

## PENDAMPINGAN USAHA INDUSTRI KERIPIK SINGKONG DI DESA PONGGANG

### MENTORING ACTIVITY OF PONG'S CASSAVA CHIPS INDUSTRY IN PONGGANG VILLAGE

**Wibawa Prasetya, Christine Natalia, Marsellinus Bachtiar Wahyu,  
Riana Magdalena**

Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya  
Jalan Jenderal Sudirman No. 51 Jakarta 12930

*wibawa.prasetya@atmajaya.ac.id; christine.natalia@atmajaya.ac.id,  
marsellinus.wahyu@atmajaya.ac.id; riana.magdalena@atmajaya.ac.id*

#### ABSTRACT

PONG's cassava chips are snack products that have a unique flavor and aroma compared to other similar products. The specialty of this product is due to its traditional processing and its use of the original spice from the village of Ponggang, Subang, west Java. The snacks are currently sold just around the village of Ponggang and traditional markets. The product packaging looks very simple. The community service team aims to increase the product sales volume by improving the packaging design, listing the P-IRT number obtained by registering to the Subang Regency Health Office, providing simple bookkeeping training, providing product processing training based on UU No. 18 of 2012 on Food, provides training on how to expand the marketing network. The method used is business assistance and the target partner is Ponggang Independent Women group. As a result our community service program, independent women group members can manage their own P-IRT permit, can do simple bookkeeping, can apply Law No. 18 of 2012 on Food in producing PONG's cassava chips. It is suggested that continuous assistance should be provided to the industry so that the vision and mission of independent women groups can be implemented successfully.

**Keywords:** independent woman group; mentoring; P-IRT, PONG's

#### ABSTRAK

Keripik singkong PONG's merupakan produk makanan ringan yang mempunyai rasa dan aroma yang unik dibandingkan produk lain yang sejenis. Keistimewaan produk ini karena pengolahannya masih tradisional dan selalu menggunakan rempah-rempah asli dari Desa Ponggang, Subang, Jawa Barat. Pemasaran produk hanya di sekitar Desa Ponggang dan pasar tradisional. Bentuk kemasan masih sangat sederhana. Tim pengabdian kepada masyarakat bertujuan ingin meningkatkan volume penjualan produk dengan cara memperbaiki desain kemasan, mencantumkan nomor P-IRT yang diperoleh dengan cara mendaftarkan ke Dinas Kesehatan Kabupaten Subang, memberikan pelatihan pembukuan sederhana, memberikan pelatihan pengolahan produk berdasar UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, memberikan pelatihan cara memperluas jaringan pemasaran. Metode yang dipakai adalah pendampingan usaha. Sasaran mitra adalah Kelompok Wanita Mandiri Ponggang. Hasilnya anggota Kelompok Wanita Mandiri dapat mengurus izin P-IRT sendiri, dapat melakukan pembukuan sederhana, dapat menerapkan UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dalam memproduksi keripik singkong PONG's. Meskipun demikian, perlu adanya pendampingan secara terus-menerus agar visi dan misi Kelompok Wanita Mandiri tetap dijalankan.

**Kata Kunci:** Kelompok Wanita Mandiri; pendampingan; P-IRT; PONG's

## PENDAHULUAN

Desa Ponggang merupakan desa yang terletak di Kecamatan Serang Panjang Kabupaten Subang, Jawa Barat. Jumlah penduduk Desa Ponggang sebanyak 4.482 orang dengan perincian pria 2014 orang dan wanita 2.278 orang serta jumlah kepala keluarga 1.553 orang. Dari total penduduk Desa Ponggang ternyata ada 3.423 orang (76,37%) tidak bekerja dan sisanya (23,63%) bekerja sebagai PNS, TNI, Polri, pegawai swasta, guru, petani, buruh, tukang, dan wiraswasta.

