

PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN PRODUK “KEMPLANG PANGGANG: SAI IWA” DI DESA KUNJIR LAMPUNG SELATAN

Puspita Yuliandari^{1*}, Amril Ma’ruf Siregar², Lathifa Indraningtyas¹, Pramita Sari Anungputri

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

²Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Lampung

* E-mail: lathifa.indraningtyas@fp.unila.ac.id

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 10 September 2023

Diperbaiki: 25 September 2023

Diterima: 30 September 2023

Kata Kunci:

kemplang panggang, alat pemanggang kemplang, sanitasi, pemberdayaan masyarakat

Abstrak:

Pengabdian Kepada Masyarakat Diseminasi Hasil Riset Tahun 2023 bekerja sama dengan KUB Minan Nelayan Desa Kunjir Lampung Selatan berupaya melakukan produksi kemplang panggang. Permasalahan mitra dalam kegiatan produksi adalah penggunaan alat yang masing manual sehingga mempengaruhi mutu kemplang panggang serta kegiatan produksi yang masih tidak memperhatikan sanitasi dan higienitas.

Tujuan dari program diseminasi hasil riset adalah: (1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam melakukan pengembangan kewirausahaan kemplang panggang.; (2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam melakukan pengembangan kewirausahaan melalui kegiatan sanitasi produksi pada produk kemplang panggang. Pelaksanaan pengabdian dilakukan bersama dengan KUB Minan Nelayan sebanyak 15 orang dengan tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari sosialisasi, pendampingan, dan praktik langsung/demonstrasi. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan nilai pre test dan post test. Hasil yang diperoleh yaitu peningkatan pemahaman dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam melakukan produksi kemplang panggang menggunakan mesin semi otomatis MJ-1805 Matrix Stainless dan penerapan sanitasi hygiene dalam kegiatan produksi. Kegiatan ini diharapkan akan meningkatkan pendapatan KUB Minan Nelayan dan meningkatkan kualitas kemplang panggang yang dihasilkan.

Pendahuluan

Desa kunjir berdasarkan lokasinya berbatasan dengan Desa Batu Balak di sebelah timur dan dengan Desa Way Muli di sebelah barat. Jarak dari desa Kunjir menuju ibukota kabupaten (Kalianda) sekitar 22 km atau sekitar 40 menit perjalanan dengan menggunakan kendaraan bermotor. Desa ini memiliki luas sekitar 705 Ha dan terdiri dari 4 dusun, 10 RT, dengan jumlah kepala keluarga sekitar 600 orang dan jumlah warga keseluruhan yang tinggal di desa Kunjir ada 2008 orang. Mayoritas masyarakat di sini berasal dari suku Lampung, namun ada beberapa pendatang yang berasal dari suku Jawa, Sunda, maupun Jaseng (Jawa Serang).

Desa kunjir dianugerahi dengan banyaknya sungai yang mengalir. Ada sekitar 5 sungai yang terdapat di desa ini yaitu: sungai Way Limau, Way Belerang, Way Belimbing, Way Kebayan, dan Way Kemuning yang menjadikan hal tersebut menjadi salah satu alasan mengapa mayoritas masyarakat Kunjir berprofesi sebagai petani. Namun sebagian masyarakat kunjir juga menggantungkan kehidupannya dari kekayaan laut yang ada di desa mereka dengan menjadi nelayan. Kehadiran sungai-sungai tersebut juga menjadikan Desa Kunjir terbebas dari masalah air bersih yang dialami oleh desa-desa yang ada di daerah pesisir. Dengan kreatifitas yang mereka miliki, warga Desa Kunjir membuat saluran air dengan menggunakan selang untuk mengalirkan air bersih dari sungai yang ada di Gunung Rajabasa menuju rumah-rumah mereka.

