

I_bM Usaha Produktif Makanan Khas Mojokerto

Totok Hendarto¹⁾, Fadjar Kurnia Hartati²⁾ Harijanto³⁾

¹Fakultas Pertanian, Universitas Dr Soetomo. email: thunitomo@yahoo.co.id

²Fakultas Pertanian, Universitas Dr Soetomo. email: fadjarkurnia@ymail.com

³Fakultas Pertanian, Universitas Dr Soetomo. email: Hyanto@gmail.com

Abstrak (Indonesia)

Abstract

Mitra I, Mr. Suwito's business at RT 001 RW 002 Desa Mlaten, Kecamatan Puri, Kabupaten Mojokerto RT, called Mitra "Nizar Onde-onde Mojokerto". Mitra II, Mr. Masduki's business, called Mitra "Karoma krupuk rambak sapi". Priority issues of Mitra I and Mitra II in general are 1) the capital, 2) production management, and 3) Hygiene of the effort.

The devotion objectives are : 1) develop Mitra's household business that is economically independent, 2) provide a good understanding of raw materials, production processes and post-production, and 3) give a good understanding of the food product hygiene's concept.

The approach offered are : 1) to help prepare the business management economically and efficiently, 2) to help increase business development skills of the food technology, and 3) to help increase the business management capabilities of hygienic production. The solution offered are : 1) the diffusion of science and technology in the form of business management from the economy side, 2) training to improve understanding of food technology, and 3) mediation of science and technology on the management of food hygiene products.

The results of this devotion is increasing production and management of productive enterprise which covers the quality and quantity of production, product

appearance (color, brightness and shape), flavor, size, packaging and marketing. Which in turn affects the level of better profits.

Keywords: Nizar Onde-onde, Krupuk Rambak, Assistance and Training.

PENDAHULUAN

Mojokerto merupakan sebuah kota di Jawa Timur, Indonesia, terletak 50 km barat daya Surabaya, di Mojokerto ini terdapat lima ragam makanan khas daerah diantaranya onde-onde dan krupuk rambak.

Onde-onde merupakan jajanan sangat cocok dihidangkan dalam keadaan masih hangat. Kulit sapi dapat diolah menjadi makanan yang lezat. Salah satu olahan kulit sapi yang cukup digemari yaitu rambak kerupuk kulit sapi. Kerupuk khas Mojokerto yaitu kerupuk rambak paling banyak dicari oleh masyarakat.

Pemerintah melalui program IbM bermaksud mendorong usaha produktif makanan menjadi usaha yang kuat dan mandiri. Mitra 1 dan 2 adalah usaha produktif terpilih yang mengikuti program IbM usaha produktif makanan khas Mojokerto.



Foto 1. Kondisi Produk Awal sebelum Program Pelaksanaan IbM Rambak





Foto 2. Dapur Kondisi Awal sebelum Program Pelaksanaan IbM Rambak

Onde-onde dikenal sebagai sejenis kue jajanan pasar yang populer di Indonesia. Kue ini sangat terkenal di daerah Mojokerto yang disebut sebagai *kota onde-onde* sejak zaman Majapahit. Onde-onde dapat ditemukan di pasar tradisional maupun dijual di pedagang kaki lima. Onde-onde juga populer khususnya di daerah pecinan baik di Indonesia maupun luar negeri. Onde-onde juga dikenal sebagai makanan tradisional yang memiliki bentuk bulat di mana dibagian luarnya merasa kenyal serta di dalamnya ada kombinasi kacang hijau serta gula merah. Makanan ini adalah makanan tradisional populer di Indonesia serta umumnya banyak kita temui di pasar tradisional, yang menjadikan Onde-onde ini juga sebagai makanan tradisional serta oleh – oleh khas.

