

INOVASI PRODUK RENGGINANG DESA BUDI MULYO BANYUASIN SUMATERA SELATAN

Erliza Yuniarti^{1*}, Dasir², Gumar Herudiansyah³

¹Teknik Elektro, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

²Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

³Manajemen, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

¹erlizay@yahoo.com, ²jatiperahu@yahoo.com, ³gumarheru@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Usaha mikro rengginang Ibu Wati membutuhkan dukungan untuk mendapatkan produk rengginang yang berkualitas baik, sehat dan laku dipasarkan. Beberapa masalah produksi dan manajemen menjadi kendala untuk mencapai tujuan diantaranya adalah pengeringan dimusim hujan, kurangnya pemahaman akan proses produksi pangan yang baik, pengemasan, pemanfaatan teknologi informasi, pembukuan dan legalitas izin usaha. Untuk mengatasi persoalan-persoalan tersebut dilakukan pendampingan dan pelatihan secara bertahap yang meliputi bidang aspek manajemen pemasaran, izin usaha, administrasi keuangan, manajemen mutu dan keuangan. Dari kegiatan pendampingan dan pelatihan ini, telah dihasilkan inovasi produk berupa rengginang berukuran kecil dengan aneka rasa. Salah satu varian rasa yang menjadi produk unggulan adalah rengginang dengan topping coklat. Diharapkan dengan adanya perbaikan di sisi manajemen produk dan produk inovasi akan berdampak pada peningkatan produksi yang berujung kepada peningkatan kesejahteraan pelaku usaha rengginang.

Kata Kunci: Rengginang; Inovasi Produk Pangan

Abstract: *Ibu Wati's Rengginang micro business needs support to get good quality, healthy and marketable Rengginang products. Several production and management problems become obstacles to achieving the goal including drying in the rainy season, lack of understanding of good food production processes, packaging, utilization of information technology, bookkeeping and legality of business licenses. To overcome these problems, assistance, and training are carried out in stages covering the aspects of marketing management, business licenses, financial administration, quality management, and finance. From these activities, product innovations have been made in the form of small rengginang with various flavors. One variant of flavor that is a superior product is rengginang with chocolate topping. It is expected that improvements in product management and innovation products will have an impact on increasing production which will lead to an increase in the welfare of the rengginang businessman.*

Keywords: *Rengginang; Food Product Innovation*



Article History:

Received: 06-08-2020

Revised : 26-10-2020

Accepted: 29-10-2020

Online : 07-12-2020



This is an open access article under the

CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mendapat perhatian perhatian khusus dari Pemerintah, karena perannya menjadi penyangga ekonomi rakyat kecil. UMKM terbukti mampu memberikan dampak ekonomi secara langsung terhadap kehidupan masyarakat (Sarfiyah et al., 2019), bahkan di tahun 2017 berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM devisa negara dari sektor UMKM mencapai Rp. 88,45 miliar. Besaran angka ini lebih besar delapan kali lipat dari tahun sebelumnya.

Salah satu desa yang memiliki UMKM adalah desa Budi Mulyo, desa ini terletak di Kecamatan Air Kumbang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan, dengan penduduk 270 KK. Kultur gotong royong masyarakat Jawa masih sangat melekat di daerah ini (Effendi, 2016). Desa terletak 7 km dari Kecamatan Air Kumbang, akses jalan menuju Kecamatan cukup baik, namun untuk menuju desa masih berupa tanah urugan yang cenderung licin dan berlumpur di musim penghujan. UMKM rengginang ibu Wati berdiri sejak 2016 di desa ini, awal usaha mikro ini awalnya dilakukan hanya berdasarkan pesanan dari masyarakat sekitar untuk makanan atau bawaan pada acara pernikahan, selamat atau hari-hari besar keagamaan. Rengginang produksi ibu Wati cukup diminati, terlihat dengan banyaknya pesanan rengginang mentah setiap minggunya dari masyarakat sekitar atau desa, atau Kecamatan lain di Kabupaten Banyuasin.

