

USAHA JAJANAN BALI KERING DENGAN PENERAPAN ALAT SPINER DAN SEALER DI DESA CANDI KUNING

I.A.R.P. Pudja¹, P. K. D. Kencana², dan I M. Nada³

ABSTRAK

Tujuan kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari jajanan Bali dan untuk menerapkan teknologi tepat guna dalam usaha pengembangan dari jajanan Bali. Metode dari pengabdian masyarakat ini adalah survei lapangan dan wawancara, diberikan teknologi peralatan yang tepat untuk pengembangan usaha dari jajan Bali, penyuluhan dan pelatihan ilmu dan teknologi yang tepat guna. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mitra usaha dari jajan Bali sudah diberikan alat penggoreng (deep frying), diberikan alat seal kemasan plastik, pelatihan untuk pemberian label pada kemasan jajanan Bali, monitoring dan pendampingan produksi. Kesimpulan dari pengabdian masyarakat ini adalah pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan lancar dan terjadi diskusi dua arah dari peserta yang aktif dengan pertanyaan dan respon terhadap topik. Aktivitas seperti ini sangat berguna bagi masyarakat di desa. Jadi kegiatan yang sama perlu dilakukan di desa-desa lain yang memiliki komoditas pertanian yang sama.

Kata kunci : alat penggoreng (deep fryer), alat sealer, jajanan Bali, usaha, tradisional jajanan Bali

ABSTRACT

The aims of the activities of community service was to increase the economic value of Balinese snack and to implement of appropriate technology in the business development of traditional Balinese snack. The method of community service was field surveys and interviews, given the right technology equipment for business development of traditional Balinese snack, counseling and training of science and appropriate technology. Implementation of community service was to a business partner of Balinese snack have been given deep fryer of traditional Balinese snack, given sealer for plastic packaging, training for the labeling on the packaging of traditional Balinese snack, monitoring and mentoring of production. The conclusion from this community service was the implementation of activities going on smoothly and there was a two-way discussion of the active participants with questions and responses to the topic. Activities like this was very useful for the people in the village. So, the same activities need to be carried out in other villages that have the same agricultural commodities.

Keywords : deep fryer, sealer, Balinese snack, business, traditional Balinese snack

¹ Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, dayu_rina@yahoo.co.id

² Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

³ Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Tabanan adalah salah satu dari 9 kabupaten/kota dengan luas wilayah 839,33 km² atau 14,90% dari luas propinsi Bali, terletak sekitar 35 km di sebelah barat kota Denpasar. Tabanan berbatasan dengan Kabupaten Buleleng di sebelah utara, Kabupaten Badung di timur, Samudra Indonesia di selatan dan Kabupaten Jembrana di barat. Luas Kabupaten Tabanan adalah 839,33 km² (14,90% dari luas provinsi Bali). Kabupaten Tabanan terdiri dari 10 kecamatan dan salah satunya adalah Kecamatan Baturiti (Anon., 2013a).

Pusat kota kecamatan Baturiti berjarak kurang lebih 40 km di utara Kota Tabanan. Kedudukannya sangat strategis, karena merupakan satu-satunya kecamatan di Tabanan yang obyek wisata dan ekonomi agrowisatanya berkembang. Luas area Kecamatan Baturiti adalah sebesar 99,17 km² atau sekitar 11,82% dari luas Kabupaten Tabanan. Pusat pemerintahan Kecamatan Baturiti bertempat di Desa Baturiti. Wilayah Kecamatan Baturiti didominasi sektor wisata dan ekonomi agrowisata, sisanya digunakan untuk pertanian dan perkebunan, pemukiman dan pemanfaatan lainnya. Jumlah penduduk di Kecamatan Baturiti Tahun 2010 sejumlah 50.798 jiwa. Penduduknya tersebar di 12 desa. Salah satu dari desa yang ada di kecamatan ini adalah Desa Candikuning (Anon., 2012b).

