

RENGGINANG INOVASI ERA MODERN DESA SUKAGALIH

Prima Jiwa Osly¹, Resti Nur Arini¹, Irfan Ihsani¹

¹Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas PAncasila

Korespondensi: resti.nurarini@univpancasila.ac.id

ABSTRAK

Pengembangan UMKM untuk Desa Sukagalih perlu ditingkatkan agar memiliki produk yang bisa menjual dan dapat meningkatkan perekonomian Desa. Produk yang dapat diambil untuk UMKM Desa dapat berupa produk yang sering dihasilkan dan mudah dikerjakan. Selain itu produk yang diolah harus dikemas dengan menarik sebagai daya tarik konsumen. Maka sebelum dilakukan pengembangan produk inovasi, harus dilakukan survey pendahuluan untuk diskusi dan mencari tau produk yang sering digunakan setelah itu dilakukan uji coba dalam skala kecil. Dari hasil survey maka diperoleh produk yang mudah diolah, dijual dan dikemas menjadi produk yang eksklusif yaitu rengginang. Rengginang produk Desa Sukagalih selanjutnya dilakukan pengolahan uji coba rasa dalam skala kecil menjadi beberapa varian. Setelah ditemukan rasa yang tepat, maka rengginang dikemas menjadi produk eksklusif dan menarik agar memikat konsumen.

Kata kunci: UMKM, rengginang, inovasi,

ABSTRACT

The development of UMKM for Sukagalih Village needs to be improved so that they have products that can sell and can improve the village economy. Products that can be taken for Village UMKM can be products that are often produced and easy to work on. In addition, the processed products must be packaged attractively as a consumer attraction. So before developing innovative products, a preliminary survey must be carried out to discuss and find out which products are often used after that a small-scale trial is carried out. From the survey results, a product that is easy to process, sell and package into an exclusive product is rengginang. Rengginang products from Sukagalih Village were then processed in small-scale flavor trials into several variants. After finding the right flavor, the rengginang is packaged into an exclusive and attractive product to attract consumers.

Keywords: UMKM, rengginang, innovation

PENDAHULUAN

Desa Sukagalih merupakan salah satu bagian dari kecamatan Jonggol yang terletak di Bogor bagian Timur. Daerah ini memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bidang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Untuk melakukan pengembangan kegiatan UMKM dapat dilakukan oleh perorangan atau kelompok masyarakat dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan, sehingga usaha ini dipandang memiliki prospek yang baik untuk perekonomian Desa. Banyak manfaat yang dapat diperoleh jika UMKM Desa dapat berkembang dengan baik seperti meningkatkan pendapatan, memberdayakan masyarakat khususnya perempuan, serta memperkecil angka pengangguran (Idatyu, Husni, & Suhandi, 2021). Dengan mengembangkan potensi masyarakat dapat menumbuhkan rasa ingin maju dan memiliki keinginan besar untuk membuat produk-produk yang telah dihasilkan dengan berbagai macam inovasi.

Pengembangan produk inovasi dapat memanfaatkan produk mentah yang mudah diolah, sehingga dengan melakukan survey lapangan akan banyak ditemukan potensi produk yang dapat dikembangkan, dikemas dan dijual secara eksklusif. Dalam melaksanakan

pengembangan produk untuk kegiatan UMKM masyarakat masih perlu membutuhkan pengetahuan untuk produk yang dapat dikembangkan dan diterima oleh setiap lapisan pembeli, sehingga dibutuhkan pengetahuan untuk menanamkan dan membangun jiwa kewirausahaan serta usaha dalam mengembangkan produk. Selain dalam melakukan penjualan, masyarakat juga perlu mengetahui perkembangan teknologi secara digitalisasi. (Sulaeman, 2019)

