PEMBERDAYAAN UKM KRIPIK SINGKONG RASA GADUNG DI DESA PULE KECAMATAN JATISRONO KABUPATEN WONOGIRI

Wiwit R[1], E.W. Riptanti[2], dan C. Anam[3]

[1,2] Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS Surakarta
[3]Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta

ABSTRAK

Kabupaten Wonogiri merupakan salah satu sentra penghasil singkong di Jawa Tengah.Usaha keripik singkong banyak ditemukan di kabupaten ini. Keripik singkong adalah makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat karena harganya murah dan rasanya bervariasi. Salah satu variasi rasa keripik singkong adalah rasa gadung yang diusahakan oleh UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami di Desa Pule Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri. Permasalahan yang dihadapi oleh kedua UKM dalam pengembangan usahanya antara lain proses produksi yang masih kurang memenuhi standar GMP karena fasilitas tempat maupun sarana yang kurang memadai dan kurang higienis. Upaya untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan melakukan pemberdayaan UKM kripik singkong rasa gadung dengan pelatihan *Good Manufacturing Practices (GMP),* perbaikan sarana produksi dan penataan *layout* tempat produksi. Pemberdayaan yang dilakukan menjadikan UKM mitra memiliki pemahaman tentang *Good Manufacturing Practices(GMP)*, tempat produksi lebih higienis dan *layout* tempat produksi lebih efisien. Pada akhirnya proses produksi lebih efisien, kuantitas dan kualitas produk lebih baik, dan pendapatan UKM meningkat.

Kata kunci : *UKM keripik singkong rasa gadung, GMP, layout produksi*

PENDAHULUAN

Singkong merupakan bahan pangan lokal yang banyak dibudidayakan di berbagai wilayah di Jawa Tengah, dimana Kabupaten Wonogiri merupakan salah satu sentra penghasil singkong. Selama kurun waktu 2011-2014, produksi dan produktivitas singkong di Kabupaten Wonogiri cenderung meningkat. Pada tahun 2011 produksi sebesar 7.897.810 kuintal dan pada tahun 2014 sebesar 10.122.560 kuintal dengan produktivitas pada tahun 2011 sebesar 139,00 kuintal/ha dan pada tahun 2014 sebesar 195,96 kuintal/ha. Pada tahun 2014, Kecamatan Jatisrono merupakan kecamatan yang mempunyai produktivitas tertinggi kedua dalam budidaya singkong setelah Kecamatan Tirtomoyo. (BPS Wonogiri, 2015).

Singkong di Kabupaten Wonogiri digunakan untuk bahan baku industri tepung tapioka, gaplek, mocaf, dan aneka olahan pangan termasuk keripik singkong. Usaha keripik singkong banyak ditemukan di kabupaten ini karena permintaannya relatif tinggi. Keripik singkong banyak digemari karena harganya yang murah dan rasa yang bervariasi.

Produsen melakukan banyak inovasi keripik singkong, khususnya inovasi varian rasa. Rasa gadung merupakan salah satu inovasi rasa keripik singkong yang banyak digemari oleh konsumen (Rifky, 2016). Rika (2013) mengemukakan bahwa hasil penelitiannya menunjukkan salah satu keunggulan kerupuk singkong yang diproduksi di Desa Gunung Ulin Kabupaten Kotabaru Kalimantan Selatan adalah pilihan rasa yang bervariasi yaitu rasa keju, balado, dan barbeque. Indah (2015) menemukan dalam penelitiannya bahwa diferensiasi produk memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian kripik singkong "Maichi" di Bandung.

Di Kabupaten Wonogiri, salah satu usaha keripik singkong rasa gadung adalah UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami di Desa Pule Kecamatan Jatisrono. Keripik singkong rasa gadung memiliki rasa yang khas dimana keripik ini dianggap dapat menggantikan keripik gadung yang di banyak kasus menimbulkan keracunan bila cara pengolahannya tidak tepat.

Usaha pembuatan kripik singkong rasa gadung telah dijalankan oleh UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami lebih kurang 7 tahun skala usaha rumah tangga. Tenaga kerja mengandalkan tenaga kerja keluarga. Proses produksi dilaksanakan setiap hari selama singkong segar tersedia. Dalam satu kali produksi membutuhkan 25-30kg singkong segar. Proses produksi memerlukan waktu kurang lebih 3 hari mulai dari pengupasan singkong, perajangan , perendaman, penjemuran dan penggorengan keripik singkong.

