

PENINGKATAN PRODUKTIVITAS INDUSTRI RUMAH TANGGA JAJAN TRADISIONAL KHAS GIANYAR

Gusti Ngurah Mega Nata¹⁾, I Ketut Dedy Suryawan²⁾ Putu Pande Yudiastra³⁾

STMIK STIKOM Bali

Jl. Raya Puputan No.86 Renon, Denpasar Bali, (0361)244445

e-mai:¹⁾mega@stikom-bali.ac.id, ²⁾dedymeng@stikom-bali.ac.id, ³⁾yudiastra87@gmail.com

Ringkasan Eksekutif

Gianyar sebagai salah satu kabupaten di Bali terkenal akan kelezatan dan keunikan kulinernya terutama kue – kue tradisional Bali seperti klepon, bendu, bugis, dadar, bolu, kue mangkok, sirat dan pasung. Kue tradisional tersebut sangat dibutuhkan dalam aktivitas kebudayaan bahkan keagamaan. Pembuatan kue tradisional tersebut dikerjakan di rumah – rumah penduduk sebagai home industri kecil atau dikenal dengan industri rumah tangga (IRT). Dua industri rumah tangga yang menjadi mitra yaitu industri rumah tangga dari Ida Bagus Nyoman Berata dan industri rumah tangga dari Gusti Ayu Diawati yang keduanya berlokasi di Gianyar. Kedua mitra tersebut merupakan industri jajanan tradisional Bali yang masih menggunakan alat tradisional dalam memproduksi jajanan serta tidak memiliki manajemen keuangan dan manajemen pemasaran. Strategi pemasaran yang digunakan hanya dengan memajang produk mereka di warung dan menunggu pembeli datang. Sehingga kendala yang dihadapi oleh masing – masing mitra tersebut terletak pada proses produksi, Manajemen dan pemasaran. industri Ida Bagus Nyoman Berata memiliki kendala dalam pemasaran yang masih manual karena hanya berdasarkan pesanan di sekitar lokasi penjualan, kemasan yang belum sederhana tanpa ada branding, jumlah produksi yang terbatas karena keterbatasan alat. Industri Gusti Ayu Diawati memiliki kendala dalam proses produksi karena keterbatasan peralatan, serta pemasaran yang masih sederhana. Dalam hal peningkatan penjualan, kedua mitra terletak di pinggir jalan utama tetapi arus lalu lintas yang sepi, sehingga model-model promosi sangat diperlukan. Maka, Tujuan dari pengaduan masyarakat ini yaitu ingin membantu menyelesaikan permasalahan kedua mitra tersebut agar dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas dari hasil produksi mereka, membantu membuat manajemen produksi sampai manajemen keuangan dan membantu membuat desain kemasan produk serta membantu menyediakan sarana pemasaran yang berkelanjutan. Target luaran yang telah dicapai sampai saat ini melalui kegiatan ini adalah pembelian beberapa peralatan untuk menunjang usaha telah terlaksana 70% seperti mesin pamarut kelapa, kompor gas, mesin pembuat tepung beras dan lainnya, pelatihan untuk peningkatan manajemen dan pengelolaan usaha telah terlaksana 70%, Pembuatan website untuk meningkatkan pemasaran telah selesai 100%.

Kata Kunci : jajan tradisional, IbM, klepon, sirat

Executive Summary

Gianyar as one of the regencies in Bali is famous for its delicacy and culinary uniqueness especially traditional Balinese cakes such as klepon, bendu, bugis, dadar, sponge, cupcakes, sirat and pasung. Such traditional cakes are needed in cultural and even religious activities. Traditional cake making is done in people's homes as small home industry or known as home industry. Two household industries that are partners are home industry from Ida Bagus Nyoman Berata and home industry from Gusti Ayu Diawati which are both located in Gianyar. Both partners are traditional Balinese hawker industries that still use traditional

