

PEMBERDAYAAN USAHA SNACK BAYAM “ATAYA” TAWANGMANGU KARANGANYAR

Harini

Universitas Sebelas Maret -Surakarta

Email : harini_uns@yahoo.com

ABSTRACT

Karanganyar Regency is one of regencies with rapid economic development; this development is characterized with the emergence of populace business. One of populace business developing in Kelurahan Grojogan Sewu, Tawangmangu subdistrict was “Ataya” spinach snack producer. This activity was conducted in Banjarsari Hamlet, Tawangmangu Village, Tawangmangu Sub District, Karanganyar Regency. The problems the producer encounters today were the demand for building and facilitation to motivate the producer in the term of: knowledge on spinach snack production both quantitatively and qualitatively, attitude to business development and competition, processing skill or production and packaging processes. Another problem was limited capital and tools used so that the producer really expects the presence of access to/networking with financial institutions/stakeholder that can help providing capital or tools aid.

The objective of “Ataya” Spinach Business empowerment in Tawangmangu Karanganyar was to guide and to direct the spinach snack producers in Kelurahan Tawangmangu environment and surrounding. The empowerment was conducted through education (illumination), training and facilitation using spinach snack producing tools and equipment. The approach method employed was participatory approach. The output yielded was machines including Stick Pressed Feeder, Deep Frying, Spinner, and Hand Sealer. The implication of empowerment activity was the improvement of quality and quantity in the product yielded, thereby increasing the income of spinach snack producer.

Keywords : *Training, Building, and Facilitation*

PENDAHULUAN

Kabupaten Karanganyar merupakan salah satu kabupaten yang memiliki perkembangan ekonomi yang cepat, perkembangan ini ditandai dengan munculnya berbagai usaha rakyat.

Salah satu pengrajin yang sungguh-sungguh menekuni usahanya adalah Ibu Sudaryanti SE adalah pengrajin snack bayam dengan 5 orang jumlah tenaga kerja yang membantu. Pengrajin snack bayam masih pada tingkat produksi rumah tangga dengan skala produksi kecil, yang dikerjakan di rumah tempat tinggal. Pengrajin yang ada sekarang semua adalah kaum wanita. Usia pengrajin rata-rata berkisar 29–50 tahun, pendidikan pengrajin berkisar dari sekolah dasar sampai perguruan tinggi. Kebutuhan bahan baku bayam pengrajin berkisar 15–20 ikat per hari yang mudah di dapat di area sekitar. Adapun bahan pembantu yang berupa tepung beras, tepung kanji dan minyak goreng dapat dibeli di pasar. Pemasaran masih pada tingkat lokal yaitu di sekitar tempat wisata Grojogan Sewu, untuk penjualan produk dilakukan sendiri secara langsung konsumen.

Proses produksi dilakukan secara sederhana, bertahap mulai dari pemilihan bahan mentah, pencucian, penggilingan, dilanjutkan penggorengan, penirisan minyak dan pengepakan produk jadi. Peralatan yang digunakan adalah pisau, tampah, alat penggorengan/wajan, kompor dengan bahan bakar gas elpiji, cetakan stick, dunak, tempat penirisan hasil gorengan, plastik, dan *hand sealer* manual. Di samping produksi rutin juga menerima pesanan, jenis pembungkusan bervariasi ada 2 macam yaitu (1) Produk yang dikemas curah, dan (2) produk yang dikemas menggunakan kantong plastik. Proses produksi dari bahan mentah sampai bahan jadi membutuhkan waktu 1 hari dengan daya tahan produk bayam selama 3 bulan. Dalam rangka memenuhi kebutuhan pasar setiap hari pengrajin mengatur produksi secara bertahap sehingga setiap hari mempunyai stok bayam yang siap dikonsumsi.

Kendala yang dihadapi pengrajin yaitu bentuk dan penampilan produk terlihat masih ala kadarnya dan kurang rapi serta isinya tidak stabil sehingga kurang menarik, selain itu kurang adanya peralatan yang mendukung produksi terutama alat penggoreng (*deep frying*) dengan alat pengatur panas, peniris minyak (*spinner*), alat mesin pengemas plastik (*hand sealer*) dan timbangan. Produk keripik bayam yang mudah remuk/pecah membuat pengrajin memerlukan suatu alternative atau cara pengemasan yang tahan dan kuat agar tidak mudah pecah.

