

MEMBANGKITKAN USAHA PEDESAAN MELALUI PENGEMBANGAN KELOMPOK USAHA KUE TRADISIONAL DI KABUPATEN SOPPENG

Sulfiana¹⁾, Suardi Bakri¹⁾, Rahma Fitriana²⁾

¹⁾Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar

email: suardibakri@uim-makassar.ac.id

²⁾Fakultas Sospol, Universitas Islam Makassar

email: rahmahfitriana@yahoo.co.id

ABSTRAK

Dalam rangka peningkatan penganeka ragam produk-produk pangan, dibutuhkan diversifikasi produk pangan menjadi pangan Olahan. Desa Enrekeng merupakan salah satu desa penghasil penghasil pangan padi di Sulawesi Selatan. Beras merupakan salah satu bahan pangan yang dihasilkan daerah ini selain dikonsumsi dalam bentuk beras, juga diolah menjadi produk kue tradisional "Pipang" yang memberikan nilai tambah dan mempunyai prospek yang cerah untuk menjadi usaha mikro dan bahkan usaha kecil yang memberikan nilai tambah pada beras, memberikan lapangan kerja kepada pemuda desa yang sebelumnya menjadi penganggur dan tentunya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa. Pelaksanaan IbM telah mengintroduksi teknologi pada sektor produksi dan pemasaran dengan melakukan penambahan peralatan, perbaikan kemasan, menjalin jejaring pemasaran, penerapan sistem keuangan serta pengelolaan usaha. Solusi yang telah diberikan ini telah mendongkrak volume produksi yang awalnya hanya puluhan bungkus menjadi ratusan bungkus perhari dengan kemasan yang memenuhi standar. Demikian juga jangkauan pemasaran yang awalnya masih lokal sekarang sudah merambah bahkan antar pulau.

Kata kunci : usaha perdesaan, kue tradisional

ABSTRACT

In order to increase the diversification of food products needed diversification of food products become processed food. Enrekeng village, is one food producer in South Sulawesi. Rice is one of the foodstuffs produced this region than is consumed in the form of rice, also processed into traditional cake "Pipang" that adds value and has a good prospect to become micro-enterprises and even small businesses that add value to the rice, giving job opportunities to rural youth who had become unemployed and would increase the income and welfare of rural communities. Implementation IbM have introduced the technology in the production and marketing sectors by providing additional equipment, packaging improvements, establishing marketing networks, the implementation of financial systems and business management. The solution that has been given has increased the volume of production that initially only tens to hundreds packs packs per day with packaging that standards. Likewise, marketing reach that initially still localized and has now extended in fact among islands.

Keywords: rural enterprises, traditional cakes

PENDAHULUAN

Kelompok usaha Pipang Berkah dan Kelompok Usaha Mandiri merupakan dua kelompok usaha pembuatan Pipang yang ada di Desa Kessing, Kecamatan Donri-Donri dan Desa Enrekeng, Kecamatan Ganra, Kabupaten Soppeng. Pipang (bugis) atau Jipang (Makassar) merupakan kue tradisional yang bahan baku utamanya beras dengan tambahan gula merah sebagai pemanis serta wijen dan kacang tanah sebagai bahan baku pelengkap.

Produk pipang sebenarnya merupakan kue tradisional yang sudah sangat lama dikembangkan oleh masyarakat Bugis dan Makassar, namun demikian belum satupun kelompok usaha Pipang yang mampu memproduksi secara professional dan berkelanjutan.

Kelompok Usaha Pipang Berkah dan Mandiri memulai usahanya dengan melihat potensi bahan baku (beras) yang tersedia serta respon pasar yang sangat positif, usaha ini dikelola oleh dua keluarga masing-masing usaha yang dikelola oleh Suriato dan isteri serta keluarga Rudi Hartono dan Isteri. Produk ini sangat diminati oleh warga masyarakat terbukti dengan banyaknya pesanan dan bahkan saat ini kantor-kantor pemerintahan sudah mulai memesan.

Proses produksi Pipang yang berbahan baku utama beras sebenarnya sangat sederhana dan dapat dilakukan oleh rumah tangga. Dengan bahan baku beras yang merupakan hasil produksi petani di Desa Enrekeng dan memanfaatkan beras raskin yang tidak dikonsumsi oleh para penerimanya karena alasan tidak enak untuk dimakan justru sangat baik untuk dijadikan Pipang. Beras raskin di Desa Enrekeng memang puluhan keluarga yang menerimanya, namun kebanyakan mereka menjualnya dan menerima dalam bentuk uang, karena mereka tetap mempunyai persediaan beras baik dengan hasil usahataniannya maupun dari hasil menjadi buruh tani atau buruh panen yang disimpan untuk dikonsumsi. Sedangkan jika menerima raskin kelompok ini lebih senang menjual dan ini dimanfaatkan oleh kelompok usaha Pipang, karena menurutnya produk Pipang lebih baik (lebih guruh) jika menggunakan beras raskin. Beras yang merupakan bahan baku ini diolah dengan dikembangkan dengan sebuah alat yang biasa digunakan untuk membuat Benno/Lappo (*Popcorn*) yang masih manual. Setelah mengembang menjadi *poprice* dicampurkan pada gula merah yang dicairkan diatas wajan kemudian diaduk hingga mengental dan siap untuk dicetak. Kedua usaha pembuatan kue Pipang saat ini baru mampu memproduksi 70 dos, isi 60 kue pipang dalam sehari, walaupun permintaan lebih besar dari itu dan jangkauan pasar selain di Kabupaten Soppeng juga sudah mulai dipesan dari Makassar dan Kabupaten Pinrang.

