

SOSIALISASI DAN PEMBERDAYAAN UMKM ANEKA PRODUK DI KEDIRI

Nunuk Helilusatiningih, Sumarji, Tarwa Mustopa

Fakultas Pertanian, Jurusan Agroteknologi, UNISKA, Kediri

Author : nunukhelilusi@gmail.com

Abstract

Improving the economic welfare of society requires the role of government, economic actors and entrepreneurs according to their field and business capabilities. Business encouragement, both material and motivation, in improving cooperatives and MSMEs has the potential to be empowered so that it can increase the income of the Indonesian people. Existing problems, especially the facilities and infrastructure needed by MSMEs, need to be considered and assisted by the government and successful entrepreneurs. The aim of community service is to study and motivate the empowerment of MSMEs in Kediri. This method of socialization and empowerment is through interview studies, training and mentoring for MSMEs so that they can successfully increase their business efforts. This visit included the Asyifa tempe chips business owned by Mrs. Sriwahyuni, MT pecel sauce owned by Mrs. Mukti, Blessed Forward Crackers owned by Mrs. Siti, the sweet corn ice shop owned by Mr. Soleh, Faiz pentol shop, meatballs and chicken noodles owned by Mrs. Rus. The sales results of these 5 MSME products can increase family income and have the potential to be developed into a bigger business.

Keywords: *Various products, UMKM, Kediri.*

Abstrak

Peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat dibutuhkan peran pemerintah, pelaku ekonomi dan pengusaha sesuai bidang dan kemampuan berusaha. Dorongan usaha baik materi maupun motivasi dalam meningkatkan koperasi dan UMKM sangat potensi diberdayakan agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Indonesia. Permasalahan yang ada terutama sarana dan prasarana yang dibutuhkan UMKM perlu diperhatikan dan di bantu oleh pemerintah dan pengusaha yang sukses. Tujuan pengabdian masyarakat adalah mempelajari dan memotivasi pemberdayaan UMKM di Kediri. Metode sosialisasi dan pemberdayaan ini yaitu melalui studi wawancara, pelatihan serta pendampingan UMKM hingga berhasil meningkat usaha bisnisnya. Kunjungan ini meliputi usaha keripik tempe Asyifa pemiliknya ibu Sriwahyuni, sambel pecel MT milik Ibu Mukti, Kerupuk Berkah Maju bersama milik ibu Siti, Kedai es jagung manis milik bapak Soleh, Kedai Faiz pentol, bakso, mi ayam milik ibu Rus. Hasil penjualan 5 produk UMKM tersebut dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan sangat potensi dikembangkan menjadi lebih besar bisnisnya.

Kata Kunci : Aneka produk, UMKM, Kediri.

Artikel diterima: 15 Maret 2024

direvisi: 19 April 2024

disetujui: 30 April 2024



Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-Berbagi Serupa 4.0 Internasional.

Pendahuluan

Perekonomian rakyat dalam bentuk UMKM yang ada di Kediri sangat banyak dan beragam produknya. Masyarakat yang maju harus mengikuti perkembangan nilai ekonomi dan teknologi yang berkembang di Indonesia dalam segala bidang. Indonesia terus mengimpor biji gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu sebanyak ribuan ton setiap tahunnya (Aptindo, 2012). Tenaga ahli dalam pengolahan tepung dan modifikasinya juga sangat di perlukan dalam tranfer iptek yang merupakan salah satu tindakan pasca panen yang dapat menjaga dan meningkatkan mutu atau kualitas komoditas sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Adapun dalam pengolahan produk sangat membutuhkan alat- alat / mesin pengolahan yang mempermudah dalam pembuatan aneka produk.