Gambaran proses produksi keripik singkong rasa gadung di kedua UKM adalah sebagai berikut:

Gb 1. Persiapan Singkong Segar	Gb 2. Perajangan Singkong	Gb 3. Perendaman Rajangan Singkong

Gb 4. Penjemuran Rajangan Singkong	Gb 5. Penggorengan Keripik Singkong	Gb 6. Pengemasan Keripik Singkong

Permasalahan yang dihadapi oleh kedua UKM pembuat keripik singkong rasa gadung adalah tempat dan proses produksi yang kurang memenuhi standar pengolahan pangan atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) yaitu tempat produksi yang kurang memadai karena berlantai tanah, dan kurang terjaga kebersihannya dan *lay out* produksi belum tertata dengan baik sehingga proses produksi tidak dapat berjalan dengan efisien. Dampak berikutnya adalah usaha keripik singkong UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami belum mendapatkan ijin P-IRT.

Di sisi lain usaha ini memiliki prospek untuk dikembangkan karena pemasaran dari keripik singkong rasa gadung ini tidak mengalami kendala, bahkan UKM pembuat keripik singkong seringkali tidak dapat memenuhi semua permintaan konsumen. Dalam seminggu, permintaan keripik singkong rasa gadung kurang lebih 200 kg yang berasal dari pedagang di pasar Jatisrono, toko oleh-oleh, dan rumah makan yang ada di Jatisrono. Setiap hari UKM Djawi Rahayu dapat menjual keripik singkong rasa gadung kurang lebih 10 – 15 kg dengan harga per kg sebesar Rp 15.000 – Rp 20.000.

Sedangkan UKM Surami menjual 5-10 kg keripik singkong, karena selain membuat keripik singkong UKM Surami juga membuat "romeo" dan rengginang singkong.

Oleh karena itu perlu upaya pemberdayaan kedua UKM pembuat keripik singkong rasa gadung tersebut. Perberdayaan yang dilakukan bertujuan agar usaha pembuatan keripik singkong rasa gadung oleh UKM Djawi rahayu dan UKM Surami dapat berkembang dan pada akhirnya pendapatan dari kedua UKM meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan dilakukan pada UKM pembuat keripik singkong rasa gadung yaitu UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami yang bertempat di Desa Pule Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri. Pemberdayaan dilakukan menggunakan beberapa metode yaitu pelatihan, pendampingan, dan fasilitasi. Pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan *Good Manufacturing Practices (GMP).* Pendampingan dilakukan dalam proses produksi yang sesuai GMP. Sedangkan fasilitasi yang dilakukan meliputi fasilitasi perbaikan tempat produksi dan *layout* tempat produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dan Pendampingan *Good Manufacturing Practices (GMP)*

Keamanan pangan merupakan hal utama yang perlu diperhatikan di industri pangan. Produksi makanan yang tidak aman dapat mengakibatkan keracunan makanan, penarikan produk, proses hukum/pengadilan yang panjang dan mahal dan tanpa disadari dapat merusak reputasi publik. Persyaratan pelanggan sebagai bagian dari bisnis global menuntut bahwa dalam rantai makanan harus dipastikan bahwa makanan diproses dengan memenuhi standar keamanan pangan mulai dari kebun sampai ke meja (*from farm to table).*

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah sistem yang memuat persyaratan minimum yang harus dipenuhi oleh industri makanan dan kemasan, terkait dengan keamanan pangan, kualitas dan persyaratan hukum. Implementasi yang efektif dari System Management dengan menerapkan konsep Hygiene & Sanitation pada system Good Manufacturing Practices / GMP akan memberikan keyakinan dan manfaat dalam usaha industri makanan dan industri kemasan terkait

Manfaat GMP diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan kepercayaan pelanggan;
2. Meningkatkan image dan kompetensi perusahaan/organisasi;
3. Meningkatkan kesempatan perusahaan/organisasi untuk memasuki pasar global melalui produk/kemasan yang bebas bahan beracun (kimia, fisika dan biologi);
4. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan terhadap produk;
5. Berpartisipasi dalam program keamanan pangan;
6. Menjadi pendukung dari penerapan sistem manajemen mutu (http://www.jtanzilco.com/blog/detail/86/slug/pentingnya-good-manufacturing practices-di-industri-pangan).

