

**PENYULUHAN KEWIRAUSAHAAN PRODUKSI MAKANAN
EKSTRUDAT JAGUNG DI DK. PLOSOKEREP
DS. PRAWOTO KEC. SUKOLILO KAB. PATI**

1) Muhammad Subridan dan 2) Muh Amin
1,2) Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Semarang
Jl. Kedungmundu Raya No. 18 Semarang
Email: amin@unimus.ac.id

ABSTARCT

The purpose of community service is to provide knowledge about entrepreneurship for the farmers in Hamlet Plosokerep Prawoto Village Sukolilo District Pati District 90% of its citizens rely on his fate on agriculture. The type of agriculture that is the mainstay of the partner community is corn farming. In addition to corn, it can be said almost non-existent due to the condition of the area in mountainous areas that are difficult to find groundwater. The best crops in the area are maize. The condition of the remote Plosokerep dukuh area with the village village and separated from the neighboring village may provide the backwardness of local knowledge. Citizens who are 90% not graduated from elementary school it has always been 80% relying on corn farming without a side business. Through this community service has been done counseling about entrepreneurship in the hope to open the local community to entrepreneurship and can increase revenue. In this service has been taught how the process of making extruded snack foods from local raw materials (corn) to the way of marketing. The outreach results are well-received by the community and partners feel the need for knowledge of entrepreneurship.

Keywords: Counseling, Entrepreneurship, Farmers, Production of Extruded Light Foods. Corn Extrudate

PENDAHULUAN

Kewirausahaan bagi petani merupakan salah satu kebutuhan strategis dalam pengelolaan berbagai jenis bisnis mikro di pedesaan. Upaya pemberdayaan petani melalui pengelolaan beragam jenis bisnis mikro membutuhkan pengembangan kewirausahaan yang berbasis sumber daya lokal [1]. Masyarakat Dukuh Plosokerep Desa Prawoto Kecamatan Sukolilo Kabupaten Pati berada di daerah pegunungan kapur dengan tanah berbatu tanpa ada saluran irigasi inilah yang menyebabkan masyarakat setempat hanya dapat menanam tanaman pangan dari jenis palawija seperti jagung, kentang, kacang panjang dan kacang tanah. Akan tetapi lebih dari 90% warganya memilih bercocok tanam jagung saja.

Sebagai gambaran cara menanam jagung oleh warga masyarakat Dukuh Plosokerep seperti pada Gambar 1. Jagung ditanam tanpa ada saluran irigasi atau

penanaman jagung dengan memanfaatkan tanah tadah air hujan ini dapat dilakukan 3 kali dalam setahun. Berdasarkan wawancara langsung dengan Kepala Dusun Plosokerep, Ibu Tikah, bahwa Rata-rata masyarakat Dukuh Plosokerep memiliki lahan seluas ($\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$) Hektar dengan rata-rata hasil panen jagung setiap panen sebanyak (1-2) ton. Harga jual lokal jagung pipilan basah dalam setiap kilogram adalah (Rp 2.300,- sampai dengan Rp 2.700,-) sedangkan harga jual jagung pipilan kering dengan kadar air 20 dalam setiap kilogram adalah (Rp 3.000,- sampai dengan Rp 3.200,-).



Gambar 1. Lokasi Menanam Jagung

Menanam jagung memiliki keuntungan yang lebih banyak dari pada bercocok tanam yang lain. Dan bercocok tanam jagung ini sudah dilakukan dari nenek moyang mereka hingga sekarang ini. Berdasarkan pengamatan dari tim pelaksana pengabdian bahwa masyarakat Dukuh Plosokerep memiliki jiwa kewirausahaan yang masih rendah. Hal ini dapat ditinjau dari 90% warganya yang bercocok tanam jagung hampir seluruhnya dijual dalam bentuk jagung pipilan basah tanpa dilakukan pengolahan terlebih dahulu. Mereka kebanyakan belum memiliki kemauan untuk mengolah hasil pertaniannya itu menjadi produk makanan atau dikemas dalam bentuk yang lain sehingga pendapatannya lebih meningkat.

Salah satu subsektor yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan pertanian adalah industri pengolahan hasil pertanian (makanan). Pengembangan industri makanan diharapkan akan mampu menyerap hasil pertanian yang diusahakan petani, member nilai tambah terhadap produk pertanian, membuka kesempatan kerja, sumber devisa serta menyediakan produk pangan yang semakin beragam. Pengembangan kewirausahaan tersebut potensial dilakukan melalui kegiatan pendidikan tak formal dengan mengandalkan pendekatan kelompok secara partisipatif [2]. Oleh karena itulah mengapa pengabdian masyarakat ini penting untuk dilakukan.

Mitra pengabdian masyarakat kali ini yang dipimpin oleh Bapak Nuryanto dan Bapak Sunanto itu memiliki usaha produksi makanan ringan ekstrudat jagung. Makanan ringan ekstrudat yaitu makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku dengan penambahan bahan laian yang diijinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan [3].

METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan secara sistematis dengan mengikuti langkah-langkah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini tim pelaksana mengadakan survei ke lokasi calon mitra untuk mendapatkan data dan informasi yang tepat dengan program pengabdian yang akan dibidik. Survei ke lokasi ini

dilakukan dengan mengamati langsung kondisi mitra dan mengadakan wawancara langsung dengan calon mitra untuk mengetahui dan memastikan informasi yang didapat.

Apabila sudah ada kecocokan dengan program yang akan dipilih, tim pelaksana mengadakan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat. Pada kesempatan itu juga dilakukan kesepakatan antara mitra dengan tim pelaksana pengabdian masyarakat dalam menentukan permasalahan mitra dan mencari solusi. Pada kesempatan itu juga dilakukan pemenuhan tawaran tim pelaksana jika program pengabdian ini mendapatkan pendanaan.

2. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilakukan pada saat awal melakukan pelaksanaan program pengabdian masyarakat. Pada dasarnya sosialisasi program ini adalah memperkenalkan program yang akan dijalankan di lokasi mitra yang sudah dilakukan kesepakatan yang disetujui oleh mitra dan tim pelaksana sebelumnya.

3. Penentuan Jadwal Pelaksanaan

Penentuan jadwal pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dibuat menurut persetujuan antara mitra dan tim pelaksana guna mendapatkan waktu yang optimal dalam pelaksanaan program.

4. Penyiapan Materi

Penyiapan materi program pelaksanaan pengabdian dilakukan menurut kebutuhan mitra. Guna mendukung ketajaman materi tentang kewirausahaan, tim pelaksana juga mengundang pihak industry rumah tangga yang sudah berpengalaman dalam mengelola usaha perdagangannya.

5. Desain Peralatan

Pada pengabdian masyarakat ini juga akan diberikan peralatan yang mendukung proses produksi makanan ringan dari jagung guna memperlancar proses usahanya. Peralatan ini didesain dengan menyesuaikan kebutuhan mitra. Pemberian peralatan produksi ke mitra berguna untuk mempercepat kemajuan usaha mitra.

6. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilakukan di lokasi mitra sendiri dan mendapatkan pengawasan dari tim pelaksana pengabdian masyarakat dan

pihak industry rumah tangga yang sudah berpengalaman dibidangnya.

7. Evaluasi Hasil Pelatihan
Evaluasi dilakukan guna mendapatkan gambaran kemamfaatan dari pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di lokasi mitra. Evaluasi ini dipergunakan untuk tindak lanjut kedepan setelah selesai dilakukan pengabdian masyarakat.
8. Pendampingan Keberlanjutan Program
Pendampingan terus dilakukan hingga beberapa waktu yang dibutuhkan setelah pelaksanaan program pengabdian masyarakat. Pendampingan ini sangat berguna jika mitra masih membutuhkan solusi dalam pelaksanaan usahanya. Pendampingan ini terus dilakukan hingga mitra benar-benar sudah tidak membutuhkan lagi (mitra menjadi mandiri dalam berwirausaha).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat diawali dengan sosialisasi program di mitra, dalam hal ini yang menjadi ketua mitra adalah Bapak Nuryanto dan Bapak Sunanto. Kedua mitra ini sama-sama memiliki usaha produksi makanan ringan (snack) seperti pada Gambar 2. Usaha makanan ringan yang dilakukan oleh kedua mitra ini tidak sebatas pada bahan baku jagung, namun juga ketela. Akan tetapi frekuensi produksi makanan ringan dari bahan jagung lebih banyak dari pada ketela. Selain itu produksi makanan ringan yang dilakukan oleh kedua mitra itu menyesuaikan dengan musimnya. Jika baru musin jagung, yang diproduksi lebih banyak jagung dari pada ketela, demikian juga sebaliknya.



