

UPAYA PENINGKATAN EKONOMI DI MASA PANDEMI COVID-19 MELALUI TEKNOLOGI *CONTINUOUS SEALER* UNTUK MENGEMAS BUMBU GROMBYANG DI UMKM BUMBU GROMBYANG BINTANG PEMALANG

Valentinus Priyo Bintoro*, Heni Rizqiati, Nurwantoro

Program Studi S-1 Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro
Jalan Prof. Sudarto, Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50275

*Email Korespondensi: vepebe@yahoo.com

Abstrak — Salah satu UMKM yang berpotensi unggul dalam diversifikasi olahan makanan berbahan bumbu grombyang adalah UMKM Bumbu Grombyang Bintang. Usaha ini dipelopori oleh Ibu Kuswarni yang berlokasi di Jalan Muria 4 Nomor 17 RT 04 RW 16, Mulyoharjo, Kabupaten Pemalang. Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh UMKM ini adalah proses pengemasannya yang masih tergolong konvensional dengan menggunakan tenaga manusia yang membutuhkan waktu yang lebih lama. Akibatnya, produktivitas dari UMKM ini tidak bisa maksimal karena memerlukan waktu yang lebih lama untuk pengemasan. Dengan bantuan Teknologi *Continuous Sealer* ini, sekarang UMKM Bumbu Grombyang dapat menghemat lebih banyak waktu untuk proses pengemasan produknya dan bisa meningkatkan produktivitas bumbu grombyang nya. Sehingga UMKM Bumbu Grombyang Bintang dapat memenuhi *market demand* yang ada dan berpotensi meningkatkan kapasitas produksinya serta menambah pangsa pasar yang lebih luas.

Kata kunci — Bumbu Grombyang, Teknologi Continuous Sealer, Pengabdian Masyarakat

I. PENDAHULUAN

Nasi Grombyang adalah makanan yang mirip dengan soto dengan isian yang berbeda yang berisi irisan daging kerbau yang berkuah hitam pekat dengan bahan baku berupa lada hitam dan rempah-rempah dengan penyajian antara isi dan kuahnya lebih banyak sehingga grombyang-grombyang (goyang-goyang) [1].

Ramuannya nasi grombyang terdiri dari nasi, irisan daging kerbau dan kuah, disajikan dalam mangkuk kecil dan dilengkapi dengan sate kerbau. Ciri khas lainnya dari nasi grombyang terletak pada tempat dagangannya yang berupa kuah akbar, tempat nasi ditutupi dengan kain merah, disertai penerangan remang-remang lampu templok. Pembeli menikmati hidangan dengan duduk di kursi kecil pendek (dingklik) [2]. Kabupaten Pemalang merupakan kota dengan beraneka ragam kultur, contohnya dalam makanan yang disajikan terdapat makanan yang menjadi makanan khas Kabupaten Pemalang salah satunya Nasi Grombyang.

UKM Bumbu Grombyang Bintang memiliki kapasitas produksi UKM ini adalah 20 kg/hari (1 bungkus = 0.2 kg biji) dengan harga Rp.

15.000,00/bungkus. Alat pembungkus bumbu yang digunakan masih sederhana, yakni manual dengan tenaga manusia. Ibu Kuswarni selaku pemilik menghendaki adanya teknologi mesin pengemas otomatis adonan bahan sehingga proses pengemasan dapat lebih cepat, sehingga dapat meningkatkan jumlah produksi setiap harinya.



Gambar 1. Produk UMKM Bumbu Grombyang Bintang

II. METODOLOGI

Metode yang diterapkan untuk memecahkan permasalahan yang terjadi adalah *Participatory*

Rural Appraisal Methode (PRA Methode). PRA ini merupakan pendekatan yang mengajak masyarakat untuk turut berpartisipasi dalam proses pembangunan sebuah kegiatan atau program [3]. Dengan diterapkannya metode PRA ini, masyarakat dapat berperan aktif dengan gotong royong dan musyawarah untuk mencapai tujuan bersama yang direncanakan oleh seluruh pihak yang terlibat dalam program atau kegiatan ini. Pemberdayaan masyarakat dan partisipasi merupakan strategi paradigma pembangunan yang berpusat pada rakyat dengan peningkatan kemandirian dan kekuatan intelektual internal masyarakat melalui bantuan fasilitator atau *stakeholder* yang berpengalaman pada bidangnya.

