

PKM BAGI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) PENGOLAHAN KERIPIK PEGAGAN DI DESA GERBOSARI KECAMATAN SAMIGALUH KABUPATEN KULON PROGO

Eman Darmawan¹, Cahya PurnamaAsri²

¹Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Widya Mataram¹

²Program Studi Kewirasusahaan Fakultas Ekonomi
Universitas Widya Mataram²

Email : emandarma67@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan pegagan sebagai keripik diharapkan untuk mengoptimalkan fungsi lahan dan membantu meningkatkan pendapatan petani. Proses produksi keripik pegagan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati di Desa Gerbosari Kecamatan Samigaluh Kabupaten Kulon Progo masih mengalami kendala terutama pada aspek kualitas/mutu produk yaitu menyangkut cita rasa, kerenyahan dan warna terlalu coklat, pengemasan produk, manajemen usaha dan pembukuan keuangan. Melalui program usulan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini, Tim pengusul mencoba menawarkan solusi terhadap permasalahan tersebut melalui kegiatan pokok 1) pelatihan reformulasi pembuatan keripik pegagan, 2) Pengolahan aneka rasa keripik pegagan, 3) Pelatihan pengemasan produk, 4) Pelatihan manajemen usaha, dan 5) Pelatihan pembukuan/akuntansi sederhana.

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan, maka kelompok sudah mampu memanfaatkan teknologi pengolahan keripik daun pegagan, pemanfaatan kemasan untuk meningkatkan daya tarik konsumen, melakukan pengendalian mutu dalam proses pengolahan keripik pegagan, pengetahuan keterampilan kelompok dalam manajemen pengelolaan usaha keripik daun pegagan serta jiwa wirausaha para anggota KWT Melati meningkat.

Kata kunci : keripik, daun pegagan, dan kemasan.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kecamatan Samigaluh adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Kulonprogo, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, memiliki luas wilayah 5.806,82 ha terbagi dalam tujuh wilayah desa, salah satunya adalah Desa Gerbosari, daerahnya berbukit yang merupakan bagian dari perbukitan Menoreh, mempunyai ketinggian di atas 500 mdpl, sehingga hawanya cukup dingin, dan penduduknya mayoritas berprofesi sebagai petani. Kondisi alamnya sangat mendukung tumbuhnya berbagai jenis tanaman seperti padi, jagung, berbagai jenis sayuran, bunga dan tanaman keras (pohon sengon, pohon jati), serta pegagan (*Centella asiatica*(L.)).

Pegagan ini termasuk ke dalam jenis tanaman liar yang tumbuh di pematang sawah, pekarangan dan ladang

serta jumlahnya melimpah karena mudah tumbuh dimana-mana. Pegagan termasuk ke dalam tanaman terna yang hidup sepanjang tahun, memiliki bunga dengan warna merah dan putih, buah yang kecil menggantung serta mempunyai bentuk yang pipih atau lonjong dengan aroma yang wangi dan rasanya pahit, termasuk tanaman yang tidak berbatang, namun memiliki rimpang dengan ukuran pendek dan stolon-stolon yang merayap dengan panjang rimpang berkisar antara 10-80 cm. Awalnya pegagan dianggap sebagai hama karena merupakan pesaing tanaman utamanya dalam memperoleh pupuk, sehingga mengganggu kesuburan dan produktivitas tanaman utamanya. Tanaman pegagan dapat dilihat di Gambar 1.



Gambar 1 : Tanaman Pegagan

Menurut Sutardi (2016) pegagan merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaatnya bagi kesehatan dan pengobatan karena kaya antioksidan, beta (β) karoten, niacin, potasium, kalsium dan lain sebagainya. Pegagan termasuk ke dalam tanaman terna yang hidup sepanjang tahun, maka jumlahnya selalu melimpah. Hal ini yang menjadi daya tarik tersendiri bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati di Desa Gerbosari Kecamatan Samigaluh Kabupaten Kulonrpogo untuk mengolah tanaman pegagan tersebut menjadi keripik pegagan.

Pemanfaatan pegagan sebagai keripik diharapkan untuk mengoptimalkan fungsi lahan dan membantu meningkatkan pendapatan petani.



Gambar 2 : Kondisi Tanaman Pegagan di Daerah Sasaran

Permasalahan yang timbul dalam produksi keripik pegagan adalah masih terbatasnya pengetahuan dari anggota KWT dalam mengolah daun pegagan menjadi keripik pegagan, sehingga mengakibatkan

mutu/kualitas keripik pegagan yang dihasilkan tidak stabil, baik dari cita rasa, warna sering kecoklatan, dan keripik kurang renyah, serta daya dukung kemasan belum optimal karena kemasan masih dalam ukuran 1 kg tanpa keterangan apapun. Permasalahan selain proses produksi dan pengendalian mutu yang muncul adalah dalam manajemen pengelelolaan dan pembukuan keuangan, hal ini disebabkan proses produksinya dilakukan secara sukarela oleh ibu-ibu anggota KWT dan ini merupakan sebagai kegiatan sampingan, sehingga mengakibatkan lemahnya fungsi kontrol produksi dan sistem tata kelola keuangan. Hal tersebut tentu saja tidak diinginkan oleh pengurus KWT Melati karena akan menimbulkan kerugian dan mengakibatkan anggotanya berhenti berproduksi keripik pegagan.

