



IPTEK BAGI UMKM KEMPLANG DI KAMPUNG TALANG JAWA, KOTA PALEMBANG

Dasir¹, Dinarossi Utami², Erliza Yuniarti^{3*}

¹) Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang

²) Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Palembang

³) Teknik Elektro, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palembang

Email :
dinarossiutami@gmail.com

Abstraksi

Usaha mikro kemplang ibu Asni diawali dari mengikuti pelatihan pembuatan kemplang ikan lele dari program mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Palembang tahun 2015. Hasil pelatihan tersebut dilanjutkan dengan uji coba pembuatan produk kemplang dengan menggunakan ikan lele karena di wilayah tersebut terdapat beberapa penduduk sebagai peternak lele. Terapat kendala dari aspek bahan baku ikan, kemampuan produksi terbatas, peralatan yang masih sederhana, penirisan minyak menggunakan koran bekas dan proses produksi yang kurang baik. Kemudian dari aspek manajemen terkendala pada proses produksi, manajemen pemasaran, izin usaha, administrasi keuangan, manajemen mutu dan kesehatan. Tujuan pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah untuk mengatasi permasalahan yang ada dengan berbagai solusi seperti 1) mengganti bahan baku ikan lele dengan rendemen daging giling yang sangat rendah (30 %) warna kehitaman dengan menggunakan surimi ikan patin dengan rendemen mencapai 40 % dan warna lebih baik 2) menerapkan manajemen stok bahan baku ikan giling/surimi ikan untuk mempercepat proses produksi, 3) Mengganti peralatan produksi yang tidak higienis, 4) Pendampingan proses produksi mulai dari pembuatan surimi ikan sampai dengan pengemasan untuk mendapatkan produk sehat, 4) mendesain dan membuat label kemasan dan pemasaran berbasis online 5) pendampingan membuat model laporan keuangan, sebagai dasar penentuan harga produk. Hasil yang didapat dari kegiatan ini: 1) Tersedianya mesin penggiling ikan dan freezer 2) meningkatnya produktivitas mitra dengan diversifikasi harga pemasaran produk 3) tersedianya akun online untuk pemasaran 6) tersedianya aliran kas dan laporan keuangan mitra sebagai dasar penentuan harga produk. Kegiatan ini diharapkan berdampak pada peningkatan produktivitas pada mitra UKM dan dapat membantu untuk peningkatan produksi kemplang serta perekonomian dan taraf hidup masyarakat.

Kata kunci: Diversifikasi, Product, Kemplang, Surimi, Higienis.

Abstract

Asni's Kemplang started from participating in training in making catfish kemplang from the KKN program of Muhammadiyah University Palembang 2015. The results of the training were continued with trials of making kemplang products using catfish because in that area there were several residents as catfish breeders. There are obstacles in terms of aspects of fish raw materials, limited production capabilities, equipment that is still simple, draining oil using old newspapers and poor production processes. Then from the management aspect constrained in the production process, marketing management, business licenses, financial administration, quality management and health. The purpose of implementing the Community Partnership Program (PKM) is to overcome the existing problems with various solutions such as 1) replacing catfish raw materials with very low (30%) milled meat rendering using black catfish surimi with a yield of 40% and color better 2) implementing raw fish stock management / fish surimi to speed up the production process, 3) Replacing non-hygienic production equipment, 4) Facilitating the production process from making fish surimi to packaging to get healthy products, 4) designing and making online-based packaging and marketing labels 5) assistance in making financial report models, as a basis for product pricing. The results obtained from this activity: 1) The availability of fish grinding machines and freezers 2) increased partner productivity by diversifying product marketing prices 3) availability of online accounts for marketing 6) availability of cash flow and financial statements of partners as a basis for determining product prices. The impact of this activity is expected to increasing productivity in SME partners and the production of kemplang and then the economy and standard of living of the community.

Keywords: Diversification, Product, Kemplang, Surimi, Higienyc

PENDAHULUAN

Analisis dan Situasi

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) mendapat perhatian khusus dari Pemerintah, karena perannya menjadi penyangga ekonomi rakyat kecil. UMKM terbukti mampu memberikan dampak ekonomi secara langsung terhadap kehidupan masyarakat, bahkan di tahun 2017 berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM devisa negara dari sektor UMKM mencapai Rp. 88,45 miliar (H. Dwi, 2017). Besaran angka ini lebih besar delapan kali lipat dari tahun sebelumnya.

