

Analisis Usaha Keripik Sayuran dengan Teknik Packaging di KWT Mawar Bodas Kecamatan Tawang Tasikmalaya

Siti Nurhidayah^{1*}, Selvy Isnaeni², Yusep Yustiana³

^{1,2})Program Studi Agroteknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Perjuangan Tasikmalaya
Jalan Pembela Tanah Air No. 177 Tawang Kota Tasikmalaya 46115

³)Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya

*Email: nurhidayah.unper@gmail.com

selvyisnaeni@unper.ac.id

yus_tia_ana@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pertanian memiliki peranan penting sebagai salah satu sumber devisa utama negara. Produk pertanian yang diolah dengan baik akan menjadi salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai jual produk. Untuk itu produk pertanian harus dapat dikemas dengan baik agar dapat menarik minat konsumen. Salah satu fokus utama pengabdian ini adalah membuat keripik berbahan sayuran dengan menggunakan packaging agar produk mampu bersaing dipasaran. Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2019 – Februari 2020 di Kelompok Wanita Tani Mawar Bodas dibawah naungan Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) Hurip Jaya, Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Tujuan jangka panjang dari program ini adalah: (1) Mendorong tumbuhnya motivasi dan inovasi masyarakat dalam memanfaatkan hasil panen (2) Mengangkat nilai jual produk dalam meningkatkan pendapatan kelompok (3) Membantu masyarakat desa dalam menyelesaikan permasalahan sosial yang berhubungan dengan tingginya angka pengangguran produktif. Hasil kegiatan pengabdian adalah perbaikan kemasan menggunakan standing pouch dan label. Laba yang diperoleh dari satu kali produksi sebesar Rp. 51.000 dengan BC ratio 1.25 artinya usaha pembuatan keripik layak untuk dijalankan. Laba yang masih minimum masih dapat ditingkatkan dengan kontinuitas produk dan perluasan pasar.

Kata kunci : kelompok wanita tani, keripik sayuran, nilai tambah, packaging

ABSTRACT

Agriculture has an important role as one of the country's main sources of foreign exchange. Agricultural products that are processed properly will be one of the strategies that can be used to increase the selling value of the product. For that agricultural products must be packaged properly in order to attract consumer interest. One of the main focuses of this service is to make chips made from vegetables using packaging so that the product can compete in the market. This service was carried out in October 2019 - February 2020 at the Mawar Bodas Women Farmer Group under the auspices of the Hurip Jaya Farmer Group Association (Gapoktan), Kahuripan Village, Tawang District, Tasikmalaya City. The long-term objectives of this program are: (1) Encouraging the growth of community motivation and innovation in utilizing the harvest (2) Increasing the selling value of products in increasing group income (3) Helping rural communities in solving social problems associated with high rates of productive unemployment The result of this community service activity was packaging improvement using standing pouches and labels. The profit obtained from one production is Rp. 51,000 with a BC ratio of 1.25 means that the chip-making business is feasible to run. The minimum profit can still be increased by product continuity and market expansion.

Keyword : added value, packaging, vegetable chips, women farmer groups

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan data dari Pemerintahan Kota Tasikmalaya

(2018), secara geografis kota Tasikmalaya memiliki luas 11.04 km² dengan ketinggian tempat 387 mdpl. Suhu rata-rata harian 24.5°C curah

hujan 160 – 712.7 mm³. Kota Tasikmalaya terdiri atas 69 kelurahan dari 10 kecamatan salah satunya adalah kecamatan Tawang yang membawahi kelurahan Kahuripan.

Berdasarkan data Pemerintah Kota Tasikmalaya (2017), kelurahan Kahuripan memiliki luas 270.035 ha terdiri atas 8.35 ha lahan sawah dan 261.685 ha lahan lainnya. Jumlah penduduk kelurahan Kahuripan sebanyak 31.104 jiwa yang terdiri atas laki-laki 20.691 jiwa dan perempuan 10.413 jiwa. Mata pencaharian buruh tani 6,8%, ibu rumah tangga 15.5% dan angka pengangguran 28.3%.

Secara geografis kelurahan Kahuripan berbatasan dengan kelurahan Empangsari dan Nagarawangi sebelah utara, kelurahan Kawalu sebelah selatan, kelurahan Cikalang sebelah Timur, dan Kelurahan Tugujaya sebelah barat.

Tipologi kelurahan Tawang cukup potensial untuk dijadikan sebagai lahan pertanian dan jasa perdagangan. Mayoritas lahan adalah daerah pemukiman. Luas sawah sangat terbatas namun lahan lainnya dapat dimanfaatkan untuk intensifikasi lahan pertanian skala rumah tangga.

Kelompok Tani Mawar Bodas merupakan kelompok wanita tani di bawah Gapoktan Hurip Jaya yang diketuai oleh Bapak Iwan Suryana. Jumlah anggota kelompok sebanyak 20 orang dengan jumlah anggota aktif sekitar 6 orang. Struktur kelembagaan terdiri atas ketua, sekretaris dan bendahara. Pengelolaan pertanian dari budidaya, panen dan pascapanen masih belum berjalan optimal. KWT Mawar Bodas fokus pada komoditas tanaman semusim diantaranya kangkung, bayam, cabai, dan sedikit rempah. Fokus kegiatan KWT terdiri

atas budidaya dan pengolahan hasil panen sayuran dengan membuat keripik berbahan baku sayuran. Potensi bahan baku ini menjadi salah satu nilai tambah yang dapat dijadikan pemasukan untuk kas kelompok. Menurut Sayuran yang diolah dan siap santap sangat prospektif di Indonesia.

Nilai tambah adalah pertambahan nilai produk sebagai hasil proses baik itu dalam pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu produksi (Chotimah et al., 2019). Potensi dari kelompok KWT menjadi salah satu kekuatan dan potensi yang perlu dikembangkan menjadi salah satu industri makanan rumahan. Menurut Rukka et al., (2018), industri makanan dan minuman cukup menjanjikan karena permintaan masyarakat akan berbagai jenis makanan dan minuman. Salah satu komoditas yang sering dibudidayakan adalah bayam yang dapat dijadikan produk keripik bayam.

2. PERMASALAHAN

Permasalahan yang ada di KWT Mawar Bodas diantaranya kelembagaan yang masih belum kuat, budidaya terbatas, pengolahan hasil pertanian belum kontinu, packaging masih sederhana dan target pasar konsumen langsung secara terbatas. Berdasarkan informasi di atas mengakibatkan perlunya adanya penguatan kelembagaan, penguatan kemandirian pangan, penguatan daya pikir masyarakat akan prospek pertanian skala rumah tangga yang mandiri, penguatan budidaya, dan penguatan pengolahan. Hal tersebut akan berdampak pada pemikiran masyarakat dalam jangka panjang sehingga adanya keinginan untuk

memiliki usaha bersama di bidang pertanian agar kecukupan rumah tangga dapat terpenuhi. Menurut Minarni et al, (2017), pemberdayaan adalah kegiatan yang menekankan kepada proses sehingga partisipasi sangat diperlukan dalam kegiatan pemberdayaan.

Dari berbagai permasalahan tersebut maka perlu dilakukan pendampingan oleh perguruan tinggi secara berkesinambungan. Salah satu solusi kami dalam menyelesaikan masalah ini yaitu dengan transfer teknologi, pengembangan produk keripik dan packaging.

3. METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Pengabdian dilaksanakan pada bulan Oktober 2019 – Februari 2020. Mitra pelaksanaan kegiatan adalah anggota KWT Mawar Bodas Desa Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya bersama PPL BPP Cipedes.

3.2 Bahan dan Alat

Bahan keripik yang digunakan adalah daun bayam, daun bawang, tepung tapioka, tepung terigu, minyak, garam, lada, dan penyedap. Sedangkan alat yang digunakan adalah wajan, sodet, saringan, kompor, sealer, plastik, label, box, dan kamera.

3.3 Tahapan Pra Pelaksanaan

Sebelum melakukan pengabdian, pengabdian suvey terlebih dahulu ke desa setempat untuk mengetahui permasalahan desa, kelembagaan, dan potensi desa. Pemilihan objek dan tempat dilakukan dengan pertimbangan kelompok

wanita tani setempat yang memerlukan pendampingan dan transfer teknologi yang dimiliki program studi untuk ditransfer dan diadopsi KWT untuk menjawab berbagai permasalahan khususnya di bidang pertanian.

3.4 Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan transfer teknologi melalui ceramah dan diskusi. Indikator kesuksesan kegiatan dapat dilihat dari berapa orang yang ikut kegiatan dari awal pendampingan sampai akhir pendampingan. Target yang hadir > 80% peserta KWT hadir dalam kegiatan tersebut.

Guna meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga dan status gizi masyarakat, maka Tim Pengabdian Universitas Perjuangan akan memberikan pengarahan pembuatan keripik, pelatihan pembuatan packaging dan perhitungan analisis usaha. Pelatihan tersebut dilaksanakan dengan melibatkan anggota KWT Mawar Bodas.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Survey dan Koordinasi Kegiatan

Kegiatan ke 1, pada Selasa 29 Oktober 2019, kami mengadakan survey kembali melihat kondisi riil di lapangan. Adapun yang hadir adalah ketua gapoktan Hurip Jaya (Bapak Iwan Suryana), Sekretaris KWT (Bu Tety), bendahara KWT Mawar Bodas (Bu Ratna), dan anggota KWT Mawar Bodas. Hasil diskusi adalah mengkonfirmasi kembali kondisi KWT dan membuat kesepakatan kegiatan dengan seluruh anggota KWT untuk membahas rencana kegiatan yang akan dilaksanakan.

Kegiatan ke 2 adalah rapat koordinasi dengan seluruh petugas dan anggota KWT Mawar Bodas yang dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 3 Nopember 2019. Peserta yang hadir sekitar 90% dari keseluruhan anggota. Anggota yang tidak hadir dengan alasan seperti kondisi pada hari pertemuan hujan, dan beberapa ibu-ibu KWT dihari minggu ada kegiatan keluarga. Dari hasil koordinasi kami menyepakati pertemuan selama pengabdian yaitu pada setiap hari selasa dan hari kamis (Gambar 1).



Gambar 1. Koordinasi kegiatan pengabdian

Pengabdian menjelaskan kegiatan – kegiatan yang akan dilaksanakan dan menjelaskan secara umum rincian kegiatan dan tujuan yang akan dicapai bersama. Hasil dari koordinasi ini adalah menyepakati kegiatan dan waktu yang disepakati bersama.



Gambar 2 . Kondisi lahan budidaya di KWT Mawar Bodas

Berdasarkan Gambar 2, KWT Mawar Bodas memiliki potensi hasil pertanian berupa sayur - sayuran. Adanya lahan yang dapat dimanfaatkan untuk kegiatan budidaya sayuran sebagai bahan baku

pembuatan keripik sayuran. Berdasarkan hasil survey bahwa KWT Mawar Bodas telah menanam berbagai jenis sayuran yang diusahakan.

Dari berbagai sayuran yang dibudidayakan ada beberapa yang dijadikan sebagai bahan pokok untuk dijadikan produk olahan yaitu komoditas bayam, kangkung, daun bayam, selada, jahe, cabai, dan lain - lain. Hasil budidaya sayuran tersebut menjadi perhatian sebagai bahan baku menjadi usaha olahan keripik sayuran di KWT tersebut. Menurut Santoso (2011) sayuran dan buah-buahan merupakan sumber serat pangan yang mudah ditemukan dalam bahan makanan.

4.2 Motivasi Wirausaha dan Kiat Hidup Sehat

Kegiatan utama adalah menjelaskan dan mempresentasikan pemaparan prospek usaha dan motivasi usaha serta kiat hidup sehat dengan memanfaatkan sayuran. Anggota kelompok yang hadir beserta ketua kelompok. Menurut Surtinah & Nurwati (2018), adanya pemberdayaan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan budidaya sayuran sebesar 45.23%.



Gambar 3. Suasana pemaparan motivasi dan prospek usaha dan kiat hidup sehat



Gambar 4. Foto bersama pengurus dan anggota KWT Mawar Bodas

4.3 Inventarisasi Alat

Berdasarkan inventarisasi sarana yang dimiliki oleh KWT, kelompok belum memiliki peralatan yang memadai untuk kegiatan produksi olah keripik. Tim pengabdian memberikan beberapa peralatan yang diperlukan untuk membantu kegiatan operasional produksi. Peralatan yang diberikan adalah kompor 2 tungku, tabung gas beserta isinya, selang dan regulator, dan sealer (Gambar 5).



Gambar 5. Kegiatan penyerahan peralatan untuk produksi keripik

4.4 Produksi Keripik

Produk sayuran selain dimakan segar juga dapat dimanfaatkan sebagai produk diversifikasi pangan seperti kegiatan yang telah dilaksanakan oleh Muhtadi et al., (2016), sayuran digunakan sebagai produk olahan pada tepung seperti mie, biskuit dan kerupuk. Pada desa mitra, beberapa produk yang dibuat adalah keripik bayam, stik bayam dan keripik bawang. Adapun alur pembuatan keripik bawang disajikan berdasarkan Gambar 6.



Gambar 6. Proses pembuatan keripik bawang

Setiap bahan dimasukkan dalam wadah dan dibeikan air kemudian dilumatkan menggunakan tangan. Hasil adonan dibuat kepingan bulat untuk dilanjutkan menjadi lembaran keripik. Setelah lembaran keripik digulung tipis kemudian dipotong menjadi bentuk segitiga. Bahan keripik dan chips yang sudah dibentuk kemudian digoreng sampai kuning kecoklatan. Setelah itu keripik/chips ditiriskan dan dimasukkan dalam plastik kemasan, ditambahkan label dan diseler. Adapun perbandingan packaging sebelum pengabdian dan setelah pelaksanaan pengabdian tersaji pada Gambar 7 dan 8.



Gambar 7. Packaging sebelum pengabdian



Gambar 8. Pacakging setelah pelaksanaan pengabdian

4.5 Analisis Usaha

Pembuatan keripik bayam hijau maupun bayam merah dengan komposisi utama adalah tepung dengan berat 750 gram dan daun bayam sebanyak 1 ikat sekitar 250 gram, bahan lainnya adalah minyak goreng dan bumbu. Pengeluaran lainnya adalah biaya untuk pekerja sebesar Rp. 20.000. Total yang diperlukan untuk membuat keripik bayam sebesar Rp. 64.000 (Tabel 1).

Tabel 1. Perhitungan biaya produksi keripik bayam hijau

Bahan	Vol	Satuan	Harga (Rp.)
Tepung beras	500	gr	8.000
Tapioka	250	gr	2.500
Telur	1	butir	2.000
Bawang putih	4	siung	2.000
Bumbu penyedap	2	bungkus	1.000
Daun bayam	1	ikat	3.000
Minyak goreng	1	liter	17.500
Plastik	1	paket	4.000
Gas	1	paket	4.000
Honor pekerja	1	orang	20.000
Total			64.000

Tabel 2. Perhitungan biaya produksi stik bayam merah/hijau

Bahan	Vol	Satuan	Harga (Rp.)
Tepung Terigu	1.500	gr	10.500
Tapioka	500	gr	4.500
Telur	1	butir	2.000
Bawang Putih	4	siung	2.000
Bumbu penyedap	2	bungkus	1.000
Daun bayam	1	ikat	3.000
Minyak goreng	1	liter	17.500
Plastik	1	paket	4.000
Gas	1	paket	4.000
Honor pekerja	1	orang	20.000
Total			68.500

Berdasarkan Tabel 2, pembuatan keripik stik bayam merah yang digunakan sebanyak 2 kg tepung. Bahan utama adalah tepung terigu dan tapioka dengan perbandingan 3:1 dan daun bayam sekitar 250 gr. Bahan lainnya adalah telur, bawang, penyedap, dan minyak goreng. Adapun total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 68.500.

Tabel 3. Perhitungan biaya produksi keripik bawang

Bahan	Vol	Satuan	Harga
Tepung Terigu	1500	gr	10.500
Tapioka	500	gr	4.500
Telur	1	butir	2.000
Bawang Putih	4	siung	2.000
Bumbu penyedap	2	bungkus	1.000
Daun bawang	1	ikat	3.000
Mentega	100	gr	3.000
Minyak goreng	1	paket	17.500
Plastik	1	paket	5.000
Gas	1	paket	4.000
Honor pekerja	1	orang	20.000
Total			72.500

Berdasarkan Tabel 3, pembuatan keripik bawang berbahan baku tepung terigu dan tapioca dengan perbandingan yang sama seperti pembuatan stik bayam yaitu 3:1. Selain tepung, bahan utama lainnya adalah daun bawang sekitar 200 gram. Bahan pendukung adalah garam, bawang putih, bumbu penyedap, dan minyak goreng. Biaya tenaga kerja sekitar Rp. 20.000. Total biaya satu kali produksi keripik bawang sekitar Rp. 72.500.

