

UPAYA PEMBERDAYAAN DAN PENINGKATAN TATA KELOLA USAHA DI IKM CUKA REMPAH SERBA GUNA

Handy Febri Satoto

Teknik Industri, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: handyfebri@gmail.com

Wiwin Widiasih

Teknik Industri, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email: wiwin_w@untag-sby.ac.id

Fitri Norhabiba

Ilmu Komunikasi, Universitas Negeri Surabaya

Email: fitrinorhabiba@unesa.ac.id

Korespondensi: handyfebri@gmail.com

Abstrak

Pada pandemi Covid-19 ini IKM Cuka Rempah Serba Guna mengalami penurunan penjualan hingga 60%. IKM ini beralamat di Desa Wage Kec. Taman, Kab. Sidoarjo dan memproduksi cuka rempah serba guna. IKM ini sudah berdiri sejak tahun 2012 yang beranggotakan 12 pekerja. Produk yang dihasilkan dinilai unik karena berciri khas dan mampu mengangkat kearifan lokal Indonesia dalam hal jamu. Permasalahan yang dihadapi yaitu kurangnya bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah yang semakin mahal sehingga membebani biaya produksi dan belum adanya pengelolaan manajemen usaha dan manajemen keuangan pada usaha ini. Solusi yang ditawarkan pada kegiatan ini adalah tersedianya bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 jenis rempah-rempah; mengadakan pelatihan dan pendampingan pengelolaan usaha dan manajemen keuangan. Metode yang digunakan adalah identifikasi permasalahan yang mendesak; metode partisipatif dalam pelatihan dan pendampingan; monitoring dan evaluasi terhadap hasil pengabdian masyarakat. Hasil dari kegiatan ini adalah tersedianya bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah dan meningkatnya kemampuan pengelolaan usaha dengan tersedianya pembukuan dan pencatatan kegiatan usaha secara teratur mitra.

Kata Kunci: cuka apel; tata kelola usaha; cuka rempah serba guna

PENDAHULUAN

Jamu adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (galenik), atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan, dan dapat diterapkan sesuai dengan norma yang berlaku di masyarakat (Evrina, 2013). Jamu atau herbal memiliki berbagai macam khasiat atau manfaat yang dapat dirasakan oleh tubuh bagi penggunaannya. IKM Cuka Rempah Serba Guna merupakan sebuah IKM yang berlokasi di Griyo Wage Asri 2, Blok AB No 9, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo. IKM ini didirikan oleh Bapak Khairul Bahri Priyono kelahiran Serang tahun 1972. Sebelum mendirikan usaha bumbu cuka rempah ini, beliau sempat berkarir

di usaha Cuka Apel bersama teman-temannya di Batu pada tahun 2008-2012. Tahun 2012 hingga saat ini, beliau memutuskan untuk mendirikan usaha yaitu produksi sari apel fermentasi murni dan herbal.

IKM ini telah memiliki izin usaha berupa Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) dengan Nomer Induk Berusaha (NIB) 0220103171644. IKM ini merupakan IKM yang unik karena berciri khas dan mampu mengangkat kearifan lokal Indonesia dalam hal jamu atau herbal serta memiliki banyak manfaat. Cuka apel (Apple Cider Vinegar) adalah cairan fermentasi buah apel yang difermentasi oleh khamir dan bakteri asam asetat (Atro, dkk. 2015). Saat ini jumlah pekerja IKM ini berjumlah tiga orang untuk bagian produksi, tiga orang di bagian pengemasan dan enam orang untuk bagian pemasaran sehingga total 12 pekerja.



