

ISBN NO: 978-602-51262-0-8

Sandra .M

PROSIDING



SEMINAR NASIONAL

INOVASI TEKNOLOGI DALAM MEWUJUDKAN
KEMANDIRIAN PANGAN NASIONAL
BERKELANJUTAN

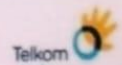
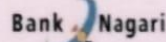
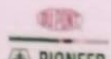
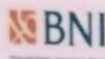
GEDUNG SERBA GUNA POLITANI
RABU 4 OKTOBER 2017

DISELENGGARAKAN OLEH



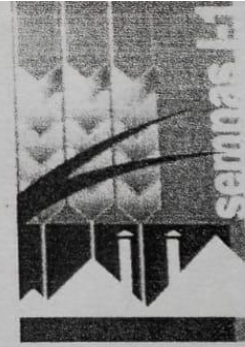
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI
PAYAKUMBUH

DIDUKUNG OLEH:



ISBN NO: 978-602-51262-0-8

PROSIDING



SEMINAR NASIONAL

INOVASI TEKNOLOGI DALAM MEWUJUDKAN
KEMANDIRIAN PANGAN NASIONAL
BERKELANJUTAN

GEDUNG SERBA GUNA POLITANI
RABU 4 OKTOBER 2017

DISELENGGARAKAN OLEH



**POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI
PAYAKUMBUH**

DIDUKUNG OLEH:

BNI



Bank Nagari



Mitra Kerinci

Telkom



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL TAHUN 2017

"Inovasi Teknologi Dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan Nasional Berkelanjutan"
Gedung serbaguna Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Rabu 4 Oktober 2017

Prosiding dan Scientific Program :

Editor Pelaksana

Dr. Ir. Agustamar, MP
Ir. Gusmalini, M.Si
Ir. John Nefri, M.Si
Ir. Irwan Roza, MP
Ir. Irwan A, M.Si
Fidela Violalita, S.TP, MP
Indra Laksana, S.Kom, M.Kom
Fidela Violalita, S.TP, MP
Indra Laksana, S.Kom, M.Kom
drh. Ulva Mohtar Lutfi, M.Si
Hidayat Raflis, SP, M.Si
Rince Alfia Fadri, S.ST, M.Biomed
Ir. Fajri, MP
Ir. Syakib Sidgi, M.Si
Ir. Evawati, MP
Ir. Deni Sorel, M.Si
Annita, SP

Reviewer

Haryadi Saputra, A.Md
Prof. Dr.Ir. Santoso, MP
Prof. Dr. Novelina, MS
Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D
Dr. Ir. Susi Desminarti, M.Si
Dr.Neni Trimedona, S.Si,M.Si
Dr.Hendra Alfi, SP, MP
Dr.Ir. Naswir,M.Si
Fidela Violalita, S.TP, MP
Indra Laksana, S.Kom, M.Kom
Ir. Harmailis, M.Si
Perdana Putera, ST, M.Eng
Hidayat Raflis, SP, M.Si
Efaleni Nasfita
Yasmardi,S.Sos

Layout

Penerbit

Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Jl. Raya Negara Km. 7 Tanjung Pati Kec. Harau
Kab. Limapuluh Kota, Sumatera Barat 26271
Telp : (0752) 7754192
Fax : (0752) 7750220
Email : lembagapenelitiandanpengabdian@gmail.com

SUSUNAN PANITIA SEMINAR NASIONAL
Inovasi Teknologi Dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan
Nasional Berkelanjutan
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH
Tanggal 04 Oktober 2017

Penanggung Jawab : Ir. Gusmalini, M.Si.
Pengarah : Ir. John Nefri, M.Si.
: Ir. Irwan Roza, M.P.
: Ir. Irwan A, M.Si
: Dr. Ir. Agustamar, M.P

Pelaksana :
Ketua : Fidela Violalita, S.TP, MP
Sekretaris : drh. Ulva Mohtar Lutfi, M.Si
Sekretariat : Indra Laksana, S.Kom, M.Kom
: Hidayat Raflis, SP, M.Si
: Haryadi Saputra, A.Md
: Annita, SP
: Yasmardi
Sie Acara : Rince Alfia Fadri, S.ST, M.Biomed
Humas : Ir. Harmailis, M.Si
: Perdana Putera, ST, M.Eng
: Ir. Fajri, MP
: Ir. Deni Sorel, M.Si
Perengkapan & komodasi : Ir. Syakib Sidgi, M.Si
: Yulius Efendi, A.Md
Konsumsi : Ir. Evawati, MP
: Efa Leninasfita

