PELATIHAN UNTUK MENINGKATKAN MUTU DAN PRODUKSI SAMBAL BUNGA KECOMBRANG DI UMKM DUTA KARTA KIRANA DI DESA JATIKERTO KABUPATEN MALANG MELALUI TEKNOLOGI TEPAT GUNA

Rini Rahayu Sihmawati
Program Studi Agroindustri,
Fakultas Vokasi,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
rinirahayus@untag-sby.ac.id;

Wardah
Program Studi Agroindustri,
Fakultas Vokasi,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
wardahassery@untag-sby.ac.id;

ABSTRAK

Kegiatan program kemitraan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan mutu produk melalui pelatihan pemilihan bahan baku, menentukan umur panen bunga kecombrang dan teknologi pengolahan dan penggunaan bahan pengawet alami karena dapat mempengaruhi keseragaman produk akhir, serta pemberian alat untuk untuk produksi dalam memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk sambal dari kecombrang. Program alih Iptek ini sangat bermanfaat untuk UMKM dalam rangka meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan UMKM.Program Pengabdian Kepada Masyarakat Hibah Perguruan Tinggi ini dilakukan di desa Jatikerto, kecamatan Kromengan, kabupaten Malang.Desa Jatikerto mempunyai potensi yang sangat besar pada bidang industri dan pertanian terutama sayur, buah dan bunga,, termasuk hasil olahannya. Namun demikian penguasaan keanekaragaman produk masih rendah, terutama pemanfaatan bunga kecombrang untuk olahan pangan. Tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) yang telah ditanam oleh Bapak Kasmadi Munthe menghasilkan bunga kecombrang yang indah, merupakan salah satu tanaman obat atau rempah dengan bau yang khas. Bunga dari tanaman ini sangat diminati oleh masyarakat sebagai sayuran. Kecombrang berpotensi sebagai bahan pangan yang memiliki kandungan antioksidan, antibakteri dan antikanker. Kecombrang juga kaya akan berbagai macam nutrisi, terutama mineral penting seperti kalsium, kalium dan fosfor. Selain itu, kecombrang juga rendah kalori dan tinggi kandungan serat. . Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini berupa introdusir teknologi tepat guna sederhana berupa alat blender bumbu,alat perajang bunga kecombrang serta wajan untuk mengolah sambal kecombrang yang terbuat dari stainless still.

Kata Kunci: *Mutu_produk; Kapasitas_produksi; sambal_kecombrang; UMKM_DeKaKa*

A.PENDAHULUAN

Desa Jatikerto merupakan sebuah desa yang terletak di kecamatan Kromengan Kabupaten Malang dibawah kaki gunung Kawi. Sebagai desa yang topografi seluruh wilayahnya adalah daratan, merupakan jalur transit yang menjadi pilihan untuk melanjutkan perjalanan melalui jalur selatan menuju Kota Blitar dan Kediri. Selain pertanian, di kecamatan ini terdapat banyak wisata, seperti wisata alam dan agrowisata, hingga produk-produk hasil pertanian dan olahannya serta makanan khas kecamatan ini. Kromengan yang merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Malang mempunyai suhu yang relatif sama. Hal ini ditunjukkan dengan temperatur udaranya yang tidak terlalu panas. Hal ini ditunjukkan dengan temperatur udara rata-rata adalah 23,91^{o}C. Suhu tertinggi terjadi di Bulan Oktober yaitu pada temperatur 25,10°C, suhu terendah terjadi pada bulan Agustus dengan temperatur 22,70°C (BPS,2018].