Desa Kunjir merupakan salah satu dari beberapa desa yang terkena dampak bencana tsunami Selat Sunda yang terjadi pada 22 Desember 2018. Desa ini juga ditetapkan sebagai salah satu desa yang direncanakan akan dikembangkan menjadi kawasan Desa Ekowisata Bahari. Hal ini tentu saja karena posisi desa ini terletak di Selat Sunda dan merupakan salah satu spot terdekat menuju Pulau Gunung Anak Krakatau. Disamping wisata Pantai ada pula wisata gunung ada sumber Air Panas, Air Terjun serta hasil olahan produk makanan lainnya, salah satunya kemplang. Olahan produk kemplang tersebut dikelola oleh KUB Minan Nelayan.

Olahan produk ikan seperti kemplang ini dapat dijadikan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kunjir. Pada tahun 2022, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung melalui Pengabdian Masyarakat Skema Diseminasi telah mendukung pelaksanaan kegiatan "Pemberdayaan kelompok masyarakat sadar wisata (pokdarwis) bina remaja Desa Kunjir terhadap literasi ekonomi digital". Namun pengabdian yang telah dilakukan masih terbatas pada kegiatan mendesain produk kemasan dan pemasaran produk. Masyarakat desa kunjir masih terkendala pada kegiatan proses produksi serta sanitasi rumah produksi yang dirasa kurang efektif dan efisien. Oleh karena itu, diharapkan pada tahun 2023, Pengabdian Masyarakat Skema Diseminasi dapat dilanjutkan melalui

kegiatan Pengembangan Kewirausahaan Produk “Kemplang Panggang: Sai Iwa” di Desa Kunjir Lampung Selatan.

Tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam melakukan pengembangan kewirausahaan kemplang panggang, dan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan KUB Minan Nelayan dalam melakukan pengembangan kewirausahaan melalui kegiatan sanitasi produksi pada produk kemplang panggang.

Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian diseminasi ini, yaitu ceramah dan diskusi serta praktik atau demonstrasi. Tahapan-tahapan yang dilakukan pada kegiatan diseminasi hasil riset diantaranya persiapan, observasi lapang, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan dilakukan dengan mempersiapkan alat dan bahan, surat izin, serta pembagian *job desc* tim yang berkaitan dengan pembagian tugas. Tahap observasi lapang dilakukan untuk mengumpulkan data yang akan dianalisis kembali untuk menyusun program kerja dan jadwal kegiatan. Tahap pelaksanaan diseminasi dimulai dengan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan, serta demonstrasi dan praktik langsung. Pelaksanaan akan dibagi menjadi 2 tahap yaitu kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pada tahap produksi kemplang panggang menggunakan mesin semi otomatis serta penerapan sanitasi hygiene pada kegiatan produksi.

Lokasi dan partisipan kegiatan

Kegiatan diseminasi hasil riset akan dilakukan selama 2 bulan yaitu pada bulan Juli sampai Agustus 2023. Kegiatan ini melibatkan mitra yaitu KUB Minan Nelayan di Desa Kunjir, Kecamatan Rajabasa, Kabupaten Lampung Selatan. Pendampingan dilakukan oleh 4 orang Dosen serta melibatkan 2 orang mahasiswa dari Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa pendekatan, yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan pemberdayaan.

Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ikan sebagai bahan baku pembuatan kemplang, dan tepung tapioka. Peralatan yang digunakan diantaranya mesin semi otomatis untuk menggiling adonan kemplang, dan mesin pencetak kemplang.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan

Persiapan dilakukan dengan observasi mengenai kebutuhan KUB Minan Nelayan selaku mitra pada pengabdian ini. Hasil observasi yang telah dilakukan bahwa KUB Minan Nelayan dapat melakukan produksi kemplang, namun proses produksi kemplang masih menggunakan peralatan sederhana yaitu mesin penggiling adonan manual, dan pencetak kemplang menggunakan botol plastik bekas (Gambar 1.). Proses produksi kemplang panggang di KUB Minan Nelayan juga dinilai masih belum menerapkan sanitasi dan *hygiene* produk.