Candikuning adalah desa paling utara di Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan, Bali dengan jumlah penduduk desa sebanyak 6.480 jiwa. Sebagian besar penduduknya bermata-pencaharian sebagai pemilik industry rumah tangga, buruh di industri sedang dan industri-industri kecil yang ada di desa. Sebagian kecil bermata-pencaharian sebagai petani. Desa Candikuning terbagi atas 6 banjar, yakni: Batusesa, Bukitcatu, Candikuning I, Candikuning II, Kembangmerta, dan Pemuteran (Anon., 2013b).

Desa Candikuning menghasilkan beberapa komoditi agrowisata seperti strawberry, jagung, pak-choy, kubis, brokoli, dan wortel. Komoditas ini kebanyakan sudah mendapatkan pembinaan dari perusahaan daerah setempat. Sedangkan jajanan Bali sebagai olahan yang mencirikan khas Bali belum mendapatkan pembinaan dan pendampingan. Sementara ini, di Desa Candikuning, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan terdapat usaha pengolahan jajanan Bali yang dirintis oleh salah satu warga Banjar Batusesa bernama Ibu I Wayan Darmi. Hanya saja pengolahan jajanan Bali ini masih sangat sederhana dan sangat tradisional. Untuk itu, diperlukan pengembangan usaha jajanan Bali ini dengan suatu teknologi dari penerapan hasil penelitian yang telah ada.

Usaha jajan Bali yang dirintis I Wayan Darmi dan Ibu Siti Samilah dari Banjar Batusesa, Desa Candikuning membuat berbagai macam jajanan Bali yaitu : jajan Bali kering yang rutin dipergunakan untuk upacara keagamaan di Bali (jajan matahari, jajan uli, jajan reta, ladrang dan jajan renggina/begina). Usaha ini setiap harinya mampu memproduksi 20 kg jajanan Bali dari 30 kg tepung beras yang diolah dan dikemas dengan plastik menjadi 20 bungkus dengan berat per bungkus berkisar 1 kg yang dijual eceran Rp. 5000,- per bungkus. Tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan kapasitas produksi tersebut sebanyak 5 orang dengan pendidikan tamatan sekolah dasar. Jajanan Bali yang dihasilkan telah mampu dipasarkan pada warung-warung di desa candikuning bahkan telah mampu dipasarkan di pasar tradisional Desa Candikuning yang rutin dikunjungi oleh wisatawan yaitu pasar Baturiti dan pasar Pancasari.

Persoalan lain yang dihadapi dalam pengembangan usaha jajanan Bali selama ini adalah terbatasnya volume produksi dan tidak dapatnya memenuhi permintaan pelanggan. Keterbatasan jumlah produksi dikarenakan oleh tidak efisiennya cara kerja saat pengolahan jajanan Bali. Penggorengan untuk jajanan Bali kering dilakukan secara manual/tradisional dengan menggunakan satu buah kompor gas rumah tangga dengan dua buah alat penggorengan, sehingga memerlukan beberapa kali menggoreng jajan. Disamping itu, perekatan pembungkusan masih dilakukan sangat tradisional yaitu direkatkan menggunakan lilin. Sehingga dilakukan pengabdian untuk

pengembangan usaha jajanan Bali dengan memberikan teknologi dan bantuan alat deep fryer dan alat sealer.

2. METODE

Metode pendekatan yang dilakukan dalam mendukung realisasi program I_bM untuk mitra usaha adalah: Pemberian dan pelatihan alat deep fryer (alat menggoreng) jajanan Bali; Pemberian dan pelatihan alat sealer (perekat) kemasan plastik; Penyuluhan pelabelan pada kemasan jajanan Bali; Monitoring dan pendampingan produksi; Evaluasi keberlangsungan.