tools in producing snacks and do not have financial management and marketing management. Marketing strategies are used only by displaying their products in stalls and waiting for buyers to arrive. So the constraints faced by each partner lies in the production process, Management and marketing. Ida Bagus Nyoman Berata industry has an obstacle in marketing that is still manual because it is only based on orders around the location of the sale, packaging that has not been simple without any branding, limited production because of the limitations of the tool. Industry Gusti Ayu Diawati has constraints in the production process due to limited equipment, and marketing is still simple. In terms of increased sales, the two partners are located on the main roadside but the traffic flow is quiet, so promotional models are necessary. Thus, the purpose of this community identification is to help solve the problems of both partners in order to increase the quantity and quality of their products, help to make production management to financial management and help make product packaging design and help provide a sustainable marketing tool. Output targets that have been achieved to date through this activity are the purchase of some equipment to support the business has been done 70% such as coconut engine, gas stove, rice flour machine and others, training for improvement of management and business management has been done 70%, Manufacture website to improve the marketing has been completed 100%.

Keywords: *traditional snack, Ibm, klepon, sirat*

A. PENDAHULUAN

Jajan tradisional Bali merupakan kuliner yang terus bertahan dan berkembang sampai sekarang. Semua lapisan masyarakat baik dari Bali maupun luar Bali sangat menggemari aneka olahan jajan tradisional seperti klepon, laklak, bendu, bugis, dadar dan pasung. Jajan tersebut sangat mudah dijumpai di pasar – pasar tradisional maupun juga dapat dibeli secara langsung ke industri rumahan atau dikenal dengan Industri Rumah Tangga (IRT) yang memproduksi berbagai macam jajan tersebut seperti di IRT Ida Bagus Nyoman Berata dan IRT Gusti Ayu Diawati yang keduanya berlokasi di Gianyar. Jajan tradisional yang banyak digemari untuk dikonsumsi dikalangan masyarakat tersebut perlu dilestarikan dan dikembangkan, apalagi untuk jaman sekarang dimana makanan siap saji sangat mudah dijumpai yang mengakibatkan makanan tradisional mulai dilupakan. Pembuatan jajan tradisional biasanya natural tanpa bahan pengawet sehingga sehat, dijual dengan harga yang relatif

murah, bahan yang gampang didapat dengan tepung sebagai bahan utama atau dasar pembuatannya. Jajan tradisional di kedua IRT Mitra dibuat dari olahan tepung ketan, tepung beras, tepung terigu, gula merah, gula pasir, kelapa, garam, daun pandan, yang menghasilkan berbagai macam variasi jajan tradisional Bali. Alamat usaha dari kedua IRT berdekatan yaitu IRT Ida Bagus Nyoman Berata dan IRT Gusti Ayu Diawati terletak di lingkungan Sengguan Kawan, Gianyar Bali.

IRT Gusti Ayu Diawati mulai dirintis sejak 5 tahun lalu. Didalam usahanya, pemilik IRT ini memiliki jumlah karyawan 3 orang dengan jenis usaha pembuatan jajan tradisional seperti bolu, kue mangkok, jaje sirat dengan jumlah produksi perhari menghabiskan 5 kilogram tepung. Karena semakin banyaknya pedagang lain yang membuka usaha yang sama maka pemesanan juga semakin berkurang dan rata – rata sekarang tiap hari hanya menghabiskan

tepung 3 kg. Untuk pemasaran produk dari IRT Gusti Ayu Diawati, hanya di lingkup lokal saja dengan cara pembeli mendatangi lokasi IRT. Omzet perhari dari IRT ini adalah 200.000 per hari.

IRT Ida Bagus Nyoman Berata memulai usaha sejak tahun 2009 dengan jumlah karyawan ada 6 orang. Selain usaha jajan tradisional seperti jajan klepon, bendu, bugis dan lainnya juga menjual ayam betutu yang merupakan salah satu makanan khas Bali. Produksi dari IRT ini tiap harinya rata – rata menghabiskan 30 kg tepung. Untuk pemasaran produk dari IRT Ida Bagus Nyoman Berata masih di lingkup lokal.

