

PELATIHAN PENGEMASAN DAN PEMASARAN MENINGKATKAN NILAI JUAL PADA UMKM DI DESA PEMATANG KOLIM

Nurfitri Martaliah^{1*}

Program Studi Ekonomi Syariah, UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi, Jambi, Indonesia

* Penulis¹ : nmartaliah@uinjambi.ac.id

Abstrak

UMKM atau usaha mikro, kecil, dan menengah diartikan sebagai bisnis yang dijalankan individu, rumah tangga, atau badan usaha ukuran kecil. Penggolongan UMKM lazimnya dilakukan dengan batasan omzet per tahun, jumlah kekayaan atau aset, serta jumlah karyawan. Sedangkan usaha yang tak masuk sebagai UMKM dikategorikan sebagai usaha besar, yakni usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia. Di Tanah Air, arti UMKM memiliki peranan sangat penting dalam perekonomian negara. Ini karena sektor UMKM adalah penyumbang PDB terbesar, paling banyak menyerap lapangan kerja, serta relatif tahan terhadap krisis keuangan. UMKM Keripik Singkong yang berada di Dusun 3 Sri Mulya Desa Pematang Kolim. Memberikan pendampingan dan penguatan kemandirian UMKM. Keripik singkong merupakan jenis makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat.

Kata Kunci : Keripik Singkong, UMKM Desa Pematang Kolim, Penguatan, Pendampingan

Abstract

Micro, small and medium enterprises are defined as businesses run by individuals, households, or small business entities. Business classification is usually carried out with limits on turnover per year, amount of wealth or assets, and number of employees. Meanwhile, businesses that are not included as micro-enterprises are categorized as large businesses, namely productive economic businesses carried out by business entities with a net worth or annual sales income greater than medium-sized businesses, which include state-owned or private national businesses, joint ventures, and private businesses. foreigners who carry out economic activities in Indonesia. In the country, the meaning of micro-enterprises has a very important role in the country's economy. This is because the micro-enterprise sector is the largest contributor to GDP, absorbs the most employment, and is relatively resilient to the financial crisis. Cassava Chips micro business located in Dusun 3 Sri Mulya, Pematang Kolim Village. Providing assistance and strengthening the independence of micro-enterprises. Cassava chips are a type of food that is familiar to the community.

Keywords: mentoring, strengthening, micro-enterprise in Pematang Kolim Village

1. PENDAHULUAN

Eksistensi usaha mikro kecil dan menengah semakin lebih penting di era sekarang, UMKM telah terbukti mampu meningkatkan ekonomi masyarakat dan juga mampu menyerap tenaga kerja. Pada masa sekarang UMKM sudah menjadi tradisi masyarakat dikarenakan UMKM mampu meningkatkan ekonomi. Dan masyarakat sekarang banyak yang bergantung hidupnya pada usaha mikro kecil dan menengah (Arifin, 2011). Pembangunan UMKM merupakan penggerak pembangunan nasional, pembangunan usaha mikro kecil dan menengah diharapkan agar dapat terjangkau dan merata ke pedesaan. Proses pemulihan ekonomi, UMKM memiliki peranan yang sangat penting yang dapat ditinjau dari berbagai aspek seperti jumlah industri yang besar dalam setiap sektor ekonomi. (Uteri dan Martini, 2006)

Sebagaimana Pasal 19 UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM, pengembangan dalam bidang sumber daya manusia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) huruf c dilakukan dengan cara:

- a.) memasyarakatkan dan memberdayakan kewirausahaan;
- b.) meningkatkan keterampilan teknis dan manajerial; dan
- c.) membentuk dan mengembangkan lembaga pendidikan dan pelatihan untuk melakukan pendidikan, pelatihan, penyuluhan, motivasi dan kreativitas bisnis, dan penciptaan wirausaha baru.

Dari ketiga aspek tersebut berarti sumber daya manusia merupakan subyek yang terpenting dalam pengembangan usaha Mikro, Kecil, dan Menengah agar dapat menciptakan wirausaha yang mandiri dari masyarakat. Oleh karena itu masyarakat perlu diberdayakan untuk meningkatkan kualitas SDM sehingga dapat mempengaruhi kualitas produksi yang dihasilkan dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat untuk kesejahteraan masyarakat. (Anggraeni, 2018)