Peningkatan akses penggunaan mesin tani dipengaruhi oleh ketepatan jumlah, jenis mesin, biaya pengadaan, konsentrasi penyebaran lokasi, ketersediaan mesin, dan kualitas pengerjaan mesin tersebut (Purwantini & Sulistiowati, 2018). Akseptabilitas pengadaan mesin membutuhkan keandalan tinggi yang dipengaruhi oleh fitur teknik, wilayah, ekonomi dan masukan kondisi kemudian dilanjutkan dengan adanya model pemrograman tujuan sebagai alat keputusan (Akinnuli, 2018). Penggunaan alat pertanian manual membutuhkan tenaga manusia dan hewan untuk persiapan lahan, tanam pindah, panen, transportasi, dan pekerjaan stasioner seperti perontokan, penggilingan, dan irigasi yang telah banyak digantikan oleh mesin pertanian non tenaga manusia dan hewan (Singh h., Singh a., 2017; Diao *et al*, 2016). Upaya teknologi mekanik (mesin) dapat memberikan daya dan efisiensi tinggi, mengurangi beban dan kejenuhan pekerjaan, meningkatkan output, produktivitas, perluasan area budidaya, dan kualitas kerja (Oduma *et al*, 2014).

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah memberdayakan masyarakat melalui sosialisasi ilmu dan teknologi tepat guna dalam mengatasi masalah yang ada dalam UMKM. Pemecahan masalah yang ada perlu dukungan sarana prasarana yang baik dan kerjasama dengan pihak yang terkait dalam mengatasinya. Modal keuangan sangat urgen dalam memulai usaha bisnis kuliner dan sarana pendukung lainnya. Manfaat kegiatan ini yakni membantu memecahkan kendala atau masalah yang terjadi selama usaha ini berkembang secara mandiri atau kerjasama dengan pihak lain.

Metode Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan kegiatan ini adalah bulan Nopember hingga bulan Desember 2023. Peserta yang terlibat adalah mahasiswa jurusan agroteknologi semester VII sebanyak 54 orang. UMKM yang dikunjungi ada 5 lokasi dan 5 produk yaitu keripik tempe, sambel pecel, mie ayam dan bakso, es jagung, kerupuk berkah. Adapun lokasinya meliputi desa Manisrenggo, Kota Kediri, desa Ngampel Kecamatan Papar, desa Sukorejo Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Metode pelaksanaan adalah wawancara dan diskusi, pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan produk. Hasil sosialisasi di buat laporan untuk evaluasi dan monitoring pihak yang terkait.

Hasil dan Pembahasan

Bisnis Keripik tempe A-Syifa berdiri tahun 2014 terletak di Jalan Sersan Suharmaji gang Usman Ali Manisrenggo Kediri. Pemiliknya ibu Sriwahyuni dan suaminya memulai usaha ini dari skala kecil hingga saat ini berkembang pesat permintaan pasar seperti pada Gambar 1. Proses produksinya sehari 50 kg kedelai, karyawannya berjumlah 8 orang, sebulan omzetnya sekitar 50 juta. Pemasarannya toko, swalayan, dan pusat oleh-oleh wilayah Jombang, Kertosono, Sidoarjo, Kediri, Malang. Harganya mulai 10 ribu, 15

ribu dan 16 ribu per bungkus. Menurut Sa'adah dan Hayatus (2015), menjelaskan bahwa usaha mikro penting dalam pembangunan ekonomi, karena lebih fleksibel dalam beradaptasi dengan perubahan pasar. Hasil evaluasi dan monitoring UMKM keripik tempe memperlihatkan kenaikan jumlah pesanan tiap bulan. Hal ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan pendapatan keluarga sehingga kesejahteraan dapat terpenuhi.