Rengginang matang sudah dijual dalam kemasan tanpa label di beberapa perkantoran di Kota Palembang, juga selalu habis terjual. Harga rengginang yang terjangkau, kualitas produk yang baik, dan pesanan yang umumnya dapat di penuhi dengan tepat waktu menjadi alasan sebagian besar pelanggan memilih memesan pada ibu Wati. Berdasarkan situasi ini pengusaha mikro rengginang ini dipandang layak untuk diajak bekerjasama dalam melaksanakan Program Kemitraan Masyarakat.

Rengginang dibuat dari beras ketan putih atau beras ketan merah (Imelda & Sulistiawati, 2016); (Mumpuni et al., 2017), persediaan ketan cukup berlimpah dan berkualitas baik. Ketan banyak dijual di pasar Kecamatan Air Kumbang dengan harga relatif murah dibandingkan dengan di kota Palembang, karena Kecamatan ini dekat dengan produsen beras ketan yaitu di Kecamatan Telang Kabupaten Banyuasin.

Saat ini rengginang mentah di produksi secara kontinu setiap minggunya dengan kapasitas 10 kg beras ketan yang dapat menghasilkan 7,5 kg rengginang kering atau mentah. Saat pesanan meningkat maka produksi dilakukan 2-3 kali seminggu dengan bantuan ibu-ibu warga sekitar. Di musim panas, rengginang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah terik matahari (Sudarno & Huriyah, 2018); (Amin & Subri, 2017) selama 4-5 jam Di musim penghujan pesanan rengginang biasanya stabil, namun pesanan sebagian tidak dapat dipenuhi karena proses pengeringan sulit dilakukan, sehingga rengginang cenderung tidak kering sempurna

atau lembek, bahkan menjadi basi. Peralatan khusus pengering mekanis (pengering buatan) menggunakan panas tambahan (Sukmawaty et al., 2019) dari oven listrik maupun berbahan bakar gas belum dikenal mitra. Saat ini mitra menggunakan kipas angin dengan kondisi instalasi listrik yang sangat sederhana (Hambaly et al., 2018) untuk pengeringan di musim penghujan dengan jumlah pembuatan rengginang terbatas.

Peralatan produksi rengginang menggunakan peralatan rumah tangga seadanya yaitu baskom plastik berbahan daur ulang yang berbahaya untuk kesehatan maupun lingkungan (Marliani, 2014); (Purwaningrum, 2016). Selain itu, produk dari bahan plastik juga akan lebih aman jika bebas BPA (Bisphenol A) dan phthalates karena bahan mengandung BPA telah terbukti dapat menimbulkan gangguan kesehatan (Yuniarti et al., 2015) seperti kelainan pada otak, sistem reproduksi, kanker, dan gangguan tubuh lainnya. Baskom plastik dipergunakan untuk perendaman, tirisan aluminium dan kertas penyerap minyak, dandang aluminium dan penjemuran menggunakan tampah berbahan bambu atau plastik. Pembuatan rengginang diawali dengan pemilihan beras ketan, beras ketan yang dipilih berwarna putih bersih berbentuk lonjong dan agak besar. Ketan dibersihkan dengan cara ditampi dan dipisahkan dari ketan yang masih berbentuk padi. Selanjutnya ketan dicuci dengan air bersih menggunakan baskom plastik daur ulang sebanyak 2 kali. Proses perendaman ketan berlangsung selama 3 jam (Pradhika & Kristiastuti, 2015) biasanya dalam satu baskom hanya memuat 3-5 kg ketan. Perendaman dilakukan agar ketan menjadi lembut atau terjadinya penetrasi air, dan memperpendek waktu pengukusan. Setelah ketan ditiriskan ketan dikukus ke dalam dandang selama 30 menit.

Proses selanjutnya adalah pencampuran dengan bumbu, bumbu rengginang menggunakan bawang putih giling; terasi udang; atau terasi ikan. Setelah tercampur rata dengan bumbu ketan dikukus kembali selama 10 menit agar bumbu meresap. Ketan yang telah matang didinginkan dan langsung dicetak. Ketan selanjutnya dijemur dengan sinar matahari hingga kering (Amin & Subri, 2017), untuk mendapatkan rengginang mentah dan siap untuk digoreng.