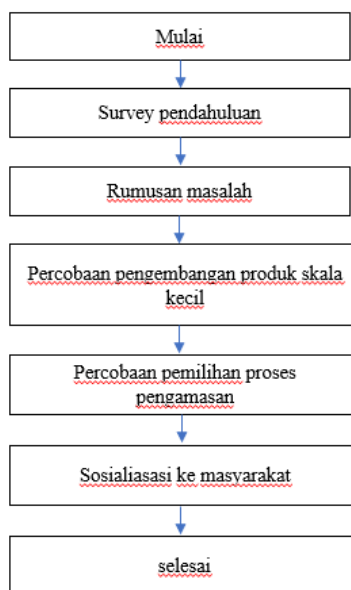
Masyarakat Desa Sukagalih banyak menghasilkan produk oleh-oleh salahsatunya yaitu rengginang. Hanya saja rengginang yang dihasilkan masih kurang menjual dan inovatif, sehingga diperlukan pengembangan produk agar memiliki ciri khas tersendiri. Rengginang merupakan produk yang mudah dibuat dengan menggunakan bahan dasar beras ketan yang tidak dihancurkan kemudian dijemur hingga kering, sehingga menjadikan butiran beras ketan ketika digoreng menjadi krupuk yang renyah (Ilma & Azzahroh, 2022). Berbagai macam variasi rasa rengginang yang menjadi makanan tradisional ini banyak diminati oleh masyarakat, yang sudah banyak diketahui varian rengginang diantaranya asin, udang dan tersi dan manis. (Tauhid, 2022).

Dari olahan dan varian tradisional, rengginang dapat dilakukan inovasi menjadi rasa kekinian dan dikemas eksklusif sehingga produk ini dapat diterima pada setiap kalangan serta dapat dijadikan oleh-oleh bagi pengunjung yang datang ke jinggol terutama Desa Sukagalih. Namun diperlukan peranan pemasaran dalam menyampaikan dan memasarkan produk sehingga dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan dan menghasilkan laba (Ilma & Azzahroh, 2022), maka selain menghasilkan produk yang menarik proses pengemasan juga menjadi alasan menarik konsumen. Pengemasan saat ini masih menggunakan kemasan belum standar sehingga konsumen menjadi kurang tertarik. Dengan melakukan perubahan kemasan menjadi kemasan yang unik menarik dan berbeda membuat produk memiliki daya tarik tersendiri bagi pembelinya (Widiati, 2019).

Era digitalisasi sangat membantu dalam memasarkan produk UMKM yang selalu memiliki inovasi, melalui cara penjualan media sosial atau *market digital* sehingga para pelaku UMKM harus mampu beradaptasi memasarkan produknya melalui platform digital karena platform digital ini menjadi wadah efektif dalam menjalankan usaha serta dalam memasarkan produk-produk terbaru, sehingga peluang UMKM untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat menjadi meningkat (Hajawiyah, Hidayat, & Widyastuti, 2022).

METODE PELAKSANAAN

Dalam meningkatkan SDM dalam bidang UMKM maka pelaksanaan kegiatan perencanaan untuk mengembangkan produk sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram alir perencanaan pengembangan produk

Adapun tahapan penjelasan dari diagram alir untuk proses pengembangan produk sebagai berikut:

1. Survey pendahuluan dilakukan untuk mencari produk yang banyak dihasilkan dan dijual. Diskusi dilakukan bersama perangkat Desa setempat tentang produk yang paling sering dihasilkan khususnya oleh pihak ibu-ibu setempat.
2. Dari hasil survey, maka diperoleh produk yang dapat diolah untuk dikembangkan lebih lanjut. Produk yang akan dikembangkan merupakan produk yang cocok untuk dijadikan inovasi kekinian dan dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat.
3. Sebelum dilakukan penjualan lebih besar, diperlukan percobaan dalam skala kecil untuk mengetahui kecocokan terhadap rasa pada bahan utama yang digunakan.
4. Kemudian dilakukan pengemasan modern agar dapat dijual dengan bentuk premium.
5. Dilakukan sosialisasi kepada masyarakat tentang pengolahan campuran rasa, proses pengemasan dan penjualan.

Dalam melakukan percobaan rasa, proses yang dilakukan untuk membuat tampilan baru rengginang adalah sebagai berikut:

1. Mencoba membuat rengginang menjadi bentuk yang lebih kecil.
2. Mengolah rengginang dalam berbagai varian rasa seperti balado, keju, coklat, jagung manis dsb.
3. Menyiapkan 2 jenis kemasan yang tahan lama dan awet, seperti standing pouch dan toples.
4. Membuat label jual untuk ditempelkan pada kemasan.
5. Menempel label pada kemasan siap jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian pertama dari pengabdian ini adalah melakukan koordinasi dengan warga setempat untuk diskusi mengenai produk yang tepat untuk dapat dikembangkan menjadi produk yang berkualitas, inovatif dan eksklusif. Dari hasil diskusi didapatkan produk yang akan dikembangkan yaitu rengginang. Produk ini diangkat karena mudah dikerjakan oleh masyarakat setempat khususnya ibu-ibu sekitar Desa Sukagalih. Pada diskusi dengan warga

sekitar, disampaikan bahwa pembuatan produk terbaru ini memiliki harapan untuk dapat dikembangkan menjadi barang yang punya nilai jual tinggi, dapat dipasarkan lebih luas, dapat meningkatkan perekonomian penduduk dengan melakukan penjualan melalui market digital. Dengan cara ini SDM di Desa Sukagalih dapat berkembang dengan mengembangkan produk sederhana yang dapat dijual tetapi memiliki nilai tinggi.



