



DOI: <https://doi.org/10.31933/ejpp.v1i1>

Received: 03/11/2020, Revised: 18/11/2020, Publish: 22/11/2020

PKM PRODUK MAKANAN TRADISIONAL USAHA MIKRO DI KAWASAN WISATA RELIGI KENAGARIAN ULAKAN KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Alpon Satrianto¹, dan Sri Ulfa Sentosa²

¹⁾ Universitas Negeri Padang

Email: alponsatrianto@fe.unp.ac.id

²⁾ Universitas Negeri Padang

Email: sriulfasantosa66@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan penerapan PKM pada kelompok mitra usaha mikro produk makanan cemilan berbahan baku ikan laut di Kenagarian Ulakan Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman adalah meningkatkan kemampuan Mitra dalam bidang : 1) variasi produk, 2). kemasan produk, 3). merek produk, 4). izin produksi, 5) pembukuan usaha dan 6) peningkatan pendapatan. Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra adalah melakukan pelatihan dan pendampingan. Pelatihan diikuti oleh 2 kelompok Mitra yaitu: Mitra 1 dengan anggota 5 orang, dan Kelompok Mitra II beranggotakan 5 Orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan dalam bentuk demonstrasi, ceramah, diskusi, tanya jawab, dan pembimbingan. Hasil dari kegiatan menunjukkan peserta memperoleh pengetahuan tentang pentingnya a) pengembangan produk, 2). kemasan produk, 3). merek produk, 4). izin produksi, 5) pembukuan usaha dan 6) peningkatan pendapatan. Dari kegiatan ini peserta telah dapat menerapkannya dalam kegiatan usaha sehari-hari. Dengan demikian calon wirausaha baru ini nantinya diharapkan akan dapat mengembangkan usaha dan sukses melalui pengembangan kegiatan kewirausahaan.

Kata Kunci: PKM, Ulakan, Produk

ABSTRACT

The purpose of implementing PKM activities in a group of micro business partners for snack food products made from marine fish in Kenagarian Ulakan, Ulakan Tapakis District, Padang Pariaman Regency is to increase the Partners' ability in the fields of: 1) product variety, 2). product packaging, 3). product brand, 4). production license, 5) bookkeeping and 6) increase in income. The approach method offered to solve partner problems is to conduct training and mentoring. The training was attended by 2 groups of Partners, namely: Partner 1 with 5

members, and Partner Group II with 5 members. The methods used in the training are in the form of demonstrations, lectures, discussions, questions and answers, and mentoring. The results of the activity show that participants gain knowledge about the importance of a) product development, 2). product packaging, 3). product brand, 4). production license, 5) bookkeeping and 6) increase in income. From this activity the participants have been able to apply it in their daily business activities. Thus, it is hoped that these new entrepreneurial candidates will be able to develop their businesses and succeed through the development of entrepreneurial activities.

Keywords: PKM, Ulakan, Product.

PENDAHULUAN

Kecamatan Ulakan Tapakis merupakan satu dari 17 kecamatan yang terdapat di Kabupaten Padang Pariaman dengan luas wilayah 38,85 Km² dan jumlah penduduk 18.369 jiwa (BPS, 2019). Kecamatan Ulakan Tapakis dari dulu sampai sekarang sudah banyak dikenal orang disebabkan oleh nagari Ulakan merupakan sebuah nagari yang bernuanasa religius di Kabupaten Padang Pariaman. Di tempat ini terdapat makam Syekh Burhanuddin, seorang ulama besar Sumatra Barat. Selain dari pada itu nagari Ulakan juga dikenal dengan ada tradisi Basapa atau Bersafar. Basapa itu melakukan ziarah ke makam Syekh Burhanuddin serempak bersama puluhan ribu orang sambil berdoa setiap tanggal 10 Shafar dalam tahun islam. Umumnya tradisi ini dilaksanakan oleh kalangan orang dewasa dan lanjut usia.

Banyaknya masyarakat yang mengunjungi makam Syekh Burhanuddin ini serta adanya Tradisi Basapa mendorong nagari Ulakan menjadi salah satu daerah wisata religi. Dampak dari pengembangan wilayah wisata religi ini antara lain berkembangnya usaha mikro pada tingkat rumah tangga dalam bidang produk makanan cemilan berbahan baku ikan laut seperti Sala Lauak, Rakik Kapitiang Rakik Udang, Rakik Baledang dan lain-lain. Produk-produk ini dijual disekitar area kegiatan sebagaimana dapat dilihat dalam Gambar 1.



