

***MODIFIKASI PRODUK OLAHAN MAKANAN KHAS
“CAKAR-CAKAR” PADA PEDAGANG KECIL DI NEGERI HARIA
KECAMATAN SAPARUA KABUPATEN MALUKU TENGAH***

¹⁾Ludwina Pormes, ²⁾Jeffrie J Malakauseya

^{1,2)}Politeknik Negeri Ambon

¹⁾ludwina.pormes@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengetahui sejauh mana proses produksi secara manual dari produk makanan cakar-cakar yang selama ini dijalankan oleh pengolah dan pedagang di negeri Haria. Pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk kelompok pedagang makanan cakar-cakar di desa Haria kecamatan Saparua Kabupaten Maluku Tengah, metode yang digunakan untuk menjawab tujuan pengabdian ini adalah dengan merancang alat berupa perajang dan pencetak makanan cakar-cakar. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah para kelompok pedagang mendapatkan solusi yang tepat, modern dan higienis dalam memproduksi produk makanan cakar-cakar.

Kata kunci: alat perajang; alat pencetak; strategi pemasaran

I. PENDAHULUAN

Salah satu upaya Pemerintah untuk membuka lapangan atau peluang usaha bagi masyarakat adalah melalui pengembangan ekonomi kreatif. Kreatif berarti melihat sesuatu seperti orang lain, tetapi memikirkan sesuatu yang berbeda. Pengembangan ekonomi kreatif membutuhkan inovasi dan kreatifitas dari para pelaku usaha. Kreatifitas dan inovasi ini membuat suatu kegiatan ekonomi memiliki nilai tambah dan mempunyai daya saing.

Fenomena pengembangan ekonomi kreatif bukan saja dilakoni oleh masyarakat perkotaan saja namun hal serupa dilakoni oleh masyarakat pedesaan. Yang membedakan kreatifitas masyarakat perkotaan dan pedesaan adalah, masyarakat perkotaan melakukan pengembangan ekonomi kreatifitas dengan berbasis kekinian dan mengikuti trend sesuai

perkembangan zaman namun sebaliknya masyarakat pedesaan lebih menekankan pada kearifan lokal sebagai basic pengembangan ekonomi kreatif.

Salah satu bentuk pelestarian kearifan lokal yaitu dengan pengolahan makanan khas daerah dengan menggunakan bahan dasar komoditi andalan wilayah tersebut. Salah satunya yaitu Negeri (desa) Haria yang merupakan salah satu Negeri di kecamatan Saparua (yang biasa disebut pulau Lease). Hampir sebagian besar kelompok usaha keluarga yang merupakan penduduk Negeri Haria melakoni peran sebagai penjual makanan khas propinsi Maluku; yang salah satunya dan terkenal berasal dari Negeri Haria yaitu makanan “cakar-cakar” yang berbahan dasar umbi talas (keladi) dan singkong (kasbi) dan diolah dengan menggunakan bumbu tambahan seperti garam dan gula aren (gula merah saparua). Pengolahannya sangat sederhana dan tradisional namun menghasilkan cita rasa yang sangat gurih dan enak.

Produk olahan “cakar-cakar” merupakan makanan khas tradisional yang sudah ada sejak dahulu dan tetap di jaga kelestariannya hingga saat ini. Di Negeri Haria usaha ini di jalankan oleh 5 kelompok usaha keluarga. Proses produksi yang dilakukan oleh tiap kelompok usaha sudah menjadi jadwal tetap yaitu satu minggu dua kali produksi, dan dalam satu minggu produksi biaya yang dibutuhkan adalah kurang lebih Rp.150.000,- (harga keladi per karung Rp.100.000 + harga gula merah Saparua perbuah Rp.20.000 dan sekali produksi membutuhkan gula merah kurang lebih 3 buah = Rp.50.000 - Rp.60.000). Dalam tiap proses produksi yang dilakukan tiap pedagang menghasilkan 100 bungkus cakar-cakar dengan harga perbungkusnya Rp.10.000,-, sehingga dalam seminggu produksi para pedagang bisa mendapatkan keuntungan kurang lebih Rp.50.000,- (hasil penjualan 2x Rp.200.000 – pengeluaran produksi Rp.150.000). Menurut penuturan para pedagang bahwa biasanya seluruh hasil produksi akan laku terjual. Karena usaha ini sifatnya home industry sehingga seluruh anggota keluarga aktif dalam menjalankan usaha ini contohnya Bapak Kace Latuperissa yang sudah menjalin mitra dengan tim. Kesehariannya selain berkebun, beliau membantu istri dalam mengolah makanan cakar-cakar sedangkan anak yang perempuan bertugas membantu ibunya untuk menjual makanan cakar-cakar. Selama ini hasil olahan produk cakar-cakar hanya di jual pada pasar setempat di kecamatan Saparua, pelabuhan penyeberangan di Negeri haria maupun di jual ke kota Ambon. Lokasi penjual

