

## PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DI KALIWIURU MELALUI USAHA BOGA BERBASIS MASAKAN MINANG

Wikanastri Hersoelistyorini<sup>1)</sup>, Nurhidajah<sup>2)</sup>, dan Ayu Noviani Hanum<sup>3)</sup>

<sup>1,2)</sup>Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang

<sup>3)</sup>Program Studi Akuntansi Universitas Muhammadiyah Semarang

Jl.Kedung Mundu Raya No. 18 Semarang

Email: <sup>1)</sup>[hersulistyorini@gmail.com](mailto:hersulistyorini@gmail.com)

### ABSTRAK

Mitra kegiatan IbM adalah 2 kelompok ibu rumah tangga dari RT 03 dan RT 07, RW 01 kampung Kaliwiru, masing-masing kelompok terdiri dari 3 orang, dengan latar belakang pendidikan mitra lulusan SMP dan SLTA dan mitra tergolong dalam keluarga sederhana. Motivasi mitra untuk berkegiatan yang tinggi terutama kegiatan yang berkontribusi pada peningkatan ekonomi/kesejahteraan keluarga, diapresiasi dalam bentuk pemberian pelatihan ketrampilan penerapan iptek dalam pengolahan produk pangan dalam kemasan vakum berbasis masakan Minangkabau, yaitu: rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang. Pada kegiatan IbM ini terbentuk Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) ANNISA yang merupakan suatu wahana yang dapat dimanfaatkan untuk pembinaan perempuan (ibu-ibu rumah tangga) untuk berkontribusi dalam penguatan ekonomi keluarga dengan memanfaatkan waktu luang disela-sela kesibukan sehari-hari dalam mengurus keluarga. Melalui usaha berkelompok dapat menumbuhkan semangat berwirausaha dengan nuansa kekeluargaan dengan satu tujuan meningkatkan pendapatan keluarga sejahtera. Teknologi yang ditransfer pada program IbM ini adalah penggunaan alat presto elektrik untuk melunakan daging sapi dan penggunaan *food processor* untuk memudahkan penghalusan bumbu serta *vacum sealer* untuk pengemasan agar produk lebih tahan lama.

### PENDAHULUAN

Peningkatan kesejahteraan keluarga dan masyarakat merupakan indikator kemajuan suatu negara. Peningkatan kesejahteraan keluarga dan masyarakat sulit dilepaskan dari peran serta kaum perempuan. Saat ini semakin banyak kaum perempuan memiliki peran dalam meningkatkan kesejahteraan keluarganya melalui kegiatan usaha produktif rumah tangga yang dapat mereka lakukan disela-sela kegiatan rutin mengurus keluarga. Keberdayaan perempuan di bidang ekonomi dapat dijadikan salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan keluarga. Saat perempuan menjadi kaum terdidik, mempunyai hak-hak kepemilikan, dan bebas untuk bekerja di luar rumah serta mempunyai pendapatan mandiri, inilah tanda kesejahteraan rumah tangga meningkat

(<https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar/article/view/4570>).Kampung Kaliwiru merupakan perkampungan padat penduduk yang terletak di wilayah 'elite' perkotaan Semarang. Sebagaimana wilayah perkampungan di kota Semarang, kegiatan Dasa Wisma maupun PKK RT secara rutin dilaksanakan setiap bulan yaitu berupa arisan bulanan dan penyampaian pengumuman-pengumuman dari RW dan Kelurahan. Pada umumnya kegiatan tersebut belum diarahkan menjadi suatu kegiatan ekonomi produktif. Sebagai mitra kegiatan IbM adalah 2 kelompok ibu rumah tangga dari RT 03 dan RT 07, RW 01 kampung Kaliwiru, masing-masing kelompok terdiri dari 3 orang, dengan latar belakang pendidikan mitra lulusan SMP dan SLTA dan mitra tergolong dalam keluarga sederhana. Dilain sisi, kebutuhan keluarga mengalami peningkatan yang signifikan, sedangkan peluang untuk bekerja semakin sulit diperoleh. Meskipun demikian, banyak potensi mitra yang masih dapat digali

agar dapat berperan aktif dalam peningkatan ekonomi keluarga.