Rengginang usaha mikro ibu Wati pemasarannya masih di dalam Kecamatan Air Kumbang, hanya bagian kecil dari rengginang goreng yang dipasarkan ke perkantoran di Kota Palembang. Lokasi usaha yang jauh dari ibu kota Kabupaten berdampak cukup menyulitkan pembeli mendatangi tempat usaha (Puspa et al., 2017), sehingga sampai dengan saat ini hanya mengandalkan strategi pemasaran dari mulut ke mulut (*word of mouth*) (Rahmi Pratiwi, 2017). Ketiadaan akses untuk menjalin kerjasama dengan toko-toko yang menjual makanan khas daerah menyebabkan pemasaran selain dari pesanan menjadi sulit.

Mitra sampai saat ini tidak mempunyai membuat laporan keuangan, mitra hanya mencatat jumlah dan kapan pesanan akan diambil. Mitra

tidak mengetahui keuntungan maupun kerugian usaha, asalkan usaha dapat menunjang kebutuhan sehari-hari sudah dirasakan cukup. Pengelolaan keuangan mitra dipegang oleh ibu Wati sendiri, bercampur dengan keuangan keluarga dan mitra merasa tidak perlu mencatat jumlah uang yang dibutuhkan atau didapatkan karena usaha ini milik keluarga.

Keterbatasan pengetahuan mengelola usaha membuat mitra kesulitan menentukan harga pokok produksi (Widyastuti & Mita, 2018). Mitra tidak menghitung biaya atau upah anggota keluarga yang ikut bekerja; perjalanan untuk pemasaran ataupun mengantar produk; dan susut peralatan. Pengelolaan ini berakibat usaha rengginang sulit mengembangkan usaha karena tidak dapat memproyeksi kemajuan atau kemunduran usaha (Candera & Herudiansyah, 2018).

Produk rengginang original yang dicampur dengan bawang putih giling adalah produk yang paling banyak dipesan. Diversifikasi produk penting untuk dilakukan (Imelda & Sulistiawati, 2016), dan mitra saat initalah membuat rengginang dengan bumbu terasi udang atau terasi ikan, namun belum mampu meningkatkan penjualan. Tabel 1 berikut menguraikan permasalahan yang ada pada usaha mitra "Rengginang Ibu Wati".

Tabel 1. Permasalahan Mitra "Rengginang Ibu Wati"

No. Permasalahan	Aspek Permasalahan	Deskripsi Permasalahan
1. Produksi	Teknik Produksi	Kemampuan produksi rendah, terbatas hanya untuk pesanan, tidak memiliki stok yang cukup bila permintaan cukup banyak Alat-alat produksi kurang higienis, masih menggunakan baskom plastik daur ulang Produk dijual dengan bentuk yang sama sampai dengan saat ini
	Mutu dan kesehatan	Proses produksi dan pengemasan tidak menggunakan masker atau sarung tangan rentan terhadap kuman
2. Sumber daya manusia dan manajemen	Pemasaran	Mitra sudah memiliki pelanggan tetap, dengan naiknya tingkat produksi target pelanggan harus ditambah yaitu konsumen: dari desa lain, kabupaten kota
	Wirausaha	Kurangnya wawasan untuk perencanaan pengembangan usaha; penguasaan teknologi; dan kemampuan berwirausaha. Mitra tidak memiliki tambahan modal usaha. Usaha tersentral pada pemilik usaha tidak ada pendelegasian tugas.
	Keuangan	Tidak tersedianya aliran kas dan laporan keuangan mengakibatkan mitra sulit apakah usaha mendapat laba atau merugi. Keterbatasan pengetahuan

	membuat laporan keuangan dan neraca mengakibatkan mitra sulit menentukan harga produk serta mengembangkan usaha.
Sumber Daya Manusia	Mitra menjalankan usaha hanya dengan 3 orang pegawai, satu diantaranya adalah anggota keluarga, pengelolaan usaha dilakukan bersama-sama dari mulai produksi sampai pemasaran, tidak ada pembagian tugas. Mitra tidak memiliki tenaga terampil untuk membuat inovasi produk.

Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah membantu UMKM untuk mendapatkan produk rengginang yang berkualitas baik dan sehat untuk dipasarkan, dengan peningkatan sistem produksi dan manajemen.

B. METODE PELAKSANAAN

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan peningkatan produk rengginang meliputi tahapan koordinasi kegiatan, persiapan dengan mengumpulkan bahan dan alat yang diperlukan, koordinasi jadwal dengan nara sumber; pelaksanaan dengan membuat jadwal kegiatan pendampingan, pelatihan; melakukan evaluasi terhadap metode hasil yang dicapai dari program yang telah dilaksanakan. Tabel 2 merupakan matrik metode pelaksanaan dari permasalahan produksi. setelah dilakukan dengan rangkaian program pelaksanaan selama tiga bulan.

Tabel 3 berikut menjelaskan matrik metode aspek permasalahan sumber daya manusia dan manajemen, berisi solusi dan metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dengan rangkaian Program Kemitraan Masyarakat di desa Budi Mulyo.

Tabel 2. Metode Pelaksanaan Produksi

No.	Permasalahan	Solusi	Metode Pelaksanaan
1	Kemampuan produksi rendah, terbatas hanya untuk pesanan, tidak memiliki stok yang cukup bila permintaan cukup banyak .	Dibuatkan meja kerja pencetakan rengginang; membuat mesin pengering untuk mempercepat proses produksi.	Pengadaan pembuatan meja kerja dan mesin pengering yang ergonomis (Ramadan, 2018)
2	Alat-alat produksi kurang higienis masih menggunakan baskom plastik daur ulang	Mengganti baskom dengan stainless dan tampah plastik dengan tampah berbahan bambu yang dapat	Penyuluhan mengenai bahaya penggunaan plastik daur ulang yang mengandung bahan berbahaya untuk kesehatan (Dewi &

		dicuci dan cepat kering	Raharjo, 2019)
3	Proses produksi dan pengemasan tidak menggunakan masker atau sarung tangan rentan terhadap kuman	Menyediakan sarung tangan sekali pakai dan masker	Melakukan penyuluhan/pendampingan aspek sanitasi dan higienis makanan terhadap mutu produk (Atmoko, 2017); (Putri & Wulandari, 2020)
4	Produk dijual dengan bentuk yang sama sampai dengan saat ini	Inovasi produk dengan membuat produk yang berbeda dengan yang dijual di pasaran	Melatih dan mendampingi mitra mengembangkan produk baru dengan inovasi produk (Irawan, Bambang & Widyastuti, 2015)

Tabel 3 berikut menjelaskan matrik metode aspek permasalahan sumber daya manusia dan manajemen, berisi solusi dan metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dengan rangkaian Program Kemitraan Masyarakat di desa Budi Mulyo.

Tabel 3. Metode Pelaksanaan Sumber Daya Manusia dan Manajemen

No.	Permasalahan	Solusi	Metoda Pelaksanaan
1	Ketiadaan aliran kas dan laporan keuangan mengakibatkan sulit melakukan evaluasi usaha yang dilakukan, apakah mendapatkan laba atau sebaliknya.	Pendampingan dan pelatihan untuk mitra membuat laporan keuangan tahunan	Mitra mendapat pelatihan dan pendampingan membuat catatan keuangan, aliran kas laporan keuangan sederhana dan membuat analisis usaha untuk menentukan harga produk (Widyastuti & Mita, 2018)
2	Kurangnya kemampuan berwirausaha karena rendahnya wawasan untuk perencanaan, pengembangan usaha dan penguasaan teknologi.	Mitra memiliki didorong melakukan inovasi dan kreativitas kewirausahaandengan memanfaatkan teknologi (Wilujeng & Nuryana, 2016),	Mendorong mitra mengembangkan produk inovasibaru, adanya target produksi mitra. mitra diberikan motivasi secara persuasif, mengenai manfaat inovasi (difrensiasi produk) dan teknologi dalam pengembangan usaha, menumbuhkan kreatifitas, cara berwirausaha dengan baik
3	Usaha mitra tidak memiliki badan	Memfasilitasi keinginan untuk menjadi usaha	Mendampingi mitra memenuhi persyaratan

	hukum, izin resmi dan bersertifikat Dinas Kesehatan.	yang legal dan bertanggung-jawab dengan memiliki PIRT (Marka et al., 2019)	dan izin PIRT
4	Mitra sudah memiliki pelanggan tetap, dengan naiknya tingkat produksi target pelanggan harus ditambah yaitu konsumen desa, kabupaten, kota lainnya	Pembuatan jaringan usaha berbasis <i>online</i> (Suprapti et al., 2016)	Mitra di beri pelatihan membuat mengelola akun <i>online</i>
5	Saat ini rengginang di jual dalam kondisi mentah atau matang hanya menggunakan kemasan sederhana	Desain dan pembuatan kantong plastik kemasan yang ada cap, merk, label dan ijin (PIRT) Dinas Kesehatan sebagai hasil usaha industri rumah tangga	Mendesain kantong menggunakan <i>soft ware</i> aplikasi, mencetak kantong kemasan untuk rengginang mentah dan rengginang matang dengan label informasi produk dan tertera izin Dinas Kesehatan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemecahan masalah-masalah secara umum dilakukan dengan melakukan pendampingan, dan membantu pengadaan peralatan yang dibutuhkan mitra. Adapun pemecahan untuk berbagai masalah mitra (Tabel 2 dan Tabel 3) diberikan sebagai solusi yang diberikan dan disepakati oleh mitra.

Kemampuan produksi rendah merupakan masalah yang mendasar bagi UKM ini. Produksi rengginang dibuat pada kondisi ketan kukus masih hangat, karena pencetakan saat ketan sudah dingin membuat rengginang tidak padat sehingga ketan harus dikukus kembali. Meja kerja dengan dimensi 0,8mx3mx1m dibuat dengan dari kayu, diperlukan untuk membantu proses pembentukan rengginang selian untuk mencampurkan bumbu, menimbang dan melakukan pengemasan. Di musim penghujan produksi rengginang terhenti karena rengginang sulit kering dan menjadi berjamur atau basi. Solusi untuk mengatasi produksi dimusim penghujan adalah dengan membuat pengering, mesin pengering (oven) berbahan bakar gas. Pengering dibuat memiliki 4 rak, dan mampu mengeringkan rengginang dalam waktu 30 menit dengan api sedang.



Gambar 1. Pengeringan rengginang menggunakan oven

Penggunaan alat-alat produksi kurang higienis dilakukan dengan melakukan sosialisasi mengenai kesehatan pangan, dan keselamatan kerja. Sosialisai ini memberi pengertian pada mitra tentang alat-alat produksi, pentingnya pengolahan produk yang sehat, bagaimana bekerja di dapur yang baik dan kemungkinan bahayaserata untuk mengatasinya. Sosialisasi dilakukan dengan mengundang narasumber bapak Ir. Muhar Danus, M.T selaku praktisi dan konsultan K3. Kegiatan dilakukan menggunakan media online zoom meeting.



Gambar 2. Sosialisasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Mengatasi proses produksi dan pengemasan yang kurang higienis, dilakukan pendampingan. Mitra diberikan pengertian dan arahan manfaat higienis dari makanan yang diproduksi terhadap kesehatan, kepercayaan konsumen untuk membeli produk sebagai produk yang bermutu, dan dampaknya. Mitra juga dibantu penyediaan penutup kepala, sarung tangan, dan celemek. Penggunaan baskom plastik daur ulang telah ditinggalkan dengan menggantinya dengan baskom stainless dan baskom plastik yang paling aman yaitu plastik dengan label angka 5 berbahan polypropylene yang merupakan pilihan jenis plastik terbaik; kuat, tahan panas, cukup resisten terhadap kelembaban, minyak, dan bahan kimia, serta berdaya tembus uap yang rendah.



