

MAKANAN TRADISIONAL: PERMASALAHAN, PENDAMPINGAN DAN POTENSI MENEMBUS PASAR EKSPOR

Oleh :

Daryono¹⁾ & Wiwiek Rabiatul Adawiyah¹⁾

E-mail : daryono_jvc@yahoo.com

¹⁾Dosen Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman

ABSTRACT

Purwokerto sebagai kota tujuan wisata kuliner memiliki makanan olahan yang khas, yaitu keripik tempe. Produk olahan keripik tempe ini menjadi produk unggulan, dalam rangka mengembangkan industri keripik tempe di wilayah Purwokerto, Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNSOED mengadakan kegiatan pengabdian kepada pelaku industri keripik tempe. Kegiatan berupa pendampingan dan penyuluhan. Kegiatan penyuluhan masyarakat yang diusulkan bertujuan untuk: (1) meningkatkan kemampuan wirausaha mitra, (2) meningkatkan kualitas dan pangsa pasar produk dan (3) meningkatkan kemampuan manajerial mitra. Tim pengabdian kepada masyarakat akan bekerjasama dengan dua mitra yang termasuk masyarakat produktif yaitu Toko Tempe Kripik Sawangan No. 1 dan Toko Tempe Kripik Siti. Kedua mitra tersebut bergerak di bidang industri makanan yang memproduksi makanan tradisional khas Banyumas.

Luaran yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Teknologi tepat guna untuk membuat produk makanan berkualitas ekspor, (2) Prototype produk berkualitas ekspor, (3) Teknologi tepat guna untuk membuat perencanaan dan analisa bisnis, (4) Metode pemasaran yang tepat dan pola kemitraan untuk meningkatkan pangsa pasar, (5) Jasa pendampingan administrasi keuangan. Untuk mencapai tujuan dan target luaran yang telah ditetapkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilaksanakan dengan menggunakan beberapa metode. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan/ sosialisasi, pelatihan, workshop, dan pendampingan kepada mitra.

Keywords : jajanan, tradisional, makanan, Banyumas, ekspor

PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan yang biasanya dikenal dan menjadi salah satu daya tarik tersendiri bagi wisatawan, baik domestik maupun asing. Makanan tradisional suatu daerah biasanya menjadi salah satu produk yang selalu dibeli oleh wisatawan ketika

mengunjungi suatu daerah. Oleh karena itu usaha menjual makanan khas sebagai oleh-oleh bagi wisatawan merupakan salah satu usaha yang menjanjikan dan menguntungkan.

Purwokerto adalah ibukota Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Purwokerto terkenal karena keberadaan lokawisata Baturraden, obyek wisata alam di kaki Gunung Slamet ini

mengandalkan kesejukan alam dan panoramanya yang indah menghijau. Berbagai julukan di sandang kota di jalur selatan Jawa Tengah ini, salah satunya adalah Kota Kripik. Purwokerto terletak di selatan Gunung Slamet, salah satu gunung berapi yang masih aktif di pulau Jawa. Secara geografi Purwokerto terletak di koordinat 7°26 S 109°14 E / 7.433°S 109.233°E.

Sebelum tahun 1990-an, Purwokerto bukan termasuk kota industri maupun perdagangan. Pada saat itu, aktivitas industri amat jarang ditemukan di Purwokerto. Kota ini bisa dikatakan tidak memiliki industri dalam skala besar yang dapat menyerap ribuan tenaga kerja atau mencakup wilayah puluhan hektar. Jika pun ada industri, itu umumnya industri-industri tradisional yang hanya mempekerjakan puluhan pekerja (seperti industri rokok rumahan, industri mie atau soun kering kecil-kecilan, pabrik pengolah susu skala kecil, industri peralatan dari logam yang tidak seberapa, serta industri makanan oleh-oleh yang hanya ramai pada musim Lebaran). Di kota ini tidak ditemukan aktivitas perdagangan dalam skala besar.

TEORI

Era globalisasi salah satunya ditandai dengan adanya arus barang dan jasa lintas negara. Industri makanan merupakan salah satu sektor yang potensial untuk dapat memasuki pasar internasional. Di Indonesia, industri makanan menyumbang 35,73% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Nasional. Pada tahun 2011 nilai ekspor makanan dan minuman sebesar US\$13,73 miliar naik dibanding

periode sama 2010 hanya US\$9,26 miliar

(<http://www.neraca.co.id/harian/article/24612/Industri.Makanan>.

dan.Minuman.Tumbuh.di.Atas.Target).