Besarnya motivasi mitra untuk berkegiatan, terutama kegiatan yang berkontribusi pada peningkatan ekonomi/kesejahteraan keluarga, perlu mendapatkan apresiasi dalam bentuk pemberian pelatihan ketrampilan penerapan iptek dalam pengolahan produk pangan dalam kemasan vakum berbasis masakan Minangkabau, yaitu: rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang. Diharapkan melalui pelatihan ketrampilan ini dapat terbentuk rintisan usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) dibidang usaha boga, untuk memaksimalkan peran, potensi, dan kontribusi mitra dalam kemandirian ekonomi keluarga sejahtera [www.kulonprogo.go.id](http://www.kulonprogo.go.id). Produk masakan Minangkabau dipilih dengan pertimbangan bahwa produk ini telah dikenal masyarakat dan banyak disukai. Penyimpanan dalam kemasan vakum bertujuan agar produk yang disimpan dapat tahan lama, sehingga penggunaan bahan pengawet dapat dihindari.

Mengingat kota Semarang merupakan salah satu kota besar yang berkembang dengan pesat, yang berimbas pada tingkat kesibukan

masyarakatnya; maka ketersediaan bahan pangan siap saji seperti "Olahan Produk Pangan dalam Kemasan Vakum Berbasis Masakan Minangkabau" ini diharapkan dapat meringankan beban pekerjaan rumah tangga. Selain itu, olahan produk pangan dalam kemasan vakum berbasis masakan Minangkabau ini, dapat pula dimanfaatkan oleh kaum muslimin sebagai pangan bekal ibadah haji maupun ibadah umroh. Sehingga, produk masakan Minangkabau (rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang) ini, diharapkan dapat memberikan sumbangsih dalam pelestarian masakan lokal khas Indonesia dengan kualitas baik, bergizi, aman, dan halal.

#### METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan terdiri atas dua bagian yaitu pelaksanaan kegiatan dan partisipasi mitra.

##### 1. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra meliputi: penyuluhan, pelatihan, dan demonstrasi. Metode pelaksanaan dijabarkan pada Tabel 1 berikut.

**Tabel 1 . Kegiatan, Tujuan, dan Luaran Kegiatan**

| No | Kegiatan   | Tujuan yang dicapai  | Luaran yang dihasilkan                                     |
|----|--|--|--|
| 1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Penyuluhan tentang kewirausahaan (<i>entrepreneurship</i>).</li> <li>Penyuluhan tentang usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) dan pemberian motivasi bagi ibu rumah tangga agar mampu hidup mandiri dan bersaing, serta aktif dalam pemberdayaan ekonomi keluarga.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mitra mengerti tentang kewirausahaan (<i>entrepreneurship</i>).</li> <li>Mitra paham tentang UPPKS dan manfaatnya bagi kesejahteraan keluarga.</li> <li>Membuka wawasan peserta untuk membentuk kelompok wirausaha (kelompok UPPKS)</li> <li>Mitra termotivasi agar peserta percaya diri untuk berwirausaha.</li> </ul> | Tumbuh motivasi mitra untuk berwirausaha                   |
| 2  | Pendidikan dan pelatihan pembuatan produk "Olahan Pangan dalam Kemasan Vakum Berbasis Masakan Minangkabau (rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang)" dengan prinsip <i>learning</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mitra mengerti cara membuat rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang.</li> </ul>  | Resep rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | <i>by doing</i> , sampai dengan mendesain kemasan vacum yang menarik.  |  |  |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendidikan dan pelatihan serta pendampingan usaha boga dengan metode pendekatan <i>participatory learning</i> dengan menekankan prinsip <i>learning by doing</i> melalui penyuluhan, pembinaan, dan demonstrasi/simulasi, penyelenggaraan usaha produksi Olahan Pangan dalam Kemasan Vakum Berbasis Masakan Minangkabau (rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang) yang berkualitas, aman, bergizi, halal, dan bernomor P-IRT. Teknologi yang akan dikenalkan adalah penggunaan alat pengemas vacum, alat presto elektrik, dan <i>food processor</i>.</li> <li>• Pembentukan kelompok UPPKS dalam bidang usaha boga.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• eserta dapat membuat rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang.</li> <li>• eserta mampu membentuk kelompok UPPKS bidang usaha boga.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• roduk rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang yang berkualitas, aman, bergizi, halal.</li> <li>• erbentuk UPPKS dalam bidang usaha boga, dengan nama ANNISA</li> </ul>                       |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelatihan manajemen pengelolaan usaha boga.</li> <li>• Pelatihan pengelolaan keuangan usaha yang baik.</li> <li>• Pelatihan pemasaran yang baik.</li> <li>• Penyuluhan analisis ekonomi usaha boga.</li> <li>• Pendampingan pengelolaan usaha boga yang baik.</li> </ul>  | Peserta mampu mengelola usaha boga, mampu mengelola keuangan, dan menguasai strategi pemasaran yang baik.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• uku administrasi kelompok dan buku usaha kelompok.</li> <li>• erbentuk pengurus UPPKS terdiri dari : ketua, sekretaris, bendahara, seksi usaha, seksi produksi, seksi pemasaran dan kemitraan.</li> </ul> |
| 5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrasi/simulasi produksi "Olahan Pangan dalam Kemasan Vakum Berbasis Masakan Minangkabau (rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang)".</li> <li>• Demonstrasi penggunaan alat pengemas vacum, presto elektrik, dan <i>food processor</i>.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• eserta dapat membuat rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang dalam kemasan vakum.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• roduk rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang yang berkualitas, aman, bergizi, halal.</li> </ul>   |

