

Iptek Bagi Masyarakat Usaha Produk Rengginang

Dani Rohpandi¹⁾, Evi Dewi Sri Mulyani²⁾, Dede Syahrul Anwar³⁾, Ade Taopik Hidayatulloh⁴⁾

STMIK Tasikmalaya
Jl. RE Martadinata 272/A, (0265) 310830, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat
e-mail: dani@stmik-tasikmalaya.ac.id ¹⁾, eviajadech@gmail.com²⁾, derul.anwar@gmail.com³⁾,
adetaufik61@gmail.com ⁴⁾

Abstrak

Di Kota Tasikmalaya terdapat banyak produsen makanan ringan rengginang. Hampir seluruh produsen cemilan rengginang tersebut dalam melakukan pengolahan dan pemasarannya masih secara manual dan sederhana. Produksi cemilan rengginang belum menggunakan peralatan pembantu sehingga produk yang dihasilkan kapasitas produksi dan kualitasnya masih rendah serta proses pemasaran yang hanya mengandalkan promosi mulut kemulut. Guna mengatasi hal tersebut Tim pengabdian kepada masyarakat (Pengmas) STMIK Tasikmalaya, 1) Merancang website untuk mempromosikan dan memasarkannya, 2) Memberikan penerapan manajemen produksi cemilan rengginang, serta 3) Manajemen keuangan yang baik. Dengan hal tersebut akan berdampak pada peningkatan produktivitas pada pengusaha cemilan rengginang milik Ibu Nani yang beralamat di Jl. Burujul II Kel. Nagarasari Kec. Cipedes Kota Tasikmalaya. Metode yang digunakan yaitu berupa pelatihan dan bantuan berbasis sistem informasi, serta tujuan yang ingin dicapai yaitu manajemen produksi dan pemasaran yang bagus, outputnya membantu peningkatan kualitas, produktivitas, dan kesejahteraan produsen. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi kepada mitra, dilanjutkan pelatihan terkait produksi dan pengemasan, serta dilakukan monitoring sebanyak 3 kali dan evaluasi di akhir kegiatan. Hasil yang didapat dari kegiatan ini : 1) Website dan Komunitas Penjual pada media sosial. 2) Peralatan pendukung produksi. 3) Kualitas produk semakin meningkat dan produk dikemas secara lebih sempurna. Dan 4) Aplikasi pengelolaan keuangan.

Kata kunci: Produk Rengginang, Manajemen Produksi, Aplikasi Keuangan, Website Pemasaran

1. Pendahuluan

Rengginang adalah makanan khas yang dibuat dari bahan dasar beras ketan atau nasi yang telah dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari. Cara penyajiannya pun cukup sederhana. Setekah rengginang kering, selanjutnya cukup di goreng dan siap dihidangkan tanpa didampingi apa-apa menjadikannya salah satu cemilan favorit khususnya di Tasikmalaya.

Di Kota Tasikmalaya terdapat banyak produsen cemilan rengginang. Salah satunya yaitu produsen cemilan rengginang Ibu Nani yang beralamat di Jl. Burujul II Kel. Nagarasari Kec. Cipedes Kota Tasikmalaya.

Dalam hal ini Tim Pengmas STMIK Tasikmalaya merupakan para Dosen yang memiliki kewajiban Tri Dharma Perguruan Tinggi melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat melakukan Program Kemitraan Masyarakat yang bersifat memecahkan masalah, komprehensif, bermakna, tuntas, dan berkelanjutan (*sustainable*) dengan sasaran yang tidak tunggal[1].

Permasalahan yang dialami pengusaha kecil pada umumnya sama. Permasalahan pada kapasitas produksi yang rendah, biaya produksi yang tinggi, harga jual yang rendah, dan pemasaran produk yang masih terbatas[2]. Ibu Nani selaku pemilik dan pemroduksi cemilan rengginang dalam proses pengolahan dan pemasarannya dilakukan secara manual. Pembuatan rengginang dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sangat sederhana dan belum menggunakan alat bantu sehingga produk yang dihasilkan kapasitas produksi dan kualitasnya masih sangat rendah.