Gambar 1. IKM Cuka Rempah Serba Guna , Wage, Kabupaten Sidoarjo

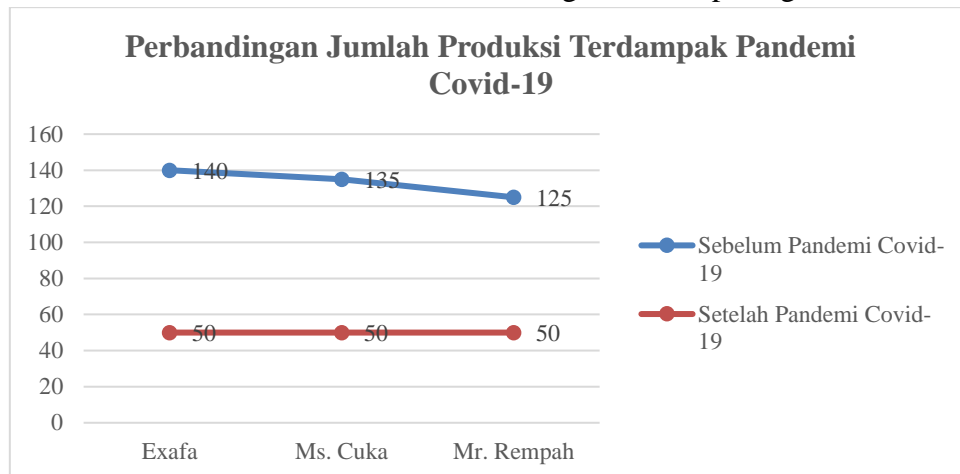
Saat ini, kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan semakin banyaknya masyarakat yang beralih dari mengkonsumsi obat kimia menjadi obat herbal, menjadikan produk cuka apel layak diproduksi (Atro, dkk. 2015). Produk yang dihasilkan memiliki beberapa varian antara lain Exafa, Ms. Cuka, Mr. Rempah, dan Mr. Ran. Perbedaan masing-masing produk ada pada kandungan atau komposisi bahan antara ramuan rempah dan sari apel fermentasi. Perbedaan kadar % bahan komposisi ramuan rempah dan sari apel fermentasi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Bahan Produk IKM Cuka Rempah Serba Guna

No.	Produk	Volume	% Bahan Rempah	% Sari Apel Fermentasi
1.	Exafa	30 ml	20%	80%
2.	Ms. Cuka	30 ml	40%	60%
3.	Mr. Rempah	30 ml	50%	50%
4.	Mr. Ran	30 ml	70%	30%

Produk yang dibuat tidak berbahaya, telah teruji klinis, dan memiliki banyak manfaat kesehatan. Untuk harga jual produk, produk Exafa merupakan produk yang dijual paling murah dibandingkan produk lainnya dan memiliki program bayar seikhlasnya. Sedangkan untuk

produk Ms. Cuka dibandrol dengan harga Rp. 125.000 per botol dan Mr. Rempah Rp. 175.000 per botol. Dengan adanya Pandemi COvid-19, usaha IKM Cuka Rempah Serba Guna terdampak pada jumlah penjualan produk yaitu turun hingga 60% per-bulan. Rincian jumlah produksi sebelum dan sesudah Pandemi Covid-19 digambarkan pada gambar berikut.



Gambar 2. Perbandingan Jumlah Produksi Terdampak Pandemi Covid-19

Aspek Produksi

Proses produksi IKM Cuka Rempah Serba Guna ini tergolong cukup sederhana yaitu dimulai dari pengumpulan bahan baku utama seperti sari cuka apel fermentasi dan rempah-rempah. Senyawa fitokimia sebagai senyawa kimia yang terkandung dalam tanaman (rempah) mempunyai peranan yang sangat penting bagi kesehatan termasuk fungsinya dalam pencegahan terhadap penyakit degeneratif (Winarti, dkk. 2005). Adapun rempah-rempah yang digunakan terdiri atas 27 jenis rempah-rempah diantaranya yaitu asam jawa, garam, kapulaga, cengkeh, lada hitam, kemiri, gula aren, lengkuas, kayu manis, kunyit, bunga lawang, daun jeruk, bawang bombay, jahe, serai, blimbing wuluh, pala, bawang putih, temulawak, jeruk nipis, kencur, bawang merah, merica, daun salam, dan ketumbar. Bahan-bahan tersebut setelah tersedia kemudian dicuci, setelah itu digiling atau dihaluskan secara manual dengan menggunakan alat blender. Setelah itu dilakukan tahap fermentasi.



