

Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Olahan Singkong “Buk Ida”

¹I Gusti Ngurah Satria Wijaya, ²Ketut Gus Oka Ciptahadi, ³Laser Narindro

Institut Teknologi dan Bisnis STIKOM Bali^{1,2,3}

*Email: ngurah_satria@stikom-bali.ac.id

RINGKASAN

Usaha Industri Rumah Tangga (IRT) Olahan Singkong Buk Ida yang terletak di Banjar Babakan Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan, Bali, merupakan bisnis rumah tangga yang produktif yang didirikan pada tahun 2000. Salah satu produk yang dihasilkan dari IRT Buk Ida adalah Tela-Tela Balado dan Rempyek Singkong. Produksi olahan singkong IRT Buk Ida memiliki kendala berupa mesin pamarut singkong yang mengalami kerusakan. Hal ini telang menghambat proses produksi. Pengemasan dalam kantong plastik masih menggunakan lilin dan proses pembungkusan dengan staples. Saat ini kemasan produk hanya memiliki labeling yang sederhana. Solusi dari permasalahan yang diberikan dari kegiatan pengabdian ini adalah pemberian bantuan berupa alat press kemasan dan mesin pamarut singkong agar bisa handle produksi secara kontinu dan cepat, dan memberikan pelatihan kemasan dan labeling untuk rebranding agar proses pengemasan produk menjadi lebih baik. Metode pelaksanaan digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sosialisasi dan kegiatan inti berupa pemberian bantuan alat produksi, pelatihan, dan monitoring serta evaluasi. Output dari kegiatan ini adalah terjadi penambahan hasil produksi IRT dan proses kegiatan pelatihan kemasan serta labeling untuk rebranding berjalan dengan baik ditunjukkan dengan peningkatan pemahaman tentang kemasan dan labeling ditunjukkan dengan nilai pretest dan posttest meningkat.

Kata kunci : produksi, pelatihan, kemasan, labeling.

SUMMARY

The Buk Ida Cassava Processed Home Industry (IRT) business, which is located in the Babakan banjar, Cau Belayu village, Marga, Tabanan, Bali, is a productive home industry business that was founded in 2000. One of the products produced by IRT Buk Ida is Tela-Tela Balado and Cassava Rempyek. In food production, IRT Buk Ida had problems with a damaged cassava grating machine, which disrupted production. The packaging process in plastic bags still uses fire originating from candles and the wrapping process uses staples. Currently product packaging only has simple labeling. The assistance solution offered from this service activity is the provision of packaging press equipment and cassava grater machines so that they can handle production continuously and quickly, as well as providing packaging and labeling training for rebranding so that the product packaging process becomes better. The way to carry out this service activity is through socialization, the core activities consisting of providing production equipment, training, monitoring and evaluation. The result of this activity was an increase in IRT production results and the process of packaging and labeling training activities for rebranding went well as indicated by an increase in understanding of packaging and labeling which showed an increase in scores from the pretest and posttest.

Key words: production, training, packaging, labeling.

PENDAHULUAN

Usaha industri rumah tangga (IRT) Olahan Singkong Buk Ida yang terletak di banjar Babakan desa Cau Belayu kecamatan Marga Kabupaten Tabanan, Bali, berdiri pada tahun 2000 dan berjarak 27,8 km dari pengusul ke mitra, pemilik usaha ini adalah Ni Wayan Ratni dengan pengelolaan dibantu oleh tenaga kerja tetap sebanyak 2 dan tenaga kerja lepas sebanyak 2 orang untuk membantu dalam produksi. Salah satu produk yang dihasilkan dari IRT Buk Ida adalah singkong krispi dan rempeyek singkong.

Singkong juga disebut ketela pohon atau ubi kayu. Proses pengolahan singkong sangat beragam, mulai dari makanan tradisional seperti getuk, timus, gemblong, keripik, dan berbagai jenis makanan lain yang membutuhkan proses tambahan. Tiga kategori pengolahan singkong: hasil fermentasi (seperti tape atau peuyem), singkong yang dikeringkan (seperti gablek) (Muntoha, Jamroni and Ummayah, 2015), dan tepung singkong atau tepung tapioka. Singkong krispi merupakan makanan yang terbuat dari singkong yang dipotong kotak memanjang kemudian digoreng dan ditaburi dengan bumbu bubuk balado. Rempeyek singkong atau loteng merupakan makanan khas di daerah bali yang terbuat dari singkong. Singkong ditumbuk halus seperti pembuatan gablek dan dicampur dengan kacang kedelai serta bumbu khas loteng. Masyarakat Indonesia pada umumnya sangat menyukai camilan yang terbuat dari singkong, seperti singkong krispi dan rempeyek singkong. Seperti yang diketahui, singkong adalah makanan yang mengandung banyak karbohidrat sebagai pengganti beras, dan rasanya yang enak dan renyah membuatnya layak menjadi produk unggulan untuk program pengabdian ini.