Tim Pengabdian kepada Masyarakat dari Universitas Diponegoro melaksanakan program ini melalui beberapa tahap, antara lain:

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dilakukan dengan mendatangi atau mengunjungi narasumber untuk mendapatkan informasi langsung dari masyarakat terkait kondisi *real time* yang dihadapi oleh masyarakat pada daerah tersebut. Pada tahap ini, kami mengumpulkan informasi melalui wawancara dan observasi.

2. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan dilakukan melalui hasil wawancara dan observasi sebelumnya. Kebutuhan ini nantinya akan disesuaikan dari tingkat urgensi permasalahan atau kondisi *real time* yang dihadapi oleh masyarakat pada daerah tersebut.

3. Penyusunan Program

Penyusunan program bisa dilaksanakan setelah melihat permasalahan yang ada, sehingga program yang dibuat dapat sesuai target atau sasaran dan *beneficial* untuk masyarakat pada daerah tersebut.

4. Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program terbagi menjadi beberapa tahap, yaitu.

- a. Pelatihan dan pendampingan penanaman bumbu grombyang melalui sosialisasi dan demonstrasi.
- b. Produksi bumbu grombyang dan pemaparan teknologi *continuous sealer*.
- c. Pembuatan modul atau buku panduan mengenai pertanian organik untuk

pembelajaran penyuluhan intensif, dan pelatihan.

- d. Pelatihan pengolahan bumbu grombyang secara higienis.
- e. Pendampingan masyarakat terkait pemasaran produk olahan makanan berbahan dasar bumbu grombyang.
- f. Penyuluhan intensif, komprehensif, dan pendampingan terkait pengolahan hasil bumbu grombyang dengan nilai jual tinggi.

5. Monitoring

Monitoring dilakukan sebagai pengawasan agar program-program yang sudah direncanakan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai sasaran.

6. Pelaporan

Pelaporan dilakukan secara transparan dan memperlihatkan produk olahan bumbu grombyang. Pelaporan juga memiliki tujuan untuk memperoleh evaluasi performa dan kinerja dari Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Diponegoro.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Pemalang merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang berada di jalur Pantai Utara (Pantura) dengan potensi Sumber Daya Manusia yang unggul dan berkualitas. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya produk olahan yang diproduksi oleh kelompok maupun unit usaha yang berada di Kabupaten Pemalang, seperti *Banana Eggroll*, *Cassava Roll Cake*, Dodol Nanas, Jus Terong Belanda, Keripik Terong Ungu, Bumbu Grombyang dari rempah-rempah dan produk *food and beverage* lainnya [4]. Salah satu usaha yang berpotensi dalam keberlangsungan peningkatan kesejahteraan masyarakat adalah UMKM Bumbu Grombyang Bintang. Usaha ini terletak di Jalan Muria 4 Nomor 17 RT 04 RW 16, Mulyoharjo, Kabupaten Pemalang dengan produk utamanya adalah bumbu grombyang. Salah satu masalah yang dihadapi oleh UMKM Bumbu Grombyang Bintang adalah proses pengemasan, karena belum adanya alat pengemas yang dilengkapi dengan sterilisasi produk. Proses pengemasan dan penyegelan masih dilakukan secara manual, sehingga produk bumbu grombyang rentan terkontaminasi bakteri. Selain itu, citra produk

juga menjadi kurang, karena belum sesuai dengan standar yang berlaku. Selama ini, proses pengemasan yang dilakukan oleh UMKM Bumbu Grombyang Bintang masih tergolong konvensional, karena menggunakan tenaga manusia yang cukup banyak dan membutuhkan waktu yang lama. Sehingga, produktivitas dari UMKM ini tidak bisa maksimal akibat memerlukan waktu berlebih pada proses pengemasannya. Padahal *market demand* untuk produk berkhasiat di masa pandemi COVID-19 seperti sekarang ini cukup tinggi. Oleh karena itu, diperlukan peralatan yang solutif dan modern untuk *case* ini berupa Teknologi *Continuous Sealer*.

