

PENGEMBANGAN PRODUKSI KERIPIK PARE DI JATIROTO, WONOGIRI

Oleh :

Edy Legowo¹⁾, Selly Astriana²⁾

¹⁾ Staff Pengajar Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Sebelas Maret

²⁾ Staff Pengajar Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan omzet usaha produksi keripik pare melalui peningkatan produksi dan peningkatan kualitas mutu kemasan keripik pare yang diproduksi oleh Wanita Kerta Wredatama Desa Jatirejo Kecamatan Jatiroto Kabupaten Wonogiri (Mitra 1). Kapasitas produksi keripik pare baru mencapai 25 kg untuk waktu 5 hari untuk setiap satuan industri rumah tangga. Pemasaran produk keripik pare hanya dilakukan di pasar desa setempat. Tim PPKwu LPPM UNS memberikan bantuan berupa teknologi (mesin peniris minyak dan mesin pengemas), pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen usaha produksi keripik pare, peningkatan suplai bahan baku bersama pengurus posdaya (Mitra 2), perluasan jaringan pasar, serta pendampingan (monitoring, advokasi, edukasi, informasi) berkelanjutan yang diharapkan mampu meningkatkan kapasitas produksi hingga lebih dari 200%. Di sisi lain, diversifikasi usaha keripik pare aneka rasa (rasa alami dan rasa modern) merupakan alternatif yang potensial untuk meningkatkan omzet dan keuntungan. Pada akhirnya program ini akan mendorong percepatan pencapaian kesejahteraan Mitra.

Kata kunci : keripik, pare, wonogiri

PENDAHULUAN

Kegiatan para wanita yang tergabung dalam wanita PWRI/Kerta Wredatama (Mitra 1) yang pada tahun 2011 mendirikan paguyuban pengrajin aneka keripik sayur (pare, terong, dan daun singkong). Paguyuban ini berlokasi di Desa Jatirejo, Kecamatan Jatiroto, Wonogiri. Lokasi ini berada kurang lebih 5,5

kilometer dari kota Wonogiri atau sekitar 30 KM dari Kampus UNS. Sampai saat ini paguyuban pengrajin keripik sayur telah beranggotakan 30 orang yang semuanya merupakan wanita manula.

Kapasitas produksi dan pemasarannya keripik sayur dilakukan pada pasaran "legi" dan "pon (catatan: sepasar = 5 hari

yaitu pahing, pon wage kliwon dan legi). Ini berarti dalam 5 hari pengrajin hanya memproduksi dua kali. Kapasitas produksi hari pasaran legi sebesar 15 kg/satuan industri rumah tangga; dan untuk hari pasaran pon 10 kg/satuan industri rumah tangga. Dengan kata lain, kemampuan produksi mencapai 25 kg/5hari/satuan industri rumah tangga. Seiring perkembangan, semakin banyak produsen keripik sayur lain yang berlomba-lomba merebut pasar. Pengrajin keripik sayur binaan wanita PWRI Kerta Wredatama memutuskan untuk fokus pada produksi keripik pare karena omzet penjualan keripik pare lebih tinggi daripada keripik sayur lainnya. Namun, produksi keripik pare tersebut belum mampu memenuhi kebutuhan pasar setempat di desa Jatirejo, belum lagi bila pasar diperluas sampai wilayah desa-desa di kecamatan Jatiroto atau wilayah pasar yang lebih luas lagi.

Bahan baku keripik pare didatangkan dari desa sekitar tempat produksi dan desa-desa di wilayah Kabupaten Sukoharjo. Pengadaan bahan baku yang didatangkan dari luar daerah sangat mempengaruhi biaya produksi. Solusi ke depan adalah adanya peluang usaha untuk menyediakan bahan baku di daerah Wonogiri sendiri. Penyediaan bahan baku di Wonogiri sangat dimungkinkan, karena pare dapat tumbuh subur di areal kebun, pekarangan dan

lereng bukit serta gunung. Tanaman ini tumbuh merambat atau memanjat dengan sulur berbentuk spiral, banyak bercabang, berbau tidak enak serta batangnya berusuk isma.

