



PKM Kewirausahaan Usaha pengembangan “Rengginang Sorgum”

Moh. Hafid¹⁾

Jailani¹⁾

Moh. Sayadi¹⁾

¹⁾ STKIP PGRI Bangkalan
achmadjaylani85@gmail.com

ABSTRAK: Sorgum adalah salah satu tanaman yang ditemukan di daerah tropis dan sub-tropis. Ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan sebagai makanan alternatif. Bangkalan adalah salah satu kabupaten yang luar biasa di Pulau Madura yang juga sebagai penghasil tanaman sorgum, terutama di Kecamatan Trageh. Sorgum biasanya dimanfaatkan sebagai makanan ternak oleh masyarakat setempat. Mereka kurang mengembangkan inovasi dalam menciptakan dan memproses panen mereka yang disebabkan oleh modal manusia dari orang-orang Trageh yang kurang mendukung untuk memproses panen mereka. Karena alasan itu, penulis membuat inovasi untuk membuat produk baru sorgum, yang disebut "Rengginang Sorgum". Ini akan dapat mengoptimalkan potensi, keuntungan dan meningkatkan nilai jual sorgum. Selain itu, dapat menjadikan "Rengginang Sorgum" sebagai makanan khas Bangkalan. Selanjutnya, produk baru, "Rengginang Sorgum", diharapkan dapat memberikan inovasi dalam kuliner terkait dengan penggunaan sorgum dan untuk memperluas peluang kerja bagi masyarakat setempat, terutama di Bangkalan.

Kata kunci : Rengginang Sorgum, Inovasi, Peluang Kerja, Kuliner.

ABSTRACT: *Sorghum is one of the plants found in tropical and sub-tropical regions. It has many health benefits as an alternative food. Bangkalan is one of the outstanding districts on Madura Island which is also a producer of sorghum plants, especially in the District of Trageh. Sorghum is usually used as fodder by the local community. They did not develop innovations in creating and processing their crops due to the human capital of the Trageh people who were less supportive of processing their crops. For that reason, the writer made an innovation to make a new sorghum product, called "Rengginang Sorghum". This will be able to optimize the potential, profits and increase the selling value of sorghum. In addition, it can make "Rengginang Sorghum" as a Bangkalan specialty food. Furthermore, a new product, "Rengginang Sorghum", is expected to provide innovations in culinary related to the use of sorghum and to expand employment opportunities for the local community, especially in Bangkalan..*

Keywords: *Rengginang Sorghum, Innovation, Job Opportunities, Culinary.*

PENDAHULUAN

Saat ini Kabupaten Bangkalan, salah satu peluang usaha yang masih terbuka lebar adalah usaha di bidang makanan ringan. Hal ini dilihat dari tingginya tingkat konsumsi masyarakat dan banyaknya tempat wisata yang ada di Kab. Bangkalan Oleh karena itu, kami mengajukan proposal tentang usaha pembuatan (Rengginang Sorgum), dikarenakan pengolahan sorgum masih terbatas seperti molase sorgum, sirup sorgum sedangkan untuk Renggianag sorgum masih belum ada. Dengan adanya produk renggianag sorgum ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk camilan yang memiliki nutrisi tinggi yang bisa dijadikan diet sehat yang tinggi vitamin seperti niacin, ribotflavin, dan thiamin. Selain itu dapat meningkatkan pemanfaatan sorgum dan

dapat menjadi salah satu alternatif peluang usaha sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru.

Tujuan dari kegiatan PKM-K tentang usaha pembuatan “RENGGINAG SORGUM” ini adalah dapat meningkatkan pemanfaatan dari sorgum dan menjadi salah satu alternatif peluang usaha sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru. Rangganag adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras ketan dibentuk bulat yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng panas dalam minyak goreng dalam jumlah yang banyak. Agak berbeda dari jenis kerupuk lain yang umumnya terbuat dari adonan bahan yang dihaluskan seperti tepung tapioka atau tumbukan biji melinjo, rangginang tidak dihancurkan sehingga bentuk butiran ketannya masih tampak. Seringkali rangginang dibuat dengan ditambahkan bumbu penyedap atau pemanis yang asis biasanya diberi bumbu terasi ada juga yang menggunakan kencur, sedangkan yang manis dibumbui dengan gula kawung atau gula merah, rangginang juga ada yang menggunakan beras ketan hitam, rangginang harus menggunakan beras ketan bukan beras biasa atau nasi sisa yang dikeringkan, kalo yang terbuat dari nasi itu biasa disebut rangining.