Berdasarkan hasil survei, desa ini termasuk desa mandiri dan mempunyai potensi yang sangat besar dalam pengembangan industri dan pertanian. Sumberdaya manusia dan alam yang memadai sangat mendukung berdirinya beberapa UMKM di desa Jatikerto. Pabrik pembuatan gitar yang pemasarannya sudah secara internasional sudah ada. Hal ini merupakan hasil kegigihan, keterampilan, dan keinginan pemilik dalam menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar. Demikian pula UMKM pembuatan arang, proses yang ada di wilayah desa Jatikerto, dimulai dari proses menghilangkan kadar air yang terkandung kayu sebagai bahan baku produksi arang hingga proses pembakaran yang memiliki sistem sedemikian kompleks dan menghasilkan limbah yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan ilmu pengetahuan. Namun, fakta dilapangan arang hanya dihargai sangat murah daripada arang yang diproduksi kembali oleh perusahaan pelet arang untuk ekspor. UMKM lainnya meliputi usaha makanan, kerajinan tangan, pandai besi, dan batako juga juga tersebar diwilayah desa ini (BPS, 2019)

UMKM Duta Karta Kirana (DeKaKa) milik Bapak Kasmadi Munthe yang beralamat di jl. Raya Jatikerto no. 292 RT: 24/RW:03, Kromengan Kab. Malang telah berdiri sejak 2019. UMKM ini telah memproduksi beberapa produk seperti : sambal kecombrang, frozen kecombrang,kecombrang segar, bumbu dasar dan tomat rasa kurma (torakur). Sambal kecombrang merupakan produk kebanggaan dari usaha Bapak Kasmadi Munthe karena peminatnya cukup banyak. Penyediaan bahan baku sambal kecombrang cukup banyak karena bapak Kasmadi Munthe telah mengembangkan tanaman ini sebagai agrowisata tanaman kecombrang yang dijadikan sebagai bahan baku pembuatan sambal kecombrang. Budidaya tanaman kecombrang yang ada di kebun milik bapak Kasmadi menggunakan dua macam varietas yaitu kecombrang yang berbunga merah dan berbunga merah muda (pink). Tanaman kecombrang tidak hanya dimanfaatkan bunganya saja, akan tetapi batang bunga dan batang daun juga bisa digunakan menjadi bahan tambahan olahan pangan kecombrang lainnya, misalnya untuk olahan ayam dan sebagainya. Budidaya tanaman kecombrang yang ada di kebun milik bapak Kasmadi menggunakan dua macam varietas yaitu kecombrang yang berbunga merah dan berbunga merah muda (pink). Tanaman kecombrang tidak hanya dimanfaatkan bunganya saja, akan tetapi batang bunga dan batang daun juga bisa

digunakan menjadi bahan tambahan olahan pangan kecombrang lainnya, misalnya untuk olahan ayam,ikan dan sebagainya.

Sejak berdiri 2019 UMKM ini telah berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen bunga kecombrang dan meminimalkan kendala tersebut. Namun demikian, karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan serta teknologi pengolahan pangan khususnya olahan bunga kecombrang untuk diproduksi menjadi sambal dalam jumlah besar untuk memperoleh nilai tambah serta meningkatkan pendapatan. Sambal merupakan produk yang rentan terhadap kerusakan dan pembusukan karena adanya aktivitas mikroorganisme terutama adanya pertumbuhan jamur (Sopandi dan Wardah, 2014). Proses kerusakan pada pangan olahan dapat dihambat dengan mutu bahan baku dan proses produksi serta bahan pengawet yang digunakan. Oleh karena itu, diperlukan pemilihan bahan baku, proses pengolahan dan pengawetan untuk melindungi produk dari pembusukan atau kerusakan.

Peningkatan kapasitas produksi sambal kecombrang juga menjadi permasalahan yang berarti bagi UMKM ini, pesanan dan permintaan konsumen tidak segera terpenuhi karena keterbatasan alat yang dimiliki, sehingga diperlukan peralatan dengan kapasitas yang lebih besar sehingga proses produksi lebih cepat dan kepuasan konsumen segera dipenuhi dan pendapatan UMKM naik. Produksi olahan sambal kecombrang merupakan salah satu usaha yang telah dilakukan oleh UMKM DeKaKa untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraannya. Bahan baku produksi olahan sambal kecombrang tersedia di desa Jatikerto dan sekitarnya. Kendala utama yang dihadapi oleh perajin adalah penentuan umur panen bunga kecombrang dan proses pembuatannya yang tepat sehingga sambal kecombrang bisa lebih lezat dan awet. Perajin sambal belum mempunyai pengetahuan dan ketrampilan yang cukup untuk dapat mengolah dan mengawetkan produk yang tepat, sehingga usaha ini dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi UMKM. Selain itu, keterbatasan peralatan produksi olahan sambal menjadi kendala utama dalam usaha. Peningkatan kapasitas produksi perlu segera terwujud agar permintaan konsumen akan sambal kecombrang segera terpenuhi. Oleh sebab itu dalam pengabdian kepada masyarakat ini upaya yang dilakukan agar mitra UMKM dapat meigkatkan mutu dan kapasitas produksi serta nilai tambah produknya, maka diadakan satu buah blender dengan kapasitas besar, perajang elektrik dan wajan stainless still serta melatih UMKM melakukan inovasi teknologi dalam perbaikan mutu sambal kecombrang.

