

PENGEMBANGAN UKM KARAK DI MOJOPURO WURYANTORO WONOGIRI DEVELOPING OF KARAK INDUSTRIAL IN MOJOPURO WURYANTORO WONOGIRI

Akhmad Mustofa¹, Nanik Suhartatik¹, Sunarso²

1. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Unisri Surakarta; 2. Fakultas Ekonomi Unisri Surakarta
Email: garadaiva@gmail.com

RINGKASAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) Rahayu Widodo adalah kelompok wanita tani yang berposisi di desa Mojopuro Wuryantoro Wonogiri. Kelompok wanita tani ini mengkoordinir ibu – ibu petani dan pelaku usaha kecil bidang pertanian ataupun pangan yang dikerjakan oleh ibu – ibu sekitar Mojopuro salah satunya adalah karak Ibu Sukiyem. Ibu Sukiyem selama ini memproduksi karak terbuat dari beras putih maupun merah kemudian disetorkan ke KWT Rahayu Widodo dan kemudian dijual ke sekitar atau pasar terdekat. Karak tersebut selama ini hanya diproduksi pada saat musim kemarau saja dan berhenti produksi saat musim hujan karena tidak bisa dikeringkan. Tim Pengabdian Masyarakat Unisri dengan bantuan dana PKM Dikti telah melakukan pelatihan pembuatan karak sehat dan aman dengan tanpa menggunakan bleng atau borak sebagai salah satu bahan pembuat karak dan menggantinya dengan STPP. Tim pengabdian Unisri juga telah merancang mesin pengering karak dan telah dilakukan uji coba pengeringan karak pada mesin tersebut. Mesin ini dirancang dengan menggunakan bahan bakar LPG sehingga lebih memungkinkan untuk digunakan di desa jika dibandingkan dengan menggunakan listrik. Adanya mesin tersebut akan mengatasi masalah yang selama ini terjadi yaitu kosongnya produksi saat musim hujan yang biasanya mulai berjalan di bulan Oktober yang akan datang.

Kata kunci: karak sehat, UKM pangan, Mojopuro Wonogiri

ABSTRACT

The Women Farmers Group (KWT) Rahayu Widodo is a group of women farmers who are based in the village of Mojopuro Wuryantoro Wonogiri. This group consist of farmers woman and small-scale businessmen in the field of agriculture or food, one of them was Karak of Sukiyem. Mrs. Sukiyem has been producing karak made from white and red rice and then sold it to nearby or nearby markets. Karak has only been produced during the dry season and stopped production during the rainy season because it cannot be dried. The Unisri Team with the help of funds from the Higher Education PKM has carried out training in making healthy and safe karak without using bleng or borak as one of the materials for making the karak and replacing it with STPP. The Team has also designed the karak drying machine and has tested it. The machine designed using LPG fuel so that it is more likely to be used in there..

Keywords: healthy karak, food UKM, Mojopuro Wonogiri

Pendahuluan

Kecamatan Wuryantoro adalah salah satu kecamatan di Wonogiri yang terletak di sisi barat Waduk Gajah Mungkur. Kecamatan ini terletak di sebelah Selatan dari arah kota Wonogiri dengan jarak sekitar 30 km dari kota Wonogiri atau 60 km dari Surakarta.

Hampir 1/3 luas wilayah kecamatan ini terendam air waduk Gajah Mungkur. Kecamatan ini memiliki 6 desa dan 2 kelurahan yang salah satunya adalah Mojopuro yang terletak disebelah Selatan Wuryantoro dengan jarak sekitar 10 km.

Desa Mojopuro merupakan desa pertanian penghasil padi, ketela pohon dan juga sorghum. Sebagian

besar penduduknya adalah petani walaupun sebagian lagi merantau ke kota – kota besar untuk mencari nafkah. Beberapa penduduk mencoba mengembangkan potensi wilayahnya yang berupa pertanian dengan membentuk Kelompok Wanita Tani (KWT) yang tentunya diprakarsai oleh Dinas Ketahanan Pangan Wonogiri. Kelompok ini bergerak di bidang pertanian dengan menjual bibit – bibit tanaman dan juga memasarkan produk pangan seperti karak, ikan kering, makanan ringan dari ketela pohon dan lain – lain.

KWT Rahayu Widodo memperoleh karak yang mereka jual dalam bentuk masih mentah dan belum dikemas. Pengemasan dilakukan oleh KWT ini dengan menggunakan plastik tipis dan kemasan ditutup dengan menggunakan api lilin (bagian plastik yang terbuka disentuh ke api lilin sehingga saling melekat dan kemasan akan tertutup).