## 2. Partisipasi Mitra

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini mewajibkan mitra untuk berpartisipasi secara aktif. Mitra ikut terlibat langsung dari proses perencanaan kegiatan, penyusunan jadwal kegiatan maupun keterlibatan mitra dalam pelaksanaan pelatihan. Tingkat partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan sangat tinggi. Hal

ini terlihat dari kedisiplinan mitra untuk selalu hadir pada semua pelaksanaan kegiatan sesuai jadwal yang ditentukan. Selama pelaksanaan kegiatan selalu dilakukan evaluasi dengan menggunakan metode diskusi untuk menilai produk-produk boga yang dihasilkan. Evaluasi dilakukan secara berkesinambungan sampai mitra memperoleh formula resep

produk boga dan kemasan yang baik. Selain itu mitra juga aktif dalam memasarkan produk-produk yang mereka hasilkan.

UPPKS "ANNISA" yang bergerak dalam bidang boga.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Persiapan

Persiapan dilakukan oleh Tim IbM bersama-sama dengan mitra. Persiapan dilakukan untuk memperoleh kesepakatan antara Tim IbM dan mitra, meliputi: jadwal kegiatan, tempat kegiatan, maupun administrasi kegiatan. Pada tahap persiapan disepakati tentang waktu dan tempat pelaksanaan penyuluhan maupun waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan pembuatan produk "Olahan Pangan dalam Kemasan Vakum Berbasis Masakan Minangkabau (rendang daging sapi, balado teri, dan kering kentang)" sampai dengan mendesain kemasan vakum yang menarik.

### Hasil yang Dicapai

Pelaksanaan program IbM dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi penggunaan alat presto elektrik, praktek penggunaan alat *food processor*, praktek pembuatan keripik kentang, praktek pembuatan balado teri, praktek pembuatan rendang, praktek pengemasan menggunakan *sealer*, dan praktek pemasaran; dengan menggunakan prinsip *learning by doing*  
[http://jurnal.upi.edu/file/Melli\\_Sri.pdf](http://jurnal.upi.edu/file/Melli_Sri.pdf).

#### 1. Penyuluhan

Penyuluhan bertujuan untuk memberikan motivasi kepada mitra agar memiliki semangat berwirausaha dan mampu mengelola usaha dibidang boga. Penyuluhan yang diberikan terdiri dari penyuluhan kewirausahaan, penyuluhan usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS), dan penyuluhan pengelolaan usaha pangan. Proses kegiatan penyuluhan didokumentasikan pada Gambar 1 dan 2. Setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan kewirausahaan dan UPPKS, berhasil dibentuk kelompok



Gambar 1. Penyuluhan UPPKS



Gambar 4. Penyuluhan Menejemen Pengelolaan Usaha Pangan

#### 2. Demonstrasi penggunaan alat presto elektrik, *food processor*, dan *vacum sealer*

Alat utama yang dikenalkan kepada mitra adalah presto elektrik, *food processor*, dan *vacuum sealer*. Tujuan penggunaan peralatan ini adalah untuk mempermudah dalam proses pengolahan pangan. Presto elektrik digunakan untuk membantu mengempukan daging pada proses pembuatan rendang. *Food processor* digunakan untuk membantu menghaluskan bumbu-bumbu yang biasanya dihaluskan secara manual menggunakan cobek. Penggunaan peralatan modern ini diharapkan dapat mempersingkat proses pembuatan rendang dan balado teri. Dengan demikian diharapkan dapat mengefisienkan proses produksi, sehingga biaya produksi bisa ditekan serendah mungkin, yang akan berdampak terhadap harga jual produk yang lebih kompetitif. *Vacum sealer* digunakan untuk mengemas produk dengan system vakum, dengan tujuan agar produk yang dikemas menjadi lebih tahan lama sehingga pemakaian zat pengawet kimia bisa dihindari. Gambar 4 dan 5 menjelaskan proses produksi rendang dan keripik kentang.



