

Pemberdayaan Anggota Aisyiyah Ranting Sendangsari Melalui Pengembangan Agroindustri Pangan Lokal

***Eni Istiyanti¹, Sarjiyah², Titiék Widyastuti²**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Jl. Brawijaya Tamantirto Kasihan Bantul 55183 Telp:0274-387656

² Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Email: eniistiyanti@umy.ac.id

Abstrak

Sebagian besar Ibu-ibu anggota Aisyiyah Ranting Sendangsari mempunyai pekerjaan sebagai pengrajin olahan pangan (agroindustri pangan) dengan bahan baku dari daerah sekitarnya. Pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang olahan makanan dengan bahan pangan lokal yang memenuhi syarat keamanan pangan masih terbatas. Para pengrajin belum mempunyai wadah berkumpul untuk membahas permasalahan yang dihadapi misalnya masalah pemasaran produk. Tujuan dari kajian ini yaitu 1) Mengidentifikasi peran kelompok olahan makanan berbasis bahan pangan lokal, 2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan olahan makanan berbasis bahan pangan lokal, 3) mengembangkan strategi pemasaran olahan makanan yang tepat. Guna mengatasi permasalahan tersebut diperlukan sosialisasi dan pendampingan pembentukan kelompok, pelatihan dan fasilitasi peralatan terkait pengolahan makanan dari bahan pangan lokal dan pendampingan dalam penentuan strategi pemasaran. Hasil kajian menunjukkan bahwa adanya kelompok pengrajin olahan pangan dapat membantu pengrajin mengatasi permasalahan dalam usahanya. Adanya pelatihan dapat meningkatkan ketrampilan dalam mengolah bahan pangan lokal seperti ubi jalar menjadi berbagai kue. Strategi pemasaran yang dijalankan dengan kerjasama antara kelompok pengrajin olahan makanan Aisyiyah Ranting Sendangsari dengan organisasi otonom Muhammadiyah di Kecamatan Pajangan dan Kabupaten Bantul. Abstrak dibuat dalam bahasa Indonesia. Abstrak disusun dalam satu paragraf dengan jumlah kata tidak lebih dari 200 kata. Isi mencakup latar belakang, tujuan, metode, hasil dan implikasi serta simpulan

Kata Kunci: Agroindustri, Aisyiyah, Bahan pangan lokal, Strategi pemasaran

Pendahuluan

Agroindustri merupakan bagian (sub sistem) dari Agribisnis yaitu industri yang memproses dan mentransformasikan hasil pertanian menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan selanjutnya disebut agroindustri hilir serta industri yang menghasilkan barang-barang yang digunakan untuk proses produksi pertanian seperti pupuk, pestisida dan peralatan pertanian yang disebut agroindustri hulu (Udayana, 2011 dalam Pratiwi *et al*, 2017). Selanjutnya menurut Masyhuri (2000) agroindustri hilir mencakup

penanganan pasca panen, industri pengolahan makanan dan minuman, industri biofarma, industri bioenergi, industri pengolahan hasil ikutan (*by-product*) serta industri agrowisata.

Menurut Priyarsono & Backe (2007) industri pengolahan berbasis pertanian (agroindustri) merupakan sektor yang akan mendorong pertumbuhan ekonomi nasional yang tinggi terutama agroindustri kecil dan menengah. Selain itu agroindustri merupakan leading sector bagi pembangunan ekonomi Indonesia. Selanjutnya menurut Pratiwi *et al* (2017) agroindustri hilir memberikan penciptaan output, kesempatan kerja dan kontribusi terhadap PDB yang lebih besar dibandingkan agroindustri hulu. Bagi rumah tangga pertanian dan non pertanian agroindustri hilir lebih berperan dalam memberikan distribusi pendapatan yang lebih merata.

Agroindustri yang ada merupakan industri rumah tangga yang mempunyai ciri-ciri (Badan Pusat Statistik, 2003)

1. Kebanyakan mengolah bahan baku alam di sekitarnya dan tidak terlalu tergantung impor
2. Umumnya dikerjakan oleh keluarga dan kerabatnya dengan tidak ada pembagian tugas yang jelas
3. Hasil produksinya dijual tidak dengan promosi yang dipasarkan dalam pasar lokal dalam radius yang sempit sehingga biaya distribusinya tidak mahal