Mitra usaha berpartisipasi secara langsung dalam hal : penggunaan alat deep fryer (alat menggoreng) jajanan Bali secara kontinyu untuk peningkatan volume produksi jajanan Bali; Pengemasan jajanan Bali dengan plastik yang direkatkan dengan alat sealer; Pelabelan kemasan jajanan Bali; Mempertahankan keberlangsungan produksi dan pemasaran produk; Memberi contoh dan meningkatkan pengetahuan bagi warga desa lain.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Pertemuan Awal dengan Mitra Usaha

Pada awal pelaksanaan dilakukan pertemuan dengan mitra usaha jajanan Bali untuk menyampaikan maksud dan tujuan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. Disamping itu, dilakukan pula kesepakatan saat penyuluhan dan demonstrasi pelabelan produk, kegiatan ini tidak hanya didengarkan dan dilihat oleh mitra usaha dan karyawannya, tetapi juga didengarkan dan dilihat oleh ibu-ibu PKK, pemuda dan pemudi setempat. Pertemuan dengan mitra usaha ditunjukkan pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1. Pertemuan dengan Mitra Usaha

3.2. Pemberian dan pelatihan alat spinner (alat peniris minyak) jajan Bali

Pemberian alat spiner (alat peniris minyak) jajan Bali kering telah dilakukan. Telah diberikan pula pelatihan penggunaan alat spiner (alat peniris minyak) jajan Bali kering kepada mitra usaha jajanan Bali. Prinsip pelatihan dan penggunaan alat yang telah diberikan sangat sederhana yaitu : alat spiner diisi dengan produk kemudian tombol on dihidupkan dengan sebelumnya mengatur kecepatan putaran dari alat spiner sesuai dengan produk yang akan ditiriskan minyaknya. Penirisan dilakukan hanya dalam waktu lima menit. Alat spinner yang diberikan ditunjukkan pada Gambar 3. 2.



Gambar 3.2. Alat spinner yang diberikan ke Mitra Usaha

3.3. Pemberian dan pelatihan alat sealer (perekat) kemasan plastik

Pemberian alat sealer (perekat) kemasan plastik telah dilakukan. Telah diberikan pula pelatihan penggunaan sealer (perekat) kemasan plastik jajanan Bali kepada mitra usaha jajanan Bali. Sehingga diperoleh pengemasan jajanan Bali menggunakan kantong plastik yang discaler. Alat sealer dan produk jajanan Bali yang discaler disajikan pada Gambar 3.3.



Gambar 3.3. Alat sealer dan produk

3.4. Penyuluhan pelabelan

Bagi suatu usaha, merek sebagai nama, istilah, tanda, simbol, atau rancangan, atau kombinasi hal-hal tersebut, yang dimaksudkan untuk mengidentifikasikan barang atau jasa dari seseorang atau sekelompok penjual dan untuk membedakannya dari produk pesaing (Wilopo, 2007). Pelabelan produk jajanan Bali disajikan pada Gambar 3.4.



Gambar 3.4. Pelabelan produk jajanan Bali

4. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat diperoleh adalah pelaksanaan pengabdian melalui pengembangan usaha jajanan Bali ini dapat memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada pemilik dan karyawan mitra usaha tentang efektifitas penggunaan alat deep fryer (alat penggoreng) dan alat sealer (perekat) pengemas kantong plastik dalam pembungkusan jajanan Bali sehingga dapat diterapkan di industri rumah tangga dan dapat mempertahankan nilai ekonomis jajanan Bali.

UCAPAN TERIMAKASIH

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya berkat kerjasama dari berbagai pihak. Untuk itu kami haturkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan Nasional, tim pelaksana, Ketua LPPM UNUD dan staf, mitra usaha jajanan Bali dan semua pihak yang juga ikut mendukung kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. (2012a). Kabupaten Tabanan. http://tabanankab.bps.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=71. Diakses tanggal 10 Mei 2012.
- Anonimus. (2012b). Selayang Pandang Kabupaten Tabanan 2012. Situs resmi Kabupaten Tabanan. <http://www.tabanankab.go.id/selayang-pandang>. Diakses tanggal 10 Mei 2012.
- Susanto, T dan N. Sucipta. (1994). *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. CV. Family, Blitar.
- Wilopo, T. H. (2007). *Jurus Jitu Membangun Merek Untuk UKM*. Medpress (anggota IKAPI, Yogyakarta).