Meski demikian, impor makanan dan minuman masih cukup besar mencapai US\$1,94 miliar pada tahun 2011, dan masih adanya ketergantungan terhadap bahan baku impor yang cukup besar diantaranya, gandum 5,6 juta ton, gula 2,7 juta ton dan biji kedelai dua juta ton. Indonesia juga masih mengimpor lebih dari 70% bahan baku untuk industri pengolahan susu. Berdasarkan data tersebut, dapat disimpulkan bahwa pangsa pasar produk makanan dan minuman di Indonesia sebenarnya cukup besar. Dan pasokan bahan makanan dan minuman di Indonesia masih sangat bergantung pada import.

PERMASALAHAN

Berdasarkan analisis situasi yang telah dipaparkan di atas dapat disimpulkan bahwa kedua mitra memiliki permasalahan yang hampir sama. Diskusi antara tim pengabdian dengan mitra telah berhasil mengidentifikasi beberapa permasalahan yang perlu diprioritaskan untuk dicarikan solusinya, yang menjadi prioritas adalah permasalahan rendahnya kreativitas dan inovasi pada produk-produk yang dihasilkan mitra. Permasalahan ini dianggap sebagai permasalahan yang sangat penting karena berkaitan erat dengan daya saing produk di pasar. Produk yang memiliki daya saing yang tinggi akan mempengaruhi hasil penjualan suatu usaha. Usaha kripik tempe dan nopia memiliki potensi besar untuk

memberikan sumbangan terhadap suplai makanan ringan di pasar. Selain itu, usaha ini dapat memberikan sumbangan pada peningkatan aktivitas ekspor Indonesia. Namun untuk dapat memasuki pasar yang lebih luas maupun pasar internasional, perlu adanya usaha-usaha perbaikan dan pengembangan terhadap usaha kripik dan nopia ini. Permasalahan-permasalahan yang terjadi di usaha ini juga perlu diatasi. Mengingat berbagai permasalahan dan peluang yang dihadapi oleh industri makanan ini maka diperlukan suatu tindakan konkrit utk dapat mengatasi permasalahan-permasalahan yang ada sekaligus menangkap peluang yang ada untuk memperoleh keuntungan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kami usulkan ini merupakan salah satu tindakan konkrit yang akan mengatasi permasalahan dan menangkap peluang tersebut.

HASIL DAN PEMECAHAN

Pemecahan berbagai masalah di dalam usaha dilakukan berdasarkan pengalaman yang mereka dapat selama berwirausaha dan kurang didukung dengan analisa terhadap permasalahan tersebut. Pengambilan keputusan bisnis jugadidasarkan pada insting atau mengikuti apa yang selama ini telah dilakukan oleh pengusaha lain di industri yang sama. Pengambilan keputusan bisnis sering kali kurang didukung dengan analisa bisnis sebelumnya sehingga seringkali mitra mengambil keputusan bisnis yang kurang tepat. Pemahaman dan pengetahuan tentang segala aspek dalam berwirausaha sangat diperlukan oleh

mitra. Pengetahuan wirausaha yang memadai akan dapat memberikan motivasi dan arahan bagi mitra dalam memajukan usahanya. Untuk memecahkan permasalahan pertama yang berkaitan dengan manajemen produksi diperlukan solusi berupa pemberian pengetahuan dan ketrampilan tentang manajemen produksi. Tim pengabdian akan melaksanakan pelatihan dan pendampingan kepada mitra. Tahapan kegiatan yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan proses pembuatan makanan ringan yang sehat dan berkualitas. Pada kegiatan ini, tim pengabdian berperan sebagai fasilitator sedangkan mitraberpartisipasi sebagai subjek sekaligus objek pelatihan. Pada kegiatan ini mitra akan diberikan pengetahuan tentang bagaimana cara berproduksi yang sehat, higienis dan berkualitas. Setelah itu mitra akan didorong untuk menerapkannya dalam proses produksi sehari-hari.
2. Pendampingan penerapan proses produksi sehat dan berkualitas. Pada kegiatan ini, tim pengabdian berperan sebagai pendamping yang memberikan arahan dan bimbingan secara teknis untuk menciptakan proses produksi yang sehat dan berkualitas. Solusi yang ditawarkan untuk permasalahan yang kedua yaitu yang berkenaan dengan lemahnya kemampuan wirausaha mitra. Peningkatan kemampuan wirausaha diharapkan dapat menjadi pemicu bagi perkembangan usaha mitra. Usaha yang berkembang akan memiliki

kinerja yang baik, yang pada akhirnya akan berdampak pada keberlanjutan usaha.

