

Pengembangan UMKM Sektor Pangan melalui Peningkatan Kualitas, Keamanan, dan Inovasi Produk

(Development of MSME in the Food Sector through Improvement of Product Quality, Safety, and Innovation)

Putri Yufrida Giarti Saparingga^{1*}, Arif Yahya², Achmad Widodo¹, Frened Muhammad Ramadhoni¹, Muhammad Hayyu Mahabbah¹, Munadhorotuzzahroh¹, Melati Maeky Permata¹, Aulia Dina Wahidah¹, Sri Nur Baeti¹, Syafiq Amirul Najmi Abdul Razak², Hafizzuddin Fauzan Akmal Hashim², Mohammad Izzat Azamuddin Mohamad Ridzuan², Mohd Ihsanul Haqq Mohd Radzi²

¹ Fasilitas ASEAN SLP Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

² Fasilitas ASEAN SLP University Putra Malaysia, Serdang, 43400 Seri Kembangan, Selangor, Malaysia.

*Penulis Korespondensi: putriyufrida@gmail.com

ABSTRAK

Pengembangan UMKM sektor pangan menemui berbagai permasalahan terutama dalam hal kualitas dan keamanan produk. Permasalahan lain yaitu rendahnya pemanfaatan komoditas pertanian lokal sebagai inovasi produk pangan olahan yang dapat dikembangkan di skala UMKM. Permasalahan tersebut perlu diatasi melalui perumusan solusi yang tepat. Tujuan dari kegiatan ASEAN Service Learning Program di Desa Mendak Kecamatan Dagangan Kabupaten Madiun adalah melakukan pelatihan dan pendampingan kepada UMKM sektor pangan di Desa Mendak dalam menyelesaikan permasalahan tersebut. Adapun UMKM yang terlibat dalam kegiatan ini adalah UMKM Dodol Loren (Telo Duren) dan UMKM Gula Aren. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi lapang untuk mengidentifikasi permasalahan, diskusi mengenai solusi dari permasalahan yang ditemukan, dan implementasi dari solusi tersebut. Solusi yang diimplementasikan antara lain sosialisasi Good Manufacturing Practice (GMP) dan pelatihan pembuatan Dodol Pisang Cici sebagai solusi dari permasalahan UMKM Dodol Loren, sosialisasi kemasan sekunder gula aren sebagai solusi dari permasalahan UMKM Gula Aren, dan pelatihan pembuatan tortilla serta bumbu tabur sebagai solusi dari permasalahan rendahnya pemanfaatan komoditas pertanian lokal. Hasil dari implementasi solusi tersebut para pelaku UMKM sektor pangan di Desa Mendak, mampu mengimplementasikan praktek produksi yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan olahan yang dihasilkan. Selain itu, warga mampu mengolah komoditas lokal sebagai inovasi produk pangan olahan seperti Tortillava dan Dodol Pisang Cici dalam skala UMKM.

Kata kunci: inovasi, keamanan, kualitas, UMKM sektor pangan

ABSTRACT

Development of MSME in the food sector faces various problems, especially in the quality and safety of product. The other problem is low of value added agricultural commodities as an innovative processed food product that can be developed at the MSME scale. These problems need to be overcome through the formulation of appropriate solutions. The purpose of ASEAN Service Learning Program in Mendak Village, Dagangan, Madiun is to conduct training and assistance the MSME to solving the problems. The MSMEs that involved in this activity are Dodol Loren MSMEs and Gula Aren MSME. The method of implementing the activity begins with a field observation to identify the problem, a discussion about the problem and finding solution, and strategy to solve the problem. The programs are socialization of Good Manufacturing Practice (GMP) and training to

make Cici Banana Dodol. Sialization of secondary packaging of palm sugar as a solution to the problem of Gula Aren MSME, and training on making tortilla with the seasoning powder as a solution to the problem of low value added of local agricultural commodities. As a result of the programs the owner of MSMEs in the Mendak Village were able to implement good manufacturing practices so as to improve the quality and safety of the product. Besides that, the villagers were able to process the local comodities as an innovation of processed food products such as Tortillava and Cici Banana Dodol on an MSME scale.

Keyword: innovation, MSME in the food sector, quality, safety

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara yang sedang berkembang tidak dapat terlepas dari berbagai perencanaan kegiatan pembangunan. Perencanaan kegiatan pembangunan merupakan suatu bentuk perencanaan yang berkaitan dengan upaya meningkatkan pertumbuhan tingkat ekonomi dan kesejahteraan masyarakat (Hariyono, 2010). Dalam mendukung hal tersebut pemerintah mengeluarkan kebijakan, salah satunya dengan menetapkan Undang-Undang No.20 Tahun 2008, pada tanggal 4 Juli 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, pendorong pertumbuhan ekonomi dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional (Rawis *et al.* 2016).

