

Dukungan Percepatan Proses Pembuatan Lemang UMKM “Lemang Bundo Widya”

Arif Rahman, Syarief Fauzie, Walad Altsani HR, Widya Sartika Hasibuan

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sumatera Utara

Email Korespondensi: arifrahman@usu.ac.id

Abstrak

Kota Tebing Tinggi merupakan salah satu wilayah yang dikenal sebagai produsen lemang. Salah satu usaha yang bertahan di kota ini yaitu UMKM Lemang Bundo Widya, dimana peninjauan kami di awal kepada pelaku usahanya diperoleh informasi bahwa masih adanya beberapa kendala yang dihadapi. Kendala yang dimaksud antara lain kurangnya modal dalam melengkapi peralatan kerja, lamanya proses produksi, dan desain kemasan yang masih terlalu sederhana. Salah satu proses produksi yang cukup memakan waktu ada pada proses pemerasan santan. Padahal santan merupakan bahan utama pembuatan lemang, sehingga kami berinisiatif memberikan mesin peremas santan berkualitas dalam rangka mengatasi permasalahan terkait modal dan durasi produksi serta untuk mendukung percepatan proses pembuatan lemang. Selain itu, kami juga menyediakan desain kemasan yang lebih menarik agar menjadi pembeda dengan produk UMKM lemang lainnya. Pada desain kemasan juga kami cantumkan nomor kontak dan media sosial dari usaha lemang agar konsumen dapat berkomunikasi hingga bertransaksi lebih cepat.

Abstract

Tebing Tinggi City is one of Indonesia's cities known as a Lemang producer. One of the MSMEs that survive in this city is Lemang Bundo Widya, where our preliminary assessment of the business owner obtained information that there are still several obstacles faced by them. The constraints include a lack of capital in equipping work equipment, the length of the production process, and packaging designs that are still too simple. One production process that is quite time-consuming is the coconut milk squeezing process. As coconut milk is the main ingredient in making Lemang, we took the initiative to provide a quality coconut milk squeezer machine to overcome problems related to capital and production duration and to support the acceleration of the Lemang-making process. In addition, we also provide a more attractive packaging design to differentiate it from other Lemang MSME products. In the packaging design, we also included the contact number and social media of the Lemang business so that consumers could communicate and transact faster.

Keywords: Lemang, MSMEs, capital, production, packaging design

PENDAHULUAN

Indonesia dianugerahi tanah yang subur dan berpotensi dalam menghasilkan komoditas pangan untuk mencukupi kebutuhannya sendiri. Peningkatan produktivitas dan daya saing produk pangan dalam negeri juga dapat didorong untuk mengisi permintaan di luar negeri secara berkelanjutan. Pembangunan pertanian merupakan salah satu bagian dari pembangunan ekonomi dalam arti

luas yang tidak lepas dari upaya pembangunan dibidang ekonomi, artinya pembangunan tiap sektor saling berkaitan satu dengan yang lain (Mosher, 1984).

Pesatnya perkembangan bisnis kuliner menjadi peluang dan tantangan bagi pemangku kepentingan untuk mengambil manfaat dari kondisi tersebut. Berbagai wilayah di Indonesia memiliki beragam ciri khas produk pangan olahan yang menjadi salah satu daya tarik wilayah tersebut yang dapat berkontribusi lebih besar bagi perekonomian warganya. Kontribusi ekonomi yang dihasilkan tidak bisa lepas dari dukungan berbagai pihak dalam mendorong produk-produk kuliner di wilayah terkait agar semakin diminati pasar.

Lemang adalah salah satu ciri khas produk kuliner di Indonesia. Nasi bambu atau lebih dikenal dengan lemang merupakan salah satu makanan khas melayu yang ada di Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, dan beberapa daerah lainnya di Indonesia. Lemang merupakan makanan melayu yang terbuat dari beras ketan dan santan yang dimasak di dalam batang bambu (Wahyudi et al., 2017). Lemang dapat meningkatkan nilai tambah dari berbagai bahan baku yang merupakan bahan pertanian dan mampu mendorong pendapatan produsen pengolah lemang agar semakin meningkat (Nur et al., 2018). Sebagian masyarakat menjadikan usaha lemang sebagai pekerjaan pokok mereka namun ada pula yang menjadikannya sebagai pekerjaan sampingan (Nur et al., 2018). Hal ini senada dengan Safitri et al. (2018) yang menyatakan bahwa sebagian besar masyarakat menjadikan usaha lemang sebagai usaha sampingan.

