

Tingkat Penerapan dan Pengetahuan Wanita Tani Tentang Industri Rempeyek pada Kelompok Wanita Tani Mekar Sari di Desa Bukian Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar

PAKSI BALI DEWA, I WAYAN SUDARTA, DAN M. TH. HANDAYANI

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana

Jalan PB Sudirman 80232 Bali

Email: paksibalidewa@gmail.com

sudarta_wayan@ymail.com

handayanithrs2@gmail.com

Abstract

Women, as a component of society has a role and strategic function as an integral part in development process. Coaching women farmers in rural areas through a group called Kelompok Wanita Tani (KWT), which has the objective to assist agricultural activities, in improving the incomes and welfare of the family. The purpose of this study was to determine the level of knowledge and application of KWT Mekar Sari members of industrial rempeyek. The scope of this research is the study of knowledge (cognitive) and application (psychomotor) KWT Mekar Sari members of rempeyek industrial Bukian Village, Payangan District, Gianyar. This study used a qualitative descriptive analysis. Based on the survey results revealed that the level of application and level of knowledge KWT Mekar Sari members of rempeyek industrial in the Bukian village classified in good category, with the achievement of knowledge score 79% and 78,38% for application. In effort to improve the knowledge and application KWT Mekar Sari members of rempeyek industrial, it can be suggested to pay attention to the quality of rempeyek packaging by using plastic sealer and handling the waste from rempeyek is very needed as fuel cooking stove and sold in the form of a kilogram.

Keywords: knowledge, application, women farmers, *rempeyek* industrial.

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Wanita sebagai komponen masyarakat memiliki peran dan fungsi strategis karena merupakan bagian integral yang tidak terpisahkan dalam proses pembangunan (Pemerintah Provinsi Bali, Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2006). Dalam bidang pertanian perempuan telah memiliki pengakuan secara legal di Indonesia dengan konvensi tentang hak-hak politik perempuan dengan UU No. 68/1958 dan konvensi tentang penghapusan segala bentuk diskriminasi terhadap perempuan (Hartono, 2000). Pembinaan wanita tani yang ada di pedesaan melalui suatu wadah kelompok yang disebut Kelompok Wanita Tani (KWT) perlu ditingkatkan sehingga potensinya yang besar dapat dimanfaatkan serta peranannya sebagai mitra kerja laki-laki secara serasi, selaras baik di lingkungan keluarga maupun masyarakat lebih meningkat

(FFTC, 2007). Upaya pemberdayaan wanita melalui wadah KWT lebih menekankan kepada upaya-upaya peningkatan peranan wanita tani dalam pengolahan hasil pertanian, pemenuhan gizi keluarga, serta kesejahteraan keluarga mereka (Dinas Pertanian, Perhutanan, dan Perkebunan Kabupaten Gianyar, 2014).

KWT Mekar Sari merupakan KWT yang terdapat di Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar. KWT Mekar Sari pernah menyabet juara III dalam lomba olahan produk pangan lokal berbahan baku perkebunan tahun 2008 yang diselenggarakan oleh Dinas Perkebunan Provinsi Bali. (KWT Mekar Sari, 2008). KWT Mekar Sari memiliki berbagai kegiatan, baik yang rutin maupun tidak rutin dilaksanakan setiap harinya. Kegiatan yang dominan dilakukan adalah pengolahan produk pangan. Produk olahan pangan yang terdapat di Desa Bukian yang merupakan produksi dari KWT Mekar Sari berupa rempeyek, kue sagon, dan *jaje uli*. Namun dari sekian jenis olahan pangan tersebut, rempeyek yang lebih banyak diproduksi. Setiap anggota dari KWT Mekar Sari aktif setiap harinya memproduksi di rumah mereka masing-masing maupun secara berkelompok yang selanjutnya dipasarkan di warung-warung terdekat, sampai di luar Kecamatan Payangan.

Rempeyek sudah menjadi produk unggulan dan menjadi ciri khas yang dimiliki oleh KWT Mekar Sari. Rempeyek buatan anggota KWT Mekar memiliki beberapa keunggulan diantaranya lebih terasa bumbu balinya, tidak terlalu berminyak, dan tanpa bahan pengawet. Pemasaran rempeyek produksi KWT Mekar Sari ini sudah berlangsung sejak tahun 2007, akan tetapi belum memiliki izin produksi dari dinas kesehatan terkait. Selain itu dari segi pengemasan masih digunakannya jepretan yang mengurangi daya tarik produk rempeyek tersebut, padahal saat hari-hari besar keagamaan (Hindu) produk yang dihasilkan oleh anggota KWT Mekar Sari sangat laku di pasaran, karena memang sudah terkenal kualitas produknya oleh masyarakat Gianyar.

