

UPAYA MENGEMBANGKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA ALASMALANG DALAM PENGEKSPLORASIAN REBUNG SEBAGAI KRIPIK

Hasan Muchtar Fauzi

Hasanmuchtar.fauzi77@yahoo.com

Dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Abdurachman Saleh

Abstract

In the modern era many women who have a profession is not inferior to her husband with a variety of reasons, especially in urban areas. Good for the purpose of helping to meet the needs of the household, until to seek its own satisfaction. But unlike the wives in the villages, the majority of them are housewives who rely solely on the salary or income of husbands to meet all household needs, which in fact the income of the husband has not been able to meet daily needs. For example in the village of Alasmalang, where the majority of mothers there are housewives, with low education level, so that not much knowledge owned, either in the form of skill or creativity is mastered to be able to help lift the family's economy. Therefore, we plan to provide training on making bamboo shoots in the hope that after following the training on making bamboo shoots into chip, especially housewives can get a job with entrepreneurship or create a working group. In the village of Alasmalang the potential with bamboo plants is quite high, because many farmers who planted land owned by bamboo plants. But only use the bamboo trees that are old enough, and the people around just know bamboo processed into vegetables or stir-fry bamboo shoots only. Therefore, this training is expected to become a new land for housewives to start entrepreneurship. Food fiber content in bamboo shoots is also quite good that is 2.56 percent, higher than other types of tropical vegetables, other than that bamboo shoots have a high enough potassium content. Potassium levels per 100 grams of bamboo shoots is 533 mg. Foods that potassium fiber, which is at least 400 mg, can reduce the risk of stroke.

Keywords: *Housewife, Training, Bamboo Chips.*

PENDAHULUAN

Tanaman rebung adalah tunas muda bambu yang muncul di permukaan dasar rumpun. Bagian dari bambu inilah yang dimanfaatkan orang sebagai sumber makanan. Tunas bambu muda tersebut enak dimakan dan digolongkan ke dalam sayuran. Rebung dalam bahasa Inggris dikenal dengan sebutan *bamboo shoot*. Rebung tumbuh di bagian pangkal rumpun bambu. Berbentuk kerucut dan pada bagian luarnya biasanya dipenuhi oleh lugut (rambut bambu) yang dapat membuat gatal bila terkena kulit. Tanaman ini digolongkan dalam klasifikasi

botani sebagai berikut Kelas : *Monocotyle doneae*, ordo : *Graminales*, subfamily: *Dendrocalamae*, genus : *Dendrocalamus*, spesies : *Dendrocalamus asper* (<http://yoenyhan.blogspot.co.id>) . Rebung tidak hanya enak dikonsumsi, tetapi juga diketahui memiliki manfaat bagi tubuh. Sumber pangan nabati ini dapat berfungsi sebagai sumber yang baik untuk kebutuhan Kalium dan sumber serat pangan.

Selain di olah oleh masyarakat sekitas sebagai sayur, gulai dll, rebung juga dapat di olah menjadi makanan ringan yang enak dan unik, yaitu kripik rebung. Oleh karena itu

kami tim PKM-P dari Perguruan Tinggi Universitas Abdurachman Saleh dalam program pengabdian masyarakat mengadakan pelatihan terhadap ibu-ibu rumah tangga di desa alasmalang.

Berdasarkan latar belakang diatas, PKM-P merumuskan kegiatan ini yang mendasar yaitu:

- a. Bagaimana caranya untuk memberikan penghasilan tambahan bagi warga di desa Alasmalang.
- b. Bagaimana menumbuhkembangkan warga di Desa Alasmalang dengan dibekali pelatihan pembuatan kripik rebung.
- c. Bagaimana mendirikan/membuka usaha baru yaitu pembuatan kripik rebung,yang merupakan salah satu wujud membantu program pemerintah dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi rakyat kecil.

METODE PELAKSANAAN

2.1 Survei lapangan

Melihat langsung keadaan sosial masyarakat, kondisi lingkungan, keadaan ekonomi masyarakat, memperoleh

informasi mengenai jumlah masyarakat, perilaku masyarakat, serta ketersediaan rebung.

2.2 Wawancara

Untuk menambah informasi yang didapatkan dari survey lapangan,sehingga diketahui bagaimana cara warga desa alasmalang mengolah Rebung.

2.3 Persiapan Alat

Dilakukan dengan melakukan pembelian semua peralatan yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan Kripik Rebung.

