

Pendampingan Komunitas Produsen Kecap Skala Rumah Tangga di Kelurahan Putat Jaya Kecamatan Sawahan Kota Surabaya

Wiwik Handayani, Sulastri Irbayuni, Luky Susilowati

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

wiwik.em@upnjatim.ac.id

Received : Dec 17th 2018

Revised : March 12th 2019

Accepted : May 10th 2019

Abstract: *Today, efforts to build the entrepreneurship of society have begun to grow. Making Soy Sauce is an opportunity for home industry to increase the level of economy of the community. However, the obstacle faced by the community is the high price of soybeans and the condition of the people in the Putat Jaya village who do not have a fixed income and do not have the skills, so it is necessary to find another alternative to making the soy sauce. By using the Asset-Based Community Development (ABCD) method, this study aims to provide training assistance to make soy sauce using cheaper ingredients, but it still has high quality. As a result of this assistance, the community was given counseling and twice practice to make soy sauce from the basic ingredients of coconut water. The training in making coconut water sauce was successfully carried out, and the residents of Putat Jaya village were able to make good quality of soy sauce with savory taste, so that the community was able to become a soy sauce producer with coconut water and have a community of soy sauce makers.*

Keywords: *Soy Sauce, Entrepreneurship, Training, Home Industry*

Pendahuluan

Membangun jiwa entrepreneurship bagi masyarakat saat ini menjadi kebutuhan.¹ Kondisi lingkungan yang terus berubah dengan cepat, mengharuskan setiap orang untuk mampu menghasilkan kemampuan untuk mempertahankan hidup.² Kemampuan mempertahankan hidup bisa dilakukan dengan melalui usaha-usaha bisnis yang dapat dilakukan secara pribadi (home industri).³ Untuk itu maka diperlukan ketrampilan yang cukup agar mampu menghasilkan usaha bisnis melalui usaha produktif tersebut. Persaingan yang ketat menuntut adanya kemampuan untuk memiliki strategi dalam melakukan bisnis.⁴ Bagi masyarakat yang ketrampilannya masih rendah

¹ Dean A. Shepherd and Evan J. Douglas, "Is Management Education Developing, or Killing, the Entrepreneurial Spirit," in *Proceedings of the 1997 USASBE Annual National Conference Entrepreneurship: The Engine of Global Economic Development*, San Francisco, California, 1997.

² Yael Levitte, "Bonding Social Capital in Entrepreneurial Developing Communities-Survival Networks or Barriers?," *Community Development* 35, no. 1 (2004): 44-64.

³ Eileen R. Chichin and Marjorie H. Cantor, "The Home Care Industry: Strategies for Survival in an Era of Dwindling Resources," *Journal of aging & social policy* 4, no. 1-2 (1992): 89-105.

⁴ Lihat dalam Anita M. McGahan, "Competition, Strategy, and Business Performance," *California Management Review* 41, no. 3 (1999): 74-101; Arlina Nurbaity Lubis, "Strategi Pemasaran Dalam Persaingan Bisnis," *Universitas Sumatera Utara* (2004); Bisnis menuntut adanya laba (profit) dari setiap kegiatan yang dilakukan oleh lembaga atau institusi bisnis, lihat dalam Michael H. Best, *The New Competition: Institutions of Industrial Restructuring* (Harvard University Press, 1990); Strategi bisnis juga merambah pada lembaga atau institusi sosial yang fokusnya non-profit. Lihat dalam Moch Khafidz Fuad Raya, "Marketing Jasa Di Institusi Pendidikan (Analisis Pemasaran Dalam Pendidikan)," *FALASIFA: Jurnal Studi Keislaman* 7, no. 1 (2016): 21-52; Francesca Pucciarelli and Andreas Kaplan, "Competition and Strategy in Higher Education: Managing Complexity and Uncertainty," *Business Horizons* 59, no. 3 (2016): 311-320.

memerlukan pelatihan-pelatihan agar mampu meningkatkan kemampuannya.