B. SUMBER INSPIRASI

Permasalahan yang terjadi pada mitra adalah kurang efisiennya proses produksi karena keterbatasan alat yang digunakan oleh mitra, produk tidak diletakkan pada lemari pendingin karena keterbatasan modal dari masing-masing mitra sehingga produk hanya dapat bertahan 2 sampai 3 hari, pengemasan

C. METODE PELAKSANAAN

Dalam usaha peningkatan produktivits, pemasaran dan penjualan mitra akan dilaksanakan kegiatan dalam menyelesaikan masalah dengan enam bentuk kerja utama yang dimulai dari sosialisasi kegiatan, kemudian peningkatan

D. KARYA UTAMA

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra dengan melakukan survey lapangan maka dapat disimpulkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi adalah

Peralatan yang digunakan ke IRT ini masih sederhana dan dan sebagian besar masih mengandalkan tenaga manusia. Peralatan yang ada juga sudah tua dan perlu diganti untuk menjamin keberlangsungan produksi. Kemasan yang ada untuk tempat pesanan juga masih menggunakan kotak biasa tanpa labeling yang mencerminkan nama usaha sehingga dari aspek pemasaran kurang mendukung. Seiring waktu, kini mulai banyak usaha sejenis yang tumbuh karena bagaimanapun jajan tradisional Bali khususnya Gianyar masih menjadi salah satu makanan yang digemari oleh berbagai kalangan dan pecinta kuliner.

jajan hanya menggunakan plastik bening dan kotak seadanya. Pemasaran jajan bali hanya di jual di daerah Gianyar dan dijual pada pedagang di pasar gianyar dan mitra juga jarang melakukan pencatatan pendapatan dan pengeluaran, sehingga sering kali keuntungan yang diperoleh tidak diketahui secara pasti.

kualitas dan jumlah produksi dengan penambahan peralatan produksi, kemasan yang lebih baik dengan kemasan dan labeling kemasan, peningkatan teknologi pemasaran dengan website pemasaran, manajemen keuangan dengan pelatihan manajemen keuangan sederhana.

berdasarkan permasalahan prioritas yang harus ditangani maka beberapa solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

1. Pemberian bantuan alat produksi seperti: mesin parut kelapa, kompor

jos, kompor gas, mixer, mesin tepung beras.

2. Pemeberian bantuan website.
3. Pelatihan teknologi informasi dan manajemen
4. Pelatihan desain kemasan

E. ULASAN KARYA

a. Sosialisasi Kegiatan

Pengarahan kepada IRTmitra mengenai program pengabdian masyarakat, IbM Jajanan tradisional khas Gianyardilaksanakan ditempat mitra, Materipelatihandanbimbingandiberikanoleh Gusti Ngurah Mega Nata,S.Kom.,M.T dibantu oleh I KetutDedy Suryawan,S.Kom.,M.Komdan Putu Pande Yudiastra,S.Kom.,M.M Peserta adalahpemilikdan pegawaiatau anggotapadaIRTyang

Berikut ini beberapa dokumentasi pada saat penyerahan bantuan alat produksi pada kedua mitra.



Gambar 1 Penyerahan alat produksi pada Mitra Ida Bagus Nyoman Barata

Pemasaran merupakan salah satu kendala karena belum berjalan efektif dan masih menggunakan cara – cara sederhana seperti pemasangan papan nama usaha di depan tempat usaha serta mengandalkan penyebaran informasi usaha dari mulut ke

menjadimitrakerja.Pada pertemuantersebuttelah disampaikaninformasi– informasimengenailatarbelakang, target,sasarandantujuankegiatan. Indikator-indikatortersebutmemilikisatu tujuanprinsip,yaitu keberlanjutanandalam pengembangan fasilitassaradanprasaranaIRT,sertapeningkatanpendapatan IRTjajanan tradisionalsecarasignifikan.

b. Penyerahan Alat Produksi

Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra terdapat beberapa peralatan yang dibutuhkan antara lain:

1. mesin parut kelapa
2. kompor jos
3. kompor gas
4. mixer
5. mesin tepung beras.