Gambar 3. Proses Produksi, Alat, dan Bahan

Pada tahapan fermentasi, semua bahan dimasukkan ke dalam tong. Fermentasi yang

dilakukan memiliki tiga tahapan. Selain itu, cuka buah juga dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional. Hal ini dikarenakan pangan fungsional tidak hanya memiliki fungsi primer, yaitu mencukupi kebutuhan dasar manusia yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Fungsi sekunder sebagai pangan dapat diterima oleh indrawi manusia, memiliki penampakan dan cita rasa yang baik dan fungsi tersiernya sebagai pencegahan atau meminimalkan terjadinya suatu penyakit dengan kandungan senyawa yang ada di dalamnya (Atro, dkk. 2015). Menurut Badan POM pangan fungsional adalah pangan yang secara alami maupun telah melalui proses mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan (Winarti, dkk. 2005). Beberapa penelitian terkait pengaruh komunikasi visual terhadap pemasaran produk telah dilakukan (Natadjaja, 2002 dan Cenadi, 2000).

Dalam survei pendahuluan, pihak IKM mengungkapkan kekurangan bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah yang semakin mahal sehingga membebani biaya produksi.

Aspek Manajemen

IKM Cuka Rempah Serba Guna ini juga belum melaksanakan manajemen usaha yang baik, bahkan pengelolaan keuangan (pembukuan sederhana) belum dilakukan dengan baik. Diharapkan dengan manajemen usaha yang baik didapatkan aspek-aspek yang perlu diperbaiki dan ditingkatkan. Pengelolaan keuangan menjadi salah satu masalah yang seringkali terabaikan oleh para pelaku bisnis usaha mikro, khususnya berkaitan dengan penerapan kaidah-kaidah pengelolaan keuangan dan akuntansi yang benar. Dengan penerapan tersebut usaha mikro ini juga membuat laporan keuangan meskipun secara sederhana. Manfaat yang dirasakan usaha mikro adalah memudahkan usahanya ketika ingin mengembangkan usahanya melalui pinjaman pada pihak lain (Risnaningsih, 2017). Adanya laporan keuangan/akuntansi akan memberikan beberapa manfaat bagi pelaku UMKM, antara lain (Junaidi, 2017):

1. UMKM dapat mengetahui, memilah, dan membedakan antara keuangan usaha dan keuangan pemilik;
2. UMKM dapat mengetahui posisi arus kas baik sumber maupun penggunaannya;
3. UMKM dapat mengetahui aliran uang tunai selama periode tertentu

Manajemen keuangan sederhana perlu untuk dilakukan agar pencatatan aliran kas masuk dan keluar tercatat. Hal ini dilakukan agar dapat mengetahui, memonitor, dan mengevaluasi pendapatan dan pengeluaran dari usaha ini.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisa situasi yang telah disampaikan dapat dikemukakan permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah yang semakin mahal sehingga membebani biaya produksi
2. IKM Cuka Rempah Serba Guna ini juga belum melaksanakan manajemen usaha yang baik, bahkan pengelolaan keuangan (pembukuan sederhana) belum dilakukan dengan baik.

Diharapkan dengan manajemen usaha yang baik didapatkan aspek-aspek yang perlu diperbaiki dan ditingkatkan.

Manfaat yang diperoleh dengan adanya pengabdian masyarakat ini, antara lain:

1. Meningkatkan produktivitas IKM Cuka Rempah Serba Guna dan kesejahteraan penduduk sekitar.
2. Adanya keikut-sertaan melestarikan kearifan budaya lokal dan potensi daerah
3. Dapat menambah lapangan pekerjaan baru karena bila penjualan meningkat maka tenaga kerja juga akan terserap
4. Membantu pelaku usaha IKM Cuka Rempah Serba Guna mendapat dalam meningkatkan ketrampilan manajemen usaha dan keuangan yang efektif.