Salah satu wilayah yang dikenal sebagai produsen lemang adalah Kota Tebing Tinggi. Kota ini diwarnai sejumlah pengusaha mikro kecil yang bergerak pada usaha produk lemang. Makanan ini biasanya dikombinasikan dengan bahan lainnya seperti selai, yang dapat diderivasikan dengan berbagai varian rasa. Selain serikaya, dapat pula diperkaya dengan rasa selai labu kuning, atau pisang barangan, dimana bahan bakunya juga tersedia di daerah Kota Tebing Tinggi dengan harga yang relatif terjangkau (Budiarta et al., 2021). Beberapa penikmat lemang lainnya memadukannya dengan durian, mengingat Sumatera Utara juga dikenal sebagai penghasil durian dengan cita rasa yang menjual.

Perkembangan produk olahan pangan lainnya yang cukup pesat turut memberikan tekanan pada pengusaha lemang agar terus berbenah dalam mengasah kemampuan bisnis dan keunggulan produknya. Salah satu usaha lemang yang bertahan di kota ini yaitu Lemang Bundo Widya, dimana UMKM ini sudah berjalan selama kurang lebih 12 tahun sejak pertama kali dimulai yaitu pada tahun 2011. Sampai pada saat ini usaha yang dikelola oleh sepasang suami istri, Bapak Suratin dan Ibu Murni, telah mempekerjakan sebanyak 25 orang dan tidak mempunyai cabang di tempat lain, hanya saja lemang yang telah diproduksi biasanya dijual kepada distributor yang akan menjual kembali lemang tersebut kepada konsumen maupun langsung dijual kepada konsumen tanpa perantara.

Tempat pembuatan lemang berada di sebelah kediaman mereka di Jalan Gunung Arjuna Gang Pusekesmas Kecamatan Rambutan Kota Tebing Tinggi. Dimana peninjauan kami di awal kepada pelaku usahanya diperoleh informasi bahwa masih adanya beberapa kendala yang dihadapi. Kendala yang dimaksud antara lain kurangnya modal dalam melengkapi peralatan kerja, lamanya proses produksi, desain kemasan yang masih sederhana, produknya yang tidak tahan lama, masalah etos kerja, hingga kendala pada manajemen usahanya. Kami berfokus pada pemecahan masalah untuk poin 1, 2, dan 3, yaitu mengenai modal dan durasi dalam proses pembuatan lemang serta desain kemasan. Kecepatan dalam proses produksi ini turut mempengaruhi kemampuan dalam memenuhi permintaan pasar.

Sejarah lemang yang sangat akrab dengan bulan Ramadhan perayaan Idul Fitri, dan hari besar lainnya seperti yang diutarakan Budiarta et al. (2021), membuat permintaannya pada momen tersebut relatif membludak (Republika, 2019). Meskipun demikian, pertumbuhan perluasan pasar yang stabil di setiap bulannya juga menjadi harapan dan sebagai penanda meningkatnya daya saing lemang terhadap produk-produk olahan pangan lainnya. Perluasan pasar ini turut bergantung dari kemampuan pelaku usaha dalam meningkatkan kepuasan pelanggannya.



Gambar 1. Kunjungan prasarvei ke tempat usaha “Lemang Bundo Widya”



Gambar 2. Situasi pada Saat Produksi dan Dijual melalui Distributor

Salah satu proses produksi yang cukup memakan waktu ada pada proses pemerasan santan. Santan merupakan salah satu bahan utama pembuatan lemang, maka kami berinisiatif untuk memberikan mesin pemeras santan berkualitas untuk mendukung percepatan proses pembuatan lemang. Selanjutnya, untuk memperkuat branding usaha maka kami juga membuat desain kemasan produk UMKM Lemang Bundo Widya.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dimulai dengan melakukan survei dan pemetaan mitra, sosialisasi hingga pelatihan dan pendampingan mitra. Metode yang diterapkan dapat dijelaskan sebagai berikut :

- a. Persiapan prakegiatan dengan melakukan survey. Adapun survey lapangan ini bertujuan untuk mengetahui aspek-aspek penting dalam mengevaluasi masalah dan kebutuhan mitra.
- b. Membicarakan solusi yang kami tawarkan kepada mitra. Hal ini dilakukan untuk memastikan solusi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan mitra dalam rangka menyelesaikan masalah seputar produksi lemang.
- c. Penerapan solusi dan pendampingan. Pada tahapan ini, tim pengabdian sudah melakukan sesuatu yang konkrit untuk menyelesaikan masalah yang menghambat perkembangan usaha lemang.
- d. Monitoring dan evaluasi. Aktivitas ini merupakan tahapan akhir yang bertujuan untuk memastikan kembali perkembangan dan dampak dari solusi yang diberikan.