Upaya menumbuhkan lingkungan usaha yang kondusif, menumbuhkan kemauan masyarakat berwirausaha, meningkatkan kemampuan masyarakat dalam berwirausaha. Namun demikian pengembangan umkm harus disertai dengan pengembangan sumber daya manusia (SDM) dalam berbagai aspek. Pengembangan sdm harus dilakukan bukan hanya kepada umkm sebagai pemilik usaha, tetapi juga kepada para pekerjanya. Menanam jiwa kewirausahaan dan peningkatan produktivitas yang didukung juga dengan pengembangan teknologi menjadi penting dalam fokus penguatan SDM. Ini mengindikasikan bahwa keahlian pemasaran oleh sdm umkm masih sangat terbatas

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut, melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Pematang Kolim Kecamatan Pelawan Kabupaten Sarolangun. Program ini diharapkan dapat mengoptimalkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Pematang Kolim terutama dalam membantu penguatan UMKM Desa Pematang Kolim yaitu keripik singkong.

Metode

Sebagai upaya mengatasi permasalahan UMKM yang di hadapi, program ini menawarkan pelatihan dengan prinsip bahwa kewirausahaan merupakan soft skill yang harus dimiliki dan dikembangkan sehingga potensi yang dimiliki oleh UMKM dapat dieksplorasi dan diarahkan pada yang semestinya. Untuk tentang tata cara pelaksanaan pelatihan pengemasan dan pemasaran bagi UMKM ini akan dimulai dari tahapan persiapan pelatihan, beraudiensi dengan pemilik umkm dan para umkm lainnya, kemudian merumuskan kembali pelaksanaan program ini dimulai dari tahapan persiapan pelatihan, tahap pelaksanaan pelatihan dan tahap evaluasi hasil program. Tahap pelaksanaan pelatihan dimulai dengan menetapkan jumlah peserta pelatihan yang disesuaikan dengan model pelatihan pengemasan dan pemasaran

Hasil dan Pembahasan

Singkong (*Manihot Utilissima*) adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Perdu bisa mencapai 7 meter tinggi dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Ukuran umbi rata rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50–80 cm, tergantung dari klon/kultivar. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan.

Peranan bisnis sangat penting bagi kehidupan masyarakat karena melalui kegiatan bisnis suatu perusahaan akan memenuhi setiap kebutuhan (*needs*) dan keinginan (*wants*) dari masyarakat konsumen yang beraneka ragam sehingga konsumen merasa terpuaskan (*customer satisfaction*). Setiap anggota masyarakat memiliki banyak kepentingan, kebutuhan, dan keinginan yang berbeda adanya kegiatan bisnis sangat membantu perputaran ekonomi pun cenderung lebih cepat sehingga peluang tersebut dimanfaatkan oleh pelaku ekonomi untuk melakukan usaha. Ada banyak bisnis yang dapat digeluti dari usaha skala kecil maupun sampai tingkat modern. Berbagai macam usaha atau bisnis digeluti dengan melihat peluang serta permintaan pasar dan salah satunya yaitu memanfaatkan singkong atau ubi kayu.

Singkong merupakan produk pertanian yang cocok untuk dijadikan unit bisnis karena manfaat yang diperoleh komoditi tersebut cukup banyak dan bermanfaat melihat pangsa pasar yang menggiurkan atas bahan baku singkong.

Prospek pengembangan usaha makanan ringan sangat berpeluang besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, apalagi peluang bisnis pembuatan keripik dimana usaha pembuatan keripik ini sangat membantu pendapatan masyarakat.

Keripik singkong merupakan sejenis makanan ringan berupa irisan tipis yang terbuat dari umbi-umbian seperti ubi kayu atau singkong yang memiliki rasa yang gurih dan renyah yang banyak disukai oleh konsumen. Cemilan keripik singkong ini sudah tidak asing dimasyarakat Indonesia dan membuat

peluang bisnis yang menguntungkan. Seiring dengan banyaknya dengan meningkatnya permintaan, produsen mulai berinovasi menambahkan beberapa varian rasa dalam produk makanan tersebut.

Tahapan pertama melakukan kunjungan ke UMKM Keripik Singkong yang berada di Dusun 3 Sri Mulya Desa Pematang Kolim, milik bapak Tarus. Saat berkunjung disambut baik dan ramah oleh pemilik UMKM Keripik Singkong, proses awal mewawancarai dan mengumpulkan data dari kapan mulai usaha dirintis sampai ke proses pembuatan dan juga pemasarannya.

Dari pernyataan Bapak Tarus selaku UMKM, Kewirausahaan UMKM tersebut baru berjalan masuk tahun ke 3. Keripik tersebut awal rintisnya hanya di jual ke tetangga-tetangga saja dengan berjalannya waktu akhirnya Pak Tarus pun menitipkan ke warung-warung. Harga yang dijual ke warung-warung 800 rupiah dan dijual oleh pemilik warung 1000 rupiah untuk satu bungkusnya.

