

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PADA PEMBUATAN KARAK NON-BORAKS DI DESA TAWANG SARI, BOYOLALI

Oleh :

Asri Laksmi Riani¹⁾, Machmuroch²⁾

¹⁾ Staff Pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sebelas Maret

²⁾ Staff Pengajar Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret

email: asrilaksmiriani@yahoo.com

ABSTRAK

Karak merupakan salah satu camilan khas yang terbuat dari nasi. Teksturnya yang renyah dengan rasa gurih membuat panganan ini banyak disukai oleh masyarakat dan dijadikan pengganti kerupuk pada saat makan. UKM Karak Tegar merupakan salah satu UKM di Boyolali yang membuat karak tanpa menggunakan boraks. Di Boyolali dan sekitarnya, karak umumnya dibuat dengan menambahkan boraks atau bleng. Di samping itu, di daerah ini cukup banyak ibu yang tidak bekerja yang dapat dijadikan potensi pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini akan memberikan pelatihan *inclass* dan *outclass* bagi ibu rumah tangga dan UKM Karak Tegar khususnya mengenai kewirausahaan, manajemen pengelolaan usaha, dan proses pembuatan karak yang baik. Berdasarkan hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa pelatihan *inclass* yang diberikan mampu meningkatkan minat masyarakat untuk berwirausaha.

Kata kunci : *karak, non-boraks, Boyolali, pelatihan*

PENDAHULUAN

Karak merupakan salah satu makanan khas yang terbuat dari nasi. Teksturnya yang renyah dengan rasa gurih membuat makanan ini banyak disukai oleh masyarakat terutama dijadikan pengganti kerupuk pada saat makan. Salah satu usaha karak

yang ada di wilayah Boyolali adalah UKM Karak Tegar yang dimiliki oleh Haryuni.

Bahan baku yang digunakan pada pembuatan karak adalah nasi, tepung pati dan bahan pelengkap lainnya. Prosesnya dilakukan dengan menghaluskan nasi yang kemudian dicampur dengan pati yang telah dibuat

menjadi gel saat dalam kondisi panas. Campuran kemudian dibagi dalam ukuran kecil dan dicetak dengan cara ditekan/dipenyet. Selama ini proses pencetakan dilakukan manual satu persatu. Karak kemudian dijemur di bawah sinar matahari sampai kering. Karak yang kering kemudian di goreng atau dijual dalam kondisi mentah.

Proses pembuatan karak di UKM ini sangat berbeda dengan proses pembuatan karak pada umumnya. Di Jawa tengah, karak umumnya dibuat dengan menambahkan bleng/ boraks/ cethitet yang berbahaya bagi kesehatan. Prosesnya dilakukan dengan melarutkan boraks dalam air kemudian mencampurnya dengan nasi. Nasi yang telah dicampur boraks ini kemudian dikukus. Setelah itu, saat dalam kondisi panas, nasi kemudian *dijojoh* sehingga ukuran partikel nasi menjadi kecil dan menyerupai adonan. Adonan ini kemudian dicetak dengan cara ditekan atau diiris. Secara sadar, proses ini sengaja menambahkan boraks yang tidak baik untuk kesehatan.

Di UKM Tegar, proses pembuatan karak masih terbilang sangat sederhana, termasuk teknologi yang digunakan. Pencampuran bahan dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan mengingat

terbatasnya teknologi yang dimiliki. Setelah menjadi adonan, adonan dibagi menjadi bagian-bagian kecil dengan menggunakan *feeling*. Tidak ada berat standar untuk masing-masing karak. Setelah dibagi menjadi bagian-bagian kecil, karak kemudian dicetak sampai tipis dengan pengepress karak. Proses pengepressan karak yang dilakukan manual ini menyebabkan ukuran karak tidak konsisten. Selain itu, karak juga sering retak dan bahkan remuk. Pengerinan karak dilakukan dengan cara menjemurnya di bawah sinar matahari sehingga prosesnya sangat bergantung pada kondisi cuaca. Hal-hal tersebut menjadi penyebab tidak stabilnya kualitas karak yang diproduksi, baik ketebalan, rasa maupun tingkat pengerinan karak. Disamping itu, proses ini menyebabkan karak yang diproduksi jumlahnya sangat sedikit karena lamanya waktu pengerinan dan rendahnya produktivitas pengepressan karak.