makanan khas “cakar-cakar” selain di jual di pasar-pasar juga dapat ditemui pada pelabuhan-pelabuhan di wilayah Maluku hingga di airport dan toko-toko yang menyediakan ole-ole khas Maluku.

Walaupun pasaran makanan “cakar-cakar” ini sudah sangat terkenal di pasaran lokal, namun pengelolaannya masih bersifat sederhana; dikarenakan proses produksi hingga pengemasan masih tradisional dan tingkat higienitasnya masih kurang baik. Hal ini merupakan masalah yang harus dipecahkan dan di cari solusinya agar makanan khas ini bukan saja terkenal di wilayah Maluku namun bisa dijadikan produk nasional yang memiliki nilai jual. Kendala yang dihadapi selama ini oleh para pengolah dan penjual makanan “cakar-cakar” adalah : 1) kurangnya pengetahuan untuk modifikasi produk yang tepat, 2) kreatifitas terbatas karena minim akses, 3) pengolahan produk yang higienis dan modern belum diterapkan. Beberapa kendala ini yang akhirnya menyebabkan para pedagang tidak dapat berkembang dengan usaha mereka.

Berawal dari realita tersebut, tim berupaya memecahkan masalah yang dihadapi dengan melakukan perbandingan antara pengolahan manual yang tradisional dengan alat yang telah di rancang oleh tim. Hasilnya membuktikan bahwa jika menggunakan cara tradisional saat memotong ubi dengan panjang cakar-cakar 40mm dan diameter 60mm hanya dapat menghasilkan 150-200 tatal permenit sedangkan jika menggunakan alat yang tim rancang dengan panjang cakar-cakar 40mm dengan diameter 60mm maka dapat menghasilkan 800 tatal permenit. Dari perhitungan kecepatan pemotongan makan secara langsung dapat dibuktikan bahwa lebih efisien dan efektif bila menggunakan alat pemotong cakar-cakar yang telah di rancang oleh tim.

Berdasarkan analisis situasi yang telah dijabarkan, maka tim pengabdian masyarakat jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Ambon, terdorong untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat mengenai : “MODIFIKASI PRODUK OLAHAN MAKANAN KHAS CAKAR-CAKAR PADA KELOMPOK PEDAGANG KECIL DI NEGERI HARIA KECAMATAN SAPARUA KABUPATEN MALUKU TENGAH”.

1.2 TUJUAN KEGIATAN

Tujuan yang ingin di capai dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah : untuk mengetahui sejauh mana proses produksi produk makanan cakar-cakar yang selama ini dijalankan oleh pengolah dan pedagang di negeri Haria.

