

UMKM PRODUK GORENGAN SEBAGAI PRODUK UTAMA IBU RUMAH TANGGA DI PEDALANGAN SEMARANG

Budhi Surastri Soejoto¹, Heny Kusumayanti², dan Vita Paramita²

¹Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro

²Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

ABSTRAK

Produk gorengan merupakan makanan camilan favorit penduduk Semarang dan sekitarnya. Usaha produk gorengan menjadi favorit di Semarang karena usaha ini merupakan penggerak perekonomian mikro warga berpendapatan rendah karena arus konsumsi yang berkelanjutan dan tidak lekang oleh waktu. Penggerak usaha produk gorengan ini umumnya merupakan ibu rumah tangga sebagai tulang punggung keluarga. Semakin lama persaingan usaha dagang produk gorengan di kota Semarang menjadi semakin ketat dan sulit akibat persaingan meningkat. Adanya keterbatasan SDM dalam kemampuan teknologi proses, kondisi peralatan serta manajemen yang sederhana menyebabkan kelompok pembuat produk gorengan sederhana sulit bersaing dengan kelompok lain yang berasal dari keluarga yang lebih mapan dengan pendidikan yang baik. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi terpinggirkannya ibu rumah tangga dengan usaha produk gorengan sederhana, maka diperlukan adanya pembinaan, pelatihan dan pendampingan terhadap usaha tersebut pada kelompok sederhana agar dapat berkembang dan bersaing dengan baik. Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini adalah untuk menghasilkan produk gorengan yang higienis dan renyah lebih lama dengan memberikan pelatihan dan bimbingan cara mengoperasikan alat pemisah minyak (spinner). Modifikasi dalam proses pembuatan dengan memberikan alat pemisah minyak serta memperbaiki sistem higienitas diharapkan dapat meningkatkan kualitas-kuantitas produk gorengan dan meningkatkan daya saing. Luaran produk yang diharapkan adalah hasil produk gorengan dengan kadar minyak seminimal mungkin dengan tekstur yang renyah. Dengan pelaksanaan program ini, diharapkan kualitas dan kuantitas produk gorengan yang diproduksi lebih baik dari produk sebelumnya dan dapat bersaing dengan produk gorengan lainnya.

Kata Kunci: *gorengan, ibu rumah tangga, higienis, spinner*

PENDAHULUAN

Jajan gorengan merupakan makanan camilan favorit penduduk Semarang dan sekitarnya. Aneka jajan gorengan dapat terbuat dari adonan tepung terigu untuk bahan kulit seperti martabak, sosis solo, mendoan, bronis kukus, dan lain-lain. Berbagai jenis makanan ini sering digunakan sebagai suguhan saat rapat kantor, pertemuan organisasi, ataupun pertemuan RT/RW serta sebagai berkat saat

arisan ibu - ibu PKK. Meskipun Semarang memiliki ciri khas makanan seperti wingko, lumpia dan bandeng presto sebagai oleh-oleh, namun usaha jajan pasar merupakan penggerak perekonomian mikro warga berpendapatan rendah karena arus konsumsi yang berkelanjutan dan tidak lekang oleh waktu.

Penggerak usaha jajan pasar ini umumnya merupakan kelompok ibu-ibu rumah tangga yang memiliki spesialisasi membuat jajan pasar tertentu. Hasil buatan ibu-ibu rumah tangga ini kemudian diambil oleh pemasok yang akan memasarkannya di pasar-pasar tradisional yang ada di kawasan sekitar tempat tinggal ibu-ibu rumah tangga tersebut. Ketika ada pesanan suatu acara dalam jumlah yang besar, biasanya ibu-ibu rumah tangga tersebut akan membagi tugas memasak jajan pasar dalam kelompoknya untuk memenuhi target dari pesanan tersebut.