Keripik singkong merupakan jenis makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Rasa yang enak menjadikan keripik ini sebagai produk yang disukai semua lapisan masyarakat. Keripik juga merupakan makanan tradisional berbahan dasar singkong.

Kunjungan selanjutnya memberikan pelatihan dalam pengemasan sebelumnya proses pembuatan Keripik Singkong dari awal sampe proses pengemasan. Adapun proses pembuatannya sebagai berikut:

A. Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong :

1. Singkong 1 kg
2. Kapur sirih 1 sdm
3. Air 250 ml

B. Bumbu yang dihaluskan

1. Garam halus 3 sdm
2. Gula pasir 1 sdm
3. Bawang merah 8 btr
4. Bawang putih 4 siung
5. Minyak goreng secukupnya

C. Alat yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong :

1. Pisau
2. Alat pengiris singkong
3. Wadah untuk perendaman
4. Kual/wajan

D. Proses pembuatan keripik singkong :

1. Mengupas singkong dan mencuci sampai benar-benar bersih
2. Mengiris singkong menggunakan alat pengiris untuk menghasilkan irisan dengan ukuran yang seragam

3. Menyiapkan air rendaman dengan campuran kapur sirih, kemudian masukan irisan singkong dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, serta rendam irisan singkong selama 60 menit
4. Mengangkat irisan singkong, lalu ditiriskan samapai kering
5. Menggoreng singkong dengan api sedang sambil diaduk sampai singkong mengering, kemudian angkat dan tiriskan
6. Biarkan keripik singkong sampai mengering dan dingin,

Gambar 1 Proses pembuatan kripik singkong



E. Proses pengemasan keripik singkong :

1. Pengemasan keripik bisa menggunakan plastik poripropilen, stoples plastik atau kaca
2. Jika pengemasan menggunakan pastik maka digunakan *sealing*
3. Agar kemasan lebih menarik maka kemasan bisa diberi label, berupa nama produk, gambar produk, komposisi bahan, identitas produsen, tanggal produksi, nama dan alamat produsen, tanggal kadaluarsa, nomor sertifikat produksi, berat bersih, nomor izin dan BPON

Gambar 2. Pengemasan Kripik Singkong



Gambar 3. Pemasaran Kripik Singkong

**Penjelasan:****Kandungan gizi singkong per gram yaitu :**

1. Kalori 121 kal
2. Air 62,50 gram
3. Posfor 40,00 gram
4. Karbohidrat 34,00 gram
5. Kalsium 33,00 miligram
6. Vitamin C 30,00 miligram
7. Protein 1,20 gram
8. Besi 0,70 miligram
9. Lemak 0,30 gram
10. Vitamin B1 0,01 miligram

Bapak Tarus adalah pemilik dari UMKM tersebut, yang dikelola bersama istrinya. Pemasaran produk selain di sekitarnya ia juga ke luar Desa. Menurut Pak Tarus dengan rasa olahan yang dibuat sendiri, sehingga ada ciri khas dari produk tersebut.

Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah dilaksanakan ini dapat menjadi salah satu langkah dalam meningkatkan UMKM Desa Pematang Kolim, Dengan peningkatan skill dan manajemen yang baik sehingga akan terbentuk tim yang solid serta SDM yang professional. Memudahkan untuk menarik konsumen untuk tertarik dengan produk local yang ada di Desa Pematang Kolim dan tujuan lain dapat komunikasi dan mempertemukan konsumen untuk daa tarik membeli dan juga bisa meningkatkan ekonomi DI Desa Pematang Kolim menjadi lebih baik.

Daftar Pustaka

Agus aripin : struktur industry dan tingkat produktivitas dan efesiensi ekonomi dalam pemenuhan kehidupan lebih layak, 2011

Alvianita,Eva, Pengaruh Produksi Terhadap Pendapatan Usaha Aneka Keripikdi Kabupaten Aceh Barat Daya, Skripsi (Universitas Teuku Umar Meulaboh, Aceh Barat 2014).

Hamidah, Mutmaini, Abdul Hamid A. Yusra, dan Jajat Sudrajat, Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik ubi di kota Pontianak, Jurnal Social Economic of Agriculture, Volume 4, Nomor 2 Desember 2015.

Try uteri dan futu martini : pengaruh modal, pendidikan dan teknologi terhadap pendapatan umkm 2006