

PENINGKATAN PENDAPATAN INDUSTRI KULINER RUMAH TANGGA DI KECAMATAN PANCA RIJANG KABUPATEN SIDRAP

Sukmawati¹⁾, Palipada Palisuri²⁾

¹⁾ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Bosowa, Makassar

²⁾ Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Bosowa, Makassar

ABSTRACT

The household culinary industry plays an important role in sustaining the household economy in Panca Rijang District, Sidrap Regency. The home culinary industry produces a variety of traditional food products typical of Sidrap district which has been known for a long time and is made from local ingredients. The problems faced by the culinary industry of the household are traditional business governance, unplanned production, low human resource capacity, lack of technological touch and small market share. Solutions to overcome problems by providing assistance, guidance, training and introducing modern technology in business governance, production processes, marketing, human resources. The method used in solving problems in the form of problem based discussion, entrepreneurship capacity building, technology transfer, monitoring and control. The results obtained from this activity are a change of mindset, an increase in the quality and quantity of production, an expansion of market share, an increase in human resource capabilities, and an increase in household culinary industry income.

Keywords: *Household Culinary, Income*

1. PENDAHULUAN

Keberadaan industri rumah tangga di Indonesia memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian terutama dalam aspek-aspek seperti kesempatan kerja, pemerataan pendapatan dan pembangunan ekonomi dipedesaan. Permasalahan yang dihadapi oleh industri rumah tangga biasanya berkaitan dengan keterbatasan modal, proses produksi, bahan baku, pemasaran, manajemen dan teknologi^[1].

Kecamatan Panca Rijang merupakan salah satu dari 11 kecamatan di Kabupaten Sidrap. Kecamatan Panca Rijang dikenal sebagai penghasil beras dan ayam petelur terbesar di Kabupaten Sidrap^[2]. Kecamatan Panca Rijang memiliki potensi sumber daya alam dari pertanian dan peternakan yang dapat dimanfaatkan dan dikelola menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis. Salah satu bentuk industri kecil yang berkembang di Kecamatan Panca Rijang adalah di bidang kuliner tradisional yang terkemas dalam bentuk industri rumah tangga.

Industri kuliner tradisional di Kecamatan Panca Rijang memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian daerah mengingat berbagai potensi yang melekat pada industri ini. Potensi tersebut antara lain mencakup jumlah dan penyebarannya, penyerapan tenaga kerja, penggunaan bahan baku lokal, efek yang dihasilkan dari industri kuliner pada beberapa sektor ekonomi lainnya, seperti: usaha pemasok bahan baku, peningkatan pendapatan daerah dan penciptaan inkubator-inkubator bisnis lainnya yang ada hubungannya dengan industri kuliner tradisional rumah tangga tersebut^{[3][4]}. Selain itu, industri kuliner tradisional ini banyak menggunakan bahan baku dan sumber daya manusia dari lingkungan terdekat (di samping tingkat upah yang murah juga pengadaan bahan baku relative terjangkau) memungkinkan biaya produksi dapat ditekan. Harga jual relatif murah sehingga masyarakat kelas menengah dan bawah atau masyarakat berpendapatan rendah merupakan lahan pasar potensial yang memberikan peluang bagi pengembangan industri kuliner tradisional rumah tangga^[3].



Gambar 1. Produksi Industri kuliner Rumah Tangga

¹ Korespondensi penulis: Sukmawati, Telp.085255855162, herminawati_abubakar@yahoo.com

2

Berdasarkan informasi yang diperoleh, beberapa masyarakat Kecamatan Panca Rijang menjadikan industri kuliner rumah tangga sebagai pekerjaan pokok mereka namun ada pula yang menjadikan usaha ini sebagai pekerjaan sampingan. Mereka menjalankan usaha ini secara mandiri, mulai dari proses produksi, pemasaran dan tata kelola mereka melakukan sendiri dengan kemampuan dan keterampilan seadanya. Pengetahuan mengenai usaha kuliner tradisional merupakan usaha dan keterampilan yang turun temurun dan sangat minim sentuhan teknologi.

Kendala yang dihadapi industri kuliner tradisional rumah tangga ini umumnya berupa sulitnya mendapatkan bahan baku yang berkualitas, harga bahan baku yang tidak terjangkau, keterbatasan modal, kurang inovatif, kurang terampil dan kurangnya ketersediaan sumber daya manusia, pemasaran hasil produksi yang kurang profesional, manajemen usaha yang rendah dan rendahnya pendapatan yang diperoleh pelaku usaha^[5]. Oleh sebab itu, industri kuliner rumah tangga harus memiliki strategi agar produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan pangsa pasar yang semakin luas.

Peningkatan kuantitas industri kuliner tradisional di Kecamatan Panca Rijang ini mengindikasikan bahwa industri ini potensial untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat sehingga perlu dilakukan tindakan pemberdayaan, pengembangan dan pembinaan yang intensif dan berkelanjutan kepada warga masyarakat pelaku industri kuliner tradisional melalui peningkatan kemampuan dan keterampilan sumber daya manusia dalam mengelola industri rumah tangga tersebut sehingga memiliki nilai ekonomis yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pelaku usaha^{[6][7]}. Selain itu, perubahan pola pikir pelaku industri rumah tangga tentang pentingnya produk kuliner yang sehat dan higienis serta sistim produksi dan pemasaran yang terencana dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya peningkatan pendapatan industri kuliner tradisional rumah tangga tersebut.

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Permasalahan prioritas yang dihadapi industri kuliner tradisional adalah:

- 1) Proses produksi belum terencana dan masih menggunakan peralatan tradisional
- 2) Manajemen usaha masih tradisional
- 3) Keterampilan sumber daya manusia masih rendah
- 4) Kurang inovasi
- 5) Pangsa pasar kecil
- 6) Pendapatan rendah

Berdasarkan identifikasi masalah ini maka ditawarkan solusi penyelesaian masalah, berupa :

- 1) Pendampingan dan pembinaan dalam manajemen usaha, proses produksi dan kegiatan pemasaran.
- 2) Pelatihan sumber daya manusia guna meningkatkan kemampuan dan keterampilan.
- 3) Memperkenalkan teknologi modern dalam proses produksi, pemasaran dan kegiatan manajerial.
- 4) Memperluas pangsa pasar, diversifikasi produk dan menjalin kerjasama
- 5) Meningkatkan kemampuan inovasi dan kreatifitas
- 6) Membangun keberlanjutan usaha



Gambar 2. Diskusi dengan Pelaku Industri dan Pemerintah Kecamatan Panca Rijang

² Korespondensi Penulis : Sukmawati, Telp 085299561808 sukawati@universitasbosowa.ac.id

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini :

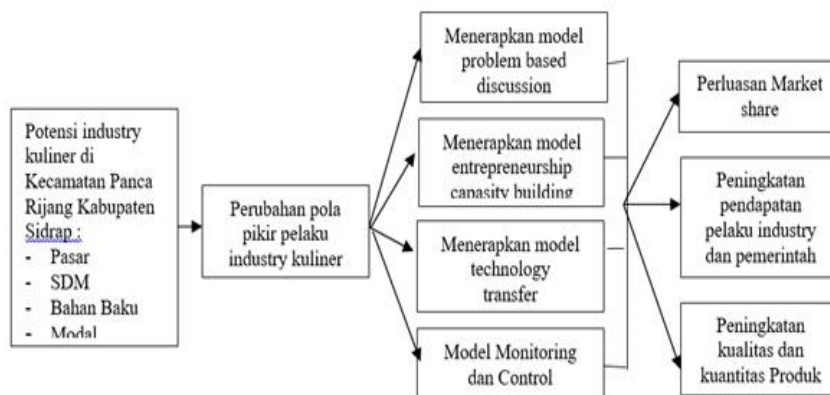
- 1) Model Problem Based Discussion, bertujuan untuk menetapkan masalah prioritas dengan melibatkan pelaku industri kuliner tradisional dan aparat pemerintahan desa dan kecamatan.
- 2) Model Entrepreneurship Capacity Building, bertujuan untuk meningkatkan kemampuan inovasi dan kreatifitas serta meningkatkan kemampuan meraih peluang
- 3) Model Technology Transfer, bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan menggunakan teknologi pada proses produksi, pemasaran, manajemen usaha dan sumber daya manusia
- 4) Model Monitoring and Control, bertujuan untuk menjamin keberlanjutan usaha dan peningkatan pendapatan.