2.4 Kerjasama

Kerjasama antara Tim Pengabdian Masyarakat dengan Ketua RT setempat agar pelaksanaan program yang dilakukan mendapat persetujuan oleh semua pihak. Disamping itu, dari kerjasama ini diharapkan dapat membantu kelancaran kegiatan sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

2.5 Penyuluhan dan Sosialisasi

2.6 Pengadaan Bahan

2.7 Pelaksanaan Kegiatan

Tabel 1. Materi pelatihan (teori dan praktek)

No.	Materi	Petugas	Pokok Bahasan
1	Teori	Instruktur ahli Tim PKM-P	1. Teori pembuatan kripik rebung dari proses awal sampai akhir 2. Teori Manajemen usaha
2	Praktek	Instruktur ahli Tim PKM-P	Praktek pembuatan kripik rebung dari proses awal sampai akhir

Tabel 2. Materi pendampingan meliputi (teori dan praktek)

No	Materi	Petugas	Pokok Bahasan
1	Teori	Instruktur ahli Tim PKM-P	Teori pemasaran
2	Praktek	Instruktur ahli Tim PKM-P	Pembinaan dalam pemasaran

2.8 Evaluasi kegiatan

2.9 Penyusunan laporan

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Rebung

Usaha yang bergerak dibidang pengolahan makanan berupa kripik yang terbuat dari bahan baku rebung dapat meningkat nilai ekonomi dan peluangnya sangat tinggi dengan pangsa pasarnya yang menggiurkan. Di dalam rebung terdapat serat dan kalium yang baik untuk tubuh dan kesehatan. Mengingat di Desa Alasmalang, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo banyak terdapat bambu dan sering kali digunakan oleh masyarakat sebagai bahan baku pembuat kerajinan tangan ataupun sebagai pembuat pagar rumah. Terkadang

mereka melupakan rebung, Rebung adalah tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu. Biasanya masyarakat setelah menebang bambunya melupakan rebung. Rebung dibiarkan saja tanpa dimanfaatkan terkadang dibuang begitu saja. Berdasarkan masalah ini kami berfikir untuk memanfaatkan rebung tersebut sebagai makanan olahan yang bermanfaat dan dapat menghasilkan pendapatan bagi ibu rumah tangga sebagai penunjang kebutuhan hidup sehari-hari.

Kripik merupakan makanan ringan yang sering dinikmati dan mudah didapatkan di pasar. Masyarakat lebih mengenal kripik berbahan baku singkong atau ubi. Selain

dengan rasa gurih dan renyah keripik dapat dibuat pedas sebagai lauk atau pengganti kerupuk sebagai pelengkap hidangan. Meningkatnya perkembangan memunculkan keripik tidak hanya bisa terbuat dari singkong dan ubi, atau kentang, tetapi kini rebung dapat dimanfaatkan sebagai penggantinya. Tentunya akan memberi variasi yang berbeda, baik rasa maupun nilai gizi yang semakin tinggi dan layak untuk dikonsumsi.

Rebung merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi dan keunikan tersendiri. Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air, yaitu sekitar 91 persen. Disamping itu, rebung mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, thiamin, riboflavin, vitamin C, serta mineral lain seperti kalsium, fosfor, besi, dan kalium. Bila dibandingkan dengan sayuran lainnya, kandungan protein, lemak, dan karbohidrat pada rebung, tidak berbeda jauh.

Rebung mempunyai kandungan kalium cukup tinggi. Kadar kalium per 100 gram rebung adalah 533 mg. Makanan yang sarat kalium, yaitu minimal 400 mg, dapat mengurangi risiko stroke. Peran kalium mirip dengan natrium, yaitu bersama-sama dengan klorida, membantu menjaga tekanan osmotik dan keseimbangan asam basa. Kalium menjaga tekanan osmotik dalam cairan intraseluler, dan sebagian terikat dengan Protein.

Kalium juga membantu mengaktivasi reaksi enzim, seperti piruvat kinase yang

dapat menghasilkan asam piruvat dalam proses metabolisme karbohidrat. Gejala kekurangan kalium biasanya berupa pelunakan otot. Kandungan serat pangan pada rebung juga cukup baik. Kandungan serat pangan pada rebung adalah 2,56 persen, lebih tinggi dibandingkan jenis sayuran tropis lainnya, seperti kecambah kedelai (1,27 persen), pecay (1,58 persen), ketimun (0,61 persen), dan sawi (1,01 persen). Serat pangan (dietary fiber) sempat cukup lama diabaikan sebagai faktor penting dalam gizi manusia karena tidak menghasilkan energi. Selain itu, kekurangan serat tidak menimbulkan gejala spesifik, seperti halnya yang terjadi pada kekurangan zat-zat gizi tertentu.