Gambar 2. Sosialisasi Program Pengabdian masyarakat

Sebagai salah satu usaha untuk mengatasi masalah produksi yang bahan bakunya sangat tergantung dari musim adalah dengan memanfaatkan alat pengering jagung yang sudah dimiliki. Alat pengering jagung (Gambar 3) dengan kapasitas 1 ton yang memiliki kemampuan pengeringan selama 2

hari cukup dapat membantu menyiapkan bahan baku agar tidak mengalami kelangkaan jika tidak musim jagung. Sehingga produksi makanan ringan dari jagung oleh Bapak Nuryanto dan Sunanto selaku mitra Pengabdian masyarakat ini sudah dapat teratasi.



Gambar 3. Alat Pengering Jagung

Selain persiapan bahan baku, program pengabdian masyarakat ini juga memberikan peralatan produksi untuk mencetak makanan ringan ekstruder dengan menggunakan daya listrik 900 watt (Gambar 4). Peralatan ini diberikan guna menggantikan alat ekstruder yang mereka miliki dengan penggerak tenaga manusia (Gambar 5). Dengan menggunakan alat ekstruder berpengerak daya dapat mempercepat proses produksi makanan ringan dari 20 jam 55 menit menjadi 4 jam 15 menit untuk 2 kg bahan baku.



Gambar 4. Alat Ekstruder Berpengerak Daya



Gambar 5. Alat Ekstruder Manual

Manajemen dan pengelolaan pemasaran dalam kegiatan program pengabdian masyarakat ini juga dilakukan dengan menyarankan pemasaran secara offline dan online. Pemasaran secara offline dengan cara dititipkan di toko-toko terdekat (Gambar 6) dan ditawarkan ke tetangga terdekat. Sedangkan pemasaran online dilakukan dengan membangun sebuah toko online dalam bentuk website. Sebuah website yang mencantumkan semua produk dalam bentuk berbagai kemasan itu juga memungkinkan melakukan transaksi penjualan secara langsung ke berbagai belahan negara sekalipun.



Gambar 6. Pemasaran Offline

mengucapkan terimakasih kepada kedua mitra dalam program IbM ini yaitu Bp. Nuryanto dan Bp. Sunanto yang ada di Dukuh Plosokerep.

DAFTAR PUSTAKA

- ¹ Dumasari, 2014, Kewirausahaan Petani dalam Pengelolaan Bisnis Mikro di Pedesaan, Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan, Vol 3 No. 3 September 2017, Hal. 196 – 202.
- ² Kustiari R, Sayaka B dan Pasaribu S, 2011, Teknologi Pengolahan Hasil untuk Mengatasi Masalah Ketahanan Pangan, Teknologi Pengolahan Hasil untuk Mengatasi Masalah Ketahanan Pangan, Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pangan, Bogor.
- ³ Badan Standardisasi Nasional, 2000, SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat, Jakarta.

SIMPULAN

Beberapa kesimpulan yang dapat diambil setelah dilakukannya pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Bertambahnya wawasan masyarakat dalam hal kewirausahaan.
2. Produksi makanan ringan di kedua mitra (Bapak Nuryanto dan Bapak Suanto) mengalami kemajuan dalam hal kapasitas dan kecepatan waktu produksi setelah mengaplikasikan alat ekstruder berpenggerak daya listrik 900 Watt.
3. Penggunaan alat pengering jagung dengan kapasitas 1 ton dapat membantu memperlancar perolehan bahan baku yang mengalami kelangkaan diwaktu tidak musim jagung.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada KemenristekDikti dan LPPM Unimus yang telah memberikan kesempatan dan support dana dalam pelaksanaan program Iptek bagi Masyarakat (IbM) dengan Judul IbM Produsen Makanan Ringan Ekstrudat Jagung Di Dukuh Plosokerep, Desa Prawoto Kec. Sukolilo Kabupaten Pati Tahun 2017. Kami juga