

## PENGEMBANGAN USAHA JAJANAN BALI DENGAN PENERAPAN ALAT *DEEP FRYER* DAN ALAT *SEALER* DI DESA CANDI KUNING

I.A.R.P. Pudja<sup>1</sup>, I W.Widia<sup>2</sup>, I G. Arda<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Tujuan kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari jajanan Bali dan menerapkan teknologi tepat guna dalam usaha pengembangan dari jajanan Bali. Metode dari pengabdian masyarakat ini adalah survei lapangan dan wawancara, memperkenalkan teknologi peralatan yang tepat untuk pengembangan usaha jajanan Bali, serta penyuluhan dan pelatihan ilmu dan teknologi yang tepat guna. Pada pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, mitra usaha jajanan Bali telah diperkenalkan dan diberikan alat penggoreng (*deep frying*), alat *seal* kemasan plastik, pelatihan untuk pemberian label pada kemasan jajanan Bali, memantau dan pendampingan produksi. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan lancar dan terjadi diskusi dua arah dari peserta yang aktif dengan pertanyaan dan respon terhadap topik. Kegiatan 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, alat *sealer*, jajan Bali, usaha, tradisional.

### 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, introducing the right technology equipment for business development of traditional Balinese snack, counseling and training of science and appropriate technology. In the implementation of community service, business partner of Balinese snack have been introduced and 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 of 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 that, 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.

### 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Tabanan adalah salah satu dari 9 kabupaten/kota dengan luas wilayah 839,33 km<sup>2</sup> 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

---

<sup>1</sup>Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, dayu\_rina@yahoo.co.id

<sup>2</sup>Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

<sup>3</sup>Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

Indonesia di selatan dan Kabupaten Jembrana di barat. Luas Kabupaten Tabanan adalah 839,33 km<sup>2</sup> (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 km<sup>2</sup> 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 industri 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. Komuditas 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 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<sub>b</sub>M 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 *deep fryer* (alat menggoreng) jajan Bali**

Perancangan dan pemberian alat *deep fryer* (alat menggoreng) jajan Bali kering telah dilakukan. Telah diberikan pula pelatihan penggunaan alat *deep fryer* (alat menggoreng) jajan Bali kering kepada mitra usaha jajan Bali. Prinsip pelatihan dan penggunaan alat yang telah diberikan sangat sederhana yaitu : minyak goreng dimasukkan ke dalam alat *deep fryer* (alat menggoreng) yang kemudian dipanaskan sampai minyak goreng mendidih, selanjutnya adonan jajan Bali kering dimasukkan ke dalam alat *deep fryer* (alat menggoreng) yang sebelumnya telah berisi minyak goreng panas. Penggorengan dilakukan sampai jajan Bali kering matang dan renyah. Sebelum diberikan kepada mitra usaha, alat *deep fryer* (alat menggoreng) jajan Bali kering telah diuji coba terlebih dahulu. Alat *deep fryer* yang diberikan ditunjukkan pada Gambar 3. 2.



**Gambar 3.2.** Alat *slicer* 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 jajan Bali kepada mitra usaha jajan Bali. Sehingga diperoleh pengemasan jajan Bali menggunakan kantong plastik yang di-*sealer*. Alat *sealer* dan produk jajan Bali yang di-*sealer* 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 mengidentifikasi 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 jajan 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 jajan 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](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).