Melihat kondisi KWT Mekar Sari yang sudah berdiri sejak tahun 2007 dengan produk utama rempeyek dan sudah menjadi mata pencaharian anggotanya, menarik untuk dikaji bagaimana kegiatan KWT ini dalam mensejahterakan anggotanya dengan produk rempeyek yang tetap bertahan eksistensinya selama tujuh tahun. Maka dari itu dilakukan penelitian mengenai tingkat pengetahuan dan penerapan anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek. Sehingga hasil dari

penelitian ini dapat direkomendasikan kepada KWT Mekar Sari untuk meningkatkan peran wanita tani dalam pengolahan hasil pertanian, eksistensi dan konsumsi pangan lokal dari Desa Bukian oleh masyarakat pada umumnya dan khususnya bagi anggota KWT Mekar Sari, yang sekaligus dapat meningkatkan kesejahteraan mereka.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu bagaimana tingkat pengetahuan (kognitif) dan penerapan (psikomotorik) anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat pengetahuan (kognitif) dan penerapan (psikomotorik) anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama enam bulan, yaitu dari bulan Agustus 2014 sampai dengan Maret 2015. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Bukian, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.

2.2 Penentuan Populasi dan Responden

Populasi adalah keseluruhan dari karakteristik atau unit hasil pengukuran yang menjadi objek penelitian (Riduwan dan Tirta Lestari 1997:3). Populasi dalam penelitian ini adalah anggota KWT Mekar Sari yang membuat rempeyek, yang berjumlah 20 orang. Penetapan sampel diambil secara sensus, sehingga dipilih secara keseluruhan yaitu anggota kelompok yang membuat rempeyek (20 orang) dijadikan sebagai responden.

2.3 Teknik Pengumpulan Data, Variabel Penelitian, dan Metode Analisis

Metode pengumpulan data adalah tata cara bagaimana suatu penelitian dilaksanakan (Hasan, 2002: 21). Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Variabel pada penelitian ini mencakup pengetahuan dan penerapan anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu suatu metode analisis yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-

kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati (L.J Maleong, 2011:4). Penilaian tingkat pengetahuan dan penerapan tiap parameter diamati terinspirasi dari skala Likert yaitu skor 1,2,3,4, dan 5. Skor 1 atau minimum menunjukkan nilai dari jawaban yang paling tidak diharapkan dan skor 5 atau maksimum menunjukkan nilai dari jawaban yang sangat diharapkan (Dajan, 1978 (dalam Karunianingias, 2005).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi: a) umur, b) tingkat pendidikan formal, c) jenis pekerjaan pokok, d) luas lahan, dan e) jumlah anggota rumah tangga. Menurut Biro Pusat Statistik (dalam Darmada, 2011), penggolongan umur produktif yaitu antara umur 15 tahun sampai dengan 64 tahun. Berdasarkan hasil penelitian, rata-rata umur responden adalah 40,45 tahun. Termuda berumur 30 tahun dan tertua berumur 45 tahun, yang berarti seluruh responden berada pada kelompok usia produktif.

Berdasarkan hasil penelitian, rata-rata pendidikan responden tertinggi pada tingkat SMA sebesar 75% (15 orang), SMP sebesar 20% (empat orang) dan yang terendah pada tingkat SD sebesar 5% (seorang). Walaupun tingkat pendidikan tertinggi hanya sampai jenjang SMA hal ini tidak mengurangi pencapaian mereka dalam kategori tingkat penerapan dan pengetahuan tentang industri rempeyek.

Jenis pekerjaan yang diusahakan oleh responden antara lain pegawai swasta, wiraswasta, petani, pedagang, dan buruh. Dari hasil penelitian sebagian besar responden memiliki pekerjaan sebagai pedagang dan buruh dengan masing-masing persentase 25%. Hal ini menandakan pada KWT Mekar Sari 50% anggotanya mendapatkan penghasilan utama dari produksi rempeyek. Dari hasil penelitian diketahui responden tidak ada menyewa/mengkontrak dan menyakap lahan sehingga seluruh responden memiliki jenis lahan yang berstatus milik sendiri. Terdapat tiga jenis lahan yang dimiliki oleh masing-masing responden yaitu lahan sawah, perkebunan/tegalan, dan pekarangan dengan luas keseluruhan 44,2 are. Sebanyak 17 rumah tangga (85%) mempunyai anggota tiga sampai dengan lima orang dalam satu

kepala keluarga, dua rumah tangga (10%) yang beranggotakan lebih dari lima orang, dan satu rumah tangga (5%) yang beranggotakan kurang dari tiga orang.