Pangan lokal merupakan pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan sumberdaya wilayah serta budaya setempat. Jenis, jumlah dan kualitas pangan lokal sangat tergantung kondisi spesifik di wilayah tersebut, baik kesesuaian lahan, sifat tanah, iklim dan aspek budidaya yang mempengaruhinya maupun kondisi soaial, ekonomi dan budaya masyarakat. Berbagai pangan lokal yang tersebar di wilayah Indonesia antara lain jagung, garut, gembili, uwi, ganyong, singkung dan ubi jalar (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, dalam Utami & Budiningsih, 2015)

Desa Sendangsari termasuk dalam wilayah Kecamatan Pajangan Kabupaten Bantul. Desa Sendangsari dikembangkan menjadi desa wisata alam dan batik kayu. Berbagai kerajinan kayu yang diberi ornamen batik banyak tersedia, demikian juga wisata alam berupa air terjun terdapat di Desa Sendangsari. Seperti halnya di daerah lain, untuk mendukung desa wisata, maka makanan dengan berbahan baku pangan lokal banyak dikembangkan. Bahan pangan lokal yang berpotensi di daerah ini yaitu umbi garut, jagung, ubi kayu dan ubi jalar.

Pengrajin olahan makanan Desa Sendangsari masih berjalan sendiri-sendiri dan belum membentuk kelompok. Untuk mengembangkan industri rumah tangga, pembentukan kelompok sangat penting agar pembinaan dapat efektif demikian juga jika ada bantuan modal adanya kelompok merupakan syarat utama. Seperti yang disampaikan oleh Arumsari & Syamsiar (2011) peran kelompok dalam mengembangkan agroindustri yaitu sebagai akses modal, pelatihan dan pasar.

Tujuan dari kajian ini yaitu 1). Mengidentifikasi peran kelompok olahan makanan berbasis bahan pangan lokal, 2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan olahan makanan berbasis bahan pangan lokal, 3) mengembangkan strategi pemasaran olahan makanan yang tepat.

Metode Pelaksanaan

Pemberdayaan anggota Aisyiyah Ranting Sendangsari melalui pengembangan agroindustri pangan lokal dilakukan melalui berbagai kegiatan yaitu:

1. Pembentukan kelompok pengrajin olahan makanan berbasis bahan pangan lokal
Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi pentingnya kelompok pengrajin oleh tim pengabdian masyarakat, kemudian dilanjutkan dengan pembentukan kelompok pengrajin olahan pangan. Setelah kelompok terbentuk, tim mendampingi dalam penyusunan pengurus dan membuat rencana kerja. Kegiatan selanjutnya adalah monitoring terhadap kegiatan dari kelompok.
2. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan olahan makanan dengan bahan pangan lokal dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan membuat kue dari bahan ubi jalar. Kegiatan selanjutnya adalah monitoring pembuatan olahan makanan dari bahan pangan lokal.
3. Strategi pemasaran produk olahan makanan
Kegiatan terkait strategi pemasaran produk olahan pangan diawali dengan sosialisasi kepada para pengrajin dalam menentukan strategi pemasaran. Kegiatan selanjutnya monitoring penerapan strategi pemasaran oleh para pengrajin olahan pangan.

Hasil dan Pembahasan

1. Peran Kelompok Pengrajin Makanan Olahan (agroindustri)

Kelompok adalah sekumpulan individu yang terdiri dari dua atau lebih yang melakukan interaksi antara satu dengan lainnya dalam satu aturan yang saling mempengaruhi (Huraerah & Purwanto, 2006). Pada dasarnya ada keinginan manusia untuk bergabung dalam suatu kelompok, sebagaimana yang terdapat dalam a) Teori kedekatan (*Propinquity Theory*), b). Teori yang mendasarkan pada aktivitas-aktivitas, interaksi-interansi dan sentimen-sentimen (perasaan dan emosi) c). Teori Keseimbangan (*A Balance Theory of Group Formation*) dan d). Teori alasan praktis (*Practical Theory*)

Kelompok pengrajin adalah kumpulan pengrajin yang tumbuh atau dibentuk berdasarkan kesamaan kepentingan dan keakraban serta keserasian, dalam memanfaatkan sumber daya pertanian untuk bekerja sama meningkatkan produktivitas usaha dan mengembangkan usaha dan kesejahteraan anggotanya (Arumsari & Syamsiar, 2011)

Anggota Aisyiyah Ranting Di Desa Sendangsari terdapat berjumlah 24 ibu yang mempunyai kegiatan mengolah makanan dari bahan pangan lokal antara lain ceriping, emping, peyek kacang dan olahan ubi jalar. Melalui pendampingan dari tim pengabdian masyarakat, dibentuk kelompok pengrajin olahan makanan Aisyiyah Ranting Sendangsari dalam kelompok tersebut ada sub kelompok sesuai dengan jenis produk olahannya yaitu: i) sub kelompok pengrajin ceriping, emping dan peyek, iii) sub kelompok peengrajin olahan ubi jalar

