

**PKM IKM CARICA : UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MELALUI
PERBAIKAN KUALITAS DAN DIVERSIFIKASI PRODUK DI KABUPATEN
BANJARNEGARA**

Oleh

**Ir. Endang Sriningsih, M.P, Ir. Sri Widarni, M.P., dan
Ratna Satriani. S.P., M.Sc *)**

*) Fakultas Pertanian Unsoed, Jl Dr Suparno Karangwangkal Purwokerto
Alamat email : endangsriningsih2@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Banjarnegara mempunyai potensi yang cukup besar sebagai produsen olahan carica, karena daerah ini mempunyai tanaman carica yang cukup luas sebagai bahan baku olahan carica. Pertumbuhan UMKM di daerah ini mencapai 19.809 unit dan tumbuh cukup pesat pada tahun 2011 dengan jumlah UMKM mencapai 23.329 unit. UMKM merupakan semua usaha produktif baik itu usaha yang melakukan pengolahan bahan baku, maupun usaha barang dan jasa yang dilakukan dan ditekuni oleh masyarakat Kabupaten Banjarnegara khususnya IKM Al-Jabal dan Izayo Carica. IKM ini mengolah buah carica menjadi produk olahan seperti jelly drink dan minuman buah carica, yang mulai berkembang dan menjadi pusat perhatian masyarakat sekitarnya karena omzet mereka terus meningkat.

Beberapa kendala masih ditemui di lapangan khususnya pada aspek produksi terutama pada peralatan pasteurisasi yang masih manual, belum adanya diversifikasi produk, kemasan yang tidak marketable, dan manajemen usaha masih konvensional. Melalui kegiatan PKM dilakukan beberapa kegiatan seperti :

1. Introduksi dan aplikasi alat pasteurisasi yaitu dandang yang dimodifikasi dengan menggunakan alat pengukur suhu atau temperature (thermometer).
2. Introduksi dan aplikasi cup sealer.
3. Pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk carica, seperti dodol, jelly drink, es krim, permen, dan lainnya.
4. Penguatan dan perbaikan manajemen kelompok pada aspek perbaikan administrasi dan pembukuan usaha.
5. Perbaikan pengemasan produk yang marketable dan perluasan jaringan pemasaran.

Hasil dari pendampingan peningkatan omzet 10% dan penurunan tingkat kerusakan 5%

Kata Kunci : Carica, Diversifikasi, Perbaikan Kualitas, Banjarnegara

ABSTRACT

Banjarnegara Regency has considerable potential as a producer of carica processed, because this area has quite wide Carica plants as raw materials for carica. The growth of MSMEs in this area reached 19,809 units and grew quite rapidly in 2011 with the number of MSMEs reaching 23,329 units. MSMEs are all productive businesses, both those that process raw materials, and business goods and services that are carried out and occupied by the people of Banjarnegara Regency, especially the IKM Al-Jabal and Izayo Carica. IKM is processing carica fruit into processed products such as jelly drinks and carica fruit drinks, which are starting to develop and

become the center of attention of the surrounding community because their turnover continues to increase.

Some obstacles are still found in the field, especially in the aspect of production, especially in pasteurization equipment that is still manual, the lack of verification of products, packaging that is not marketable, and business management is still conventional. Through PKM activities several activities are carried out such as:

1. The introduction and application of pasteurization equipment, namely cormorant which is modified using a sushu or temperature (thermometer) measuring device.
 2. Introduction and application of cup sealers.
 3. Training and guidance are verified by Carica products, such as dodol, jelly drink, ice cream, candy, and others.
 4. Strengthening and improving group management on aspects of administrative improvement and business bookkeeping.
 5. Improved marketable product packaging and network marketing expansion.
- The results of the assistance increased 10% turnover and decreased the damage rate by 5%

Keywords: Carica, Diversification, Quality Improvement, Banjarnegara

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha kecil dan menengah yang cukup pesat dalam beberapa tahun terakhir khususnya di Jawa Tengah, terlihat dari pertumbuhan UKM yang mencapai rata-rata diatas 10 % setiap tahunnya. Pada Triwulan ke I jumlah UMKM binaan Dinas Koperasi dan UMKM Propinsi Jawa Tengah telah mencapai angka 101.568 unit sedangkan pada Triwulan ke 2 meningkat menjadi 105.140 unit (Dinas Koperasi dan UMKM Propinsi Jawa Tengah,2015).