Untuk menyelesaikan permasalahan mitra dalam mempersingkat durasi proses pembuatan lemang dan kemasan produknya yang masih sederhana, maka yang dilakukan adalah:

- 1) Memberikan bantuan modal berupa mesin pemeras santan
Sebagai upaya membantu melengkapi peralatan kerja dan memangkas waktu produksi lemang, dengan asumsi semakin sedikit waktu yang dibutuhkan dalam proses pembuatan lemang maka pelaku usaha dapat menaikkan jumlah produksi lemang dalam sehari. Setelah itu dilanjutkan dengan melakukan uji coba penggunaan mesin pemeras santan agar mitra dapat memahami cara pengoperasiannya, dan menguji kecepatan waktu dalam proses pemerasan santan.
- 2) Pembuatan desain kemasan yang lebih menarik
Desain kemasan dapat menjadi media promosi dan pemasaran produk oleh produsen. Desain kemasan yang lebih menarik diharapkan akan menimbulkan persepsi konsumen dan dapat menimbulkan rangsangan pancaindera yang cukup untuk diperhatikan dan diingat konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Beberapa permasalahan mitra yang disampaikan saat kunjungan awal antara lain mengenai kurangnya modal dalam melengkapi peralatan kerja, lamanya proses produksi, tampilan desain kemasan yang masih sederhana, produknya yang tidak tahan lama, masalah etos kerja, hingga kendala pada manajemen usahanya. Kami berfokus pada pemecahan masalah dalam keterbatasan modal dan durasi dalam proses pembuatan lemang, serta perbaikan desain kemasan. Kecepatan dalam proses

produksi ini turut mempengaruhi kemampuan dalam memenuhi permintaan pasar. Salah satu proses produksi yang cukup memakan waktu adalah proses pemerasan santan. Selama ini, proses tersebut dilakukan dengan cara manual. Untuk itu, kami menawarkan kepada mitra berupa pemberian mesin pemeras santan, agar dapat lebih mempersingkat waktu dalam proses pembuatan lemang.



Gambar 3. Pemberian Mesin Pemeras Santan

Salah satu usaha dukungan percepatan proses produksi pembuatan lemang adalah pemberian mesin pemeras santan. Mesin ini diharapkan dapat membantu pengusaha menghemat waktu dan tenaga selama proses pembuatan lemang. Hasil pengabdian sebelumnya, setelah dibandingkan waktu produksi sebelum menggunakan alat dan juga sesudah menggunakan alat, disimpulkan bahwa setelah menggunakan alat pemeras santan, waktu pemerasan santan meningkat lebih cepat (Tarmizi, 2013).

Tim pengabdian telah melakukan survey lapangan pada tanggal 22 Mei 2023 untuk meninjau lokasi dan kebutuhan mitra terkait proses produksi lemang. Pada saat melakukan survey ditemukan salah satu permasalahan mitra adalah modal untuk membeli peralatan, lambatnya proses produksi, dan desain kemasan yang belum ada. Sehingga tim memutuskan untuk memberikan bantuan berupa mesin pemeras santan dan desain kemasan.

Mesin pemeras santan yang diberikan oleh tim pengabdian kepada pengusaha. Pada tanggal 2 September 2023, tim pengabdian yang terdiri dari empat dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sumatera Utara beserta tim mahasiswa kembali ke tempat usaha Lemang Bundo Widya untuk memberikan mesin pemeras santan dan desain kemasan. Pemberian mesin ini sebagai upaya membantu melengkapi peralatan kerja dan memangkas waktu produksi lemang, dengan asumsi semakin sedikit waktu yang dibutuhkan dalam proses pembuatan lemang maka pelaku usaha dapat menaikkan jumlah produksi lemang dalam sehari.

Setelah dibandingkan waktu produksi sebelum menggunakan alat dan juga sesudah menggunakan alat, disimpulkan bahwa setelah menggunakan alat pemeras santan, waktu pemerasan santan meningkat lebih cepat 51% dari waktu awal. Yaitu dengan perbandingan waktu normal selama 13 menit menjadi 6,7 menit, dan juga output yang pada awalnya 0,065 liter / menit, menjadi 0,135 liter / menit.



Gambar 4. Desain Kemasan Terbaru Lemang Bundo Widya

Kami juga memberikan desain kemasan terbaru yang lebih menarik agar produk lemong UMKM Lemang Bundo Widya dapat bersaing dengan produk serupa. Kemasan dapat menjadi media promosi dan pemasaran produk oleh produsen, dengan kemasan yang lebih menarik diharapkan akan menimbulkan persepsi konsumen dan dapat menimbulkan rangsangan pancaindera yang cukup untuk diperhatikan dan diingat konsumen.