Produksi keripik pegagan membutuhkan proses penanganan khusus agar tidak menimbulkan kerugian. Berdasarkan pengamatan tersebut, kami akan melakukan transfer iptek untuk memperbaiki proses produksi keripik pegagan, memberikan aneka cita rasa dan membuat kemasan yang unik dan menarik, perbaikan sistem manajemen dan tata kelola keuangan. Dengan demikian proses produksi keripik pegagan benar-benar dapat meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat desa Gerbosari umumnya dan khususnya anggota KWT Melati

Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi yang terhadap kelompok KWT Melati, maka permasalahan mitra yang dapat teridentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Kualitas/mutu produk keripik pegagan tidak stabil, sehingga kurang laku di pasaran,
2. Kemasan kurang menarik dan tidak ada informasi apapun tentang produk, sehingga masyarakat ragu-ragu untuk membeli produk keripik pegagan,
3. Sistem manajemen dan tata kelola keuangan belum optimal, sehingga sulit melakukan evaluasi keuntungan dan kerugian secara pasti karena masih menggunakan manajemen rumah

tangga, yaitu masih campurnya keuangan pribadi dan usaha keripik.

Hal-hal tersebut terjadi akibat kurangnya pengetahuan dan pemahaman anggota kelompok KWT Melati dalam melakukan proses produksi keripik pegagan secara optimal dan pengelolaan usaha yang baik

METODE PELAKSANAAN

Berbagai permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Wanita Tani Melati perlu segera diatasi. Melalui program usulan kegiatan PKM ini serta mempertimbangkan hasil analisis kebutuhan yang telah dilaksanakan, Tim Pengusul menawarkan solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan sentuhan ipteks, yaitu melalui kegiatan pokok :

- 1). Pelatihan reformulasi pembuatan keripik pegagan,
- 2). Pengolahan aneka cita rasa keripik pegagan,
- 3). Pelatihan pengemasan produk,
- 4). Pelatihan manajemen usaha, dan
- 5). Pelatihan pembukuan/akuntansi sederhana.

Kegiatan yang direncanakan dalam pelaksanaan PKM ini dirancang untuk melibatkan partisipasi aktif anggota KWT mitra, sehingga mereka berperan sebagai subyek kegiatan. Setelah berakhirnya kegiatan PKM ini, anggota Kelompok Wanita Tani Melati mampu mengolah keripik pegagan dengan baik, mengolah keripik pegagan aneka rasa, mampu menjalankan usaha keripik dengan manajemen yang baik, dan memiliki jaringan pemasaran yang luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pembuatan Keripik Daun Pegagan

Pada pelatihan ini selain melakukan reformulasi resep adonan keripik juga peserta juga diberikan pengetahuan tentang pengendalian mutu produk dan proses pengolahan, agar peserta dapat memahami dampaknya terhadap mutu produk/keripik pegagan yang dihasilkan. Pengendalian mutu produk pangan menurut Hubeis (1999), erat kaitannya dengan sistem pengolahan yang melibatkan bahan baku, proses, pengolahan, penyimpangan yang

terjadi dan hasil akhir. Masalah jaminan mutu merupakan kunci penting dalam keberhasilan usaha. Jaminan mutu merupakan sikap pencegahan terhadap terjadinya kesalahan dengan bertindak tepat sedini mungkin oleh setiap orang yang berada di dalam maupun di luar bidang produksi.



Gambar 3. Pelatihan pengolahan keripik pegagan

Peserta harus disiplin dalam menggunakan baha baku yang akan digunakan dalam proses pengolahan keripik daun pegagan. Daun pegagan sebagai bahan baku tidak terlalu muda/tua, ukuran daun cukup lebar, dan daun tidak kena hama penyakit. Bahan lain yang digunakan terdiri dari tepung beras, tepung sagu, bawang putih, telur, daun pegagan secukupnya, santan, minyak goreng, ketumbar, kencur, kemiri dan garam.

Pertama-tama memasukkan tepung beras, tepung sagu dan bumbu halus pada baskom, menambahkan santan, telur, bawang lalu aduk sampai merata. Celupkan daun pegagan satu-persatu ke dalam adonan, goreng dengan minyak agak panas hingga kuning. Setelah pengenalan bahan peserta langsung melakukan peraktek pengolahan keripik pegagan.



Gambar 4. Praktek pengolahan keripik



Gambar 5. Pengeringan keripik pegagan dengan spinner

Pengolahan aneka cita rasa keripik pegagan

Pelatihan aneka rasa cita rasa sebagai upaya penganekaragam cita rasa keripik pegagan, menyesuaikan selera pasar, sehingga peserta mampu memenuhi keinginan pasar berkaitan selera dan cita rasa masyarakat.

