

ANALISIS PROSES PRODUKSI KERIPIK GADUNG UNTUK MENINGKATKAN HASIL PRODUKSI DI DESA TEGALLEGA, KECAMATAN CIAMPEL, KABUPATEN KARAWANG

Khoirudin¹

Universitas Buana Perjuangan Karawang
Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer
khoirudin@ubpkarawang.ac.id

ABSTRAK

Desa Tegallega merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang Jawa Barat. Penduduk Desa Tegallega mayoritas bergerak di bidang Pertanian dan Perkebunan. Desa Tegallega terdapat banyak tanaman umbi umbian, salah satunya adalah gadung. Gadung merupakan sejenis umbi umbian yang tumbuh liar di hutan, pekarangan, maupun perkebunan. Pengolahan gadung menjadi kripik gadung masih dilakukan secara tradisional. Hal ini salah satu penyebab kurang berkembangnya UMKM kripik gadung di desa Tegallega. Penggunaan alat bantu produksi berupa alat potong gadung diharapkan akan meningkatkan produktivitas kripik gadung yang lebih berkualitas. Penelitian ini dilakukan di Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang dengan menggunakan metode survey dan wawancara kepada para responden yang ada di desa tersebut. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan dengan responden yang terkait UMKM kripik gadung. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan Analisis SWOT untuk mengetahui posisi peternakan dan alternative strategiyang diperlukan. Data yang sudah terkumpul selanjutnya digunakan matriks Quantitative Strategic Planning (QSP) untuk mengetahui prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam pengembangan UMKM kripik gadung di desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan alat tambahan produksi seperti alat potong gadung dan alat pengering gadung akan meningkatkan produktivitas kripik gadung.

Kata kunci: kripik gadung, potensi desa, desa tegallega

ABSTRACT

Tegallega Village is one of the villages located in Ciampel District, Karawang Regency, West Java. The majority of Tegallega villagers are engaged in agriculture and plantations. Tegallega village has many tuber plants, one of which is gadung. Gadung is a type of tuber that grows wild in forests, yards and plantations. The processing of gadung into gadung chips is still done traditionally. This is one of the reasons for the underdevelopment of UMKM gadung chips in Tegallega village. The use of production aids in the form of gadung cutting tools is expected to increase the productivity of higher quality gadung chips. This research was conducted in Tegallega Village, Ciampel District, Karawang Regency using survey methods and interviews with respondents in the village. The data used consists of primary data and secondary data. Primary data is data collected through interviews and direct observation in the field with respondents related to UMKM kripik gadung. The analysis method used is descriptive qualitative analysis and SWOT analysis to determine the position of the farm and the required alternative strategies. The data that has been collected is then used the Quantitative Strategic Planning (QSP) matrix to determine the priority strategies that can be applied in the development of Gadung Chips UMKM in Tegallega Village, Ciampel District, Karawang Regency. The results showed that the use of additional production tools such as gadung cutters and gadung dryers would increase the productivity of gadung chips.

Keyword : Gadung chips, village potential, Tegallega village

PENDAHULUAN

Desa Tegallega merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Ciampel Kabupaten Karawang Jawa Barat. Penduduk Desa Tegallega mayoritas bergerak di bidang Pertanian dan Perkebunan. Para penduduknya berprofesi sebagai petani, buruh tani, buruh harian lepas, dan karyawan di perusahaan swasta. Banyak Masyarakat Desa Tegallega yang tidak memiliki tanah sendiri, sehingga hanya menjadi buruh tani dan pekerja serabutan [1].

Desa Tegallega terdapat banyak tanaman umbi umbian, salah satunya adalah gadung. Gadung merupakan sejenis umbi umbian yang tumbuh liar di hutan, pekarangan, maupun perkebunan [2]. Umbi gadung juga bisa dibudidayakan di ladang masyarakat. Umbi tanaman gadung dapat diolah menjadi keripik gadung. Keripik gadung adalah makanan camilan spesial yang dibuat dari umbi gadung. Proses produksi yang panjang dan rumit, hingga menjadi keripik gadung yang $\frac{1}{2}$ jadi (keripik gadung kering) dan siap disajikan [3]. Pengolahan yang kompleks dan rasa khas senantiasa mendorong para penggemar keripik gadung cukup pesat di berbagai daerah. Hal ini terjadi karena keripik gadung sudah lama dikenal masyarakat Indonesia dan rasa yang khas, bahkan banyak memiliki kandungan gizi serta khasiat luar biasa untuk mencegah penyakit tertentu. Pengolahan umbi gadung menjadi camilan keripik gadung menjadi salah satu potensi usaha yang besar bisa dikembangkan oleh masyarakat pedesaan [3].

Proses pembuatan keripik gadung memerlukan waktu sekitar 6 hari, Gadung yang sudah tua dikupas kulitnya (kupas tebal), kemudian diiris kecil-kecil, tebalnya sekira 3 mm. Kemudian diberi abu gosok sampai semua gadung terbungkus abu gosok, remas-remas potongan gadung yang telah dilapisi abu gosok dan didiamkan selama 1 malam. Setelah itu, dijemur hingga kering (biasanya selama 2 hari. Kemudian direndam oleh air mengalir selama 2 – 3 hari atau dalam air tidak mengalir yang diganti tiap 6 jam dan dilakukan selama 3 hari. Setelah itu gadung dicuci bersih, lalu jemur hingga kering. Penjemuran dilakukan 1 hari sampai kering. Setelah kering gadung dapat digoreng atau direbus, ditiriskan, dikeringkan dan dijual [4].

Desa Tegallega juga memiliki Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dibidang makanan (khususnya keripik gadung) dan usaha lain nya, yang diharapkan akan membantu kesejahteraan masyarakat, akan tetapi banyak juga masyarakat memilih menjadi Buruh. Desa Tegallega yang berpotensi dan menghasilkan Keripik Gadung ini sehingga produk tersebut dapat menjadi daya Tarik tersendiri bagi Desa Tegallega dan produk tersebut dapat menjadi oleh-oleh khas dari Desa tegallega.

Pengolahan gadung menjadi kripik gadung masih dilakukan secara tradisional. Hal ini salah satu penyebab kurang berkembangnya UMKM kripik gadung di desa Tegallega. Penggunaan alat bantu produksi berupa alat potong gadung diharapkan akan meningkatkan produktifitas kripik gadung yang lebih berkualitas.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang dengan menggunakan metode survey dan wawancara kepada para responden yang ada di desa tersebut. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan dengan responden yang terkait UMKM kripik gadung. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan Analisis SWOT untuk mengetahui posisi peternakan dan alternative strategiyang diperlukan. Data yang sudah terkumpul selanjutnya digunakan matriks *Quantitative Strategic Planning* (QSP) untuk mengetahui prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam pengembangan UMKM kripik gadung di desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama bulan terhitung dari 1 Agustus sampai dengan 31 Agustus 2020. Penelitian ini dilaksanakan di desa Tegallega, Kecamatan Ciampel, Kabupaten Karawang.

Target/Subjek Penelitian

Populasi

Populasi adalah daerah generalisasi yang terdiri atas objek ataupun subjek [5]. Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat yang bertempat di desa Tegallega, kecamatan Ciampel, kabupaten Karawang.

Responden

Responden merupakan bagian dari populasi yang mewakili populasi tersebut, yang diambil menurut prosedur tertentu. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Cluster sampling* (Area sampling). Teknik sampling daerah dipakai untuk menentukan sampel jika objek yang akan diteliti atau sumber data sangat luas, seperti misalnya penduduk

dari suatu negara, provinsi atau dari suatu kabupaten. Sampel dalam penelitian ini yaitu masyarakat desa Tegallega, kecamatan Ciampel, kabupaten Karawang.

Prosedur Penelitian

“Prosedur dalam penelitian ini merupakan tahapan-tahapan yang digunakan sebagai alat untuk mengumpulkan data dan menjawab permasalahan yang menjadi fokus penelitian. Tahapan-tahapan penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi studi pendahuluan, rumusan masalah, penetapan tujuan, pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan pembahasan, serta kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan tema yang diangkat oleh peneliti yaitu mengenai profil desa berkelanjutan.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah salah satu kegiatan penelitian yang paling penting. Mengumpulkan data jauh lebih penting dibandingkan menyusun instrumen penelitian meskipun menyusun instrumen penelitian pekerjaan penting di dalam proses penelitian, terutama bila penelitian menggunakan metode yang rawan terhadap adanya unsur subjektif peneliti. Untuk memperoleh data penelitian, maka dilakukan langkah-langkah pengumpulan data yang terdiri dari informasi-informasi yang diperoleh berupa lisan maupun tulisan. Teknik yang diaplikasikan pada penelitian ini yakni dengan melakukan wawancara dan dokumentasi baik dengan para peternak atau responden di desa Tegallega, kecamatan Ciampel, kabupaten Karawang.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Analisis SWOT digunakan untuk mencari solusi yang tepat bagi permasalahan yang ada. Strategi dan solusi atas permasalahan yang mengacu pada kelemahan dan ancaman Desa Tegallega yang disesuaikan dengan kekuatan dan kesempatan yang ada tersebut dirumuskan sebagai berikut ini:

Tabel 1 Matrik SWOT

	Peluang- <i>Opportunity (O)</i>	Ancaman- <i>Threat (T)</i>
Matrik SWOT	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku UMKM Kripik Gadung umumnya usaha bekerja sambil usaha tani. - Hasil kripik gadung dijual di pasar sekitar desa 	<ul style="list-style-type: none"> - Persaingan hasil olahan kripik gadung dari desa lain. - Pengolahan kripik gadung masih menggunakan cara

	Tegallega maupun dikirim ke kota Karawang	tradisional
Kekuatan-<i>Strength</i> (S) - Terdapat sumber daya alam yang memadai - Terdapat potensi pasar yang bisa meningkatkan perekonomian masyarakat	(S 1,2- O 1,2) Pemerintah daerah setempat mengadakan pelatihan untuk meningkatkan skill SDM terkait proses pengolahan kriik gadung	(S 1,2- T 1,2) Memberikan fasilitas alat produksi kripik gadung agar lebih efektif dan efisien
Kelemahan-<i>Weakness</i> (w) - Skill SDM yang masih rendah tentang pengolahan kripik gadung - Masih terkendalanya jaringan penjualan hasil pengolahan kripik gadung - Pengolahan kripik gadung membutuhkan waktu yang lama	(W 1,2- O 1,2) - Pengembangan SDM informasi pengelolaan kripik gadung - Pengembangan jaringan untuk penyaluran hasil produksi kripik gadung - Penggunaan alat bantu produksi seperti alat pemotong dan pengering	(W 1,2- T 1) - Melakukan pelatihan tentang tata cara pengolahan dan pemasaran kripik gadung

Pembahasan

Desa Tegallega merupakan Desa yang kaya akan hasil alam, mayoritas masyarakat Desa Tegallega bekerja sebagai Petani dan Peternak. Hasil dari Pertanian terdiri dari Padi, Pisang dan sebagainya, sedangkan hasil dari Perternakan menghasilkan Telur Ayam.

Desa Tegallega juga memiliki Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dibidang makanan (khususnya keripik gadung) dan usaha lain nya, yang diharapkan akan membantu kesejahteraan masyarakat, akan tetapi banyak juga masyarakat memilih menjadi Buruh. Jumlah Buruh di Desa Tegallega terhitung cukup besar dan didominasi oleh Buruh Tani, begitu pula dengan Karyawan Perusahaan Swasta, walaupun tidak sebanyak jumlah Buruh Tani, akan tatapi banyak juga masyarakat yang memilih menjadi Karyawan Perusahaan Swasta.

Proses pembuatan keripik gadung memerlukan waktu sekitar 6 hari,

1. Gadung yang sudah tua dikupas kulitnya (kupas tebal), kemudian diiris kecil-kecil, tebalnya sekira 3 mm.

2. Kemudian diberi abu gosok sampai semua gadung terbungkus abu gosok, remas- remas potongan gadung yang telah dilapisi abu gosok dan didiamkan selama 1 malam.
3. Setelah itu, dijemur hingga kering (biasanya selama 2 hari).
4. Kemudian direndam oleh air mengalir selama 2 – 3 hari atau dalam air tidak mengalir yang diganti tiap 6 jam dan dilakukan selama 3 hari.
5. Cuci bersih, lalu jemur hingga kering lakukan penjemuran 1 hari sampai kering.
6. Setelah kering dapat digoreng atau direbus, ditiriskan, dikeringkan dan dijual.

Dari hasil data diatas maka untuk mempercepat produksi kripik gadung bisa menggunakan beberapa alat tambahan seperti alat potong gadung sehingga bisa mempercepat proses pemotongan.

Penggunaan alat pengering cabinet sehingga proses pengeringan tidak terkendala cuaca dan hasil olahan kripik gadung lebih higinis.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan yaitu sebagai berikut:

1. Desa Tegallega terdapat banyak tanaman umbi umbian, salah satunya adalah gadung. Gadung merupakan sejenis umbi umbian yang tumbuh liar dihutan, pekarangan, maupun perkebunan.
2. Pengolahan umbi gadung menjadi keripik gadung masih menggunakan proses tradisional.
3. Penggunaan alat tambahan produksi seperti alat potong gadung akan meningkatkan produktifitas keripik gadung

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPS Kabupaten Karawang, *Karawang Dalam Angka 2014*. karawang: BPS Kabupaten Karawang, 2015.
- [2] S. Ratna Sumunar and T. Estiasih, “Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka,” *J. Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 1, pp. 108–112, 2015.

- [3] D. Chrismianto *et al.*, “Ibm Kelompok Usaha Keripik Gadung Melalui,” vol. 3, no. 1, pp. 14–19, 2018.
- [4] A. Sutoni and I. Masrofah, “Konsep Pengembangan Inovasi Keripik Gadung, Dalam Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Kutawaringin, Kecamatan Mande, Kabupaten Cianjur,” *IKRA-ITH Abdimas*, vol. 1, no. 2, pp. 71–79, 2018.
- [5] S. Siyoto and M. A. Sodik, *Dasar- Dasar Metodologi Penelitian Aksara*, no. Juni. 2015.