Adapun susunan organisasi kelompok pengrajin olahan makanan Aisyiyah Ranting Sendangsari sebagai berikut:

Ketua : Sarjiyem
 Wakil Ketua : Sunarti
 Sekretaris : Rubinem
 Bendahara : Kustanti

Pengurus kelompok pengrajin olahan makanan mempunyai tugas dan kewajiban:

- a. Membina kerjasama dalam melaksanakan usaha dan kesepakatan yang berlaku dalam kelompok maupun sub kelompok
- b. Bersama anggota membuat rencana kegiatan kelompok dalam bidang produksi, pengolahan dan pemasaran.
- c. Mendorong dan menggerakkan aktivitas, kreativitas dan inisiatif anggota
- d. Secara berkala, minimal satu bulan sekali mengadakan pertemuan dengan para anggota kelompok.
- e. Mempertanggung jawabkan tugas-tugas yang telah dilaksanakan kepada anggota kelompok.

Anggota kelompok pengrajin olahan makanan dengan bahan pangan lokal mempunyai tugas dan kewajiban:

- a. Bertanggungjawab atas pelaksanaan kegiatan usaha yang bersangkutan
- b. Wajib mengikuti dan melaksanakan kegiatan kelompok dan kesepakatan yang berlaku.
- c. Bekerja sama dan akrab antar sesama anggota maupun pengurus
- d. Hadir pada pertemuan berkala dan aktif memberikan masukan, saran dan pendapat demi berhasilnya kegiatan usaha kelompok.

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 273/KPTS/OT.160/4/2007 Tahun 2007 dalam Pratama *et al* (2016) kelompok tani memiliki fungsi: sebagai wadah proses pembelajaran, wahana kerja sama dan sebagai unit produksi

- a) Kelas belajar, wadah belajar mengajar bagi anggotanya guna meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap serta tumbuh dan berkembangnya kemandirian dalam berusaha tani sehingga produktivitasnya meningkat, pendapatannya bertambah serta kehidupan yang lebih sejahtera.
- b) Wahana kerjasama, untuk memperkuat kerjasama diantara sesama pengrajin dalam kelompok dan antar kelompok serta dengan pihak lain sehingga usahanya akan lebih efisien serta lebih mampu menghadapi ancaman, tantangan, hambatan dan gangguan,
- c) Unit produksi, usaha yang dilaksanakan secara keseluruhan harus dipandang sebagai satu kesatuan usaha yang dapat dikembangkan untuk mencapai skala ekonomi, baik dari segi kuantitas, kualitas maupun kontinuitas.

Kelompok pengrajin olahan makanan berbahan pangan lokal Aisyiyah Sendangsari masih relatif baru sehingga fungsi atau peran yang dijalankan masih terbatas. Peran kelompok pengrajin bersamaan dengan pertemuan rutin Aisyiyah Ranting Sendangsari dilakukan sebulan sekali pada hari Jum'at minggu kedua jam 14.00 - 16.00 di rumah anggota kelompok pengrajin secara bergiliran karena kelompok belum mempunyai tempat pertemuan khusus.

Pertemuan diawali dengan pengajian kemudian dilanjutkan dengan diskusi antar anggota tentang masalah-masalah yang dihadapi oleh anggota. Apabila diperlukan, pengurus akan mendatangkan nara sumber guna membantu memecahkan permasalahan yang dihadapi.

Sebagai wahana kerjasama, kelompok pengrajin olahan makanan Aisyiyah Ranting Sendangsari telah menjalankan kerjasama antar sesama anggota. Kerjasama yang dilakukan masih terbatas dalam memberikan informasi terkait pembelian bahan baku, tips pembuatan kue dan pemasaran. Pembelian bahan baku maupun pemasaran secara kolektif sedang menjadi pembahasan yang sering dilakukan. Sebagai kelompok unit produksi, kegiatannya masih sebatas evaluasi terhadap kegiatan kelompok dan melaksanakan dan mentaati kesepakatan yang telah dibuat oleh kelompok.

