

INOVASI PRODUK OLAHAN AMPYANG MENJADI AMPYANG MINI (MAYANG) UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA PAGAK

¹ Jihan Rifka Aulia, ² Enjen Zaenal Mutaqin, ³ Naerul Edwin Kiky Aprianto

¹ Perbandingan Madzhab, Fakultas Syariah, UIN Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

*E-mail: jihanrifkaaulia75@gmail.com

Abstract

Pagak Village is one of the villages in Purwareja Klampok District, Banjarnegara Regency it produces a lot of sticky rice. A single Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) transforms glutinous rice into ampyang and sells it as raw ampyang. It is extremely easy to produce an innovation of processed Ampyang products into Ampyang Mini (Mayang) with many flavor varieties in order to gain consumer interest. This community service project can support the economy by providing knowledge and skills in the processing of glutinous rice into Mini Ampyang (Mayang). The research method employed is field research using interviews to discover the challenges and opportunities that exist. Furthermore, the outcomes are promoted and marketed using social media as a promotional and marketing tool. The creation of Ampyang processing innovations into Ampyang Mini is one of the outcomes of this service activity (Mayang).

Keywords: *product innovation, processed food, ampyang mini.*

Abstrak

Desa Pagak merupakan salah satu desa di Kecamatan Purwareja Klampok Kabupaten Banjarnegara dengan hasil produksi beras ketan cukup melimpah. Ada salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang mengolah beras ketan menjadi Ampyang dan menjualnya dalam bentuk ampyang yang masih mentah. Agar dapat menarik minat konsumen, maka sangat memungkinkan untuk membuat inovasi olahan produk Ampyang menjadi Ampyang Mini (Mayang) dengan beragam varian rasa. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat membantu meningkatkan perekonomian, menambah wawasan dan keterampilan dalam mengolah beras ketan menjadi Ampyang Mini (Mayang). Metode yang digunakan yaitu observasi yang dilakukan secara langsung di lapangan dengan menggunakan wawancara untuk mengetahui permasalahan dan potensi yang ada. Selanjutnya hasil dipasarkan melalui media sosial sebagai media promosi dan pemasarannya. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya inovasi olahan Ampyang menjadi Ampyang Mini (Mayang).

Kata Kunci: *inovasi produk, olahan makanan, Ampyang Mini.*

PENDAHULUAN

Desa Pagak merupakan salah satu desa di Kecamatan Purwareja Klampok Kabupaten Banjarnegara. Sebagian besar wilayahnya berupa persawahan sehingga hasil pertanian di Desa Pagak cukup berlimpah. Salah satu hasil pertanian di Desa Pagak ialah beras ketan. Beras ketan termasuk jenis beras dengan kadar amilopektin yang tinggi. Setiap tahunnya produktivitas beras ketan di Indonesia terus meningkat dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton pertahun (Larasati, 2016). Bidang industri berhubungan erat dengan bidang pertanian sehingga satu sama lain sulit untuk dipisahkan. Salah satu hubungannya ialah usaha pembuatan cemilan dengan ketersediaan beras khususnya pengolahan beras ketan sebagai bahan baku pembuatan ampyang.

Ampyang merupakan makanan ringan dengan bahan dasar beras ketan yang berbentuk bulat pipih dengan ukuran diameter sekitar 6-7 cm. Jenis makanan seperti ini selaras dengan selera masyarakat yang cenderung menyukai cita rasa gurih dan renyah yang dihasilkan dari khasnya rasa dari ampyang setelah proses penggorengan. Selain terkenal dengan cita rasanya, ampyang juga dapat dikatakan sebagai makanan ringan yang mengenyangkan untuk dikonsumsi karena bahan dasar pembuatannya yang berupa beras ketan, yang tak lain juga mengandung karbohidrat yang sama setara dengan nasi yang menjadi makanan pokok bagi masyarakat Indonesia (dyah, 2021).

Di Desa Pagak terdapat beberapa produsen cemilan ampyang. Salah satunya ialah produsen cemilan ampyang Ibu Saritem yang ada di Jl. Banjar Dawa, Desa Pagak, Kec. Purwareja Klampok, Kab. Banjarnegara.

Permasalahan yang dialami produsen cemilan ampyang ini diantaranya kapasitas produksi yang masih rendah, biaya produksi yang terus melonjak, harga jual yang rendah, dan pemasaran produk yang masih terbatas. Potensi pasar yang masih terbuka lebar, memberikan peluang bagi ibu Saritem selaku pemilik produksi ampyang untuk bisa meraih keuntungan yang lebih besar. Ada beberapa ide kreatif dan berbeda dari penjual lainnya yang bisa dicoba oleh produsen. Misalnya dengan membuat produk inovasi seperti mengubah bentuk, menambahkan rasa, menggunakan kemasan yang menarik, melakukan promosi menggunakan fasilitas media elektronik, media sosial, internet, dan bentuk lainnya. (dani, evi dkk, 2019).

Peluang usaha ampyang cukup menjanjikan karena menggunakan bahan baku yang melimpah dan bahan-bahan lain yang mudah didapatkan. Pemasaran produk ampyang cukup mudah karena ampyang digemari oleh banyak orang dari berbagai usia dan kalangan. Citarasa produk yang gurih dan renyah menjadi salah satu alasan utama produk ampyang disukai dan diminati masyarakat. Menurut Cantika (2019), tingginya peminat masyarakat akan olahan kerupuk ampyang dapat membuka kesempatan bisnis yang begitu besar. Produk yang beredar di pasaran biasanya berupa ampyang original, atau dengan varian rasa bawang, udang atau terasi. Oleh karena itu dibutuhkan sentuhan inovasi dalam pengolahan ampyang yang merupakan makanan tradisional agar tidak tergeser dengan camilan modern yaitu menambah keberagaman bentuk dan varian rasa sehingga dapat bersaing di pasaran, yakni Mini Ampyang (Mayang) dengan beragam varian rasa seperti: pedas, balado, dan jagung.

Ampyang Mini (Mayang) merupakan ampyang dengan ukuran yang lebih kecil atau mini dengan beragam varian rasa yang dikemas secara kekinian. Proses pembuatannya

sendiri sama dengan proses pembuatan ampyang pada umumnya yaitu pengukusan beras ketan; pencampuran bumbu halus; kukus kembali hingga matang; angkat dan bentuk; penjemuran; goreng. Yang membedakan dengan ampyang mini ialah proses pencetakan ampyang yang dibentuk lebih kecil dari ukuran biasanya serta adanya proses pemberian bubuk tabur beragam rasa yang dilakukan setelah penggorengan. Produk ampyang yang biasa dijual oleh Bu Saritem dikemas dalam keadaan masih mentah sehingga pelanggan harus menggoreng sendiri ampyang yang mereka beli. Sedangkan inovasi ampyang mini (mayang) ini dijual dalam keadaan siap santap dengan beragam varian rasa, sehingga pelanggan lebih mudah untuk menikmati olahan ampyang tersebut.

Dari yang telah dipaparkan diatas, maka tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan inovasi olahan ampyang dapat meningkatkan pendapatan hasil penjualan produk serta memberikan penambahan keterampilan kepada produsen dari segi inovasi produk sehingga produsen dapat menghasilkan jenis cemilan ampyang dengan rasa dan kemasan yang menarik dan mampu melakukan pemasaran secara online di media sosial.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian ini diawali dengan observasi. Penulis secara langsung melakukan observasi di lapangan dengan menggunakan wawancara untuk mengetahui permasalahan dan potensi yang ada. Sasaran atau subjek dan objek pada pengabdian masyarakat ini adalah pengelola UMKM Ampyang yang ada di Desa Pagak yaitu Ibu Saritem.

Metode dengan cara wawancara serta diskusi dilakukan untuk sosialisasi terkait inovasi yang akan dilakukan terhadap produk olahan ampyang. Kemudian memberikan pendampingan dan pelatihan terhadap pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas dan jumlah produksi. Serta memberikan pembinaan terkait pembuatan label kemasan pada produk ampyang Ibu Saritem. Dan memberikan pelatihan terkait pemasaran melalui Media Sosial (Online).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Inovasi Olahan Produk Ampyang Mini (Mayang)

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan melakukan observasi untuk mendapatkan informasi mengenai potensi yang perlu dikembangkan. Hal tersebut meliputi wawancara secara langsung kepada pihak lurah yang ada di kelurahan pagak, sekaligus meminta ijin untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada salah satu UMKM yang ada di sekitar kelurahan pagak. Setelah mendapatkan ijin dari pihak kelurahan, maka kegiatan selanjutnya ialah mendatangi pihak pemilik UMKM ampyang yakni ibu Saritem. Dari hasil pertemuan tersebut diketahui bahwa UMKM yang dikelola oleh ibu Saritem memiliki jumlah produksi yang masih terbilang kecil, serta masih kurangnya pengetahuan tentang pemasaran dengan media sosial dan permasalahan lain berupa proses pengeringan ampyang yang kerap kali terganggu akibat cuaca yang tidak menentu.

Dari situ perlu adanya inovasi untuk produk ampyang Ibu Saritem. Ampyang Mini (Mayang) merupakan ampyang dengan ukuran yang lebih kecil atau mini

dengan beragam varian rasa yang dikemas secara kekinian. Proses pembuatannya sendiri sama dengan proses pembuatan ampyang pada umumnya yaitu pengukusan beras ketan; pencampuran bumbu halus; kukus kembali hingga matang; angkat dan bentuk; penjemuran; goreng. Yang membedakan dengan ampyang mini ialah proses pencetakan ampyang yang dibentuk lebih kecil dari ukuran biasanya serta adanya proses pemberian bubuk tabur beragam rasa yang dilakukan setelah penggorengan. Produk ampyang yang biasa dijual oleh Bu Saritem dikemas dalam keadaan masih mentah sehingga pelanggan harus menggoreng sendiri ampyang yang mereka beli. Sedangkan inovasi ampyang mini (mayang) ini dijual dalam keadaan siap santap dengan beragam varian rasa, sehingga pelanggan lebih mudah untuk menikmati olahan ampyang tersebut.

2. Alat dan Bahan dalam Pembuatan Ampyang Mini

Alat yang digunakan dalam pembuatan Ampyang mini diantaranya:

- a. Rinjing : wadah beras ketan yang digunakan untuk mencuci beras.
- b. Panci: digunakan untuk mengukus beras ketan.
- c. centong kayu: untuk mengaduk adonan ampyang
- d. tampah bentuk persegi panjang untuk menjemur ampyang
- e. standing pouch: untuk pengemasan
- f. stiker sebagai label produk

Bahan yang digunakan dalam pembuatan ampyang mini diantaranya:

- a. 2 kg Beras ketan
- b. 1 gelas Air Garam
- c. 1 Liter Minyak goreng
- d. Bumbu tabur dengan beragam varian rasa: pedas, balado, dan jagung.

3. Proses Pembuatan Ampyang Mini (Mayang)

- a. Tahap Persiapan

Pada proses persiapan ini, menyiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Ampyang Mini (Mayang).

- b. Proses Pembuatan

- 1) Pencucian Beras Ketan

Dalam proses pembuatan ampyang dimulai dari pencucian beras ketan. Saat pencucian beras ketan ini, tangan harus benar-benar bersih karena jika ada sedikit zat minyak yang menempel pada tangan maka akan berpengaruh pada hasil akhir ampyang yang kurang baik.



Gambar 1. *Pencucian beras ketan*

2) **Perebusan beras ketan**

Kemudian perebusan yang membutuhkan beras sekitar kurang lebih 2 kg beras, karena membuat Ampyang mini dengan jumlah kecil. Biasanya Ibu saritem menggunakan 10 kg beras sekali pembuatan ampyang. Dalam perebusan beras ini ibu saritem menggunakan jenis beras ketan putih yang bertujuan menambah kerenyahan saat proses penggorengan nantinya.



Gambar 2. *Perebusan beras ketan*

3) **Pengadukan dengan air garam**

Setelah proses perebusan maka beras yang masih setengah matang tersebut kemudian diaduk menjadi satu dengan bumbu yang diracik secara langsung oleh Ibu Saritem.



Gambar 3. *Pengadukan dengan air garam*

Setelah tercampur dengan merata, proses selanjutnya adalah perebusan kembali untuk lebih mematangkan beras yang masih setengah matang tersebut. Proses ini membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit



Gambar 4. *Perebusan kembali*

5) Pembentukan Ampyang

Kemudian setelah matang maka beras ketan yang sudah menjadi ampyang dibentuk bulatan-bulatan. Biasanya Ibu saritem membuat ampyang dengan ukuran diameter 6-7 cm, namun karena akan membuat ampyang mini (Mayang) maka ukuran dibuat kecil sekitar 2-3 cm yang kemudian dibentuk bulat pipih.



Gambar 5. *Pembentukan ampyang*

6) Penjemuran

Lalu setelah dibentuk bulatan pipih, maka ampyang tersebut akan dilakukan penjemuran dibawah terik matahari secara langsung selama setengah hari atau sampai ampyang benar-benar kering. Biasanya kalau cuaca sedang mendukung, proses penjemuran hanya memakan waktu 1 hari saja, namun jika cuaca tidak mendukung maka proses penjemuran bisa memakan waktu sampai 2-3 harian tergantung kondisi ampyang yang harus benar-benar kering.



Gambar 6. *Penjemuran*

7) *Penggorengan*

Setelah dinyatakan kering, biasanya Ibu Saritem langsung melakukan proses pengemasan. Namun untuk inovasi ampyang mini kali ini, ada proses penggorengan terlebih dahulu. Dalam proses penggorengan ini ampyang dimasukkan dalam keadaan minyak yang benar-benar panas dengan kondisi api besar. Jika minyak panas namun api kecil, hasil akhir ampyang akan bantet dan mengandung lebih banyak minyak.



Gambar 7. *Penggorengan*

8) *Pemberian Bumbu Tabur*

Setelah proses penggorengan ialah proses pemberian bumbu tabur dengan beragam varian rasa, yaitu rasa pedas, balado, dan jagung. Dalam proses pemberian bumbu ini, harus dilakukan saat ampyang masih mengandung minyak atau langsung di beri bumbu setelah proses penggorengan berlangsung. Alasannya adalah agar bumbu tabur benar-benar menempel pada ampyang.



Gambar 9. Pemberian bumbu tabur

9) Pengemasan

Setelah diberi bumbu tabur, maka proses selanjutnya adalah proses pengemasan ampang dengan menggunakan *standing pouch* yang telah diberi label. Dalam hal inilah kemasan yang diusulkan oleh mahasiswa KKN akan dipergunakan sebagai daya tarik produk kemasan ampang sekaligus sebagai penambah kualitas kesosial yang akan dipasarkan kepada masyarakat atau konsumen. Diharapkan dengan adanya Label kemasan yang juga menjadi daya pembeda produk ampang mampu bersaing dengan produk-produk ampang yang lain dalam pemasaran nantinya.



Gambar 9. Pengemasan



Gambar 10. desain label produk



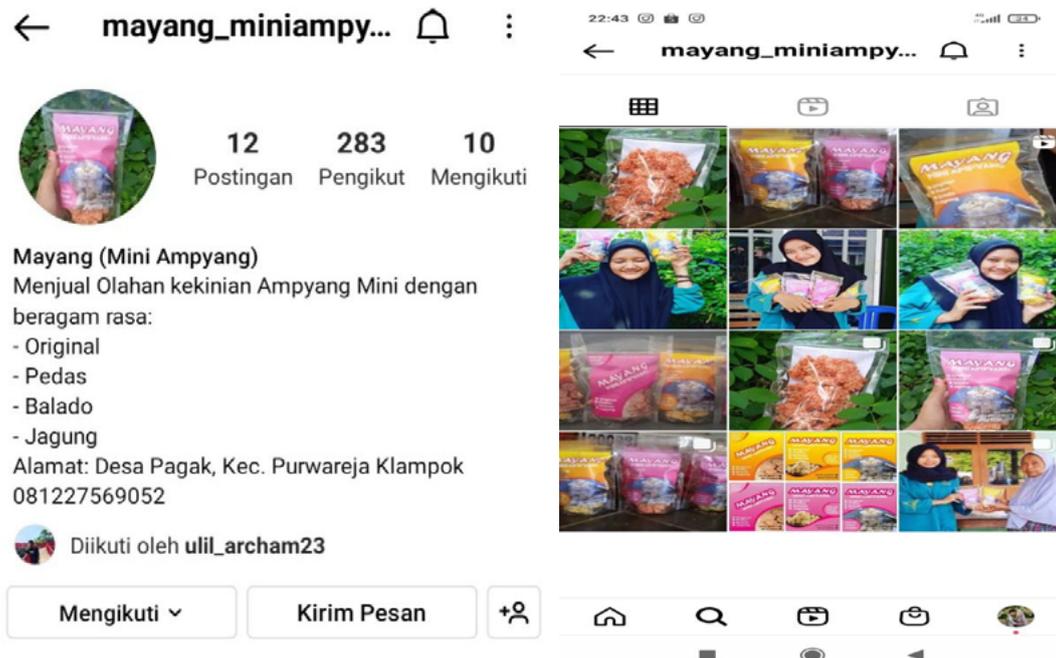
Gambar 11. kemasan awal



Gambar 12. Kemasan setelah dilakukan inovasi

c. Proses Pemasaran melalui media sosial

Selain pemberian label kemasan pada produk ampyang yang bertujuan untuk branding produk, mahasiswa KKN juga berusaha mengenalkan usaha UMKM ampyang lewat media sosial dengan membuat akun instagram untuk UMKM ampyang dan melatih pengusaha agar mampu berjualan lewat media sosial.



Gambar 13. Pemasaran

d. Penyerahan sertifikat dan hasil inovasi Ampyang Mini (Mayang)

Setelah melakukan inovasi di UMKM ampyang, maka selanjutnya penyerahan sertifikat atas keikutsertaan UMKM menyukkseskan Program kerja KKN mahasiswa. Ibu Saritem cukup puas dengan hasil inovasi yang dilakukan mahasiswa KKN karena membantu meningkatkan daya tarik para konsumen.



Gambar 14. Penyerahan sertifikat dan Ampyang Mini (Mayang)

Respon atau tanggapan masyarakat terhadap Label kemasan yang kami pasarkan sangatlah baik, disamping juga menarik terhadap pemilihan warna dalam label kemasan tersebut, juga dipandang kemasan tersebut menjadi lebih menarik untuk menjadi daya pembeda antara satu produk dengan produk ampyang yang lain. Masyarakat juga suka dengan pemakaian kemasan *standing pouch* yang mudah dibawa kemana saja serta ampyang bisa tahan lama karena kemasan dapat ditutup kembali setelah kemasan dibuka.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, inovasi olahan ampyang ini mampu meningkatkan produksi ampyang sebesar 30 % dan mampu meningkatkan omzet penjualan sebesar 40 %. Inovasi ampyang ini mampu mengubah ampyang yang terkesan kuno atau tradisional menjadi ampyang kekinian dengan bentuk dan beragam varian rasa serta dapat bersaing dengan produk makanan kekinian yang lain.

Selain bentuk dan rasa yang berbeda, Inovasi ini juga mengubah kemasan yang semula hanya plastik polos menjadi *standing pouch* dengan desain yang menarik. Sehingga lebih mampu menarik minat konsumen. Serta melakukan pembuatan marketplace di media sosial agar dapat membantu produsen dalam hal promosi atau pemasaran produk menjadi lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Dani R., Evi D., Dede S., Ade T. (2019). Iptek Bagi Masyarakat Usaha Produk Rengginang. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2019. SINDIMAS 2019. STMIK Pontianak.
- Larasati, D. (2016). Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus Nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. Artikel. Bandung: Universitas Pasundan.
- Dyah A dan Tim KKN Kecamatan Wonoasih. (2021). Branding Produk Label Kemasan Sebagai Upaya Pengembangan Daya Tarik Pemasaran Pada Umkm Rengginang Di Kelurahan Pakistaji Wonoasih Kota Probolinggo. Jurnal Abdi Panca Marga, Vol. 2, No. 1, Mei 2021.
- Cantika, C dan Supriyadi. 2019. Analisis Tantangan dan Peluang Bisnis Rengginang di Kecamatan Ciparay. Prosiding dari Festival Riset Ilmiah Manajemen dan Akuntansi di Bandung.