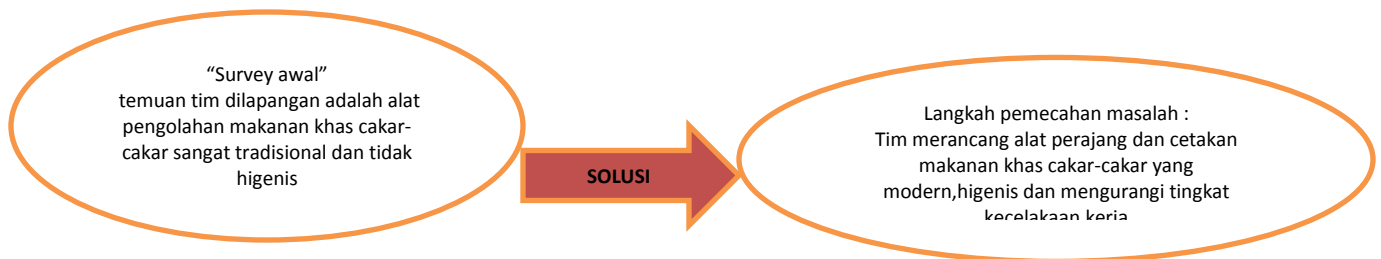
1.3 MANFAAT KEGIATAN

Manfaat kegiatan pengabdian yang akan dilakukan adalah untuk memperkenalkan alat mengelola makanan khas cakar-cakar yang lebih modern dan higienis guna untuk pengembangan produksi dan memaksimalkan waktu produksi sehingga akan mempengaruhi hasil produksi makanan cakar-cakar kedepan.

II. METODE PELAKSANAAN

2.1 KERANGKA PEMECAHAN MASALAH

Kerangka pemecahan masalah yang dapat ditampilkan adalah sebagai berikut :



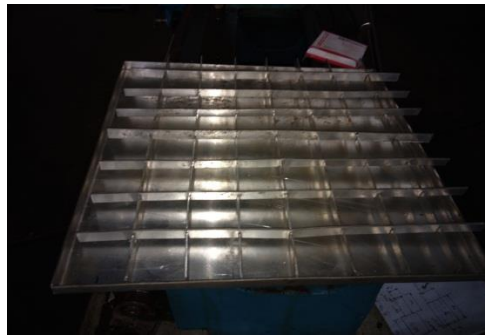
Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah

Dalam melaksanakan pengabdian masyarakat di negeri Haria kecamatan Saparua, survey awal dilakukan oleh tim terhadap objek ditemukan bahwa minat konsumen terhadap makanan khas daerah ini termasuk tinggi karena citarasa yang gurih dan manis. Namun kendala yang dihadapi oleh penjual makanan tersebut bahwa pengelolaan yang masih sangat tradisional dan tidak higienis karena menggunakan peralatan seadanya serta resiko kecelakaan kerja yang cukup tinggi dikarenakan menggunakan benda tajam (pisau) sebagai alat utama pengolahan cakar-cakar. Berdasarkan temuan yang ditemui oleh tim

maka tim membuat alat yang dapat menjadi solusi terhadap kendala produksi yang dialami oleh para penjual.

2.2 REALISASI PEMECAHAN MASALAH

Realisasi pemecahan masalah adalah tim merancang alat sesuai kebutuhan mitra dan saat ini alat yang dirancang sudah siap namun perlu dilakukan tahapan uji coba alat sebelum diserahkan kepada mitra. Direncanakan tahapan uji coba akan dilakukan pada minggu ke 2 di bulan November 2018 sehingga pada saat alat ini diserahkan tim sudah dapat memastikan bahwa alat ini terjamin dan aman untuk digunakan oleh mitra dalam mengatasi kendala produksi produk makanan cakar-cakar.



Gambar 2. Alat Pencetak



Gambar 3. Alat Perajang

2.3 METODE YANG DIGUNAKAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah : Pembuatan alat pengolahan makanan khas “cakar-cakar” yang modern dan higienis yang akan diberikan bagi mitra untuk pengembangan produksi. Berdasarkan gambaran analisis situasi di atas maka tim pengusul merancang alat pengolahan makanan khas “cakar-cakar” yang modern dan higienis. Alat ini menggunakan peralatan yang mudah di dapat dan harganya dapat di jangkau. Bahan dasar alat tersebut dari kayu dan stenlist steel yang dirancang tanpa menggunakan daya listrik sehingga tidak memberatkan para pengolah dari sisi biaya. Selain itu alat yang dirancang ini dari segi waktu sangat eifisien karena sekali cetak menghasilkan olahan yang lebih banyak dibandingkan menggunakan cara yang tradisional. Alat cetak cakar-cakar yang dirancang ini nantinya akan menghasilkan cakar-cakar dalam bentuk yang lebih baik, karena selama ini kendala yang dihadapi oleh pengolah makanan “cakar-cakar” yaitu mereka menggunakan alat seadanya untuk mencetak makanan “cakar-cakar” bahkan hanya menggunakan tangan untuk mendisain bentuk makanan ini. Sehingga dari segi kesehatan sangat tidak higienis. Oleh karena tim pengusul merasa perlu membuat alat ini dalam rangka memecahkan masalah yang di hadapi dari segi produksi.

III. HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

3.1 TAHAP UJI COBA ALAT

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul MODIFIKASI PRODUK OLAHAN MAKANAN KHAS “CAKAR-CAKAR” PADA PEDAGANG KECIL DI NEGERI HARIA KECAMATAN SAPARUA KABUPATEN MALUKU TENGAH, merupakan kegiatan pengabdian yang luaran dari kegiatan ini selain dalam bentuk jurnal juga luaran berupa pembuatan 2 bentuk alat untuk menunjang proses kelancaran produksi makanan khas cakar-cakar. Selama kurang lebih 2 bulan tim melakukan proses pembuatan alat yang terdiri dari alat perajang bahan mentah cakar-cakar dan alat pencetak cakar-cakar. Kedua alat ini menjadi prioritas tim dikarenakan fungsi kedua alat ini yang menentukan lancar dan higienisnya produk cakar-cakar yang akan di produksi.

Tim telah melakukan proses uji coba sesuai dengan jadwal yang direncanakan, pentingnya dilakukan uji coba terhadap alat ini dikarenakan bila melakukan proses uji coba tim dapat mengetahui kekurangan dari alat yang dirancang dan akan dilakukan perbaikan guna penyempurnaan alat yang akan diserahkan secara langsung kepada mitra.

Berikut ini adalah urutan uji coba yang telah dilakukan oleh tim dan sekaligus telah dilakukan monitoring dan evaluasi oleh pihak P3M :



Gambar 4. Uji coba alat

Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan, ternyata kedua alat yang di rancang sudah cukup baik dalam menunjang produksi cakar-cakar; hanya saja khusus untuk alat Rajang akan diperbaiki bagian penyangga agar pada saat proses Rajang tuas Rajang tidak lepas namun akan tetap di rel rajangan supaya tidak mudah goyang dan jatuh.

Direncanakan setelah perbaikan alat pasca uji coba, tim akan langsung menuju lokasi pengabdian untuk melaksanakan kegiatan pengabdian yang didalamnya secara langsung tim akan menyerahkan alat yang telah dibuat kepada mitra.

3.2 HASIL KEGIATAN

Setelah tim melakukan proses uji coba dan melakukan perbaikan alat pasca uji coba, maka pada tanggal 27 November 2018 tim menuju lokasi kegiatan, sebelum tim menuju lokasi kegiatan tim telah berkoordinasi dengan mitra, pihak pemerintah negeri Haria, dan KAMTIPNAS kecamatan Saparua, sehingga pada saat tim tiba di lokasi kegiatan mereka telah menggu dan melakukan penyambutan yang sangat ramah.

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada saat itu sangat direspon dengan baik oleh para pedagang maupun perangkat negeri Haria. berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan ternyata yang menjadi kendala usaha cakar-cakar sebagai makanan khas tradisional dari negeri Haria tidak berkembang bukan sebatas persoalan proses produksi yang masih manual namun ada beberapa keterbatasan lainnya yang dialami misalnya :

1. Akses pemasaran yang terbatas
2. Pengemasan dan penlabelan dari produk makanan cakar-cakar ini yang masih sangat terbatas

Sebenarnya selama ini sudah ada bantuan dan sosialisasi yang telah digalakan oleh pemerintah provinsi Maluku namun terbatasnya stock plastic yang harus di order di wilayah Jawa menyebabkan kendala dalam pengemasan; untuk penlabelan produk pemerintah provinsi telah memberikan bantuan alat press ke seluruh pedagang cakar-cakar di negeri Haria, namun mesin tersebut juga tidak berfungsi dengan baik dikarenakan tidak adanya pendampingan bagi para penjual makanan cakar-cakar.