Gambar 1. Jenis-Jenis Produk Usaha Mikro Makanan Cemilan Berbahan Baku Ikan Laut di Kenagarian Ulakan

Berdasarkan Gambar 1 dapat diperoleh informasi bahwa jenis produk yang dihasilkan oleh kelompok usaha mikro produk makanan cemilan berbahan baku ikan laut di Kenagarian Ulakan cukup terbatas ragamnya. Keterbatasan variasi produk yang diproduksi dan dipasarkan oleh produsen ini menimbulkan ketidakpuasan (keluhan) dari para konsumen terutama para wisatawan religi. Adanya keluhan konsumen terhadap variasi produk juga dapat diketahui dari pernyataan Kepala Bidang Pengembangan Pariwisata Disparpora Padang Pariaman, Wiwiek Herawati bahwa banyaknya keluhan wisatawan terhadap variasi makanan di kawasan tersebut karena variasi relatif terbatas (Sumbangfokus, 2018). Hal ini menunjukkan bahwa perlunya pengembangan produk-produk makanan cemilan baru yang berbahan baku ikan laut di Kenagarian Ulakan.

Berdasarkan hasil observasi di lokasi Kenagarian Ulakan terdapat puluhan pedagang yang menyajikan cemilan ini, dengan perincian harga, modal dan laba untuk setiap produk terlihat pada Tabel 1. Sala Lauak dijual seharga Rp 500/buah dengan modalnya Rp 200 buah. Jadi apabila terjual 1 buah maka diperoleh laba sebesar Rp 300 /buah. Rakik-Kapitiang dijual dengan harga Rp 2.500/buah dengan modal Rp 1.500/buah sehingga diperoleh laba sebesar Rp 1.000/buah. Harga Jual Rakik-Udang sebesar Rp 1.000/buah dengan modal Rp 500/buah. Jika terjual akan diperoleh laba sebesar Rp 500/buah. Selanjutnya harga jual Rakik Baledang sebesar Rp 5.000/buah dengan modal Rp 2.000/buah. Oleh karena itu diperoleh laba untuk jenis produk ini sebesar Rp 3.000/ buah.

Tabel 1. Harga Jual, Modal dan Laba dari Berbagai Jenis Produk Cemilan Berbahan Baku Ikan Laut di Kenagarian Ulakan

Jenis Produk	Harga Jual (Rp/Buah)	Modal (Rp/Buah)	Laba (Rp/Buah)
Sala Lauak	500	200	300
Rakik Kapitiang	2.500	1.500	1.000
Rakik Udang	1.000	500	500
Rakik Baledang	5.000	2.000	3.000

Sumber : Wawancara dengan Beberapa Pedagang (Maret 2020)

Berdasarkan hasil wawancara tersebut juga dapat diketahui bahwa keuntungan yang didapatkan dari berjualan cemilan dan makanan lainnya ini beragam, tergantung dari keadaan atau hari berjualan. Jika hari biasa atau tidak hari-hari besar seperti Hari Raya Idul Fitri, Tahun Baru, dan Libur Sekolah laba yang diperoleh hanya antara Rp 50.000 – 150.000/hari. Jika hari besar laba yang diperoleh antara Rp 300.000 – 650.000/hari. Jika datang hari Basapa laba yang diperoleh antara Rp 1.500.000 - 2.500.000/hari. Artinya pada keadaan normal laba yang diperoleh untuk biaya hidup sehari-hari antara Rp 50.000 – 150.000/hari. Dengan jumlah tanggungan keluarga antara 3-4 orang tentunya laba yang dihasilkan ini masih terbilang cukup rendah.