IRT Buk Ida dalam memproduksi olahan singkong masih menggunakan cara tradisional hanya beberapa proses menggunakan mesin baik seperti penghalusan singkong menjadi gablek dengan mesin, sedangkan proses

pemotongan singkong yang dadu memanjang secara tradisional, penggorengan olahan singkong maupun proses pengemasan produk yang masih ala kadarnya. Jadi, dari perspektif produksi, masih kurang optimal. IRT Ibuk Ida hanya mengolah bahan baku singkong apabila orderan yang masuk saja. Untuk produksi rata-rata perbulan hanya memproduksi sebanyak 400 pak dalam kemasan sederhana dengan harga Rp. 9000,- per pak. Dalam produksi olahan IRT Buk Ida memiliki kendala berupa mesin pamarut singkong mengalami kerusakan sehingga hal ini mengganggu produksi. Pengemasan dalam kantong plastik masih menggunakan lilin dan proses pembungkusan dengan staples.

Permasalahan utama dari produk olahan singkong yang di produksi IRT Ibuk Ida disamping masalah proses produksi adalah Kemasan produk hanya memiliki label sederhana karena pemiliknya tidak familiar menggunakan komputer. (Rizianiza, Mungil and Idhil, 2021). Salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap minat pelanggan untuk membeli produk yang dipasarkan adalah label produk yang menarik. (Bulan, Fazrin and Rizal, 2018). Sehingga hal tersebut berpengaruh terhadap kurangnya income atau pendapatan IRT Buk Ida secara langsung.

Tabel 1. Analisis Situasi

No	Uraian	IRT Buk Ida
1	Hasil Produksi	Singkong Krispi dan Rempeyek Singkong
2	Omzet Minimal per Bulan	Kurang lebih Rp. 4.000.000
3	Pendapatan Maksimal per Bulan	Kurang lebih Rp. 5.000.000
4	Produksi	400 pak olahan singkong per bulan

5	Jumlah Anggota	4
---	----------------	---

Data dari tabel 1 di atas diperoleh dari hasil wawancara pada mitra. Situasi tempat kerja mitra seperti yang ditunjukkan pada gambar 1 dan 2



Gambar 1. IRT Ibuk Ida



Gambar 2. Produk IRT Ibuk Ida

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan hasil analisis dari analisis situasi di atas, kami dapat mengidentifikasi beberapa masalah yang dihadapi oleh mitra yaitu belum dapat menangani produksi yang sifatnya kontinu (berproduksi dengan sistem orderan) karena keterbatasan dan kerusakan alat yang dimiliki untuk IRT Buk Ida dan kemasan produk olahan memiliki labeling kemasan sederhana sehingga belum memberikan nilai ketertarikan dari konsumen.

METODE

Seperti yang ditunjukkan pada gambar 3, pengabdian ini menggunakan metode yaitu sosialisasi kegiatan kepada mitra IRT, memberikan bantuan mesin sealer plastik hand dan mesin pamarut singkong dengan tujuan untuk meningkatkan hasil produksi, memberikan pelatihan pengemasan produk dan labeling untuk rebranding, serta evaluasi kegiatan pada prosedur kerja akan dilakukan secara tatap muka, yang merupakan tahapan terakhir dari proses kerja kegiatan ini. (Sarja, Utami and Wahyuni, 2023).



Gambar 3. Metode Pengabdian

PEMBAHASAN

Kegiatan ini dimulai dengan sosialisasi ke mitra IRT, pemberian alat produksi untuk meningkatkan jumlah produksi, pelatihan pengemasan dan labeling produk untuk rebranding, dan evaluasi. Di bawah ini tercantum detail kegiatan pengabdian:

Sosialisasi ke IRT Ibuk Ida

Sosialisasi telah dilaksanakan pada tanggal 27 Februari 2024 dari pukul 09.00 hingga 10.00 WITA. dilakukan dengan pemilik IRT untuk menyampaikan latar belakang, target, sasaran, dan tujuan kegiatan pemberian bantuan alat produksi dan pelatihan labeling dan kemasan. Ada juga diskusi tentang jumlah peserta, waktu, peralatan, dan lokasi pelatihan.

Pemberian bantuan alat produksi

Untuk meningkatkan produksi IRT dengan bahan dasar olahan dasar singkong, mitra telah diberikan bantuan alat produksi berupa mesin pamarutan singkong dan mesin *sealer*. Pada perencanaan sebelumnya, direncanakan untuk pemberian bantuan mesin pemeras gapek, namun mesin tersebut diganti dengan mesin pamarutan singkong dikarenakan mesin tersebut sudah diperbaiki dengan baik. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 02 Maret 2024 pukul 09.00 -09.30 yang ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 4. Pemberian Bantuan Mesin Pamarut Singkong dan *Sealer* Plastik

Pelatihan pengemasan produk dan labeling untuk rebranding

Kegiatan ini telah dilaksanakan secara tatap muka di tempat produksi IRT di berikan oleh tim pengabdian kepada 1 pemilik dan 3 pekerja IRT. Poin-poin materi yang diberikan pada pelatihan ini adalah pengertian kemasan, jenis kemasan, fungsi kemasan dan labeling, arti penting pengemasan untuk menunjang promosi produk. Modul pelatihan disediakan oleh tim PKM. Untuk membantu percepatan pelaksanaan realisasi kemasan produk madu dibuatkan redesain label beserta logo produk oleh tim pengabdian kepada IRT. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 02 Maret 2024 pukul 09.30 -11.00 seperti terlihat pada gambar 5 & 6



