

## MEMBANGUN KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT TERUMBU MELALUI PELATIHAN PRODUKSI DAN DIFERENSIASI PRODUK MAKANAN OLAHAN

**Muhammad Johan Widikusyanto<sup>1)</sup>, Solehatin Ika Putri<sup>2)</sup>, Galih Ginanjar Saputra<sup>3)</sup>**

<sup>1),2),3)</sup>Program Studi Manajemen Pemasaran Universitas Sultan Ageng Tirtayasa  
Jl. Raya Jakarta Km. 4, Pakupatan, Kota Serang – Banten 42124

Email: [mjohanw@gmail.com](mailto:mjohanw@gmail.com)<sup>1)</sup>, [putri.solehatin@untirta.ac.id](mailto:putri.solehatin@untirta.ac.id)<sup>2)</sup>, [galih@untirta.ac.id](mailto:galih@untirta.ac.id)<sup>3)</sup>

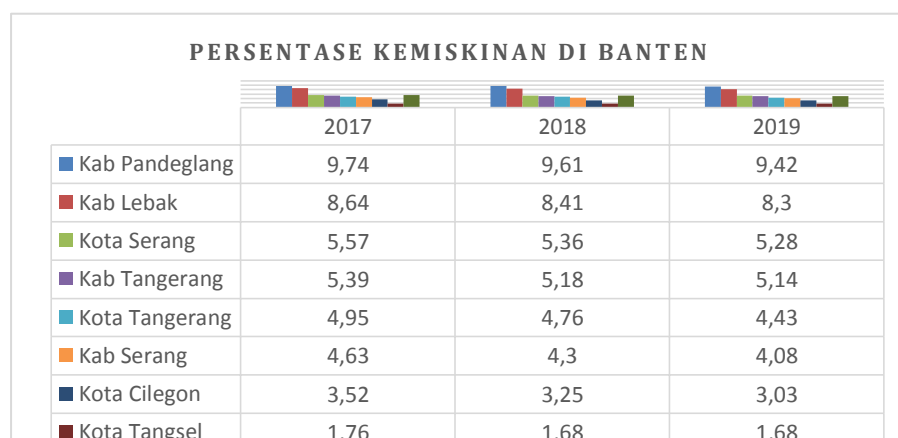
### ABSTRAK

*Kota Serang sebagai ibu kota Provinsi memiliki tingkat kemiskinan tertinggi ke tiga di Banten. Kemiskinan tertinggi di Kota Serang berada di Kecamatan Kasemen. Melalui pelatihan produksi diharapkan dapat membantu menumbuhkan kemandirian ekonomi sehingga akan dapat meningkatkan kesejahteraan dan menurunkan tingkat kemiskinan. Pelatihan produksi dengan berdasarkan diferensiasi produk diharapkan dapat menembus pasar yang ada sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Pelatihan telah berhasil dilaksanakan dengan cara praktik membuat olahan produk didampingi oleh instruktur yang diikuti oleh 10 peserta di Kampung Terumbu, Kelurahan Terumbu, Kasemen, Serang Banten. Pelatihan menghasilkan produk lumpia rebung dan abon pepaya yang merupakan produk diferensiasi yang belum pernah dibuat dan dipasarkan sebelumnya oleh warga setempat. Tuntutan untuk berinovasi mengembangkan produk olahan seperti ini dapat dijadikan sebagai alternatif olahan makanan yang dapat membuka usaha dengan menjualnya ke masyarakat luas.*

**Kata kunci :** *Produksi, Diferensiasi, Olahan Makanan, Kemandirian Ekonomi*

### 1. PENDAHULUAN

Banten merupakan Provinsi yang kaya akan potensi sumber daya alam namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk kesejahteraan masyarakatnya. Dari 34 Provinsi, Banten menjadi Provinsi dengan tingkat kemiskinan tertinggi ke tigabelas di Indonesia. Pada tahun 2019, kemiskinan tertinggi terjadi di Provinsi Sumatera Utara, disusul Sulawesi Selatan dan Jambi. Berdasarkan tingkat pengangguran, Banten tertinggi kedua di Indonesia setelah Jawa Barat. (bps.go.id, 2019). Berdasarkan data BPS Provinsi Banten (2019), Kota Serang sebagai ibukota Provinsi justru berada pada posisi kemiskinan ke tiga setelah Kabupaten Lebak dan Pandeglang. Persentase tingkat kemiskinan ditampilkan pada gambar 1.



