

PEMBERDAYAAN KELOMPOK USAHA JAJANAN TRADISIONAL (KIPING) NIRMALA DI CANGGU, KABUPATEN BADUNG

A.A. Media Martadiani¹, Ida Ayu Surasmi², Ita Sylvia Azita Aziz³, Dewa Ayu Niti Widari⁴

^{1,2,3,4} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Warmadewa Denpasar

Email: agungmarta20@gmail.com

ABSTRAK

Bali merupakan pulau kecil yang memiliki keunikan tersendiri, salah satu keunikannya adalah produk jajanan Kiping yang digunakan sebagai alat persembahan dalam upacara keagamaan Hindu. Kiping masih terus diproduksi oleh masyarakat Br Uma Buluh untuk keperluan upacara keagamaan khususnya agama Hindu.. Sasaran program kemitraan masyarakat / PKM ini adalah kelompok usaha pedagang kaki lima (kiping) Nirmala. Permasalahan yang dihadapi mitra antara lain: (1) Produksi Kelompok Usaha Jajanan Tradisional (Kiping) Nirmala kurang produktif karena kurangnya sumber daya manusia dan permodalan sehingga tidak dapat memenuhi permintaan, (2) Kiping yang kurang menarik bagi generasi milenial karena kemasan Kiping saat ini masih menggunakan plastik dan belum berlabel, (3) Tidak memiliki pembukuan terkait pembelian produk, penjualan produk atau untung / rugi. (4) Mitra kurang memahami pentingnya makna warisan budaya dan kearifan lokal. Tujuan dari kegiatan PKM ini adalah memberikan solusi bagaimana meningkatkan kualitas kemasan agar dapat dipasarkan di pusat oleh-oleh dan menjadi produk unggulan tradisional. Hasil dari kegiatan PKM ini menunjukkan bahwa Jumlah aset yang dimiliki masing-masing industri rumah tangga mengalami peningkatan setelah pelaksanaan kegiatan sebesar 20% dari 3 bulan sebelumnya; Omset penjualan masing-masing mitra mengalami peningkatan sebesar 30% dari sebelumnya; Jumlah produksi jajan kiping meningkat seiring meningkatnya permintaan karena pengetahuan mitra tentang tehnik pemasaran semakin baik. Jumlah produksi jajan kiping meningkat 40% dari sebelumnya.

Kata Kunci: Jajanan Kiping, Sumber Daya Manusia, Warisan Budaya, Kearifan Lokal

ABSTRACT

Bali is a small island that has its own uniqueness, one of its uniqueness is the Kiping snack product which is used as an offering tool in Hindu religious ceremonies. Kiping is still being produced by the Br Uma Buluh community for religious ceremonies, especially Hinduism. The target of this community partnership / PKM program is the Nirmala street vendor (kiping) business group. The problems faced by partners include: (1) The production of the Nirmala Traditional Snack Business Group (Kiping) is less productive due to a lack of human resources and capital so that it cannot meet demand, (2) Kiping is less attractive to millennial generation because Kiping packaging is currently still use plastic and have not been labeled, (3) Do not have bookkeeping related to product purchases, product sales or profit / loss. (4) Partners do not understand the importance of the meaning of cultural heritage and local wisdom. The purpose of this PKM activity is to provide solutions on how to improve the quality of packaging so that it can be marketed in souvenir centers and become traditional superior products. The results of this PKM activity indicate that the total assets owned by each home industry increased after the implementation of activities by 20% from the previous 3 months; The sales turnover of each partner increased by 30% from the previous; The amount of kiping snack production increases with increasing demand because partners' knowledge of marketing techniques is getting better. The amount of kiping snack production increased by 40% from the previous one.

Keywords: Kiping snacks, Human Resources, Cultural Heritage, Local Wisdom

PENDAHULUAN

Bali terkenal dengan adat dan budayanya yang unik. Adat dan budayanya sangat menyatu dengan kehidupan beragama (Hindu). Dalam menjalankan adat dan kebudayaannya masyarakat Hindu umumnya menyelenggarakan kegiatan upacara keagamaan dengan membuat banten. Sudah menjadi budaya di Bali bahwa banten yang dibuat senantiasa menggunakan sarana jajan sebagai pelengkap.