Berdasarkan Tabel 4, perhitungan penerimaan hasil penjualan keripik bayam, keripik bawang dan stik bayam merah berbeda-beda. Keripik bayam dalam

kemasan packing berat 100 gr dijual dengan harga Rp. 8.000. Sementara keripik bawang dan stik bayam merah dijual dengan berat 250 gr dengan harga Rp. 8.000. Total pendapatan yang dihasilkan dari keiga produk tersebut sebesar Rp. 256.000.

Tabel 4. Jumlah penerimaan

Uraian	Vol	Sat	Harga satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
Keripik bayam	10	pak	8.000	80.000
Keripik bawang	11	Pak	8.000	88.000
Stik bayam merah	11	pak	8.000	88.000
Total				256.000

Tabel 5. Laba dan BC ratio

Uraian	Jumlah (Rp.)
Total penerimaan	256.000
Total produksi	205.000
Laba	51.000
BC ratio	1.25

Perhitungan:

$$\begin{aligned}
 \text{Total penerimaan} &= \text{Rp. } 256.000 \\
 \text{Total biaya produksi} &= \text{Rp. } 205.000 - \\
 \text{Laba} &= \text{Rp. } 51.000 \\
 \text{BC ratio} &= \frac{\text{Total penerimaan}}{\text{Total produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp. } 256.000}{\text{Rp. } 205.000} \\
 &= 1.25
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan laba-rugi pada Tabel 5, usaha keripik bayam, stik bayam dan keripik bawang masih mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 51.000. Keuntungan diperoleh dari hasil pengurangan total pendapatan dengan total produksi. Nilai B/C ratio > 1, dimana BC ratio

dari usaha keripik sebesar 1.25 artinya usaha masih layak untuk dijalankan.

5. KESIMPULAN

Bentuk pengabdian yang telah dilaksanakan adalah transfer teknologi melalui ceramah dan disuksi, praktik pembuatan 4 macam keripik dengan packaging. Perbedaan sebelum dan sesudah pengabdian adalah bentuk packaging dari yang sederhana menggunakan lilin dan plastik tipis yang rentan rusak menjadi plastik standing pouch iditambah sealer zip kemudian disealer kembali agar produk tahan simpan. Analisis perhitungan usaha masih layak untuk dijalankan dengan BC ratio sebesar 1.25. Namun, perlunya pembuatan produk yang lebih banyak dan kontinu serta perluasan pasar agar kelompok wanita tani dapat menghasilkan laba maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didanai oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Perjuangan Tasikmalaya melalui hibah pengabdian skim Pengembangan Masyarakat Desa Binaan (PMDB) Tahun anggaran 2019. Terima kasih kepada BPP Cipedes dan Kelurahan Tawang Kota Tasikmalaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Chotimah, H. E. C., Kusumadati, W., Taufik, E. N., & Sunainah. (2019). Pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pembuatan keripik sayuran metode vacuum frying. *Jurnal Pengabdian*, 2(1), 124–136.
- Minarni, E. W., Utami, D. S., & Prihatiningsih, N. (2017). Pemberdayaan kelompok wanita

- tani melalui optimalisasi pemanfaatan pekarangan dengan budidaya sayuran organik dataran rendah berbasis kearifan lokal dan berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 147–154.
- Muhtadi, Rauf, R., & Harismah, K. (2016). Pengembangan produk olahan tepung sayuran di desa sindon kecamatan ngemplak kabupaten boyolali. *Warta*, 19(1), 83–89.
- Pemerintah Kota Tasikmalaya. 2018. *Profil kelurahan kahuripan*. Tasikmalaya (ID): Pemerintah Kota Tasikmalaya.
- Pusat Data. 2017. Luas wilayah menurut kecamatan di kota Tasikmalaya. <http://web.tasikmalayakota.go.id>
- Rukka, R. M., Busthanul, N., & Fatonny, N. (2018). Strategi pengembangan bisnis keripik bayam (*Amaranthus hybridus*) dengan pendekatan business model canvas: Studi Kasus pada CV . OAG di Kota Makassar, Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 41–54.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, (75), 35–40.
- Surtinah&Nurwati. (2018). Optimalisasi pekarangan sempit dengan tanaman sayuran pada kelompok ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 193–199.