Gambar 3. Pengemasan dan pembentukan rengginang

Produk rengginang kecil-kecil menjadi ciri khas rengginang ibu. Rengginang selama ini hanya memiliki rasa original dan terasi. Inovasi produk rengginang mulai dilakukan, yaitu selain menjual rengginang mentah dan matang. Mitra didampingi untuk membuat rengginang berbagai warna menggunakan zat warna makanan. Rengginang dengan topping coklat dibuat sebagai salah satu inovasi baru produk. Rengginang matang sudah mulai dingin diberikan topping coklat, dengan warna coklat telah menjadi daya tarik pembeli.



Gambar 4. Rengginang mentah dan rengginang dengan topping coklat

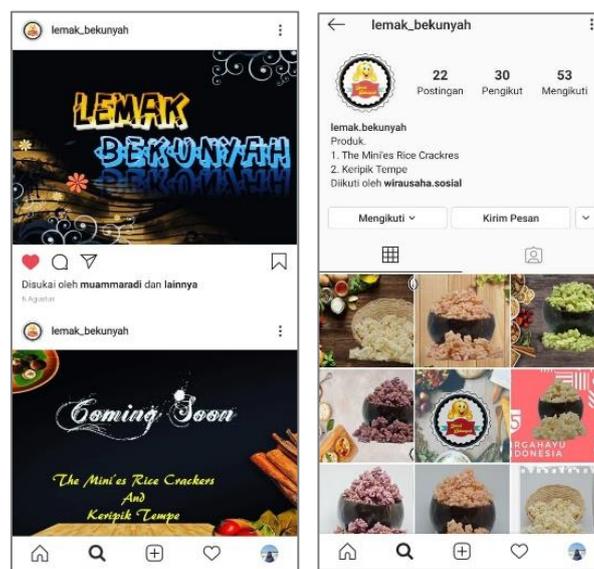
Hasil pelatihan dan pendampingan membuat catatan keuangan, aliran kas dilaksanakan di lokasi mitra, dengan melibatkan nara sumber dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Mitra sebelumnya diberikan buku kas contoh yang ada dipasaran, dan buku kas yang kosong untuk pelatihan pembuatan kolom kas, berisi transaksi, dan keterangan yang akan dicantumkan yang disesuaikan dengan keperluan mitra. Laporan yang disusun ditulis dengan rapi sesuai dengan standar keuangan bermanfaat sebagai sumber informasi kinerja UKM “Rengginang Ibu Wati” untuk mengambil keputusan.

Perhitungan pendapatan mitra dengan buku kas dapat dilakukan dengan menghitung harga pokok penjualan (HPP). HPP merupakan seluruh biaya langsung yang dikeluarkan untuk memperoleh produk rengginang. Pajak yang harus dibayarkan, besar keuntungan dan kerugian dengan HPP dapat diantisipasi. Keuntungan lain dengan adanya laporan keuangan, mitra dapat lebih mudah mendapatkan pinjaman dari lembaga keuangan dalam bentuk kredit modal kerja yang dapat dimanfaatkan untuk memperbesar atau mengembangkan usaha. Berdasarkan hasil

pendampingan analisis usaha untuk menentukan harga produk, maka rengginang mentah dijual dengan harga Rp. 45.000/kg, rengginang goreng Rp. 65.000/kg dan rengginang topping coklat Rp.12.000/100 gram. Rengginang goreng dengan topping coklat membutuhkan modal tambahan modal cukup besar, untuk 1 kg rengginang membutuhkan 250 gr coklat batangan dengan harga Rp 50.000-75.000,-. Pengerjaannya rengginang coklat membutuhkan ketelitian karena topping harus ditaruh satu persatu pada setiap rengginang matang, sehingga harus disediakan waktu dan pekerja khusus untuk membuatnya (Yuniarti & Azlia, 2015).

Mitra juga didorong melakukan inovasi dan kreativitas kewirausahaan dengan memanfaatkan kemajuan teknologi informasi. Akun instagram lemak bekunyah <https://www.instagram.com/p/CEBp2gsnW1A/> menjadi tempat promosi dan informasi produk-produk rengginang Ibu Wati (Gambar 5). Karyawan ibu dikenalkan menggunakan internet untuk mengetahui inovasi baru untuk membuat difersivikasi produk kekinian, sesuai dengan segmen pasar akan dituju.

Usaha mitra awalnya belum memiliki izin resmi Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan Banyuasin. Step-step untuk mendapatkan PIRT diantaranya kelengkapan administrasi, izin usaha dari kepala desa Budy Mulio, persyaratan peralatan dan dapur menjadi salah satu bahan pendampingan tim pengabdian. Tim membutuhkan waktu yang relatif panjang untuk pendampingan karena adanya pandemi Covid-19. Survey lapangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan untuk memperoleh PIRT telah dilakukan pada tanggal 14 April 2020. Setelah mendapat penilaian kelayakan dan rekomendasi, izin sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pindu Kabupaten Banyuasin telah terbit pada tanggal 16 Agustus 2020.



Gambar 5. Akun Instragram lemak_bekunyah



Gambar 6. Survey Lapangan Dinas Kesehatan Banyuwangi dan PIRT Usaha Rengginang Desa Budi Mulyo

Mendesain kantong kemasan rengginang menggunakan *soft ware* aplikasi, mencetak stiker untuk kantong kemasan untuk rengginang mentah dan rengginang matang dengan label informasi produk dengan menyertakan izin PIRT dan teknik pengemasan yang baik, dapat membantu produk meningkatkan daya jual. Pengemasan transparan dengan desain label telah dimiliki izin PIRT menjadi jalan rintisan produk, bahwa produk telah siap untuk dipasarkan dan diterima atau dapat dititipkan pada minimarket atau toko-toko seperti 212 Mart, Saukanmart dan lainnya.



Gambar 7. Produk rengginang aneka warna dan label kemasan

D. SIMPULAN DAN SARAN

Setelah dilakukan pendampingan dan pelatihan UKM rengginang mulai melakukan pembenahan disisi produksi, sumber daya manusia dan manajemen. Produk rengginang dengan inovasi baru sudah mulai diproduksi dan dipasarkan dengan media online atau dititipkan pada gerai mini market. Higinitas menggunakan peralatan produksi dan pengemasan telah diperhatikan, dengan penggunaan masker, sarung tangan dan mengganti baskom daur ulang dengan baskom stainless atau plastik berbahan polypropylene. Pendampingan pembuatan laporan keuangan

dirasakan saat bermanfaat dalam menentukan harga produk dan mendapatkan bantuan kredit modal kerja untuk pengembangan usaha.

Perlu dilakukan uji komposisi produk rengginang, dan pemanfaatan zat pewarna alami untuk produk inovasi yang sehat dari tumbuhan dan buah di lingkungan sekitar mitra. Warna kuning dari tanaman kunyit, warna hijau dari daun suji, warna merah dari buah naga, yang bahan bakunya dapat diperoleh dengan harga yang relatif murah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Riset Dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional Deputi Bidang Penguatan Riset Dan Pengembangan, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Palembang dan UMKM Rengginang Ibu Wati di Desa Budi Mulyo

