

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1. Analisis Situasi

Salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang potensial dikembangkan dan dapat menciptakan lapangan kerja masyarakat pedesaan di kabupaten Lumajang adalah UMKM roti manis. Hal tersebut dikarenakan roti manis merupakan makanan kecil / camilan yang sangat disukai oleh masyarakat luas, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa tanpa memandang tingkat pendidikan dan strata ekonomi.

Dengan potensi sumber daya manusia yang besar dan wilayah pemasaran yang luas sangat memungkinkan UMKM roti manis di kabupaten Lumajang, khususnya di desa Jogoyudan, Kecamatan Lumajang dikembangkan sebagai salah satu UMKM yang dapat mengurangi pengangguran dan meningkatkan taraf hidup masyarakat pedesaan. Mengingat masyarakat di wilayah kecamatan Lumajang, khususnya para wanita dan remaja putri mayoritas sebagai TKW (Tenaga Kerja Wanita) ke luar negeri dan Pembantu Rumah Tangga ke Bali. Akhir-akhir ini setelah adanya peraturan dari Pemerintah tentang pengurangan tenaga TKW ke luar negeri, kondisi ini memicu masyarakat kehilangan mata pencahariannya, sehingga tingkat pengangguran di kabupaten Lumajang cukup tinggi (Anonim, 2012).

Banyaknya unit usaha dan masyarakat, khususnya kaum wanita yang terlibat dalam kegiatan UMKM pengolahan roti manis, merupakan faktor kekuatan juga kelemahan dari UMKM itu sendiri. Akibatnya UMKM roti manis di kabupaten Lumajang, khususnya di desa Jogoyudan, kecamatan Lumajang, kurang bisa berkembang dan berperan seperti yang diharapkan, kesejahteraan para UMKM roti tidak banyak berubah dan kontribusinya terhadap pendapatan daerah juga rendah. Salah satu faktor yang menyebabkan UMKM roti manis tidak berkembang adalah kualitasnya rendah (daya kembang rendah, masa simpan rendah, rasa kurang enak dan kenampakan kurang menarik konsumen), tidak mempunyai nilai tambah (citra diri), kemasan yang tidak menarik konsumen dan pengolahannya tidak efisien serta pengolahannya tidak higienis.

Berdasarkan observasi lapang yang dilakukan penulis, salah satu upaya untuk mengurangi pengangguran dan menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat kecamatan Lumajang, khususnya desa Jogoyudan adalah mengembangkan usaha pengolahan roti manis, mengingat di desa tersebut terdapat 4 juragan (pemilik) usaha roti manis yang masing-masing pemilik mempekerjakan 5-6 orang tenaga kerja.

Ibu Siti Mahindar sebagai pemilik usaha roti manis "FILA" adalah pionir usaha roti manis di desa ini dan 3 pengusaha berikutnya adalah anggota kelompoknya, masing-masing pengusaha ini membuat produk yang sama dan dipasarkan di wilayah kecamatan Lumajang dan sekitarnya, daerah pemasarannya diatur karena masing-masing penjaja roti manis memiliki daerah dan pelanggan yang berbeda.

1.2. Permasalahan Mitra

Sebagai mitra dalam kegiatan ini adalah UMKM roti manis "FILA" milik Ibu Siti Mahindar di desa Jogoyudan, Kecamatan Lumajang, Kabupaten Lumajang. Ibu Mahindar kami pilih sebagai mitra karena beliau sebagai pioner sesama pembuat roti di wilayah kecamatan Lumajang.

Saat ini kondisi usaha roti manis "FILA" yang dimiliki oleh ibu Mahindar kurang berkembang dan jangkauan pemasarannya masih bersifat lokal meskipun sudah dikelola selama hampir 2 tahun. Pemicu kurang berkembangnya usaha roti manis tersebut disebabkan karena :

- 1) kualitas roti manis yang rendah (daya kembang rendah, masa simpan rendah, rasa kurang enak dan kenampakan kurang menarik konsumen),
- 2) Distribusi pemasaran sempit, selama ini pemasaran roti manis produksi ibu Mahindar dijual dengan cara dititipkan di beberapa kantin sekolah yang penjualannya secara konsinyasi, berdasarkan informasi dari ibu Mahindar pada bulan Mei 2013 ada 3 orang pelamar kerja yang sanggup menjajakan roti manisnya, hanya ibu Mahindar tidak bisa menerimanya karena keterbatasan modal dan tidak memiliki rombongan yang digunakan untuk menjajakan roti manis secara berkeliling.

- 3) Tidak mempunyai citra diri (*only one*), roti manis yang di produksi tidak menarik perhatian konsumen karena tidak mempunyai ciri khusus.
- 4) Pengolahannya tidak efisien dan tidak higienis, mengingat semua peralatan yang digunakan dalam pengolahan roti manis dilakukan secara manual dan tidak higienis, ketika adonan dibanting-banting secara manual (**Gambar 1**), pekerja yang bertugas membanting adonan tidak bisa dihindari berpeluh-peluh. Sambil mengaduk dan membanting, pekerja ini juga mengusap peluh dan tanpa disengaja peluhnya juga menetes-netes ke adonan.
- 5) Dalam proses pengolahan roti manis masih digunakan bahan tambahan makanan (BTM) yang berbahaya dan belum memenuhi standard pangan. Sebagai contoh pewarna selai yang dipilih tidak *food grade* (**Gambar 2**) dan penggunaan bahan pemutih dan pengembang roti manis yang melebihi dosis penggunaan.



Gambar 1. Proses pembantingan adonan isi roti



Gambar 2. Selai sebagai bahan

Dari permasalahan tersebut yang perlu segera diatasi adalah meningkatkan kualitas roti manis, meningkatkan efisiensi pengolahan roti manis, mengganti penggunaan BTM berbahaya dengan BTM yang *food grade* (aman untuk kesehatan), meningkatkan kapasitas dan hygenitas pengolahan roti manis, membuat produk roti manis yang mempunyai ciri khusus (*only one*), dan memperluas daerah pemasarannya. Salah satu solusi untuk meningkatkan citra diri roti manis adalah membuat roti manis serat tinggi, dengan cara merekayasa

proses pengolahan roti manis melalui substitusi tepung ubi kayu / MOCAF (*Modified Cassava Flour*). Mengingat MOCAF merupakan produk turunan dari tepung ubi kayu yang menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi (Subagio, 2006). MOCAF telah diuji coba digunakan sebagai pensubstitusi tepung terigu (20%) pada pengolahan roti manis. Hasilnya menunjukkan roti manis yang dihasilkan berstruktur lembut dan tidak keras. Untuk citarasanya, hasil uji organoleptik dengan resep standar menunjukkan bahwa panelis tidak mengetahui bahwa roti manis tersebut dibuat dari MOCAF yang berasal dari ubi kayu.

Untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi pengolahan roti manis diperlukan peralatan proses pengolahan roti manis semi otomatis yang efisien, diantaranya : mesin pencampur adonan, lemari pengembang (*proofer*), oven pemanggang roti, meja stainless steel, rak loyang roti dan rombongan penjualan roti manis yang inovatif serta menarik konsumen.