Kapasitas produksi keripik pare ke depan dapat ditingkatkan karena ketersediaan bahan bakunya yang dapat diperoleh atau dapat dikembangkan di wilayah Wonogiri. Di samping ketersediaan bahan baku yang memadai, dari sisi preferensi konsumen ada keunikan dari keripik pare yaitu pahit daging buahnya yang berkhasiat sebagai obat serta mengandung gizi antara lain, Phyto Nutrien, Folat, Vitamin C, Flavanoid, Vitamin B Kompleks dan Serat.

Di negara-negara Asia Timur, seperti Jepang, Korea, dan Cina, pare dimanfaatkan untuk pengobatan, antara lain sebagai obat gangguan pencernaan, minuman penambah semangat, obat pencahar dan perangsang muntah, bahkan telah diekstrak dan dikemas dalam kapsul sebagai obat herbal/jamu. [11] Buahnya mengandung albuminoid, karbohidrat, dan pigmen (dr. Yuli dalam 13 Manfaat Pare dan Efek Sampingnya (<http://manfaat.co.id>).

Oleh karena kandungan zat-zat yang ada di dalam pare, baik dikonsumsi untuk mendukung kesehatan. Manfaat pare bagi kesehatan tubuh manusia antara lain: mengontrol gula darah pada penderita diabetes, memiliki sifat

antioksidan untuk mencegah kanker, menurunkan berat badan dengan mempercepat metabolisme tubuh, mengatasi diare, daya hipokolesterol (menurunkan kadar kolesterol), mengurangi resiko penyakit jantung, mencegah masalah gizi ganda (kekurangan dan kelebihan) serta berbagai penyakit yang menyertainya baik infeksi maupun degeneratif (Tati S.S. Subahar, 2000).

Dengan kata lain, dapat disimpulkan bahwa peningkatan produksi keripik pare ke depan lebih menjanjikan dari pada keripik sayur lainnya, disamping pula ada peluang lain untuk melakukan diversifikasi usaha dari produk keripik pare yang dapat dikembangkan dan prospektif yaitu keripik pare aneka rasa.

Spesifikasi keripik pare aneka rasa dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu rasa alami dan rasa aroma modern. *Pertama*, keripik pare rasa alami dapat berasa "rasa daun jeruk, rasa daun seldri, rasa daun loncang". Pemilihan *taste* alamiah ternyata sangat diminati masyarakat. *Kedua* rasa modern seperti aroma rasa keju, sapi panggang, pizza, ayam lada hitam, *seaweed* (rumput laut), BBQ dan lainnya lebih disukai anak-anak pada umumnya.

Sebagai sasaran pemasaran keripik pare antara lain: kantin-kantin sekolah, beberapa supermarket, restoran, warung makan, tempat wisata, pusat

pertokoan di wilayah Kabupaten Wonogiri, Pacitan, dan Soloraya (Wonogiri, Solo, Karanganyar, Boyolali, Sragen, Klaten) dan sekitarnya. Produksi keripik pare belum banyak di pasaran sebagaimana keripik bayam Malang dan Ngawi Jawa Timur. Agar produk keripik pare mampu bersaing dengan keripik lainnya, maka perlu dicari alternatif sentuhan teknologi yang mampu menghasilkan keripik pare dengan bentuk dan rasa baru (rasa alami dan rasa modern) untuk menarik konsumen.

POSDAYA Wredatama Pemkab Wonogiri (dalam hal ini sebagai Mitra 2) merupakan suatu gerakan pembangunan berbasis pemberdayaan manusia di tingkat keluarga. Posdaya ini merupakan program yang dicanangkan oleh Yayasan Damandiri yang di ketuai oleh Prof. Dr. Haryono Suyono bekerja sama dengan Perguruan Tinggi dan Pemkot/Pemkab di Indonesia, serta perusahaan-perusahaan. Di Pemkab Wonogiri, Posdaya akan di *launching* pada tanggal 7 Mei 2013 di Pendopo Pemkab Wonogiri dalam rangkaian peringatan hari jadi Wonogiri yang ke 72. Program utamanya adalah pemberdayaan ekonomi keluarga disamping program yang lainnya yaitu bidang pendidikan, kesehatan, lingkungan dan budaya.