Kampung Talang Jawa adalah merupakan wilayah kelurahan Pulo Kerto RT 04 RW 01 Kecamatan Gandus Kota Palembang dengan jumlah penduduk 394 jiwa dengan jumlah keluarga 110 KK, merupakan salah satu wilayah yang awalnya berupa talang atau ladang untuk perkebunan yang mayoritas didiami oleh warga yang berasal dari Jawa Tengah. Kultur masyarakat Jawa masih sangat melekat di daerah ini, kebersamaan dan semangat gotong royong masih tetap terjaga. Latar belakang pendidikan masyarakat beragam dari Sekolah Dasar, Menengah dan Perguruan Tinggi. Mata pencarian penduduk adalah beragam sebagai karyawan pabrik, buruh, berkebun dan bertani dengan menanam padi, sayuran, cabai, semangka maupun beternak unggas. Wilayah ini tidak jauh dari sungai musi terletak 15 km dari pusat kota Palembang.

Usaha kemplang ibu Asni berdiri sejak 2015, usaha dilakukan sebagai usaha tambahan di samping pembuatan keripik singkong. Kemplang bu Asni dijual dengan cara dititipkan di warung-warung dan di jual langsung di pasar yang terdekat dengan harga Rp.50.000,- per kg. Kemplang bu Asni cukup diminati terbukti dengan dengan setiap hari terjualnya seluruh produk yang dihasilkan. Kemplang matang sudah dijual dalam kemasan tanpa label dan sentuhan teknologi seadanya. Berdasarkan situasi ini pengusaha mikro kemplang ini dipandang layak untuk diajak bekerjasama dalam melaksanakan Program Kemitraan Masyarakat.



Gambar 1: Produk Kemplang Produk bu Asni

Kemplang ibu Asni dibuat dari ikan lele, karena pada awalnya di RT 04 ada beberapa warga yang beternak lele, sehingga bahan baku cukup tersedia dengan harga Rp. 10.000. Tetapi pada saat ini harus membeli ikan lele dari pasar atau tempat lain dengan harga yang relatif lebih mahal (Rp.15.000 sampai Rp.20.000). Kemplang di produksi secara kontinu setiap hari dengan kapasitas 5 kg kemplang mentah.

Permasalahan Mitra

Dari hasil pengamatan kepada mitra yang dilakukan, terdapat lima permasalahan yang dihadapi mitra dapat disimpulkan sebagai berikut:

a. Produksi

Pada hasil produksi kemplang warna dan bentuk kemplang masih belum merata dikarenakan kemampuan produksi yang terbatas, penirisan minyak masih menggunakan koran bekas serta peralatan kebersihan yang belum digunakan seperti penggunaan masker dan sarung tangan, hal ini menyebabkan penurunan kualitas kemplang yang dihasilkan dan dapat membahayakan Kesehatan (Marlina, 2014; Yuniarti, 2015). Permasalahan lain yakni proses produksi yang masih belum efisien dalam penggunaan waktu, serta pengetahuan dan keterampilan yang belum memadai. Sumber daya manusia umumnya sangat berpengaruh terhadap manajemen usaha yang dijalankan (pemasaran dan peningkatan produktivitas), karena SDM dapat mencerminkan tingkat kreatifitas, produktifitas dan kemampuan dalam penguasaan teknologi (Candra, 2018).

b. Pemasaran

Kemasan pada produk kemplang masih belum menarik dan belum mempunyai merek karena hanya menggunakan tali plastik sehingga rentan lempam serta belum mempunyai izin industry (P-IRT) sehingga produk belum dapat dipasarkan pada minimarket atau punswalayan yang ada.

c. Pencatatan Keuangan

Mitra sampai saat ini tidak mempunyai catatan keuangan karena keterbatasan pengetahuan pengelolaan usaha serta pengelolaan keuangan masih bercampur dengan keuangan keluarga sehari-hari.

Solusi Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan tersebut maka terdapat beberapa solusi yakni:

- a. Permasalahan produksi :
Sosialisasi dan pendampingan proses produksi kemplang yang higienis dan sehat melalui penggunaan bahan baku surimi ikan patin pada pembuatan kemplang, karena ikan patin mempunyai rendemen kacang tinggi (40 %) dan surimi dapat menghasilkan warna produk yang baik (Dasir *et al.*, 2018). Kemudian pengadaan freezer untuk menyimpan stok bahan baku surimi ikan sehingga ketersediaan bahan baku sesuai dengan perencanaan produksi,
- b. Permasalahan Pemasaran :
Pendampingan desain dan pembuatan label kemasan produk untuk pemasaran berbasis *online*, serta pendampingan pengurusan legalitas usaha P-IRT.
- c. Permasalahan Pencatatan Keuangan :
Sosialisasi pencatatan keuangan sederhana serta pendampingan pembuatan catatan laporan keuangan.