Sorgum adalah salah satu tanaman yang ditemukan di daerah tropis dan sub-tropis. Ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan sebagai makanan alternatif. Ini lebih baik daripada biji-bijian atau sereal lain yang umumnya dimakan oleh semua orang di dunia. Namun, hampir semua orang saat memproses untuk membuat produk sorgum terlalu monoton, kurang kreatif dan inovatif. Seperti biasa, masyarakat memproduksi beberapa produk yang terbuat dari sorgum seperti molase, sirup dan sereal. Bangkalan adalah salah satu kabupaten yang luar biasa di Pulau Madura yang juga sebagai penghasil tanaman sorgum, terutama di Kecamatan Trageh. Sorgum biasanya dimanfaatkan sebagai makanan ternak oleh masyarakat setempat. Mereka kurang mengembangkan inovasi dalam menciptakan dan memproses panen mereka yang disebabkan oleh modal manusia dari orang-orang Trageh yang kurang mendukung untuk memproses panen mereka. Karena alasan itu, penulis membuat inovasi untuk membuat produk baru sorgum, yang disebut "Rangganag Sorgum". Ini akan dapat mengoptimalkan potensi, keuntungan dan meningkatkan nilai jual sorgum. Selain itu, dapat menjadikan "Rangganag Sorghum" sebagai makanan khas Bangkalan. Selanjutnya, produk baru, "Rangganag Sorgum", diharapkan dapat memberikan inovasi dalam kuliner terkait dengan penggunaan sorgum dan untuk memperluas peluang kerja bagi masyarakat setempat, terutama di Bangkalan. Ada beberapa cara untuk memperkenalkan "Rangganag Sorgum" kepada masyarakat dengan menggunakan beberapa metode yang dilakukan seperti dengan meletakkan poster di sepanjang jalan Martajesah, Bangkalan dan mendistribusikan brosur di tempat-tempat wisata, pasar, kampus dan tempat-tempat umum lainnya. Penulis mempunyai rencana untuk melakukan bisnis ini yaitu menyewa tempat di sekitar jalan Martajesah, Bangkalan. Di sana, ada objek wisata religi yang populer, Masjid Syaichona Moch. Cholil Bangkalan.

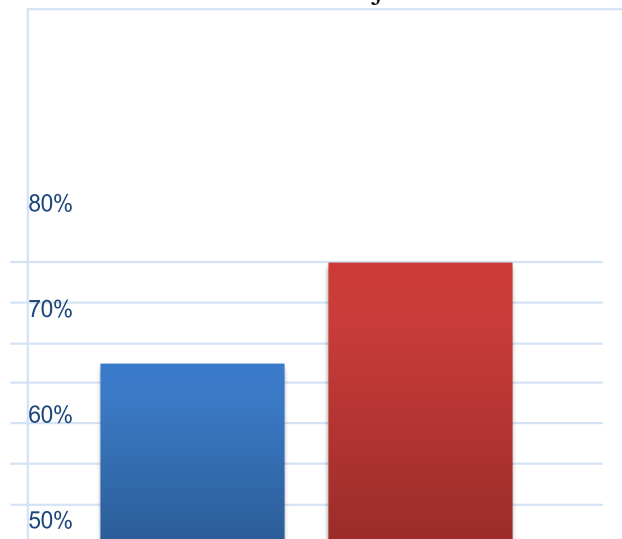
"Rengginang Sorgum" telah dijual dengan menggunakan beberapa cara seperti penjualan langsung di tempat-tempat wisata, pasar dan kampus.

METODE PELAKSANAAN

Tempat PKM Kewirausahaan Usaha pengembangan "RENGGINAG SORGUM" bertempat di Jalan Martajasah Kabupaten Bangkalan yang merupakan objek wisata religi. Alat dan Bahan yang disiapkan untuk pembuatan Rengginang Sorgum yaitu Rendam sorgum ke dalam bak air, diamkan hingga sehari. Siapkan dandang. Setelah air di dandang mendidih, kukus sorgum selama 20 menit. Angkat sorgum ke dalam wadah. Diamkan 5 menit, lalu siram dengan air panas dan aduk dalam wadah tersebut. Lalu kukus lagi 10 menit. Angkat kembali sorgum yang dikukus tadi. Diamkan 5 menit. Sambil menunggu sorgum dingin, haluskan bawang putih dan garam. bawang putih yang telah dihaluskan tadi ke dalam wadah yang berisi sorgum lalu aduk hingga merata. Kemudian cetak menggunakan potongan botol air mineral, ditekan hingga lengket dan menyatu. Setelah proses cetak selesai, jemur 1 hingga 2 hari sampai kering dan keras. Setelah selesai penjemuran, sorgum lalu digoreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari program yang dilaksanakan, maka dihasilkan suatu produk inovatif berupa Keripik kelapa muda "Rengginag Sorgum" yang dapat menjadi daya saing masyarakat untuk para wisatawan serta dapat meningkatkan daya jual dari sorgum itu sendiri. Dibawah ini merupakan Produksi dan Hasil Penjualan serta Grafik Penjualan mulai dari bulan Mei – Juni :