Salah satu pengembangan UKM adalah memberikan sentuhan teknologi terhadap proses produksi yang telah dirintis oleh suatu keluarga atau kelompok masyarakat. Sehingga kualitas produk yang dihasilkan menjadi lebih baik dan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari produk yang dihasilkan dengan kemampuan faktor produksi yang ada[3]. Potensi pasar yang masih terbuka lebar, memberikan peluang bagi ibu Nani selaku pemilik tempat produksi untuk bisa meraih keuntungan yang lebih besar dari hasil bisnis produksi rengginang. Produsen disarankan bisa mencari ide yang lebih kreatif dan berbeda dari penjual lainnya. Misalnya dengan membuat produk inovasi seperti menambahkan rasa, menggunakan kemasan yang menarik, promosi yang memanfaatkan fasilitas media elektronik, media sosial, internet, dan bentuk lainnya.

Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2019

SINDIMAS 2019

STMIK Pontianak, 29 Juli 2019

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan mulai tanggal 14 Januari 2019 dengan target penyelesaian program selama 5 bulan.

Permasalahan :

1. Pendapatan produsen tidak menentu. Fluktuasi pendapatan dipengaruhi oleh jumlah pesanan yang kemudian berpengaruh terhadap jumlah produksi.
2. Variasi jenis produk yang dijual masih sedikit yaitu cemilan rengginang original.
3. Kapasitas produksi produsen masih sedikit dikarenakan keterbatasan alat.
4. Desain kemasan yang digunakan untuk produk yang dijual masih sangat sederhana .
5. Proses pemasaran produk cemilan rengginang terbatas di wilayah produsen, dan mengandalkan promosi hanya dari mulut ke mulut.
6. Produsen belum melakukan pencatatan pendapatan dan pengeluaran keuangan, sehingga seringkali keuntungan yang diperoleh tidak diketahui secara pasti.

Tujuan:

1. Meningkatkan dan menstabilkan pendapatan hasil penjualan produk produsen.
2. Memberikan penambahan keterampilan kepada mitra dari segi inovasi produk sehingga produsen dapat menghasilkan jenis cemilan rengginang dengan rasa dan kemasan yang menarik.
3. Memberikan bantuan dalam hal penggunaan alat pengolah yang lebih besar.
4. Memberikan bantuan dari segi penggunaan alat pengemasan untuk kemasan yang rapi dan menarik. Selain penggunaan alat pengemasan, pelaksana program juga memberikan bantuan desain kemasan yang menarik atau eye catching.
5. Memberikan pelatihan penggunaan media pemasaran online berupa website atau media sosial guna menjangkau pasar promosi yang lebih luas.
6. Memberikan pelatihan penggunaan aplikasi pengelolaan keuangan agar memudahkan pencatatan pengeluaran dan pemasukan, sehingga dapat mengetahui keuntungan, kerugian, dan atau omset usaha.

2. Metode Pelaksanaan

Tahapan yang dipergunakan untuk meningkatkan efektifitas hasil program Pengabdian kepada Masyarakat (Pengmas) ini dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini :



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan

1. Sosialisasi, dilakukan dengan cara diskusi.
2. Peningkatan kualitas dan jumlah produksi, dilakukan dengan cara pendampingan dan pelatihan.
3. Kemasan dan pengemasan yang lebih baik, dilakukan dengan cara diskusi dan pendampingan.
4. Manajemen pemasaran, dilakukan dengan cara diskusi, pendampingan, dan pelatihan.
5. Manajemen keuangan, dilakukan dengan cara diskusi, pendampingan, dan pelatihan.