Beberapa daerah di Jawa Tengah memiliki perkembangan yang cukup baik dari sector ekonomi kecil dan menengah, salah satunya adalah Kabupaten Banjarnegara. Data Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Banjarnegara menunjukkan pada tahun 2010 jumlah UMKM di Banjarnegara mencapai jumlah 19.809 unit dan tumbuh cukup pesat pada tahun 2011 dengan jumlah UMKM mencapai 23.329 unit. Salah satu industry pengolahan pangan yang sedang berkembang di Kabupaten Banjarnegara yaitu industry pengolahan buah carica.

Industri Kecil Menengah (IKM) manisan carica calon mitra adalah IKM Al-Jabal yang berdiri sejak tahun 2011, terletak di Desa Batur RT 07 RW 02 Kecamatan Batur Kabupaten Banjarnegara, yang diketuai oleh Ibu Anis Rustanti. IKM Al-Jabal didirikan oleh Ibu Anis yang berawal dari rasa tidak enak terus menerus mengandalkan gaji suami dan adanya sumberdaya berupa buah carica yang melimpah di Desa Batur akhirnya ibu Anis mendirikan IKM Al-Jabal dengan tujuan membantu meringankan beban ekonomi keluarga. IKM AL-Jabal mampu memproduksi 1600 cup/hari manisan carica. Ukuran cup

terdiri dari 3 macam yaitu cup kecil, cup sedang dan cup besar dengan berat netto 120 ml, 150 ml dan 200 ml, yang kemudian dibungkus dalam kertas karton. Untuk harga per karton berisi 12 cup kecil sebesar Rp.27.500,- berisi 6 cup kecil Rp.15.000,- berisi 9 cup sedang Rp.27.500,- dan berisi 6 cup besar Rp.28.500. Bahan baku yang dibutuhkan sebesar 200 kg buah carica dan 60 kg gula pasir. Rendemen produksi untuk 1 kg bahan baku menghasilkan 8 cup. Pengadaan bahan baku dengan cara membeli di tingkat petani. Produk carica sudah mempunyai perijinan PIRT dan sertifikat halal. Produk carica dibuat dari buah carica pilihan, tanpa bahan campuran, pengawet dan lebih higienis. Bahan yang digunakan untuk membuat manisan carica adalah buah carica pilihan, air, dan gula pasir. Pemasaran produk dengan cara drop langsung ke Toko oleh-oleh di Wilayah Banjarnegara, sedangkan untuk luar kota diambil oleh distributor, seperti daerah Purwokerto, Purbalingga, Kebumen, dan Cilacap. Pemasaran juga melalui Online, media sosial, dan untuk pengirimannya menggunakan jasa paket khususnya untuk kota-kota besar atau yang jaraknya jauh.

Teknologi pengolahan hasil sangat penting untuk mendukung ketersediaan carica dan meningkatkan kualitas carica. Salah satu teknologi yang memegang peranan penting dalam pengolahan carica adalah pasteurisasi. Pasteurisasi adalah suatu proses pemanasan yang sering dilakukan dimana suhunya di bawah titik didih air (kurang dari 100 C) yang bertujuan antara lain, membunuh bakteri patogen, memperpanjang daya simpan produk, memberikan cita rasa yang lebih enak dan menginaktifkan enzim fosfatase dan katalase. Pasteurisasi yang dilakukan oleh IKM Al-Jabal selama ini hanya menggunakan dandang yang diisi air untuk merebus manisan carica yang telah dikemas. Sistem menggunakan pemanasan langsung ini pada umumnya suhu sulit dikontrol, sehingga mutu/kualitas produknya kurang konsisten dan tidak tahan lama.

Industri Kecil Menengah (IKM) calon Mitra Izayo Carica beralamat di Desa Diengkulon RT.03/RW.02, Kecamatan Batur, Banjarnegara. Desa Dieng merupakan Destinasi wisata baik wisatawan lokal maupun asing sehingga produk manisan carica sangat prospektif untuk dikembangkan di Wilayah ini. IKM Izayo Carica diketuai oleh bu Jumiaty memiliki 14 orang karyawan. Visi yang dimiliki " Dengan Keuletan dan Kejujuran sebuah usaha nantinya akan menghasilkan hasil yang memuaskan "

Salah satu peningkatan profit IKM adalah melalui usaha diversifikasi produk. IKM Izayo carica, melakukan upaya diversifikasi produk dengan memanfaatkan limbah manisan

carika berupa biji. Biji carica jika tidak diolah akan menimbulkan bau yang tidak sedap , IKM Izayo carica terkendala alat produksi yang masih sederhana dan juga kemampuan membuat diversifikasi produk yang masih terbatas dan sedikit.