Akhir-akhir ini, melalui penelitian epidemiologis telah dibuktikan peran fisiologis serat pangan terhadap usus. Kurangnya konsumsi serat dapat menyebabkan timbulnya penyakit ala masyarakat Barat, seperti aterosklerosis (penyumbatan pembuluh darah), koroner, diabetes melitus (kencing manis), hiperkolesterolemia (kelebihan kolesterol), hipertensi, hiperlipidemia (kelebihan lemak), dan kanker kolon (usus besar).

Serat pangan adalah senyawa berbentuk karbohidrat kompleks yang banyak terdapat pada dinding sel tanaman pangan. Serat pangan tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, dan sebagai

komponen penting dalam terapi gizi. Rata-rata konsumsi serat pangan penduduk Indonesia adalah 10,5 gram per hari. Angka ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi kebutuhan serat sekitar sepertiga dan kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap hari.

B. Alat Perlengkapan

Alat yang digunakan dalam pembuatan keripik berbahan baku rebung mudah didapatkan di pasar dengan harga yang ekonomis.

Peralatan yang digunakan antara lain :

1. Sabit, Pisau Besar, dan Cangkul Kecil

Mengambil rebung dari rumpun bambu tidaklah sulit. Dengan menggunakan pisau besar, sabit, atau alat lain, rebung dapat dipotong pada bagian pangkalnya. Untuk memperoleh rebung yang panjang perlu sedikit penggalan.

2. *Soblog*

Pengolahan pertama pada rebung adalah merebusnya untuk menghilangkan getah yang dikandungnya.

3. Penggorengan

Wajan digunakan untuk menggoreng keripik rebung. Disarankan menggunakan wajan yang terbuat dari stainless steel, karena akan menghasilkan panas yang maksimal sehingga mempercepat proses produksi.

4. Kompor

Kompor digunakan untuk memasak atau menggoreng sebagai penghasil api atau panas. Kompor gas lebih praktis digunakan selain hasil api yang mudah diatur sesuai kebutuhan kompor gas lebih efektif dan ekonomis.

5. *Vacuum Sealer*

Produk yang sudah jadi jika akan dipasarkan harus dikemas dan udara di dalam kemasan harus disedot menggunakan *vacuum sealer* agar mikroba tidak berkembang dan produk akan tahan lama.

6. Timbangan

Pengemasan keripik membutuhkan takaran yang akurat dan baku. Karenanya memerlukan timbangan untuk mengukur berat bahan baku dan yang siap saji atau yang akan dikemas.

7. Loyang

Loyang digunakan untuk meletakkan keripik yang baru diangkat dari api, loyang sebaiknya terbuat dari plastik.

8. Alat-alat lain

Tentunya masih banyak piranti penunjang lainnya dalam proses produksi meskipun dalam skala yang kecil.

C. Persiapan Bahan Baku

Persiapan bahan baku dimulai dengan survey harga bahan baku yang tersedia di pasaran. Bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain :

1. Rebung

Untuk mengambil rebung dari rumpun bambu tidaklah sulit. Dengan menggunakan pisau besar, sabit, atau alat lain, rebung dapat dipotong pada bagian pangkalnya. Setelah itu, rebung dikupas untuk dibuang glugutnya. Tidak semua rebung dapat diolah menjadi masakan. Bambu jenis apus (ping apus dalam bahasa Jawa) merupakan salah satu jenis bambu yang tidak dapat diolah menjadi masakan, karena rasanya pahit. Jenis rebung yang memiliki cita rasa enak adalah rebung kuning, rampal/suling, ampel, welet, ori, dan ater. Rebung dari bambu betung memiliki rasa paling enak. Rebung betung berwarna merah cokelat dan subang (ujung kelopak) pada ujung rebung berwarna ungu dilindungi oleh kelopak-kelopak kuat yang berbulu halus.

2. Bumbu-bumbu

Dalam proses produksi keripik rebung tidak memerlukan banyak bumbu. Bumbu yang digunakan antara lain : bawang putih, bawang merah, garam, penyedap rasa.