KWT rahayu dalam memasarkan karaknya melalui getok tular, melalui pertemuan rutin anggota dan dipasarkan ke warung – warung. Walaupun demikian sebenarnya karak yang berasal dari Bu Sukijem lumayan digemari. Ini terlihat dari penjualan yang mencapai kapasitas 3,5 kilogram dalam sehari yang dikemas dalam kemasan 250 gr atau 14 bungkus. Dengan demikian konsumen menyukai karak tersebut.

Bila pemasaran dapat ditingkatkan hingga minimal ke kota kabupaten atau ke kecamatan – kecamatan sekitar tentunya dapat lebih meningkatkan pendapatan. Tetapi kendala yang ada adalah bahwa Bu Sukijem sendiri tidak mampu memproduksi lebih dari angka tadi.

Bu Sukijem memproduksi karak sejak 3 tahun yang lalu. Pembuatan karak dilakukan secara sederhana dimana karak hanya ditambahi bumbu dan garam saja. Sebenarnya dia melakukan hal tersebut karena takut untuk menggunakan bleng (borak) sebagai bahan pengenyal dan pembuat rasa gurih yang menjadi ciri khas karak. Beliau mengetahui bahwa bleng adalah bahan tambahan makanan yang dilarang oleh pemerintah yang berbahaya bagi kesehatan.

Sebenarnya pemerintah telah mengeluarkan bahan baru sebagai pengganti bleng yaitu STPP

(*Sodium Tripolyphosphate*) walaupun penggunaannya dibatasi maksimal 0,5%. Bahan ini memiliki fungsi yang serupa dengan bleng yang akan membuat karak akan lebih kenyal dan gurih, renyah dan padat sehingga akan lebih disukai konsumen. Setelah karak selesai dibuat, pengeringan hanya dilakukan dengan cara dijemur sehingga jika sinar matahari tidak maksimal maka hal ini akan menghambat besarnya produksi karak yang dihasilkan. Hal ini akan sangat terasa saat musim hujan.

Permasalahan yang dialami mitra selama ini dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Proses produksi

Bu Sukijem membuat karak dengan menggunakan cara sederhana dan variasi rasa yang minim sehingga konsumen tidak punya banyak pilihan.

b. Pengeringan karak

Pengeringan karak hanya dilakukan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari sehingga sangat bergantung pada cuaca. Saat musim hujan kapasitas produksi dapat menurun hingga 50% lebih yang tentunya akan merugikan produsen sekaligus konsumen.

c. Pengemasan karak

KWT Rahayu Widodo yang membeli karak dari Bu Sukijem sebagai agen tunggal belum mengemas karak dengan baik. Seharusnya karak dapat dikemas dengan plastik yang lebih tebal untuk mengurangi resiko karak yang cepat rusak karena benturan dan mudah lembab (mlempem) sehingga menurunkan kualitas. Plastik ditutup dengan cara sederhana sehingga kemungkinan kebocoran atau udara lembab dapat masuk ke dalam kemasan sehingga dapat menyebabkan karak cepat lembab (mlempem) atau bahkan berjamur yang menurunkan umur simpan.

d. Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan oleh KWT Rahayu Widodo masih sederhana yaitu terbatas di sekitar wilayah UKM saja. Teknik pemasaran seperti pembuatan kemasan yang menarik, mencoba keluar dari kecamatan Wuryantoro belum dilakukan. Hal

ini juga dipengaruhi oleh kemampuan produksi dari Bu Sukijem itu sendiri.

e. Pengelolaan administrasi

Dikelola dalam bentuk pencatatan stok barang atau penjualan, keuangan dan pemasaran masih dilakukan dengan cara yang sangat sederhana, baik di karak Bu Sukijem maupun KWT Rahayu Widodo.

Metode Pelaksanaan

Mengacu pada permasalahan yang timbul pada pengrajin dan pemasar karak, maka diperlukan metode pendekatan guna mendukung realisasi program PKM yaitu dengan metode penerapan yang dilakukan dalam tahapan – tahapan sebagai berikut.

1. Proses pembuatan karak

Untuk meningkatkan selera konsumen maka perlu dilakukan beberapa hal yaitu pembuatan karak menggunakan STPP agar rasa karak menjadi lebih gurih tetapi tidak berbahaya bagi kesehatan. Yang kedua adalah membuat variasi rasa. Yang sudah dicoba adalah membuat tiga variasi rasa yaitu rasa original (tanpa penambah rasa apapun), rasa bawang dan rasa ikan.

2. Proses pengeringan karak

Proses pengeringan perlu dilakukan secara mekanis, khususnya saat musim hujan sehingga kendalacuacatidakberpengaruhterhadapproduksi.