3.1 *Tingkat Penerapan dan Pengetahuan Kelompok Wanita Tani*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan dan pengetahuan anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek termasuk dalam kategori baik dengan masing-masing pencapaian skor sebesar 78,38% dan 79%. Rata-rata pencapaian skor tingkat penerapan dan pengetahuan anggota KWT Mekar Sari di Desa Bukian disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Tingkat Penerapan dan Pengetahuan KWT Mekar Sari Tentang Industri Rempeyek di Desa Bukian Tahun 2015

Variabel	Pencapaian Skor (%)	Kategori
Pengetahuan	79	Baik
Penerapan	78,38	Baik

Dari Tabel 1, diketahui bahwa pengetahuan anggota KWT Mekar Sari tergolong kategori baik dengan pencapaian skor sebesar 79%. Kategori baik ini didapat karena rata-rata responden sudah mengetahui mengenai produksi rempeyek. Sementara itu penerapan anggota KWT Mekar Sari tergolong kategori yang sama yaitu baik dengan presentase pencapaian skor sebesar 78,38%. Presentase ini didapat karena pengetahuan yang dimiliki oleh responden mampu direalisasikan melalui prakteknya dalam membuat rempeyek. Karena apa saja yang diketahui tentang produksi rempeyek, itu yang akan mereka lakukan.

3.1.1 *Tingkat Pengetahuan KWT*

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa tingkat pengetahuan anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek dalam kategori baik dengan pencapaian skor sebesar 79%. Berbagai indikator pengetahuan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 Tingkat Pengetahuan KWT Mekar Sari Tentang Industri Rempeyek di Desa Bukian, Tahun 2015

No	Indikator Pengetahuan	Skor (%)	Kategori
1	Bahan baku pembuatan rempeyek	86	Sangat baik
2	Syarat bahan baku	75	Baik

3	Alat-alat yang diperlukan dalam membuat rempeyek	82	Baik
4	Cara membuat rempeyek	88	Sangat baik
5	Penyebab rempeyek berkualitas rendah	67	Sedang
6	Cara pengemasan rempeyek	83	Baik
7	Pemasaran rempeyek	75	Baik
8	Cara penanganan limbah rempeyek	76	Baik
	Pengetahuan KWT	79	Baik

Indikator pengetahuan bahan baku pembuatan rempeyek dan cara membuat rempeyek berada pada kategori sangat baik. Hal ini dikarenakan rata-rata responden sudah mengetahui apa saja bahan baku pembuatan dari rempeyek, mulai dari salah satu jenis kacang (kacang tanah, kacang merah, kacang kedelai), bumbu bali, minyak kelapa sawit, tepung beras, dan air. Sedangkan cara membuat rempeyek merupakan pengetahuan yang paling dasar yang harus dimiliki bagi anggota KWT Mekar Sari yang membuat rempeyek, dan dari wawancara pada saat penelitian rata-rata responden sudah mengetahui tahapan-tahapan cara membuat rempeyek. Adapun tahapan membuat rempeyek yaitu bumbu bali (kencur, kunyit, bawang putih, cabai merah, garam) diblender menjadi satu sampai halus, pemilihan salah satu jenis kacang sesuai pesanan dari konsumen, kemudian tepung dicampur dengan bumbu yang sudah diblender, dicampur dengan air secukupnya, setelah tercampur dalam satu adonan, masukkan kedalam baskom yang sudah disediakan. Minyak yang sebelumnya dipanaskan dipengorengan, dituangkan adonan rempeyek menggunakan sendok takar, proses pengorengan dimulai. Ketika rempeyek setengah matang, rempeyek diangkat, diletakkan pada kukusan agar minyaknya turun, kemudian digoreng untuk kedua kalinya, Ketika matang, rempeyek diangkat, ditiriskan, kemudian siap dikemas.