Karak yang diproduksi UKM ini terdiri dari 3 varian, yaitu karak biasa, karak nasi merah dan karak nasi hitam. Perbedaannya berasal dari beras yang digunakan. Perbedaan jenis beras ini menghasilkan warna karak yang berbeda. Proses pemasaran yang dilakukan selama ini lebih berupa

sistem konsinyasi atau metode penitipan produk. Pasarnya sudah meluas sampai daerah Surakarta. Salah satu pasar yang potensial adalah pemasaran di rumah makan mengingat di daerah Boyolali, Surakarta dan daerah sekitarnya merupakan daerah wisata kuliner.

Saat ini, jumlah produksi UKM ini mencapai 50 kg nasi tiap harinya untuk dijadikan karak. Dengan produksi dalam jumlah ini, usaha Karak Tegar telah mempekerjakan 3 orang warga yang merupakan pekerja tetap. Selain itu, produksi karak juga dikelola langsung oleh ibu Haryuni dan suaminya. Warga yang bekerja ini adalah ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Desa Tawang Sari.

Tawang Sari merupakan desa yang berada dalam wilayah Kecamatan Teras, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Di desa ini sebagian besar penduduknya adalah petani maupun buruh pabrik yang memiliki pendapatan yang tidak tinggi (<http://www.boyolalikab.go.id/>). Ibu atau perempuan yang berada di desa ini kebanyakan tidak memiliki kesibukan atau tidak bekerja. Hal ini dikarenakan rendahnya tingkat pendidikan dan ketrampilan yang dimiliki sehingga para ibu dan perempuan di desa ini hanya menjadi ibu

rumah tangga yang hanya mengandalkan pendapatan yang diperoleh suami. Hal ini tentunya menjadi sebuah permasalahan karena sebenarnya perempuan juga mampu untuk mencari nafkah tanpa meninggalkan perannya sebagai istri dan ibu di rumah.

Mudahnya mendapatkan bahan baku, proses produksi yang relatif mudah, peralatan yang sederhana dan pasar yang masih terbuka luas memungkinkan ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Tawang Sari untuk ikut serta memproduksi karak mengingat karak memiliki pangsa pasar yang besar di Jawa Tengah. Di Desa Tawang Sari, cukup banyak ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Sedangkan di sisi lain, di daerah sekitarnya cukup banyak restoran yang menjadi objek wisata kuliner yang merupakan pangsa pasar karak. Berdasarkan kedua hal tersebut, maka permasalahan pokok dari kegiatan ini adalah bagaimana memberdayakan ibu rumah tangga desa Tawang Sari dengan memanfaatkan pangsa pasar wisata kuliner yang ada untuk mengembangkan produk khas lokal dalam hal ini karak yang tidak mengandung boraks. Permasalahan lanjutan dari adanya pemberdayaan ini adalah kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat karak non-boraks serta kurangnya

wawasan kewirausahaan yang dimiliki oleh ibu rumah tangga yang ada desa ini.

METODE

A. Prosedur Kerja dan Rencana Kegiatan

Prosedur kerja yang dilakukan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi mitra yaitu :

1. Peningkatan Pengetahuan

Peningkatan pengetahuan dilakukan terutama bagi UKM Karak Tegar dan PKK Desa Tawang Sari. Peningkatan pengetahuan dilakukan melalui kegiatan pelatihan, baik pelatihan *inclass* maupun *outclass*, diantaranya :

- a. Pelatihan pengelolaan usaha
Pelatihan pengelolaan usaha yang dilakukan meliputi manajemen produksi, pemasaran dan keuangan
- b. Pelatihan Proses Produksi
Hal ini terkait dengan pembuatan atau standarisasi proses pembuatan karak yang berkualitas baik dan stabil.
- c. Pelatihan Kewirausahaan
Pelatihan ini terkait dengan peningkatan wawasan kewirausahaan ibu rumah tangga untuk mengubah *mindset* yang ada untuk menjadi wirausaha tanpa

meninggalkan kewajiban sebagai IRT.