Kelompok-kelompok ibu rumah tangga yang membentuk kegiatan serupa semakin banyak menyebabkan persaingan usaha dagang jajan pasar di Kota Semarang menjadi semakin ketat dan sulit. Adanya keterbatasan SDM dalam kemampuan teknologi proses, kondisi peralatan serta manajemen yang masih sederhana menyebabkan kelompok pembuat jajan pasar sederhana sulit bersaing dengan kelompok lain yang berasal dari keluarga yang lebih mapan dengan pendidikan yang baik. Kelompok usaha yang tradisional masih menggunakan alat peniris minyak tradisional berdasarkan gravitasi dan alat pencampur (*mixer*) manual dengan kecepatan lambat dan tidak stabil. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi semakin terpinggirkannya ibu-ibu rumah tangga yang memiliki usaha dagang jajan pasar sederhana, maka diperlukan adanya pembinaan, penyuluhan/pelatihan dan pendampingan terhadap usaha jajan pasar ibu rumah tangga pada kelompok sederhana agar dapat berkembang dan bersaing dengan baik (meliputi SDM, pengelolaan berbasis manajemen, proses pengolahan dan perbaikan teknologi peralatan).

Kendala lain yang dihadapi usaha jajan pasar sederhana adalah proses pembuatan kurang memenuhi persyaratan keamanan pangan (*Hazard analysis and critical control points/HACCP*) (Adiono, 1987; Winarno, 1990) karena kandungan minyak dalam jajanan yang digoreng sangat tinggi dan proses pencampuran

manual yang mudah tersentuh tangan dan kecepatan tidak tetap. Hal ini menyebabkan jajanan dengan adonan tepung kadang masih menyisakan tepung yang belum teraduk sempurna (menggumpal). Sistem manajemen yang tradisional dan pemasaran jajan pasar yang terbatas jangkauannya juga menyebabkan diperlukan adanya perbaikan di banyak aspek.

Kelompok usaha yang dikembangkan adalah milik Ibu Nurhayati di Kelurahan Pedalangan, Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang. Alasan pemilihan UKM ini adalah proses pengolahan yang masih sangat sederhana padahal usaha ini merupakan tulang punggung keluarga, pemasaran yang terbatas dan pengelolaan yang terkesan seadanya akibat keterbatasan modal. Saat persaingan usaha makanan masih belum seketat seperti sekarang, Ibu Nurhayati pernah memiliki 2 karyawan untuk membantu usahanya, dan dapat memproduksi jajanan pasar hingga 500–800 buah per hari. Hal tersebut berjalan sekitar tahun 2006.

Adanya peluang yang menarik pada usaha jajanan pasar menyebabkan banyak masyarakat lain ikut membuat usaha serupa dengan kemampuan yang lebih baik dari Ibu Nurhayati. Perlahan namun pasti pesanan yang dulu diterima oleh Ibu Nurhayati semakin sedikit dan berpindah ke tempat usaha yang lain. Sebelum memulai usaha jajanan gorengan, Ibu Nurhayati lebih banyak bekerja paruh waktu yang tidak mengganggu kewajibannya sebagai ibu rumah tangga. Karena termasuk dalam keluarga miskin, tahun 2000, Ibu Nurhayati pernah menerima bantuan berupa peralatan memasak untuk membuat jajanan pasar skala rumah tangga dan terus melaksanakan usaha ini hingga saat ini dalam keterbatasan peralatan yang ada (Gambar 1).



Gambar 1. Ibu Nurhayati mempersiapkan pesanan jajan pasar gorengan untuk disetorkan (a); jajan pasar gorengan siap dipasarkan (b).

METODOLOGI

A. Permasalahan Mitra

Dari hasil analisa situasi di atas, pengusaha kecil/mikro jajan pasar mengalami kesulitan mengenai cara-cara mempertahankan kualitas dalam memenangkan persaingan perdagangan jajan pasar. Antara lain, jika hasil gorengan dapat dikurangi kadar minyaknya hingga seminimal mungkin, maka jumlah jajan pasar dapat ditambah karena dapat dijaga kerenyahannya hingga waktu lebih lama meski tetap tidak boleh lebih dari satu hari. Adanya kandungan minyak tinggi menyebabkan jajan pasar gorengan yang belum dikonsumsi hingga lebih dari 1 jam menjadi tidak menarik karena terlihat sangat berminyak dan kerenyahannya sudah hilang.