METODE PENGABDIAN

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan tahapan seperti sosialisasi dan pendampingan manajemen produksi, pemasaran, pencatatan laporan keuangan serta pengurusan legalitas usaha.

Tahapan kegiatan yang dijalankan meliputi persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi, pembuatan laporan, dan penyerahan laporan akhir. Kegiatan dilakukan dalam bentuk pemberdayaan masyarakat, dan praktek penggunaan alat.

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yakni IPTEK bagi UMKM Kemplang di Kampung Talang Jawa Kelurahan Pulo Kerto Kota Palembang ini memberikan hasil yang sangat

baik, ditunjukkan oleh antusiasme mitra pengabdian dan juga masyarakat setempat. Penggunaan teknologi tepat guna yang sederhana dapat memotivasi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan, walaupun masih dalam skala kecil. Kegiatan ini merupakan kegiatan yang memadai untuk mengembangkan usaha pembuatan kemplang yang higienis melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan serta pemberdayaan masyarakat di Kampung Talang Jawa. Pengenalan teknologi ini telah memberi pengetahuan bagi masyarakat dengan cara bertahap mulai memahami bagaimana cara peningkatan produktivitas pengolahan produk unggulan desa menjadi produk yang siap dikomersialisasikan menjadi bisnis usaha kelompok masyarakat.

Beberapa faktor pendukung kegiatan tersebut antara lain:

1. Mitra pengabdian memiliki kemauan yang besar untuk mendapatkan informasi dan pengetahuan mengenai peningkatan produktivitas pengolahan produk usaha setempat menjadi produk kemplang yang siap dikomersialisasikan menjadi bisnis usaha kelompok masyarakat.
2. Kegiatan pengabdian sangat didukung aparat setempat baik secara langsung maupun tidak langsung berpartisipasi secara aktif dalam pelaksanaan kegiatan tersebut.

Dari beberapa faktor pendukung tersebut, maka tercapai berbagai kegiatan pengabdian yang dilakukan selama lebih kurang enam bulan, dimulai dari observasi awal terhadap objek yakni UMKM, kemudian menganalisis permasalahan yang ada serta menjalin mitra dan mengurus perizinan dalam kegiatan pengabdian ini. Berikut gambar kegiatan pelatihan dan pendampingan teknik produksi dan pemasaran serta pencatatan laporan kegiatan.



Gambar 2. Pelatihan dan Pendampingan Produksi Kemplang Higienis

Kegiatan pelatihan dan pendampingan produksi dimulai dari mengganti jenis bahan baku ikan dari ikan lele menjadi surimi ikan patin yang digunakan dengan tujuan agar bahan baku mudah didapat dan hasil produksi menjadi lebih baik. Awalnya rendemen ikan giling lele yang dihasilkan pada proses pembuatan ikan giling sangat rendah (hanya lebih kurang 30 %), namun setelah diganti menggunakan surimi ikan patin maka rendemen mencapai 40 %. Hal ini berpengaruh terhadap hasil produksi bahan baku yang lebih banyak 10% sehingga produk kemplang juga menjadi lebih banyak. Kemudian, penggunaan surimi ikan patin menghasilkan warna produk kemplang menjadi lebih cerah dibandingkan penggunaan ikan lele serta bentuk kemplang yang sudah digoreng menjadi lebih merata. Pada pendampingan ini tim pengabdian juga memberikan bantuan mesin dingin dan mesin giling ikan yang dirancang untuk membantu dalam proses menghasilkan produk kemplang agar produksi menjadi lebih efektif dan efisien. Kegiatan terakhir dalam mengatasi permasalahan produksi yakni sosialisasi mengenai pentingnya menggunakan masker dan sarung tangan saat proses produksi, menjaga kebersihan tempat

usaha dan peralatan yang selalu dicuci sebelum digunakan hingga penyimpanan bahan baku sehingga menghasilkan produk yang sehat dan higienis.

Kegiatan selanjutnya merupakan solusi untuk mengatasi permasalahan pemasaran. Seperti pada gambar yang pertama pada analisis situasi bahwa produk kemplang dipasarkan dengan menggunakan plastik dan diikat tali raffia yang rentan lempam serta belum mempunyai merek.