Teknologi *Continuous Sealer* merupakan mesin pengemas plastik dengan perlakuan atau pekerjaan terhadap dua permukaan lapisan bahan kemas yang terbuat dari plastik ataupun bahan lainnya yang bisa direkatkan dan akan membentuk suatu ruang dengan cara memberi panas di antara bahan kemas agar dapat menyatu guna menutup atau melindungi produk yang terdapat di dalamnya [5].



Gambar 2. Penyerahan Teknologi *Continuous Sealer* kepada Mitra

Dengan melakukan pengemasan produk yang baik dan berkualitas, yaitu dapat melindungi produk dari sinar UV, benda tajam, serta memenuhi standar kesehatan dan keamanan dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli atau memilih produk. Adanya teknologi *continuous sealer* ini diharapkan produk bumbu grombyang dari UMKM Bumbu Grombyang Bintang dapat bertahan lama dan bisa menambah pangsa pasar yang lebih luas. Selain itu, UMKM Bumbu Grombyang Bintang bisa meningkatkan produktivitas nya dengan waktu yang lebih

efisien serta memenuhi *market demand* terhadap produk berkhasiat ini.

IV. KESIMPULAN

Salah satu UMKM yang berpotensi unggul dalam diversifikasi olahan makanan berbahan bumbu grombyang adalah UMKM Bumbu Grombyang Bintang. Usaha ini dipelopori oleh Ibu Kuswani yang berlokasi di Jalan Muria 4 Nomor 17 RT 04 RW 16, Mulyoharjo, Kabupaten Pemalang. Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh UMKM ini adalah proses pengemasannya yang masih tergolong konvensional dengan menggunakan tenaga manusia yang membutuhkan waktu yang lebih lama. Akibatnya, produktivitas dari UMKM ini tidak bisa maksimal karena memerlukan waktu yang lebih lama untuk pengemasan. Dengan bantuan Teknologi *Continuous Sealer* ini, sekarang UMKM Bumbu Grombyang dapat menghemat lebih banyak waktu untuk proses pengemasan produknya dan bisa meningkatkan produktivitas bumbu grombyang nya. Sehingga UMKM Bumbu Grombyang Bintang dapat memenuhi *market demand* yang ada dan berpotensi meningkatkan kapasitas produksinya serta menambah pangsa pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Tim IPTEK Bagi Desa Binaan UNDIIP (IDBU) yang telah berkontribusi dalam kegiatan pengabdian ini, sehingga program dapat terlaksana dengan baik dan maksimal.

REFERENSI

- [1] H. N. Jannati, "KUALITAS KERUDUNG BORDIR MOTIF GROMBYANG DI KABUPATEN PEMALANG." UNNES, 2019.
- [2] Anonim, "Nasi Grombyang - RUJUKAN PELATIH," 2014. http://p2k.um-surabaya.ac.id/id4/2-3045-2942/Nasi-Grombyang_84238_stmikmj_p2k-um-surabaya.html (accessed Sep. 17, 2021).
- [3] V. Yudha, "Participatory Rural Appraisal Dalam Praktik Desa Wisata," 2019. <https://www.desabisa.com/participatory-rural-appraisal-dalam-praktik-desa-wisata/> (accessed Sep. 07, 2021).



- [4] Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah, “Rembug Pangan di Pemalang,” 2021.
<https://dishanpan.jatengprov.go.id/rembug-pangan-di-pemalang/> (accessed Sep. 07, 2021).
- [5] S. P. Pardede and E. Efendi, “PERENCANAAN MESIN PENGEMASAN JENIS CONTINUOUS BAND SEALER TYPE HORIZONTAL,” *J. Teknol. Mesin UDA*, vol. 1, no. 1, pp. 40–46, 2021.