

PENGEMBANGAN WIRUSAHAWAN “KEMPLANG TUNU” DESA TEBING GERINTING SELATAN

Bobby Kelvin, Widiyanto, Ahmad Jais, Reven Giansyah
Universitas PGRI Palembang
Bobbykelvin03@gmail.com

Article Histori

Received : 15 June 2023

Revised : 29 June 2023

Published : 9 July 2023

ABSTRAK

Kemplang tunu merupakan salah satu makanan khas kota Palembang yang banyak diminati. Kemplang Tunu merupakan industri rumahan yang jika digarap secara serius akan menghasilkan pendapatan yang signifikan. Usaha Kemplang Tunu masih jarang dilakukan masyarakat Palembang karena pasar penjualannya masih terbatas. Selain itu, toko Kemplang belum begitu populer sehingga kalah bersaing dengan kuliner lainnya. Program nirlaba ini berfokus pada tiga bidang: (1) meningkatkan kualitas dan citra merek tuna Kemplang menjadi salah satu makanan khas kota Palembang, (2) membangun kelompok usaha mandiri untuk masyarakat rentan secara ekonomi, dan 3.) pendidikan. dalam produksi Kemplang tunu. Kegiatan ini dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga dan membuka lapangan kerja baru bagi ibu rumah tangga dan pemuda di Desa Tebing Gerinting Selatan, Kecamatan Indralaya Seltan, Kabupaten Ogan Ilir.

Kata kunci : Kemplang Tunu, Citra Merek, Kelompok Perusahaan Mandiri, Kelompok Non Produsen

1. PENDAHULUAN

Saat ini, kota Palembang telah menjadi tujuan wisata bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Daya tarik kota Palembang terletak pada tempat wisata, acara kuliner, acara olahraga, acara budaya, dll. Berbagai cara dilakukan pemerintah untuk meningkatkan jumlah pengunjung, mulai dari pembenahan infrastruktur, pembenahan atraksi wisata hingga penataan budaya. pertunjukan dan promosi kuliner. Wisata kuliner saat ini belum menunjukkan pertumbuhan yang signifikan (Suherlan & Hidayah, 2015), hal tersebut dapat terwujud dengan cepat jika masyarakat melakukan inovasi dan promosi kuliner lokal Sumatera Selatan.

Kemplang artinya kemplang, Tunu artinya dipanggang. Kemplang Tunu berarti kemplang yang panggang. Kemplang Tunu merupakan salah satu jajanan khas Sumatera yang banyak diminati belakangan ini. Kemplang Tunu telah dibuat secara turun-temurun dengan cita rasa dan teknik pembuatan yang unik. Harga jual Kemplang tunu cukup terjangkau, sehingga Kemplang tunu bisa dibeli di semua kalangan. Ikan tongkol

kemplang bisa dijadikan makanan ringan atau sebagai pengganti lauk pauk. Sampai saat ini, Kemplang Tunu masih menjadi pekerjaan rumah. Masakan lokal adalah cara terbaik untuk mengenali warisan budaya takbenda suatu destinasi melalui konsumsi (Yurtseven & Kaya, 2011). Masyarakat Palembang pada hakikatnya merupakan masyarakat konsumen kuliner lokal (Anita, 2012). Potensi wisata kuliner dapat mendukung potensi wisata (Besra, 2012) sehingga dapat mendukung kunjungan ke Palembang.

Saat ini kebutuhan hidup semakin meningkat, pendapatan yang diterima tidak lagi mencukupi untuk taraf hidup. Tentu sangat sulit bagi orang yang menderita di bawah normal untuk menghadapi kehidupan sehari-harinya. Oleh karena itu, peran dosen perguruan tinggi diperlukan untuk memecahkan masalah tersebut. Ini dilakukan dengan memungkinkan orang-orang yang tidak produktif secara ekonomi/sosial menjadi produktif dengan membekali penduduk dengan keterampilan lunak dan keras yang membuka peluang bisnis baru. Masalah untuk setiap item dijelaskan sebagai berikut.

Masalah mitra saat ini

Mitra sasaran adalah ibu rumah tangga dan remaja tidak produktif di Desa Tebing Gerinting Selatan, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. Mereka termasuk golongan ekonomi lemah. Penghasilan Anda di bawah UMR (rendah). Secara umum, ini adalah masyarakat adat yang telah hidup selama beberapa tahun dengan pendidikan dasar atau menengah yang rata-rata rendah. Kesulitan mencari pekerjaan membuat mereka tetap bekerja. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, istri/ibu mencari nafkah dengan mengupas ikan teri/cabai/bawang atau sebagai pembantu rumah tangga. Gaji tertinggi yang diterima adalah Rp 15.000/hari. Tetapi bahkan pekerjaannya terbatas.

Tuntutan hidup yang tinggi berpengaruh pada kehidupan sosial. Pendapatan keluarga yang rendah berkontribusi pada banyak putus sekolah dan tingginya tingkat kriminalitas seperti menjual atau menggunakan lem mariyuana/sabu-sabu/Aibon, menghisap, prostitusi dan pencurian (Hardianto, 2009). Oleh karena itu, perlu dicari solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Kemplang Tunu merupakan kuliner warisan masyarakat Sumatera Selatan, namun saat ini Kemplang Tunu sudah sedikit dikenal dunia luar. Kemplang-Tunu merupakan industri rumahan. yaitu unit-unit konsumtif dan produktif oleh minimal dua anggota rumah tangga, baik menyediakan tenaga kerja, makan dan tempat tinggal (Kimbal, 2015).

Bahan baku Kemplang-Tunu

terbuat dari ikan sungai/ikan laut. misalnya ikan tenggiri, gabus, sarden atau ikan sungai kecil yang ditumbuk bersama sagu, tepung, garam dan penyedap. Kuahnya terdiri dari cabai, bawang merah, gula dan garam.

ALAT YANG DIGUNAKAN

1. Alat penggiling ikan
2. Baskom dan alat pemanggang
3. Tampah rajut
4. Alat pengukus dan tabung Gas
5. Tampah rotan
6. Alat pemanggang Kemplang
7. Arang
8. Bensin

Langkah - Langkah membuat kemplang tunu.

Langkah pertama dalam membuat kemplang tunu adalah menyiapkan kemplang mentah. kemplang mentah dijemur sebelum dipanggang agar tidak lembek. Memanggangnya sangat sederhana: gunakan penjepit untuk membalik Kemplang mentah bolak-balik di atas bara hingga mengembang. Waktu pemanggaan untuk 1 Kemplang Tunu \pm 15 detik. Kemudian masukkan ke dalam kantong plastik, siap untuk dipasarkan. Harga satu kantong kemplang tunu adalah Rp. 15.000 / 40 pcs Bahan baku pembuatan kemplang banyak tersedia di pasar tradisional sehingga pembuatan kemplang tidak sulit. Masalahnya, Kemplang-Tunu kurang dikenal di luar Sumatera Selatan sehingga memberikan kontribusi peningkatan penjualan yang tidak signifikan.

Pusat distribusi tidak strategis. Area penjualan Kemplang Tunu adalah Jl. Kampung Lintas Timur di Tebing Gerinting Selatan, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. Lokasinya tidak di jalan utama (tidak strategis). Karena sebagian besar kendaraan melewati jalan tol, masyarakat jarang melewatinya di luar kota Palembang, sehingga produknya kurang dikenal (Fitriah & Hendro, 2017).

Usaha Kemplang tunu termasuk dalam kategori industri rumahan. Raw Tutu Kemplang tersedia dan dapat dipesan di wilayah Ogan Ilir (OI). Tepatnya di Desa Tebing Gerinting, Kecamatan Indralaya, Kabupaten Ogan Ilir. Sebelum disangrai, Kemplang-Tunu terlebih dahulu dijemur. Proses penjemuran, mereka menjemur Kemplang Tunu di halaman rumah dan di tanah yang luas dibawah terik matahari.

INOVASI PRODUK

Saat ini ada varian (rasa asin) dari produk Kemplang Tunu. Eksperimen dengan berbagai rasa dan warna dapat dilakukan untuk inovasi produk. Namun pengembangan produk ini belum dilakukan pada tahap awal, karena harus dilakukan uji rasa terlebih dahulu kepada beberapa responden. Jika banyak yang setuju, produk varian ini akan diproduksi dan dipasarkan.

PERLUASAN MARKET PENJUALAN

Rencana penjualan kemplang tunu ini akan dilakukan secara online melalui aplikasi seperti INSTAGRAM, FACEBOOK DAN WHATSAPP. Dan juga dengan cara dititipkan di beberapa toko, dan dijual dipinggir jalan Lintas timur.

KESIMPULAN

Dari kegiatan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa

1. Usaha Kemplang Tunu berdampak positif bagi ibu rumah tangga di Desa Tebing Gerinting Selatan.
2. Usaha Kemplang tunu merupakan perusahaan rintisan milik warga Desa Tebing Gerinting Selatan. Kegiatan ini mendorong niat untuk mendirikan usaha baru yang akan melanjutkan atau mendukung bisnis Kemplang tunu.
3. Kemplang Tunu merupakan pekerjaan rumah namun hasilnya dapat dijadikan produk khas Palembang seperti pempek, songket dan kerajinan lak yang sudah dikenal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Ketua RT. 21, Ibu - ibu dan Remaja RT. 21 Ario Kemuning, Ibu Mardiana (penyedia Tempat PkM), Universitas Indo Global Mandiri dan Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi sebagai pemberi dana Hibah PkM.

DAFTAR PUSTAKA

Anita, Sumarni bayu. 2012. Kuliner dan Kinstruksi Identitas kelokalan studi kasus tentang pempek

bagi "wong Kito" di kota Palembang. Tesis. Universitas Gajah mada. Perpustakaan Pusat UGM

Alimudin, A., & Yoga, H. 2015. Strategi Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Pada Usaha Kecil Produk

Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang.

Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis, 12(1). 74-101. Retrieved from

<http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/downloadSuppFile/402/26>

Fitriah, W., & Hendro, O. 2017. Tinjauan Usaha Krupuk Kemplang Ikan Bilik Desa Lumpatan, 1(2), 115-

123. Retrieved from <http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/PGM/article/view/413/502>
Hardianto, F. N. 2009. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Kriminalitas Di Indonesia

Dari Pendekatan Ekonomi. Bina Ekonomi, 13(2), 28-41. Retrieved from

<http://journal.unpar.ac.id/index.php/BinaEkonomi/article/view/713/697>

Kimbal, R.W. 2015. Modal Sosial Dan Ekonomi Industri Kecil Sebuah Studi Kualitatif. Penerbit : Depublish, Yogyakarta.

Kirkpatrick, D.L., Kirkpatrick, J.D., 2006. Evaluating Training Program; The Four Levels, 3rd Edition.

San Fransisco: Berrett Koehler, Inc.

Suherlan, H., & Hidayah, N. 2015. Sikap wisatawan nusantara terhadap produk wisata kuliner di Kota Palembang. Jurnal Ilmiah Pariwisata, 20(2), e147-e160. Retrieved from [http://stp-bandung.net/bitstream/handle/123456789/235/Sikap wisatawan nusantara terhadap produk wisata kuliner di kota Palembang.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://stp-bandung.net/bitstream/handle/123456789/235/Sikap%20wisatawan%20nusantara%20terhadap%20produk%20wisata%20kuliner%20di%20kota%20Palembang.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Yurtseven, H. R., & Kaya, O. 2011. Local food in local menus: The case of Gokceada. *Tourismos*, 6(2), 263-275. [https://doi.org/10.1007/JHEP07\(2012\)019](https://doi.org/10.1007/JHEP07(2012)019)