Gambar 3. Proses Produksi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan industri kuliner tradisional rumah tangga di Kecamatan Panca Rijang setelah melakukan program pengabdian ini mengalami peningkatan yang signifikan baik dari segi kualitas maupun kuantitas. dari segi kualitas, terjadi perubahan pola pikir pelaku usaha dalam mengelola manajemen usaha, proses produksi, kemampuan sumber daya manusia dan kegiatan pemasaran berbasis teknologi. Dari segi kuantitas, terjadi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan pelaku industri dan keberadaan industri kuliner tradisional mampu menyerap banyak tenaga kerja.



Skema 1. Hasil dan Luaran

4. KESIMPULAN

Kegiatan program pengabdian kepada masyarakat pada industry kuliner tradisional di Kecamatan Panca Rijang dapat disimpulkan sebagai berikut:

- Program pembinaan dan pendampingan terhadap industry kuliner tradisional berpengaruh signifikan terhadap peningkatan produksi dan pendapatan pelaku usaha.
- Program pelatihan yang dilaksanakan terhadap pelaku industry kuliner tradisional dapat meningkatkan inovasi dan keterampilan pelaku usaha.
- Perubahan pola pikir pelaku industry kuliner tradisional terhadap pentingnya pengembangan dan keberlanjutan usaha.
- Pemanfaatan teknologi modern dalam kegiatan industri dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas usaha

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kiki Joesyiana, “Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Tas Rajut Industri Pengolahan Kreatifitas Tali Kur)”, *Jurnal Valuta*, Vol. 3, No 1, pp.159-172, April 2017.
- [2] Badan Pusat Statistik, “Panca Rijang dalam Angka 2018”, Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidenreng Rappang, 2018
- [3] Abubakar Herminawaty, “Karakteristik Wirausaha terhadap keberlanjutan Industri Kuliner Tradisional”, *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Paper 2018*, 21 September, 2018
- [4] Edi Setiawan, “Pengaruh Sosialisasi Kuliner, Inovasi Produk Kuliner dan Citra Produk Kuliner terhadap Minat Beli Konsumen Kuliner Tradisional Di Kota Tangerang Selatan”, *Jurnal Organisasi dan Manajemen*, Volume 12, Nomor 2, pp.105-112, September 2016.
- [5] Irvina Safitri, Darmawan Salman, Rahmadanih, “Strategi Pengembangan Usaha Kuliner: Studi Kasus Warung Lemang di Jenepono, Sulawesi Selatan”, *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, Vol. 14, No. 2, pp.183-194, Juni 2018.
- [6] Rintan Saragih, “Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial”, *Jurnal Kewirausahaan*, Vol 3, No. 2, pp.26-34, Desember 2017.
- [7] Sukirman, “Jiwa Kewirausahaan Dan Nilai Kewirausahaan Meningkatkan Kemandirian Usaha Melalui Perilaku Kewirausahaan”, *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, Volume 20, No. 1, pp.113-132, April 2017.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini terlaksana berkat dukungan dari Universitas Bosowa, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa, LPPM Universitas Bosowa dan aparat pemerintah Kecamatan Panca Rijang. Oleh karena itu kami menyampaikan apresiasi yang tinggi dan terima kasih atas segala kontribusi dan dukungannya dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.