3. Proses pengemasan karak

Perlu dilakukan pelatihan tentang pengemasan sehingga UKM memahami mengapa produk pangan perlu dikemas, kemasan yang aman bagi makanan dan jenis kemasan yang digunakan untuk menarik konsumen.

4. Pelatihan administrasi

Perlu dilakukan pelatihan pengelolaan administrasi secara sederhana tetapi dapat memenuhi kebutuhan administrasi. Administrasi di sini yaitu administrasi pembukuan maupun keuangan.

5. Pemasaran karak

Perlu dilakukan kolaborasi dengan pihak pemasar dari luar wilayah UKM sehingga produk dapat dipasarkan lebih luas

Hasil dan Pembahasan

Kelompok wanita tani Rahayu Widodo selama ini memasarkan berbagai produk dari anggotanya berupa benih tanaman pangan maupun produk hasil dari pengolahan pangan seperti karak dan ikan kering. Produk dijual ke anggota sendiri dan khusus produk pangan selain dijual ke anggota sendiri juga dijual ke warung – warung sekitar dan pasar terdekat.

Sesuai dengan rencana pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan yaitu pertama adalah perbaikan proses pembuatan karak yaitu dengan melatih anggota kelompok wanita tani dalam membuat karak dengan menggunakan bahan yang lebih sehat yaitu STPP. Bahan ini adalah pengganti borak yang biasanya digunakan pembuat karak untuk menjadikan karaknya lebih renyah dan gurih. Dikarenakan efek buruk borak terhadap kesehatan manusia dalam jangka Panjang, maka pemerintah telah mengeluarkan larangan penggunaan borak sebagai bahan tambahan pangan dalam proses pembuatan makanan apapun. Sebagai penggantinya yaitu STPP.

Saat pelatihan pembuatan karak dengan menggunakan STPP pada tanggal 10 April 2018, tim pengabdian Unisri juga sekaligus mengajak produsen STPP itu sendiri yang berpusat di Solo. Produsen STPP ini juga sekaligus pemasar dari produk khas wilayah Solo, salah satunya adalah karak. Dari situlah kemudian terjalin kerjasama antara produsen dalam hal ini kelompok wanita tani dan penjual di wilayah Solo. Dengan demikian secara tidak langsung tim pengabdian telah membantu ikut memasarkan produk karak yang ada.

Dalam pelatihan tersebut tim pengabdian Unisri juga melatih para anggota kelompok wanita tani Rahayu Widodo membuat karak dengan berbagai rasa, seperti rasa original, rasa bawang, rasa jahe, rasa ikan dll. Variasi rasa ini dimaksudkan agar konsumen memiliki

pilihan saat akan membeli karak sehingga mereka dapat memilih sesuai selera masing – masing.

Tim pengabdian Unisri telah merancang mesin pengering dengan menggunakan bahan bakar LPG. Pemilihan bahan bakar ini mengacu pada kondisi tempat UKM, dimana penggunaan LPG akan lebih mempermudah pengguna. Bila menggunakan bahan bakar listrik maka alat pengering tersebut membutuhkan daya 1000 – 2000 watt. Hal ini tentu akan sangat berat untuk diterapkan karena rumah di desa daya listriknya sekitar 900 watt saja.

Walaupun demikian mesin pengering ini tetap membutuhkan listrik yaitu untuk menggerakkan blower pendorong panas ke dalam ruang pengering, alat pengatur suhu (thermostat) dan lampu ultra violet. Blower tetap dibutuhkan agar terjadi aliran udara secara paksa dari bawah menuju ke atas. Aliran udara ini berfungsi mengalirkan panas secara merata ke seluruh ruangan, yang kedua untuk membawa uap air dari produk menuju ke atas. Blower ini bekerja berdasarkan suhu yang diatur oleh thermostat, sehingga saat suhu sudah tercapai maka blower akan mati dan akan hidup kembali jika suhu mulai turun. Lampu ultra violet berfungsi untuk mengkondisikan bahan beras dan tapioka sehingga dapat mengembang dengan baik. Pengkondisian dengan sinar UV ini supaya pengeringan terjadi seperti pengeringan menggunakan sinar matahari yang juga memiliki gelombang UV.

Trial penggunaan alat telah dilakukan pada tanggal 8 Agustus lalu. Saat trial ini dilakukan pengeringan karak yang dibuat. menggunakan alat

pengering. Suhu pengeringan diatur pada suhu 50°C, dan dilakukan selama 18 jam. Hasil pengeringan sudah cukup baik dan menyamai hasil pengeringan menggunakan pengering matahari. Trial dilakukan di rumah kelompok wanita tani juga karena beberapa hari sebelumnya alat telah dikirim ke sana. Trial alat ini melibatkan beberapa anggota kelompok wanita tani.