Pengemasan Produk

Secara umum kemasan adalah bagian terluar yang membungkus suatu produk dengan tujuan untuk melindungi produk dari cuaca, guncangan, dan benturan-benturan terhadap benda lain. Setiap bentuk barang yang membungkus suatu benda di dalamnya dapat disebut dengan *packaging* atau kemasan sejauh hal tersebut memang melindungi isinya. Kemasan biasanya dibentuk atau di desain sedemikian rupa, sehingga pesan yang akan disampaikan akan dapat ditangkap oleh pemakai produk dengan baik. Selain untuk menampilkan pandangan yang baik, kemasan juga memiliki fungsi yang beragam.

Fungsi paling mendasar dari kemasan adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan, sehingga lebih mudah disimpan, diangkut, dan dipasarkan. Secara umum fungsi kemasan adalah.

1. Mewadahi produk selama distribusi dari produsen hingga ke konsumen, agar produk tidak tercecer, terutama untuk cairan, pasta, atau butiran.
2. Melindungi dan mengawetkan produk, seperti melindungi dari sinar *ultraviolet*, panas, kelembapan udara, oksigen, benturan, kontaminasi dari kotoran dan mikroba yang dapat

merusak dan menurunkan mutu produk.

3. Sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat digunakan sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui label yang terdapat pada kemasan.
4. Meningkatkan efisiensi, misalnya memudahkan penghitungan (satu kemasan berisi 10, 1 lusin, 1 gross dan sebagainya), sehingga memudahkan pengiriman dan penyimpanan. Hal ini penting dalam dunia perdagangan.
5. Melindungi pengaruh buruk dari luar, Melindungi pengaruh buruk dari produk di dalamnya, misalnya jika produk yang dikemas berupa produk yang berbau tajam, atau produk berbahaya seperti air keras, gas beracun dan produk yang dapat menularkan warna, maka dengan mengemas produk ini dapat melindungi produk-produk lain di sekitarnya.
6. Memperluas pemakaian dan pemasaran produk, misalnya penjualan kecap dan sirup mengalami peningkatan sebagai akibat dari penggunaan kemasan botol plastik.
7. Memberikan nilai yang berbeda dari produk serupa sehingga dapat meningkatkan daya tarik calon pembeli.
8. Menjadi sarana informasi dan iklan,



Gambar 6. Desain kemasan keripik pegagan

Pelatihan manajemen usaha dan Pembukuan

Permasalahan utama yang sering dihadapi para pelaku usaha kecil adalah manajemen usaha dan keuangan. Hal ini terjadi karena semuanya dikerjakan sendiri, yaitu dari seluruh aspek manajemen, mulai manajemen produksi, pemasaran, SDM dan keuangan. Pelatihan ini mampu memberikan gambaran begitu pentingnya suatu usaha dikelola dengan manajemen yang baik.

Pelatihan pembukuan dijelaskan tentang manajemen finansial, bahwa membuat laporan keuangan sangat diperlukan untuk mengukur kinerja dan target yang sudah dicapai. Dari laporan-laporan tersebut kita bisa merekap dari mana sumber keuntungan yang paling besar, sehingga dikemudian hari kita bisa bisa memaksimalkan produk tersebut dengan cara meningkatkan kuantitas dan kualitasnya (Lila, 2016).



Gambar 7. Pelatihan manajemen usaha dan pembukuan

KESIMPULAN

Bersama pelaksanaan program dan evaluasi yang telah dilaksanakan, maka berbagai kemajuan yang telah diperoleh KWT Melati, yaitu:

1. Keterampilan anggota KWT dalam pembuatan keripik dan pembuatan laporan keuangan meningkat.
2. Kelompok memiliki peralatan spinner untuk mengeringkan minyak yang masih menempel pada keripik daun pegagan.
3. Kelompok dapat memanfaatkan teknologi pengolahan keripik, pemilihan pengemas dan aneka citarasa keripik untuk lebih meningkatkan daya tarik konsumen.
4. Meningkatnya kemampuan kelompok

dalam manajemen usaha.

5. Meningkatnya pengetahuan dan jiwa wirausaha para anggota kelompok KWT melati dan mampu melakukan inovasi/diversifikasi produk olahan keripik daun pegagan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada DRPM Ditjen Penguatan Risbang yang telah memberikan kesempatan dan bantuan dana untuk kegiatan PKM tahun anggaran 2019.

Ucapan terima kasih kepada KWT Melati Desa Gerbosari Kecamatan Samigaluh Kabupaten Kulon Progo, atas kerjasama yang baik sehingga kegiatan PKM bisa berjalan sesuai rencana.

DAFTAR PUSTAKA

- Hubeis, M. (1999). Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Pangan. Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi – IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bogor.
- Lila Bismala, 2016, Model Manajemen Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Efektivitas Usaha Kecil Menengah, Jurnal *Entrepreneur* dan *Entrepreneurship*, Volume 5, Nomor 1, Maret 2016, Medan.
- Sutardi, 2016, Kandungan Abahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh, Jurnal Litbang Pertanian Vol. 35 No. 3, Jakarta.
- Suryana, 2003, Kewirausahaan, Edisi revisi, Salemba Empat, Jakarta
- Umar, Husein, 2000, Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen, PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G, 1997, Kimia Pangan, dan Gizi, PT. Gramedia, Jakarta.