

Peningkatan Kemampuan UMKM dalam Produksi dan Ekspor Makanan Rendang Sehat

¹Rian Adi Pamungkas, ²Ummanah, ³Dodi Ria Atmaja

¹Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul Jakarta, Indonesia

²Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Esa Unggul Jakarta, Indonesia

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Esa Unggul Jakarta, Indonesia

Korespondensi: rian.adi@esaunggul.ac.id

Abstract: Mitra program pengabdian kepada masyarakat ini adalah UMKM yang melakukan produksi kuliner rendang siap saji dalam kemasan dalam skala industri rumah tangga di tempat tinggal mitra di ibu kota DKI Jakarta. Program pengabdian masyarakat bertujuan untuk meningkatkan pemahaman para UMKM dalam meningkatkan produksi dan mempersiapkan ekspor makanan rendang sehat. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berupa transferknowledge dan pendampingan mulai tahap produksi hingga pendaftaran sertifikasi produk. Program pengabdian ini memberikan manfaat nyata bagi peningkatan mutu produk mitra dari sisi inovasi rasa, peningkatan ketahanan dan berpeluang besar meningkatkan omset dan produktivitas mitra. Untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan dari produk rendang, dilakukan uji laboratorium dan hasilnya menunjukkan bahwa produk ini memenuhi standar untuk dijadikan produk yang sehat dan bernilai ekonomi tinggi untuk dipasarkan secara global.

Keywords : Ekspor, UMKM, Rendang sehat

Abstrak: The partners of this community service program are MSMEs which produce packaged ready-to-eat rendang culinary delights on a household industrial scale at the partner's residence in the capital city of DKI Jakarta. The community service program aims to increase understanding of MSMEs in increasing production and preparing for export of healthy rendang food. Implementation of community service programs in the form of knowledge transfer and assistance from the production stage to product certification registration. This service program provides real benefits for improving the quality of partner products in terms of taste innovation, increasing durability and has a great opportunity to increase partner turnover and productivity. To maintain the quality and food safety of rendang products, laboratory tests were carried out and the results showed that this product meets the standards to be a healthy product and has high economic value to be marketed globally.

Kata Kunci : Export, UMKM, Rendang Health.

PENDAHULUAN

Makanan tradisional Indonesia, seperti rendang, memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian negara melalui peningkatan produksi dan ekspor. Rendang telah memperoleh pengakuan Internasional sebagai salah satu makanan terenak di dunia (1).

Badan Pusat Statistik (2023) mencatat produk domestik bruto atas dasar harga konstan dari industry makanan sebesar Rp 206, 19 Triliun pada kuartal I/2023. Nilai tersebut tumbuh 5.33% dibandingkan dengan periode yang sama tahun sebelumnya. Namun, meskipun memiliki potensi besar, sebagian besar Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang terlibat dalam produksi rendang masih menghadapi berbagai tantangan yang dapat menghambat kemampuan mereka dalam meningkatkan produksi dan ekspor makanan rendang yang sehat (2).

Tantangan dalam meningkatkan produksi dan ekspor makanan rendang yang sehat dapat berasal dari berbagai aspek, mulai dari aspek teknis hingga faktor kebijakan dan pasar. Berikut adalah beberapa tantangan yang mungkin dihadapi oleh UMKM misalnya tantangan kesehatan dan keamanan pangan (3).

teknologi dan inovasi dalam produksi (4), sertifikasi dan standarisasi (5), pemasaran dan branding (6), serta akses pengembangan kapasitas (7).

Untuk mengatasi tantangan dalam meningkatkan produksi dan ekspor makanan rendang yang sehat, diperlukan pendekatan yang terintegrasi melibatkan pemerintah, pelaku industri, dan lembaga terkait.

Pemecahan tantangan dalam meningkatkan produksi dan ekspor makanan rendang yang sehat memerlukan upaya kolaboratif antara pemerintah, pelaku industri, dan lembaga pendukung. Melalui pelatihan UMKM, penerapan teknologi modern, perbaikan sistem sertifikasi, kemudahan akses pembiayaan, pemasaran global, dan dukungan riset, UMKM dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk rendang (8,9).

Melalui pemecahan tantangan-tantangan ini, UMKM di sektor rendang dapat menjadi pilar utama dalam peningkatan ekonomi nasional. Upaya kolaboratif antara pemerintah, lembaga pendidikan, dan pelaku industri menjadi kunci untuk menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan UMKM dalam produksi dan ekspor makanan rendang yang sehat dan berdaya saing di pasar global. Dengan demikian program pengabdian masyarakat ini memiliki goal dalam meningkatkan kemampuan para UMKM dalam meningkatkan produksi dan mempersiapkan ekspor makanan rendang sehat. Tujuan dari program pengabdian masyarakat ini yaitu meningkatkan kemampuan para UMKM dalam meningkatkan produksi dan mempersiapkan ekspor makanan rendang sehat.

