



PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN DARI BAHAN TEPUNG UNTUK MENUMBUHKAN WIRAUSAHA IBU RUMAH TANGGA

Oleh

Hikmah Hikmah¹, Sri Suprapti², Galuh Juniarto³, Tri Widayati⁴, Imam Ghozali⁵
^{1,2,3,4,5}Faculty of Economics and Business, 17 August Semarang University

E-mail: ¹hikmah@untagsmg.ac.id

Article History:

Received: 09-03-2024

Revised: 18-04-2024

Accepted: 24-04-2024

Keywords:

Pelatihan, Diversifikasi,
Produk, Olahan, Tepung,
Pendapatan

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melakukan pelatihan diversifikasi produk olahan dari bahan tepung serta memsosialisasikan nilai tambah sehingga diharapkan akan menjadi alternative pendapatan ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gemah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan 2 tahapan, yaitu Memberikan penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi produk sehingga akan memberikan nilai tambah, selanjutnya diadakan pelatihan pengolahan tepung menjadi beberapa jenis makanan kerjasama dengan Rose Brand. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para peserta mengikuti penyuluhan pelatihan diversifikasi produk olahan dari bahan tepung dan pelatihan pengolahan tepung menjadi berbagai jenis makanan dengan cukup baik dan antusias yang tinggi. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan para peserta serta terjadi diskusi yang cukup interaktif antara pemateri dan para peserta. Dari kegiatan ini juga dihasilkan beberapa produk olahan tepung antara lain klepon, onde-onde, kue apem tape singkong santan dan carabikang

PENDAHULUAN

Kelurahan Gemah masuk dalam wilayah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang, yang mana Sebagian besar penduduk bekerja disektor swasta dan PNS serta sebagian kecil bekerja disektor industri kecil-kecilan. ini memiliki potensi yang besar di bidang usaha kecil seperti usaha pembuatan tempe, pembuatan tahu dan makanan olahan makanan dan lain-lain. Masyarakat Kelurahan Gemah juga merasakan penurunan ekonomi akibat dampak dari pandemic Covid 19 dan sampai sekarang belum pulih seperti sebelum terjadi pandemic tersebut. Oleh karena itu merupakan kesempatan bagi TIM Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomika dan Bisnis Untag Semarang untuk membantu masyarakat di Kelurahan Gemah khususnya ibu-ibu Rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan melalui wirausaha. Wirausaha menurut Peter F. drucker dalam Anwar (2014) adalah kemampuan individu untuk membuat atau menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda. Kasmir (2017) menyatakan bahwa orang yang berjiwa berani mengambil resiko untuk mengambil usaha dalam berbagai kesempatan. Berdasarkan definisi tersebut dapat dikatakan bahwa wirausaha merupakan kemampuan individu untuk membuka usaha melalui kreatifitas untuk



menciptakan nilai tambah untuk memperoleh keuntungan dan mengelola resiko.

Melalui wirausaha diharapkan dapat menghasilkan tambahan pendapatan keluarga. Wirausaha bisa dimulai dengan diversifikasi produk olahan dari bahan tepung baik tepung terigu, tepung beras maupun tepung ketan menjadi makanan beraneka ragam. Bahan tepung mudah didapatkan dan harga terjangkau. Diversifikasi merupakan upaya untuk membuat sesuatu yang baru dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari produk sebelumnya. Hal ini penting dilakukan dalam olahan produk dari tepung, karena masyarakat sampai saat ini tidak bisa lepas dari makanan yang bahan dasarnya berasal dari tepung. Semua jenis makanan kecil tradisional dan produk *bakery* (cake, cookies dan kue-kue) sebagian besar bahan dasarnya dari tepung. Makanan tersebut banyak diminati oleh masyarakat karena tersedia dalam berbagai macam pilihan baik rasa, bentuk maupun jenisnya dan bisa dinikmati mulai anak-anak sampai orang tua. Makanan tersebut juga dibutuhkan ketika ada acara baik hajatan, rapat dan lain. Oleh karena itu merupakan peluang pasar yang potensial bagi ibu-ibu rumah tangga Kelurahan Gemah Kecamatan pedurungan Kota Semarang untuk memulai berwirausaha.

Tujuan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat memberikan pelatihan diversifikasi produk olahan dari bahan tepung menjadi beberapa jenis makanan tradisional seperti onde-onde, klepon, carabikang dan lain-lain dalam bentuk yang lain. serta memsosialisasikan nilai tambah sehingga diharapkan akan menjadi alternative pendapatan ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gemah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. Hasil kegiatan diversifikasi olahan tepung ini mendorong bagi ibu-ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gemah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang menumbuhkan wirausaha kreatif berbasis industri rumah tangga skala mikro. Selanjutnya pelatihan diversifikasi olahan tepung ini dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi keluarga.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan 3 bagian, tahap 1, Pengarahan dari Bapak Lurah kepada peserta Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Tahap 2 . TIM Pengabdian Kepada Masyarakat FEB Untag Semarang memberikan penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi produk sehingga akan memberikan nilai tambah dan memberikan kesempatan kepada peserta PKM untuk diskusi ; tahap 3. TIM dari Rose Brand mempersiapkan alat dan bahan-bahan yang diperlukan selama pelatihan dan memperagakan pengolahan tepung menjadi beberapa jenis makanan tradisional. Tahap 4. Ibu-ibu Rumah Tangga diberi kesempatan untuk mencoba ikut dalam proses pengolahan makanan tradisional. Tahap 5. semua hasil olahan diberikan kepada peserta untuk dinikmati bersama-sama dan semua peserta mendapatkan satu paket untuk pembuatan makanan yaitu terdiri dari tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, dan lain-lain.

HASIL

Sebelum dimulai kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan diversifikasi produk olahan dari bahan tepung, peserta mendapat pengarahan dari Pak Lurah Kelurahan Gemah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang tentang pentingnya kegiatan dari Ibu-ibu Rumah Tangga yang memberikan manfaat bagi keluarga sekaligus menambah pendapatan, seperti Nampak pada gambar berikut :



Gambar 1. Pengarahan dari Bapak Lurah Kel. Gemah Kec. Pedurungan Kota Semarang Setelah pengarahan dari Pak Lurah baru dilanjutkan dengan penyuluhan dari TIM Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk. Diversifikasi produk merupakan salah satu strategi pemasaran dengan cara mengembangkan produknya agar lebih beragam (Assauri, 2018). Usaha bisnis makanan kecil diperlukan diversifikasi yang lebih variatif agar dapat menyediakan produk olahan berbagai macam jenis sehingga konsumen banyak pilihannya. Semakin bervariasi produk makanannya diharapkan bisa bersaing dan meningkat pendapatan.





Gambar 2. Penyuluhan dari TIM Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan selanjutnya pelatihan dengan memperagakan pengolahan tepung menjadi beberapa jenis makanan tradisional oleh TIM dari Rose Brand.

1. TIM dari Rose Brand menjelaskan kandungan gizi dari tepung beras, tepung ketan dan tepung terigu. Betapa pentingnya gizi tersebut untuk tubuh kita.
2. Menjelaskan beberapa makanan tradisional yang mudah diolah dan banyak digemari masyarakat yang dibuat dari bahan dasar tepung . talam Jagung Manis, kue lapis, apem selong, klepon, onde-onde, carabikang dan lain lain. Contoh Jenis makanan tradisional pada gambar berikut





Gambar 3. Jenis-jenis Makanan Tradisional

3. Dari bermacam-macam jenis makanan tradisional tidak semua di peragakan pengolahannya karena keterbatasan waktu, adapun yang diperagakan adalah onde-onde, klepon dan carabikang hal ini dikarenakan menuru TIM dari Rose Brand bahwa makanan tersebut yang banyak digemari





Gambar 4. Pelatihan dan peragaan proses pembuatan makanan



Gambar 5. Hasil dari Peragaan Kue Carabikang

KESIMPULAN

Berdasarkan rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Gemah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang hasil yang telah dicapai melalui kegiatan tersebut adalah:

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tanpa kendala berarti, berjalan lancar dan tertib, serta dapat diselesaikan sesuai jadwal.
2. Tingginya kesadaran dan antusiasme para peserta dalam mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat
3. Ibu-ibu peserta pengabdian kepada masyarakat bertambah pengetahuan tentang pentingnya diversifikasi produk supaya mempunyai nilai tambah sehingga bisa bersaing.
4. Ibu-ibu peserta pengabdian dapat mengolah dan memproduksi makanan dari bahan tepung.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Jetis



Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang kami mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr. Drs. Suparno,MSi, selaku Rektor Untag Semarang yang sudah berkenan memberikan bantuan dana
2. Bapak Dr H Agus Wibowo, SH, MSi, selaku Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat Untag Semarang
3. Ibu Dra Nurchayati, SE, MM, Akt, Ca, selaku Dosen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Untag Semarang
4. Masyarakat Kelurahan Gemah Kecamatan Pedurungan Kota Semarang.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Anwar, Muhammad. 2014. Pengantar Kewirausahaan Teori Dan Aplikasi. Cet. Pertama. Jakarta : Kencana.
- [2] Assauri, S. (2018). Manajemen Pemasaran : Dasar Konsep Strategi. Depok: PT.Raja Grafindo Persada.
- [3] Kasmir. 2008. Kewirausahaan. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN