

PENGEMBANGAN USAHA MELALUI PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN BAGI USAHA TELUR ASIN DERWATI KOTA BANDUNG

Siti Patimah

Fisip Unpas

patimah_08@yahoo.com

ABSTRAK

Usaha penggerak satu roda yang berada di Bandung adalah Asin Derwati, Derwati merupakan salah satu desa yang merupakan bagian dari kabupaten Bandung. Terdapat 10 Pengrajin telur asin, dua di antaranya adalah pengrajin yang sering mengeluhkan beberapa masalah. Usaha telur asin ibu Kokom dan Ibu Mimi yang berharap bisa menjalankan usaha pembuatan telur asin masih berlangsung. Tapi mereka mengeluhkan beberapa masalah yang dihadapi. Aspek masalahnya adalah berkaitan dengan manajemen usaha yaitu Produksi dan Pemasaran. Terkait dengan masalah yang dihadapi oleh kedua pengrajin tersebut, maka masalah ini diidentifikasi berdasarkan isu prioritas. Permasalahan prioritas yang harus diperhatikan terkait dengan produksi rasa, peralatan, tata letak dan pemasaran. Tujuan kegiatan adalah untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan produksi bagi usaha telur asin. Metode kegiatan usaha yang dilakukan pada usaha telur asin dilaksanakan melalui pelatihan dan pendampingan. Hasil dari kegiatan, telah memberikan peralatan bagi kedua mitra untuk meningkatkan produksi yaitu 2 kompor gas dan tabung, 2 panci, mixer, dan selain pembelian bahan baku. Bantuan Pelatihan dan Pemasaran. Bantuan pelatihan dan pemasaran diberikan kepada kedua mitra terkait dengan merek, akses terhadap jalur pemasaran dan distribusi, pengembangan kemasan dan pengembangan promosi dan pembuatan label. Hasil dari pelatihan pemasaran dengan pembuatan label telur asin dengan nama telur asin asli dan Sari Rasa. Selain itu terkait dengan produksi pelatihan yang diberikan berupa peningkatan dan perubahan tata letak tempat usaha bagi kedua pengrajin telur asin. Saran yang diberikan usaha yang sudah berjalan bertahun-tahun tidak hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, namun diharapkan pasangan bisa terus berkembang. Karena peluang yang sangat terbuka bagi para mitra perlu memprioritaskan usaha. Mitra harus berpartisipasi dalam koperasi masyarakat sentra telur asin sehingga bila ada masalah baik menyangkut modal, pemasaran, dan lain-lain bisa diatasi. Jangan sampai masalah yang terkait dengan keterbatasan modal membuat usaha dihentikan.

Kata Kunci: Pengembangan Usaha Melalui Pelatihan dan Pendampingan

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Bandung ibu kota Jawa Barat adalah tempat yang indah yang dapat di kunjungi kapan saja sepanjang tahun karena Bandung tidak hanya terkenal dengan panorama pemandangan alam yang indah, akan tetapi Bandung juga menawarkan banyak daya tarik wisata yang patut dikunjungi.

Saat ini Bandung menjadi salah satu kota tersibuk di Indonesia. Terlebih sejak dibukanya tol Cipularang yang menghubungkan Bandung-Jakarta, maka banyak orang Jakarta yang datang ke Bandung saat akhir pekan untuk berjalan-jalan, bersantai, atau menghilangkan kepenatan dari rutinitas ibu kota yang sesak.

Sebuah kaleidoskop penuh warna dapat Anda mulai dari tempat perbelanjaan (*factory outlet, butik, distro, dan mall*), gemerlapnya malam, berbagai macam kuliner bercita rasa, bangunan-bangunan berarsitektur *Art Deco* yang megah, juga kesenian tradisional yang mengagumkan merupakan alasan mengapa Anda selayaknya datang ke kota unik ini.

Salah satu oleh-oleh wajib dari Bandung ialah makanan dan minuman khasnya. diantaranya *keripik tempe, keripik oncom, brownies kukus Amanda, sale pisang, dodol, peuyeum, pisang bolen Kartika Sari, batagor, ubi cilembu*, dan makanan lezat lainnya di toko-toko yang ada di sekitar jalan Dago, Cihampelas, Riau, Kemuning, Burangrang, Sulanjana, dan Buah Batu.