Pada tahun 2011-2012, UMKM menunjukkan perkembangan 3,3% yang hampir merata di semua besaran unit usaha; baik skala mikro, kecil, dan menengah dengan jumlah usaha 53,5 juta unit usaha pada tahun 2011 dan 55,6 juta unit usaha di tahun 2012 (Hubeis, 2011). Jumlah unit usaha tersebut meningkat menjadi 57,8 juta unit usaha pada tahun 2014 (Kementerian Koperasi dan UKM 2014). UMKM telah memberikan kontribusi pada Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 57- 60% dan tingkat penyerapan tenaga kerja sekitar 97% dari seluruh tenaga kerja nasional (LPPI dan BI, 2015). Berdasarkan uraian tersebut, diketahui bahwa UMKM dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat saat ini dan di masa depan sehingga pengembangan UMKM perlu menjadi perhatian. Salah satu UMKM yang sedang berkembang pesat dan memiliki nilai ekonomi yang potensial adalah UMKM sektor pangan. Menurut BPS (2019), kontribusi usaha di sektor pangan terhadap PDB non migas menjadi yang terbesar dibandingkan kategori yang lain. Namun demikian, masih terdapat permasalahan dalam pengembangan UMKM sektor pangan baik permasalahan internal maupun eksternal. Permasalahan internal meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi dan teknologi, keuangan, pemasaran, sumber daya manusia, dan penciptaan nilai tambah (Hubeis, *et al.* 2015). Permasalahan eksternal terkait dengan kemampuan UMKM untuk bisa bersaing di tingkat nasional dan internasional semakin kompleks (Mulyati, 2010).

Kabupaten Madiun merupakan salah satu daerah yang potensial untuk pengembangan UMKM sektor pangan. Menurut BPS Kabupaten Madiun (2019), pada kategori industri pengolahan, penyumbang terbesar PDRB di tahun 2018 adalah usaha sektor pangan, mencapai 1,11 triliun rupiah atau sebesar 59,07%. Salah satu daerah yang tengah gencar melakukan pengembangan UMKM sektor pangan adalah Desa Mendak yang berada di wilayah Kecamatan Dagangan. UMKM di Desa Mendak yang sedang dikembangkan saat ini beberapa diantaranya yaitu UMKM Dodol Loren (Telo Duren) dan UMKM Gula Aren. Namun demikian, pada UMKM tersebut masih dijumpai berbagai permasalahan

dalam hal kualitas dan keamanan produk. Permasalahan lainnya adalah dari sekian banyaknya komoditas pertanian lokal yang dihasilkan Desa Mendak, hanya sekitar 30% yang telah dimanfaatkan menjadi produk pangan olahan. Oleh karena itu, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) IPB melalui kegiatan ASEAN *Service Learning Program* 2018 melakukan pelatihan dan pendampingan kepada UMKM sektor pangan di Desa Mendak dalam menyelesaikan permasalahan-permasalahan tersebut. Dalam program pelatihan dan pendampingan tersebut disosialisasikan praktek produksi yang baik (GMP) sehingga UMKM tidak hanya mampu meningkatkan kualitas produk tetapi juga mampu meningkatkan keamanan produk. Selain itu, dalam kegiatan ini juga dilakukan pelatihan dan pendampingan dalam pemanfaatan komoditas pertanian lokal Desa Mendak sebagai inovasi produk pangan olahan yang dapat dikembangkan dalam skala UMKM.

Permasalahan yang teridentifikasi antara lain adalah kurangnya kualitas dan keamanan pada produk UMKM sektor pangan di Desa Mendak. UMKM Dodol Loren memiliki permasalahan yang cukup kompleks antara lain, kualitas produk dan daya tahan. Dodol loren memiliki rasa yang tidak konsisten dan berminyak serta umur simpan yang singkat. Hal ini dikarenakan pelaku UMKM belum memiliki formulasi standar dalam pembuatan dodol loren. Selain itu, ketersediaan bahan baku (durian) tidak kontinyu sehingga dibutuhkan bahan baku alternatif supaya produksi dodol tetap berjalan. Kemasan dari dodol loren masih sederhana dan kurang aman dari sisi keamanan pangan. Sementara itu, UMKM Gula Aren, memiliki permasalahan dalam kemasan sekunder yaitu kurang menarik dan kurang efisien dari biaya. Permasalahan lain yang ditemukan adalah banyak komoditas pertanian lokal Desa Mendak seperti jagung, singkong, dan pisang cici yang nilai jualnya sangat rendah dikarenakan kurangnya kemampuan masyarakat dalam mengolah lebih lanjut komoditas tersebut.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ASEAN SLP dilaksanakan pada tanggal 25 Juli-3 Agustus 2018 berlokasi di Desa Mendak, Kecamatan Dagangan, Kabupaten Madiun. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi lapang untuk mengidentifikasi permasalahan, diskusi mengenai solusi dari permasalahan yang ditemukan, dan menyusun program kegiatan. Metode pengumpulan data yang digunakan antara lain yaitu studi pustaka, observasi lapang, dan wawancara. Data yang dikumpulkan dalam bentuk uraian deskripsi dan gambar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Desa Mendak Sebelum Program ASEAN SLP