Dalam tradisi agama Hindu di Bali penggunaan jajan sebagai pelengkap banten sudah menjadi warisan budaya yang masih bertahan hingga saat ini. Jajan yang paling penting dan pokok dalam sarana banten tersebut oleh masyarakat Bali khususnya di Canggü dikenal dengan sebutan kiping. Namun kiping ini sudah mulai tergeser dipergunakan sebagai sarana banten sebagai akibat dari munculnya jajanan kekinian. Jajanan tradisional Bali (jajan kiping) kini mulai pudar, namun salah satu Banjar di desa Canggü yakni Uma Buluh masih melestarikan dan mempertahankan pembuatan jajanan tradisional kiping. Pengolahan terutama untuk kebutuhan Hari Raya tertentu agama Hindu seperti Galungan dan Kuningan serta hari raya lainnya maupun upacara keagamaan.

Pengolahan jajanan tradisional kiping saat ini hanya diolah sesuai permintaan, sehingga menjadi kecemasan akan hilangnya budaya dan kearifan lokal yang sudah ada. Pengolahan produk jajanan tradisional kiping akan dikembangkan dari segi bentuk, kemasan, pemasaran dan melatih sumber daya manusia dibidang pembukuan dan teknik pengelolannya.

Di banjar Uma Buluh awalnya sebagian penduduk bisa membuat jajan kiping, namun perkembangan jaman yang semakin cepat, kiping yang menjadi pekerjaan tetap sebagian penduduk mulai bergeser sebagai pekerjaan sampingan, bahkan di banjar Uma Buluh hanya segelintir orang saja yang masih mempertahankan warisan budaya membuat jajan kiping ini.

Kebudayaan adalah seluruh sistem gagasan dan rasa, tindakan, serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasyarakat, yang dijadikan miliknya dengan belajar (Koentjaraningrat, 2003:72) sedangkan kearifan lokal merupakan kecerdasan manusia yang dimiliki oleh kelompok etnis tertentu yang diperoleh melalui pengalaman masyarakat. Artinya kearifan local disini adalah hasil dari masyarakat tertentu melalui pengalaman mereka dan belum tentu dialami oleh masyarakat yang lain (Rahyono, 2009).

Pekembangan dunia usaha di Bali jika dilihat dari volume usaha, masih kurang optimal. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal yaitu rendahnya kemampuan berwirausaha, rendahnya motivasi, lingkungan kerja yang kurang mendukung, kurangnya modal usaha, Ibu Wayan Sukerti adalah salah satu mitra Kelompok Usaha Jajanan Kiping yang berlokasi di banjar Uma Buluh, desa Canggü, Kerobokan, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung yang berjarak sekitar 20 Km dari kota Denpasar. Usaha ini merupakan usaha keluarga secara turun menurun dan merupakan warisan budaya leluhur. Awalnya pembuatan Kiping ini dilakukan hanya untuk kebutuhan banten pada saat hari Raya tertentu agama Hindu di keluarga Ibu Sukerti seperti Galungan,

Kuningan dan Hari upacara tertentu. Namun sekarang Ibu Sukerti kini membuat kiping untuk pesanan ketika menjelang perayaan Agama khususnya Hindu dan Upacara-upacara adat tertentu di Bali bagi umat Hindu.

Setelah melakukan observasi lapangan dan wawancara dengan beberapa pedagang jajan kiping dapat diketahui faktor penyebabnya. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah sulit mengembangkan usahanya karena terbatasnya sumber daya yang dimiliki, sumber modal, memiliki peralatan yang terbatas seperti alat cetak yang masih minim, kurangnya promosi, belum memahami bahwa kemasan, brosur, media sangat mendukung pemasaran, belum melakukan pencatatan pembukuan terkait dengan biaya-biaya yang telah dikeluarkan dan dalam menjalankan usahanya mitra menjalankan usahanya secara kekeluargaan. Dengan keterbatasan yang ada menyebabkan rata-rata penjualan kiping tidak menentu jumlahnya artinya sesuai dengan pesanan dengan harga yang tergolong relatif murah yaitu Rp. 10.000 per bungkus dengan isi 6 biji oleh karenanya mitra juga sangat mencemaskan jika usaha kiping ini kedepan punah.