2. Perbaikan Kualitas

Perbaikan kualitas dilakukan melalui stabilisasi kualitas organoleptik karak non-boraks. Stabilisasi kualitas organoleptik dilakukan dengan menstandarisasi proses dan bahan baku yang digunakan untuk membuat karak. Dengan stabilisasi proses diharapkan kualitas organoleptik seperti tekstur, tingkat kekeringan karak dan lain sebagainya dapat lebih terkontrol.

3. Pemberian Teknologi Tepat Guna

Teknologi tepat guna yang diberikan kepada mitra UKM Karak Tegar adalah *cabinet dryer* dan mesin pengepres karak. *Cabinet dryer* merupakan alat pengering yang dapat menggantikan sinar matahari dalam mengeringkan karak. Selain itu, dengan alat ini suhu dan waktu pengeringan dapat lebih terkontrol sehingga tingkat kering (kadar air) karak dapat lebih terkontrol. Alat pengepres diberikan untuk mempercepat proses pengepresan karak dan menstabilkan ukuran ketebalan karak sehingga pada saat dikeringkan, kadar air karak lebih seragam. Dengan

terkontrolnya parameter utama proses produksi melalui teknologi yang sesuai maka diharapkan dapat membantu meningkatkan kualitas produk karak dan meningkatkan produktivitasnya, mengingat permintaan akan produk ini yang cukup tinggi.

4. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program IbM ini. Selain itu, melalui kegiatan monitoring dan evaluasi maka permasalahan lain yang mungkin muncul pada pelaksanaan IbM dapat segera diatasi sehingga dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi UKM dan PKK desa Tawang Sari.

HASIL PENGABDIAN

A. Koordinasi dengan Mitra

Pada tahap ini dilakukan identifikasi permasalahan yang ada pada mitra. Dari hasil identifikasi, diketahui bahwa permasalahan yang dialami mitra saat ini adalah :

1. Terjadi kendala saat pengeringan

Selama ini, proses pengeringan karak masih memanfaatkan sinar matahari seperti terlihat pada Gambar 1. Jika musim hujan tiba, proses pengeringan akan terganggu dan

memakan waktu yang lebih lama. Pembuatan karak yang tidak menggunakan bahan pengawet juga menyebabkan karak menjadi lebih gampang rusak atau remuk. Dari segi organoleptik, karak yang dikeringkan dalam waktu yang lebih lama akan berwarna lebih gelap dan kurang menarik.



Gambar 1. Proses pengeringan karak yang masih menggunakan sinar matahari

2. Belum ada alat pencetak karak

Saat ini, UKM Tegar mencetak karak secara manual. Sebelumnya pernah dilakukan upaya pembuatan alat pengepress karak dalam jumlah yang relatif besar sehingga dalam sekali tekan akan dihasilkan beberapa buah karak. Akan tetapi, karak yang dihasilkan justru memiliki ketebalan yang tidak sama dan kualitasnya tidak stabil. Saat ini, adonan karak dipress dengan menggunakan dua balok kayu yang cukup berat sehingga tingkat ketebalannya relatif sudah sama.



Gambar 2. Plat pengepres karak



Gambar 3. Koordinasi setting lokasi untuk pemasangan instalasi *cabinet dryer*

B. Koordinasi Pembuatan *Cabinet Dryer*

Pada kegiatan pengabdian ini, dilakukan pembuatan teknologi tepat guna berupa *cabinet dryer* atau alat pengering kabinet. Proses pengering yang akan dibuat adalah *cabinet dryer* dengan ukuran yang cukup besar yang mampu menampung 20 wadah bambu (*widig*). *Cabinet dryer* akan dibuat dengan ukuran 1,8m x 1,8m x 1,8m. Proses pemanasannya akan dibuat dengan mengalirkan udara panas dari kompor ke ruang pengering dengan menggunakan pipa-pipa dan *blower*. Saat ini, *cabinet dryer* masih dalam proses pengerjaan.

C. Pelatihan *Inclass*

Pelatihan *inclass* diberikan kepada anggota perkumpulan pengrajin karak yang ada di Desa Tawang Sari pada tanggal 11 Juni 2015. Materi pelatihan yang diberikan adalah manajemen usaha dan keuangan. Materi diberikan oleh ketua pelaksana kegiatan.