Sebelum tim melakukan penyerahan alat perajang dan cetakan cakar-cakar, tim bersama mitra melakukan demo bersama dengan tujuan untuk mengamati perbandingan antara menggunakan cara yang tradisional dan menggunakan alat yang tim buat. Setelah demo dilakukan ternyata perbandingan cukup besar, dinataranya :

1. Untuk produksi cakar-cakar dengan metode tradisional membutuhkan waktu kerja kurang lebih 1½ jam mulai dari proses perajangan sampai proses pencetakan, sebaliknya
2. Produksi menggunakan alat yang tim buat hanya membutuhkan waktu ½ jam

Dari kegiatan demo ini membuktikan bahwa alat yang tim buat jauh lebih efisien dan efektif digunakan pada proses produksi dibandingkan cara yang tradisional.

Para penjual cakar-cakar sangat senang dan memberikan respon positif terhadap kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan. Dari segi higienitas alat yang tim buat jauh lebih higienis dibandingkan menggunakan metode yang tradisional. Namun karena keterbatasan dana pengabdian masyarakat sehingga tim hanya mampu membuat 1 alat perajang dan 1 alat cetakan

IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana proses produksi produk makanan cakar-cakar yang selama ini dijalankan oleh pengolah dan pedagang di negeri Haria. Hasil yang diperoleh setelah melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah selama ini para pedagang cakar-cakar menggunakan alat produksi yang sangat tradisional dan tidak higienis, oleh karenanya umpan balik para pedagang sangat baik terhadap alat yang tim rancang dan sangat antusias untuk menggunakan alat tersebut. Bagi para pedagang mereka sudah dapat mengatasi salah satu kendala yang selama ini dihadapi dalam usaha; namun berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, kendala lain yang dihadapi sehingga usaha cakar-cakar tidak berkembang bukan sebatas persoalan proses produksi yang masih tradisional saja namun ada beberapa keterbatasan lainnya yang dialami misalnya : 1) akses pemasaran terbatas, 2) pengemasan dan penlabelan dari produk makanan cakar-cakar masih sangat terbatas. Sebenarnya selama ini sudah ada bantuan dan sosialisasi yang telah digalakan oleh pemerintah provinsi Maluku namun terbatasnya stock plastic kemasan yang harus di order di wilayah Jawa menyebabkan kendala dalam pengemasan; untuk penlabelan produk pemerintah provinsi telah memberikan bantuan alat press ke seluruh pedagang cakar-cakar di negeri Haria, namun mesin tersebut juga tidak berfungsi dengan baik dikarenakan tidak adanya pendampingan bagi para penjual makanan cakar-cakar.

4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka saran yang dapat disampaikan melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah :

Selanjutnya harus dilakukan lagi penelitian dan pengabdian masyarakat terkait dengan kendala-kendala yang dihadapi para pedagang cakar-cakar misalnya dilakukan pelatihan mengenai strategi pemasaran produk cakar-cakar, pelatihan dan pendampingan mengenai penlebelan produk, dan modifikasi mesin produksi yang lebih modern dan menggunakan mesin agar dapat menjawab kebutuhan para pedagang dan membantu para pedagang dapat berkembang dengan usahanya ke depan.

DAFTAR PUSTAKA

BPS 2017, *Kecamatan Saparua Dalam Angka*, Dinas Statistik, Propinsi Maluku,

Kuncoro, M, 2003, *Metode riset untuk bisnis & ekonomi*, Jakarta: Erlangga.

Mulyaningsih, 2012, *Faktor-faktor yang mempengaruhi minat wirausaha pengelolaan pangan organic*, Malang: Jurnal Wacana.

<http://id.m.wikipedia.org> (diakses 20 juni 2018)

<http://www.rumahmesin.com> (diakses 20 juni 2018)