

Pemanfaatan Beras Menir Menjadi Produk Bernilai Ekonomis pada UMKM di Desa Cimalaka

Waliah Mulyatillah¹, Manika Sunda Peliyanti², Winanti Regina³, Ananda Rachmaniar⁴

¹Agribisnis, Universitas Ma'soem, Indonesia

²Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia

³Perbankan Syariah, Universitas Ma'soem, Indonesia

⁴Bimbingan Konseling, Universitas Ma'soem, Indonesia
waliahmulyatillah@gmail.com

Received : Nov' 2024 Revised : Nov' 2024 Accepted : Nov' 2024 Published : Nov' 2024

ABSTRACT

One of the MSMEs in Cimalaka Village is Ikasari's MSMEs (Micro, Small and Medium Enterprises) which are engaged in food processing. In addition, Ikasari's also has private rice fields with abundant crops. The harvest will go through a post-harvest process which will eventually produce rice, and the rest of the rice milling results will become groin rice. The purpose of this activity is to utilize groat rice from rice milling into an economically valuable product for MSME owners in Cimalaka Village. The method used in this activity uses the PAR (Participatory Action Research) approach. The results of this activity have a positive impact and reduce crop waste to be more useful and add profits to Ikasari's MSMEs. The owner has done his own product marketing and sustainable product manufacturing.

Keywords : *Wheat Rice; Economically Valuable; Cimalaka Village; Innovation; Micro, Small and Medium Enterprises.*

ABSTRAK

Salah satu UMKM yang ada di Desa Cimalaka adalah UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) Ikasari's yang bergerak pada pengolahan makanan. Selain itu, Ikasari's juga memiliki lahan pesawahan pribadi dengan hasil panen yang melimpah. Hasil panen tersebut akan melalui proses pasca panen yang pada akhirnya akan menghasilkan beras, dan sisa hasil penggilingan padi menjadi beras menir. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memanfaatkan beras menir dari hasil penggilingan padi menjadi sebuah produk bernilai ekonomis bagi pemilik UMKM di Desa Cimalaka. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini menggunakan pendekatan PAR (*Participatory Action Research*). Hasil dari kegiatan ini memberikan dampak positif dan mengurangi limbah hasil panen menjadi lebih bermanfaat dan menambah keuntungan bagi UMKM Ikasari's. Pemilik telah melakukan pemasaran produk sendiri dan pembuatan produk yang berkelanjutan.

Kata Kunci : Beras Menir; Bernilai Ekonomis; Desa Cimalaka; Inovasi; Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

PENDAHULUAN

Salah satu industri kecil yang bergerak dibidang pengolahan makanan yang ada di Desa Cimalaka adalah UMKM Ibu Neni Kartika dengan nama usaha "Ikasari's" yang berlokasi di Dusun Pakemitan Desa Cimalaka Kecamatan Cimalaka Kabupaten Sumedang. Saat ini produk yang dihasilkan oleh Ikasari's berupa keripik pisang. Selain sebagai seorang pengusaha keripik pisang, Ibu Neni

juga memiliki lahan persawahan seluas 2 hektar dengan hasil panen mencapai sekitar 2 ton dalam satu kali panen.

Hasil panen tersebut dominan digunakan untuk konsumsi pribadi keluarga Ibu Neni. Adanya limbah beras menir dari hasil panen beras yang melimpah dan belum termanfaatkan menjadikan dasar dilakukannya pengabdian melalui Inovasi olahan pangan menjadi sebuah produk bernilai ekonomis.

Penggilingan padi merupakan salah satu tahapan pasca panen padi untuk mengolah gabah menjadi beras siap konsumsi. Hasil samping dari proses penggilingan padi antara lain 20% sekam, 10% bekatul, 5-8 % beras patah, dan 2% menir [1]. Menir adalah beras patah yang ukurannya lebih kecil dari 0,2 mm bagian beras utuh atau butiran beras patah yang lolos ayakan dengan ukuran 1,7 mm [2].

Tepung beras dibuat dengan mengubah beras menjadi tepung. Prosedur ini bertujuan untuk mengecilkan nasi dari bentuk dan ukuran aslinya. Mesin gerinda dapat digunakan untuk melakukan prosedur ini secara mekanis atau manual. Ada dua cara menyiapkan tepung beras: kering dan basah. Jika teknik basah digunakan untuk mengolah tepung, produk jadi harus dikeringkan kembali. Hal ini diperlukan agar tepung beras yang dihasilkan dapat tetap segar dan awet dalam jangka waktu lama [3].