Peran kelompok pengrajin olahan makanan Aisyiyah Ranting Sendangsari masih terbatas, hal ini berbeda dengan peran kelompok tani di Desa Bukit Lingkar Kecamatan Batang Cenuku Kabupaten Indragiri Hulu yang sudah berjalan dengan baik dengan kategori cukup berperan untuk ketiga peran kelompok tani (Pratama *et al*, 2016). Hal yang sama terjadi juga pada kelompok tani di Kecamatan Kalikajar Kabupaten Wonosobo yang sering menjalankan peranannya sebagai media belajar, kerjasama dan unit produksi (Wastika, *et al* 2014).

Beberapa keuntungan dari pembentukan kelompok pengrajin antara lain sebagai berikut:

- a. Semakin eratnya interaksi dalam kelompok maupun sub kelompok pengrajin
- b. Semakin cepatnya proses difusi penerapan inovasi atau teknologi baru.
- c. Semakin meningkatnya orientasi pasar, baik yang berkaitan dengan bahan baku maupun produk yang dihasilkannya.

2. Pelatihan Olahan Makanan dari Bahan Pangan Lokal

Bahan pangan lokal yang dicoba diolah menjadi berbagai makanan/kue di Sendangsari yaitu ubi jalar. Seperti halnya pangan lokal yang lain, ubi jalar juga sedikit ketergantungannya terhadap bahan tambahan gula karena rasanya sudah cukup manis demikian juga tidak perlu ditambah zat pewarna karena ubi jalar mempunyai beberapa warna yaitu kuning, orange dan ungu.

Pelatihan pembuatan olahan makanan dari bahan ubi jalar diawali dengan penjelasan bahan dan alat sudah difasilitasi oleh tim pengabdian masyarakat, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktek oleh ibu-ibu anggota Aisyiyah Ranting Sendangsari. Ibu-ibu mencoba semua tahapan dalam pembuatan kue dari ubi jalar mulai dari mencampur bahan-bahan, mengaduk, mencetak dan memanggang secara bergantian didampingi oleh tim. Pelatihan dilakukan sebanyak lima kali sampai diperoleh hasil olahan kue yang rasanya enak dan tampilannya menarik. Hal ini sesuai dengan yang dilakukan oleh Bakti, *et al* (2017) dengan metode ceramah, diskusi dan praktek dapat meningkatkan keterampilan mengolah hasil ubi menjadi makanan yang variatif, bergizi, dan mempunyai cita rasa yang enak.

Agar makanan olahan menarik konsumen, selain rasanya yang enak, kemasan juga memegang peranan penting. Sebagaimana menurut Indraswari (2017) kemasan adalah wadah atau tempat untuk menempatkan produk serta memberikan perlindungan atau proteksi

sehingga produk lebih awet, memudahkan penyimpanan, distribusi, pemakaian, promosi dan juga memberikan jaminan kepastian pada konsumen serta berwawasan lingkungan. Biasanya fungsi utama kemasan adalah untuk menjaga produk, namun sekarang kemasan menjadi faktor yang cukup penting sebagai alat pemasaran.

Kemasan adalah bagian pertama produk yang dihadapi pembeli dan mampu menarik atau menyingkirkan pembeli. Pengemasan suatu produk biasanya dilakukan oleh produsen untuk dapat merebut minat konsumen terhadap pembelian barang. Produsen berusaha memberikan kesan yang baik pada kemasan produknya dan menciptakan model kemasan baru yang berbeda dengan produsen lain yang memproduksi produk-produk sejenis dalam pasar yang sama (Nurif *et al*, 2013).

3. Strategi Pemasaran

Terdapat 6 strategi yang dapat ditempuh untuk mengembangkan produk industri rumah tangga makanan yaitu:

- a. Menyebarkan brosur merupakan cara yang mudah dan efektif untuk mengenalkan kepada calon konsumen
- b. Memanfaatkan media *on line* seperti WA, facebook
- c. Menyampaikan keunggulan produk dari mulut ke mulut
- d. Mengikuti berbagai bazar
- e. Menitipkan ke toko makanan
- f. Membuat kartu nama dari pemilik produk

Menurut Syukri, *et al* (2017) untuk meluaskan pasar onde-onde krispi keluar Kabupaten Bantul usulan strategi yang diterapkan adalah: (1) Meluaskan jaringan melalui penggunaan media sosial (social media) seperti misalnya whatsapp, facebook dan merespon dengan cepat setiap pesan dari pelanggan *on line*, (2) Meluaskan jaringan penjualan melalui toko oleh-oleh yang tersebar di wilayah Yogyakarta, (3) Mendesain ulang label pada kemasan onde-onde krispi agar lebih menarik dan menunjukkan ciri khas oleh-oleh kota Yogya