B.METODE PELAKSANAAN

Bentuk Kegiatan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra UMKM DeKaKa, maka metode pelaksanaan yang digunakan untuk menyelesaikan masalah yang dihadai adalah sebagai berikut

1. Koordinasi tim dengan mitra

Koordinasi dengan mitra dilakukan dengan cara wawancara dan diskus.Diskusi dilakukan untuk saling mendapatkan dan memberikan solusi

terhadap permasalahan UMKM dengan memberikan masukan-masukan yang terkait pembuatan sambal kecombrang.

2. Metode pendekatan yang ditawarkan

Metode pendekatan yang dilakukan pada saat pelatihan adalah learning by doing. Metode ini dilakukan kepada mitra tanpa meninggalkan pekerjaan pokoknya sehingga diharapkan pelatihan yang diberikan dapat diterima dan dilakukan dengan sebaik-baiknya.

Metode partisipatif yang diterapkan kepada mitra dalam proses pelatihan dan pendampingan yaitu keterlibatan mitra secara langsung dalam pelaksanaannya. Dalam pelaksanaan program PKM ini, UMKM DeKaKa selaku mitra, selain sebagai objek program juga menjadi subyek, karena UMKM ini adalah pelaku usaha sesungguhnya. Mitra bertindak sebagai peserta dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan dan penyuluhan. Dalam kegiatan PKM ini, mitra juga akan memberikan kontribusi berupa pendanaan bahan baku , informasi yang akurat, tempat untuk melakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan

3. Praktek Pengolahan Sambal Kecombrang

Tahap selanjutnya diadakan praktek pengolahan sambal kecombrang yang lebih baik mutunya dengan menggunakan bantuan peralatan yang baru berupa blender penghalus bumbu, perajang electric serta wajan stainless still.

Adapun tahap pengolahan sambal kecombrang adalah sebagai berikut :

Bahan baku sambal kecombrang

Bahan baku sambal kecombrang berupa bawang merah, bawang putih, cabe keriting, cabe rawit, kemiri, terasi, andaliman, kecombrang, daun jeruk, sere, jeruk limau, gula, garam, kaldu jamur, minyak goreng.

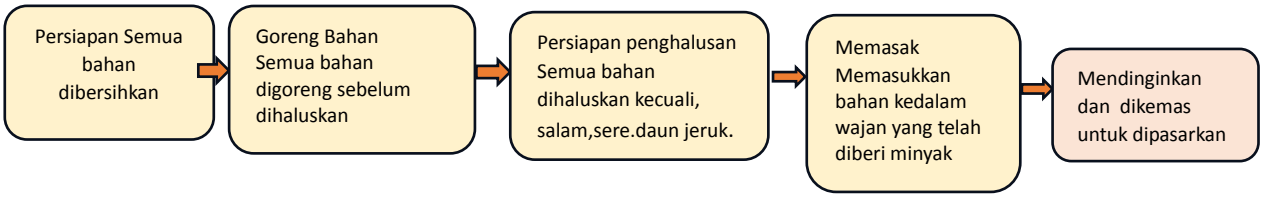
Gambar 1. Bahan baku sambal bunga kecombrang

Cara Pembuatan Sambal Kecombrang

1. Bersihkan semua bahan sambal kecombrang dari kotoran, kemudian dicuci sampai bersih dan ditiriskan.
2. Rajang kecil-kecil bunga kecombrang dengan menggunakan alat perajang elektrik