Bandung merupakan kota yang aktif dan kreatif, hasil kreatifitas warganya membangun Bandung menjadi sangat dinamis, setiap sudut kota bandung terdapat aktifitas aktifitas kreatif warga Bandung yang menggerakkan roda bisnis kota Bandung. Sampai saat ini berdasarkan data dari Dinas Koperasi UKM dan Perindustrian Perdagangan di Bandung terdapat 30 sentra industri, walaupun masih banyak aktifitas aktifitas warga yang belum terdata. Beberapa sentra industri di Bandung diantaranya sudah besar dan menjadi salah satu tujuan wisata di Bandung.

Salah satu sentra yang terdapat di Kota Bandung adalah Telur Asin Derwati, Derwati adalah salah satu kelurahan yang merupakan bagian dari kecamatan Rancasari Kota Bandung. Kecamatan Rancasari dibentuk berdasarkan Peraturan Pemerintah No 16 Tahun 1987 tentang perubahan batas wilayah Kabupaten dan Kotamadya Bandung pelaksanaannya terhitung tanggal 1 April 1989. Kecamatan Rancasari mempunyai luas wilayah 1.503.162 Ha dengan batas wilayah sebagai berikut Sebelah utara kecamatan Panyileukan, Sebelah Selatan Kecamatan Bojongsong kabupaten

Bandung, Sebelah Timur: Kecamatan Gedebage, Sebelah Barat Kecamatan Buahbatu.

Derwati merupakan salah satu kelurahan yang terdapat di Kecamatan Rancasari. Daerah ini merupakan daerah yang sebelum berdirinya perumahan merupakan daerah pesawahan. Hamparan sawah yang luas, sehingga sebagian besar penduduknya bermata pencaharian pertanian. Dengan luas area pertanian, menyebabkan sebagian penduduknya berprofesi sebagai peternak. Salah satu peternakan yang dilakukan oleh penduduk Derwati dan sekitarnya adalah berternak bebek.

Banyaknya peternak bebek, memberikan peluang bagi masyarakat disekitar untuk menjadi pedagang telur bebek. Dengan banyaknya telur bebek yang dihasilkan sehingga masyarakat berfikir untuk membuat telur asin bebek. Pengrajin telur bebek Derwati ini sudah ada sejak tahun 1992. Hingga saat ini hanya beberapa diantaranya yang masih bertahan.

Terletak di Jalan Babakan Karet, kecamatan Rancasari, Bandung. Fokus sentra ini adalah memproduksi telur asin. Terdapat kurang lebih 10 produsen telur asin. Kapasitas produksi per tahunnya sebanyak 138.300 Lusin dengan nilai investasi Rp. 855 Juta dan menyerap tenaga pekerja sebanyak 49 Orang.

Dari 10 Pengrajin telur asin dua diantaranya merupakan pengrajin yang banyak mengeluhkan adanya beberapa permasalahan. Pengrajin I adalah Ibu Kokom Komariah dan pengrajin II adalah Ibu Mimin Mintarsih, mereka berharap agar usaha menjalankan pembuatan telur asin ini masih tetap berlangsung. Tapi mereka mengeluhkan adanya beberapa permasalahan yang dihadapi. Aspek-aspek yang menjadi permasalahan adalah sebagai berikut:

Aspek Produksi

Bahan baku untuk pembuatan telur asin bagi pengrajin telur asin tidaklah mengalami kesulitan. Karena bahan dasar pembuatan telur asin ini adalah telur bebek. Telur bebek yang dibuat oleh pengrajin diperoleh dari daerah Rancaoray dan Sapan di Kabupaten Bandung, kedua daerah tersebut merupakan daerah yang banyak memiliki atau berternak bebek. Sehingga untuk memproduksi pembuatan telur asin pengrajin tidak banyak kesulitan untuk memperolehnya.

Berkaitan dengan bahan baku mereka mengeluhkan adanya kenaikan harga bahan baku yang terus menerus. Sehingga mereka mengatakan kecenderungan harga bahan baku yang terus menerus, ini akan berdampak terhadap penentuan harga jual.

Pengrajin menggunakan bahan baku hampir sama dengan bahan yang digunakan oleh pengrajin lain. Dalam proses pembuatan telur asin pengrajin berusaha untuk memilih telur bebek yang berkualitas. Karena dengan telur bebek yang berkualitas akan menghasilkan telur asin yang hasilnya sangat memuaskan.

Selain bahan baku dan bahan penolong berikut ini juga merupakan alat-alat yang digunakan oleh pengusaha sebagai pendukung dalam kegiatan usahanya. Berdasarkan pengakuan pengrajin, bahwa yang dibelinya hanya alat-alat yang sederhana. Untuk menghasilkan telur asin yang memuaskan atau dengan kualitas yang baik memang ada alat khusus yang digunakan. Sementara pengusaha tidak menggunakan alat tersebut. semua dilakukan dengan produksi dan alat-alat yang sederhana. Sehingga telur asin yang dihasilkan tersebut juga apa adanya. Namun menurut pengrajin dengan cara sederhana biasanya lebih memuaskan, karena tidak terkontaminasi alat-alat yang akan merusak testur dari telur tersebut.

Produk Pada Kedua Mitra

Produk yang dihasilkan pada kedua mitra ini adalah sama yaitu telur asin dengan cita rasa yang sama dalam pembuatannya. Tidak ada rasa lain yang dihasilkan oleh kedua pengusaha. Padahal untuk meningkatkan penjualan perlu adanya inovasi baru dalam produk yaitu menghasilkan berbagai macam rasa dalam pembuatannya.

Pemasaran Pada Kedua Mitra

Pasar sasaran kedua pengrajin telur asin saat ini hanya berkisar di kota Bandung Teknik pemasaran yang digunakan oleh kedua pengrajin telur asin pada saat ini masih sangat terbatas. Kedua pengrajin masih melakukan kegiatan pemasaran dengan menyimpan telur asin ke beberapa tempat misalnya ke pasar-pasar dan swalayan.

Tujuan Kegiatan

1. Meningkatkan Produksi bagi pengrajin telur asin di Derwati Kota Bandung
2. Memperluas Pemasaran bagi pengrajin telur asin di Derwati Kota Bandung

METODE

Metode Pendekatan

Ipteks bagi masyarakat telur asin sebagai mitranya dilaksanakan melalui kegiatan pelatihan, dan pendampingan manajemen usaha melalui produksi, dan pemasaran dan keuangan. Pelatihan adalah proses belajar bersama yang dilakukan oleh beberapa orang untuk memahami atau menguasai sesuatu pengetahuan atau keahlian tertentu. (Ahsanul Minan, 2003). Sedangkan pendampingan adalah pekerjaan yang dilakukan oleh fasilitator dalam berbagai kegiatan program untuk pengembangan ekonomi. (Rianingsih Djohani, 2012)

Rencana Kegiatan

Persiapan Kegiatan

1. Menyusun rencana operasional kegiatan secara matang
2. Menyiapkan instruktur atau pendamping dan kelompok usaha telur asin (pengrajin)
3. Menyiapkan Pengrajin Telur Asin (mitra)
4. Menyusun jadwal kegiatan program Iptek bagi masyarakat pengrajin telur asin Derwati.

Pelaksanaan Program Di Pengrajin Telur Asin Derwati

1. Pelaksanaan Pelatihan Produksi (Olahan Telur Asin) yang memiliki rasa lebih dengan berbagai cita rasa dan pelatihan pemasaran.

Manajemen pemasaran yang diperlukan untuk meningkatkan penjualan adalah penentuan strategi pemasaran berdasarkan 4 P (Product, Price, Promosi, Place)

2. Pelaksanaan pendampingan manajemen produksi (olahan telur asin) dan pendampingan manajemen pemasaran. Pelaksanaan pendampingan manajemen produksi (olahan telur asin) dan pendampingan manajemen pemasaran bagi usaha telur asin Derwati yang menjadi mitra sebanyak 2 pengusaha telur asin yang beralamat di Jalan Babakan Karet, Kecamatan Rancasari Kota Bandung dengan melakukan pendampingan manajemen usaha dalam aktivitas yang sedang di jalankan untuk mengarahkan, penerapkan hasil pelatihan mulai pengadaan olahan telur asin (pengadaan bahan baku, bahan penolong, proses hingga barang jadi) dan melakukan strategi pemasaran.

3. Pelaksanaan Monitoring dan Evaluasi

Pelaksanaan Monitoring merupakan kegiatan yang di laksanakan oleh pelaksana kegiatan dalam mengamati dan memonitor pelaksanaan pelatihan dan pendampingan yang di jalankan atau di laksanakan oleh instruktur atau pendamping, sedangkan pelaksanaan evaluasi merupakan kegiatan penilaian yang dilaksanakan oleh pelaksana pasca program pelatiha dan pendampingan manajemen produksi (Olahan makanan) dan manajemen pemasaran di pengusaha telur asin Derwati. Evaluasi dan monitoring ini dilaksanakan untuk melihat hasil dari pelaksanaan kegiatan. Dari hasil kegiatan ini akan menjadi rujukan bagi pihak-pihak terkait untuk terus dapat memberikan kemanfaatan baik bagi pengrajin maupun pihak tertentu seperti pemerintah setempat maupun pemerintah Kota Bandung Khususnya.

4. Membuat Laporan

Pembuatan laporan kegiatan program iptek bagi masyarakat kelompok usaha ini di dasarkan pada hasil pelaksanaan kegiatan, monitoring, dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan di pengrajin Telur Asin Darwati adalah:

Pemberian Peralatan untuk proses produksi

Pemberian peralatan yang dilakukan kepada kedua mitra adalah dalam bentuk peralatan untuk peningkatan produksi diantaranya adalah 2 kompor gas dan tabungnya, 2 panci, pengaduk, dan tambahan untuk pembelian bahan baku. Dengan bertambahnya peralatan produksi diharapkan dapat membantu mitra untuk usahanya. Mitra I yaitu ibu Mimin, mengatakan bahwa peralatan yang diperolehnya sangat membantu sekali, karena beberapa waktu yang lalu peralatan produksinya banyak yang rusak disebabkan karena banjir. Sebenarnya usaha telur asin yang dilakoninya sudah berjalan lama tapi saat ini mengalami surut disebabkan beberapawaktu yang lalu terkena banjir. Sehingga banyak peralatannya yang rusak dan tidak bisa lagi dipergunakan.

Pelatihan dan Pendampingan Pemasaran

Sebenarnya kedua mitra sudah lama menjalani usaha pembuatan telur asin, bahkan beberapa waktu yang lalu permintaan terhadap telur asin cukup banyak. Bahkan

untuk satu bulan permintaan terhadap telur asin hampir mencapai 10.000 butir telur asin. Banyaknya permintaan berarti hal ini cukup banyak pasar buat kedua mitra. Namun karena berbagai permasalahan yang dihadapi diantaranya pada saat musim hujan sering terjadi banjir, dan merendam rumah salah satu mitra maka permintaan lambat laun menjadi berkurang. Namun, dengan permasalahan yang dihadapi mitra tetap menjalankan usaha karena kehidupan mitra sangat bergantung kepada usaha pembuatan telur asin. Walaupun permintaan drastis turun, namun masih cukup untuk memenuhi kehidupan sehari-hari.

Usaha yang dijalani, tentunya diharapkan tidak hanya sekedar untuk memenuhi kehidupan sehari-hari tetapi diharapkan dapat menjadi usaha yang terus berkembang. Untuk itu kami tim berupaya untuk memberikan motivasi untuk dapat menjalankan usaha seperti sediaan. Dimana kedua mitra mampu memiliki pasar yang besar yang tentunya dapat meningkatkan usaha kedua mitra. Untuk itu mitra telah melaksanakan pelatihan pemasaran. Pelatihan pemasaran yang diberikan kepada kedua mitra berkaitan dengan merk, akses pemasaran dan saluran distribusi, rencana pengembangan kemasan dan promosi.

Untuk dapat meningkatkan penjualan mitra diupayakan untuk memiliki Brand Image sendiri. Maka, kedua mitra dibuatkan stempel merk. Untuk mitra 1 dengan nama “Telur Asin ASLI Tegal Luar” dan Mitra 2 dengan nama “Telur Asin SARI RASA Komplek Pindad”. Dengan upaya yang dilakukan ini, konsumen dapat membedakan telur asin yang dibeli selama ini merupakan telur asin langganannya.

Pelatihan dan Pendampingan kualitas produk

Usaha telur asin yang dihasilkan oleh kedua mitra memiliki rasa yang hampir sama, rasa yang dihasilkan oleh kedua mitra memiliki beraneka rasa. Namun rasa yang dihasilkan hanya dari kadar asin yang dikurangi diantaranya rasa tidak asin, rasa sedang dan rasa asin. Pengolahan yang dihasilkan dari rasa asin yang beraneka rasa tersebut berbeda mulai dari rasa tidak asin hanya satu minggu, 2 minggu hingga 3 minggu. Dalam upaya untuk meningkatkan kualitas rasa yang berbeda dengan produk lain tim ingin memberikan jenis rasa lain yang dihasilkan. Untuk itu tim mengundang ahli untuk memberikan pelatihan berkaitan dengan rasa telur asin yang berbeda dan memiliki rasa yang berbeda dari telur asin yang dihasilkan. Kegiatan yang telah dilaksanakan adalah pelatihan telur asin dengan rasa berbagai macam rasa mulai dari berbagai macam rasa seperti rasa bawang, rasa udang dan rasa coklat dll.

Metode pembuatan telur asin aneka rasa ini ada beberapa jenis mulai dari menyuntikan pasta kedalam telur, membungkus telur dengan pasta aneka rasa supaya rasa meresap ke dalam telur.

Dalam pelatihan yang pertama kali dijelaskan adalah dengan cara membuat telur asin dengan menggunakan metode membungkus permukaan kulit telur dengan menggunakan pasta.

Setelah melakukan pelatihan kedua mitra langsung mempraktekan pembuatan telur asin aneka rasa tersebut. Kedua mitra memilih untuk membuat telur asin dengan rasa bawang putih dan pasta.

Melakukan Perubahan Layout bagi kedua mitra

Perubahan ini dilakukan agar mitra dalam melaksanakan kegiatan proses produksinya lebih teratur. Apalagi tempat produksi kedua mitra menyatu dengan dapur, sehingga terlihat berantakan. Hal lain yang juga terlihat kurang adalah terbatasnya lahan, sehingga proses produksi mulai dari pemilihan telur sampai dengan penggosokan dilakukan diluar rumah. Perubahan yang dilakukan dengan lahan yang terbatas adalah memanfaatkan tempat pembuatan dudukan untuk olahan telur. Karena dalam satu hari terutama mitra I memproduksi kurang lebih hampir 1000 telur asin, dan itu membutuhkan tempat. Belum lagi bahan baku telur yang belum diolah sehingga membutuhkan tempat. Dengan adanya perubahan tempat ini dimaksudkan agar mitra mampu untuk memenuhi permintaan konsumen. Karena, mitra selama ini tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. Selain modal yang terbatas juga lahan tempat produksi sangat terbatas.

Sementara untuk mitra 2, tidak terlalu banyak melakukan perubahan. Perubahan yang dilakukan hanya menata, mencat dapur agar terlihat rapih. Perubahan ini dilakukan dalam upaya mitra mampu menyimpan bahan baku, barang setengah jadi dan barang jadi secara terpisah dan teratur.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Simpulan kegiatan ini adalah sebagai berikut.

Pemberian Peralatan untuk proses produksi

Pemberian peralatan yang dilakukan kepada kedua mitra adalah dalam bentuk peralatan untuk peningkatan produksi diantaranya adalah 2 kompor gas dan tabung, 2 panci, pengaduk, dan tambahan untuk pembelian bahan baku.

Pelatihan dan Pendampingan Pemasaran

Usaha yang dijalani kedua mitra, tentunya diharapkan tidak hanya sekedar untuk memenuhi kehidupan sehari-hari tetapi diharapkan dapat menjadi usaha yang terus berkembang. Untuk itu kami tim berupaya untuk memberikan motivasi untuk dapat menjalankan usaha seperti sediakala. Dimana kedua mitra mampu memiliki pasar yang besar yang tentunya dapat meningkatkan usaha kedua mitra. Untuk itu mitra telah melaksanakan pelatihan dan pendampingan pemasaran. Pelatihan dan pendampingan pemasaran yang diberikan kepada kedua mitra berkaitan dengan merk, akses pemasaran dan saluran distribusi, rencana pengembangan kemasan dan promosi. Hal yang telah dilakukan untuk akses pemasaran diawali dengan pembuatan merk Telur Asin dengan nama Telur Asin ASLI dan Telur Asin SARI RASA

Pelatihan dan Pendampingan kualitas produk

Usaha telur asin yang dihasilkan oleh kedua mitra memiliki rasa yang hampir sama, rasa yang dihasilkan oleh kedua mitra memiliki beraneka rasa. Namun rasa yang dihasilkan hanya dari kadar asin yang dikurangi diantaranya rasa tidak asin, rasa sedang dan rasa asin. Pengolahan yang dihasilkan dari rasa asin yang beraneka rasa tersebut berbeda mulai dari rasa tidak asin hanya satu minggu, 2 minggu hingga 3 minggu. Dalam upaya untuk meningkatkan kualitas rasa yang berbeda dengan produk lain tim ingin memberikan jenis rasa lain yang dihasilkan. Untuk itu tim mengundang ahli untuk memberikan pelatihan berkaitan dengan rasa telur asin yang berbeda dan memiliki rasa yang berbeda dari telur asin yang dihasilkan.

Melakukan perubahan pada tempat produksi bagi kedua mitra, hal ini dilakukan dalam upaya peningkatan produksi dan hal yang lebih penting tempat produksi lebih tertata lebih teratur.

Saran

Saran yang dapat tim berikan kepada mitra adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya usaha yang sudah dijalankan bertahun-tahun ini bukan saja hanya sekedar untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari, tapi diharapkan mitra

mampu untuk terus mengembangkannya. Karena peluang yang ada sangat terbuka, untuk itu mitra perlu untuk lebih memprioritaskan kepada usaha.

2. Sebaiknya mitra ikut pada perkumpulan koperasi sentra telur asin agar ketika ada masalah baik yang berkaitan dengan modal, pemasaran dan lainnya dapat diatasi. Jangan sampai permasalahan yang berkaitan dengan keterbatasan modal membuat usaha menjadi berhenti.

DAFTAR REFERENSI

- Ahsanul Minan. 2003. "Modul Pelatihan" diperoleh 17 April 2014 dari <https://docs.google.com/ahsanulminan.webs.com/modul/modul>.
- Dindin Abdurohim dkk. 2012. *Iptek bagi Produk Ekspor Kerajinan Akar Wangi Kabupaten Bandung*
- Rianingsih Djohani. 2012. "Konsep Pendampingan Masyarakat" diperoleh 17 April 2014 [https://docs.google.com/riadjohani.files.wordpress.com/2012/konsep-masyarakat-pendampingan -masyarakat](https://docs.google.com/riadjohani.files.wordpress.com/2012/konsep-masyarakat-pendampingan-masyarakat).
- Rangga Permana. 2014. *Melongok Sentra Pengrajin Telur Asin di Bandung*, <http://cikalnews.com/read/1099/01/10/2014/melongok-sentra-perajin-telur-asin-di-bandung>
- Winarti dkk, 2011, *Business Plan Ukiran Miniatur Binatang*, Kuliah Kerja lapangan Prodi Administrasi Bisnis.
- Yanti Purwanti, dkk. 2014. *Iptek bagi Masyarakat Usaha Telur Asin Derwati Kota Bandung*