Gambar 1. Grafik Penjualan

Penjualan Rengginang Sorgum cukup membuat masyarakat tertarik untuk mencoba sebagai produk baru. Harga jual perbungkus rengginang sorgum adalah Rp 10.000,-. Berikut ini hasil dari penjualan Rengginang Sorgum: Dalam bulan Mei, produksi rengginang sorgum menghasilkan = 600 biji rengginang sorgum / 5 hari. Dalam 1 bungkus isi 10 biji rengginang sorgum, maka 1 produksi menghasilkan 600 biji rengginang sorgum : 10 biji rengginang sorgum = 60 bungkus rengginang sorgum. Sedangkan dalam 1 bulan (Mei) produksi menghasilkan = 60 bungkus rengginang x 6 kali produksi = 360 produk. Harga untuk 1 produk rengginang sorgum adalah Rp. 10.000, maka akandiperoleh pendapatan kotor setiap 5 hari adalah 60 produk x Rp. 10.000 = Rp. 600.000. Sedangkan pendapatan kotor setiap bulan adalah sebesar Rp. 600.000 x 6 kali produksi = Rp. 3.600.000,-

Namun pada bulan Juni ada peningkatan yang awalnya 600 rengginang / 5 hari. Dalam 1 bungkus rengginang sorgum isi 10 biji, maka 1 produksi menghasilkan 700 buah : 10 buah = 70 produk. Sedangkan dalam 1 bulan produksi menghasilkan = 70 produk x 6 kali produksi = 420 produk. Harga untuk 1 produk rengginang sorgum adalah Rp. 10.000, maka akandiperoleh pendapatan kotor setiap 5 hari adalah 70 produk x Rp. 10.000 = Rp. 700.000. Sedangkan pendapatan kotor pada bulan Juni adalah sebesar Rp. 700.000 x 6 kali produksi = Rp. 4.200.000,-

Dari uraian di atas dapat diketahui penjualan pada bulan Mei dan Juni mendapatkan omset sebesar Rp.7.800.000,- dikurangi dengan jumlah harga pokok sebesar Rp.2.500.000,- maka didapatkan keuntungan sebesar Rp.5.300.000,-

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil kegiatan yang kami lakukan dapat disimpulkan:

1. telah diproduksi 60 bungkus pada bulan Mei dan terjadi peningkatan dengan bertambahnya produksi menjadi 70 bungkus Sedangkan media pemasarannya meliputi poster, brosur, media online dan offline. Pangsa pasar untuk produk rengginang sorgum sangat terbuka luas pangsa pasar ini masih belum ada dan terfokus pada produk yang masih jarang ditemui dan inovatif.
2. Pelatihan-pelatihan yang diberikan sangat membantu mitra dalam mengembangkan usahanya, baik dari segi pengelolaan keuangan, pemasaran dan pengemasan dan pemberian label pada produk yang akan dijual.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchori. 2000. "Kewirausahaan". Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Khurmy, R.S and Gupta, J.K (1982) "Text Book of Machine Design", Third Edition Eurasia Publishing House, New Delhi.

- Syafriyudin, Dwi, P.P, 2009, “Oven Pengering Kerupuk Berbasis Mikrokontroller Atmega 8535 Menggunakan Pemanas Pada Industri Rumah Tangga”, Jurnal Teknologi, Volume 2 Nomor 1, Juni 2009, 70-79
- Sabirin, M., B. Kusarpoko, B. Triwiyono, S. Pramana, dan M. Putranto. 2012. Modifikasi tepung sorgum untuk substitusi tepung gandum sebagai bahan baku industri pangan olahan (noodle, cookies). pkpp.ristek.go.id.
- Sapura, M., Sari, N., 2019. Pelatihan Inovasi dan Pemasaran Produk Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Singkong di Pekon Tanjung Anom Kecamatan Ambarawa Kabupaten Pringsewu. Dedication : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol. 3. No 1. <https://jurnal.ikipjember.ac.id/index.php/dedication/article/view/180>
- Pertiwi, E.P., Zahro, I., 2019. Penguatan Pendidikan dan Pengembangan Potensi Perdesaan. Dedication : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol. 3. No 1. <https://jurnal.ikipjember.ac.id/index.php/dedication/article/view/181>