Gambar 1. Keripik tempe A-Syifa, Manisrenggo

Pada Gambar 2. Menunjukkan usaha mikro sambel pecel yang terletak di Dusun Tepus Desa Sukorejo Kecamatan Ngasem Kediri. Pemiliknya adalah bapak Mukti sekeluarga yang didirikan pada tahun 2000. Karyawan yang dimiliki berjumlah 20 orang laki dan perempuan yang bekerja mulai jam 7 pagi hingga jam 15.00 sore hari mulai meracik bumbu, menyangrai, menggiling dan pengemasan. Bahan baku meliputi kacang tanah, gula kelapa, cabe, bawang putih, asem, jeruk purut, kencur. Produksi sampel pecel per hari 2 kwintal sambel pecel dengan bobot kemasan ¼ kg, ½ kg, 1 kg dan 2 kg, dengan harga Rp 32.000 setiap kilogram. Pemasaran produk Jakarta, Bandung, Solo, Surabaya, Sidoarjo. Masyarakat banyak yang menyukai kuliner nasi pecel karena rasanya nikmat dan bergizi lengkap dan lauk serta sayuran juga peyek yang gurih. Hampir setiap daerah kita temukan kuliner ini dan disukai mulai orang muda hingga tua, rasa pedas dan gurih menggiurkan selera konsumen. Kegiatan monitoring serta

evaluasi hasil bisnis sambel pecel meningkat secara liner. Hal tersebut dikarenakan kebutuhan pasar meningkat serta konsumen menyukai produk kuliner pecel yang terjangkau harganya dan makanan sehat dan murah. Pendapatan dari jualan sambel pecel bertambah setiap bulan sehingga menunjang sejahtera dalam ekonomi keluarga.



Gambar 2. Sambel pecel MT, Desa Sukorejo, Kecamatan Ngasem

Sosialisasi berikutnya yaitu kuliner UMKM kerupuk berkah maju bersama yang berlokasi di desa Ngampel, Papar Kabupaten Kediri. Pendirinya adalah ibu Sutiyah pada tahun 1985 dan saat ini dilanjutkan oleh menantunya ibu Siti Masruroh, usaha ini sudah berkembang dan mendapat sertifikat Halal.

Pada Gambar 3. Dapat dilihat hasil olahan kerupuk yang siap dipasarkan. Bahan baku kerupuk adalah kedelai, diolah dengan campuran tepung terigu dan tepung tapioka. Pemasaran kerupuk tersebut lewat *online*, toko, swalayan atau menerima pesanan dan bazar. Pekerja yang membantu sebanyak 2 orang dari keluarga sendiri. Dalam pelaksanaan survey sebagai evaluasi data tentang penjualan kerupuk menunjukkan hasil yang memuaskan. Peningkatan penjualan produk tersebut menghasilkan keuntungan yang cukup tinggi. Masyarakat antusias mengkonsumsi kerupuk sebagai tambahan selera makan. Hal ini mengakibatkan produksi kerupuk juga naik sebab permintaan pasar terus meningkat.

Pemasaran kerupuk relatif mudah lewat penjualan keliling kampung atau kota serta kebutuhan warung nasi atau pasar tradisional bertambah kebutuhannya tiap hari. Harga kerupuk cukup murah dan gurih rasanya sehingga konsumen sangat suka beli komoditas ini. Jika produksi kerupuk meningkat maka tingkat pendapatan juga naik.



Gambar 3. UMKM kerupuk Berkah Desa Ngampel Kec. Papar



Gambar 4. Es jagung manis

Gambar 4. Memperlihatkan UMKM es teh Jumbo dan es jagung manis yang berlokasi di sekitar kampus UNISKA Kediri, Desa Manisrenggo. Pada awal pendirian tahun 2021 yang semula berjualan di rumahnya akan tetapi sekarang di tepi jalan dekat kampus. Pembeli sangat banyak yang suka karena nikmat dan segar. Es jagung manis setiap harinya menjual hampir 5 kg jagung manis yang dijual

dalam bentuk es yang segar. Penjualan setiap hari Senin sampai dengan Sabtu mulai pukul 07.00 pagi hingga jam 09.00 WIB sudah habis terjual. Pada hari Minggu dilakukan penjualan di lokasi Simpang Lima Gumul Kediri yang ada kegiatan senam, jalan sehat warga Kediri. Kunjungan mahasiswa adalah memberdayakan mereka agar dapat meningkatkan usahanya menjadil lebih meningkat dan tambah pendapatan. Mie adalah salah satu produk makanan yang menggunakan bahan baku tepung terigu yang sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Pada umumnya, produk mie digunakan sebagai sumber energi karena mie memiliki jumlah karbohidrat yang cukup tinggi. Evaluasi hasil penjualan es jagung manis berdasarkan studi wawancara nampaknya bisnis ini menarik keuntungan yang cukup tinggi. Mahasiswa banyak yang berminat membeli es tersebut karena rasanya nikmat, segar dan murah. Penjualan yang bertempat di lokasi depan kampus UNISKA cukup strategis sehingga pada waktu siang hari dagangan ini cukup laris dan cepat habis menjelang sore.



