

KELOMPOK USAHA KUE DANGE SEGERI

Oleh

Baso Madiong¹⁾, Andi Aprasing²⁾

Email : madiongbaso@gmail.com

Dosen Fakultas Hukum Universitas Bosowa Makassar

ABSTRAK

Kue Dange adalah salah satu jenis makanan khas masyarakat Kabupaten Pangkep yang mempunyai bahan baku beras ketan hitam atau beras ketan putih, kelapa, gula merah dan daun pisang. Mempunyai ciri khas yakni adanya aroma yang memberi gairah pada konsumen yang mengkonsumsinya. Kapasitas makanan Kue Dange setiap hari bisa mencapai 250 unit, namun yang dapat diproduksi hanya maksimal 122/hari berdasarkan kemampuan pemasaran. Jumlah volume penjualan rata-rata perhari adalah dange coklat/keju terjual sebanyak 3 porsi dengan harga Rp 15.000,- dengan isi 8 kue dange per porsinya sedangkan apabila pengunjung sepi, maka dange coklat/keju tidak laku terjual satu porsi pun. Kapasitas produksi yang tersedia dengan kemampuan penjualan sangat rendah pada aspek pemasaran karena banyaknya kapasitas produksi belum optimal. Akibat rendahnya volume penjualan yang dicapai pada mitra ini adalah akibat kurangnya kemampuan pemasaran.

Dari beberapa permasalahan tersebut, sehingga telah dilaksanakan beberapa kegiatan termasuk sosialisasi dan penyuluhan kepada kelompok usaha penjual kue dange dalam meningkatkan produksi dengan memberikan peralatan berupa parut kelapa listrik. Dengan adanya teknologi ini produksi dange mengalami peningkatan 50% dibanding sebelumnya.

Kata Kunci : *UMKM, Tatakelola usaha, Pengembangan Usaha, Model Channel distribution*

A. PENDAHULUAN

Ragam kuliner tradisional Indonesia merupakan pencerminan budaya dan tradisi berasal dari kepulauan nusantara dan memegang posisi penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah asli Indonesia diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi atau adat.

Setiap tindakan dan perilaku suatu kelompok masyarakat tidak terlepas dari nilai-nilai dan aturan-aturan atau norma-norma yang ada dalam lingkungan tersebut. Hal ini berfungsi sebagai alat kontrol sosial suatu masyarakat setiap hendak melakukan suatu hal. Norma-norma sosial (*social norms*) merupakan sekumpulan aturan yang diharapkan dipatuhi dan diikuti oleh masyarakat dalam suatu entitas sosial tertentu. Aturan-aturan ini biasanya terinstitusionalisasi, tidak tertulis tapi dipahami sebagai penentu pola tingkah laku yang baik dalam konteks hubungan sosial sehingga ada sanksi sosial yang diberikan jika

melanggar. Norma sosial akan menentukan kuatnya hubungan antar individu karena merangsang kohesifitas sosial yang berdampak positif bagi perkembangan masyarakat. Oleh karenanya norma sosial disebut sebagai salah satu modal sosial (Hasbullah dalam Inayah, 2012: 51). Selain itu, Yustika dalam Mustofa (2013: 22) menyatakan bahwa kerja sama yang dilengkapi dengan sanksi sosial dapat berfungsi sebagai komplementer untuk merangsang mekanisme efek modal sosial terhadap kinerja ekonomi. Dari kegiatan ekonomi tersebut, pelaku dapat mengakumulasi laba, upah dan pengembalian modal sehingga terdapat insentif untuk berproduksi. Norma yang kuat memungkinkan setiap anggota kelompok atau komunitas saling mengawasi sehingga tidak ada celah bagi individu untuk berbuat menyimpang.

Nilai merupakan suatu gagasan yang telah turun temurun dianggap benar dan penting oleh anggota kelompok masyarakat. Nilai merupakan hal yang penting dalam kebudayaan, biasanya tumbuh dan

berkembang dalam mendominasi kehidupan kelompok masyarakat tertentu serta mempengaruhi aturan-aturan bertindak dan berperilaku masyarakat yang pada akhirnya membentuk pola kultural yang berlandaskan pada norma-norma dan nilai bersama (Hasbullah dalam Inayah, 2012: 64).

Bisnis bidang kuliner merupakan salah satu bidang bisnis yang memiliki prospek atau peluang untuk berwirausaha. Di Provinsi Sulawesi Selatan terkenal dengan beraneka ragam kulinernya yang khas baik makanan berat maupun makanan ringannya (*snack*). Adapun makanan berat yang cukup terkenal di Provinsi Sulawesi Selatan seperti coto, kapurung, palekko, sop saudara, sop konro, pallu basa, buras sedangkan makanan ringan (*snack*) seperti pisang epe, pisang ijo, bassang, roti maros, tenteng, baje, baroncong, barongko, pallu butung (Tribun Timur, 20 September 2014).