**Gambar 1.** Grafik Persentase Kemiskinan di Provinsi Banten  
Sumber: bps.go.id, 2019

Warga miskin di Kota Serang mayoritas berada di Kecamatan Kasemen. Data tersebut dihitung dari pendataan basis data terpadu (BDT) per kecamatan di Kota Serang yang dilakukan Badan pusat statistik (BPS) Kota Serang. Tahun 2015 dari indikator 40 persen lebih ada sekitar 10.325 rumah tangga miskin di Kecamatan Kasemen. Jumlah ini lebih banyak dari kecamatan lainnya di Kota Serang (Kabar Banten, 2017).

Berdasarkan kondisi tersebut, Kecamatan Kasemen perlu mendapat dukungan dari berbagai pihak untuk mengurangi tingkat kemiskinan. Jumlah penduduk miskin yang berada di Kasemen perlu dibantu untuk mandiri secara ekonomi sehingga dapat membantu meningkatkan taraf hidup mereka. Salah satu kelurahan di Kasemen yang juga memiliki warga miskin banyak dan perlu bantuan adalah kelurahan Terumbu yang memiliki sepuluh kampung atau lingkungan. Kelurahan Terumbu adalah kelurahan baru hasil pemekaran dari Kelurahan Sawah luhur, yang berdiri pada tahun 2019 dan 40% penduduknya berprofesi sebagai petani. Selain memiliki areal persawahan yang luas, kelurahan Terumbu juga memiliki lahan yang cukup luas yang ditumbuhi tanaman bambu yang tampaknya tumbuh liar dan tersebar di beberapa titik. Kelurahan ini mulai membangun dan masih melakukan pendataan kependudukan dan potensi daerah yang dapat dikembangkan sebagai produk unggulan. Selain itu, meningkatkan kesejahteraan warganya menjadi prioritas utama mereka.

Beberapa ibu rumah tangga di Kelurahan Terumbu adalah pelaku usaha mikro yang memproduksi dan menjual jajanan tradisional. Berdasarkan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) Tahun 2015 Perka 2017 usaha Mikro dan Kecil tersebar dalam 24 KBLI. Industri makanan memiliki jumlah paling banyak yaitu 37,31 persen atau 39.438 unit usaha. Selain itu Usaha Mikro Kecil ini umumnya ditandai dengan modal yang minim, fleksibilitas dalam menjalankan usaha, produk/jasa yang dihasilkan dekat dengan kebutuhan masyarakat, serta pemanfaatan sumber daya lokal. Hal ini sejalan dengan definisi dari pengembangan ekonomi lokal yakni usaha dilakukan dengan mengoptimalkan sumber daya lokal dengan melibatkan pemerintah, dunia usaha, masyarakat lokal dan organisasi masyarakat madani untuk mengembangkan ekonomi demi kesejahteraan masyarakat pada suatu wilayah. (bps.go.id,2019). Selain itu usaha Mikro, Kecil, dan Menengah UMKM merupakan salah satu sektor unggulan yang memberikan kontribusi terhadap perkembangan perekonomian nasional. (Darwanto et al., 2017). Namun banyak UMKM mendapati permasalahan dalam kegiatan ekonominya, secara umum masalah yang dihadapi yaitu proses produksi yang lama dan kemasan produk masih sederhana dan konvensional. (Subali et., al, 2020)