Berdasarkan uraian di atas maka menarik kiranya untuk meningkatkan produksi keripik pare aneka rasa. Diharapkan

upaya ini mampu meningkatkan omzet pengrajin keripik pare di desa. Peningkatan produksi keripik pare dilakukan dengan penyediaan bahan baku oleh distributor (Koordinator Posdaya Wredatama Kabupaten Wonogiri) dan penggunaan mesin perajang semi otomatis, serta fasilitas perluasan pasar. Diversifikasi usaha produksi keripik pare aneka rasa dilakukan dengan pelatihan manajemen usahanya termasuk didalamnya penyediaan mesin pengemas (*packaging*). Melalui upaya tersebut diharapkan akan memberikan nilai tambah dan mendatangkan margin keuntungan yang lebih besar bagi para anggota pengrajin keripik pare. Pada gilirannya kesejahteraan anggota akan meningkat dan membuka peluang usaha bagi masyarakat sekitarnya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk membantu mengatasi persoalan-persoalan yang telah disepakati di atas adalah pelatihan manajemen usaha, pemberian sebagian bantuan dukungan alat produksi, dan pendampingan.

- a. Kapasitas produksi keripik pare yang masih rendah akan ditingkatkan melalui: (1) Pelatihan peningkatan produksi menggunakan alat teknologi tepat guna; (2) Membangun mekanisme penyediaan bahan baku; dan (3) Membangun perluasan pasar.

- b. Produksi keripik pare aneka sebagai diversifikasi usaha dilakukan dengan pelatihan manajemen usaha keripik pare aneka rasa. Pelatihan manajemen usaha diantaranya: manajemen produksi, pemasaran, keuangan, dan manajemen organisasi dan SDM, serta pelatihan peningkatan motivasi wirausaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Koordinasi Pelaksanaan Kegiatan

Koordinasi dengan mitra dilakukan untuk menentukan jenis kegiatan yang akan dilakukan, terkait dengan permasalahan mitra yang saat ini sedang dihadapi. Dari hasil koordinasi diketahui bahwa :

1. Proses pemotongan buah pare masih dilakukan secara manual, oleh karenanya kualitas produk keripik tidak merata.
2. Pengrajin keripik pare saat ini baru memproduksi 1 varian rasa (original) sehingga belum ada varian rasa keripik pare.
3. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan manajemen usaha serta wawasan kewirausahaan yang masih rendah.
4. Kemasan hanya dibungkus menggunakan plastik dengan label yang masih sederhana. Label masih menggunakan kertas yang difotokopi.



Gambar 1. Koordinasi kegiatan

B. Sosialisasi Pembuatan Keripik Pare

Sosialisasi ditujukan kepada para ibu-ibu yang tergabung kedalam paguyuban pengrajin keripik olahan. Sosialisasi dilakukan di salah satu rumah yang dijadikan tempat produksi aneka macam keripik, termasuk keripik pare. Sosialisasi yang dilakukan antara lain : pemotongan pare menggunakan mesin pemotong keripik, pembuatan adonan tepung, cara penggorengan keripik yang baik dan cara pengemasan keripik.



Gambar 2. Sosialisasi pembuatan keripik pare

C. Pemberian TTG

Teknologi yang diberikan kepada mitra adalah mesin pemotong pare yang digunakan untuk memotong pare dengan ukuran yang seragam dan waktu yang cepat. Dengan penggunaan mesin pemotong pare, diharapkan kualitas bentuk keripik pare menjadi lebih baik dan seragam, selain itu tingkat kematangan keripik pare juga menjadi merata. Mesin pemotong keripik pare dapat dilihat pada Gambar 3 berikut.