Onde-onde terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang digoreng atau direbus dan permukaannya ditaburi/dibalur dengan biji wijen. Terdapat bermacam-macam variasi, yang paling dikenal adalah onde-onde terbuat dari tepung ketan dan di dalamnya diisi pasta kacang hijau. Variasi lain hanya dibuat dari tepung terigu dan diberi warna pada permukaannya seperti putih, merah, atau hijau dikenal sebagai *onde-onde gandum*, yang merupakan onde-onde khas dari kota Mojokerto.

Salah satu olahan kulit sapi yang cukup digemari yaitu rambak kerupuk kulit sapi. dibutuhkan waktu ± 1 minggu untuk mengolah kulit sapi menjadi kerupuk kulit sapi yang siap untuk dipasarkan.

Ada beberapa jenis kerupuk kulit sapi, salah satunya untuk masakan dan untuk kerupuk yang dijual pada umumnya (kerupuk *rambak*). Kalau untuk jenis masakan ada yang berasal dari kulit kepala sapi biasa dan warnanya agak hitam kecokelatan, ada juga yang berasal dari kulit sapi yang sudah *displit* dan warnanya lebih terang. Selain itu, kulit sapi juga berasal dari sapi jenis *limosin*, sehingga harganya lebih mahal dibandingkan dengan yang belum *displit*. Kedua jenis kerupuk kulit sapi ini biasanya digunakan untuk campuran gudeg, krecek atau jenis masakan yang lainnya. Meskipun sering digunakan untuk campuran masakan, jenis kerupuk kulit sapi jenis tersebut juga bisa digoreng dan langsung dinikmati, karena semua jenis kerupuk kulit sapi sudah diberi bumbu (www.JajananKulinerIndonesia)

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian berorientasi kepada solusi dari prioritas permasalahan yang disepakati bersama paling tidak meliputi 4 hal yaitu :

pendidikan dan pelatihan usaha yang kuat dan mandiri

konsultasi usaha dan pendampingan untuk mencari solusi dari permasalahan usaha

difusi ipteks dengan penggunaan alat yang memadai

mediasi ipteks untuk prosesing dan pasca prosesing yang lebih bersih dan sehat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Permodalan

Program lbM dari aspek modal sangat membantu terutama dalam perbaikan sarana prasarana produksi, sehingga dari sisi kualitas dan kuantitas produksi semakin meningkat. Mitra baru menyadari jika kualitas produksi mampu meningkatkan kuantitas permintaan produksi.

Table 1. Aspek Permodalan Sebelum dan Sesudah Pembinaan Program lbM

No	Produk	Sebelum Pembinaan Program lbm		Sesudah Pembinaan Program lbm	
		Kualitas	Kuantitas	Kualitas	Kuantitas
1.	Onde-onde	rendah	220 butir	sedang	400 butir
2.	Rambak	rendah	10 kg	sedang	16 kg

Dari table 1 terlihat bahwa baik mitra 1 dan 2 sebelum pembinaan program lbM dan sesudahnya mengalami peningkatan baik secara kualitas maupun kuantitas. Untuk mitra 1 secara kuantitas mengalami kenaikan sebesar 82 persen. Sedangkan mitra 2 secara kuantitas mengalami kenaikan 60 persen.

Table 2. Analisis Usaha Produksi Onde-onde

No	Harga (Rp/butir)	Biaya produksi (Rp)	Hasil	Omset (Rp/hr)	Keuntungan (Rp/hr)
1.	800,-	77.650	220 butir	176.000	98.350
2.	800,-	180.500	400 butir	320.000	139.500

Dari tabel 2 terlihat bahwa sebelum pembinaan program lbM mitra 1 hanya mendapatkan keuntungan sebesar 98.350 rupiah setiap harinya. Sedangkan setelah pembinaan program lbM mitra mampu meraup keuntungan sebesar 139.500 rupiah setiap harinya yang berarti terdapat kenaikan pendapatan sebesar 42 persen.

