. Mesin pres rengginang



Gambar 5. Penyerahan Alat

3. Perbaikan tempat produksi
 - a. Atap
 - b. Pengecatan
 - c. Renovasi bangunan



Gambar 6. Perbaikan tempat produksi

4. Pelatihan pembukuan sederhana

Bertujuan agar mitra dapat membuat laporan keuangan.



Gambar 7. Pelatihan pembukuan sederhana

Dengan kegiatan tersebut diatas hasil yang dicapai dapat dibandingkan sebelum dan sesudah kegiatan hibah pengabdian ini adalah sebagai berikut :

Tabel Perbandingan hasil yang dicapai sebelum dan sesudah kegiatan hibah pengabdian

No	Keterangan	Sebelum Hibah	Sesudah Hibah
1	Produktifitas	a. Rendah karena penggunaan alat pencetak rengginang yang masih menggunakan lubang satu b. Alat pemasak (dandang) kapasitasnya kecil	a. Tinggi, karena sudah menggunakan alat pencetak rengginang dengan lubang yang lebih banyak. b. Kapasitas lebih besar
2	Efisiensi	Rendah karena dalam proses produksi dibutuhkan waktu yang lama	Lebih tinggi karena penggunaan alat yang lebih modern
3	Produksi per bulan	100 kilogram	150 kilogram
4	Daerah pemasaran	Kedungsalam, Donomulyo, Tempursari	Kedungsalam, Donomulyo, Tempursari, Sumbermanjing, Malang Kota
5	Pengepakan	Banyak kebocoran karena masih menggunakan lilin	Lebih rapi karena memakai alat pengepres listrik

KESIMPULAN

Pengembangan usaha kecil di Desa Tempursari yang merupakan salah satu desa yang mempunyai tingkat kemiskinan cukup tinggi akan mempunyai dampak yang sangat luas terhadap kesejahteraan masyarakat karena dengan usaha yang semakin berkembang kedepan diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru. Untuk mencapai ini semua perlu mendapatkan dukungan dari pemerintah desa dan motivasi agar mitra tetap mempunyai semangat untuk mengembangkan diri.

SARAN

Mitra dapat mengembangkan usaha dengan menciptakan rasa rengginang baru yang unik dengan bahan baku yang mudah diperoleh di daerah sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil, Sentot Harman Glendoh

<http://jurnalmanajemen.petra.ac.id/index.php/man/article/viewFile/15605/15597>
<http://usahacjr.blogspot.co.id/2016/02/pembinaan-usaha-kecil.html>

<http://priwit.blogspot.co.id/2009/01/introduksi-alat-pencetak-rengginang.html>