METODE

Sasaran dari program pengabdian masyarakat ini adalah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak dalam produksi kuliner rendang siap saji dalam kemasan yang sehat. Melalui program service-learning, program ini dirancang untuk memberikan manfaat kepada mitra dalam usahanya memproduksi dan memasarkan produknya dengan meningkatkan kualitas, ketahanan, dan praktis. Selain itu program ini memiliki goals dalam meningkatkan omset, dan produktivitas mereka serta membantu dalam memenuhi kebutuhan ekspor. Jumlah UMK yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sebanyak 30 orang pelaku usaha UMKM

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan selama 4 hari mulai tanggal 16-19 November 2023 dengan langkah-langkah sebagai berikut:

Pertama: Pelatihan Manajemen Produksi & Pengembangan produk

Program dapat mencakup pelatihan yang komprehensif tentang manajemen produksi, termasuk perencanaan produksi, pengadaan bahan baku, manajemen stok, proses produksi, dan pengendalian kualitas. Selain itu melalui kegiatan ini Universitas Esa Unggul akan membantu mengembangkan variasi produk rendang yang berbeda atau produk-produk terkait serta packaging menarik yang dapat meningkatkan daya saing di pasar ekspor. Selain pelatihan, program ini dapat mencakup sesi konsultasi dan pendampingan yang berkelanjutan untuk membantu usaha mikro dalam mengimplementasikan praktik-praktik manajemen produksi yang telah dipelajari.

Kedua: Kualitas dan Keamanan Pangan

Program ini dapat mencakup pelatihan dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan, termasuk standar sanitasi dan persyaratan keamanan pangan untuk tujuan ekspor. Untuk meningkatkan kualitas dan konsistensi produk rendang, mitra UMKM akan membangun hubungan jangka panjang dengan

peternak atau pemasok daging sapi yang dapat diandalkan dan berkualitas tinggi. Uji laboratorium dilakukan untuk menguji kualitas dan keamanan produk pangan dari rendang sehat tersebut

Ketiga: Pemanfaatan Teknologi dan Inovasi dalam pemasaran

Program dapat mencakup pengenalan teknologi baru dengan memanfaatkan platform digital dan media sosial untuk memasarkan produk rendang secara efektif di pasar internasional. Inovasi dalam produksi rendang yang dapat membantu meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi rendang.

Keempat: Sertifikasi dan Akreditasi

Program ini dapat membantu usaha mikro dalam memperoleh sertifikasi dan akreditasi yang diperlukan untuk memasuki pasar ekspor tertentu



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Transfer Knowledge

Setelah melakukan kegiatan pengabdian selama kurun waktu 4 hari, maka permasalahan mitra terkait pemahaman standar produksi pengolahan rendang yang sehat sesuai dengan standar dapat meningkat. Pemahaman mitra dalam mendapatkan sertifikasi dan perijinan juga meningkat. Dalam hal peningkatkan kapabilitas mitra dalam bentuk produk kemasan yang berstandar BPOM dan bersertifikat halal yang memiliki ketahanan lebih lama juga diberikan. Sehingga dalam hal ini, kualitas pemahaman mitra melalui kegiatan transfer knowledge mulai tahap awal produksi hingga pendampingan sertifikasi semakin mambaik.



Gambar 2. Transfer of Knowledge

Desain Kemasan Rendang sehat

Desain kemasan produk hasil olahan rendang sehat yang sesuai dengan standar merupakan upaya diversifikasi produk selain sebagai solusi peningkatan ketahanan produk. Produk kemasan tersebut di desain dengan plastic embossed yang kedap udara untuk mencegah kelembapan yang dapat mengganggu stabilitas atau ketahanannya. Tim pelaksana juga membuat kemasan eksternal produk secara sederhana dan menempatkannya pada kemasan karton yang dilengkapi dengan silica gel food grade untuk menyerap kelembapan



Gambar 3. Kemasan Rendang sehat

Kualitas dan Keamanan Produk

Kualitas dan keamanan produk rendang ini di uji melalui laboratorium sehingga produk ini tahan lama dan tidak mengandung adanya zat kimia dan bakteri tertentu yang mengakibatkan produk tidak aman dan tahan lama.