3. Hasil Pelaksanaan

Kegiatan program pengabdian ini diawali dengan melakukan sosialisasi kepada produsen yang telah dipilih. Terdapat kesepahaman yang baik dan harmonis antara produsen dengan tim pelaksana Pengmas STMIK Tasikmalaya. Kegiatan sosialisasi pendampingan dan pelatihan pengembangan produk yang dilakukan pada produsen yang tadinya hanya memproduksi cemilan rengginang original, dikembangkan dengan memproduksi rengginang dengan kemasan dan rasa yang bervariasi.

Pada awalnya produsen menjual produk rengginang ini dengan 2 macam kondisi, yaitu mentah dan matang seperti yang terlihat pada gambar 2.



Gambar 2. Produk Rengginang Kemasan awal kondisi matang dan mentah

Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2019

SINDIMAS 2019

STMIK Pontianak, 29 Juli 2019

Tahapan produksi dari rengginang adalah sebagai berikut:

1. Beras ketan dipilih dan dibersihkan.
Beras ketan dibersihkan dari campuran pasir / kerikil ataupun kotoran lainnya.
2. Dicuci lalu kemudian direndam air selama \pm 6 jam.
Setelah dicuci, ditiriskan, kemudian direndam air selama \pm 5 jam dalam keadaan tertutup kain, biasanya dilakukan pada malam hari mulai sekitar jam 21:00.
3. Ditiriskan.
Setelah selesai perendaman \pm 6 jam, diangkat dan ditiriskan, diamkan sekitar 1 jam.
4. Dikukus setengah matang.
Proses pengukusan menghabiskan waktu sekitar 20 menit
5. Diberi bumbu.
6. Dikukus hingga matang.
Proses pengukusan menghabiskan waktu sekitar 25 menit
7. Dicetak dengan bentuk dan ukuran tertentu seperti yang terlihat pada gambar 3.



Gambar 3. Proses Pencetakan

8. Dijemur hingga benar-benar kering, biasanya membutuhkan waktu sekitar 3 hari (pada cuaca panas terik) hingga 5 hari (jika cuaca sering mendung).
Proses penjemuran menggunakan tampir, dapat dilihat pada gambar 4.
9. Digoreng. (untuk penjualan produk dengan kondisi matang).
10. Dikemas.
11. Dijual.

Jumlah produksi yang biasa dilakukan per hari dengan adonan seberat 2kg menghasilkan 200 hingga 210 buah. Proses pengemasan untuk rengginang matang adalah sebanyak 20 buah yang dijual dengan harga Rp. 13.000,00, sedangkan untuk rengginang mentah sebanyak 50 buah yang dijual dengan harga Rp. 24.000,00.

Untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, tim Pengmas STMIK Tasikmalaya membantu penambahan alat produksi yaitu berupa wajan yang berukuran lebih besar dibandingkan dengan ukuran wajan yang biasa digunakan seperti yang terlihat pada gambar 5.



Gambar 4. Proses Penjemuran



Gambar 5. Wajan penggorengan rengginang

Selain itu juga memberikan bantuan modal berupa beras ketan sebanyak 10 kg. dan minyak goreng sebanyak 10 liter.

Dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas pengemasan, tim Pengmas STMIK Tasikmalaya membuat desain label dan kemasan serta memberikan modal berupa label kemasan untuk rengginang masak (gambar 6) dan rengginang mentah (gambar 7), alat pemanas plastik (*plastic sealer*) berikut plastik pembungkus dengan ukuran yang lebih besar dan ketebalan yang layak supaya dapat dipasarkan masuk ke mini/super market

Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2019

SINDIMAS 2019

STMIK Pontianak, 29 Juli 2019

serta kemasan plastik yang sudah jadi seperti terlihat pada gambar 7.



Gambar 6. Label untuk kemasan rangginang matang



Gambar 7. Label untuk kemasan rangginang mentah

Selain itu, tim Pengmas STMIK Tasikmalaya juga memberikan pendampingan kepada mitra produsen untuk mendapatkan izin PIRT makanan ringan serta sertifikasi halal dari MUI.