DAFTAR RUJUKAN

- Amin, M., & Subri, M. (2017). Penggunaan Alat Pengering Untuk Mensuplai Bahan Baku Produksi Jagung Di Grobogan. *Proceedings - Seminar Nasional Dan Internasional Universitas Muhammadiyah Semarang* 9, 1, 566–572.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Candera, M., & Herudiansyah, G. (2018). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Total Pembiayaan Perbankan Syariah Yang Dimediasi Oleh Variabel Aset. *Jurnal Inspirasi Bisnis Dan Manajemen*, 2(2), 117. <https://doi.org/10.33603/jibm.v2i2.1104>
- Dewi, Y., & Raharjo, T. (2019). Aspek Hukum Bahaya Plastik Terhadap Kesehatan dan Lingkungan Serta Solusinya. *Jurnal Kosmik Hukum*, 19(1). <https://doi.org/10.30595/kosmikhukum.v19i1.4082>
- Effendi, T. N. (2016). Budaya Gotong Royong Masyarakat Dalam Perubahan Sosial Saat Ini. *Jurnal Pemikiran Sosiologi*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.22146/jps.v2i1.23403>
- Hambaly, E. Y., Setiawati, M., & Majid, A. (2018). Menghindari Bahaya Kebakaran Melalui Instalasi Listrik yang Benar dan Aman. *ETHOS (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian)*, 6(2), 186–191. <https://doi.org/10.29313/ethos.v6i2.2534>
- Imelda, I., & Sulistiawati, R. (2016). Peningkatan Kualitas Produk Perluasan Pangsa Pasar dan Perbaikan Manajemen Usaha Pada Home Industry Rengginang. *Udayana Mengabdi*, 15(September), 98–105.
- Irawan, Bambang, B., & Widyastuti, E. (2015). Perluasan Pasar Dan Pengembangan Produk Girilayu Untuk Meningkatkan Kompetensi Dan Daya Saing. *Cakra Wisata*, 16(1), 1–12.
- Marka, M. M., Azis, N., & Alifiana, M. A. (2019). Pengembangan Umkm Madumongso Melalui Manajemen Usaha Dan Legalitas Usaha. *Jurnal Abdimas*, 22(2), 185–192.
- Marliani, N. (2014). Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga (Sampah Anorganik) Sebagai Bentuk Implementasi. *Formatif*, 4(2), 124–132.
- Mumpuni, I. D., Dewa, W., Dewa, A., & Widarti, D. W. (2017). *Di Desa Lingkup Kecamatan Sumber Pucung*. 14, 21–26.
- Pradhika, R., & Kristiastuti, D. (2015). Manajemen Usaha Rumah Tangga

- Kerupuk Ikan dan Rengginang Para Masyarakat Di Desa Pabeyan Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban. *Jurnal Boga*, 4(3), 85–90.
- Purwaningrum, P. (2016). Upaya Mengurangi Timbulan Sampah Plastik Di Lingkungan. *Indonesian Journal of Urban and Environmental Technology*, 8(2), 141. <https://doi.org/10.25105/urbanenvirotech.v8i2.1421>
- Puspa, R., Permana, A., & Nuryati, S. (2017). Pengaruh harga dan lokasi terhadap keputusan pembelian (Studi Kasus pada Perumahan Ciujung. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, 3(2), 1–11.
- Putri, S. C., & Wulandari, A. R. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018 Abstrak. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–64.
- Rahmi Pratiwi, Y. (2017). Pengaruh Word of Mouth Communication Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Boardgame Lounge Smart Cafe Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fisip*, 4(1), 1–15. <https://www.neliti.com/id/publications/131784/pengaruh-word-of-mouth-communication-terhadap-keputusan-pembelian-konsumen-pada>
- Ramadan, S. (2018). Studi ergonomis ruang dapur dan perlengkapannya berbasis antropometri indonesia 1. *Seminar Nasional Teknologi Terapan Berbasis Kearifan Lokal (SNT2BKL)*, 153–157.
- Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). Umkm Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa Msmes the Pillar for Economy. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 137–146.
- Sudarno, S., & Huriyah, H. (2018). PKM Kelompok Industri Rumah Tangga Rengginang Desa Walen Simo Boyolali. *Seminar Nasional Unimus*, 1, 301–306.
- Sukmawaty, S., Priyati, A., Putra, G. M. D., Setiawati, D. A., & Abdullah, S. H. (2019). Introduksi Alat Pengering Tipe Rak Berputar Sebagai Upaya Mempercepat Proses Pengeringan Hasil Petanian. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 3(1), 41. <https://doi.org/10.31764/jmm.v3i1.921>
- Suprapti, A. R., Santoso, R. E., & Rahmawati, R. (2016). Inovasi Desain, Teknologi, dan Pemasaran Lewat Website Usaha Kecil Menengah Batik dan Lutik (Lurik Batik) di Kecamatan Laweyan Surakarta. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 19(3), 397. <https://doi.org/10.24914/jeb.v19i3.410>
- Widyastuti, I., & Mita, D. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Moneter*, 1(1), 74–85.
- Wilujeng, S., & Nuryana, I. (2016). Pengembangan Rumah Pemberdayaan Susu Melalui Manajemen Usaha Dan Produksi Di Kelurahan Songgokerto Kota Batu. *Jurnal Abdimas*, 20(2), 133–142.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(167), 86–95.