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas maka permasalahan yang dihadapi IKM carica adalah sebagai berikut :

1. Alat produksi yang masih sederhana khususnya dandang utk merebus atau yang digunakan sebagai proses pasteurisasi , Pasteurisasi secara manual tidak mampu mengontrol suhu pada proses pemanasan yang pada akhirnya berpengaruh pada daya tahan dan higenitas produk yang dihasilkan .
2. Diversifikasi produk yang masih sedikit atau terbatas baik dalam hal ukuran volume produk maupun jenis diversifikasi produk, Pemanfaatan biji carica dalam pembuatan jus dapat mengurangi limbah selama proses pengolahan . Jus carica yang dihasilkan dikemas dalam ukuran botol 250 gr dengan harga Rp.8000 per botol harga ini dinilai terlalu mahal sehingga produk banyak tidak laku dipasaran sehingga banyak produk kedaluarsa
3. Pembukuan yang selama ini dilakukan oleh IKM Mitra masih tradisional bahkan bisa dikatakan belum ada pembukuan dan administrasi yang baik.
4. Belum adanya struktur organisasi pada tiap IKM mengakibatkan pembagian tugas dan wewenang belum jelas, Para pekerja hanya bekerja tanpa rasa “ sense of belonging “ terhadap IKM yang akan berpengaruh pada produktifitas tiap karyawan yg akan berdampak pada perolehan laba juga rendah

METODE PENELITIAN

langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan boding produksi

3.1.1 identifikasi permasalahan bidang produksi

Permasalahan bidang produksi, dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Alat produksi terutama pasteurisasi yang digunakan masih manual
2. Kemasan yang lebih praktis dan ekonomis
3. Design kemasan yang kurang menarik dan marketable
4. IKM mitra belum menggunakan alat pengemas “cup sealer”

3.1.2 solusi untuk menyelesaikan permasalahan IKM mitra

Berdasarkan identifikasi permasalahan bidang produksi, maka solusi penyelesaian masalah dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pelatihan alat pasteurisasi yang baik menggunakan alat pasteurisasi yang dibuat dari dandang yang dimodifikasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu / thermometer. pasteurisasi otomatis sangat diperlukan, khususnya untuk IKM mitra Al-Jabal. Pelatihan dilaksanakan 2 kali pertemuan di tempat kedua mitra.
2. Pelatihan pembuatan kemasan dengan menggunakan cup sealer. Pelatihan dilaksanakan selama 2 kali dan pertemuan dilaksanakan di tempat mitra Izayo carica. Kemudian dilanjutkan dengan penentuan desain kemasan yang menarik, baik dari sisi estetika, ergonomis, fungsional, dan marketable.
3. Pelatihan teknik pengemasan yang meliputi desain produk dan komponen-komponen yang harus ada dalam desain suatu produk. Mitra akan diperkenalkan dengan berbagai macam desain produk dan juga ditunjukkan contoh-contoh desain kemasan minuman jus yang sudah ada dipasar. Mitra juga akan dibekali tentang bagaimana membuat desain kemasan yang menarik bagi konsumen. Pelatihan dilaksanakan selama 2 kali dan pertemuan dilaksanakan di tempat kedua mitra.
4. Penyuluhan pembukuan. Mitra akan diajarkan bagaimana membuat laporan keuangan yang sederhana, pembuatan neraca, sehingga mengetahui cash flow tiap bulan. Pelatihan yang dilaksanakan selama 2 kali dan pertemuan dilaksanakan di tempat kedua mitra.
5. Penyuluhan penguatan kelembagaan. Penyuluhan akan dilaksanakan selama 2 kali di kedua mitra. Akan dilakukan pre test dan post test untuk mengukur kinerja karyawan.

3.2 langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan bidang manajemen dan pemasaran

3.2.1 Identifikasi permasalahan bidang manajemen dan pemasaran:

Permasalahan bidang manajemen dan pemasaran, dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Pembukuan yang selama ini dilakukan oleh IKM mitra masih tradisional, bahkan boleh dibilang belum ada pembukuan yang baik.
2. Belum memiliki system administrasi keuangan dan manajemen yang baik karena belum dipisahkannya kepemilikan dan pengelolaan usaha. Sehingga mitra tidak

mampu menunjukkan keuntungan yang diperoleh selama satu tahun atau selama periode produksi.