Kegiatan ekonomi yang berjalan stagnan menjadikan usaha yang dilakukan masyarakat tidak berkembang karena kegiatan produksi masih dilakukan secara terbatas padahal aspek produksi merupakan aspek yang penting dimana pengelolaan barang atau jasa dilakukan didalam perusahaan tersebut. (Arrohman et al., 2019). Selain itu karena dilakukan masih skala rumahan, tenaga kerja yang dimiliki masih minim keterampilan. Padahal faktor yang paling berpengaruh pada kegiatan produksi adalah tenaga kerja. (Munirudin et al., 2019). Kegiatan produksi dan minimnya keterampilan ini menjadikan kegiatan produksi yang monoton sehingga menghasilkan produk yang itu – itu saja. Bahan dasar rebung dan pepaya yang tersedia melimpah di lokasi mitra belum dimanfaatkan secara maksimal. Selama ini rebung dan pepaya hanya diolah menjadi sayur rebung dan tumis pepaya, maka pentingnya diferensiasi produk perlu disosialisasikan kepada masyarakat. Pentingnya diferensiasi produk ini berdasarkan beberapa sumber antara lain bahwa diferensiasi produk dapat dioptimalkan dalam bisnis ritel UMKM yang berkelanjutan di masa mendatang sebagai keunggulan kompetitif yang memenuhi kebutuhan pasar yang sangat dinamis. (Titi Indahyani, 2016). Selain itu strategi diferensiasi yang tepat dapat mengarah pada peningkatan keunggulan kompetitif. (Suparta dan Sutjipta, 2013). Hal serupa dikemukakan oleh Dewi dan Ni Ketut (2017) dan Dwi Sulistiani (2013) bahwa diferensiasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap keunggulan bersaing.

Selain diferensiasi tentu inovasi produk juga perlu diperhatikan. Rendahnya inovasi sering dialami oleh UMKM karena kurangnya penguasaan teknologi, manajemen, pasar, serta informasi. (Rohim dan Indra, 2017). Hal yang sama dikemukakan oleh Novrianto dan Lie Othman (2014) bahwa pemilik usaha harus tetap mempertimbangkan kualitas produk yang dipasarkan, serta mencari inovasi-inovasi baru agar konsumen memiliki pilihan.

Dengan melihat fenomena diatas maka melalui pelatihan ini, kami berinisiatif untuk menambah keterampilan masyarakat Kelurahan Terumbu dalam mengolah bahan baku yang melimpah agar masyarakat menjadi mandiri dan meningkat secara ekonomi yang nantinya akan menjadi penggerak bagi masyarakat Terumbu secara keseluruhan. Kegiatan ini berbentuk pelatihan pengolahan rebung

menjadi lumpia rebung dan pepaya menjadi Abon pepaya untuk meningkatkan produktivitas dan inovasi bagi masyarakat dan pelaku usaha dan meningkatkan nilai jual untuk keberlangsungan usaha. Program ini merupakan kegiatan pemberdayaan pada pelaku usaha mikro, yaitu para ibu rumah tangga di kampung Terumbu, Kasemen, Serang. Target luaran yang ingin dicapai pada saat kegiatan pemberdayaan ini yaitu terbentuknya kesadaran untuk terus berinovasi dalam mengolah sumber daya yang melimpah di tempat mitra berupa rebung dan pepaya.

## 2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian dilakukan melalui beberapa tahap metode antara lain pendekatan, pelatihan melalui demonstrasi dan praktik langsung. Pendekatan dilakukan sebagai tahap awal menggali informasi proses produksi yang selama ini dilakukan dalam pengolahan rebung dan pepaya. Masalah mitra adalah produk yang tidak terdiferensiasi, untuk menyelesaikannya kami akan menggunakan metode pelatihan. Pelatihan ini akan mencakup pemaparan dan praktik mengenai teknik produksi makanan olahan berbahan dasar rebung dan pepaya.