Tabel 1. Hasil uji laboratorium

No	Parameter	Hasil	Persyaratan	Kesimpulan	Metode
1	Uji ketahanan/ stability testing	Pengemasan biasa 25 ⁰ C 30 ⁰ C	-	± 11 Hari ± 6 Hari	ASLT (indirect method)
2	TPC	1 x 10 ⁰ CFU/ml/gr	10 ² Koloni/gr	MS	SNI 2897-2008
3	MPN (Most Probable Number)	3/gr sampel	SNI 2897-2008	MS	SNI 2897-2008
4	Kimia (Pb*)	0,027 mg/kg	SNI 7854-2013	MS	SNI 7854-2013
5	Biokimiawi E.coli	-	SNI 2897-2008	MS	SNI 2897-2008

Keterangan:

MS: Memenuhi syarat

TMS: Tidak memenuhi syarat

* Sesuai dengan Per KBPOM Nomor 13 tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan

*Sesuai dengan Per BPOM nomor 9 Tahun 2022 tentang persyaratan cemaran logam berat dalam pangan olahan

Hasil Produk

Hasil pengabdian masyarakat ini menghasilkan beberapa indikator sebelum dan sesudah dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan

Tabel 2. Hasil Produk

Indikator	Sebelum	Sesudah
Diversifikasi produk	Tidak ada, hanya 1 produk	Ada, 2 produk
Ketahanan produk	Singkat < 5 hari (di suhu ruangan) <14 hari (di lemari pendingin)	Lebih lama: >8 bulan (di suhu ruangan)
Rasa produk	Original rendang	Sedang original dan pedas dengan kacang kentang
Kepraktisan produk	Produk tumpah dan bocor	Risiko tumpah, pecah dan bocor bisa di minimal
Cakupan penjualan	Lokal daerah Jakarta barat	Seluruh Indonesia dan ASEAN
Kerja sama reseller	Tidak memungkinkan	Berpeluang Besar
Prediksi omset	<ul style="list-style-type: none">• Terbatas karena cakupan penjualan sangat terbatas (1 provinsi di Indonesia-DKI Jakarta)• Pelanggan tidak memiliki pilihan varian produksi (hanya 1 produk)	<ul style="list-style-type: none">• Meningkatkan mencapai 3 kali lipat lebih dengan pertimbangan penjualan ke seluruh Indonesia dan ASEAN• Pelanggan memiliki tambahan pilihan produk dengan keunggulan yang berpotensi besar• Meningkatkan minat pelanggan

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung 2 bulan. Melalui kegiatan ini terbukti bahwa produk rendang siap saji dalam kemasan siap ekspor sebagai solusi permasalahan mitra. Program pengabdian ini memberikan manfaat nyata bagi peningkatan mutu produk mitra dari inovasi dan rasa, dan peningkatan ketahanan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada mitra UMKM yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada tim pengabdian masyarakat dan pihak yang berperan dalam terselesainya program pengabdian masyarakat. Terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya saya sampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi untuk support grant UMKM berbasis Kemitraan dalam membantu Program pengabdian masyarakat ini guna meningkatkan daya saing para UMKM di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Pusat Statistik. Produk Domestic Bruto atas Dasar Harga Konstan dari Industry Makanan pada Kuartal I/2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik. 2023. <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2023/08/07/1999/ekonomi-indonesia-triwulan-ii-2023-tumbuh-5-17-persen--y-on-y-.html>
2. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Produk Pangan. (2020).
3. Keller KL. Brand synthesis: The multidimensionality of brand knowledge. *Journal of Consumer Research*. 2003; 29(4), 595-600
4. Kotler P, Keller KL. *Marketing Management* (15th ed.). Pearson. (2016).
5. Liedholm C, Mead DC. (2007). *Small enterprises and economic development: The dynamics of micro and small enterprises*. Routledge
6. Queens J. "Rendang: A Culinary Delight Recognized Internationally as One of the World's Best Foods." *Journal of Gastronomy and Culinary Arts*. 2022; 8(2), 123-145
7. World Bank. *Financing Small and Medium Enterprises (SMEs) in Indonesia: Challenges and Opportunities*. 2019.
8. World Health Organization (WHO). (2019). Food safety. https://www.who.int/health-topics/food-safety#tab=tab_1
9. Zainol ZA. Innovation in the Food Industry. In *Innovation in Food Ecosystems*. 2019. (pp. 3-19). Springer
10. Ernasari E, Safruddin S, Amir H, Padhila NI, Suhermi S. Penyuluhan Non Hemoragik Stroke pada Keluarga Pasien di Intensive Care Unit (ICU) RSP. Ibnu Sina YW-UMI. *Idea Pengabdian Masyarakat*. 2023;3(01):39-43