Kue Pipang yang merupakan kue kering ini dapat tahan hingga satu bulan, walaupun belum ada uji labroartorium mengenai kandungan atau komposisi kue ini sangat enak disajikan kepada tamu-tamu atau untuk konsumsi keluarga saat istirahat sambil minum kopi/the di rumah. Kue ini sangat potensial untuk dikembangkan karena merupakan produk olahan dari beras yang bahan bakunya melimpah di Sulawesi Selatan dan bahkan kue ini dapat dijadikan oleh-oleh khas Kota Soppeng atau Sulawesi Selatan pada umumnya.

Permasalahan yang dihadapi kelompok usaha Pipang, baik Kelompok Usaha Mandiri maupun Kelompok Usaha Berkah adalah sebagai berikut.

a. Aspek Produksi

Tidak mampunya memenuhi permintaan penggemar Pipang di Kabupaten Soppeng disebabkan faktor peralatan produksi. Peralatan-peralatan yang digunakan seluruhnya masih manual, mulai dari penggorengan beras supaya menjadi *pop rice* (*Benno bare, bugis*). Perautan gula merah yang menggunakan pisau dapur menyebabkan waktu perautan yang memakan waktu, pemasakan yang hanya menggunakan kompor gas, pencetakan dari kayu

tanpa mal, pengirisan dengan pisau yang menyebabkan ukuran yang bervariasi dan pengemasan, semuanya dilakukan dengan tenaga manusia yang sangat terbatas.

Permasalahan lain yang dihadapi produk Pipang ini adalah kemasan. Akibat keterbatasan pengetahuan dan juga dana, kemasan hanya dilakukan saadanya walaupun terkesan rapih. Kemasan didalam hanya menggunakan tas kresek (palstik), bukan plastik khusus bahan makanan, kemasan luarnya berupa karton bekas tempat minuman teh gelas, menyebabkan produk ini tidak terjamin kebersihan dan standar kesehatan. Demikian pula kemasan yang tidak disertai dengan kandungan-kandungan bahan makanan atau komposisi makanan.

b. Aspek Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan saat ini hanya pemasaran langsung. Pesan produk piping, dibuatkan lalu diantar. Tenaga pengantar pun adalah tenaga produksi sehingga aspek pemasaran ini masih kendala. Usaha belum memiliki tempat pajang produk atau totok-toko yang bekerjasama untuk memasarkan produk.

c. Aspek Manajemen dan Keuangan

Disebabkan usaha ini merupakan usaha keluarga maka unsur-unsur manajemen tidak diterapkan dalam berusaha, baik manajemen produksi, manajemen keuangan sederhana maupun manajemen sumberdaya manusia atau tenaga kerja. Dalam usaha ini belum ada perencanaan pengadaan bahan baku misalnya, sehingga kadang masih harus mengadakan bahan baku dulu setelah pemesanan datang yang menyebabkan keterlambatan produksi. Demikian halnya layout produksi layaknya sebuah usaha bahan makanan tidak diterapkan sehingga waktu banyak yang terpakai dan tidak efisien. Manajemen keuangan sederhana dengan memisahkan uang untuk usaha dengan uang rumahtangga belum dilaksanakan demikian halnya pembukuan sederhana yang mencatatkan pengeluaran dan pemasukan sehingga dapat diketahui keuntungan belum dilaksanakan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Enrekeng, Kecamatan Ganra, Kabupaten Soppeng, Propinsi Sulawesi Selatan yang berjarak sekitar 160 km dari Universitas Islam Makassar di Makassar. Terkait permasalahan yang dihadapi Kelompok Usaha Pipang, metode pelaksanaan kegiatan lebih banyak ditekankan pada metode partisipatif yang melibatkan kelompok sasaran sebagai subyek (Chambers, 1983).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dicapai dari kegiatan IbM ini telah menjawab permasalahan-permasalahan kelompok usaha Pipang, diantaranya.

a. Aspek Produksi

Solusi permasalahan sektor produksi adalah pengadaan alat-alat produksi diantaranya: Pengadaan mesin Pop rice, Pengadaan kompor *high pressure*, Pengadaan wajan. Pengadaan tersebut membuat produksi usaha pipang meningkat, walaupun permintaan juga terus menerus meningkat. Target produksi dua kali lipat telah dilampaui usaha ini dengan pelaksanaan IbM.