Solusi

Berdasarkan justifikasi dan solusi yang ditawarkan pengusul dan kesepakatan mitra maka solusi permasalahan dari program pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Tersedianya bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah serta probiotik
2. Diadakannya pelatihan dan pendampingan ketrampilan pengelolaan usaha dengan tersedianya pembukuan dan pencatatan kegiatan usaha secara teratur

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra dan solusi yang ditawarkan, maka metode pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

1. Melakukan identifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra IKM Cuka Rempah Serba Guna melalui metode survei awal, wawancara dengan mitra, dan observasi lapangan.
2. Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan yang dihadapi, selanjutnya ditentukan beberapa masalah yang mendesak yang harus segera diatasi, yaitu: kurangnya bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah yang semakin mahal sehingga membebani biaya produksi dan belum adanya pengelolaan manajemen usaha dan manajemen keuangan pada usaha ini.
3. Pengadaan bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah agar mengurangi biaya produksi.
4. Pelatihan ketrampilan Pelatihan Ketrampilan Pembukuan Sederhana dan pengelolaan keuangan usaha.
5. Penyerahan dan penandatanganan berita acara serah terima bahan baku produksi berupa cuka apel dan lebih dari 27 macam rempah-rempah agar mengurangi biaya produksi.
6. Metode Partisipatif yang diterapkan dalam proses pelatihan dan pendampingan ini adalah keterlibatan para IKM Cuka Rempah Serba Guna secara langsung dalam aplikasinya.
7. Dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap hasil pengabdian masyarakat ini dengan indikator peningkatan proses produksi dan manajemen IKM Cuka Rempah Serba Guna.

Berikut tabel peran tim pengusul dan mitra dalam program pengabdian masyarakat.

Tabel 2. Peran Tim Pengusul dan Mitra dalam Pelaksanaan Program

No.	Kegiatan	Peran Aktif dalam Kegiatan	
		Tim PKM	Mitra
1.	Koordinasi dan sosialisasi program	- Pembagian tugas - Sebagai pelaksana program	Fasilitator pelaksanaan program
2.	Pengadaan bahan baku utama cuka apel untuk proses produksi	Pembelian cuka apel sebanyak 13 liter	Ikut terlibat dalam Pembelian cuka apel sebanyak 13 liter
3.	Pengadaan bahan baku produksi berupa lebih dari 27 macam rempah-rempah	Pembelian bahan baku produksi berupa lebih dari 27 macam rempah-rempah	Ikut terlibat dalam pembelian bahan baku produksi berupa lebih dari 27 macam rempah-rempah
4.	Pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan pengelolaan keuangan	Sebagai pendamping dan konsultan kegiatan	Sebagai pelaku aplikasi manajemen usaha dan pengelolaan keuangan
5.	Penyerahan dan penandatanganan berita acara serah terima bahan baku produksi berupa cuka apel 13 liter dan lebih dari 27 macam rempah-rempah	Mendatangai berita acara serah terima	Mendatangai berita acara serah terima
6.	Monev (monitoring dan evaluasi) program	Pemonitor dan evaluator	- Sumber data dan informasi - Ikut aktif dalam forum pembahasan monev

HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah-langkah yang telah dilakukan oleh Tim Pelaksana untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi adalah sebagai berikut :

1. Koordinasi dengan mitra dan sosialisasi program.



- Gambar 5. Pembelian Bahan Baku Cuka Apel

- Gambar 6. Pembelian 27 Macam Rempah-Rempah dan Probiotik

- 247



Gambar 7. Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Usaha dan Keuangan

5. Penyerahan dan penandatanganan berita acara serah terima bahan baku produksi berupa cuka apel 13 liter dan lebih dari 27 macam rempah-rempah.



Gambar 8. Penyerahan dan Penandatanganan Berita Acara Serah Terima

6. Monitoring dan evaluasi program berupa memberi saran dan masukan untuk meningkatkan produksi serta sebagai pemberi solusi bila terjadi masalah.