B. Solusi yang Ditawarkan

Metode yang ditawarkan untuk menghasilkan produk gorengan yang lebih higienis, renyah lebih lama, lebih lembut merata agar lebih bersaing adalah dengan memberikan pelatihan dan bimbingan cara mengoperasikan alat pemisah minyak (kapasitas 5 kg) (Brown, 1985; McCabe, 1993; Perry, 1987). Diharapkan produk gorengan ini dapat bersaing dengan produk gorengan lain sehingga wilayah penjualan menjadi lebih luas hingga kota-kota besar lainnya.

Modifikasi dalam proses pembuatan dengan memberikan alat pemisah minyak (spinner) serta memperbaiki sistem higienitas diharapkan dapat meningkatkan kualitas-kuantitas jajan pasar dan meningkatkan daya saing. Kualitas hasil gorengan jajanan akan lebih baik dengan kadar minyak

seminimal mungkin dan adanya alat pencampur mekanis dapat mengoptimalkan kinerja proses pembuatan (Danncay & Underwood, 1990).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambar 2 menampilkan uji coba alat spinner yang digunakan untuk memisahkan minyak. Dari hasil uji coba diperoleh hasil bahwa minyak dapat terpisah dengan baik dan diperoleh produk gorengan sesuai dengan spesifikasi pada Tabel 1 dengan kerenyahan yang lebih baik jika dibandingkan dengan produk gorengan yang minyaknya dipisahkan dengan penirisan tradisional (metode gravitasi).



Gambar 2. Uji coba alat spinner (a), (b)

Dari program yang dilakukan, mitra mengharapkan luaran produk sesuai dengan spesifikasi produk dengan metode yang ditawarkan seperti yang disajikan pada Tabel 1. Tahap evaluasi dilakukan secara bertahap sesuai dengan kebutuhan Mitra.

Tabel 1. Spesifikasi produk dengan metode yang ditawarkan kepada Mitra

Kategori Produk	Jajan Pasar Gorengan	
Jenis produk	Martabak	Tahu isi
Bentuk produk	Persegi	Bujur sangkar
Dimensi produk	Panjang 12–15 cm, Lebar 8–10 cm, Tebal 0,5 cm	Panjang sisi 6–8 cm
Rasa/tekstur	Daging ayam daun bawang, gurih, renyah	Tahu, sayuran, gurih, renyah
Kapasitas	200 buah/hari	100 buah/hari
Harga	Rp 1.300,-/buah	Rp 1.300,-/buah

KESIMPULAN

Penggunaan spinner meningkatkan kerenyahan dari produk gorengan yang dihasilkan sehingga dapat bertahan renyah hingga waktu yang lebih lama. Adanya peningkatan kerenyahan ini menjadikan Ibu Nurhayati dapat memproduksi produk gorengan dalam sekali waktu pemasakan untuk dipasarkan pada warung angkringan hingga malam hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, H.P., 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Boma, W., 1989. *Satuan operasi dalam proses pangan. P.A.U. Pangan dan Gizi UGM*, Yogyakarta.
- Brown, G.G., 1985. *Unit Operation. Modern Asia Edition*, John Wiley and Sons, Japan.
- Dannca, R.A., I. Underwood, 1990. *Quantitatif Analitical Chemistry, 4th Edition. Prenttise Hall Inc.*, Engwood Cliff, New Jersey.
- McCabe, W.L., J. Smith, P. Harriott, 2005. *Unit Operation of Chemical Engineering, 7th Edition*. McGraw Hill Book, New York.
- Green, D.W., R.H., Perry 2007. *Perry's Chemical Engineers' Handbook, 8th Edition McGraw Hill Book*, New York.