Potensi alam yang dimiliki Desa Ponggang adalah industri pengolahan hasil pertanian. Hasil pertanian jika dimanfaatkan dengan benar akan menjadi sumber bahan baku bagi industri rumah tangga skala kecil dan mendorong terbangunnya industri hasil pertanian di tingkat desa. Terbangunnya industri di tingkat desa secara tidak langsung akan berdampak pada penurunan tingkat pengangguran dan kemiskinan.

Salah satu industri yang sudah dilakukan oleh warga Desa Ponggang adalah usaha keripik berbahan baku singkong. Produk itu memiliki rasa, aroma, dan bentuk yang tidak kalah menarik dengan keripik singkong yang dijual di supermarket. Pada awalnya usaha keripik singkong di Desa Ponggang dibentuk oleh tiga orang warga yang tergabung dalam Kelompok Wanita Mandiri Ponggang. Pendiriannya difasilitasi oleh tim dari Institut Bisnis dan Ekonomi Kerakyatan (Ibeka) pada tahun 2013. Total jumlah anggota dua puluh orang. Visi usaha tersebut adalah kemandirian ekonomi keluarga yang dibangun secara bersama-sama melalui kelompok dengan pendekatan produk pascapanen hasil sumber daya alam di Desa Ponggang. Misinya, membuat usaha bersama yang dikelola secara bersama.

Kenyataannya, sosok ketua berperan sangat kuat, terutama dalam menentukan arah dan kebijakan, sehingga modal yang dibangun bersama satu per satu ditarik kembali oleh anggota. Keadaan itu menunjukkan *personality conflict* di dalam kelompok, yaitu perlawanan antarpersonal berdasar pada perasaan tidak suka, ketidaksepakatan personal atau gaya yang berbeda (Robbins & Judge, 2011). Akhirnya, modal seluruhnya diambil alih oleh ketua kelompok. Perubahan itu mengakibatkan status anggota berubah menjadi buruh/pekerja untuk ketua kelompok. Hal tersebut jelas sudah menyimpang dari visi dan misi yang dimiliki. Buruh diberi upah Rp8.000,00 per hari dengan jam kerja pukul 08.00—14.00.

Seiring dengan berjalannya waktu, jumlah anggota makin berkurang dan pada akhirnya ketua kelompok memutuskan untuk bekerja di pabrik sehingga kelompok bubar dan produksi berhenti. Melihat kondisi demikian, Tim mencoba membangun kembali usaha keripik berbahan baku singkong. Industri skala rumah tangga ini dibangun kembali dengan visi kemandirian ekonomi keluarga yang dibangun secara bersama-sama dan misi membuat usaha bersama yang dikelola bersama.

Tim mengumpulkan anggota sebanyak dua puluh orang yang tersebar di dua dusun, yaitu Cilutung dan Ponggang. Jumlah anggota yang mendaftar ada 21 orang. Kesepakatan diambil dengan membagi anggota menjadi dua kelompok. Kelompok 1 diketuai oleh Iin Mariyam dengan jumlah anggota sepuluh orang (Endah, Ae Alan, Asih, Enok Anda, Ma' Ako, Ai Caswati, Yayah, Delis, Nok Karni, dan Yati) dan Kelompok 2 diketuai oleh Iyos dengan anggota sembilan orang (Yani, Dede, Marlina, Oyok, Ai Ibo, Enung, Eros, Neng Hadi, dan Nok Ratnah). Pengelompokan tersebut merupakan hasil musyawarah dan mufakat di antara mereka.

Selain keripik singkong, usaha yang dirintis oleh Kelompok Wanita Mandiri adalah keripik pisang, rangginang, dan opak, seperti terlihat pada Gambar 1.



