

Pembinaan Unit Usaha Keripik Tortilla Jagung di Kelompok Wanita Tani Kemuning II Desa Marga Catur Kalianda Lampung Selatan Melalui Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah

Siti Nurdjanah*, Sri Setyani, Wisnu Satyajaya
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung
Bandar Lampung 35145

*E_mail:siti.nurdjanah@fp.unila.ac.id

ABSTRAK

Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah dengan tema Agribisnis Jagung dan Produk Olahannya di Kabupaten Lampung Selatan Propinsi Lampung dilaksanakan bertujuan untuk menerapkan paket teknologi penanganan pasca panen jagung sekaligus penerapan Good Manufacturing Practices agar mutu jagung pipil kering dan harga jual meningkat. Selain itu kegiatan juga bertujuan untuk membantu mengoptimalkan penggunaan mesin mesin pengolahan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan meningkatkan jangkauan pemasaran produk snack jagung khas Lampung Selatan ke dalam skala nasional. Target khusus dari PPPUD ini adalah terbentuknya agribisnis jagung yang tangguh dan terbentuknya industri snack jagung yang memiliki daya saing tinggi dengan kualitas yang baik, beromset tinggi dan memberikan lapangan kerja yang lebih banyak. Metode yang digunakan adalah ceramah dan praktek pelatihan tentang pascapanen jagung seperti teknologi penggunaan mesin mesin pemipil dan pengering serta extruder dan pengemas yang sesuai dengan persyaratan Good Manufacturing Practice. Dalam makalah ini dilaporkan perkembangan yang telah dicapai oleh salah satu Mitra binaan yaitu Unit Usaha Kelompok Wanita Tani (KWT) Kemuning II Lampung Selatan. Sampai saat ini unit usaha telah mengalami peningkatan aset sebesar 10%, peningkatan omset menjadi dua kali, kualitas produk tortilla lebih renyah dan ditambah variasi rasa berbagai rasa, dan peningkatan jangkauan pemasaran sampai ke Bandar Lampung. Sebagai tindak lanjut kegiatan, akan dilakukan evaluasi, pembinaan dan pendampingan dan penyediaan jasa konsultasi terpadu untuk menjamin tercapainya tujuan kegiatan.

Kata kunci : agribisnis, jagung, Lampung Selatan, tortilla

I. PENDAHULUAN

Unit Usaha KWT Kemuning II

KWT Kemuning adalah kelompok usahatani hortikultura yang telah memulai mengelola industri pengolahan pangan berbasis tanaman pangan (jagung) dan hortikultura yang ada di Kabupaten Lampung Selatan. Dalam rangka pembinaan KWT usahatani tanaman pangan hortikultura tersebut, Universitas Lampung melalui dana DIPA Fakultas Pertanian telah melakukan pelatihan pengolahan hasil hortikultura berupa keripik buah buahan (Nurdjanah dkk., 2012). Kegiatan pembinaan selanjutnya yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung menggunakan dana DIPA Universitas Lampung adalah pelatihan pengolahan hasil hortikultura berupa cabe menjadi abon cabe (Nurdjanah dkk., 2013).

Tahun 2014, Tim Pengabdian pada masyarakat Universitas Lampung, memperkenalkan dan sekaligus melatih proses pembuatan produk keripik tortilla jagung, disamping tetap melakukan pendampingan Industri Rumah Tangga abon cabe melalui skema pendanaan IbM DIKTI (Nurdjanah dkk., 2014). Dalam perkembangannya, berbagai jenis produk olahan telah diproduksi, namun produk tortilla merupakan produk yang paling diminati dan paling berpotensi untuk dikembangkan. Berkat keuletan anggota KWT Kemuning II dalam menjalankan usahanya, Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Propinsi Lampung memberikan bantuan berupa rumah produksi beserta perlengkapan yang diperlukan. Seiring dengan bantuan rumah produksi (Gambar 1), Tim Pengabdian Unila juga melanjutkan pembinaan pengembangan usaha snack jagung melalui pendanaan dari IPTEKDA LIPI 2015 dengan mengupayakan peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui serangkaian pelatihan, serta hibah peralatan produksi skala semi komersial berupa Extruder dan mesin Pengemas Otomatis seperti ditunjukkan pada Gambar 2 dan 3 (Nurdjanah dkk., 2015).