Upaya penerapan GMP pada UKM keripik singkong rasa gadung di UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan proses produksi sesuai dengan GMP. Pelatihan dilakukan pada tanggal 18 Juni 2017 di UKM Djawi Rahayu. Materi GMP disampaikan oleh Bapak Ir. Choirul Anam, M.T., M.P. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya GMP dalam industri pangan dan langkah-langkah penerapan GMP dalam proses produksi keripik singkong rasa gadung.

Gambar 7. Pelatihan GMP

Dari pelatihan GMP yang dilakukan, UKM keripik singkong rasa gadung memiliki pengetahuan tentang GMP dan penerapannya. UKM secara bertahap menerapkan GMP dalam proses produksi keripik singkong dengan pendampingan tim pelaksana kegiatan.

Perbaikan Tempat dan *Layout* Produksi

Ruang lingkup GMP meliputi lingkungan dan lokasi, bangunan dan fasilitas unit usaha, fasilitas dan kegiatan sanitasi, system pengendalian hama, hygiene karyawan, pengendalian proses, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi. Beberapa persyaratan terkait lingkungan antara lain sarana produksi harus terawat, bersih, dan bebas dari sampah, system pembuangan limbah baik dan system saluran air lancar. Persyaratan bangunan dan fasilitas usaha meliputi desain, konstruksi dan tata ruang harus sesuai dengan alur proses, bagunan luas dan dapat dilakukan pembersihan secara intensif, terpisah antara ruang bersih dan ruang kotor, serta lantai dan dinding dari bahan kedap air, kuat, dan mudah dibersihkan (www.agroindustri.id/penerapan-gmp-untuk-memproduksi-makanan/).

Dalam rangka mendukung penerapan GMP pada UKM kripik singkong rasa gadung maka dilakukan perbaikan tempat produks dan *layout* tempat produksi. Langkah-langkah yang dilakukan dalam perbaikan tempat produksi meliputi analisis permasalahan tempat produksi yang terkait dengan penerapan GMP, perencanaan perbaikan , dan pelaksanaan perbaikan tempat dan layout produksi. Semua langkang dilakukan oleh tim bersama dengan UKM mitra.

Dari analisis permasalah, ditemukan beberapa hal yang harus diperbaiki yaitu lantai tempat produksi yang masih terbuat dari tanah sehingga tidak kedap air dan sulit dibersihkan,dinding terbuat dari bambu yang memungkinkan proses produksi mudah terkontaminasi kotoran, tempat pencucian dan perendaman kurang hygienes dan belum terpisah, serta layout tempat produksi belum menunjukkan alur proses yang efisien. Hal ini dapat dilihat dari Gambar 8.

Gambar 8. Tempat Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung, UKM Djawi Rahayu & UKM Surami

Setelah diperoleh kesimpulan tentang permasalahan tempat produksi, maka dilakukan perencanaan perbaikan tempat produksi. Perencanaan dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan bersama dengan UKM mitra. Perencanaan meliputi penentuan bagian tempat produksi yang harus diperbaiki, *lay-out* tempat produksi, dan perencanaan pembiayaannya.

Gambar 9. Perencanaan Perbaikan Tempat Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung, UKM Djawi Rahayu Dan UKM Surami

Pelaksanaan perbaikan tempat produksi diserahkan kepada UKM mitra di bawah pemantauan tim pelaksana kegiatan. Hasil dari perbaikan tempat produksi disajikan pada Gambar 10.

Gambar 10. Perbaikan Tempat Pencucian dan Perendaman Singkong dan Tempat Penggorengan Keripik Singkong UKM Djawi Rahayu

Gambar 10. Perbaikan Tempat Pencucian dan Perendaman Singkong dan Tempat Penggorengan Keripik Singkong UKM Surami

Perbaikan tempat produksi UKM keripik singkong menjadikan proses produksi kripik singkong dapat dilakukan dengan lebih sesuai dengan GMP terutama dalam masalah hygienitas dan terpenuhinya persyaratan sarana produksi berupa lantai dan dinding yang lebih baik, serta sarana pencucian dan perendaman singkong yang lebih hygienis. Kondisi ini menjadikan kualitas produk keripik singkong rasa gadung lebih baik khususnya dilihat dari keamanan pangan dan kesesuaiannya dengan persyaratan GMP.