3. Goreng Bahan , semua bahan digoreng sebelum dihaluskan kecuali andaliman, jeruk limau, daun salam, daun jeruk dan jeruk nipis
4. Persiapan menghaluskan, semua bahan yang dihaluskan siap masuk blender termasuk andaliman, terasi dan kemiri.
5. Menggiling, menggunakan blender kering dengan memasukkan bahan secukupnya kedalam cup blender dengan ditambah minyak goreng untuk mempercepat penghalusan.
6. Memasak, yaitu dengan memanaskan minyak goreng dalam wajan (suhu sedang). Kemudian memasukkan bahan satu persatu bahan bawang merah dan bawang putih yang sudah dirajang kasar dan digoreng, Cabe dan lain-lain yang sudah di giling halus serta daun salam,daun jeruk dan jeruk limau dan yang terakhir kecombrang.
7. Langkah terakhir, memasukkan gula, garam dan kaldu jamur. Tambahkan bawang goreng.Matikan kompor dan didinginkan
8. Pengemasan, produk sambal kecombrang yang sudah dingin kemudian dikemas dengan menggunakan botol untuk siap dipasarkan..

Alur proses pembuatan sambal bunga kecombrang.



C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan melakukan koordinasi anggota tim guna membahas Langkah-langkah yang akan dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat. Langkah selanjutnya melakukan koordinasi dan diskusi dengan bapak Kasmadi Munthe sebagai pemilik UMKM DeKaKa yang memproduksi sambal bunga kecombrang. UMKM Duta Karta Kirana (DeKaKa) milik Bapak Kasmadi Munthe beralamat di Jl. Raya Jatikerto no. 292 RT: 24/RW:03, Kromengan Kab. Malang telah berdiri sejak 2019. Selain sambal bunga kecombrang yang menjadi andalannya, produksi lainnya adalah berupa bumbu-bumbu dasar (bumbu inti),frozen bunga kecombrang maupun bunga kecombrang segar.

Pemasaran produk-produk UMKM DeKaKa dipasarkan keberbagai daerah dan ternyata peminatnya cukup banya. Promosi maupun pemasaran juga dilakukan melalui media sosial maupun platform jual beli yang sudah terkenal.

Pelaksanaan proses produksi sambal bunga kecombrang dilakukan ditempat pengolahan setelah alat diserah terimakan kepada mitra berupa. Alat yang diserahterimakan berupa blender penghalus bumbu, alat perajang elektrik serta wajan stainless still.

Hasil produksi sambal bunga kecombrang sebelum diberikan alat

Hasil produksi sambal kecombrang sebelum diberikan alat untuk membuat sambal berupa alat manual untuk merajang bunga kecombrang. Bumbu-bumbu yang dihaluskan menggunakan blender atau chopper dengan kapasitas kecil sehingga memerlukan waktu yang lama apabila akan membuat kuantitas produksi yang banyak. Wajan yang digunakan memasak merupakan wajan alumunium yang tidak memenuhi persyaratan, sehingga dikhawatirkan kurang mutu sambal kecombrang kurang baik.

Gambar2. Rajang manual dengan pisau

Gambar 3. Blender bumbu kecil

Gambar 4. Wajan aluminium

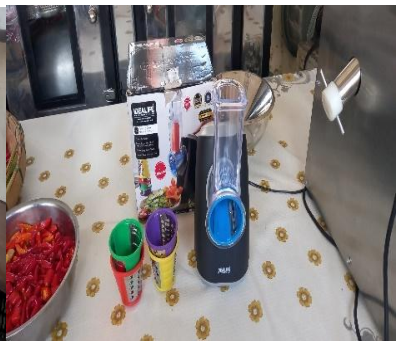
Hasil sambal bunga kecombrang setelah diintrodusir alat.

