

UPAYA PENINGKATAN OMSET WIRUSAHA DESA CIKADUEUN CARA PEMBUATAN PRODUK RANGGINANG

Andri Juharani¹, Fika Nurkhotimah², Ima Normalita³, Eka Dwi Fithrotunnisa⁴, Rusmiadi⁵, Rihatul Jannah⁶

¹⁻⁶STKIP Syekh Manshur

Surel: andrijuharani37@gmail.com, fikanurkhotimah469@gmail.com, imanormalita15@gmail.com, ekadf03@gmail.com, yadirusmi2@gmail.com, reehat085@gmail.com,

Informasi Artikel	ABSTRAK
Sejarah Artikel: Dikirim: 01-03-2025 Perbaikan: 11-03-2025 Diterima: 31-03-2025	Rengginang adalah salah satu makanan khas desa cikaduen yang dibuat dari bahan beras ketan putih atau hitam, umumnya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa manis atau gurih, dan mempunyai tekstur renyah. Berdasarkan Survei dan wawancara langsung terhadap pengusaha mitra, permasalahan yang dapat dikelompokkan menjadi 3 aspek: 1). Aspek Produksi, selama ini para pengusaha kecil masih menggunakan teknologi penjemuran rengginang ketan secara alami., 2). Aspek Kualitas, teknik penjemuran yang digunakan menyebabkan kandungan zat dalam rengginang tidak memenuhi standar makanan sesuai dengan SNI. Selain itu dalam pengemasan belum dilakukan secara baik dan berakibat rengginang yang dihasilkan tidak tahan lama atau cepat melempem, 3). Aspek Manajemen Usaha dan Pemasaran. Selama ini segmen pasar rengginang ketan produksi ibu Kartini Murti dan ibu Mardiyah sekitar 90% untuk pasar tradisional kecamatan Cipeucang.
Corresponding Author: Andri Juharani dkk.	

PENDAHULUAN

Desa Cikaduen merupakan salah satu wilayah yang kaya akan potensi dan kearifan lokal. Salah satu sektor yang berkembang di desa cikaduen adalah usaha mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian masyarakat desa serta menjadi salah satu tulang punggung dalam menciptakan lapangan kerja dengan adanya UMKM di Desa cikaduen diharapkan dapat memperkuat perekonomian lokal meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan melestarikan keberagaman produk lokal selain itu, Desa cikaduen ini di kenal sebagai salah satu sentra produksi rangginang yang berkualitas. Rengginang adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang dibuat dari bahan beras ketan putih atau hitam, umumnya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa manis atau gurih, dan mempunyai tekstur renyah.

Ada beberapa macam variasi rengginang dengan cara pembuatan yang berbeda-beda, terutama pada bumbu yang ditambahkan, bentuk, dan juga ukurannya. Meskipun demikian, secara umum proses pembuatan rengginang relatif sama atau serupa. Rangginang adalah camilan khas yang terbuat dari beras ketan yang dikeringkan dan digoreng hingga garing. Camilan ini sering ditemukan dalam berbagai acara tradisional dan merupakan bagian dari kuliner khas Indonesia. Desa Cikaduen, yang dikenal dengan kekayaan budaya dan tradisinya, memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha rangginang sebagai produk unggulan. Kualitas rengginang ketan yang dihasilkan pengusaha kecil sangat berpengaruh pada aspek pemasaran. Selama ini segmen pasar rengginang ketan produksi ibu Suamah sekitar 90% untuk pasar tradisional kecamatan Cipeucang, Kabupaten Pandeglang, selain untuk tetangga ataupun kenalan yang membutuhkannya. Rengginang ketan yang oleh ibu Suamah

dijual dengan kemasan plastik tipis dan tanpa menggunakan merk. Selain itu pemasarannya belum di promosikan lewat media pemasaran misalnya brosur.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode partisipatif. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan wirausaha lokal, survei, dan diskusi kelompok terfokus (focus group discussion). Analisis dilakukan untuk memahami tantangan dan peluang yang dihadapi oleh wirausaha di Desa Cikaduen. Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah Participatory Rural Appraisal (PRA) yaitu melibatkan pemilik dan pekerja UMKM rengginang dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dimulai dengan kegiatan diskusi dengan pemilik dalam mengidentifikasi permasalahan mitra, menentukan masalah prioritas yang harus segera diselesaikan. Hasil diskusi dengan mitra akan dikaji oleh tim untuk mencari solusi, sehingga solusi yang diberikan tepat dalam menyelesaikan permasalahan mitra. Setelah mendapatkan solusi, maka dilakukan pembuatan cetakan rengginang kemudian melakukan workshop dan pendampingan penggunaan cetakan, manajemen administrasi dan keuangan. Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk melihat hasil yang telah dilakukan, apakah sudah sesuai dengan yang telah direncanakan atau tidak serta untuk melihat efektifitas program Pengembangan Kemitraan Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rengginang adalah makanan jajanan yang telah lama dikenal di Jawa. Biasanya rengginang dapat dijual secara umum dalam bentuk sudah digoreng ataupun bentuk mentah. Bahan dasar yang biasa digunakan pada pembuatan rengginang yaitu beras ketan yang ditambahkan dengan bumbu sesuai selera, seperti: garam, MonosodiumGlutamat (MSG), bawang putih dan terasi. Kerupuk berbentuk bundar, tebal, dan gurih ini biasanya ditemui sebagai camilan atau pendamping hidangan utama di meja makan. Berbeda dengan jenis kerupuk lainnya, rengginang terbuat dari beras ketan yang tidak dilakukan proses penggilingan bahan menjadi adonan halus sehingga setiap butiran beras ketan tampak di kerupuk yang renyah ini. Bahan utama pembuatan rengginang adalah beras ketan putih maupun hitam. Beras ketan yang sudah dimasak bersama bumbu, kemudian dicetak dengan bentuk cakram pipih dan selanjutnya dikeringkan dengan cara dijemur di panas matahari. Rengginang biasanya dijual dalam bentuk kering ataupun yang sudah digoreng. Pembuatan rengginang dapat dibuat dari beras ketan atau beras biasa. Perbedaannya terdapat pada tekstur yang dihasilkan. Rengginang yang terbuat dari beras ketan menghasilkan tekstur yang lebih poros dan halus di mulut, sedangkan rengginang yang terbuat dari beras biasa menghasilkan tekstur yang kurang poros dan agak kasar di mulut. Karakteristik yang diperhatikan pada rengginang yaitu tingkat volume pengembangan, kekerasan atau kerenyahan, aroma dan rasa.

Pengukusan Pemanasan dalam proses pembuatan rengginang dapat berupa pemasakan dan bertujuan untuk memberikan kondisi agar produk tersebut siap untuk dikonsumsi ataupun siap untuk digunakan pada proses berikutnya. Pengukusan merupakan proses pemanasan kering yang tidak terjadi kontak langsung antara air dengan bahan sehingga tahap perendaman diperlukan untuk membantu proses gelatinisasi pati. Pada dasarnya pengukusan adalah proses pemanasan bahan pangan dengan uap atau air panas secara langsung pada suhu kurang dari 100°C selama kurang lebih 10 menit. Pencetakan Pencetakan dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh bentuk yang dikehendaki dan ukuran yang seragam. Keseragaman ukuran penting untuk memperoleh penampakan dan penetrasi panas yang merata sehingga memudahkan proses penggorengan dan menghasilkan kerupuk dengan warna yang seragam. Proses pencetakan dilakukan dengan pembentukan rengginang berbentuk bulat dengan diameter 5 cm dan ketebalan rata-rata 1 cm. Ketebalan rengginang yang dibuat tipis (tidak terlalu tebal) yang bertujuan rengginang akan lebih cepat mengering selama proses penjemuran dibawah sinar matahari.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari artikel tentang UMKM Rangginang di Desa Cikadueun. Setelah membaca artikel tentang UMKM Rangginang di Desa Cikadueun, dapat disimpulkan bahwa UMKM tersebut memiliki potensi yang besar dalam mengembangkan produk rangginang secara tradisional. Melalui dukungan dari pemerintah dan masyarakat setempat, UMKM tersebut dapat terus berkembang dan memberikan manfaat ekonomi bagi Desa Cikadueun secara keseluruhan. Dengan terus menjaga kualitas produk dan memperluas jangkauan pemasaran, UMKM Rangginang di Desa Cikadueun memiliki peluang yang baik untuk terus tumbuh dan berkembang di masa depan. Setelah melihat potensi yang dimiliki UMKM Rangginang di Desa Cikadueun, penting untuk terus memperkuat kerjasama antara pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat setempat.

Dengan adanya sinergi yang baik, UMKM dapat lebih mudah mengakses sumber daya dan dukungan yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas produk serta daya saingnya. Selain itu, pelatihan dan pendampingan bagi para pengusaha UMKM juga perlu terus ditingkatkan agar mereka dapat mengelola usahanya dengan lebih efektif dan efisien. Selain fokus pada pengembangan produk, UMKM Rangginang di Desa Cikadueun juga dapat memperluas jangkauan pasar melalui pemanfaatan teknologi digital. Dengan memanfaatkan platform online dan media sosial, UMKM dapat memperkenalkan produknya ke pasar yang lebih luas dan meningkatkan visibilitasnya. Langkah ini dapat membantu UMKM untuk terus berkembang dan bersaing dalam pasar yang semakin kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Noor Yudianto, M. J. (2007). Jaringan Komputer Dan Pengertiannya. <http://jafaryudianto.blogspot.com/>
- Pemilihan Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Teknologi Informasi. (2022). In Equilibrium: Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Ekonomi (Vol. 19, Issue 01, p. 61). <https://journal.uniku.ac.id/index.php/Equilibrium>.
- Saleh, A., Sari, R. E., & Manihuruk, J. O. (2020). The Utilization of Computer Authorization In Facing Computer-Based Exams For Students. Jurnal TUNAS: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 2, 85–89. <http://tunasbangsa.ac.id/abdimas>
- Susanto, A. (2003a). Pengenalan Komputer. https://www.ilmukomputer.org/wp-content/uploads/2010/03/arief_pengenalankomputer.pdf
- Wahyuddin, R., Sucipto, A., & Susanto, T. (2022). Pemanfaatan Teknologi Augmented Reality Dengan Metode Multiple Marker Pada Pengenalan Komponen Komputer. In Jurnal Informatika Dan Rekayasa Perangkat Lunak: Vol. Vol. 3 (Issue No. 3, pp. 278–285). <http://jim.teknokrat.ac.id/index.php/informatika>
- Zainuri, A., Berlian, Z., Harto, K., Zahra, F. A., Ibrahim, Anwar, S., Destianjasari, S., & Hidayat. (2021). Pengenalan Teknologi Informasi dan Komunikasi pada Peserta Didik Sekolah Dasar di Desa Tambangan Kelekar Kecamatan Gelumbang. In KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara: Vol. Vol. 1 (Issue No. 4, pp. 49–59). Universitas Islam Negeri Raden