Gambar 1. Alat penggiling dan pencetak kemplang

Pada pengabdian ini, tim melakukan perbaikan peralatan produksi dengan melakukan penggantian peralatan produksi menggunakan mesin semi otomatis berbahan *stainless steel* yaitu *Noodle Maker MJ-1805 Matrix Stainless* dan pencetak kemplang berbahan *stainless steel*. Mesin tersebut dipilih dikarenakan bahan *stainless steel* merupakan bahan yang aman digunakan untuk memproduksi produk pangan. Selain itu bahan *stainless steel* mudah dibersihkan dan tidak berkarat sehingga aman dalam proses produksi dan higienisasi produk kemplang dapat terjaga. Peralatan yang digunakan dalam pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Mesin penggiling dan cetakan kemplang

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap yaitu sosialisasi, diskusi, dan demonstrasi (praktik langsung) bersama dengan KUB Minan Nelayan yang berjumlah 15 orang. Tahap sosialisasi pertama menjelaskan mengenai teknologi proses pengolahan kemplang panggang (Gambar 3).



Gambar 3. Penjelasan materi sosialisasi teknologi produksi kemplang panggang oleh Puspita Yuliandari

Sosialisasi selanjutnya adalah mengenai penerapan sanitasi dan *hygiene* dalam produksi pembuatan kemplang panggang (Gambar 4). Sanitasi dalam pembuatan kemplang panggang penting diperhatikan mulai dari proses pembuatan adonan, pengilingan, pencetakan, penjemuran, pemanggangan, dan pengemasan. Produk kemplang yang higienis akan menghasilkan mutu kemplang panggang yang berkualitas.



Gambar 4. Penjelasan materi sosialisasi sanitasi produksi kemplang panggang oleh Lathifa Indraningtyas

Tahapan berikutnya yaitu demonstrasi penggunaan mesin penggilingan dan pencetakan *stainless steel* dalam proses pembuatan kemplang panggang yang diikuti oleh ibu-ibu KUB Minan Nelayan (Gambar 5). Penggunaan mesin penggiling *stainless steel* dalam produksi kemplang panggang dianggap penting dikarenakan KUB Minan Nelayan masih menggunakan peralatan yang sederhana (manual) sehingga diperlukan peralatan semi otomatis dengan bahan *stainless steel*. Oleh karena itu, tim pengabdian masyarakat memberikan sosialisasi dan membantu memberikan mesin penggiling dan alat cetakan kemplang dengan bahan *stainless steel*.



Penjelasan penggunaan mesin penggiling dan alat pencetak



Praktek penggilingan dan pencetakan adonan kemplang panggang

Gambar 5. Demonstrasi penggunaan penggilingan dan pencetakan kemplang panggang oleh Muhammad Teguh Angga Saputra

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan membandingkan respon jawaban yang diperoleh berdasarkan pertanyaan *pre test* dan *post test*. Pertanyaan *pre test* dan *post test* adalah pertanyaan yang sama. Namun, pada *pre test* dilakukan sebelum pelaksanaan sosialisasi dan demonstrasi, sedangkan pada *post test* dilaksanakan setelah selesai sosialisasi dan demonstrasi. Perbandingan respon jawaban *pre test* dan *post test* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar pertanyaan dan respon jawaban *pre test* dan *post test* KUB Minan Nelayan

PERTANYAAN	JAWABAN <i>PRE TEST</i>				JAWABAN <i>POST TEST</i>			
	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)
Apakah anda sudah memahami teknologi penanganan bahan baku pengolahan kemplang panggang?	15	0	100	0	15	0	100	0
PERTANYAAN	JAWABAN <i>PRE TEST</i>				JAWABAN <i>POST TEST</i>			
	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)	TAHU	TIDAK	TAHU (%)	TIDAK TAHU (%)
Apakah anda sudah memahami teknologi proses pengolahan kemplang panggang?	15	0	100	0	15	0	100	0

Apakah anda sudah memahami peralatan yang baik untuk digunakan pada proses produksi kemplang panggang?	15	0	100	0	15	0	100	0
Apakah anda sudah mengetahui apa itu sanitasi dan <i>hygiene</i> ?	3	12	20	80	15	0	100	0
Apakah anda sudah memahami prosedur sanitasi dan <i>hygiene</i> dalam proses produksi kemplang panggang?	3	12	20	80	15	0	100	0

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa KUB Minan Nelayan sudah memahami teknologi pangan, proses pengolahan, dan peralatan yang baik pada pengolahan kemplang panggang dengan persentase 100%. Tabel di atas menunjukkan bahwa KUB Minan Nelayan sudah mengetahui teknologi pengolahan kemplang panggang, namun belum memahami sanitasi dan *hygiene* dalam proses produksi kemplang panggang.