Gambar 4. Produksi rending



Gambar 5. Produksi keripik kentang

### 3. Praktek pengemasan keripik kentang

Saat ini disain kemasan produk pangan dijual dalam bentuk yang sangat beragam dan menarik dengan harga yang terjangkau. Produk keripik kentang yang dihasilkan dikemas menggunakan kemasan plastic kemasan siap pakai yang diperkuat dengan sealer yang bertujuan untuk menjaga keamanan segel kemasan. Gambar 6 menampilkan produk kering kentang hasil pelaksanaan program.



Gambar 6. Produk keripik kentang dalam kemasan

### 4. Praktek Pemasaran

Pemasaran produk oleh mitra masih dilakukan secara sederhana, antara lain melalui penawaran ke beberapa teman dan dipasarkan di acara-acara pengajian. Sejauh ini produk yang dihasilkan masih terserap oleh pasar. Diantara 3 produk (rendang, balado teri, dan kering kentang), produk kentang yang paling disukai oleh konsumen. Berdasarkan hasil diskusi dan evaluasi akan direncanakan pemasaran produk melalui online dan kerjasama dengan distributor produk pangan yang telah menjalin kerjasama dengan beberapa pasar swalayan.

### KESIMPULAN

Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) merupakan suatu wahana yang dapat

dimanfaatkan untuk pembinaan perempuan (ibu-ibu rumah tangga) untuk berkontribusi dalam penguatan ekonomi keluarga dengan memanfaatkan waktu luang disela-sela kesibukan sehari-hari dalam mengurus keluarga. Melalui usaha berkelompok dapat menumbuhkan semangat berwirausaha dengan nuansa kekeluargaan dengan satu tujuan meningkatkan pendapatan keluarga sejahtera.

Program IbM ini membentuk kelompok UPPKS "ANNISA" yang bergerak dibidang usaha pangan dengan memproduksi keripik kentang, balado teri, dan rendang. Struktur organisasi UPPKS ANNISA terdiri atas:

|  |                 |   |                          |
|--|-----------------|---|--------------------------|
|  | Ketua           | : | ibu Wuryanti             |
|  | Bendahara       | : | ibu Mafazah              |
|  | Sekretaris      | : | ibu Yuli                 |
|  | Seksi produksi  | : | ibu Mary dan ibu Mafazah |
|  | Seksi pemasaran | : | ibu Endang dan ibu Bagus |

Produk keripik kentang, balado teri, dan rendang menggunakan merk dagang "ANNISA". Teknologi yang ditransfer pada program IbM ini adalah penggunaan alat presto elektrik untuk melunakan daging sapi dan penggunaan *food processor* untuk memudahkan penghalusan bumbu serta *vacuum sealer* untuk pengemasan agar produk lebih tahan lama.

### PUSTAKA

Susanti E. dan Endang S. 2016. Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Melalui Pelatihan dan Pendampingan Produksi Sabun dan Deterjen.

Kasriyati. Membangun Pemberdayaan Keluarga Miskin melalui Usaha Peningkatan Keluarga Sejahtera 'Kelompok UPPKS'. [www.kulonprogo.go.id](http://www.kulonprogo.go.id). Diunduh 9 Maret 2016.

Rifai M.S.S.,dkk. Penberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui pelatihan Industri Rumah Tangga dalam Bidang Tata Boga dan Busana bagi Wanita Korban PHK di Kecamatan bale Endah Kabupaten Bandung,

[http://jurnal.upi.edu/file/Melli\\_Sri.pdf](http://jurnal.upi.edu/file/Melli_Sri.pdf),  
diunduh 9 Maret 2016.

#### **PENGHARGAAN**

Ucapan Terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai kegiatan IbM ini sesuai dengan Kontrak Pengabdian Masyarakat Nomor: 016/K6/LT/KM/SP2H/PPM/2017