**Gambar. 1. Produk hasil Kelompok Wanita Mandiri**

Bentuk kemasan yang sangat sederhana dan cara pengolahan yang kurang higienis mengakibatkan produk ini kalah bersaing dengan produk lain yang sejenis. Permintaan produk saat itu dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

**Pemasaran produk Kelompok Wanita Mandiri**

Area Pemasaran	Penjualan	Penyerapan Produk (/minggu)	Harga Jual (rupiah)
Ponggang	Warung lokal (Cilutung)	120 bungkus	Rp400,00
	Warung lokal (Ponggang)	80 bungkus	Rp400,00
Purwakarta	Warung lokal (Kiara Pedes)	80 bungkus	Rp400,00
	Pabrik Panda		
	Pabrik Sumi Indo	50 bungkus	Rp3.000,00
Jakarta		30 bungkus	Rp3.000,00
	Sylvia (mahasiswi Prodi Teknik Industri Unika Atma Jaya Jakarta)	400 bungkus	Rp5.000,00
Karawang	Koperasi karyawan pabrik	120 bungkus	Rp800,00

Pada Maret 2016, Ketua Kelompok Wanita Mandiri memilih untuk bekerja di pabrik sehingga kelompok bubar. Kemudian, Tim mencoba membangun kembali dengan cara melakukan pendampingan. Program dirancang sebagai bentuk jawaban dari permasalahan belum tersedianya sumber daya manusia yang potensial untuk mengolah produk makanan berbahan baku singkong.

Pendampingan usaha keripik singkong di Desa Ponggang bertujuan menciptakan lapangan pekerjaan baru yang bersifat inovatif. Adapun ilmu pengetahuan dan teknologi yang dapat ditransfer adalah sebagai berikut:

1. pembuatan keripik singkong yang memenuhi ketentuan UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan melalui pendidikan dan pelatihan;
2. penentuan bahan kemasan produk pangan (sesuai dengan Pasal 82 dan Pasal 83 UU No.18 Tahun 2012) dan penggunaan alat untuk mengemas produk melalui pelatihan;
3. tata cara pembukuan sederhana;
4. tata cara mengurus izin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke Dinas Kesehatan Kabupaten Subang;
5. tata cara memperluas jaringan pemasaran.

## METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama tujuh bulan, dari 31 Mei 2016 sampai dengan tanggal 31 Desember 2016. Sasarannya adalah Kelompok Wanita Usaha Mandiri di Desa Ponggang, Kecamatan Sagalaherang, Kabupaten Subang. Tempat pelaksanaan di rumah produksi keripik singkong Desa Ponggang. Program yang dilakukan dalam bentuk pendampingan usaha keripik singkong berupa pelatihan pengolahan produk yang higienis, pengemasan, pengurusan P-IRT, perluasan pemasaran, dan pelatihan pembukuan sederhana. Keseluruhan proses transfer ilmu pengetahuan dan teknologi dilakukan dengan cara sosialisasi, pendidikan, pelatihan, dan pendampingan. Jumlah peserta yang mendaftar 21 orang, terbagi dalam dua kelompok. Dalam kegiatan ini peserta pelatihan diharapkan dapat meningkatkan baik pengetahuan maupun keterampilannya dalam berwirausaha. Untuk mengukur tingkat keberhasilan, dilakukan evaluasi proses, evaluasi akhir, dan evaluasi tindak lanjut.

## HASIL DAN DISKUSI

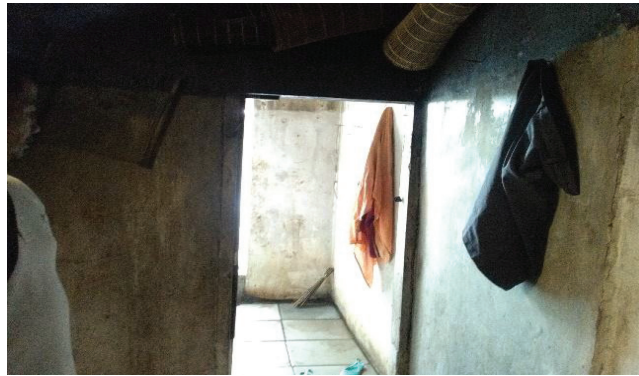
### Pengurusan Izin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga)