Gambar 4. Pemberian Materi Manajemen Usaha oleh Prof.Dr.Asri Laksmi R.,MS

Pada saat pelatihan, peserta diberikan informasi mengenai berbagai cara pemasaran produk dan pengelolaan keuangan. Selain itu, dilakukan juga praktek pembukuan usaha oleh peserta pelatihan. Sebagai tahap awal, proses pembukuan dibuat selama 1 bulan dan kemudian akan dievaluasi tingkat keefektifannya. Dengan adanya praktek pembukuan keuangan ini, diharapkan manajemen keuangan menjadi lebih tertata.



Gambar 5. Peserta Pelatihan Manajemen Usaha dan Keuangan

D. Evaluasi Pencatatan Keuangan

Dari 20 peserta yang mengikuti pelatihan, ada 11 orang yang mulai mengaplikasikan sistem pencatatan keuangan dalam menjalankan usahanya. Hasil pencatatan keuangan kemudian dikumpulkan dan dievaluasi oleh

narasumber. Gambar 7 menunjukkan salah satu catatan pembukuan yang dibuat oleh peserta.



Gambar 6. Salah satu pencatatan keuangan peserta

E. Instalasi dan Trial Ruang Pengeri Karak

Mesin pengeri kabinet (*cabinet dryer*) disetting di ruang produksi karak. Gambar-gambar berikut menunjukkan proses instalasi mesin pengeri.



Gambar 7. Proses Instalasi Mesin Pengeri



Gambar 8. Mesin Pengering Tampak Depan



Gambar 9. Mesin Pengering Tampak Samping

Setelah proses instalasi selesai dilakukan kemudian dilakukan trial dan *running* mesin pengering karak. Dari hasil *running* pertama diketahui bahwa kondisi mesin pengering sulit panas karena udara panas dari kompor belum sepenuhnya masuk ke dalam pipa sirkulasi udara. Kemudian dilakukan perbaikan

dengan penambahan penutup di bagian atas kompor.



Gambar 10. Komparasi karak yang Dikeringkan Manual dan Menggunakan Mesin Pengering

Running kemudian dilakukan dan menambahkan thermometer untuk mengetahui suhu ruang. Dari hasil trial diketahui bahwa mesin pengering dapat berfungsi dengan baik. Jika produk karak yang dikeringkan dengan menggunakan mesin pengering, maka produk karak yang dihasilkan berwarna lebih putih. Karak yang terlambat dikeringkan akan menghasilkan warna yang lebih gelap dibandingkan dengan karak yang cepat kering.

F. Pendampingan dan Monev

Kegiatan pendampingan dilakukan untuk mengetahui kualitas dan kestabilan mesin

pengering. Dari hasil pendampingan dan Monev, diketahui bahwa mesin pengering karak belum dimanfaatkan secara maksimal oleh UKM Karak Tegar. Hal ini dikarenakan kondisi cuaca masih mendukung untuk mengeringkan karak dengan menggunakan sinar matahari.



Gambar 11. Konsultasi dengan Teknisi Mesin

Gambar berikut menunjukkan kegiatan pendampingan yang dilakukan.



Gambar 12. Kondisi Mesin yang Belum Dimanfaatkan Optimal

Saat ini, mesin pengering karak digunakan untuk menyimpan karak. Penggunaan mesin pengering akan optimal dan maksimal pada saat kondisi musim penghujan, yaitu pada bulan Nopember.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan antara lain koordinasi dan identifikasi permasalahan mitra, pembuatan *cabinet dryer* dan pelatihan manajemen usaha dan keuangan serta evaluasinya, serta pendampingan dan monev.
2. Teknologi tepat guna yang diberikan adalah *cabinet dryer* berukuran 1,8 m x 1,8 m x 1,8 m dengan kapasitas 20 widig.
3. *Cabinet dryer* dapat berfungsi dengan baik untuk mengeringkan karak, akan tetapi saat ini penggunaannya belum optimal karena masih musim panas. Hal ini terkait dengan biaya produksi.

B. Saran

Masih diperlukan pendampingan kepada UKM Karak Tegar agar UKM tersebut dapat berkembang lebih cepat

dan lebih baik. Dalam hal pengeringan karak, diperlukan pemantauan produk terutama pada musim penghujan mengingat produk ini mudah rusak karena tidak menggunakan bahan pengawet (boraks).

DAFTAR PUSTAKA

<http://www.surakarta.go.id/>
<http://www.boyolalikab.go.id/>