Sebagai daerah pariwisata, Tawangmangu dapat dijadikan pangsa pasar yang cukup potensial. Pengrajin dapat mengembangkan produk beraneka rasa dan bervariasi, tetapi keinginan tersebut belum terealisasi lantaran belum memahami cara mengelola dan memasarkan barang dan saat ini. Di Tawangmangu belum ada pendampingan untuk merealisasi keinginan pengembangan pengrajin tersebut. Faktor permodalan juga menjadi masalah yang dihadapi oleh pengrajin, mereka kurang usaha. Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh UKM mitra, yaitu :

1. Pengrajin dalam melakukan proses produksi kurang memperhatikan kualitas produk, pengepakan produk dari segi stabilitas isi dan bentuk bungkusan serta produktivitas secara keseluruhan karena terbatasnya area pemasaran produk.
2. Kadar minyak dalam produk masih cukup banyak sehingga menjadikan produk kurang menarik dan tidak tahan lama kerenyahannya.

3. Kurangnya motivasi, pengetahuan dan keterampilan dalam berinovasi terhadap produk snack bayam, dalam berbagai cita rasa keripik bayam atau membuat aneka stick bayam untuk lauk makan yang menyehatkan dan *hygienes*.
4. Keterbatasan wacana dalam mengatasi produk yang tidak laku.
5. Keterbatasan jaringan/networking sehingga mempersulit dalam mengakses ke lembaga keuangan bank dan nonbank yang dapat membantu solusi kebutuhan dana.
6. Keterbatasan pengetahuan manajemen usaha dan inovasi produk sehingga kurang berani mencoba mengembangkan produknya karena takut akan mengalami kerugian.

METODE PELAKSANAAN

Dalam rangka pemberdayaan UKM digunakan pendekatan partisipatif (Ravik Karsidi: 2008) yaitu suatu pendekatan dengan sistem pelaku pengrajin itu sendiri. Hal ini diperlukan partisipasi dari pengrajin dan *stakeholder* dengan menggunakan “*Metode Boottom Up*”. Perencanaan kegiatan diharapkan dapat menjawab kebutuhan pengrajin secara partisipatif . Berikut beberapa langkah- langkah kegiatannya:

a. Survey Awal Lapangan:

Untuk mengetahui profil pengrajin secara geografi, demografi, perizinan, kemitraan, kelembagaan, faktor sosial, ekonomi, budaya pengrajin, stakeholder potensial dan lain-lain.

b. Identifikasi Potensi Pengrajin:

Melakukan identifikasi potensi pengrajin untuk mengetahui potensi yang melingkupi pengrajin baik internal maupun eksternal yang terkait dengan usaha pemberdayaan pengrajin. Dalam kegiatan ini secara internal pengrajin mempunyai motivasi dan semangat berwirausaha, sosial, budaya dan tenaga kerja yang mudah didapat.

c. Analisis Kebutuhan.

Melakukan analisis kebutuhan pengrajin dan masyarakat untuk mengetahui kebutuhan sebenarnya yang dikehendaki oleh pengrajin, harapan masyarakat, kompetensi dan introduksi tehnologi serta inovasi produk yang diharapkan pengrajin dan masyarakat sekitarnya. Kebutuhan pengrajin adalah perlu pelatihan peningkatan kualitas dan kuantitas produk, perlu peralatan yang praktis dan efisien, perlu pengetahuan dan keterampilan memproduksi keripik bayam, butuh dukungan dana untuk tambahan modal, serta perlu pendampingan, pembinaan dan pelatihan.

d. Rencana Kegiatan Bersama.

Dalam melakukan rencana kegiatan diperlukan pelibatan pengrajin dan aparat setempat dan *stakeholder* terkait seperti aparat setempat, pejabat, lurah, camat, dinas koperasi dan UMKM, tokoh masyarakat setempat yang peduli pemberdayaan pengrajin, hal ini untuk mengkoordinasikan rencana sasaran, waktu, tempat, dan materi yang dibutuhkan untuk pemberdayaan melalui pelatihan, pendampingan dan pembinaan.