Semasa awal, kapasitas produksi baru puluhan bungkus per hari, sekarang telah mencapai 100 – 150 bungkus perhari.

Sedangkan permasalahan kemasan telah diintroduksi kemasan plastik khusus untuk makanan dan bahkan telah dilabel dengan nama “Pipang Berkah”, sehingga produk ini menarik untuk dijadikan ole-ole. Pipang telah menjadi kue tradisional khas Kabupaten Soppeng yang dibeli oleh masyarakat jika akan bepergian, baik ke Makassar maupun ke Kalimantan.

Proses produksi Pipang dalam disajikan sebagai berikut :

1. Penyiapan beras, awalnya beras yang digunakan adalah beras “Raskin”, selanjutnya digunakan beras yang mempunyai kualitas baik. Untuk menjaga kualitas produksi.
2. Beras dijadikan Pop rice, atau “Benno” dalam bahasa bugis, atau “lappo” dalam bahasa Makassar dengan menggunakan mesin khusus yang terbuat dari baja dengan kompor pemanas di bawahnya. Program IbM menambah mesin ini untuk meningkatkan produksi. Mesin ini masih menggunakan tenaga manusia dalam operasionalnya, yaitu dengan memutar hingga waktu tertentu dan jika sudah matang akan dibuka dan mengeluarkan suara ledakan.
3. Setelah beras dikembangkan, dilakukan penyiapan gula merah di wajan yang dipanaskan dan setelah mengental dicampurkan dengan *pop rice* tadi lalu diaduk merata sehingga pop ricenya berwarna kecoklatan sesuai warna gula merah. Penambahan wajan dilakukan untuk menambah kapasitas produksi
4. Setelah pop rice tercampur merata adonan ini dituang di cetakan lalu diratakan dengan gulungan yang terbuat dari pipa paralon diisi dengan beton
5. Setelah diratakan adonan siap dicetak dengan ukura tertentu. Pencetakan ini masih menggunakan pisau sehingga membutuhkan waktu lebih banyak.
6. Setelah dicetak kue siap dimasukkan dalam kemasan, dikemas dan siap di pasarkan. Program IbM telah mengganti label agar kelihatan lebih menarik.

b. Aspek Pemasaran

Pemasaran yang awal kegiatan, sebelum pelaksanaan IbM masih lokal di wilayah Kab. Soppeng dan itupun terbatas dengan omzet maksimal 50 bungkus per hari, sekarang sudah berkembang. Sistem pemasaran yang dulu dilakukan oleh tenaga produksi (pemilik usaha) sendiri, sekarang telah mengangkat tenaga pengantar sebanyak 2 orang. Sistem pemasaran dengan menitipkan di toko-toko pun sudah dilakukan, yaitu dengan menitip di toko kue *Pacongkang*. Toko kue tradisional ini merupakan toko kue tempat persinggahan mobil angkutan Soppeng/Sengkang-Makassar, sehingga produk pipang terjual untuk konsumsi di Makassar dan bahkan di Kalimantan. Omzet pemasaran hingga saat ini sudah mencapai 100 – 150 bungkus perhari dengan harga per bungkusnya Rp. 15.000-Rp. 20.000,-

c. Aspek Manajemen Keuangan dan Pengembangan Usaha

Manajemen keuangan yang diterapkan adalah pengadaan pembukuan sederhana, mencakup buku transaksi, buku stock bahan baku, buku piutang dan lainnya. Sedangkan untuk pengembangan usaha, telah disampaikan kepada pengusaha agar waktunya sudah

membagi peran dalam usaha ini, minimal sudah ada personil khusus yang menangani produksi dan personil khusus menangani pemasaran dan pembukuan.

SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dalam kegiatan ini antara lain :

1. Produksi usaha Pipang dapat ditingkatkan 2 sampai 3 kali lipat dengan introduksi program IbM, utamanya program pengadaan peralatan.
2. Omzet pemasaran dan jangkauan pemasaran dapat diperluas dengan motivasi dan bimbingan serta bantuan teknis, seperti dalam mengikutkan pada ekspo-ekspo bahan makanan. Jangkauan pemasaran meluas ke luar pula Sulawesi dan bahkan ke Malaysia.
3. Pembenahan Manajemen dan Pembukuan akan diterapkan sedikit-demi sedikit mengingat sumberdaya yang terbatas pada mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada kepada DP2M yang sekarang menjadi DRM Kemenristek Dikti yang telah membiayai program ini pada TA. 2015

REFERENSI

- Anonim, 2003. *Laporan Pelatihan Merencanakan Pengembangan kelompok Usaha*, PPSSDM-Plan Internasional, Makassar.
- Chambers, Robert. 1983. *Membangun Desa Mulai Dari Belakang*, LP3ES. Jakarta.
- Ditlitabmas Dikti, 2013, *Panduan pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi, Edisi IX*, Ditlitabmas, Kemendikbud RI, Jakarta.
- Fahmi, Irham, 2013. *Manajemen Strategis, Teori dan Aplikasi*, Alfabeta, Jakarta.