Gambar 3. Mesin pemotong pare

D. Perbaikan Kemasan

Kemasan keripik pare diperbaiki dengan mengganti label pada kemasan keripik pare. Label lama yang digunakan masih berupa kertas fotokopi. Dengan adanya perbaikan kemasan keripik pare ini, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual keripik pare dan dapat dipasarkan hingga ke toko-toko besar didaerah khususnya Wonogiri. Kemasan keripik pare yang baru dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Kemasan keripik pare setelah diperbaiki

E. Pelatihan *inclass*

Pelatihan *inclass* ini bertujuan untuk melatih para anggota Posdaya dan PWRI mengenai kewirausahaan, pengemasan dan pemasaran. Materi pelatihan *inclass* ini diberikan oleh Ir. MA. Martina Andriani, MS. Dalam pelatihan ini disampaikan proses pengemasan yang baik, yang sesuai dengan standar mutu.

F. Pelatihan *Outclass*

Pada pelatihan *outclass* ini, anggota PWRI dan Posdaya diberikan materi mengenai pembuatan kripik pare dari pemotongan hingga pengemasan yang sesuai dengan standar. Dalam pelatihan ini juga dilakukan praktek pembuatan keripik pare dengan 2 rasa, yaitu rasa original dan pedas.



Gambar 5. Proses pemotongan pare secara manual



Gambar 6. Proses pemotongan pare menggunakan mesin



Gambar 7. Proses pencucian pare

G. Pemasaran Produk

Produk keripik pare telah banyak diminati dikalangan masyarakat Wonogiri. Hal ini terlihat dari banyaknya pesanan yang datang kepada Ibu-ibu Posdaya Putri Berbakti. Penjualan keripik pare dilakukan saat bazar, pertemuan-pertemuan, pengajian, dan koperasi. Dari hasil pemasaran tersebut, banyak pesanan-pesanan keripik pare yang berdatangan. Pada tanggal 18 Oktober 2015, melayani pemesanan keripik pare 90 bungkus besar, dan 87 bungkus kecil.



Gambar 8. Pembuatan pesanan keripik pare

Saat ini Posdaya PWRI cabang Wonogiri telah memiliki tempat pelatihan keterampilan yang dapat digunakan sebagai tempat pelatihan pembuatan aneka makanan olahan, minuman dan kerajinan tangan seperti keset. Di tempat pelatihan keterampilan ini juga terdapat toko yang menjual hasil pelatihan

anggota PWRI termasuk keripik pare.



Gambar 9. Tempat pelatihan keterampilan Posdaya PWRI cabang Wonogiri

H. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk memantau perkembangan usaha keripik pare ini. Saat monitoring dan evaluasi terdapat beberapa masukan dari anggota PWRI dan Posdaya mengenai perbaikan kemasan menggunakan toples. Perbaikan kemasan dilakukan kembali agar produk keripik pare dapat masuk ke pusat oleh-oleh khas Wonogiri. Kemasan diperbaharui dengan mengemas keripik pare menggunakan kemasan mika tabung kemudian diberi sticker. Kemasan keripik pare dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Kemasan keripik pare menggunakan tabung mika

3. Hasil dari monitoring dan evaluasi adalah adanya perbaikan kemasan kembali. Keripik pare dikemas pada tabung mika dan diberi sticker label.

B. Saran

Masih diperlukan pendampingan lebih lanjut kepada mitra agar mitra tersebut dapat berkembang lebih cepat dan lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Tati S.S. Subahar. 2000. *Khasiat dan Manfaat Pare SiPahit Pembasmi Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Dr. Yuli. 2014. *Manfaat pare*. <http://manfaat.co.id/manfaat-pare>. Diakses tgl 25 Maret 2015 pukul 20.00 WIB.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan yang telah dilakukan antara lain :

1. Kegiatan yang telah dilakukan antara lain: koordinasi dengan mitra, sosialisasi pembuatan keripik pare, penyediaan TTG, perbaikan kemasan keripik pare, pelatihan *inclass* dan *outclass* serta pendampingan pemasaran.
2. Teknologi tepat guna yang telah diberikan adalah mesin pemotong pare.