Tabel 2. Rata-Rata Laba yang Diperoleh Pedagang Produk Cemilan Berbahan Baku Ikan Laut di Kenagarian Ulakan

Keterangan	Harga Biasa (Rp/Hari)	Hari Besar (Rp/Hari)	Hari Basapa (Rp/Hari)
Laba yang Diperoleh	50.000 - 150.000	300.000 - 650.000	1.500.000 -2.500.000

Sumber : Wawancara dengan Beberapa Pedagang (Maret 2020)



Gambar 2 : Hasil Survey dan Pengamatan Terhadap Produk Cemilan Berbahan Baku Ikan Laut di Kenagarian Ulakan

Dari hasil survey pada Gambar 2 juga terlihat beberapa permasalahan lain dari segi pemasaran, kesehatan dan usaha. Beberapa permasalahan tersebut antara lain:

1. Produk dibiarkan dijejerkan dalam keadaan terbuka dan tidak ada penutup sehingga dari segi kesehatan ini tidak baik. Karena debu-debu yang bertebangan akan langsung menempel pada produk makanan tersebut apalagi took-toko itu terletak di pinggir jalan.
2. Variasi jenis produk yang dihasilkan sangat terbatas belum sesuai dengan selera konsumen
3. Produk cemilan ini tidak dikemas dengan baik. Produk hanya dibungkus dengan kantong plastik pada saat diberikan pada pembeli.
4. Produk tidak mempunyai merek yang jelas sehingga konsumen tidak dapat membedakan produk yang satu dengan yang lain.
5. Tidak ada izin kesehatan dari dinas terkait seperti Dinas Kesehatan atau BPPOM.
6. Tidak ada melakukan kegiatan pembukuan usaha.

Beberapa permasalahan ini diduga menghambat kemajuan usaha produk ini sebab pedagang banyak yang tidak tahu bagaimana cara menjalankan usaha dengan baik. Aspek-aspek yang perlu diperhatikan adalah variasi produk, kemasan dan kesehatan dari produk tersebut (Kotler, 2009). Oleh karena itu, wajar penjualan produk ini tidak terlalu baik pada hari-hari biasa karena konsumen kurang mempunyai pilihan terhadap variasi produknya, kurang memperhatikan segi kesehatan, serta informasi mengenai produk kurang jelas. Jika hal ini dibiarkan terus-menerus tentu akan berdampak terhadap pendapatan yang akan diperoleh oleh pedagang produk makanan cemilan di Kenagarian Ulakan. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan PKM ini melalui pelatihan dan pendampingan.

METODE PENELITIAN

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra adalah melakukan pelatihan (pembuatan produk baru, kemasan, merek, izin dan pembukuan) serta pendampingan. Pelatihan dilakukan oleh para instruktur yang sudah berpengalaman dalam bidang kewirausahaan, pemasaran, boga dan akuntansi. Pelatihan akan diikuti oleh 2 kelompok Mitra yaitu: Mitra 1 dengan anggota 5 orang, dan Kelompok Mitra II beranggotakan 5 Orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan dalam bentuk demonstrasi, ceramah, diskusi, tanya jawab, dan pembimbingan. Kerangka pemecahan masalah dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 3. Kerangka Pemecahan Masalah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan PKM Produk Makanan Tradisional Usaha Mikro di Kawasan Wisata Religi Kenagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman dapat ditinjau dari beberapa hal sebagai berikut :

1. Kehadiran Peserta dalam Pelaksanaan Kegiatan

Peserta dalam kegiatan pelaksanaan PKM adalah anggota Produk Makanan Tradisional Usaha Mikro di Kawasan Wisata Religi Kenagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman yang berjumlah 10 orang. Anggota ini terdiri dari anggota Mitra I dan II masing-masing berjumlah 5 orang. Anggota Mitra I diantaranya adalah: 1) Novarina, 2) Heni Mailinda, 3) Mainar, 4) Jusneti, dan 5) Darnis, sedangkan anggota Mitra II diantaranya adalah 1) Fitri Yeni, 2) Lisnawati, 3) Tresyana Yendrisa, 4) Rikma Mutia, dan 5) Indrawati. Kedua Mitra ini diketuai oleh ibu Jusneti (daftar hadir dapat dilihat pada Lampiran 1).

2. Motivasi Mengikuti Kegiatan Pembinaan

Motivasi peserta dalam mengikuti kegiatan PKM kelompok calon wirausaha baru dalam bidang produk makanan di Kenagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman ini cukup

tinggi, dimana peserta hadir tepat waktu baik pada saat acara pelatihan dimulai maupun kehadiran peserta pada saat setelah jam istirahat siang. Peserta rela meninggalkan kegiatannya yang lain untuk mengikuti acara pembinaan yang dilakukan oleh para instruktur.