3. Air

Hampir semua proses memasak memerlukan air, karenanya, air harus

bersih dan berasal dari sumber yang kandungan kimianya telah teruji di laboratorium. Di sekitar tempat produksi sendiri terdapat mata air bersih, tentunya dapat menjadi sumber air yang bebas bahan kimia dan baik untuk kesehatan.

4. Minyak Goreng

Minyak goreng digunakan untuk menggoreng keripik rebung. Disarankan menggunakan minyak yang berkualitas agar keripik yang dihasilkan berkualitas baik dan tahan lama disimpan dalam kemasan, karena kerenyahan keripik salah satu ukuran penting terhadap kualitas keripik rebung di mata konsumen.

5. Gas

Proses pembuatan keripik rebung hampir melalui penggorengan, sehingga diperlukan bahan bakar berupa gas. Penggunaan gas akan lebih baik karena pengaturan api akan lebih mudah dan stabil.

6. Mentega

Mentega digunakan sebagai campuran minyak goreng untuk mendapatkan keripik yang renyah dan gurih. Selain itu, mentega berfungsi untuk menghasilkan warna keripik yang bersih dan cerah.

D. Pembuatan Produk

1. Pengolahan produk keripik rebung
2. Pengemasan produk keripik rebung
3. Analisa Standar Mutu Produk

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam analisa standar mutu produk antara lain:

- a) Inspeksi untuk menemukan adanya produk dengan kualitas yang tidak dikehendaki.
- b) Pemberian keterangan tentang adanya penyimpangan-penyimpangan yang terjadi.
- c) Penyelidikan untuk mengetahui penyebab penyimpangan sehingga dapat dihindarkan terjadinya kesalahan lagi.

E. Pengemasan

Setelah produk keripik rebung jadi, diperlukan pengemasan yang dilakukan menggunakan plastik pembungkus. Produk yang sudah jadi jika akan dipasarkan harus dikemas dan udara di dalam kemasan harus disedot menggunakan vacuum sealer agar mikroba tidak berkembang dan tahan lama.

F. Pemasaran

Pemasaran merupakan kegiatan utama dalam proses produksi keripik rebung. Pemasaran keripik dengan kemasan 40 gr dijual dengan harga Rp 1000 dapat di pasarkan di warung-warung kecil, kantin di sekitar kampus dan bebrapa sekolah. Untuk kemasan 250 gr dijual di koperasi, warung-warung dan toko makanan oleh-oleh. Dalam proses selanjutnya berusaha secepatnya untuk mendapatkan izin Depkes sehingga menjamin bagi konsumen keripik.

G. Promosi Produk

Analisis pasar dilakukan setelah 1 minggu pelaksanaan pemasaran. Hal ini dilakukan untuk melihat kondisi keripik yang terjual di pasaran, serta ada tidaknya peningkatan permintaan pasar terhadap produk keripik rebung.

Setelah analisis pasar, langkah berikutnya adalah analisis ekonomi sesuai dengan analisis kelayakan usaha yang terdapat dalam gambaran umum rencana usaha.

H. Penciptaan Struktur Organisasi

Pembentukan struktur organisasi dilakukan sebelum kegiatan pendampingan dan pelatihan dilaksanakan. Penciptaan struktur organisasi bisa memisahkan tugas dan tanggung jawab secara tegas antar masing-masing anggota organisasi. Selain itu, bisa mencerminkan sikap profesionalisme suatu kelompok ibu rumah tangga. Pemberian pelatihan dan pendampingan bisa terpusat sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota. Struktur organisasi terdiri dari ketua, bagian produksi, bagian pembukuan, bagian personalia dan bagian pemasaran. ketua 1 orang, produksi 12 orang, keuangan 1 orang, pembukuan 1 orang, pembelian 1 orang, pemasaran 5 orang.

Tugas ketua adalah memimpin dan mengendalikan semua kegiatan usaha pembuatan kripikrebung, merencanakan dan menyusun program kerja, mengurus dan mengelola kekayaan.