Selanjutnya proses pelatihan awal instruktur mendemonstrasikan pengolahan bahan baku rebung dan pepaya untuk diproduksi menjadi lumpia rebung dan abon pepaya. Peserta pelatihan mengamati keseluruhan prosesnya dan diakhir kegiatan peserta praktik langsung membuat lumpia rebung dan abon pepaya. Produk olahan seperti Lumpia Rebung dan Abon Pepaya dipilih karena 1) memenuhi diferensiasi produk dan 2) bahan dasar tersedia melimpah di lokasi mitra dengan harga yang murah. Kedua produk olahan belum ada yang memproduksi di kelurahan Terumbu dan bahkan di kecamatan Kasemen. Pelatihan yang diberikan memiliki tahapan sebagai berikut:

### a. Lumpia Rebung

Rebus rebung dengan jahe 1 ruas hingga matang. Isi, panaskan minyak. Tumis bawang putih dan ebi sampai harum. Masukkan ayam. Aduk rata. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir. Tambahkan rebung. Aduk sampai layu. Bubuhi kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang santan. Aduk sampai meresap. Ambil selebar kulit lumpia. Beri isi. Lipat kanan kirinya. Gulung. Rekatkan dengan larutan tepung terigu. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Tiriskan dan masukan dalam kemasan.

### b. Abon Pepaya

1. Kupas pepaya hingga bersih, lalu belah menjadi 4 bagian. Cuci bersih buah pepaya dan pastikan getah di permukaan daging buahnya sudah bersih.
2. Parutlah buah pepaya menggunakan parutan kasar. Ukuran parutnya jangan terlalu halus, juga jangan terlalu kasar. Kurang lebih hasilnya sebesar 1 milimeter atau seukuran batang korek api.
3. Untuk menghilangkan getah dan rasa pahit, taburkan 2 sendok makan garam pada parutan buah pepaya. Remas-remas parutan pepaya hingga lemas. Proses pemberian garam juga akan menurunkan kadar air pada parutan pepaya. Peraslah parutan pepaya dan buang airnya.
4. Untuk menghilangkan kadar garam yang tinggi, cuci kembali parutan pepaya dengan air bersih. Setelah bersih, peras kembali agar kadar airnya menyusut.
5. Biarkan parutan pepaya beberapa saat untuk meniriskan kadar airnya. Sambil diurai, untuk mengurai gumpalan akibat proses pemerasan tadi.
6. Siapkan bumbu halus. Campurkan bumbu halus dengan parutan pepaya yang sudah diurai. Aduk merata.
7. Siapkan wadah yang agak lebar, masukkan bumbu-bumbu kering seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung bumbu serbaguna, garam dan kaldu bubuk secukupnya.
8. Ambil segenggam parutan pepaya, masukkan kedalam bumbu kering. Remas-remas agar bumbunya menempel. Sering menggunakan ayakan tepung agar tepung yang tidak menempel di parutan pepaya tidak ikut ter Goreng.
9. Goreng parutan pepaya dalam minyak panas hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
10. Ulangi langkah 8 dan 9 sampai semua parutan pepaya habis ter Goreng.
11. Abon pepaya yang gurih siap dikemas atau dinikmati.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan survei awal yang dilakukan untuk melihat kesesuaian rencana dengan kondisi aktual. Selain itu, survei diperlukan untuk memastikan lokasi kegiatan dan peserta pelatihan. Melalui survei pula, komunikasi dengan mitra dan peserta dapat mulai dibangun. Informasi yang berhasil dikumpulkan melalui survei adalah potensi dan masalah desa, data kelurahan terumbu, lokasi kelurahan, lokasi pelatihan, mitra PKM dan peserta pelatihan. Pengabdian Kepada Masyarakat 2020 dilaksanakan pada tanggal 13 September 2020, dengan tahapan kegiatan praktik produksi lumpia rebung, dan raktik produksi abon pepaya.

Pelatihan dilaksanakan di Posyandu kampung Terumbu, Kelurahan Terumbu, Kasemen, Serang Banten. Setelah peserta terkumpul, kegiatan dimulai dengan pembukaan. Selanjutnya Peserta dibagikan handout resep lumpia rebung dan abon pepaya. Peserta dipersilakan maju kedepan mendekati ke meja demonstrasi pembuatan lumpia rebung. Instruktur memberi pengarah awal mengenai apa saja yang dibutuhkan untuk membuat lumpia rebung dan bagaimana mengolahnya. Setelah itu, dilanjutkan dengan demonstrasi pemotongan dan pemasakan bahan bahan, pengisian dan penggulungan kulit lumpia dan hingga akhirnya menjadi lumpia rebung yang siap dinikmati setelah digoreng dalam minyak yang cukup banyak. Peserta berjumlah sepuluh orang yang dibagi menjadi dua kelompok.