Gambar 1. Rumah Produksi



Gambar 2. Mesin Extruder
Snack jagung



Gambar 3. Mesin Pengemas Otomatis

Meskipun sudah mengalami perkembangan usaha yang menggembirakan, masih terdapat berbagai masalah yang harus dibantu dicarikan solusinya untuk memajukan usaha tersebut. Masalah utama produksi rendah karena mesin pengolah dan pengemas belum dioperasikan serta pengetahuan tentang manajemen usaha yang kurang memadai. Oleh karena itu akan dilakukan peningkatan volume dan kualitas produksi snack jagung secara bertahap sehingga di akhir program, akan dapat diperoleh ijin BPPOM-MD, sehingga memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas serta daya saing tinggi. Solusi yang dapat dilakukan secara bertahap antara lain dengan penyediaan pendampingan pengoperasian peralatan extruder dan mesin pengemas serta pengelolaan usaha berskala UMKM yang dilakukan oleh KWT Kemuning berupa snack jagung dapat dikembangkan menjadi produk unggulan Lampung Selatan yang tentunya akan memberikan *multiplier effect* bagi pertumbuhan ekonomi hulu hingga hilir mulai dari petani sebagai penghasil bahan baku, produsen maupun masyarakat Lampung selatan terutama dalam hal penyerapan tenaga kerja.

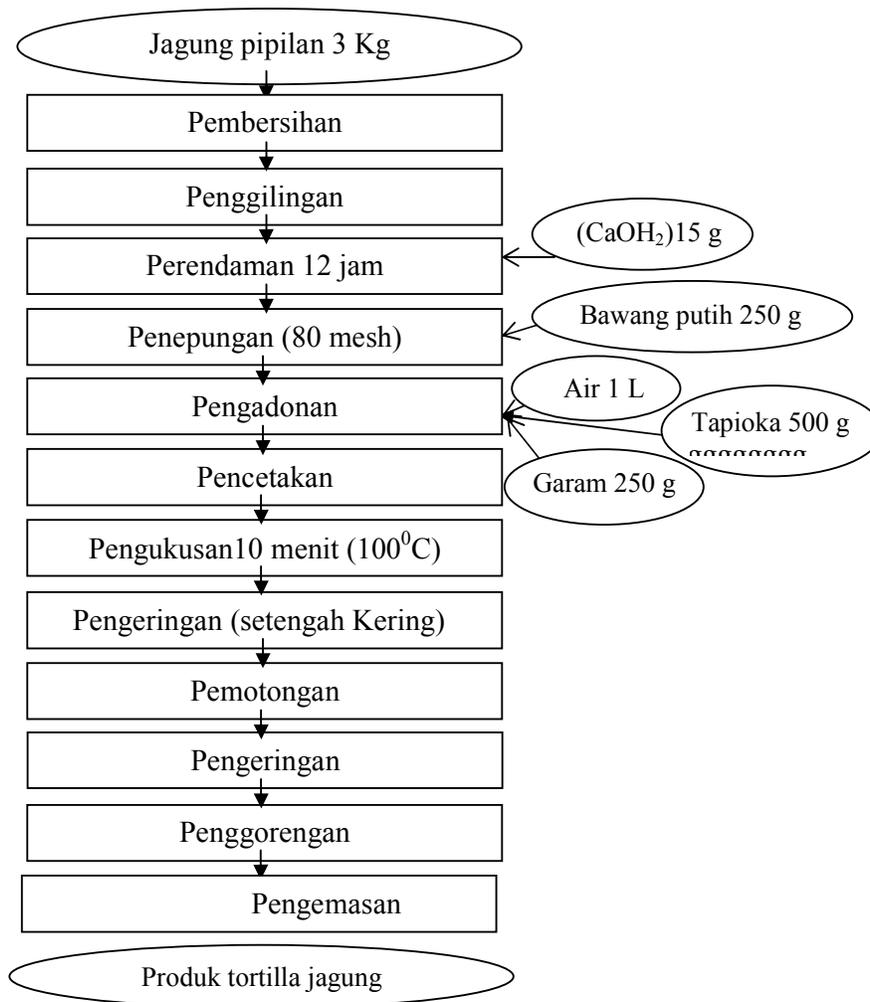
II. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Sebelum dilaksanakan, semua kegiatan dikordinasikan terlebih dahulu dengan mitra serta instansi yang terkait agar diperoleh hasil yang optimal.