Masyarakat di RW 10 Kelurahan Putat Jaya Kecamatan Sawahan Kota Surabaya masih memiliki ketrampilan yang rendah, sehingga pendapatannyapun juga rendah. Pelatihan sangat diperlukan untuk membantu menyelesaikan permasalahan ini. Satu hal yang perlu diapresiasi adanya keinginan dari masyarakat untuk mendapatkan pelatihan guna meningkatkan ketrampilan agar dapat menghasilkan produk yang dapat dikembangkan menjadi industri rumahan. Selanjutnya dalam pengabdian masyarakat ini akan diberikan pelatihan pembuatan kecap dari air kelapa. Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan berupa cairan bewarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam. Namun ada pula kecap yang dibuat dari bahan dasar air kelapa

Sudah banyak kecap yang diproduksi dengan menggunakan kacang kedelai.⁵ Pada sisi lain bahan kedelai harganya cukup mahal dan membutuhkan biaya mahal.⁶ Mengingat kondisi warga masyarakat kelurahan Putat Jaya yang tidak berpenghasilan tetap dan tidak memiliki ketrampilan, maka perlu dicarikan alternatif lain yakni pembuatan kecap dengan menggunakan bahan dasar yang lebih murah tetapi tetap berkualitas dan rasanya enak.⁷ Hal ini sesuai dengan harapan dari masyarakat setelah dilakukan pelatihan akan mampu memproduksi dalam jumlah besar. Kedepan adanya kemampuan dan ketrampilan yang dimiliki diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masing-masing keluarga yang berdampak pada masyarakat sekitar dan lingkungan yang lebih luas.. Namun ada hal yang perlu diperhatikan bahwa pelatihan tidak hanya berhenti sampai pelatihan ini selesai, tetapi memerlukan pendampingan yang berkesinambungan dan berkelanjutan

⁵ Ari W. Purwandari, *Kecap* (Surabaya: Ganeca Exact, 2010).

⁶ Tahlil Sudaryanto and Dewa KS Swastika, "Ekonomi Kedelai Di Indonesia," in *Forum Agro Ekonomi (FAE)*, vol. 12, 2007, 1–27.

⁷ Beberapa produk olahan kecap alternatif dari bahan dasar selain kedelai. Lihat pada beberapa penelitian berikut: Wahyu Kusumawardani, "Pemanfaatan Air Kelapa Sebagai Produk Olahan Kecap Dengan Penambahan Bubuk Kedelai Dan Bubuk Tempe" (PhD Thesis, UNIVERSITAS SEBELAS MARET, 2011); Vanda Fikoeritina Widya Primerika, "Pemanfaatan Biji Turi Sebagai Pengganti Kedelai Dalam Bahan Baku Pembuatan Kecap Secara Hidrolisis Dengan Menggunakan Ekstrak Pepaya Dan Nanas" (PhD Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014); Setyaningrum Rahmawaty and Pramudya Kurnia, "Pembuatan Kecap Dan Cookies Ampas Tahu Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat Di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta" (2009); Maulana Nur Prasetyo, Nirmala Sari, and C. Sri Budiati, "Pembuatan Kecap Dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas," *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1, no. 1 (2012): 270–276; Winarti Zahiruddin, Heni Sri Septiani, and Pipih Suptijah, "Pembuatan Kecap Ikan Petek (*Leiognathus Splendens*) Secara Fermentasi Enzimatis," *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 13, no. 2 (2010); Tanty Indrawati and Dodi Hilman Sukriya, *Pembuatan Kecap Keong Sawah Dengan Menggunakan Enzim Bromelin* (Balai Pustaka, 1983); A. Istianah, "Pembuatan Kecap Kupang Merah (*Muscelita Senhausia*) Kajian Lama Waktu Inkubasi Dan Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik," *Skrripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Branjaya. Malang* (2001); Julianingsih Julianingsih, Debora Anne Yang Aysia, and Donny Soegianto, "Penentuan Komposisi Bahan Baku Optimal Produk Kecap X Dengan Metode Taguchi," *Jurnal Teknik Industri* 6, no. 2 (2005): 121–133; Poernomo D. Desniar and D. V. F. Timoryana, "Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (*Caranx Leptolepis*) Dengan Fermentasi Spontan," *Prosiding SEMNASKAN Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta* (2007); Anny Rahayu and TIAHJADI PURWOKO, "Analisis Karbohidrat, Protein, Dan Lemak Pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Terfermentasi *Aspergillus Oryzae*," *Bioteknologi* 2, no. 1 (2005): 14–20.

Metode

Strategi yang dilakukan untuk mencapai kondisi yang diharapkan untuk pendampingan pembuatan kecap skala rumah tangga adalah PAR (Participatory Action Research). PAR adalah suatu cara membangun jembatan untuk menghubungkan orang. Jenis penelitian ini adalah suatu proses pencarian pengembangan pengetahuan praktis dalam memahami kondisi sosial, politik, lingkungan, atau ekonomi. Penelitian ini mencari sesuatu untuk menghubungkan proses penelitian ke dalam proses perubahan sosial. Dengan kata lain, PAR merupakan proses penelitian dalam lingkaran kepentingan orang dan menemukan solusi praktis bagi masalah bersama dan isu-isu yang memerlukan aksi dan refleksi bersama, dan memberikan kontribusi bagi teori praktis.

Hasil dan Diskusi

Wirausahawan adalah seorang yang mengorganisasikan dan mengarahkan usaha baru, serta berani mengambil resiko yang terkait sejak proses awal. Lebih lanjut dapat diuraikan bahwa wirausahawan adalah seseorang yang berorientasi pada prestasi, yakin pada diri sendiri dan tidak bergantung pada orang lain serta cenderung memusatkan pada pola pikir jangka panjang. Berikut beberapa hal yang perlu dipertimbangkan oleh seorang wirausaha: (1) Pilihan Bisnis : Buatlah daftar berbagai pilihan sesuai urutan yang diutamakan; (2) Pemasaran dan Penjualan : Tentukan pasar utama dan tentukan pula dari mana asal pelanggan terbesar; (3) Faktor Kelangsungan Hidup : Seberapa kuatkah tiap pilihan tersebut berjalan; dan (4) Faktor Profitabilitas ; Bagaimana tingkat keuntungan yang diperoleh dari masing masing pilihan.

Memperkirakan Kebutuhan Operasional , pada tahap ini menggambarkan adanya kebutuhan bagi semua wirausahawan untuk mempunyai suatu keahlian dalam keuangan dan akuntansi. Memperkirakan laba, bahwa setiap bisnis yang akan dimulai hendaknya mempunyai potensi untuk menghasilkan laba. Meskipun laba mungkin tidak berada pada urutan utama dalam daftar, tetapi agaknya laba diperlukan untuk mendukung kelancaran bisnis. Laba dapat diperkirakan dengan terlebih dahulu harus diketahui berapa harga yang layak, seberapa besar potensi penjualan yang dapat diraih.

Pemasaran merupakan kegiatan perusahaan di dalam membuat perencanaan, menentukan harga produk dan mendistribusikan barang serta promosi. Adapun proses pemasaran meliputi beberapa tahap yaitu: (1) analisis kesempatan pasar; (2) pemilihan pasar sasaran; (3) penyusunan rencana pemasaran; (4) pengembangan sistem pemasaran; dan (5) penerapan pengendaliannya.

Dalam perencanaan pemasaran terdapat strategi pemasaran yang merupakan alat fundamental yang direncanakan untuk mencapai tujuan perusahaan, dengan mengembangkan

keunggulan bersaing yang berkelanjutan untuk melayani pasar sasaran. Dalam masa persaingan yang ketat peranan strategi pemasaran semakin diandalkan untuk memenangkan persaingan. Untuk menyusun strategi pemasaran harus memperhatikan lingkungan pemasaran karena banyak faktor yang mempengaruhinya. Beberapa faktor yang mempengaruhi pemilihan strategi pasar sasaran: pemilikan sumber daya manusia, homogenitas barang, tahapan daur hidup produk, homogenitas pasar, merk produk, kemasan, label. Selanjutnya warga diharapkan mampu melakukan pemasaran yang efektif dan mengelola usahanya dengan manajemen yang baik. Produk yang akan dihasilkan adalah kecap dari air kelapa.

Pembuatan kecap air kelapa merupakan produk industri yang dapat diperjual belikan. Berdasarkan definisi tersebut, ada kemungkinan untuk memodifikasi proses pembuatan kecap tanpa terlepas dari ketentuan Standar Mutu Barang No. 25/DSNPM/78, misalnya mengganti air dengan air kelapa. Padahal air kelapa dapat diolah menjadi nata de coco, asam cuka, jelly, saus, alkohol, sirup, kecap, gula kelapa, minuman ringan seperti isotonik dan sebagainya (Rindengan dan Allorerung, 2004 dalam Haerani, Hamdana, 2016). Dalam pelatihan ini air kelapa dibuat sebagai bahan dasar pembuatan kecap. Warga RW 10 Kelurahan Putatjaya diberikan pelatihan pembuatan produk agar mampu meningkatkan ketrampilan dan bisa menjadi wirausahawan.

Adapun kegiatan pendampingan komunitas dilakukan sebagai berikut:

1. Penyajian materi dilakukan dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab. Cara ini dilakukan untuk memberikan pembelajaran untuk menjadi wirausaha yang mampu membuat kecap dari air kelapa, mengemas dan menjual.

2. Metode praktek dan pendampingan

Pada metode peserta pelatihan diberikan pembelajaran praktek langsung membuat kecap dari air kelapa.

Pelatihan yang dilakukan adalah:

1. Penyuluhan tentang kewirausahaan dan pemasaran dilakukan pada tanggal 5 Mei 2018 diikuti Bapak-bapak dan Ibu-ibu RW 10 Kelurahan Putatjaya bertempat di balai RW.
2. Pelatihan pembuatan kecap dilakukan dua kali. Pertama dilakukan pada tanggal 19 Mei 2018 diikuti Bapak-bapak dan Ibu-ibu RW 10 Kelurahan Putatjaya bertempat di balai RW. Pada pelatihan pertama pembuatan kecap dilakukan dengan praktek langsung dengan tujuan agar berlatih dan mengenalkan cara pembuatannya.
3. Pelatihan kedua dilakukan pada tanggal 14 Juli 2018 dengan peserta yang sama dengan pelatihan pertama. Pelatihan kedua ini bertujuan untuk memantapkan proses dan cara pembuatan kecap air kelapa ini agar selanjutnya dapat memproduksi sendiri.



Gambar 1. Bahan Dasar



Gambar 2. Narsum memberi instruksi



Gambar 3 dan 4 Tahap awal Pembuatan Kecap



Gambar 5 dan 6 Proses Pemasakan Kecap

Kesimpulan

Peningkatan pengetahuan melalui pemberian penyuluhan tentang membangun Jiwa kewirausahaan serta bagaimana cara memasarkan produk yang efektif, dapat disampaikan dengan baik dan warga mengerti dan menyambut dengan penuh antusias semua materi yang disampaikan. Pelatihan pembuatan kecap air kelapa berhasil dilakukan dengan baik, dan warga masyarakat Kelurahan Putat Jaya Kecamatan Sawahan Kota Surabaya mampu membuat kecap dengan kualitas baik dengan rasa enak dan gurih.

Daftar Referensi

- Best, Michael H. *The New Competition: Institutions of Industrial Restructuring*. Harvard University Press, 1990.
- Chichin, Eileen R., and Marjorie H. Cantor. "The Home Care Industry: Strategies for Survival in an Era of Dwindling Resources." *Journal of aging & social policy* 4, no. 1–2 (1992): 89–105.
- Desniar, Poernomo D., and D. V. F. Timoryana. "Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (Caranx Leptolepis) Dengan Fermentasi Spontan." *Prosiding SEMNASKAN Tahun ke IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta* (2007).
- Haerani, Hamdana, 2016. SEMINAR NASIONAL "Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial Membentuk Karakter Bangsa Dalam Rangka Daya Saing Global" Kerjasama: Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Makassar dan Himpunan Sarjana Pendidikan Ilmu-ilmu Sosial Indonesia Grand Clarion Hotel, Makassar, 29 Oktober 2016 -335- PENGEMBANGAN KECAP DARI AIR KELAPA Haerani, Hamdana Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Indrawati, Tanty, and Dodi Hilman Sukriya. *Pembuatan Kecap Keong Sawah Dengan Menggunakan Enzim Bromelin*. Balai Pustaka, 1983.
- Istianah, A. "Pembuatan Kecap Kupang Merah (Muscelita Senhausia) Kajian Lama Waktu Inkubasi Dan Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik." *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang* (2001).
- Julianingsih, Julianingsih, Debora Anne Yang Aysia, and Donny Soegianto. "Penentuan Komposisi Bahan Baku Optimal Produk Kecap X Dengan Metode Taguchi." *Jurnal Teknik Industri* 6, no. 2 (2005): 121–133.
- Kusumawardani, Wahyu . 2011. *Pemanfaatan Air Kelapa sebagai Produk Olahan Kecap dengan Penambahan Bubuk Kedelai dan Bubuk Tempe*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <http://core.ac.uk/download/files/478/16508645.pdf> di akses pada tanggal 18-01- 2016
- Kotler. P, dan Keller. (2012). *Marketing Management*, Prentice Hall (Pearson Education).
- Levitte, Yael. "Bonding Social Capital in Entrepreneurial Developing Communities-Survival Networks or Barriers?" *Community Development* 35, no. 1 (2004): 44–64.

- Lubis, Arlina Nurbaity. "Strategi Pemasaran Dalam Persaingan Bisnis." *Universitas Sumatera Utara* (2004).
- McGahan, Anita M. "Competition, Strategy, and Business Performance." *California Management Review* 41, no. 3 (1999): 74–101.
- Mubiyanto, 2003. *Peluang kerja dan kewirausahaan di pedesaan*, Yogyakarta BPE.
- Prasetyo, Maulana Nur, Nirmala Sari, and C. Sri Budiayati. "Pembuatan Kecap Dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas." *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1, no. 1 (2012): 270–276.
- Primerika, Vanda Fikoeritrina Widya. "Pemanfaatan Biji Turi Sebagai Pengganti Kedelai Dalam Bahan Baku Pembuatan Kecap Secara Hidrolisis Dengan Menggunakan Ekstrak Pepaya Dan Nanas." PhD Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014.
- Pucciarelli, Francesca, and Andreas Kaplan. "Competition and Strategy in Higher Education: Managing Complexity and Uncertainty." *Business Horizons* 59, no. 3 (2016): 311–320.
- Purwandari, Ari W. *Kecap*. Surabaya: Ganeca Exact, 2010.
- Rahayu, Anny, and TIAHJADI PURWOKO. "Analisis Karbohidrat, Protein, Dan Lemak Pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Terfermentasi *Aspergillus Oryzae*." *Bioteknologi* 2, no. 1 (2005): 14–20.
- Rahmawaty, Setyaningrum, and Pramudya Kurnia. "Pembuatan Kecap Dan Cookies Ampas Tahu Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat Di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan, Mojosoongo, Surakarta" (2009).
- Raya, Moch Khafidz Fuad. "Marketing Jasa Di Institusi Pendidikan (Analisis Pemasaran Dalam Pendidikan)." *FALASIFA: Jurnal Studi Keislaman* 7, no. 1 (2016): 21–52.
- Shepherd, Dean A., and Evan J. Douglas. "Is Management Education Developing, or Killing, the Entrepreneurial Spirit." In *Proceedings of the 1997 USASBE Annual National Conference Entrepreneurship: The Engine of Global Economic Development, San Francisco, California, 1997*.
- Sudaryanto, Tahlim, and Dewa KS Swastika. "Ekonomi Kedelai Di Indonesia." In *Forum Agro Ekonomi (FAE)*, 12:1–27, 2007.
- Zahiruddin, Winarti, Heni Sri Septiani, and Pipih Suptijah. "Pembuatan Kecap Ikan Petek (*Leiognathus Splendens*) Secara Fermentasi Enzimatis." *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 13, no. 2 (2010).
- Zimmerer, Thomas W dan Scarborough, Norman M, 2008. *Kewirausahaan dan manajemen Usaha Kecil*, Penerbit Salemba Empat Jakarta.