Gambar 5. Kedai Faiz, pentol dan bakso, mi ayam

Pada kunjungan kuliner yaitu Gambar 5. Kedai Faiz yang menjual bakso dan mi ayam berlokasi di sekitar kampus Kediri. Pemiliknya bernama ibu Rus yang telah

mengembangkan usaha ini selama 4 bulan yaitu dimulai Agustus tahun 2023. Penjualan bakso perhari 6 kg dan mi ayam yang membuat sendiri. Usahnya dibantu 2 pekerja dan penghasilannya tiap hari sekitar Rp. 200.000. Kedai ini dibuka pukul 09.00 WIB dan di tutup jam 16.00 WIB. Pembelinya adalah mahasiswa dan masyarakat setempat dan luar kota. Tugas mahasiswa dalam hal ini adalah membantu dan mendampingi kendala yang terjadi dan memotivasi kedainya agar menjadi lebih laris , bersih dan nyaman. Mie menjadi populer karena cara pengolahannya sederhana dan harganya yang tergolong murah (Rustandi, 2011). Monitoring yang telah dilakukan oleh tim mahasiswa melaporkan kuliner pentol, mi bakso banyak pembelinya. Lokasi yang strategis dekat kampus menyebabkan dagangan ini banyak yang berminat sebab rasanya enak, dan harga relatif murah terjangkau dengan uang saku. Penjual menyatakan bahwa peminat pentol lebih banyak dibanding mie ayam, karena kuliner tersebut menjual dagangannya rasanya nikmat serta menjual dengan harga yang tidak mahal, dengan pelayanan yang ramah kepada konsumen serta lokasinya bersih.

Simpulan

Pada kegiatan sosialisasi dan pemberdayaan masyarakat Kediri tentang aneka produk kuliner menunjukkan hasil yang baik dan berkembang. Keberadaan UMKM yang telah disebutkan diatas semuanya menghasilkan keuntungan yang tinggi dan berkelanjutan usahanya.

Ucapan Terima kasih

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada Dekan, kaprodi, Kepala Laboratorium dan semua pihak yang membantu dalam penyusunan artikel ini hingga terbit.

Daftar Pustaka

- Akinnuli BO. (2018). Modelling Machinery Procurement With An Emphasis On Engineering Features. *African Journal Of Science, Technology, Innovation and Development*. Vol. 10, No. 3, p. 1-5.
- Aptindo. (2012). Aptindo Minta Pengamanan Terigu Impor. www.aptindo.or.id
- Oduma O, Eze PC & Onuoha N. (2014). A Survey Of Farm Machinery Utilization And Maintenance In Ebonyi State. *Journal Of Experimental Research*. Vol. 2, No. 1, p. 18-25
- Purwantini TB & Sulistiowati SH. (2018). Dampak Penggunaan Alat Mesin Panen Terhadap Kelembagaan Usaha Tani Padi. Vo. 16 No. 1, p. 73-88.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Safriani, N. Ryan Moulana dan Ferizal. 2013. Pemanfaatan Pasta Sukun Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (2):17-24
- Sa'adah, Hayatus. 2015. Perbandingan Pelarut Etanol Dan Air Pada Pembuatan Ekstrak Umbi Bawang Tiwai (Eleutherune Americana Merr). Samarinda : *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), 149- 153 Akademi Farmasi Samarinda.
- Singh H & Singh A. (2017). Current Trends Of Farm Power Sources In Indian. *Agriculture Contemporary Research In India*, Vol. 7, No. 2, p. 51-56