REKOMENDASI

Metode yang digunakan untuk memecahkan masalah ini adalah dengan penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan kepada mitra. Beberapa kegiatan akan dilaksanakan berkaitan dengan peningkatan kemampuan wirausaha mitra ini, yaitu:

1. Penyuluhan kewirausahaan dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan teori tentang kewirausahaan yang meliputi perencanaan, eskusi dan pengendalian bisnis. Dalam penyuluhan kewirausahaan, mitra akan diberikan beberapa teori, tips dan teknik-teknik khusus untuk menjadi wirausaha yang sukses. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha tentang kewirausahaan. Pada kegiatan ini, tim pengabdian akan bertindak sebagai fasilitator sedangkan mitra akan berperan sebagai objek penyuluhan.
2. Penyuluhan tentang pengelolaan dan pengendalian sumber daya manusia. Dalam penyuluhan ini, mitra akan diberikan beberapa teori, tips dan teknik-teknik khusus untuk mengelola SDM. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha tentang pentingnya mengelola SDM. Pada kegiatan ini, tim pengabdian akan bertindak sebagai fasilitator sedangkan mitra akan berperan sebagai objek penyuluhan. Untuk memecahkan permasalahan ketiga

yang berkaitan dengan manajemen keuangan mitra. Pemahaman mitra terhadap manajemen keuangan sangat berguna untuk mengendalikan kegiatan perusahaan.

Metode yang digunakan untuk memecahkan masalah ini adalah dengan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Beberapa kegiatan akan dilaksanakan berkaitan dengan peningkatan kemampuan manajerial mitra terutama berkenaan dengan keuangan mitra. Kegiatan tersebut adalah:

1. Penyuluhan tentang manajemen persediaan. Penyuluhan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra tentang bagaimana mengelola persediaan agar mereka dapat menentukan jumlah persediaan yang optimal. Pada kegiatan ini, tim pengabdian akan bertindak sebagai fasilitator sedangkan mitra akan berperan sebagai objek penyuluhan.
2. Pelatihan tentang pembukuan sederhana. Pelatihan ini bertujuan untuk melatih analisis terhadap bisnisnya melalui catatan keuangannya. Tim pengabdian akan bertindak sebagai fasilitator dan mitra akan berpartisipasi dalam mengikuti pelatihan.

PENUTUP

Penyuluhan dan pendampingan menangani permasalahan industri kripik yang tidak teratur, aliran produksi dari barang mentah menjadi bahan jadi sampai pengemasan lebih rapi dengan *flowchart* dan *notice* dengan menerapkan 5 S (*Seiri, Seiton, Seiso,*

Seikutse, Shitsuke). Membantu kita agar dapat bekerja lebih efisien (efisiensi waktu & tempat), sehingga kita bisa bekerja sesuai dengan metode kerja yang benar dan menciptakan lingkungan kerja yang baik.

1. Pendampingan dan penerapan rantai pasok untuk menangani jadwal produksi yang tidak continue sehingga produk tidak tersedia di konsumen yang membutuhkan, hal ini akan merugikan *brand* / merek UD Kripik karena akan berpindah ke merek lain. Penerapan rantai pasok ini juga akan meningkatkan produktivitas dengan cara mensetting layout dan waktu.
2. Penyuluhan dan penerapan *PPC Production* dan *Planning control* adalah sistem untuk menangani jadwal produksi yang tidak terkontrol dalam mendukung rantai pasok tersebut, dengan control mingguan, harian dan pervarian produk / rasa kripik tempe.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Peningkatan pengetahuan dan pemahaman mengenai sertifikasi Halal.

2. Peningkatan strategi produk kripik tempe mampu bersaing dengan produk luar karena mempunyai kemasan yang menarik dengan konten : (1) komposisi bahan baku, (2) cara penyajian, (3) *barcode*, (4) Sertifikasi halal, (5) kandungan gizi, dan (6) Ukuran/berat.
3. Peningkatan ketrampilan penanganan produksi dari bahan mentah, proses produksi sampai pengemasan dan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiningsih, S., 2001, *Regulasi dalam Revitalisasi Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia*, <http://jurnal.unikom.ac.id/vol4/art7.html>, diakses tanggal 5 April 2011
- Departemen Pertanian. 2012. *Statistik Pertanian*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Hariyadi P dan Hariyadi Ratih D. 2009. *Petunjuk sederhana : Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian Rakyat, Jakarta
- Snieska, V. dan Normantiene, A., 2011, *The Role of Creative Industries in International Rate, Economics and Management*, vol. 16.