Selain perbaikan tempat produksi, perbaikan proses produksi juga dilakukan dengan perbaikan *layout* tempat produksi. Layout pabrik disebut juga tata letak atau tata ruang didalam pabrik. Layout adalah cara penempatan fasilitas-fasilitas produksi guna memperlancar proses produksi yang efektif dan efisien. Tujuan layout pabrik adalah meminimumkan biaya dan meningkatkan efisiensi dalam pengaturan segala fasilitas produksi dan area kerja, sehingga proses produksi dapat berjalan lancar. (http://www.pendidikanekonomi.com/2012/05/prinsip-dasar-tujuan-dan-manfaat.html)

Tahapan proses produksi yang dilakukan oleh kedua UKM mitra meliputi pengupasan singkong, pencucian, perajangan, perendaman dengan air kapur selama 3 hari dengan penggantian air setiap 12 jam, penirisan, pemberian bumbu, pengukusan selama 30 menit, penjemuran, penggorengan, dan pengemasan. Tahap pengupasan singkong dilakukan di luar rumah. Proses pencucian perajangan, dan perendaman, dan penirisan dilakukan dalam tempat yang berdekatan. Selanjutnya dilakukan pemberian bumbu dan dikukus pada tungku yang juga digunakan untuk penggorengan kripik singkong yang tempatnya berdekatan dengan tempat perendaman dan pemberian bumbu. Setelah dikukus, kripik singkong dijemur di halaman rumah. Selanjutnya digoreng dan dikemas.

Pengemasan dilakukan di tempat yang berbeda dengan tempat penggorengan tetapi tidak jauh.

Perbaikan layout tempat produksi dikhususkan pada *layout* produksi untuk pencucian, perendaman, pemberian bumbu, pengukusan dan penggorengan kripik singkong.

Gambar 11. Perbaikan *Layout* Tempat Produksi Kripik Singkong Rasa Gadung UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami

Perbaikan layout tempat produksi menjadikan proses produksi berjalan dengan alur yang lebih efisien. Hal ini berdampak pada peningkatan produktivitas kerja UKM dalam memproduksi kripik singkong. Dengan peningkatan produktivitas, maka dalam waktu yang sama dihasilkan jumlah produk yang lebih banyak sehingga UKM dapat memenuhi permintaan konsumen yang seringkali tidak dapat dipenuhi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pemberdayaan yang dilakukan pada UKM kripik singkong rasa gadung yaitu UKM Djawi Rahayu dan UKM Surami di Desa Pule Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri menjadikan UKM mitra memiliki pemahaman tentang *Good Manufacturing Practices(GMP),* tempat produksi lebih higienis dan *layout* tempat produksi lebih efisien. Pada akhirnya proses produksi dapat dilakukan lebih efisien,produktivitas meningkat, kuantitas dan kualitas produk lebih baik, dan pendapatan UKM meningkat.

Berbekal pemahaman tentang GMP dan perbaikan tempat produksi, disarankan agar UKM melakukan ijin P-IRT agar produk yang dihasilkan lebih dipercaya konsumen sehingga pemasaran lebih luas dan usaha semakin berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonogiri. 2015. *Wonogiri dalam Angka.* BPS, Wonogiri.

Indah Permatasari. 2015. Pengaruh Diferensiasi Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Studi Kasus pada Kripik Singkong Maichi Bandung. *Prosiding Penelitian SPeSIA.*

Rifky Eka Kurnia. 2016. Manajemen Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada Home Industry Lancar Di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang. *e-journal Boga, Volume 5, No. 1,* Edisi Yudisium Periode Februari 2016, Hal 182 – 191

Rika Sylvia. 2013. Analisis Investasi Pendirian Home Industri Keripik Singkong di Desa Gunung Ulin Kabupaten Kotabaru Kalimantan Selatan. *Jurnal Ekonomi Manajemen Vol. 7 No. 1:1-17*

www.agroindustri.id/penerapan-gmp-untuk-memproduksi-makanan/

http://www.jtanzilco.com/blog/detail/86/slug/pentingnya-good-manufacturing practices-di-industri-pangan).

http://www.pendidikanekonomi.com/2012/05/prinsip-dasar-tujuan-dan-manfaat.html