Gambar 2. Diskusi dengan masyarakat setempat

Pada umumnya rengginang memiliki bentuk yang besar, pada percobaan dalam membuat bentuk terbaru, rengginang dibaut dalam bentuk yang lebih kecil dengan tujuan mudah dimakan dan lebih menarik. Setelah dicoba dibuat dalam bentuk terbaru, rengginang kemudian diolah dalam berbagai varian. Biasanya rengginang yang dibuat memiliki tiga varian dasar rasa yaitu rasa original, manis, asin dan terasi. Dari varian dasar rasa, akan dilakukan percobaan untuk tambahan rasa dari rengginang. Rengginang akan diberikan berbagai macam pilihan rasa untuk menghasilkan rengginang yang enak dan memiliki rasa berbeda. Setelah dilakukan hasil uji coba rasa maka diperoleh beberapa rasa yang tepat sehingga rengginang tersebut dapat diproduksi secara massal.



Gambar 3. Proses penggorengan dan pencampuran rasa baru rengginang



Gambar 4. Varian rasa baru rengginang

Rengginang Desa Sukagalih umumnya masih dijual dalam bentuk standar dengan kemasan yang belum standar, selain itu penjualan rengginang di Desa Sukagalih masih banyak dijual di pasar dan belum merambah ke *market digital*. Sehingga untuk membuat rengginang

menjadi makanan eksklusif maka rengginang yang sudah diberikan tambahan rasa, dikemas secara menarik agar pembeli tertarik untuk menjadikan rengginang sebagai oleh-oleh atau hadiah khas Desa Sukagalih.



Gambar 5. Kemasan baru rengginang

Dari hasil uji coba rasa dan tampilan baru kemasan, selanjutnya akan disampaikan ke ibu PKK di Desa Sukagalih untuk cara membuat dan mengolah, mengemas dan memasarkan produk. Sehingga harapan dari kegiatan ini dapat dijalankan dengan baik dengan tujuan dapat meningkatkan SDM masyarakat sekitar agar membatu meningkatkan perekonomian masyarakat dapat tercapai. Selain itu dengan adanya produk ini dapat dijadikan produk unggulan yang dapat berkembang.

SIMPULAN

Desa Sukagalih memiliki potensi produk yang bisa dikembangkan dalam bidang UMKM seperti rengginang. Rasa original rengginang yang diolah dengan menambahkan rasa baru menjadi rasa kekinian merupakan salah satu inovasi yang menarik dan dapat meningkatkan pembelian pada setiap kalangan. Selain memberikan rasa terbaru, kemasan rengginang yang dibuat menjadi eksklusif dapat dijadikan daya tarik pembeli untuk menjadikan makanan camilan baru. Selanjutnya akan disampaikan ke ibu PKK untuk dapat meneruskan dalam mengolah dan memasarkan produk rengginang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hajawiyah, A., Hidayat, B., & Widyastuti, A. (2022). Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura. *Abdimas*, 154-159.
- Idatyu, R., Husni, M., & Suhandi. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat (Umkm) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat (Umkm) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat (Umkm) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Manajemen Stie Muhammadiyah Palopo*, 73-85.
- Ilma, L. H., & Azzahroh, F. (2022). Inovasi Kerupuk Rengginang Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Usaha Mikro Kecil Menengah Di Desa Cidokom . *Praxis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 118-125.
- Sulaeman, M. M. (2019). Sosialisasi Kewirausahaan Dalam Upaya Sosialisasi Kewirausahaan Dalam Upaya Sosialisasi Kewirausahaan Dalam Upaya. *Abdimas Berdaya*, 16-22.
- Tauhid. (2022). Rengginang Gurih Cemilan Ciri Khas Betawi. *Indonesia Kaya*.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 67-76.