3. Materi Pengetahuan Tentang Wirausaha Baru Dalam Bidang Produk Makanan

Pada kegiatan PKM kelompok calon wirausaha baru dalam bidang produk makanan tradisional usaha mikro di Kawasan Wisata Religi Kenagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman ini terdapat 4 materi yang disampaikan oleh para nara sumber yaitu:

- a. Pengembangan Berbagai Variasi Produk Baru. Materi ini disampaikan oleh ibu Dra. Lusy Fridayanti, M.Kes dari Prodi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Materi ini berisi penjelasan bahwa pengertian, tujuan, dan strategi pengembangan produk.
- b. Kemasan. Materi ini disampaikan oleh Ibu Ariusni, SE, M.Si dari jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Materi ini berisi penjelasan apa itu kemasan dan apa fungsi kemasan.
- c. Merek. Materi ini disampaikan oleh Ibu Ariusni, SE, M.Si dari jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Materi ini berisi penjelasan tentang pentingnya merek bagi kelangsungan usaha.
- d. Izin. Materi ini disampaikan oleh Ibu Ariusni, SE, M.Si dari jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Materi ini berisi penjelasan tentang pentingnya izin usaha untuk kelancaran usaha.
- e. Pembukuan usaha. Materi ini disampaikan oleh Bapak Dr. Alpon Satrianto, SE, ME dari jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Materi ini berisi penjelasan tentang pentingnya melakukan pencatatan dalam hal pemasukan dan pengeluaran yang terjadi dari aktifitas bisnis yang dijalankan.
- f. Peningkatan Pendapatan. Materi ini disampaikan oleh ibu Dr. Sri Ulfa Sentosa, MS dari jurusan Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Materi ini berisi penjelasan tentang peningkatan akses pemasaran sehingga akan meningkatkan pendapatan mitra.

Dari hasil kegiatan dan monitoring pelaksanaan kegiatan ternyata peserta menyatakan bahwa telah memperoleh pengetahuan tentang 1) variasi produk, 2). kemasan produk, 3). merek produk, 4). izin produksi, 5) pembukuan usaha dan 6) peningkatan pendapatan. Dari kegiatan ini peserta telah dapat menerapkannya dalam kegiatan usaha sehari-hari walaupun masih butuh waktu lagi untuk menerapkannya. Jika peserta atau mitra ini nantinya terus menerapkan pengetahuan ini diharapkan mereka akan dapat mengembangkan usaha dan sukses melalui pengembangan kegiatan kewirausahaan.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pelatihan calon wirausaha baru kelompok usaha mikro produk makanan cemilan berbahan baku ikan laut di Kenagarian Ulakan Kecamatan

Ulakan Tapakis ini adalah peserta telah memperoleh pengetahuan tentang 1) variasi produk, 2). kemasan produk, 3). merek produk, 4). izin produksi, 5) pembukuan usaha dan 6) peningkatan pendapatan.

Adapun saran-saran yang diajukan dalam hal ini adalah :

- 1) Calon wirausaha baru harus menyadari dengan sungguh-sungguh bahwa pengetahuan tentang 1) variasi produk, 2). kemasan produk, 3). merek produk, 4). izin produksi, 5) pembukuan usaha dan 6) peningkatan pendapatan harus dapat diaplikasikan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Dengan demikian usaha yang akan dijalankan dapat beroperasi dengan baik serta dapat mencapai target-target yang telah ditetapkan.
- 2) Anggota Mitra perlu mempraktekkan dan menerapkan materi-materi yang telah disampaikan tadi agar bisnis atau usaha yang dijalani menjadi lebih baik lagi sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Perlu pelatihan serta pembinaan yang lebih intensif lagi di masa yang akan datang agar calon wirausaha baru dapat terus meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam berbisnis. Disamping itu, pengelolaan keuangan yang tertata dan teratur akan dapat meningkatkan kualitas kehidupan keluarga calon wirausaha baru.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. 2019. Kabupaten Padang Pariaman Dalam Angka. Padang: Badan Pusat Statistik Padang.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. 2018. Direktori Perusahaan : Industri Kecil dan Menengah Kabupaten Padang Pariaman. Padang: Dinas Perindustrian dan Perdagangan.
- Kotler, Philip, and Kevin Lan Keller. 2009. Marketing Management. Thirteenth Edition. By Pearson Education, Inc.
- SumbarFokus. 2018. <https://www.sumbarfokus.com/berita-pantai-tiram-akan-menjadi-sentra-kuliner.html>.