Secara rinci metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

1. Ceramah tentang pentingnya penanganan pasca panen, dan pengawasan mutu untuk tujuan pemasaran, GMP, HACCP.
2. Ceramah tentang pengelolaan usaha yang sehat (pembukuan, pemasaran dan K-3)
3. Pelatihan tentang pembuatan keripik tortilla jagung yang lebih efisien dan lebih higienis (Diagram alir proses pembuatan tortilla disajikan pada Gambar 4), serta pelatihan pengoperasian peralatan
4. Pendampingan produksi dari tahap uji coba sampai produksi komersial, apabila perlu akan didatangkan teknisi dari pabrik pembuat mesin yang dibeli
5. Penyusunan SOP untuk Usaha kedua Mitra

Sampai pada pertengahan tahun pertama program, kegiatan 1-3 telah dilakukan. Kegiatan 4 dan 5 akan dilakukan pada tahun ke 2 dan ke 3.



Gambar 4. Diagram alir Pembuatan Tortilla Jagung KWT Kemuning II

Sumber : Usaha KWT Kemuning II

III. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Anggota KWT Kemuning melakukan pengolahan produk dan memasarkannya dengan rutin. Setelah diperolehnya PIRT, kami Tim dari Unila mencoba membantu memperluas jangkauan pemasaran produk untuk dipasarkan di minimarket (pasar non tradisional). Ada beberapa minimarket yang sudah mau menerima produk KWT baik minimarket di Kalianda maupun Bandar Lampung dan beberapa minimarket lainnya sedang dalam penjajagan. Sementara itu penggunaan sarana internet untuk promosi produk juga sedang dirancang dengan tujuan agar

produk bisa dikenal masyarakat lebih luas dan calon pembeli bisa pesan produk secara online .

Saat ini, selain dilakukan pendampingan rutin, baik secara langsung maupun secara komunikasi jarak jauh (WA, SMS dan email) juga dilakukan pelatihan /diskusi interaktif serta konsultasi tentang perkembangan usaha dan pengelolaannya. Meskipun pelatihan penggunaan extruder sudah dilakukan , sementara masih belum bisa dioperasikan secara optimal. Hal ini disebabkan oleh karena anggota KWT belum benar benar memahami proses pengoperasian alat sehingga masih memerlukan uji coba berulang ulang sehingga mereka menguasai dan alat dapat dioperasikan secara optimal. Kedepannya, setelah mesin extruder dan mesin kemasan otomatis sudah beropersi secara optimal, maka produk yang dihasilkan lebih menarik dan lebih higienis serta volume produksi lebih meningkat serta diperolehnya ijin PIRT, diharapkan jangkauan pemasaran akan meluas baik di pasar tradisional maupun pasar non tradisional (minimarket) di Lampung.

Keberhasilan Unit Usaha KWT Kemuning dalam mengelola usaha pengolahan hasil hortikultura terutama keripik tortilla dan abon cabe tidak hanya tergantung oleh dana yang diperoleh dari pihak luar, atau pendamping dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Universitas Lampung. Akan tetapi keberhasilan sangat tergantung dari kemauan dan kemampuan serta kesungguhan para anggota untuk mengelola usaha dengan baik. Oleh karena itu semua anggota harus selalu bekerja sama dalam memajukan unit usaha. Selain itu Good Manufacturing Practices (Cara Cara Pengolahan Yang Baik) harus selalu menjadi acuan dalam memproduksi tortilla yang berkualitas, sehat, aman dan layak dikonsumsi.

Keberadaan mesin extruder diharapkan segera dimanfaatkan agar kapasitas produksi meningkat berlipat, sehingga unit usaha akan lebih jelas eksistensinya, dapat meningkatkan sumberdaya manusia yang terlibat secara aktif dari bidang penyediaan bahan baku, penngolah, dan pemasaran. Lebih lanjut pengelolaan sistem administrasi dan keuangan harus dikelola dengan baik karena hal ini juga merupakan kunci utama keberhasilan usaha, agar kedepan akan lebih maju lagi. Secara umum, pada tahun 2017 usaha tortilla telah mengalami kenaikan produksi . Selama tahun 2016 produksi masih berfluktuasi dengan rata rata produksi 5 kg tortilla kering mentah per hari (Tabel 1), akan tetapi 10 bulan terakhir ini produksi sudah dilakukan secara rutin dengan jumlah produksi rata rata tiap hari sebesar 10 kg keripik tortilla kering mentah. Beberapa dokumentasi kegiatan disajikan pada Gambar 5 sampai Gambar 10.