**Gambar 2.** Demonstrasi Membuat Lumpia Rebung

Selanjutnya kedua kelompok tersebut menggunakan peralatan masak yang berbeda praktik langsung membuat lumpia rebung. Sebagian anggota kelompok ada yang memotong bawang putih, rebung dan mencincang ayam, sebagian lainnya menumis bumbu dan memasak bahan isian rebung hingga matang. Semuanya bergerak penuh antusias, semangat dan kompak. Kemudian kedua kelompok mengisi dan menggulung lumpia dan selanjutnya menggoreng semua lumpia yang mereka buat di api sedang dengan minyak goreng yang cukup banyak. Setelah matang, lumpia ditiriskan dan beberapa dimasukkan dalam kemasan untuk praktek pengemasan.



**Gambar 3.** Praktik Membuat Lumpia Rebung



**Gambar 4.** Lumpia Rebung Hasil Praktik Berkelompok

Pelatihan selanjutnya setelah lumpia rebung adalah pelatihan abon pepaya. Bahan-bahan abon pepaya dan peralatan memasak dipersiapkan pada tempatnya. Instruktur mengenakan sarung tangan plastik untuk kebersihan dan kesehatan produksi. Instruktur memberi pengarah awal mengenai apa saja yang dibutuhkan baik bahan dan peralatan untuk membuat abon pepaya dan bagaimana mengolahnya. Setelah peserta paham, instruktur memerintahkan peserta untuk membuat abon pepaya sesuai arahan instruktur tahap demi tahap.



**Gambar 5.** Demonstrasi Membuat Abon Pepaya

Peserta berjumlah sepuluh orang yang dibagi menjadi dua kelompok. Setiap kelompok memiliki ketua yang dipilih langsung oleh anggota kelompoknya. Selanjutnya kedua kelompok tersebut menggunakan peralatan masak yang berbeda. Untuk menghemat waktu, peserta diberi bumbu yang telah dihaluskan dan pepaya yang telah diparut sehingga mereka tidak perlu menghabiskan waktu untuk menghaluskan bumbu dan mengupas serta memarut pepaya. Selanjutnya peserta menaburi parutan pepaya dengan garam kasar untuk menghilangkan getah dan rasa pahit. Kemudian parutan pepaya diaduk dan remas remas hingga lemas dan lentur, serta peras dan buang airnya. Peserta mencuci kembali parutan pepaya dengan air bersih untuk menghilangkan kadar garam yang tinggi. Setelah bersih, diperas kembali agar kadar air menyusut.

Peserta mencampur bumbu halus ke parutan pepaya. Selanjutnya parutan pepaya dimasukkan ke dalam tiga campuran tepung didalam loyang. Tepung disaring agar tepung yang tidak menempel tidak ikut ter Goreng. Selanjutnya di goreng dengan api sedang hingga matang. Sambil diaduk, agar tidak lengket satu sama lain. Setelah kuning keemasan, abon pepaya diangkat dan ditiriskan.