Salah satu olahan makanan yang memanfaatkan beras menir yaitu "Jetrek". Daerah Jawa Barat olahan ini dikenal dengan nama jetrek atau keripik beras dan di Jawa Tengah dikenal dengan sebutan gegetas. Pencetus dari nama kue tersebut tidak diketahui namun sudah banyak beredar dari mulut ke mulut oleh masyarakat. Meskipun terdapat beberapa penyebutan yang berbeda, bahan baku dan proses pembuatan jetrek tersebut tetap sama. Saat ini sudah ada beberapa penambahan variabel pada bahan produksi untuk menambah variasi rasa jetrek.

METODE

Metode kegiatan ini menggunakan pendekatan PAR (*Participatory Action Research*), melalui beberapa tahap yakni:

1. Tahap persiapan; dilakukan dengan observasi lahan persawahan milik Ibu Neni yang kemudian memunculkan ide/gagasan yang disepakati dari hasil observasi tersebut.
2. Tahap pelaksanaan; dilakukan dengan praktik pembuatan kue jetrek mulai dari penggilingan beras menir hingga pengemasan produk jetrek serta dilakukan pembuatan label kemasan produk jetrek.
3. Tahap evaluasi; kegiatan dilakukan dengan cara mengadakan kunjungan dan diskusi kembali dengan Ibu Kartika mengenai perkembangan dan keberlanjutan produk olahan yang telah dibuat serta dilakukan evaluasi organoleptik (rasa, aroma, tekstur, bentuk, dan warna) untuk menunjukkan keberhasilan pemanfaatan beras menir tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan kegiatan observasi yang dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi dari pemilik terkait lahan sawah, sehingga ditemukannya limbah pasca panen selama proses penggilingan padi menjadi beras, yakni adanya beras menir. Kemudian dilakukan sesi diskusi mengenai produk UMKM yang ada dan penyampaian usulan ide/gagasan mengenai produk tambahan yang bisa menjadi terobosan produk baru dan untuk meningkatkan pendapatan UMKM tersebut. Berdasarkan hal tersebut muncul sebuah ide untuk memanfaatkan beras menir menjadi produk pangan olahan yang memiliki nilai jual. Persiapan dimulai dengan penentuan ide hingga perencanaan waktu pengolahan limbah beras menir menjadi tepung sampai pada pembuatan produk kue "Jetrek".

Produk yang akan dikembangkan adalah olahan pangan berupa kue jetrek yang terbuat dari beras menir. Kue jetrek ini dipilih karena jenis produk tersebut belum banyak dikenal di wilayah setempat, sehingga berpotensi menjadi inovasi baru di pasar lokal. Produk kue jetrek akan tersedia dalam dua varian rasa, yaitu rasa original dan pedas. Keberagaman rasa ini diharapkan dapat memenuhi preferensi konsumen yang berbeda dan meningkatkan daya tarik produk di pasar. Nama merek yang disepakati untuk produk ini adalah "Jetrek Gemoy by Ikasari's". Nama merek ini dipilih dengan pertimbangan untuk menciptakan citra yang mudah diingat dan memiliki daya tarik, khususnya di kalangan konsumen muda. Selanjutnya, akan dilakukan pembuatan logo dan desain kemasan untuk produk kue jetrek. Desain kemasan yang menarik dan sesuai dengan identitas merek diharapkan dapat meningkatkan daya jual produk, sekaligus memberikan kesan yang profesional serta memperkuat branding produk di pasar.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17 dan 24 Juli 2024 di rumah produksi Ibu Kartika yang merupakan salah satu UMKM dengan nama *brand* yang sudah berlegalitas "Ikasari's" yang ada di Dusun Pakemitan, Desa Cimalaka, Kecamatan Cimalaka, Kabupaten Sumedang.

Pada praktiknya selain daripada bahan pangan yang akan dimanfaatkan, sumber daya manusia juga dibutuhkan. Maka dari itu perlu diadakannya pendekatan *service learning* untuk dapat menyeluruh, inisiatif dari pemilik menambah partisipasi masyarakat demi terciptanya sebuah kebermanfaatan yang berkelanjutan. Tahap pelaksanaan ini melibatkan pemilik dan peneliti, yang dimulai dengan pembuatan tepung dari beras menir, lalu ke pengolahan bahan baku, hingga pengemasan produk.



Gambar 1. Pembuatan Tepung Beras Menir



Gambar 2. Pengolahan Bahan Baku



Gambar 3. Pengemasan Produk

Pembuatan label produk dirancang dengan mempertimbangkan aspek visual yang menarik dengan mencakup informasi produk untuk memperkuat *branding image* dan kepercayaan konsumen [5]. Warna label dipilih untuk mencerminkan kesan alami dan bersih sesuai inovasi varian rasa yang dibuat serta menonjolkan identitas produk sebagai kue tradisional yang inovatif.



Gambar 4. Logo Produk Jetrek



Gambar 5. Stiker Kemasan



Gambar 6. Kemasan Jetrek

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, terdapat manfaat yang dapat dirasakan oleh pemilik UMKM, diantaranya Pemilik jadi memiliki sebuah produk baru yang berkembang menjadi bisnis baru dalam usahanya. Dengan adanya penambahan produk baru, hal ini menambah *business branding* tersendiri untuk pemilik dalam menambah keuntungan, serta pembuatan label untuk *packaging* produk ini menjadi keuntungan pemilik untuk bisa mempromosikan produk dengan lebih menarik.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan mengunjungi kembali Ibu Neni Kartika selaku pemilik UMKM tersebut dan mengadakan diskusi terkait perkembangan dan keberlanjutan produk olahan yang telah dibuat. Setelah satu minggu dari pembuatan olahan jetrek bersama mahasiswa, yakni pada tanggal 24 Juli 2024, Ibu Neni telah melakukan dua kali produksi dikarenakan adanya pesanan dari teman *online* nya melalui *WhatsApp*. Berdasarkan hal tersebut, Ibu Neni berencana dan berkeinginan untuk dapat melakukan produksi Jetrek secara berkelanjutan dengan adanya modal-modal produksi yang membuat lebih efektif dan efisien.

Pengolahan tepung beras menjadi "Jetrek" telah dirancang dan dievaluasi secara kontinyu. Evaluasi hasil dengan mengandalkan organoleptik (rasa, aroma, tekstur, bentuk, dan warna) dapat menunjukkan keberhasilan pemanfaatan beras menir menjadi produk olahan pangan yang bernilai ekonomis. Pembuatan kue "Jetrek" menggunakan tepung beras menir menghasilkan kue dengan tekstur yang lembut namun sedikit lebih padat dibandingkan kue dengan tepung beras biasa. Rasanya cukup khas dengan aroma alami beras yang cukup kuat. Pembuatan label sebagai identitas produk menjadi salah satunya cara yang dapat menarik minat orang - orang untuk membeli.

PENUTUP

Target pencapaian kegiatan pengabdian ini tercapai sesuai dengan yang diharapkan. Sebuah pemanfaatan limbah hasil penggilingan padi yang disebut dengan beras menir telah menjadi sebuah produk baru bagi UMKM Ikasari's menjadi terobosan pemilik untuk menambah keuntungan usaha. Jetrek adalah

nama hasil olahan tersebut, kini mulai dikenal masyarakat sekitar. Pemilik telah melakukan pemasaran produk sendiri dan pembuatan produk yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. W. Patiwiri, *Teknologi Penggilingan Padi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- [2] K. Kadarisman, "Pengaruh kelembaban ruangan dan kadar air awal gabah varietas Cisadane selama penyimpanan terhadap perubahan kadar air, rendemen beras giling, beras kepala, beras patah dan menir," IPB, 1986.
- [3] D. Kurniawan *et al.*, "Pemanfaatan Hasil Olahan Padi Sebagai Tepung Beras Di Pasir Putih Kelurahan Teluk Dawan Kecamatan Muara Sabak Barat Kabupaten Tanjung Jabung Timur," *J. BangDimas Pengemb. dan Pengabd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 25-28, 2023.
- [4] R. R. Fahmi and M. Hayati, "Strategi Pengembangan Bisnis Beras Ud. Sovi Jaya Di Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan," *Agriscience*, vol. 1, no. 2, pp. 487-506, 2020, doi: 10.21107/agriscience.v1i2.8741.
- [5] M. A. Firmansyah, *Pemasaran Produk dan Merek : Planning dan Strategy*. Qiara Media, 2023.