Tugas bagian produksi adalah menyusun rencana dan jadwal produksi, memproduksi produk untuk menjamin kesinambungan dalam produksi, pengendalian bahan baku dan efisiensi penggunaan peralatan dan mesin, serta selalu berusaha untuk meningkatkan keterampilan pengolahannya. Tugas bagian pembelian adalah mengelola persediaan bahan baku, menjaga kualitas dan harga bahan baku secara tepat, memelihara bahan dan peralatan yang dibeli. Pembukuan bertugas untuk merencanakan dan mengendalikan sumber-sumber pendapatan serta pembelanjaan dan kekayaan perusahaan, melaporkan secara rutin kondisi keuangan perusahaan. Bagian pemasaran bertugas untuk melaksanakan program pemasaran produk, pembuatan data stok barang, penetapan harga, menentukan pasar sasaran, memonitor kepuasan konsumen, mengevaluasi persaingan, serta mengidentifikasi peluang pasar

I. Menghasilkan Produk Berbahan Baku Rebung

Produk yang sudah dihasilkan, yaitu kripik rebung. Pelatihan ini dibimbing oleh pakar dari jurusan tata boga dibantu oleh 2 orang mahasiswa yang terbaik dari segi keahliannya Anggota PKM-P ibu rumah tangga bagian produksi diminta untuk secara langsung mempraktekkan proses pembuatan olah makanan yang diperagakan oleh pakar tata boga hingga tuntas. Melalui program diversifikasi produk, ketela pohon dapat

menghasilkan produk yang bervariasi dan potensial untuk pengembangan potensi industri olahan rumah tangga.

J. Pendampingan Usaha

Pendampingan pengolahan umbi ketela pohon menjadi berbagai produk olahan dilakukan di Desa Alasmalang atau pun langsung bertemu di tempat usaha PKM-P ibu rumah tangga setempat. Bahkan juga dilakukan komunikasi melalui telepon, sehingga permasalahan usaha produk kripik rebung dapat berjalan lancar. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga bisa memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat khususnya.

Pendampingan pengemasan berbagai produk olahan dilakukan di Desa Alasmalang Kerajan. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota. Pendampingan dilakukan dengan Pendampingan Pembuatan Design Kemasan Produk Olahan. Pendampingan Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana Kegiatan pelatihan usaha dan pembukuan sederhana dilakukan di Desa Alasmalang. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota. Komunikasi antara tim pelaksana dengan kelompok ibu rumah tangga selama kegiatan berjalan dirasakan sangat efektif guna mendapatkan informasi tentang pengolahan rebung menjadi berbagai jenis produk yang berkualitas, manajemen usaha, pembukuan

sederhana, desain kemasan dan pemasaran melalui internet.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Produk yang ditawarkan melalui program PKM-P pemanfaatan rebung bambu di Desa Alasmalang ini memiliki perbedaan yang khas dibandingkan produk lainnya seperti yang telah diuraikan diatas. Perbedaan pertama pada bahan utama rebung merupakan bahan pangan yang bahannya mudah di dapat dan dibudi dayakan di kebun atau dipekarangan yang tidak produktif. Cara pembuatannya tidak menggunakan ataupun pengawet makanan. Selain itu juga proses pengolahan makanan yang tepat dan bersih sesuai standar dengan keunggulan yang rasanya gurih dan renyah.

Perbedaan kedua pada jenis makanan yang diproduksi merupakan produk pangan inovatif, sehingga sesuai dengan selera masyarakat Situbondo. Selain itu produk ini

mampu menjadi makanan baru yang diharapkan menjadi daya tarik kuliner wisata di Situbondo. Ketiga, produk kripik rebung ini merupakan hasil penelitian, inovasi dan kreatifitas mahasiswa. Keempat mendukung program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan dengan mengutamakan pemanfaatan bahan makanan lokal yang berkualitas.

Saran

1. Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai mamfaat dan kandungan gizi mengkonsumsi kripik rebung yang gurih dan renyah sehingga masyarakat mau mengkonsumsi berbahan baku lokal melalui promosi –promosi lewat media elektronik dan lain sebagainya.
2. Program PKM-P ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan ijin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, ijin usaha di Dinas Perindag, bantuan perpajakan, penyiapan audit dan penerapan manajemen terbuka.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. *Survei Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia tahun 1993 sampai dengan tahun 2013* Jakarta.

Hadi,wurie,2015,Rebung pangan bersahabat dimusim yang tidak bersahabat, [<http://www.kompasiana.com/wurie->

[hadi/rebung-sumber-pangan-bersahabat-di-musim-yang-tak-bersahabat_55006e09a333111d72510cc](http://www.kompasiana.com/wurie-hadi/rebung-sumber-pangan-bersahabat-di-musim-yang-tak-bersahabat_55006e09a333111d72510cc) 2, 3 Oktober 2015]

Yoeniyhan.2010. kripik rebung kaya serat dan kalium. [<http://yoeniyhan.blogspot.co.id/2010/09/keripik-rebung-kaya-serat-dan-kalium.html>]