Berikut merupakan foto-foto untuk menunjukkan alur proses produksi yang ada:



Gb 1: Seikat bayam potong



Gb 2 : Pencucian dan penirisan daun



Gb 3: Sortir ukuran daun bayam



Gambar 4: Adonan stick bayam



Gambar 5: Pembumbuan keripik bayam



Gambar 6: Pembentukan stick bayam



Gambar 7 : Penggorengan keripik bayam



Gambar 8: Penirisan stick bayam setelah
penggorengan



Gambar 9 : Penirisan keripik bayam
setelah penggorengan

Dalam hal pembungkusan, bentuk dan penampilan produk terlihat masih ala kadarnya dan kurang rapi serta isinya tidak stabil sehingga kurang menarik, selain itu kurang adanya peralatan yang mendukung produksi terutama alat penggoreng (*deep frying*) dengan alat pengatur panas, peniris minyak (spinner), alat mesin pengemas plastik (hand sealer) dan timbangan. Produk keripik bayam yang mudah remuk/pecah membuat pengrajin perlu *alternative* cara pengemasan yang tahan dan kuat agar tidak mudah pecah. Ukuran kemasan untuk produk snack dibagi menjadi beberapa varian sesuai ukuran berat snack.

Tabel 1: Varian ukuran kemasan ATAYA snack dan jumlah per 1 kilogram tepung

Ukuran kemasan Keripik bayam		Ukuran kemasan stick bayam	
280 gram	9 pcs	250 gram	6 pcs
100 gram	25 pcs	60 gram	25 pcs
90 gram	30 pcs	50 gram	30 pcs
50 gram	60 pcs	30 gram	50 pcs

Bahan baku pembuatan keripik bayam terdiri dari: daun bayam utuh (ukuran besar, sedang, kecil), tepung beras, tepung tapioca, telur, santan, bawang putih, tumber, miri, kencur, daun jeruk, kunyit, garam, penyedap rasa. Untuk bahan stick berupa: bayam blender yang digiling (daun kecil atau rusak daun), tepung ketan, telur, royco dan soda kue.

Type bayam yang biasa digunakan adalah jenis bayam tanah (bayam lemah atau bayam potong). Jenis bayam ini banyak sekali di dapat di Tawangmangu, tidak banyak mengandung air, rasanya enak, mengandung vitamin B dan D yang baik untuk tulang serta kaya akan zat besi yang baik untuk pembentukan sel darah merah.

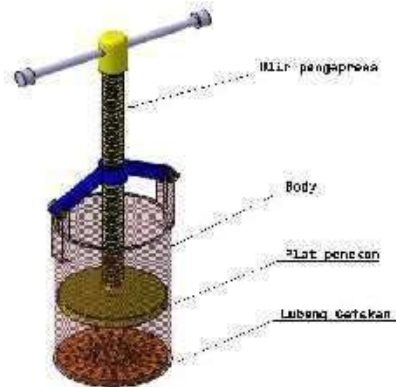
Tawangmangu merupakan salah satu daerah pariwisata, salah satu peluang untuk dijadikan pangsa pasar yang cukup potensial. Pengrajin dapat mengembangkan produk beraneka rasa dan bervariasi, tetapi keinginan tersebut belum terealisasi lantaran belum memahami cara mengelola dan memasarkan barang dan saat ini. Di desa Grojokan Sewu, Tawangmangu belum ada pendampingan untuk merealisasi keinginan pengembangan pengrajin tersebut. Faktor permodalan juga sesuatu masalah yang dibutuhkan oleh pengrajin, mereka kurang mendapatkan akses ke lembaga keuangan bank/non bank yang dapat mudah diakses dengan bunga yang rendah.

Target Luaran Mesin

Target luaran mesin yang dihasilkan dalam kegiatan pemberdayaan ini ada 4 jenis mesin, yaitu:

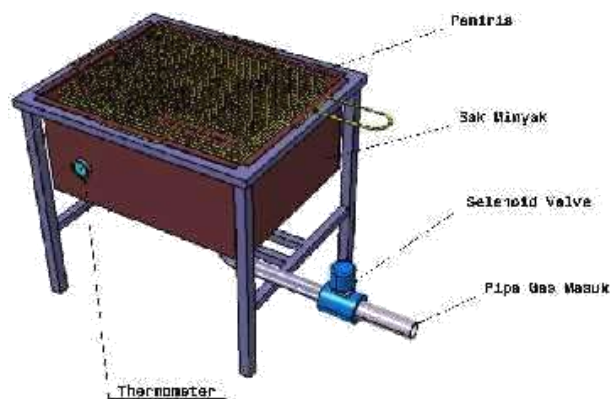
a. Mesin Stick Pressed Feeder

Mesin pencetak adonan dengan keluaran isi, bentuk dan ukuran stabil yaitu stick seperti bentuk mie berdiameter ± 0.7 cm, panjang $\pm 8-12$ cm dengan cara di pres/ditekan yaitu dengan cara memutar ulir pengepres untuk menghasilkan aliran stick yang berjumlah ± 30 lubang kemudian dipotong dan langsung jatuh ke dalam wajan penggorengan dengan minyak goreng yang sudah cukup panasnya.