Selama trial alat, telah dilakukan pelatihan instalasi alat, pemahaman tentang instrument alat dan cara menggunakannya. Dikarenakan alat dirancang secara sederhana maka untuk memahami cara penggunaannya cukup mudah dan cepat difahami oleh anggota kelompok wanita tani. Dari trial alat diketahui beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu bahwa akan lebih baik jika alat digunakan dalam ruang yang tidak terlalu banyak angin. Hal ini perlu dilakukan karena alat menggunakan bahan bakar LPG sehingga akan muncul api dari kompor LPG. Jika cukup banyak angin mengenai api dari kompor maka api akan bergerak kesana kemari sehingga menyebabkan api tidak fokus memanasi alat dan menyebabkan panas berkurang. Tentunya hal ini menyebabkan pemanasan menjadi tidak efisien. Hal lain yang harus diperhatikan adalah sebaiknya anak – anak tidak bermain di dekat alat karena dikawatirkan akan terkena api dari kompor ataupun panas dari bagian pemanasnya. Disamping itu juga dikawatirkan jika anak – anak mengubah pengaturan suhu yang tentunya akan merugikan kinerja pengeringan.

Pendapatan yang diperoleh oleh UKM untuk produksi karak ini dapat dilihat pada tabel berikut:

No.	Uraian	Jumlah	Harga/Unit	Nilai
1.	Penerimaan:			
	Total produksi per bulan	84 kg	Rp. 25.000	Rp. 2.100.000
2.	Bahan baku:			
	a. Beras	78 kg	Rp. 8.000	Rp. 624.000
	b. Tepung tapioka	19 kg	Rp. 12.000	Rp. 228.000
	c. Bawang putih	6 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000
	d. Bumbu	1 paket	-	Rp. 60.000
	Total			Rp. 1.032.000
3.	Biaya tenaga kerja dan lain - lain			
	Tenaga kerja untuk produksi 84 kg		Rp. 5.500	Rp. 462.000
	Gas untuk produksi 84 kg		Rp. 320	Rp. 26.880
	Plastic kemasan		Rp. 512	Rp. 43.008
	Total			Rp. 531.888
	Total biaya pembuatan			Rp. 1.563.888
4.	Pendapatan bersih			Rp. 536.112
5.	R/C untuk usaha ini			1,34

Jika Usaha pembuatan karak ini menggunakan mesin pengering akan terjadi kenaikan total produksi setiap bulannya mencapai 192 kg (kapasitas 8 kg per hari). Kenaikan produksi ini tentunya akan diikuti oleh kenaikan biaya produksi, Namun total pendapatan yang bisa diperoleh akan meningkat lebih dari dua kali lipat. Dan yang terpenting dari itu semua adalah UKM dapat tetap berproduksi di musim hujan sehingga pendapatan tidak hanya ada saat musim kemarau saja (6 bulan) tetapi di musim hujan juga akan ada pendapatan yang tetap masuk.

Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

Dari kegiatan yang telah dilakukan ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut yaitu:

- a. Kegiatan pengabdian dengan judul “**PKM Pengembangan UKM Karak di Mojopuro Wuryantoro Wonogiri Jawa Tengah**” telah berjalan sesuai dengan yang direncanakan dan sudah memberikan dampak positif salah satunya adalah memberikan harapan bagi UKM untuk berproduksi dengan baik saat

musim hujan tiba yaitu di bulan Oktober dan seterusnya.

- b. Anggota UKM telah mempelajari dengan baik penggunaan alat pengering sehingga diharapkan tidak ada kendala dalam penggunaannya di masa yang akan datang
- c. Telah dilakukan publikasi di media online untuk kegiatan pengabdian ini dan juga direncanakan untuk disampaikan dalam sebuah seminar nasional

2. Saran

- a. Perlu dilakukan pelatihan lanjutan dalam hal pengemasan dan juga pemasaran sehingga UKM memiliki pengetahuan yang mencukupi dalam penjualan
- b. Perlu pendampingan dari dinas terkait agar semangat yang tinggi dari UKM dapat terus terpantau dan tetap berjalan seperti yang diharapkan.

Ucapan Terimakasih

Program pengabdian ini dapat terselenggara atas pendanaan dari Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi dalam Program Kemitraan Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Haryadi, 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saparinto, C. dan Hidayati D., 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- SNI 01-4307-1996. *Kerupuk Beras*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Yustina, I; Suhardjo, Jumadi dan H. D. Isharyanti, 2009. *Pengaruh Bleng, Air Merang dan STPP Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Puli Rambak*. Jawa Timur : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.