Gambar 2 Penyerahan alat produksi pada Mitra Gusti Ayu Diawati

c. Pembuatan Website Pemasaran

yang dihadapi kedua IRT Jajanan tradisional mulut. Cara seperti itu membuat usaha yang dikembangkan tidak terlalu dikenal masyarakat luas sehingga pelanggan yang berdatangan hanya berasal dari masyarakat sekitar atau yang sudah kenal saja. Untuk

mengatasi hal tersebut, maka dibuatkanlah sebuah web profil usaha untuk mempromosikan usaha yang ada agar semakin dikenal masyarakat luas. Web Profil usaha IRT Ida Bagus Nyoman Barata bisa diakses melalui URL: www.jajankleponbali.com, sedangkan web profil usaha IRT Gusti Ayu Diawati melalui alamat URL : www.jajantradisionalbali.com. Bentuk web profil usaha seperti tampak pada gambar dibawah ini.



Gambar 3 Tampilan halaman depan website



F. EVALUASI KEGIATAN

Setelah pelaksanaan kegiatan dilakukan, maka langkah selanjutnya adalah melakukan evaluasi oleh ketua dan anggota pengabdian masyarakat. Membahas evaluasi dari perencanaan dan pelaksanaan serta laporan kegiatan dan juga dilakukan penyerahan barang untuk produksi Jajanan tradisional. Pelaksanaan

Gambar 4 tampilan detail produk kerajinan

d. Pelatihan Pemanfaatan Website Pemasaran

Pelatihan penggunaan website pemasaran kepada mitra dilakukan secara bertahap yaitu :

1. Pengenalan website dan cara mengakses website masing – masing mitra. Serta pelatihan cara penggunaan website tersebut
2. Pelatihan pengolahan content website mitra. Pelatihan ini dilakukan agar kedua mitra dapat melakukan perubahan terhadap website yang akan diberikan secara mandiri.



Gambar 5 Pelatihan pemanfaatan website

kegiatan pengabdian masyarakat tentang IbM pengembangan usaha Jajanan tradisional terlaksana sesuai dengan rencana, sesuai dengan sosialisasi. Peserta sangat antusias dan kami mendapat masukan bahwa kegiatan pelatihan khususnya penggunaan internet dalam pemasaran harus dilakukan berkesinambungan karena pelatihan ini

dapat memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada SDM yang akan melakukan pengelolaan IRT Jajanan tradisional .

G. KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan Pengabdian yang dilakukan, dapat disimpulkan yaitu :

1. Pemberian hibah peralatan produksi berupa mesin dan peralatan pendukung lainnya seperti kompor gas, mixer dan peralatan pendukung lainnya telah meningkatkan asset usaha mitra dan telah meningkatkan produksi dari kedua mitra. Peningkatan produksi terlihat dari kuantiti produk yang dapat dihasilkan. Maka penggunaan mesin teknologi dalam melakukan produksi untuk usaha rumahan sangat perlu.
2. Pemberian hibah media promosi berupa website telah memperkenalkan produk dari mitra ke masyarakat luas dan secara tidak langsung telah meningkatkan permintaan dan menambah pelanggan baru.
3. Memberikan pelatihan manajemen stok dan manajemen keuangan kepada pengelola IRT khususnya yang bergerak dibidang kuliner sangat perlu dilakukan karena pada umumnya mereka sangat kesulitan memanajemen karena proses produksi dan proses

penjualan tidak dapat diukur dengan mudah.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Bali Island Map. 2013. Map Pulau Bali. Bali Citra Satelit. www.googlemap.com Diakses tanggal 20 April 2017.
- Ide Masak, 2012. Resep Masakan Indonesia Populer: Hiddangan Penyegar. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Ide Masak, 2011. Aroma Rasa Kuliner Indonesia : Aneka Rujak dan Asinan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Lovelock Christopher, Wirtz Jochen, Mussry Jacky. 2012. Pemasaran Jasa: Manusia, Teknologi, Strategi. Erlangga. Jakarta
- Luthfiany Eva, 2014. Aneka Rujak dan Asinan Bikin Ketagihan!. AjarMasak, Jakarta
- Tim Boga GPU, 2001. Rujak dan Asinan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

I. PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih kepada DILITABMAS DIKTI atas dana yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat dilaksanakan, juga kepada mitra usaha jajan bali Ida Bagus Nyoman Berata dan Gusti Ayu Diawati atas kerjasamanya dalam kegiatan pengabdian ini, serta P2M atas bimbingan dan arahannya selama pelaksanaan kegiatan tersebut.