Agar usaha keripik singkong mempunyai nilai jual dan pangsa pasar yang luas, usaha ini harus memiliki P-IRT yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan. Untuk mengurus P-IRT, sebelumnya Tim menetapkan terlebih dahulu tempat yang akan dipakai untuk memproduksi keripik singkong. Hasil kesepakatan ditetapkan sebagian rumah Bapak Roesman dipakai sebagai tempat produksi keripik singkong. Tempat tersebut sudah sering dilakukan untuk produksi, tetapi penjualannya hanya pada kalangan terbatas. Mengingat tempat produksi, seperti ruang produksi dan tempat untuk memasak, tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan, dilakukan langkah awal oleh Tim bersama masyarakat setempat, yaitu perbaikan rumah produksi keripik singkong. Sebelum dan setelah perbaikan dapat dilihat pada Gambar 2 s.d. Gambar 7).



**Gambar 2. Ruang produksi sebelum perbaikan**





**Gambar 3. Ruang pengemasan sebelum perbaikan**



**Gambar 4. Ruang sanitasi sebelum perbaikan**



**Gambar 5. Ruang produksi setelah perbaikan**



**Gambar 6. Ruang pengemasan produk setelah perbaikan**



**Gambar 7. Tempat peraga produk**

### **Pendidikan dan Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong**

Keripik singkong merupakan makanan olahan berbahan baku singkong. Karena akan dijual secara luas, produk olahan ini harus diolah sesuai dengan ketentuan undang-undang yang berlaku, yaitu UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Pangan.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Pasal 1 UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Di dalam pengolahan pangan harus dipenuhi persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan yang dilakukan dengan menerapkan pedoman cara yang baik, yang meliputi cara budidaya, cara produksi pangan segar, cara produksi pangan olahan, cara distribusi yang baik, cara produksi pangan siap saji (Pasal 3 PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan).

Proses pembuatan keripik singkong melalui tahapan pemilihan bahan baku, pengupasan dan pemotongan, pencucian, perebusan, penghalusan dengan penumbukan, pengepresan dan penggilingan, penjemuran, penggorengan, pendinginan, dan pengemasan. Gambar 8 sampai dengan Gambar 11 merupakan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan keripik.



**Gambar 8. Alat pengepres**



**Gambar 9. Alat penggiling keripik singkong**



**Gambar 10. Timbangan elektrik**



**Gambar 11. Alat penutup kemasan**

Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik antara lain mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan, mematikan atau mencegah hidup jasad renik, dan mengendalikan proses, antara lain bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, atau pengangkutan (Pasal 6 PP Nomor 28 Tahun 2004).

### **Penentuan Bahan Kemasan**

Kemasan merupakan alat untuk melindungi produk dari jasad renik dan bakteri, juga untuk menghindari kerusakan pangan sebelum produk dikonsumsi. Standar kemasan pangan harus dapat mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan produk, serta melindungi produk dari kotoran. Setiap orang yang melakukan produksi pangan wajib menggunakan bahan kemasan pangan yang tidak membahayakan kesehatan

manusia. Kemasan pangan juga tidak boleh melepaskan cemaran yang membahayakan kesehatan manusia (Pasal 82 dan 83 UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan).

Kemasan yang diusulkan berbahan baku plastik dan didesain oleh enam belas kelompok mahasiswa yang mengikuti mata kuliah Manajemen Perusahaan Industri. Desain terpilih berdasarkan penilaian Tim. Gambar 12 dan Gambar 13 merupakan contoh produk yang sudah ditimbang dan dikemas.



**Gambar 12. Keripik singkong yang sudah dikemas**



**Gambar 13. Kemasan siap untuk diantar ke pemesan**

### **Pengurusan P-IRT**

Pengurusan P-IRT ke Dinas Kesehatan Kabupaten Subang dengan cara mendampingi dalam mempersiapkan persyaratan yang diperlukan, misalnya fotokopi KTP, pasfoto 3x4 dua lembar, surat domisili usaha dari kantor kecamatan, surat keterangan dari Puskesmas, dan denah lokasi bangunan. Selain itu, Tim mendampingi Sdri. Iin Mariyam dan Sdri. Iyos sebagai ketua kelompok dalam mengisi formulir pendaftaran P-IRT dan mendampingi pengurus Kelompok Wanita Mandiri saat pihak Dinas Kesehatan mengadakan survei langsung ke tempat produksi.