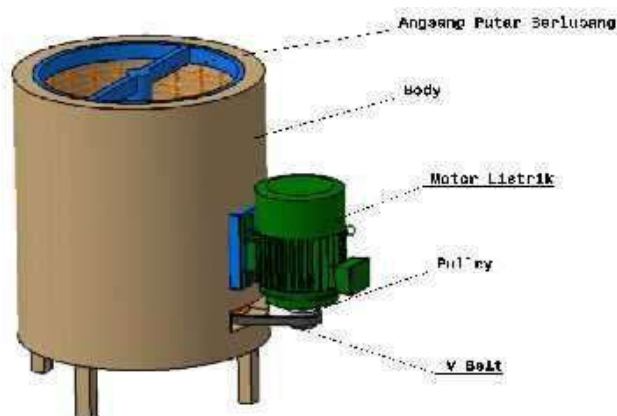
Deep Frying

Penggorengan yang dilengkapi dengan pengatur suhu, sehingga pengaturan besar kecilnya api bisa disesuaikan dengan kebutuhan panas minyak goreng untuk setiap tuntutan kematangan produk yang pas dan pengambilan hasil gorengan secara serentak dan cepat sekaligus mempermudah proses penirisan awal minyak yang terserap di dalam snack bayam.



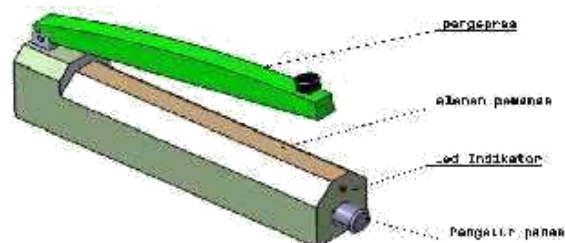
Spinner

Mesin yang digunakan untuk bisa meniriskan minyak semaksimal mungkin agar yang terkandung di dalam snack bayam dapat diminimalisir.



Hand Sealer

Peralatan yang mampu untuk mengelas kemasan plastik lebih rapat dan rapi agar kondisi snack yang didalamnya bisa lebih tahan lama kerenyahannya walaupun di simpan dalam waktu yang relatif lama sebab produk snack bersifat higroskopis juga.



KESIMPULAN

Melalui kegiatan pemberdayaan usaha snack bayam “Ataya” Tawangmangu Karanganyar, telah mampu:

1. Meningkatkan produksi dan dapat memotivasi masyarakat sekitar untuk tumbuh minat ikut berwirausaha di bidang produksi bayam.
2. Menghasilkan mesin *stick pressed feeder*, *deep frying*, *spinner*, dan *sealer* digunakan untuk memproduksi snack bayam (stick dan keripik) yang berkualitas tinggi sehingga lebih menjal dan mempunyai daya saing tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Karsidi, R, Pemberdayaan Masyarakat Untuk Usaha Kecil dan Mikro (Pengalaman Empiris di Wilayah Surakarta, Jawa Tengah), Makalah dalam Seminar Nasional Program Studi Ilmu Penyuluhan Pembangunan Sekolah Pasca Sarjana IPB, *September 2008*.
- Moran, Michael J. and Shapiro, Howard N.; *Fundamentals of Engineering Thermodynamics, 5th Edition*, Johh Wiley & Sons Inc., 2006, England,
- Singer, L.Ferdinand and Pytel, Andrew, *Strength of Materials, 3th Edition*, 1980, New York University.
- Undang-undang Nomor: 20 Tahun 2008, tentang *Usaha Kecil di Indonesia*, Jakarta
- Wiryosumarto, Dr. Ir. Harsono and Okumura, Dr. Toshie, *Teknologi Pengelasan Logam*, PT. Pradnya Paramita, 1981, Jakarta