Sosialisasi tentang arti penting kemasan dan merek dalam kemasan produk pangan, klasifikasi harga penjualan berdasarkan grade produk yang dihasilkan, dan pengenalan pemasaran *online* melalui sosial media. Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, maka mitra sudah mempunyai merek dan menggunakan *sealer* agar produk tidak mudah lempam, serta mempunyai akun media sosial untuk memudahkan dalam proses memasarkan produk. Tim pengabdian juga mendampingi mitra memenuhi persyaratan izin PIRT dan sampai saat ini perizinan usaha PIRT kemplang sedang diproses. Berikut gambar produk kemplang yang sudah mempunyai merek dan kemasan yang lebih rapi.



Gambar 3. Produk Kemplang

Kegiatan terakhir yakni sosialisasi dan pendampingan pencatatan keuangan. Kondisi mitra awalnya mencatat jumlah bahan baku yang digunakan dan hasil kemplang yang diproduksinya serta tidak mengetahui keuntungan maupun kerugian usaha secara pasti. Bahkan keuangan usaha masih bercampur dengan keuangan keluarga untuk menunjang kebutuhan sehari-hari dikarenakan usaha tersebut milik keluarga. Hal ini mengakibatkan mitra kesulitan menentukan harga pokok produksi; mitra tidak menghitung biaya atau upah anggota keluarga yang ikut

bekerja; perjalanan untuk pemasaran ataupun mengantar produk; dan susut peralatan. Pengelolaan ini berakibat usaha kemplang sulit berkembang karena tidak dapat memproyeksi kemajuan atau kemunduran usaha. Setelah dilakukan sosialisasi mengenai pentingnya pencatatan keuangan dan pemberian Panduan Pencatatan Keuangan Sederhana, maka mitra dapat memahami bahwa pencatatan keuangan merupakan hal yang penting dalam berbagai usaha. Hal ini dikarenakan pembukuan terkait erat dengan

masalah keuangan untuk kelangsungan usaha.

Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2017, Semarang.

KESIMPULAN

Kegiatan IPTEK bagi UMKM Kemplang di Kmapung Talang Jawa Kelurahan Pulo Kerto Kota Palembang telah dilakukan sesuai dengan tahapan kegiatan yang direncanakan dan tidak terdapat kendala yang berarti dalam proses pelaksanaan pengabdian. Hasil yang didapat dari kegiatan ini yakni: 1) Tersedianya mesin penggiling ikan dan freezer 2) meningkatnya produktivitas mitra dengan diversifikasi harga pemasaran produk 3) tersedianya akun online untuk pemasaran 6) tersedianya aliran kas dan laporan keuangan mitra sebagai dasar penentuan harga produk. Kegiatan ini diharapkan berdampak pada peningkatan produktivitas pada mitra UKM dan dapat membantu untuk peningkatan produksi kemplang serta perekonomian dan taraf hidup masyarakat.

PUSTAKA

- H. Dwi, 2017, 3 Peran Penting UMKM. Penggerak Penting Ekonomi Indonesia, *Kampasiana*, p. 1.
- Imelda dan S. Rini, 2016, Peningkatan Kualitas Produk, Perluasan Pangsa Pasar dan Perbaikan Manajemen Usaha Pada Home Industry Rengginang, *UDAYANA MENGABDI*, pp. 98-105.
- R. Pradika dan D. Kristiastuti, 2016, Manajemen Usaha Rumah Tangga Kerupuk Ikan Dan Rengginang Para Masyarakat Di Desa Pabeyan Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban, *Boga*, pp. 85-90.
- N. Marlina, 2014, Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga (Sampah Anorganik) Sebagai Bentuk Implementasi Dari Pendidikan Lingkungan Hidup, *Formatif*, pp. 124-132.
- M. Candra dan G. Herudiansyah, 2018, Analisis Faktor yang Mempengaruhi Total Pembiayaan Perbankan Syariah Yang Dimediasi oleh Variabel Aset, *Inspirasi Bisnis dan Manajemen*, pp. 117-128.
- R. Yuniarti dan W. Azlia, 2015, Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, pp. 86-95.
- Refisdah, M. Danus dan E. Yuniarti, 2018, Krupuk Singkong; Pemasaran dan Teknologi, Palembang: Universitas Muhammadiyah Palembang.
- M. Amin dan S. Muhammad, 2017, Penggunaan Alat Pengering untuk Mensuplay Bahan Baku Produksi Kripik Jagung Di Grobogan, dalam *Seminar Nasional Hasil-Hasil*