Kemudian, ketua kelompok harus menyatakan kesanggupannya untuk mengikuti penyuluhan yang diadakan Dinas Kesehatan selama satu hari. Adapun materinya meliputi pemakaian bahan pengawet, sanitasi, dan bahan tambahan untuk produk olahan.

### **Pelatihan Penyusunan Pembukuan Sederhana Keripik Singkong PONG's**

Segala jenis usaha bergantung pada keuangan, baik usaha kecil maupun besar, untuk menunjang aktivitas bisnis (Paramasivan & Subramanian, 2009). Maka dalam



pendampingan perlu ada pelatihan pembukuan sederhana, Adapun tujuan umum pembukuan atau laporan keuangan adalah untuk memberikan informasi pada pemakai secara tepat (Gani, dkk., 1997)

Dalam pendampingan usaha keripik singkong, tidak semua masyarakat mau berpartisipasi dalam kegiatan ini dengan menjadi anggota kelompok usaha. Untuk itu, Tim membagi masyarakat menjadi anggota kelompok usaha dan nonanggota kelompok usaha.

Anggota kelompok memiliki kewajiban. Setiap anggota wajib menyetor keripik singkong mentah sebanyak 1 kg. Harga 1 kg singkong di Desa Ponggang Rp2.300,00. Setiap 5 kg bahan baku akan menghasilkan 1 kg keripik singkong mentah dengan kebutuhan gas Rp3.000,00. Harga 1 kg keripik singkong Rp25.000,00. Dengan demikian, jika seorang anggota menyerahkan 1 kg keripik singkong mentah, ia akan mendapatkan keuntungan  $\text{Rp}25.000,00 - (5 \times \text{Rp}2.300,00) - \text{Rp}3000,00 = \text{Rp}10.500,00$ .

Bagi nonanggota kelompok usaha masih dibuka kesempatan untuk berpartisipasi menjual keripik singkong kepada kelompok usaha keripik singkong. Untuk keripik singkong dari nonanggota dihargai Rp20.000,00 per kg sehingga keuntungan yang diperoleh nonanggota per kg  $\text{Rp}20.000,00 - (5 \times \text{Rp}2.300,00) - \text{Rp}3000,00 = \text{Rp}5.500,00$ .

Pembedaan harga antara anggota kelompok dan nonanggota bertujuan agar masyarakat tertarik untuk menjadi anggota Kelompok Wanita Usaha Mandiri. Harga keripik singkong mentah ke konsumen Rp35.000,00 per kg, sedangkan harga keripik singkong matang dari kelompok ke konsumen Rp45.000,00 per kg. Keuntungan kelompok untuk keripik singkong mentah  $\text{Rp}35.000,00 - \text{Rp}25.000,00 = \text{Rp}10.000,00$ . Hasil usaha yang diperoleh:

Laba ditahan	→ Rp5000,00 per kg
Uang jasa pengurus	→ Rp2500,00 per kg
Sisa hasil usaha	→ Rp2500,00 per kg

Persyaratan menjadi anggota:

1. Simpanan pokok → Rp10.000,00 / selama jadi anggota
2. Simpanan wajib → Rp10.000,00 per bulan
3. Simpanan sukarela, minimal → Rp5.000,00 tentatif
4. Setiap hari minimal setor 1 kg keripik singkong kering
5. Bersedia bekerja keras demi kesejahteraan bersama

Persyaratan menjadi pengurus (ketua, sekretaris, dan bendahara):

1. melaksanakan semua syarat anggota,
2. melakukan pencatatan kegiatan dan bersedia melakukan pertemuan bulanan,
3. melakukan pembukuan sederhana, dan
4. menyetor keripik singkong mentah.