Indikator pengetahuan syarat bahan baku, alat-alat yang diperlukan dalam membuat rempeyek, cara pengemasan rempeyek, pemasaran rempeyek, dan cara penanganan limbah rempeyek berada pada kategori baik. Produksi rempeyek KWT Mekar Sari tetap bertahan selama tujuh tahun, didapat karena salah satu faktor kecermatan anggotanya dalam pemilihan kualitas bahan baku rempeyek (salah satu jenis kacang (kacang tanah, kacang merah, dan kacang kedelai) tidak berlubang, bumbu bali tidak busuk, terhindar dari hama, minyak kelapa sawit yang rendah kadar

airnya, sehingga menjadi medium penghantar panas yang baik, tepung beras, berkualitas baik, yang warnanya putih, bila diraba dengan jari, tepung beras akan terasa lebih lembut dan halus dibandingkan dengan tepung lain, air layak pakai dan bebas dari kotoran).

Rata-rata responden sudah mengetahui alat-alat yang diperlukan dalam membuat rempeyek, mulai dari blender, kukusan, pengorengan teplon, sendok takar, baskom, dan kompor. Selain itu cara pengemasan produk rempeyek rata-rata setiap tahapannya sudah diketahui oleh setiap responden. Adapun tahapan dalam pengemasan rempeyek adalah terlebih dahulu rempeyek dikemas dalam kantong kantong plastik kecil, kemudian isi dengan jumlah yang dikehendaki sesuai dengan yang dapat ditampung kedalam plastik kecil, setelah terkumpul beberapa bungkus kecil (± 12 bungkus) masukkan kedalam plastik yang lebih besar dilengkapi dengan logo produksi rempeyek, tidak boleh memasukkan logo produksi rempeyek bersamaan dengan produk rempeyek dalam satu plastik, dan terakhir penutupan kantong plastik menggunakan *plastic sealer*. Begitu juga responden sudah mengetahui pemasaran rempeyek selain di Desa Bukian dan Kabupaten Gianyar yaitu Kabupaten Bangli, Kabupaten Karangasem, dan Kabupaten Jembrana.

Pada indikator penanganan limbah rempeyek, rata-rata responden sudah mengetahui tiga sampai dengan empat dari lima cara agar limbah rempeyek tidak terbuang sia-sia (sebagai bahan bakar tungku masakan, pelengkap sarana upakara, pakan ternak, dijual kembali dalam bentuk kiloan, dikonsumsi sendiri). Indikator pengetahuan penyebab rempeyek berkualitas rendah berada pada kategori sedang. Hal ini dikarenakan rata-rata responden hanya mengetahui tiga penyebab yang membuat rempeyek berkualitas rendah, dari lima penyebab yang ada (kelebihan air, salah pemilihan tepung, salah dalam pengaturan besar kecilnya api kompor, campuran bumbu bali yang tidak tepat, dan kacang berkualitas rendah).

3.1.2 Tingkat Penerapan KWT

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penerapan anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek dalam kategori baik dengan pencapaian skor sebesar 78,38%. Berbagai indikator penerapan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3 Tingkat Penerapan KWT Mekar Sari Tentang Industri Rempeyek di Desa Bukian, Tahun 2015

No	Indikator Penerapan	Skor (%)	Kategori
1	Penggunaan jenis bahan baku rempeyek	84	Sangat baik
2	Penggunaan bahan baku yang berkualitas	79	Baik
3	Penggunaan alat-alat pembuatan rempeyek	87	Sangat baik
4	Pembuatan rempeyek	88	Sangat baik
5	Efektifitas waktu dan volume produksi rempeyek	72	Baik
6	Pengemasan rempeyek	74	Baik
7	Pelaksanaan pemasaran rempeyek	92	Sangat Baik
8	Penanganan limbah rempeyek	51	Tidak Baik
Penerapan KWT		78,38	Baik

Penggunaan jenis bahan baku rempeyek, penggunaan alat-alat pembuatan rempeyek, pembuatan rempeyek, dan pelaksanaan pemasaran rempeyek berada pada kategori sangat baik. Melihat kenyataan dilapangan rata-rata responden sudah menggunakan bahan baku yang seharusnya digunakan dalam membuat rempeyek, sama halnya dengan penggunaan alat-alat dalam proses pembuatan rempeyek, hanya saja ada beberapa responden yang tidak menggunakan blender dalam mencampur bumbu bali, tetapi menggunakan lesung kecil. Selain itu rata-rata responden sudah bisa mempraktekkan pengetahuan yang mereka miliki tentang cara membuat rempeyek. Pelaksanaan pemasaran rempeyek sudah sesuai dengan prinsip 4P yaitu produk yang berkualitas, penentuan harga yang tepat, tempat pemasaran yang jelas, dan adanya promosi. Ditambah dengan pelayanan responden terhadap permintaan konsumen yang termasuk dalam pelaksanaan pemasaran rempeyek.