**Gambar 6.** Praktik Membuat Abon Pepaya



**Gambar 7.** Abon Pepaya Hasil Praktik Berkelompok

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) diakhiri dengan penutupan. Kegiatan pelatihan ditutup dengan penyampaian manfaat pelatihan yang telah dilaksanakan oleh tim PKM serta ucapan terima kasih atas partisipasi dan bantuan warga sehingga kegiatan PKM dapat berjalan dengan lancar. Mitra pun memberikan kata penutupan yang berisi ucapan terimakasih serta permohonan maaf apabila ada kekurangan dalam membantu kelancaran kegiatan serta harapan agar hasil pelatihan dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mitra mampu memproduksi produk baru berbahan baku rebung menjadi lumpia rebung dan pepaya menjadi abon pepaya.
2. Produk lumpia rebung dan abon pepaya menjadi produk diferensiasi yang belum pernah dibuat dan dipasarkan sebelumnya oleh warga setempat dan dapat dipromosikan ke pangsa pasar yang lebih luas.
3. Tuntutan untuk berinovasi mengembangkan produk olahan dapat dijadikan sebagai alternatif olahan makanan yang dapat membuka usaha dengan menjualnya ke masyarakat luas.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah memberikan dukungan finansial terhadap kegiatan pengabdian ini dan juga kepada Ibu - ibu di kampung Terumbu, Kelurahan Terumbu, Kasemen, Serang - Banten.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arrohman et al., (2019). Pengembangan Sistem Informasi Pengelolaan Produksi Dan Penjualan UMKM Berbasis Web (Studi Kasus Rabbani Food). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer* Vol. 3, No. 4, April 2019, hlm. 3647-3654
- BPS Provinsi Banten. (2019). Persentase Penduduk Miskin Menurut Kabupaten Kota di Provinsi Banten 2005-2019 (Online). Tersedia: <https://banten.bps.go.id/dynamictable/2017/04/18/166/persentase-penduduk-miskin-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-banten-2005-2019.html>.
- bps.go.id. (2019). Persentase Penduduk Miskin Menurut Provinsi 2007-2019 (Online). Tersedia: <https://www.bps.go.id/dynamictable/2016/08/18/1219/persentase-penduduk-miskin-menurut-provinsi-2007---2019.html>.
- Darwanto et al., (2017). Pengembangan produksi usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) sector pertanian berbasis potensi local. *Riset Ekonomi Manajemen* <http://jurnal.untidar.ac.id>
- Dewi, Ni Putu Diah Erna dan Ni Ketut Seminari. (2017). Pengaruh Strategi Diferensiasi terhadap Upaya Membangun Keunggulan Bersaing pada Hotel Alila Ubud. *E-Jurnal Manajemen Unud*, Vol. 6, No. 11, 2017: 6120-6140
- Indahyani, Titi. (2012). Pengembangan Desain dan Diferensiasi Produk Sebagai Keunggulan Kompetitif Pada Bisnis Ritel Umkm Furnitur dan Aksesoris Interior Rumah. *HUMANIORA* Vol.3 No.2 Oktober 2012: 606-613
- Kabar Banten. (2017). Warga Miskin Numpuk di Kasemen (Online). Tersedia: <https://www.kabar-banten.com/warga-miskin-numpuk-di-kasemen/>
- Munirudin et al., (2019). Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Umkm) Produk Keripik di Kota Tarakan. *J-PEN Borneo: Jurnal Ilmu Pertanian* 2 (2): 1-6, April 2019
- Novrianto Juang dan Lie Othman. (2014). Strategi Diferensiasi Produk dalam Menghadapi Persaingan Kuliner (Kasus Bisnis Sop Tunjang Tampan di Pekanbaru). *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau* vol. 1 no. 1 Februari 2014
- Rohim, Abd. dan Indra Kurniawan. (2017). Manajemen Usaha Dan Produksi Pada Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Desa Carang Wulung Wonosalam. *Comvice: Journal Of Community Service* Vol 1 No 1, Oktober 2017

- Subali et al., (2020). Peningkatan Kuantitas dan Kualitas Produksi Kerupuk Basa di Desa Jegu, Kabupaten Tabanan. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 4, No. 4 Desember 2020, Hal. 730-736 DOI: <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i4.4625>
- Sulistiani, Dwi. (2013). Mencapai Keunggulan Bersaing dengan Strategi Diferensiasi. *EL MUHASABA Jurnal Akuntansi UIN Malang*
- Suparta dan N. Sutjipta. (2013). Lingkungan Internal, Lingkungan Eksternal, dan Rahasia Jiwa Kewirausahaan sebagai Landasan Strategi Diferensiasi, serta Pengaruhnya terhadap Keunggulan Bersaing Usaha Mikro Tanaman Hias di Kota Denpasar. *Jurnal Manajemen Agribisnis* Vol. 1, No. 2, Oktober 2013