Gambar 8. Kemasan jadi untuk rangginang matang

Pada bidang manajerial dan pemasaran, Tim Pengmas STMIK Tasikmalaya memberikan fasilitas aplikasi keuangan yang sederhana sehingga pihak mitra produsen dapat melakukan pencatatan keuangan dengan teliti dan cermat serta mudah menghasilkan laporan yang diharapkan.

Selain itu juga memberikan pelatihan dalam mempromosikan produk melalui marketplace atau grup Kelompok Wisata Kuliner Tasikmalaya (KWKT) dalam media sosial seperti facebook. Dan tentunya hal tersebut akan semakin luas dalam memperkenalkan produknya.



Gambar 9. Pelatihan Aplikasi Keuangan

Setelah seluruh kegiatan tersebut lengkap dilaksanakan, maka pada tahap akhir Tim Pengmas STMIK Tasikmalaya melakukan proses Monitoring dan Evaluasi kepada para produsen pengusaha, untuk melihat gambaran kemajuan dari kegiatan dan proses pendampingan yang telah dilaksanakan.

Hingga saat ini, izin PIRT dan label halal dari MUI nya telah keluar. Sehingga pemasaran ke toko-toko, dan mini/super market sudah dapat dilakukan, Tetapi untuk meningkatkan kapasitas produksinya masih terkendala pada terbatasnya sumberdaya manusia yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi. Untuk pangsa pasar saat ini yang rutin melakukan pemesanan selain dalam kota juga sudah menyebar ke luar kota, seperti Bogor dan Cilegon.

Gambaran dari hasil kegiatan yang dilaksanakan oleh Tim Pengmas STMIK Tasikmalaya diantaranya adalah :

1. Sebelum Program Kemitraan Masyarakat dilaksanakan, kapasitas produksi sekitar 4800 buah per bulan. Setelah itu, kapasitas produksi naik menjadi 7200 buah perbulan
2. Sebelum Program Kemitraan Masyarakat dilaksanakan omzet nya Rp 2.400.000. Setelah itu omzet nya mencapai Rp 3.800.000

4. Kesimpulan

- 1) Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, terjadi peningkatan produksi sebesar 50%, dan peningkatan omzet penjualan sebesar 58,33%.
- 2) Pelaksanaan program berupa bantuan alat dan bahan produksi serta pendampingan kegiatan mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan oleh program pengabdian kepada masyarakat ini seperti :
 - a) Peningkatan kapasitas produksi dari 4800 buah per bulan menjadi 7200 buah perbulan.
 - b) Penambahan variasi produk olahan, dari 1 rasa original, ditambah dengan rasa manis gula merah.
 - c) Desain kemasan yang lebih menarik. Dari kemasan plastik biasa menjadi kemasan yang dipersyaratkan dalam PIRT dengan kualitas kemasan yang lebih baik.
- 3) Pelaksanaan program berupa bantuan pembuatan marketplace pada sosial media dan aplikasi pengelolaan keuangan dapat membantu produsen

dalam hal proses promosi atau pemasaran produk menjadi lebih luas dan juga dapat membantu mitra dalam mengelola pemasukan dan pengeluaran keuangan.

Daftar Pustaka

- [1]. Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, "Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat," Edisi XII, Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Jakarta, 2018.
- [2]. Y. Retnaningtyas, & E. D. Prajitiasari, "Pengembangan Usaha Keripik SIngkong Pengusaha Keripik Singkong Rumah Tangga Desa Kranjangan Kecamatan Summersari," Artikel Ilmiah, Universitas Jember, 2015.
- [3]. T. Wijayanti, & P. B Lestari, "IbM-Pendampingan Usaha Kerupuk Rumahan Di Desa Kembang Kabupaten Pacitan," Jurnal ABDIMAS Unmer Malang, Vol. 2 No. 1, 2017, pp. 20-25.