Penggunaan bahan baku yang berkualitas, pengemasan rempeyek, dan efektivitas waktu berada pada kategori baik, hanya saja dalam pengemasan, tidak ada responden yang menggunakan *plastic sealer*, karena sebagian besar masih menggunakan jepretan. Rata-rata responden dalam waktu satu hari mampu membuat kurang dari tiga keranjang rempeyek sampai dengan lima keranjang rempeyek, sehingga efektifitas waktu dan volume produksi rempeyek berada pada kategori baik. Penanganan limbah rempeyek berada pada kategori tidak baik, karena dari lima penanganan yang bisa dilakukan terhadap limbah rempeyek, rata-rata responden hanya melaksanakan satu sampai dengan tiga penanganan saja. Kebanyakan

penanganan yang dilakukan dengan digunakannya limbah rempeyek sebagai pakan ternak, pelengkap sarana upakara, dan dikonsumsi sendiri.

4. Simpulan dan Saran

4.1 Simpulan

Dari hasil penelitian pada KWT Mekar Sari di Desa Bukian, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar dapat disimpulkan bahwa tingkat penerapan dan pengetahuan anggota KWT Mekar Sari tentang industri rempeyek tergolong baik, dengan masing-masing pencapaian skor sebesar 78,38% dan 79%.

4.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan penelitian ini yaitu, untuk penggunaan jepretan perlu diganti dengan menggunakan *plastic sealer*. Karena anggota KWT Mekar Sari yang membuat rempeyek perlu memperhatikan kualitas kemasan rempeyek itu sendiri. Ada baiknya anggota KWT mampu melaksanakan kelima penanganan yang bisa dilakukan terhadap limbah rempeyek (sebagai bahan bakar tungku masakan, pelengkap sarana upakara, pakan ternak, dijual dalam bentuk kiloan, dan dikonsumsi sendiri).

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada bibi saya Ni Luh Putu Sumayasa selaku pengurus KWT Mekar Sari beserta jajarannya yang telah meluangkan waktu dan membantu dalam mendapatkan data serta informasi yang diperlukan oleh penulis.

Daftar Pustaka:

- Darmada, Ida Bagus Kade Dwi. 2011. "*Partisipasi Masyarakat Dalam Upaya Pelestarian Mangrove Tanaman Hutan Raya Ngurah Rai*". Skripsi tidak dipublikasikan. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana Denpasar.
- Dinas Pertanian, Perhutanan, dan Perkebunan Kabupaten Gianyar. 2014. "*Data Jumlah Kelompok Wanita Tani Berdasarkan Kecamatan di Kabupaten Gianyar*".
- Food and Fertiliser Technology Centre (FFTC). 2007. *Kelompok Wanita Tani*. www.dpi.nsw.gov.au/___.../Kelompok-Wanita-Tani-Bahasa-Indonesia.pdf diunduh tanggal 23 Agustus 2014.

- Hartono, Sunaryati. 2000. *Ratifikasi Konvensi Perserikatan Bangsa-Bangsa Tentang Penghapusan Segala Bentuk Diskriminasi Terhadap Wanita dan Undang-Undang Hak Asasi Manusia*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta Pusat.
- Hasan. 2002. *Bab III Metode Penelitian*. http://eprints.undip.ac.id/34390/6/2140_chapter_III.pdf. diunduh tanggal 23 April 2015.
- Karunianingtias, Husnul. 2005. *Perilaku Petani Terhadap Pemupukan Berimbang Pada Tanaman Pada Sawah*. Skripsi Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Denpasar.
- Kelompok Wanita Tani (KWT) Mekar Sari. 2008. "*Laporan Kegiatan Kelompok Wanita Tani (KWT) Mekar Sari*", Kabupaten Gianyar
- Maleong, L.J. 2011. *Metode Penelitian*. http://repository.upi.edu/13411/6/S_PLS_1000867_Chapter3.pdf. diunduh tanggal 23 April 2015.
- Pemerintah Provinsi Bali, Dinas Pertanian Tanaman Pangan. 2006. *Laporan Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT)*.
- Riduwan dan Lestari, Tirta. 1997. *Populasi dan Sampel*. <http://prezi.com/vq7n4lusa4sh/populasi-dan-sampel/>. diunduh tanggal 10 Juli 2104.