## Pemasaran

Untuk mencapai keberhasilan dalam pemasaran, seorang pemasar harus menerapkan konsep pemasaran modern yang berorientasi pada pasar karena mereka merupakan ujung tombak keberhasilan pasar (Kotler, 2003). Agar produk keripik singkong PONG's lebih dikenal oleh konsumen, salah satu promosinya menggunakan *standing banner*. *Standing banner* dipilih satu yang terbaik dari enam belas kelompok mahasiswa yang mengambil mata kuliah Manajemen Perusahaan Industri. Penilaian

dilakukan oleh Tim terhadap *standing banner*. *Standing banner* yang terpilih untuk dipasang di depan Koperasi Unika Atma Jaya, Jakarta, tampak pada Gambar 14.



**Gambar 14. *Standing banner* keripik PONG's**

Keripik singkong sudah terjual di koperasi Atma Jaya, dan sedang dilakukan penjajagan untuk menjual di beberapa koperasi perguruan tinggi swasta di Jakarta. Untuk memenuhi kebutuhan segmen pasar mahasiswa, sudah mulai didesain kemasan keripik singkong PONG's dengan isi 60 gram per bungkus (Gambar 15 dan Gambar 16).



**Gambar 15. Keripik PONG's pedas (60 gram)**



**Gambar 16. Keripik PONG's original (60 gram)**

## SIMPULAN DAN SARAN

Pembuatan keripik singkong di Desa Ponggang sudah dilakukan sesuai dengan ketentuan UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan melalui pendidikan dan pelatihan. Dengan demikian, proses produksinya sudah memerhatikan kebersihan dan kesehatan produk pangan.

Cara penentuan bahan kemasan produk pangan sudah berpedoman pada Pasal 82 dan Pasal 83 UU No. 18 Tahun 2012 yang menjelaskan bahwa fungsi kemasan untuk melindungi produk pangan yang ada di dalamnya. Di samping itu, bahan kemasan tidak boleh mencemari produk yang ada di dalamnya. Untuk pembukuan sederhana diperlukan pendampingan secara berkala karena mereka belum biasa melakukan pembukuan secara teratur dan tertib.

Kelompok usaha keripik singkong telah memperoleh Sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Subang dengan Nomor 2163213010784-22 yang berarti salah satu pengurusnya sudah mengikuti pelatihan proses produksi pangan yang higienis, pengemasan, *labeling*, dan pembukuan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Subang.

Perluasan jaringan pemasaran masih terbatas di Subang dan beberapa koperasi kampus di Jakarta. Untuk menjaga keberlangsungan produksi, pendampingan perlu dilanjutkan agar pelaku usaha tetap berpegang pada visi dan misi Kelompok Wanita Mandiri, yaitu kemandirian ekonomi keluarga yang dibangun secara bersama-sama melalui kelompok dengan pendekatan produk pascapanen hasil sumber daya alam di wilayah Ponggang sebagai visinya dan membuat usaha bersama yang dikelola secara bersama sebagai misinya. Selain itu, perlu dilakukan pelatihan penjualan produk secara daring atau bekerja sama dengan *blibli.com* atau *bukalapak.com*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Riset dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan dana hibah pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2016 dengan skema Iptek bagi Masyarakat (IbM). Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada warga Desa Ponggang yang bersedia untuk bekerja sama dalam mengelola usaha keripik singkong, terutama Kelompok Usaha Wanita Mandiri, serta mahasiswa prodi Teknik Industri yang membantu memberikan penyuluhan dalam membuat desain kemasan produk.

## DAFTAR REFERENSI

- Gani, Venus dkk (1997). *Akuntansi keuangan menengah*. Semarang: STIE Stikubank.
- Kotler, P. (2003). *Marketing insight from A to Z*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Paramasivan, C. & Subramanian, T. (2009). *Financial management*. New Age International (P) Ltd., Publishers.
- Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Robbins, S. P. & Judge, T. A. (2011). *Organizational behavior*. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.