Kabupaten Pangkep merupakan singkatan dari Pangkajene dan Kepulauan adalah wilayah kabupaten kota yang terletak di Sulawesi Selatan dengan posisi berada di antara Kabupaten Maros dan Kabupaten Barru menyimpan banyak sekali keunikan budaya, tempat wisata serta kulinernya yang khas berasal dari daerah setempat. Contohnya tempat wisata berupa pemandangan alam karst serta berbagai kulinernya yang terkenal seperti sop saudara, ikan bandeng dan tentu saja jajanan kue tradisional Kabupaten Pangkep yaitu Dange yang kini usaha kuliner ini kian menjamur pada daerah setempat.

Dange yang merupakan salah satu kue tradisional dari Kabupaten Pangkep terutam di Kecamatan Segeri yang kini telah menjadi alternatif pilihan masyarakat setempat dalam mengembangkan usahanya. Hingga saat ini, pelaku usaha kue tradisional Dange yang berada pada daerah setempat mencapai 125 penjual. Ratusan lapak penjual dange ini berjejer di kawasan poros Makassar-Pare-Pare seluas 155 km. Para pengelola usaha makanan khas tersebut menjajakan dagangannya di pinggir jalan sehingga menarik minat konsumen untuk singgah membeli jajanan yang memiliki citarasa tersendiri ini. Bahan baku yang digunakan untuk membuat Dange yaitu beras ketan hitam atau beras ketan putih, kelapa dan gula merah yang disatukan kemudian dipanggang menggunakan cetakan yang telah disediakan kemudian disajikan

biasanya diatas piring atau dibungkus beralaskan daun pisang.

Persediaan bahan baku sangat penting bagi perusahaan, karena tanpa adanya bahan baku proses produksi akan mengalami kemacetan. Dengan adanya kemacetan pada kegiatan proses produksi, maka suatu usaha tidak dapat memenuhi permintaan langganan tepat pada waktunya dan hal ini akan mengakibatkan pelanggan lari ke tempat usaha lainnya.

Dalam penyediaan bahan baku, sebuah usaha harus merencanakan jumlah yang akan dibeli dan dimana bahan baku tersebut akan dibeli agar proses kegiatan produksi dapat lebih terjamin.

Penjual Dange di Kecamatan Segeri memperoleh bahan baku dari tiga jenis model penyediaan bahan baku diantaranya berasal dari pasar daerah setempat, pemasok langganan yang datang dari luar daerah dan dari tempat usaha dange lainnya (kompetitor). Di Pasar Segeri, produsen dange dapat memperoleh beras ketan hitam atau beras ketan putih, kelapa, gula merah dan daun pisang sedangkan pemasok langganan yang datang dari luar daerah seperti Kabupaten Soppeng dan Kabupaten Bulukumba memasok beras ketan hitam atau beras ketan putih, kelapa dan gula merah. Adapun beberapa produsen dange lainnya (kompetitor) biasanya menjual bahan baku yang dimilikinya kepada rekan sesama produsen Dange berupa beras ketan hitam atau beras ketan putih, kelapa dan daun pisang.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Perencanaan

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada tahap perencanaan adalah sebagai berikut.

- a. Pembentukan dan pembekalan kelompok penjual Kue Dange. Pelaksanaan tahap ini didahului dengan mengundang tim pelaksana untuk mengadakan pertemuan persiapan pelaksanaan dengan melibatkan LPPM Universitas Bosowa. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Februari 2017. Tim pelaksana diberikan pembekalan mengenai maksud, tujuan, rancangan mekanisme program IBM, dan beberapa

hal teknis berkaitan dengan metode/teknik pelaksanaan.

- b. Sosialisasi program IbM pada beberapa los penjual Kue Dange (khalayak sasaran) Sosialisasi dilakukan pada bulan Mei 2016 dalam bentuk rapat koordinasi dengan mengundang semua penjual Kue Dange
- c. Penyusunan program

Berdasarkan hasil identifikasi, hasil analisis permasalahan yang ada, hasil analisis kebutuhan, dan hasil analisis potensi pengembangan, selanjutnya disusun program pendampingan. Pelaksanaan pelatihan dilakukan selama 4 (empat) hari tatap muka, dengan mengundang 30 orang penjual Kue Dange yang ada di Kecamatan Segeri. Pendampingan yang diberikan berupa pengalihan penggunaan peralatan tradisional ke peralatan modern, peningkatan produksi secara kontinue dengan memperhatikan perkembangan pasar dan kemampuan perusahaan.

1) Observasi dan Evaluasi

Observasi dilakukan terhadap proses pembuatan kue dange. Untuk membuat Kue dange, langkah-langkah yang dilakukan:

Pertama, kelapa parut dikukus kurang lebih 20-30 menit, kemudian campurkan tepung ketan hitam bersama dengan kelapa parut yang telah dikukus tadi, gula merah, gula pasir, garam halus, serta air matang, seperti gambar 1 dibawah ini



Kedua Adonan dange dimasukkan ke dalam cetakan dange, setelah pencetakan Dange dipanaskan terlebih dahulu di atas tungku pembakaran kurang lebih $\frac{1}{2}$ jam sampai dange kecoklatan (matang), seperti gambar 2 dibawah ini:



Ketiga. Setelah itu cetakan diletakkan menghadap ke bawah dengan beralaskan daun pisang supaya dange tidak melengket, seperti gambar 3 dibawah ini





2) Pembahasan

Kegiatan IbM yang dilaksanakan kepada para penjual kue dange di Segeri telah berlangsung dengan baik. Hal ini terlihat dari animo para penjual kue dange untuk mengikuti kegiatan sangat tinggi, terbukti dengan kehadiran para penjual kue dange untuk mengikuti kegiatan pendampingan. Hal ini mengindikasikan bahwa para penjual kue dange menyambut positif kegiatan yang telah dilakukan. Sesuai dengan harapan para penjual kue dange, mereka sangat mengharapkan adanya kegiatan-kegiatan yang sifatnya memberi penyegaran bagi para penjual, baik terkait dengan cara pembuatan, perubahan pola pikir (pengalihan cara pembuatan yang tradisional kepada cara modern dalam pembuatan kue dange), teknik peningkatan produktivitas, sampai pemasaran.

Oleh karena itu, hal-hal yang telah dicapai sejak pelaksanaan kegiatan dari Tanggal 10 Juni s/d 10 Juli 2016 adalah sebagai berikut :

- a. Sosialisasi akan diadakannya kegiatan pengabdian IbM pada kelompok penjual Kue Dange Kecamatan Segeri oleh tim pengabdian
- b. Peninjauan lokasi tempat usaha penjualan
- c. Identifikasi alat-alat yang dibutuhkan oleh mitra pengabdian
- d. Mempersiapkan kegiatan penyuluhan kepada mitra pengabdian tentang cara peningkatan produksi dan penggunaan peralatan teknologi
- e. Melaksanakan kegiatan sosialisasi kepada penjual kue dange
- f. Memberikan peralatan produksi berupa parut kelapa



Gambar 4: Kegiatan Sosialisasi dan Pemberian bantuan Parut Kelapa

C. KESIMPULAN

Dari kegiatan IbM ini telah diperoleh hasil sebagai berikut

1. Peningkatan kemampuan dalam menjalankan usaha mitra melalui pelatihan/penyuluhan yang diadakan
2. Peningkatan kemampuan dan pendapatan mitra kegiatan dengan adanya alih teknologi parut kelapa listrik
3. Efektivitas pelaksanaan sosialisasi membawa perubahan pola pikir para penjual kue dange, termasuk pengembangan pemasaran kue dange

DAFTAR PUSTAKA

- Harian Tribun Timur, 2014. *Awalnya Pencuci Mulut, Kini Oleh-Oleh Yang Digemari Turis*. Pada hari Sabtu, 20 September 2014.
- Inayah, 2012. *Peranan Modal Sosial Dalam Pembangunan*.
<http://www.polines.ac.id>. Diakses pada tanggal 09 Februari 2015 pukul 12.18 WITA, Makassar.

- Kadiyono, Annisa L., 2013. *Analisis Social Capital Pada Pelaku Agribisnis Dalam Mengembangkan Kemampuan Sebagai Entrepreneur*.
<http://pustaka.unpad.ac.id>. Diakses pada tanggal 07 Desember 2014 pukul 19.50 WITA, Makassar.
- Kompas, 2013. *Kuliner Nusantara : Makanan dalam lintasan sejarah Bugis-Makassar*. Pada hari Minggu, 27 Oktober 2013. Halaman 34.
- Ma'arif, M. Syamsul dan Hendri Tanjung. 2006. *Manajemen Operasi*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Mustofa, Mohammad Fajar., 2013. *Peran Modal Sosial Pada Proses Pengembangan Usaha (Studi Kasus Komunitas PKL SMAN 8 Jalan Veteran Malang)*.
- Nugraha, Muhammad Adi Cipta., 2014. *Identifikasi Biaya Transaksi Dan Modal Sosial Untuk Menentukan Skema Kredit Yang Sesuai Untuk Sektor Pertanian (Studi Kasus Pada Usahatani Holtikultura Bumiaji, Batu)*.
<http://jimfeb.ub.ac.id>. Diakses pada tanggal 13 Januari 2015 pukul 12.12 WITA, Makassar.
- <http://download.portalgaruda.org>. Diakses pada tanggal 13 Januari 2015 pukul 12.13 WITA, Makassar.