3. Keterbatasan pengetahuan mitra dalam pengelolaan manajemen pembukaan usaha yang lebih baik. Karena pembukaan usaha mitra yang belum tertata dengan baik menyebabkan mitra kesulitan untuk mengakses dana dari lembaga keuangan.
4. Penurunan kinerja karyawan sehingga mengakibatkan turunnya produksi.

3.2.2 solusi untuk menyelesaikan permasalahan bidang manajemen dan pemasaran:

Berdasarkan identifikasi permasalahan bidang manajemen dan pemasaran, maka solusi penyelesaian masalah dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pelatihan manajemen pembukuan usaha dengan menggunakan akuntansi sederhana sehingga mitra dapat membuat laporan keuangan usahanya, dapat menghitung besarnya keuntungan, dan membuat analisis keuangan sederhana. Pelatihan dilaksanakan selama 2 kali dan pertemuan dilaksanakan di tempat kedua mitra. Evaluasi dilakukan dengan melihat penerapannya pencatatan pembukuan keuangan baik dari pengeluaran untuk penyediaan sumber bahan baku, pemasaran, pemesanan, dan hasil keuntungan setiap bulan atau satu siklus produksi. Penyuluhan pembukuan. Mitra akan diajarkan bagaimana membuat laporan keuangan yang sederhana, pembuatan neraca sehingga mengetahui cash flow tiap bulan.
2. Penyuluhan penguatan kelembagaan. Penyuluhan akan dilaksanakan selama 2 kali di kedua mitra. Akan dilakukan pre test dan post test untuk mengukur kinerja karyawan.

3.3 Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra yang telah disepakati bersama

Metode pelaksanaan yang disepakati oleh tim PKM, mitra dan tim ahli adalah dengan pendekatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan serta transfer teknologi kepada kedua IKM mitra, terkait dengan peningkatan kualitas dan diversifikasi produk, pengemasan, manajemen pembukuan dan penguatan kelembagaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM di Wilayah Kabupaten Banjarnegara berjalan dengan lancar, hal ini terbukti dengan antusiasme para anggota IKM Al-Jabal dan IKM Izayo carica untuk mengikuti serangkaian kegiatan penyuluhan dan praktek langsung. Sasaran utama dalam pelaksanaan PKM adalah IKM yang mengolah bahan baku carica menjadi produk olahan lebih lanjut yang mempunyai nilai tambah, antara lain yaitu IKM Al-Jabal dan IKM Izayo, serta masyarakat perajin di Kabupaten Banjarnegara. Hasil setelah pelaksanaan kegiatan PKM olahan carica yang diproduksi IKM Al-Jabal dan IKM Izayo bisa tahan lebih lama bisa sampai 6bln sampai 1 tahun kemasan juga sudah bagus. Teknik pengolahan carica khususnya dalam proses pasteurisasi dengan menggunakan peralatan dandang yang sudah dimodifikasi dengan alat pengatur suhu bisa berjalan dengan baik sehingga dapat memperkecil kerusakan produk olahan carica, sehingga efisiensi kerja, peningkatana hasil dan mutu. IKM Izayo juga sudah melakukan upaya diversifikasi produk dengan memanfaatkan limbah manisan carica berupa biji. Biji carica jika tidak diolah akan menimbulkan bau yang tidak sedap. Program PKM menjadikan IKM Izayo berinovasi dengan mengolahnya menjadi Jus carica. Adanya peningkatan omzet sebesar 10% dan tingkat kerusakan carica mampu ditekan sebesar 5%.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. *Standar Nasional Indonesia*. Departemen Perindustrian. Jakarta
- Astawan, M, 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akedemi Preesindo. Jakarta.
- Sinya, Hiromi, 2010. *The Miracle of Enzyme*, Oklahoma, Konita.
- Suprati L.M., 2015. *Teknologi Pengolahan Pangan Kembang Tahu dan Susu*. Kanisius. Jogjakarta,
- Cruess, W.V., 2008. *Commercial Fruits and Vegetables Product*. McGraw Hill Book Co.Inc, New York.
- Said, E. G. 2009., *Menguak Potensi Pengembangan Industri Hilir Perkebunan Indonesia*. Makalah Seminar Sehari Kebijakan Industri Hilir Perkebunan. Jakarta.