Dewasa ini, kemasan mempunyai arti yang sangat penting bagi produsen. Dengan kemasan, produsen dapat menarik minat pembeli dalam melakukan keputusan pembelian atas produk dimaksud (Th Susetyarsi, 2012). Kemasan juga digunakan sebagai media promosi untuk memikat konsumen dan menjadi pembeda dengan produk serupa dari produsen lain.

Terdapat beberapa hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Diantaranya, pertama, Pengusaha lemong Bundo Widya memahami cara menggunakan mesin pemeras santan yang telah diberikan. Kedua, pengusaha lemong Bundo Widya dapat menghemat waktu dalam proses produksi lemong setelah menggunakan mesin pemeras santan. Hasil berikutnya, kemasan lemong Bundo Widya terlihat lebih menarik karena telah mendapatkan desain terbaru.

PENUTUP

Hasil uji coba penggunaan mesin pemeras santan bersama pelaku usaha UMKM Lemang “Bundo Widya” menunjukkan waktu kerja dalam proses pemerasan santan menjadi lebih cepat. Hal ini berdampak kepada kecepatan produksi hingga proses akhirnya. Selain itu, mesin tersebut mampu melakukan pemerasan yang lebih efektif dan efisien dibandingkan tenaga manual, sehingga jumlah kelapa yang dibutuhkan dalam pembuatan santan menjadi lebih irit.

Selanjutnya, desain kemasan yang diberikan diharapkan mampu memperkuat branding usaha dari Lemang “Bundo Widya” yang lebih mudah diingat. Kami juga menampilkan nomor kontak dan media sosial dari usaha lemang, agar konsumen yang ingin berkomunikasi hingga bertransaksi dengan usaha lemang “Bundo Widya” dapat segera mengirim pesan pada kanal-kanal komunikasi yang disediakan. Penyediaan desain ini dapat membuka peluang yang lebih besar dalam mempertahankan dan memperluas pelanggan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Sumatera Utara yang telah mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada salah satu usaha mikro kecil di Kota Tebing Tinggi.

REFERENSI

- Budiarta, K., Hidayat, A., Nura, A., Anugrah, A. I., & Sienny. (2021). Pendampingan Manajemen Usaha Lemang Makanan Khas Kota Tebing Tinggi. *Resona*, 5(1), 48–62.
- Dwinigwarni, S.S., Anjarsari, Nur Maya, Suhada. (2018). Pengaruh Desain Produk dan Strategi Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Produk. *Jurnal eBA Vol. 4 (1)*. ISSN 2407-8166.
- Harto, Syafri. (2019). Model Penguatan Kearifan Lokal Dalam Menjaga Keautentikan Wisata Kuliner Lomang di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Niara*, Vol. 12 (1).
- Mosher, A. T. (1984). *Menggerakkan dan Membangun Pertanian: Syarat- syarat Pokok Pembangunan dan Modernisasi*. CV. Yasaguna.
- Nur, F., Salman, D., & Rahmadanih. (2018). Kontribusi Usaha Lemang Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Sebagai Strategi Bertahan Hidup Studi Kasus Warung Usaha Lemang di Jeneponto , Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(3), 249–262.
- Nurqamarani, Adisthy S., Juliana, A., Kuncoro, S., Isfarin, N. N., Juniadi, D., (2021). Peningkatan Manejemen Pemasaran Melalui Desain Kemasan. *Prosiding Senmaster 2021*, Vol 1 (2021). <https://doi.org/10.33830/prosidingsenmaster.v1i1.100>
- Putri, Almira D., Permatasari, B., Suwarni, E. (2023). Strategi Desain Kemasan Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk UMKM Kelurahan Labuhan Dalam Bandar Lampung. *Journal of Social Science and Technology for Community Service*, 4(1), 119-23. <https://doi.org/10.33365/jsstcs.v4i1.2658>
- Safitri, I., Salman, D., & Rahmadanih. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner : Studi Kasus Warung Lemang di Jeneponto , Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 183–194.
- Tarmizi, F. (2013). Perancangan alat pemeris santan manual yang sesuai dengan kaidah ergonomi. 157–162.
- Wahyudi, B. A., Octavia, F. A., Hadiprja, M., Isnaeniah, S., & Viriani, V. (2017). Lemang (Rice bamboo) as a representative of typical Malay food in Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 3–7. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.006>