Desa Mendak terletak di kaki Gunung Wilis tepatnya di Kecamatan Dagangan Kabupaten Madiun. Desa Mendak memiliki luas wilayah sebesar 254,90 Ha yang terdiri dari pemukiman dan perkebunan. Jumlah penduduk Desa Mendak sebanyak 666 jiwa dengan mayoritas bermata pencaharian sebagai pekebun yaitu sebesar 575 jiwa. Namun beberapa tahun terakhir, hasil perkebunan Desa Mendak terutama cengkeh mengalami penurunan sehingga membuat perekonomian warga sempat melemah. Untuk mengatasi hal tersebut, pihak desa kemudian membentuk BUMDes untuk mengelola desa wisata. Adanya desa wisata mampu meningkatkan perekonomian warga. Pengembangan desa wisata ini juga didukung dengan pengembangan UMKM sektor pangan yang mengolah panganan khas Desa Mendak untuk dijadikan buah tangan dari wisata Desa Mendak.

UMKM di Desa Mendak yang sedang dikembangkan saat ini beberapa diantaranya yaitu UMKM Dodol Loren (Telo Duren) dan UMKM Gula Aren. Namun demikian, pada UMKM tersebut masih dijumpai berbagai permasalahan dalam hal kualitas dan keamanan produk. Permasalahan lainnya adalah dari sekian banyaknya komoditas pertanian lokal yang dihasilkan Desa Mendak, hanya sekitar 30% yang telah dimanfaatkan menjadi produk pangan olahan. Salah satu komoditas yang melimpah di Desa Mendak adalah pisang cici namun memiliki nilai jual yang sangat rendah, bahkan pisang ini dianggap sebagai hama untuk pisang jenis lain. Komoditas lain yang jumlahnya melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal adalah jagung dan singkong, sehingga menyebabkan nilai jualnya cenderung rendah.

Kegiatan Program ASEAN SLP

- **Observasi lapang**

Hasil dari observasi lapang yang dilakukan, yaitu ditemukan permasalahan pada UMKM Dodol Loren dan UMKM Gula Aren. Masalah kualitas dodol yang masih rendah, rasa yang tidak konsisten, dodol yang berminyak, dan produk tidak tahan lama. Hal ini dikarenakan pelaku UMKM belum memiliki formulasi standar dalam pembuatan dodol loren. Masalah lainnya yaitu, ketersediaan bahan baku (durian) yang tidak kontinyu sehingga dibutuhkan bahan baku alternatif supaya produksi dodol tetap berjalan. Kemasan dari dodol loren masih sederhana dan kurang aman karena menggunakan staples yang dapat membahayakan konsumen. Sementara itu, masalah yang dihadapi UMKM Gula Aren adalah kemasan sekunder yang kurang menarik dan kurang efisien dari segi biaya. Permasalahan lain yang ditemukan adalah banyak komoditas pertanian lokal Desa Mendak seperti jagung, singkong, dan pisang cici yang nilai jualnya rendah dikarenakan kurangnya kemampuan masyarakat dalam mengolah lebih lanjut komoditas tersebut. Gambar 1 menunjukkan observasi lapang ke UMKM

- **Diskusi**

Hasil dari diskusi yang dilakukan yaitu solusi untuk mengatasi setiap permasalahan yang ditemukan. Solusi untuk permasalahan UMKM Dodol Loren dalam hal kualitas produk dodol loren yaitu mengadakan sosialisasi kepada pelaku UMKM Dodol Loren. Dalam sosialisasi tersebut dilakukan pengenalan GMP dan formulasi dodol loren yang tepat. Solusi untuk permasalahan UMKM Dodol Loren dalam hal ketersediaan bahan baku adalah mengadakan pelatihan pembuatan dodol dengan bahan baku pisang cici sebagai alternatif ketika produksi dodol loren tidak dapat dilakukan karena tidak tersedianya durian sebagai bahan baku. Solusi ini sekaligus sebagai inovasi produk pangan olahan baru berbasis komoditas pertanian lokal Desa Mendak. Solusi untuk UMKM Gula Aren adalah sosialisasi pembuatan kemasan sekunder berbahan kertas kardus dan