Gambar 9. Monitoring dan Evaluasi Program

Capaian dari tahap-tahap pengabdian masyarakat ini dapat dirangkum dalam tabel berikut:

Tabel 3. Capaian Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat

No.	Kegiatan	Capaian Kegiatan Program
1.	Koordinasi dan sosialisasi program	Kesepakatan rencana kegiatan dan bentuk partisipasi mitra
2.	Pengadaan bahan baku utama cuka apel untuk proses produksi	Tersedianya cuka apel sebanyak 13 liter untuk proses produksi
3.	Pengadaan bahan baku produksi berupa lebih dari 27 macam rempah-rempah	Tersedianya bahan baku produksi berupa lebih dari 27 macam rempah-rempah dan probiotik
4.	Pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan pengelolaan keuangan	Meningkatnya kemampuan pengelolaan usaha dengan tersedianya pembukuan dan pencatatan kegiatan usaha secara teratur.
5.	Penyerahan dan penandatanganan berita acara serah terima bahan baku produksi berupa cuka apel 13 liter dan lebih dari 27 macam rempah-rempah	Penandatanganan berita acara serah terima oleh pelaksana pengabdian dan mitra
6.	Monitoring dan evaluasi proram	Mitra semakin paham dan mahir dalam peningkatan produksi dan manajemen mitra

KESIMPULAN

IKM Cuka Rempah Serba Guna ini memproduksi cuka rempah atau jamu herbal. IKM ini sudah berdiri sejak tahun 2012 yang beranggotakan sekitar 12 pekerja. Produk yang dihasilkan dinilai unik karena berciri khas dan mampu mengangkat kearifan lokal Indonesia dalam hal jamu. Capaian kegiatan pada pengabdian masyarakat ini adalah kesepakatan rencana kegiatan dan bentuk partisipasi mitra; tersedianya cuka apel sebanyak 13 liter untuk proses produksi; tersedianya bahan baku produksi berupa lebih dari 27 macam rempah-rempah dan probiotik; meningkatnya kemampuan pengelolaan usaha dengan tersedianya pembukuan dan pencatatan kegiatan usaha secara teratur; penandatanganan berita acara serah terima oleh pelaksana pengabdian dan mitra; serta melakukan monitoring dan evaluasi proram.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksana pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang telah membantu terselesaikannya pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Atro, Risca Adelina., Periadnadi, dan Nurmiati. (2015). Keberadaan Mikrofolara Alami dalam Fermentasi Cuka Apel HIjau (*Malus sylvestris* Mill) Kultivar Granny Smith. Jurnal Biologi Universitas Andalas, page 158-161.
- Cenadi, Christine Suharto. (2000). Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. NIRMANA Vol 2 No 1, page 92-103.
- Evrina. (2013). Pengembangan Jamu sebagai Warisan Budaya. Dapat diakses terakhir pada <http://biofarmaka.ipb.ac.id/biofarmaka/2013/Lomba%20Blog%2050%20Pengembangan%20Jamu%20Sebagai%20Warisan%20Budaya.pdf> 28 Juli 2020 pukul 21.00.
- Junaidi. 2017. Pelatihan Manajemen Keuangan sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing UMKM dalam Menghadapi MEA di Kecamatan Tomoni Kabupaten Luwu Timur. Resona Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat. Vol. 1, No. 1, 46-51,
- Natadjaja, Listia. (2002). Pengaruh Komunikasi Visual antar Budaya terhadap Pemasaran Produk pada Pasar Ekspor Ditinjau dari Warna dan Ilustrasi pe Kemasan. NIRMANA Vol 4 No 2, 158-168.
- Risnarningsih. 2017. Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro dengan Economic Entity Concept. Jurnal Analisa Akuntansi dan Perpajakan, Volome 1, Nomor 1, 41-50.
- Winarti, Christina., dan Nurdjanah, Nanan. (2005). Peluang Tanaman Rempat dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian, 24 (2).