Table 3. Analisis Usaha Produksi Rambak

No	Harga (Rp/kg)	Biaya produksi (Rp)	Hasil	Omset (Rp/hr)	Keuntungan (Rp/hr)
1.	40.000,-	220.000	10 kg	400.000	180.000
2.	45.000,-	290.000	16 kg	720.000	430.000

Dari tabel 3 terlihat bahwa sebelum pembinaan program lbM mitra 2 hanya mendapatkan keuntungan sebesar 180.000 rupiah setiap harinya. Sedangkan setelah pembinaan program lbM mitra mampu meraup keuntungan sebesar 430.000 rupiah setiap harinya yang berarti terdapat kenaikan pendapatan sebesar 138 persen. Harga jual produk meningkat karena peningkatan kualitas produk.

Aspek Manajemen Produksi

Dari sisi manajemen produksi, terdapat 17 point yang menjadi target dari program IbM yaitu :

Tabel 4.Tujuh Belas Parameter Manajemen Produksi **Onde-onde** Sebelum dan Sesudah Program IbM

No	Parameter	Sebelum	Sesudah
1	Perencanaan produksi	Belum ada	Telah dirintis
2	Waktu produksi	Belum terjadwalkan	Telah terjadwalkan
3	Keinginan untuk belajar menjadi lebih baik	Belum terpikirkan	Selalu berusaha menjadi lebih baik
4	Versifikasi rasa dan bentuk kemasan pemasarannya	Belum ada	Sudah di coba berbagai rasa tetapi belum terbakukan
5	Sifat usaha produksi.	Usaha keluarga	Lebih profesional
6	Keuangan dan pembukuan usaha.	Keuangan masih menjadi satu dengan keuangan keluarga.belum ada pembukuan usaha	Keuangansudah mulai dibedakan keuangan keluarga. Ada pembukuan usaha tapi belum berjalan
7	Sifat pemasaran	Terbatas bersifat tertutup	Semi terbuka dan lebih berani memasarkan ke wilayahn yang lebih luas
8	Pola kerjasama	Belum ada kerjasama	Sudah ada kerjasama
9	Mekanisme kerja usaha produksi	Dikerjakan secara manual	Sudah menggunakan perlatan meski sederhana
10	Tenaga kerja yang digunakan	Tenaga kerja dalam keluarga	Sudah melibatkan tenaga kerja luar keluarga (pemasaran)
11	Perhatian terhadap saran dan masukan konsumen	Belum memperhatikan saran dan masukan	Sudah memulai memperhatikan saran dan masukan
12	Pembagian tugas usaha	Belum ada pembagian tugas	Mulai terdapat pembagian tugas
13	Sifat dapur produksi dan dapur rumah tangga	Masih menjadi satu	Sudah mulai dipisahkan

14	Persediaan bahan baku	Belum tersedia	Baru akan dipersiapkan lemari penyimpannya
15	Pemenuhan permintaan pasar	Sulit mengikuti	Mulai bisa memenuhinya
16	Sarana penyimpanan hasil produksi	Belum tersedia	Sebagian telah disiapkan
17	Informasi dan wawasan pengembangan usaha	Belum tersedia	Sebagian telah disiapkan

Tabel 5. Tujuh Belas Parameter Manajemen Produksi **Rambak** Sebelum dan Sesudah Program IbM