Gambar 1 Observasi lapang ke UMKM.

berbentuk kotak dengan tujuan selain untuk melindungi produk dan menambah estetika, juga bertujuan untuk mempermudah pengemasan tersier. Sementara itu, optimalisasi pemanfaatan komoditas pertanian lokal Desa Mendak dilakukan dengan pengembangan inovasi produk pangan olahan baru yaitu tortilla berbahan dasar dari jagung dan singkong beserta bumbu tabur yang juga memanfaatkan komoditas pertanian lokal Desa Mendak.

- **Sosialisasi GMP dan Pelatihan Pembuatan Dodol Pisang Cici**

Pisang cici merupakan salah satu komoditas pertanian lokal Desa Mendak yang melimpah namun bernilai jual rendah karena ukurannya yang kecil dan memiliki biji yang besar sehingga kurang disukai. Karena jumlahnya yang melimpah dan ketersediaannya tidak tergantung oleh musim, maka pisang cici dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan dodol. Sosialisasi dilakukan secara langsung di tempat pelaku UMKM Dodol Loren. Selain itu dilakukan pula sosialisasi GMP dalam memproduksi dodol loren kepada pelaku UMKM Dodol Loren sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk dodol loren yang berkualitas dan aman. Gambar 2 menunjukkan pelatihan pembuatan dodol pisang cici.



Gambar 2 Pelatihan pembuatan dodol pisang cici.

- **Sosialisasi Kemasan sekunder untuk Gula Aren**

Gula aren membutuhkan kemasan yang dapat mempertahankan a_w dan kelembapan relatif agar tetap rendah (Rohaman *et al.* 2002). Oleh karena itu, dibutuhkan pemilihan tipe bahan kemasan yang sesuai. Gula aren yang diproduksi oleh UMKM Gula Aren di Desa Mendak menggunakan kemasan primer berupa daun pisang kering dan kemasan sekunder berupa plastik (Gambar 3). Penggunaan kemasan primer berupa daun pisang kering sudah tepat karena dapat menjaga a_w produk tetap rendah dan efisien dari segi biaya sedangkan penggunaan plastik sebagai kemasan sekunder kurang tepat karena kurang menarik dan tidak efisien dari segi biaya. Oleh karena itu, dilakukan sosialisasi kemasan sekunder gula aren berbahan kertas kardus dan berbentuk kotak dengan tujuan selain untuk melindungi produk, menambah estetika, dan mengurangi biaya, juga bertujuan untuk mempermudah pengemasan tersier (Gambar 4). Sosialisasi kemasan sekunder dilakukan langsung kepada pelaku UMKM Gula Aren.

- **Pelatihan Pembuatan Tortilla dan Bumbu Tabur**

Tortilla berbahan dasar dari komoditas pertanian lokal Desa Mendak, yaitu jagung dan singkong yang pemanfaatannya masih belum optimal. Bumbu tabur untuk tortilla juga memanfaatkan komoditas pertanian lokal setempat. Peserta pelatihan merupakan anggota Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Mendak. Sebanyak 80% peserta pelatihan telah mengetahui bagaimana prinsip pembuatan tortilla dikarenakan jenis olahan ini prinsip pembuatannya sama dengan olahan singkong, yaitu krupuk opak.



Gambar 3 Kemasan gula aren sebelum pelatihan



Gambar 4 Kemasan gula aren sesudah pelatihan

Berbeda dengan tortilla, hanya sebanyak 10% dari peserta pelatihan yang mengetahui prinsip pembuatan bumbu tabur. Selama kegiatan pelatihan, peserta turun langsung dalam proses pembuatan baik tortilla maupun bumbu tabur, sehingga setelah kegiatan seluruh peserta mampu membuat produk tortilla beserta bumbu tabur (Gambar 5). Produk tortilla dari jagung dan singkong tersebut diberi merk “Tortillava” dengan kemasan plastik *zip lock*.