Tabel 1. Data Produksi Usaha Tortilla Jagung Tahun 2016

Bulan	Produksi (Kg)
Januari	140
Februari	115
Maret	150
April	160
Mei	150
Juni	125
Juli	120
Agustus	120
September	110
Oktober	100
Nopember	100
Desember	90
Jumlah	1480

Sumber : Unit Usaha KWT Kemuning II



	
<p>Gambar 7. Produk siap dipasarkan</p>	<p>Gambar 8. Pengembangan jenis produk snack jagung</p>
	
<p>Gambar 9. Produk tortilla dipasarkan di minimarket Bandar Lampung</p>	<p>Gambar 10. Produk tortilla dipasarkan di Unila Mart Universitas Lampung</p>

IV. KESIMPULAN

Unit usaha produksi keripik tortilla yang dikelola oleh Kelompok Wanita Tani Kemuning desa Marga Catur Kecamatan Kalianda Lampung Selatan telah dibina dan didampingi oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung melalui skim pendanaan IPTEKDALIPI 2015 dan dilanjutkan dengan skim pendanaan PPPUD Kemenristek DIKTI 2017. Selama 10 bulan terakhir pada tahun pertama ini, unit usaha telah mengalami kemajuan yang cukup signifikan. Sistem GMP telah dilaksanakan dengan baik, ruang ruang produksi telah ditata sehingga higienitas produk terjaga. sanitasi tempat produksi dan peralatan juga terjaga. Produksi sudah dilakukan secara rutin sehingga volume produksi sudah mengalami peningkatan serta omset penjualan tunai sudah meningkat dari 5 kg per hari menjadi sekitar 10 kg per hari. Sistem pengelolaan juga sudah meningkat lebih teratur sehingga dokumen sudah tertata dengan rapi, baik pembukuan atau pencatatan tentang produksi maupun system keuangan sudah dilakukan dengan rapi dan benar sesuai standar. Selain itu perkembangan yang tidak kalah penting yaitu bahwa unit usaha ini telah berhasil menciptakan lapangan pekerjaan baik bagi para anggotanya yang aktif dan rutin memproduksi tortilla dan abon cabe maupun bagi masyarakat sekitar yang bukan anggota yang aktif

memasarkan produk. Kedepan diharapkan usaha ini lebih berkembang dan dapat memberikan efek yang lebih signifikan kepada masyarakat sekitar terutama dibidang ekonomi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan Terimakasih disampaikan kepada DPRM Kemenristek DIKTI atas dana yang diberikan untuk dilaksanakannya kegiatan ini dengan Nomor Kontrak:549/UN.26.21/KU/2017

Daftar Pustaka

Nurdjanah, S., F. Nurainy, U. Hasanudin, R. Sugiharto. 2012. Pelatihan Wirausaha Pengolahan Keripik buah Menggunakan Penggoreng Vacum Di Kabupaten Lampung Selatan. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung

Nurdjanah, S., F. Nurainy, N. Yuliana, W. Satyajaya. 2013. Pelatihan Pengolahan Abon Cabe Sebagai Upaya Perintisan Wirausaha Di Kelompok Wanita Tani Cabe Kabupaten Lampung Selatan. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung

Nurdjanah, S., N. Yuliana, dan W. Satyajaya. 2014. IbM bagi Kelompok Tani Cabe Kalianda. Laporan Akhir Hibah IbM. DIKTI, KEMENDIKNAS

Nurdjanah, S. , W. Satyajaya, dan S. Triyono. 2015. Peningkatan Kinerja Produksi dan Mutu Produk Olahan Hasil Hortikultura Di Kelompok Usaha KWT Kemuning Desa Marga Catur Kalianda Lampung Selatan. Laporan IPTEKDA LIPI.