Gambar 5. Pelatihan pengemasan produk dan labeling untuk rebranding



Gambar 6. Pelatihan pengemasan produk dan labeling untuk rebranding

Evaluasi Kegiatan

Terlaksananya kegiatan pemberian bantuan mesin pamarut singkong dan pelatihan pengemasan produk dan labeling untuk rebranding, berdampak pada meningkatnya luaran kegiatan pemberian bantuan alat produksi berupa peningkatan produksi produk olahan singkong dari 400 pak sebelumnya menjadi 600 pak pada akhir Maret 2024. Luaran kegiatan pelatihan pengemasan produk dan labeling adalah berupa hasil pretest dan posttest peserta pelatihan (Sudiadnyani, Pratiwi and Sarja, 2021), terinci seperti tertera pada tabel 2. Hasil penilaian dari pre-test dan post-test mengalami peningkatan dari nilai rata-rata saat kegiatan akan dilaksanakan sebesar 47,5 sampai pada saat kegiatan sudah dilaksanakan sebesar 87,5.

Tabel 2. Hasil Pre-test dan Post-test Peserta Pelatihan

No	Nama	Status	Nilai	
			Pre Test	Post Test
1	Gusti Ayu Ketut Astini	Pekerja	40	80
2	Ni Ketut Astini	Pekerja	50	100
3	Ni Ketut Mudarini	Pekerja	40	80
4	Ni Wayan Ratni	Pemilik	60	90
NILAI RATA RATA			47,5	87,5

Selain luaran dari hasil test pelatihan, peserta juga membuat produk singkong krispi dan rempeyek singkong dengan kemasan plastik yang elegan ditambah dengan pengisian label kemasan (Novida, Linggarweni and Mapanganro, 2022), seperti tertera pada gambar 7 dan 8.



Gambar 7. Produk singkong krispi Ibu Ida dengan kemasan dan labeling



Gambar 8. Produk rempeyek singkong Ibu Ida dengan kemasan dan labeling

SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah hasil produksi IRT meningkat, dan kegiatan pelatihan kemasan dan labeling untuk rebranding berjalan dengan baik. Hasil evaluasi kami menunjukkan bahwa pemahaman tentang kemasan dan labeling meningkat, dan nilai pretest dan posttest meningkat. Peserta juga lebih antusias dan senang sehingga mereka tidak kesulitan memahami materi pelajaran selama pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Rektor ITB STIKOM Bali karena telah memberikan kesempatan dan dana untuk melakukan pengabdian masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Direktur Penelitian, Pengabdian Masyarakat, dan HAKI ITB STIKOM Bali karena telah membantu dan memfasilitasi penyelesaian. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada pemilik IRT dan karyawan yang telah memberikan izin dan menyambut baik kegiatan kami. Sebagai pengusul, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya. Semoga kegiatan ini dapat membantu kemajuan usaha mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Bulan, T. P. L., Fazrin, K. and Rizal, M. (2018) 'Pengaruh Label Halal dan Bonus dalam Kemasan terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Kinder Joy pada Masyarakat Kota Langsa', *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 6(2), pp. 729–739. doi: 10.33059/jmk.v6i2.679.
- Muntoha, Jamroni and Ummayah, R. U. (2015) 'Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa', *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 4(3), pp. 188–193.
- Novida, S., Linggarweni, B. I. and Mapanganro, N. (2022) 'Pelatihan Pembuatan Kemasan dan Foto Produk Pangan Olahan Bagi Enterpreneur

- Milenial di Kota Mataram’, ...
Magister Pendidikan IPA. Available
at:
<https://www.jppipa.unram.ac.id/index.php/jpmpi/article/view/1371%0Ahttps://www.jppipa.unram.ac.id/index.php/jpmpi/article/download/1371/1014>.
- Rizianiza, I., Mungil, D. and Idhil, A. (2021) ‘Peningkatan Pemahaman Tentang Kemasan Pada UMKM Pengolah Rumput Laut’, *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 5(1), pp. 144–152. doi: 10.29407/ja.v5i1.14505.
- Sarja, N. L. A. K. Y., Utami, N. M. M. A. and Wahyuni, L. M. (2023) ‘Pengembangan UMKM Kain Perca Melalui Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Di Tabanan Bali’, *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3), pp. 430–438. doi: 10.36312/linov.v8i3.1345.
- Sudiadnyani, I. G. A. O., Pratiwi, N. M. W. D. and Sarja, N. L. A. K. Y. (2021) ‘Pemberdayaan UMKM Kripik Japun Bali di Dusun Medahan Blahbatuh Gianyar’, *Madaniya*, 2(4), pp. 399–407. doi: 10.53696/27214834.112.