Profil Desa Mendak Setelah Program ASEAN SLP

Setelah dilaksanakannya program ASEAN SLP di Desa Mendak, para pelaku UMKM sektor pangan di Desa Mendak, mampu mengimplementasikan praktek produksi yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan olahan yang dihasilkan. Selain itu, warga mampu mengolah komoditas lokal Desa Mendak menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi. Warga mampu mengolah jagung dan singkong menjadi produk baru yaitu tortilla dengan merk “Tortillava” serta mengolah pisang cici menjadi dodol sebagai produk inovasi pangan olahan berbasis komoditas pertanian lokal Desa Mendak dan mengembangkannya di skala UMKM.

Capaian Program ASEAN SLP

Capaian program ASEAN SLP antara lain adalah dicanangkannya Tortillava dan Dodol Pisang Cici sebagai produk unggulan baru dari Desa Mendak yang memanfaatkan komoditas lokal berupa jagung, singkong, dan pisang cici.

Kendala dan Keberlanjutan Program

Selama program berlangsung, terdapat beberapa kendala yang dijumpai antara lain masa program yang terlalu singkat, aksesibilitas ke kota yang sulit dijangkau, sarana



Gambar 5 Sosialisasi pembuatan tortilla dan bumbu tabur.

komunikasi terbatas, dan kurangnya dukungan dari perangkat desa dalam keberlanjutan pengembangan inovasi yang telah dihasilkan.

SIMPULAN

Pengembangan UMKM sektor pangan di Desa Mendak menemui berbagai permasalahan khususnya dalam hal kualitas dan keamanan produk. UMKM Dodol Loren memiliki permasalahan antara lain kualitas produk yang rendah, ketersediaan bahan baku yang tidak kontinyu, dan kemasan produk yang kurang aman. Sementara itu, UMKM Gula Aren memiliki permasalahan kemasan sekunder yang kurang menarik dan kurang efisien dari segi biaya. Permasalahan lain yang ditemukan adalah banyak komoditas pertanian lokal Desa Mendak seperti jagung, singkong, dan pisang cici yang nilai jualnya sangat rendah dikarenakan kurangnya kemampuan masyarakat dalam mengolah lebih lanjut komoditas tersebut. Solusi untuk permasalahan tersebut antara lain sosialisasi GMP dan pelatihan pembuatan dodol pisang cici kepada pelaku UMKM Dodol Loren, sosialisasi kemasan sekunder gula aren kepada UMKM Gula Aren, dan pelatihan pembuatan tortilla serta bumbu tabur yang berbasis komoditas pertanian lokal kepada ibu-ibu PKK. Setelah dilaksanakannya kegiatan-kegiatan tersebut para pelaku UMKM sektor pangan di Desa Mendak, mampu mengimplementasikan praktek produksi yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan olahan yang dihasilkan. Selain itu, warga mampu mengolah komoditas lokal Desa Mendak menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi seperti Tortillava dan Dodol Pisang Cici

DAFTAR PUSTAKA

- Bank Indonesia, LPPI. 2015. *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)*. Jakarta (ID): Bank Indonesia .
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. *Analisis Daya Saing Usaha Industri Pengolahan*. Jakarta (ID): BPS.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Madiun. 2019. *Produk Domestik Regional Bruto Kabupaten Madiun Menurut Lapangan Usaha 2014-2018*. Madiun (ID): BPS Kabupaten Madiun.
- Hariyono. 2010. *Perencanaan Pembangunan Kota dan Perubahan Paradigma*. Yogyakarta (ID): Pustaka Pelajar.
- Hubeis M. 2011. *Prospek Usaha Kecil dalam Wadah Inkubator Bisnis* (Cetakan kedua). Bogor (ID): Ghalia Indonesia.
- Hubeis M, Purwanto B, Dewi FR, Widyastuti H, Febtyanisa M. 2015. Strategi pengembangan UMKM pangan yang berdaya saing di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB*. 1: 126-143.
- Kementerian Koperasi dan UKM. 2014. *Statistik Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Tahun 2012-2017*. [Internet]. [diunduh 2019 Okt 31]. Tersedia pada:
- Mulyati H. 2010. Analisis karakteristik UKM jaket kulit di Kabupaten Garut dengan menggunakan model "Diamond" Porter. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*. 1(1): 30-39.

- Rawis JEO, Panelewen VVJ, Mirah AD. 2016. Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner Dalam Upaya Pengembangan Umkm Di Kota Manado (Studi Kasus Usaha Katering Miracle Ranotana Weru). *Jurnal EMBA*. 2 (4) : 106-119.
- Rohaman MM, Fasya EW, Suharto I. 2002. Pengaruh suhu, kelembaban relatif, dan jenis pengemas terhadap mutu dan umur simpan gula semut. *Warta IHP*. 19(1-2): 12-18.