Dari kajian tersebut, program PKM perlu dilakukan pada kelompok usaha Jajan Kiping Nirmala. Berikut adalah dokumentasi situasi saat observasi awal yang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1
Observasi Awal Tim Pengabdian



Gambar 2
Alat - alat yang diperlukan

Alat – alat yang biasanya dipergunakan dalam membuat jajan kiping terdiri dari 2 kompor, wajan untuk menggoreng, baskom untuk merendam beras dan kacang hijau, alat tiris serta alat cetak. Sedangkan bahan-bahan yang diperlukan dalam proses pengolahan kiping dapat ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 3

Bahan dan Proses Pengolahan Jajan Kiping

Bahan-bahan yang diperlukan antara lain kelapa yang dipotong kecil-kecil) dan dicampur garam; beras yang sudah direndam dan ditiriskan dicampur kelapa, kanji dan garam; kacang hijau yang sudah ditiriskan, dicampur beras, kelapa, garam dan kanji. Bahan yang dipergunakan diolah dengan waktu sekitar 4 hari dari perendaman beras selama 3 hari berturut-turut dan menggantikan air rendaman setiap hari pagi dan sore hari, selanjutnya hari ke-4 dilakukan penggorengan berdasarkan cetakan. Proses pengolahan dilakukan dengan sabar dan telaten agar diperoleh hasil yang bagus (renyah). Adapun hasil setelah proses pengolahan jajan kiping yang sudah didinginkan dikemas dengan plastik secara sederhana.

Adapun hasil produk yang sudah dikemas dapat ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4

Jajan Kiping yang Dikemas Secara Sederhana

Produk jajan kiping terjual per bulan rata-rata 200-300 bungkus. Penjualan meningkat pada hari2 besar agama Hindu. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan terhadap pengolahan jajan kiping di Br. Uma Buluh, perlu mendapatkan pembinaan dan bantuan dari pemerintah dalam hal ini Ristekdikti melalui Perguruan Tinggi agar bisa tetap mempertahankan eksistensinya. Pembinaan dan bantuan diharapkan juga dapat dipertahakannya kearifan lokal, kapasitas dan kualitas produk dapat ditingkatkan. Peningkatan kualitas dan kuantitas produk dilakukan dengan memberikan pembinaan dalam mengelola sumber daya manusia, mengemas produk, memasarkan produk, serta aspek lainnya Seperti yang diungkapkan Anoraga, dkk (2011:245) bahwa usaha kecil menghadapi berbagai tantangan dan kendala seperti kualitas sumber daya manusia yang rendah, tingkat produktivitas, dan kualitas produk rendah, kurangnya pemanfaatan teknologi informasi, factor produksi, sarana dan prasarana belum memadai, dan aspek pendanaan belum baik.



Gambar 5. Situasi Pendidikan dan Pelatihan

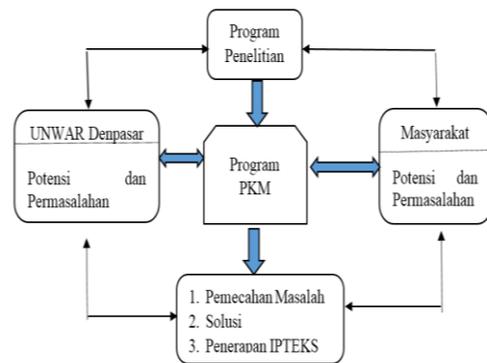
Tujuan program pengabdian ini adalah untuk membantu mitra pengolahan jajan kiping mengatasi permasalahan yang dihadapi berkaitan dengan pengembangan usahanya sehingga bisa mempertahankan eksistensinya, maka solusi penyelesaiannya adalah: Pendampingan dalam pembuatan pembukuan dan laporan keuangan secara sederhana yaitu laporan laba/rugi; Pendampingan pengadaan peralatan proses produksi; Pendampingan dalam memasarkan produk melalui peningkatkan kualitas produk (pengemasan produk), promosi lewat media sosial sehingga dapat meningkatkan jumlah pelanggan; Pendampingan dalam melatih sumber daya manusia. Pada forum interaktif baik formal maupun non formal banyak didapati hal-hal positif, tidak hanya berguna bagi mitra bahkan juga menambah wawasan dan hal baru yang belum di ketahui oleh Tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat Universitas Warmadewa terutama dalam melestarikan kearifan lokal.

METODE PELAKSANAAN

Pada proses pendekatan yang dilakukan oleh tim pelaksana pada

pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Universitas Warmadewa di Desa Cangu, Banjar Uma Buluh di dasarkan pada metode pendekatan sosial interaktif, yaitu berupa survei dan studi lapangan yang dilakukan team pelaksana serta hasil beberapa kunjungan terkait permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Proses pendekatan dilakukan melalui beberapa forum interaktif di lokasi mitra yakni Jl. Uma Buluh No. 18 B Cangu, Kuta Utara, Badung.