No	Parameter	Sebelum	Sesudah
1	Perencanaan produksi	Belum ada	Telah dirintis
2	Waktu produksi	Belum terjadwalkan	Telah terjadwalkan
3	Keinginan untuk belajar menjadi lebih baik	Belum terpikirkan	Selalu berusaha menjadi lebih baik
4	Versifikasi rasa dan bentuk kemasan pemasarannya	Belum ada	
5	Sifat usaha produksi.	Usaha keluarga	Lebih profesional
6	Keuangan dan pembukuan usaha.	Keuangan masih menjadi satu dengan keuangan keluarga. belum ada pembukuan usaha	Keuangan sudah mulai dibedakan keuangan keluarga. Ada pembukuan usaha tapi belum berjalan
7	Sifat pemasaran	Terbatas wilayah pemasarannya	Memasarkan ke wilayahn lebih luas
8	Pola kerjasama	Belum ada kerjasama	Sudah ada kerjasama
9	Mekanisme kerja usaha produksi	Dikerjakan secara manual	Sudah menggunakan perlatan meski sederhana
10	Tenaga kerja yang digunakan	Tenaga kerja dalam keluarga	
11	Perhatian terhadap saran dan masukan konsumen	Belum memperhatikan saran dan masukan	Sudah memulai memperhatikan saran dan masukan
12	Pembagian tugas usaha	Belum ada pembagian tugas	Mulai terdapat pembagian tugas
13	Sifat dapur produksi dan dapur rumah tangga	Masih menjadi satu	Sudah mulai dipisahkan
14	Persediaan bahan baku	Belum tersedia	Baru dipersiapkan lemari penyimpannya

15	Pemenuhan permintaan pasar	Sulit mengikuti	Berusaha memenuhinya
16	Sarana penyimpanan hasil produksi	Belum tersedia	Sebagian telah disiapkan
17	Informasi dan wawasan pengembangan usaha	Belum tersedia	Sebagian telah disiapkan



Foto 1. Dapur Produksi Onde-onde



Foto 3. Program Pelaksanaan IbM Rambak





Foto 5. Sarana Prasarana dan Media Penjualan Rambak



Foto 6. Hasil Produk Rambak setelah Program Pelaksanaan IbM

Aspek Higienitas Usaha

Pengertian hygiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli. mengurangi kerusakan / pemborosan makanan.

Tabel 6. Lima Parameter Manajemen Produksi Sebelum dan Sesudah Program IbM

No	Parameter	Sebelum Program Ibm	Sesudah Program Ibm
1	Lemari penyimpanan bahan baku	Belum ada	Telah dipersiapkan meski belum memadai
2	Higienis dapur produksi	Sangat rendah dan belum diperhatikan dengan baik	Sudah ada upaya menata dan memperhatikan dapur agar menjadi lebih bersih
3	Pemahaman kebersihan masih rendah	Masih sangat rendah	Selalu berusaha dan terus belajar
4	Kebersihan peralatan	Masih sangat rendah	Telah diusahakan selalu menggunakan peralatan dalam kondisi bersih
5	Higienis Pengangkutan hasil produksi	Masih sangat rendah	Mulai terjaga higienitas selama pengangkutan

Foto 2. Situasi dan kebersihan Dapur Produksi Onde-onde



Foto 3. Pelaksanaan Program IbM dan Hasil Produksi Onde-onde



Foto 4. Pelaksanaan Program IbM dan Hasil Produksi Onde-onde Aneka Rasa



Foto 5. Hasil Produksi Onde-onde Aneka Rasa Kemasan 5 dan 10 Biji

SIMPULAN

Dari sisi permodalan, manajemen produksi dan aspek higienitas produk onde-onde dan rambak sangat terbantu terutama perbaikan sarana prasarana produksi, akhirnya meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi..

Perbaikan kualitas produksi mampu meningkatkan kuantitas permintaan produksi dan meningkatkan keuntungan usaha.

Peningkatan keuntungan usaha pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan mitra 1 dan 2.

DAFTAR RUJUKAN

Anonim. 2010. Resep Favorit untuk Usaha: Onde-Onde. Gramedia Pustaka Utama

Anonim. 2012. Onde-onde. Gramedia Pustaka Utama

Dedi Rohaendi. 2009. Memproduksi Kerupuk Sangria. Gramedia Pustaka Utama.

Indraswari, 1992. Teknologi Pengolahan Rambak Kulit. Penerbit : Kanisius – Yogyakarta

www.JajananKuliner