Selain strategi tersebut di atas, produk olahan makanan dari bahan pangan lokal ibu-ibu Aisyiyah Ranting Sendangsari dipasarkan melalui kerjasama dengan organisasi otonom Muhammadiyah seperti Muhammadiyah, Aisyiyah, Nasiatul Aisyiyah, Pemuda Muhammadiyah Cabang Pajangan maupun Daerah Bantul. Kerjasama dapat dilakukan dengan cara apabila ada acara atau pertemuan yang diselenggarakan oleh Aisyiyah atau Muhammadiyah maka konsumsi dapat dipesan ke Aisyiyah Ranting Sendangsari. Selain itu makanan olahan juga dipasarkan di lokasi wisata Bendung Kamijoro, merupakan obyek wisata yang masih baru sehingga banyak pengunjungnya terutama pada hari Sabtu, Minggu dan hari libur.

Simpulan

Pelaksanaan pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan agroindustri pangan di Desa Sendangsari dilakukan melalui berbagai kegiatan yaitu pendampingan pembentukan kelompok pengrajin olahan makanan Aisyiyah Ranting Sendangsari dan monitoring kegiatan, pelatihan olahan makanan yang memenuhi syarat keamanan pangan dan pendampingan menerapkan strategi pemasaran.

Kelompok pengrajin olahan pangan Aisyiyah Ranting Sendangsari dalam menjalankan perannya sebagai wahana belajar, kerjasama dan unit produksi masih terbatas karena pembentukannya belum lama. Anggota kelompok mulai berkreasi sendiri dalam proses pembuatan kue dari bahan pangan lokal ubi jalar. Pengrajin memasarkan makanan olahan melalui kerjasama dengan Aisyiyah Cabang Pajangan dan menjualnya di lokasi wisata Bendung Kamijoro.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih penulis sampaikan ke LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memfasilitasi dana untuk pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada anggota Aisyiyah Ranting Sendangsari yang telah bersedia untuk bekerjasama dengan tim pengabdian masyarakat Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Daftar Pustaka

Buku

- Huraerah,A., & Purwanto. 2006. *Dinamika Kelompok: Konsep dan Aplikasi*. Refika Aditama. Bandung.
- Indraswari,D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes). Ponorogo

Jurnal

- Arumsari,V., & Syamsiar,S. 2011. Pemberdayaan Masyarakat Perdesaan Berbasis Agroindustri Pangan Lokal. *Jurnal SEPA* 8 (1): 35-41
- Bakti, A., Syarifah, & Mutiara,E. 2017. Pengembangan Usaha Pengolahan Makanan Bahan Dasar Ubi di Desa Bingkat Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Abdimas Talenta* 2 (2): 154-157
- Masyhuri. 2000. Pengembangan Agroindustri melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan. *Jurnal Agro Ekonomika* VII (1): 55-58
- Nurif,M; Nindiani. Kustanti,K, & Mochtar,S. 2013. Manajemen Keuangan dan Packing untuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM)di Kecamatan Tandés Surabaya. *Jurnal Sosial Humaniora* 6 (2): 112 - 121
- Pratama,B.P., Sayamar,E., & Tety,E. 2016. Peran Kelompok Tani dalam Meningkatkan Pendapatan Petani Swadaya Kelapa Sawit di Desa Bukit Lingkar Kecamatan Batang Cenaku Kabupaten Indragiri Hulu. *Jurnal Jom Faperta* 3 (2): 1-11

- Pratiwi,N.A., Harianto, & Daryanto,A. 2017. Peran Agroindustri Hulu dan Hilir dalam Perekonomian dan Distribusi Pendapatan di Indonesia. *Jurnal Manajemen & Agribisnis* 14 (2): 127-137
- Priyarsono,D.S., & Backe,D. 2007. Industri Berbasis Pertanian: Arah Pengembangan Industri di Indonesia. *Jurnal SOCA* 8 (3): 256-264
- Syukri,S.H.A., Rifa'i, A.F., & Kurniawati, D.A. 2017. Pelatihan dan Pendampingan Produksi Makanan Berbasis Ikan Laut di Pulau Bawean. *Jurnal Bakti Saintek* 1(1): 27-34
- Utami,P., & Budiningsih,S. 2015. Potensi dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis* 2(2): 150-158
- Wastika,C.Y., Hariadi,S.S., & Subejo. 2014. Peran Kelompok Tani dalam Penerapan SRI (System of Rice Intensification) di Kecamatan Kalikajar Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Agro Ekonomika*. 24 (1): 84-93