Gambaran pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Universitas Warmadewa di Banjar Uma Buluh Desa Cangu Kabupaten Badung ditunjukkan pada Gambar 4. Beberapa solusi untuk memecahkan permasalahan mitra adalah penyuluhan dan pendampingan terkait permasalahan-permasalahan yang dihadapi beserta solusi-solusi terkait tentang bagaimana (1) menghitung harga pokok yang teliti dan akurat sehingga dapat berdaya saing. (2) Memberikan pendampingan dan evaluasi secara bersama-sama dalam rangka memperluas pasar terutama pemasaran digital, serta (3) memberikan bimbingan konseling dan pendampingan konsep kewirausahaan, sehingga keberlanjutan usaha mitra dapat lebih optimal.



Gambar 6. Gambaran Pelaksanaan PKM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah-langkah konsep untuk solusi atas permasalahan yang telah disepakati bersama, antara mitra dengan Program Kemitraan Masyarakat Fakultas Ekonomi Universitas Warmadewa di Kelompok Usaha Jajan Keping Nirmala Banjar Uma Buluh Desa Cangu Kuta Utara adalah sebagai berikut: (1) Pendampingan dalam pembuatan pembukuan dan laporan keuangan secara sederhana. Setidaknya mitra dapat memahami laba/rugi yang diperoleh dan mengetahui harga dasar dari bahan-bahan yang dipakai dalam pengolahan. (2) Pendampingan dalam memasarkan produk melalui peningkatan kualitas produk (pengemasan), promosi lewat media sosial sehingga dapat meningkatkan jumlah pelanggan, (3) Pendampingan dalam mengelola sumber daya manusia, (4) Pendampingan pengadaan peralatan proses produksi.

Berdasarkan data evaluasi dan beberapa hal hasil pembinaan tuntas pada Program Kemitraan Masyarakat Universitas Warmadewa di Banjar Uma Buluh Desa Cangu, mitra dapat memahami bagaimana proses penghitungan harga pokok yang akurat dan teliti. Mitra dapat meningkatkan metode pemasaran dengan beralih dari metode konvensional ke pemasaran digital. Sehingga lebih mandiri dan adanya keberlanjutan usaha jajan keping di masa depan. Dampak dari kegiatan ini dapat diukur dengan antusiasnya mitra mengikuti semua pemaparan dari narasumber dalam hal ini Tim Program Kemitraan Masyarakat Universitas Warmadewa di Banjar Uma

Buluh Desa Cangu, Kuta Utara. Sehingga hal ini menarik minat Mitra Kelompok Usaha Jajan Keping Nirmala untuk meningkatkan produktivitas dan berdaya saing di tengah ketatnya persaingan bisnis akibat pandemic covid-19. Kegiatan PKM ini diakhiri dengan memberi bantuan berupa peralatan untuk mendukung kegiatan operasional Mitra kelompok usaha jajan keping Nirmala serta foto bersama. Bantuan ini diserahkan oleh Ketua Tim PKM kepada Ketua Kelompok Usaha Jajan Keping Nirmala. Semoga dengan pemberian bantuan ini dapat meningkatkan produktivitas hasil produksi jajan keping.



SIMPULAN DAN SARAN

Setelah Program Kemitraan Masyarakat di Banjar Uma Buluh Desa Cangu menyelesaikan permasalahan-permasalahannya dilakukan evaluasi dan analisa, ternyata apa yang menjadi permasalahan dapat teratasi. Berdasarkan pemaparan kegiatan pelaksanaan dan pencapaian kegiatan maka dapat disimpulkan sebagai berikut: Jumlah aset yang dimiliki masing-masing industri rumah tangga mengalami peningkatan setelah pelaksanaan kegiatan sebesar 20% dari 3 bulan sebelumnya; Omset penjualan masing-masing

mitra mengalami peningkatan sebesar 30% dari sebelumnya; Jumlah produksi jajan kiping meningkat seiring meningkatnya permintaan karena pengetahuan mitra tentang tehnik pemasaran semakin baik. Jumlah produksi jajan kiping meningkat 40% dari sebelumnya.

Setelah PKM selesai, relasi mitra dengan Tim PKM diharapkan tetap berjalan baik. Tim siap membantu jika Mitra memiliki pertanyaan atau terkait dengan pengelolaan media online sebagai sarana pemasaran maupun tentang laporan keuangan.

REFERENSI

- Anoraga, Pandji. 2011. Pengantar Bisnis Pengelolaan Bisnis Dalam Era Globalisasi. Jakarta: Rineka Cipta.
- F.X., Rahyono. 2009. *Kearifan Budaya dalam Kata*. Jakarta: Wedatama
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta