



PELATIHAN PEMBUATAN RENGGINANG BAGI IBU IBU RUMAH TANGGA

Tities Hijratur Rahmah¹, Artifa Sorraya², Luly Zahrotul Lutfiyah³

IKIP Budi Utomo, Malang, Indonesia

hijraturrahmah@gmail.com

Abstract

Rengginang is a snack that is very easy to make and is liked by almost all levels of society, besides the price is very affordable. However, the community does not know how to manage a good business and this becomes an obstacle for the progress of household businesses. Another obstacle in developing this business in the community is that the majority of people do not have the expertise and skills in making rengginang and how to market it. Seeing these problems, the Budi Utomo IKIP Community Service team was moved to provide training on making rengginang with innovation in Pagentan, Singosari District. We teach the procedure for making rengginang starting from the soaking of the sticky rice to the packaging of the cooked rengginang which has been given a specific flavor. The innovation given in this training is the type of rengginang size which is made small so that it is easier to put in a jar and can be eaten once. Through training activities on making rengginang it is hoped that it can provide the latest motivation and innovation for housewives in the Singosari sub-district, so that the community can continue to preserve Indonesian snacks or regional specialties which are very popular from young children to adulthood.

Abstrak

Rengginang merupakan makanan ringan yang sangat mudah dibuat dan hampir disukai seluruh lapisan masyarakat disamping harganya yang sangat terjangkau. Akan tetapi masyarakat tidak tahu bagaimana manajemen usaha yang baik dan itu menjadi suatu kendala bagi kemajuan usaha rumah tangga. Adapun Kendala lain dalam mengembangkan usaha ini di masyarakat adalah mayoritas dari masyarakat yang tidak mempunyai keahlian dan keterampilan dalam pembuatan rengginang dan cara dalam pemasarannya. Melihat dari permasalahan tersebut, tim Pengabdian kepada Masyarakat IKIP Budi Utomo tergerak untuk memberikan pelatihan pembuatan rengginang dengan inovasi di Pagentan Kecamatan Singosari. Kami mengajarkan tata cara pembuatan rengginang mulai dari tahap perendaman ketan hingga pengemasan rengginang matang yang sudah diberi rasa yang spesifik. Adapun inovasi yang diberikan pada pelatihan ini adalah jenis ukuran rengginang yang dibuat kecil sehingga lebih mudah untuk dimasukkan ke dalam toples dan bisa habis sekali makan. Melalui kegiatan pelatihan pembuatan rengginang diharapkan dapat memberikan motivasi dan inovasi terbaru bagi ibu ibu rumah tangga di kecamatan Singosari, sehingga masyarakat dapat terus melestarikan cemilan atau makanan khas daerah Indonesia yang sangat

Sejarah Artikel

Received: 2 Mei 2023

Reviewed: 12 Mei 2023

Published: 3 Juni 2023

Key Words

Training, Rengginang, Housewife.

Sejarah Artikel

Received: 2 Mei 2023

Reviewed: 12 Mei 2023

Published: 1 Juni 2023

Kata Kunci

Pelatihan, Rengginang, Ibu rumah tangga.



digemari dari anak kecil hingga usia dewasa.

Pendahuluan

Rengginang adalah makanan tradisional dari Indonesia yang sangat digemari penduduk lokal. Rasa Rengginang yang gurih dan renyah membuat masyarakat lebih memilih rengginang untuk dijadikan cemilan keluarga sehari-hari. Karena tingkat konsumsi masyarakat yang tinggi terhadap rengginang maka ini bisa menjadi usaha yang menjanjikan dan bernilai tinggi. Rengginang merupakan makanan ringan yang sangat mudah dibuat dan hampir disukai seluruh lapisan masyarakat disamping harganya yang sangat terjangkau. Akan tetapi perajin tidak tahu bagaimana manajemen usaha yang baik dan itu menjadi suatu kendala bagi kemajuan usaha rumah tangga. Adapun Kendala lain dalam mengembangkan usaha ini di masyarakat adalah mayoritas dari masyarakat yang tidak mempunyai keahlian dan keterampilan dalam pembuatan rengginang dan cara dalam pemasarannya.

Balai Latihan Kerja Di Singosari sebenarnya sudah memberikan pelatihan tentang usaha yang bisa dilakukan masyarakat di rumah, akan tetapi beberapa dari masyarakat yang terpilih dalam mengikuti pelatihan tersebut tidak dapat melanjutkan atau memberikan ilmu yang telah mereka pelajari karena malu atau tidak tahu bagaimana cara untuk meneruskannya. Oleh karena itu warga lain tidak memiliki keterampilan memproduksi makanan tradisional tersebut yang hingga kini masih digemari banyak orang.

Melihat dari permasalahan tersebut, tim Pengabdian kepada Masyarakat IKIP Budi Utomo tergerak untuk memberikan pelatihan pembuatan rengginang dengan inovasi pada warga Tumapel Barat RT 4 RW 5 Kelurahan Pagentan Kecamatan Singosari. Pelatihan tersebut dilaksanakan pada bulan April 2023 di Balai Desa dan diikuti oleh sekitar 40 peserta. Tim yang terdiri dari Dosen IKIP Budi Utomo dan beberapa mahasiswa dari IKIP Budi Utomo mengajarkan tata cara pembuatan rengginang mulai dari tahap perendaman ketan hingga pengemasan rengginang matang. Melalui Pelatihan yang dilaksanakan tersebut diharapkan dapat memberikan motivasi dan inovasi pada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam melestarikan dan mengembangkan makanan khas nusantara atau cemilan tradisional Indonesia agar tetap terjaga dan dikenal sampai manca negara.



Metode Pelaksanaan

Ada tiga tahapan dalam melaksanakan Kegiatan pengabdian ini yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Waktu pelaksanaan pengabdian dilakukan pada bulan April 2023, Adapun perincian pada kegiatan yang dilaksanakan yaitu ; Tahap persiapan dimulai dengan Observasi dan berkoordinasi dengan ketua RT dan RW setempat, hal ini dilaksanakan agar kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan baik. Untuk tahap pelaksanaan adalah tahap dalam melaksanakan kegiatan yang telah direncanakan yaitu berupa pelatihan pembuatan rengginang. Dan tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui efektifitas penyelenggaraan pelatihan, disamping itu evaluasi juga digunakan untuk memperoleh informasi terkait kekurangan yang ada sehingga nantinya program pelatihan dapat diperbaiki.

HASIL DAN DISKUSI

Pada tahap yang pertama yaitu Tahap Persiapan kami memulai dengan melakukan observasi dan koordinasi pada ketua RW dan ketua RT, disini kami meminta izin pada ketua RT 04 dan RW 05 Pagentan Kecamatan Singosari agar pelaksanaan berjalan lancar. Berdasarkan hasil dari observasi diketahui bahwa banyak dari ibu ibu rumah tangga atau generasi muda yang tidak tahu bagaimana cara membuat inovasi rengginang yang berdaya jual tinggi untuk dipasarkan. Berdasarkan dari permasalahan tersebut usaha untuk memberikan pelatihan pembuatan rengginang perlu untuk dilaksanakan agar tetap dapat melestarikan kudapan tradisional khas Indonesia yang gurih dan renyah.

Untuk tahap yang kedua yaitu tahap pelaksanaan, kami mulai dengan memberikan pelatihan pembuatan rengginang. Pelatihan ini kami awali dengan mempersiapkan bahan bahan yang dibutuhkan seperti ketan, bumbu untuk memberikan rasa seperti rasa balado, rasa bawang, dan yang lainnya. Kemudian kami menjelaskan langkah langkah pembuatan rengginang mulai dari mengukus beras ketan, memberikan aneka bumbu sebagai varian rasa dari rengginang hingga mencetak mulai dari bentuk simple yang tidak memerlukan alat untuk mencetaknya, kemudian mengeringkan atau menjemur rengginang yang sudah dicetak sampai kering sehingga siap untuk digoreng dan dikemas plastik atau wadah yang menarik sehingga menjadikan daya jual yang tinggi.



Gambar 1. Proses Pembuatan Rengginang

Adapun inovasi yang diberikan pada pelatihan ini adalah jenis ukuran rengginang yang dibuat kecil sehingga lebih mudah untuk dimasukkan ke dalam toples dan bisa habis sekali makan, kami juga memberikan beberapa rasa yang lebih digemari anak-anak seperti keju dan balado, serta cara pengemasan rengginang yang dapat memberikan nilai tambah ekonomi.

Rengginang merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari beras ketan putih atau juga hitam, pada umumnya rengginang berbentuk lingkaran dengan ukuran besar, Adapun rasanya manis atau gurih, dan tekstur rengginang yang renyah. Akan tetapi usaha ini belum berkembang dengan baik, karena pengelola usaha masih menggunakan media pemasaran konvensional dan kemasan yang kurang menarik. Disini kita diharapkan dapat mengembangkan dan menjaga makanan tradisional Indonesia sebagai warisan nenek moyang.

Pada tahap selanjutnya yaitu evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui efektifitas penyelenggaraan pelatihan, disamping itu evaluasi juga digunakan untuk memperoleh informasi terkait kekurangan yang ada sehingga nantinya program pelatihan dapat diperbaiki. Ibu ibu rumah tangga sangat antusias dan sangat senang dengan diadakannya program pelatihan pembuatan rengginang, karena program ini dapat membuat ibu ibu rumah tangga lebih kreatif dan memperoleh pendapatan tambahan untuk kebutuhan rumah tangga.



Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat memotifasi warga masyarakat dalam mengembangkan dan mempertahankan kudapan tradisional Indonesia. Semoga pelatihan ini mampu menjadi pemicu awal bangkitnya kembali sentra usaha pengrajin rengginang di seluruh wilayah di masa yang akan datang.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada bapak ketua RT 04 , Bapak ketua RW 05 Pagentan yang membantu kami dalam melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat sehingga dapat berjalan dengan lancar, dan warga masyarakat Pagentan yang sangat antusias dalam mengikuti program pelatihan ini. Semoga kedepannya kita bisa berbagi ilmu untuk program program yang lain.

Daftar Pustaka

<https://www.kompas.com/food/read/2021/09/19/180700575/resep-rengginang-gurih-dan-renyah-dengan-lima-bahan>

<https://www.liputan6.com/islami/read/3556774/resep-rengginang-terasi-yang-gurih-dan-super-renyah>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Rengginang>

<http://www.apasih.web.id/mengupas-asal-usul-rengginang-3865.html>