Blender bumbu adalah alat yang berfungsi untuk menghancurkan sekaligus menghaluskan bumbu, baik dalam bentuk kering maupun basah. Blender bumbu memiliki beberapa kriteria yang perlu diperhatikan agar sesuai dengan kebutuhan. Ada dua macam tenaga penggerak blender bumbu ini, yakni manual dan listrik. Untuk manual, biasanya kapasitas wadahnya lebih kecil. Sedangkan blender tenaga listrik mempunyai kapasitas wadah yang lebih besar, yang memungkinkan bisa membuat bumbu lebih banyak. Blender bumbu yang diberikan kepada mitra UMKM DeKaKa merupakan blender bumbu dengan kapasitas besar yaitu 5 kg. Dengan memberikan alat yang berkapasitas besar ini UMKM bisa memproduksi sambal dalam jumlah banyak sehingga harapannya bisa meningkatkan kapasitas produksi yang berakibat pada peningkatan pemasukan atau laba.

Alat Pemotong Buah Dan Sayur yang diberikan adalah sebuah alat yang berfungsi untuk memotong, merajang, dan mengiris buah – buahan dan sayur – sayuran.Alat ini terbuat dari bahan stainless still yang aman untuk bahan pangan. Mesin Pemotong sayuran biasanya dilengkapi dengan bermacam-macam jenis pisau. Tujuan dari pemberian alat ini adalah agar digunakan merajang bunga kecombrang dengan hasil yang seragam dan prosesnya lebih cepat dibandingkan dengan menggunakan pisau (secara manual).

Keamanan peralatan masak menjadi salah satu poin yang penting. Peralatan masak yang aman dan awet tentu saja menjadi salah satu alasan bagi produsen makanan. Seiring perkembangan teknologi, peralatan masak sudah memakai berbagai bahan yang memudahkan pemakainya. Salah satu peralatan masak yang memiliki bahan berkualitas yaitu wajan harden stainless steel. Umumnya peralatan masak yang terbuat dari stainless steel ini memiliki kualitas yang sangat tinggi. Stainless steel merupakan kategori bahan peralatan masak yang sudah termasuk dalam food grade. Peralatan masak food grade adalah peralatan masak yang terbuat dari bahan-bahan yang memang ramah lingkungan dan aman untuk kesehatan manusia ketika digunakan. Introdusir wajan stainless still ini kepada UMKM DeKaKa bertujuan agar selama proses pengolahan sambal kecombrang tidak ada bahaya makanan yang ikut dalam sambal kecombrang.

Gambar 5. Blender bumbu



Gambar 6. Alat Perajang

Gambar 7. Wajan Stainless Still kapasitas 5kg

Hasil kemasan sambal bunga kecombrang

Hasil akhir produk sambal bunga kecombrang adalah produk yang sudah dikemas dalam wadah transparan (botol plastik). Isi masing-masing wadah seberat 205 gram. Produk dari sambal kecombrang ini menggunakan merk

dagang “Bumbon”. Setiap botol sambal oleh bapak Kasmadi Munthe dijual dengan harga Rp.25.000,00.

Gambar 8. Sambal siap dikemas

Gambar 9. Kemasan sambal kecombrang “Bumbon”

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat di UMKM DeKaKa milik bapak Kasmadi Munthe di desa Jatikerto, kecamatan Kromengan kabupaten Malang telah dilakukan dengan memberikan teknologi dalam hal perbaikan mutu serta peningkatan kapasitas produksi olahan sambal bunga kecombrang. Alat yang diintrodusir berupa blender bumbu kapasitas besar, alat perajang sayur serta wajan stainless still food grade.

Saran

Saran yang diberikan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk UMKM Duta Karta Kirana adalah dengan adanya bantuan alat yang diberikan diharapkan dapat membuat inovasi baru dalam pembuatan aneka sambal maupun bumbu-bumbu yang lainnya, agar meningkatkan penghasilan yang nyata.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis dan tim mengucapkan terimakasih kepada Rektor dan LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang telah mendanai pengabdian kepada masyarakat ini melalui hibah kompetisi internal perguruan tinggi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dengan kontrak penugasan Nomor : 437/028/003/LPPM-DPT/VII/23

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Malang. 2019. Malang Dalam Angka. Malang

Badan Pusat Statistik (BPS) Kab. Malang. 2018. Statistik Daerah Malang. Malang

Sopandi, T dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. Penerbit Andi. Jogyakarta.

Wardah dan Sopandi. 2016. Teknologi Hasil Pertanian. Revka Petra Media. Surabaya