Hasil dari nilai *pre test* mengenai pengetahuan dan kepaahaman terhadap sanitasi dan *hygiene* dalam proses pengolahan kemplang panggang, menunjukkan bahwa ibu-ibu KUB Minan Nelayan yang mengetahui serta memahami sanitasi dan *hygiene* pada pengolahan kemplang panggang hanya sebesar 20%. Data ini menunjukkan bahwa kegiatan desiminasi mengenai sanitasi dan *hygiene* sangat penting dilakukan. Selain itu, berdasarkan data *pre test*, menunjukkan bahwa ibu-ibu KUB Minan Nelayan sudah mengetahui dan memahami prosedur sanitasi dan *hygiene*, namun belum menerapkan prosedur sanitasi dan *hygiene* yang benar sehingga penerapan prosedur sanitasi dan *hygiene* dam pengolahan kemplang panggang penting dilakukan. Berdasarkan hasil evaluasi *post test* yang diperoleh, dapat dilihat kepaahaman KUB Minan Nelayang sudah

memperoleh pendampingan mengenai sanitasi dan *hygiene* telah mencapai 100%.

Kegiatan Pengabdian Diseminasi Hasil Riset Tahun 2023 ini diharapkan dapat meningkatkan keilmuan dan ketrampilan bagi ibu-ibu KUB Minan Nelayan dalam pengolahan kemplang panggang yang berkualitas dan higienis. Kegiatan ini diharapkan akan menjadikan proses produksi kemplang panggang lebih efektif dan efisien. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan ke higienisan proses produksi serta keamanan produk karena alat penggiling dan pencetakan yang diberikan sudah berbahan *stainless steel*. Pengabdian ini lebih lanjut diharapkan bermanfaat bagi peningkatan penghasilan KUB Minan Nelayan melalui keilmuan dan teknologi sebagai desiminasi hasil riset. Berikut dokumentasi peralatan kegiatan pengabdian bersama KUB Minan Nelayan (Gambar 6)



Gambar 6. Peserta dan pemateri kegiatan Pengabdian Diseminasi Hasil Riset Tahun 2023

Kesimpulan

Berdasarkan Kegiatan Pengabdian Diseminasi Hasil Riset mengenai “Pengembangan Kewirausahaan Produk “Kemplang Panggang: Sai Iwa” di Desa Kunjir Lampung Selatan”, diperoleh kesimpulan bahwa KUB Minan Nelayan mendapatkan peningkatan ilmu dan keterampilan dalam hal pengembangan produksi kemplang panggang dengan mesin penggiling semi otomatis dan pencetakan kemplang panggang menggunakan cetakan *stainless steel*, dan pengetahuan mengenai penerapan sanitasi dan *hygiene* dalam proses produksi kemplang panggang sehingga aman dan higienis.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih kami tujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lampung yang telah memberikan pendanaan untuk kegiatan pengabdian ini.



Daftar Pustaka

- Afriani, L., dan Siregar, A. M. 2022. Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Sadar Wisata (Pokdarwis) Bina Remaja Desa Kunjir terhadap Literasi Ekonomi Digital. *Jurnal Sumbangsih*, 3(2), 119-129.
- Apriyani, L. 2019. *Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Di Desa Wisata Kunjir Kecamatan Rajabasa Kabupaten Lampung Selatan* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Hidayat, A. H., dan Purnomo, H. 2014. Desain Pengering Kerupuk Menggunakan Metode Ergonomi Partisipatori. *Prosiding IENACO 2014*, 1-10.