SAMBUTAN DIREKTUR.....	iii
SAMBUTAN KETUA PANITIA	vi
KATA PENGANTAR	vii
SUSUNAN PANITIA	viii
DAFTAR ISI	ix

MAKALAH KUNCI

INOVASI TEKNOLOGI DALAM MEWUJUDKAN KEMANDIRIAN PANGAN BERKELANJUTAN "ADVANCED HERBAL AND FRUIT POWDERS PROCESSING"

Head Laboratory of Halal Services Halal Products Research Institute Universiti Putra Malaysia. Department of Process and Food Engineering, Universiti Putra Malaysia (Assoc.Prof.Dr. Yus Aniza Yusof Ceng MChemE)..... L-1

TEKNOLOGI PEMANFAATAN DAN PENGOLAHAN POTENSI LOKAL GUNA MEWUJUDKAN KEMANDIRIAN PANGAN DALAM RANGKA KETAHANAN NASIONAL

Tenaga ahli Lembaga Pengkajian Pangan, Obat dan Kosmetik, Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), auditor Halal dan Staf pengajar di Institut Pertanian Bogor (Prof. Dr. Sedarnawati Yasni)..... L-2

MAKALAH UTAMA

STRATEGI PENGELOLAAN SDM DAN ORGANISASI PERKEBUNAN KELAPA SAWIT DALAM MENDUKUNG KEMANDIRIAN PANGAN BERKELANJUTAN

PT.Eagle High Plantations (Safrudin Wibowo) L-3

MAKALAH PENDAMPING A. BIDANG TEKNOLOGI PERTANIAN

KARAKTERISITIK MUTU PIE PADA SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KENTANG (Solanum, Sp)

Inda Three Anova dan Wilsa Hermianti..... A-1

PENGARUH JENIS SUMBER NITROGEN TERHADAP INTENSITAS WARNA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PIGMEN ANGGAS AMPAS SAGU

Alfi Asben dan Deivy Andhika Permata A-6

CHARACTERISTICS OF MANGOSTEEN FARMERS IN BUKIT BARISAN DISTRICT, LIMAPULUH KOTA REGENCY <i>Hidayat Rafli1, Sri Nofianti1, dan Yelfiarita.....</i>	D-8
FAKTOR YANG MEMPENGARUHI ADOPTI TEKNOLOGI PADA INDUSTRI PANGAN SKALA KECIL (KAJIAN PENGEMBANGAN INDUSTRI PANGAN SKALA KECIL DI SUMATERA BARAT) <i>Gunarif Taib, Asmawi, Novi Elian.....</i>	D-9
KARAKTERISTIK PETANI DALAM ADOPTI TEKNOLOGI PENGELOLAAN TANAMAN TERPADU (PTT) PADI SAWAH DI KECAMATAN PARIAMAN TIMURKOTA PARIAMAN <i>Gusriati, M. Reza Fahlefi dan Mahmud.....</i>	D-14
MODEL PERTANIAN TERPADU PADI-SAPI DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA <i>Mukhlis, Melinda Noer, Nofialdi, dan Mahdi.....</i>	D-15
MODEL PERTANIAN TERPADU KAKAO-SAPI DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA <i>Ulva Mohtar Lutfi1 dan Riva Hendriani.....</i>	D-24
KAJIAN LABELING DAN PACKAGING PRODUK OLAHAN PERTANIAN USAHA KECIL MENENGAH (STUDI KASUS: KOTA PAYAKUMBUH) <i>Alfikri dan Darnetti.....</i>	D-30
ANALISIS PRODUKSI DAN FAKTOR PRODUKSI USAHA TANI JAGUNG PIPILAN DI KECAMATAN PAYAKUMBUH <i>Imelfina Musthafa, Toni Malvin dan Mukhlis.....</i>	D-38
ANALISIS PRODUKSI DAN FAKTOR-FAKTOR PRODUKSI USAHA TANI PADI PENGGUNA PUPUK ORGANIK DAN ANORGANIK DI KECAMATAN HARAU <i>Riva Hendriani, Sri Kembaryanti Putri, Latifa Hanum.....</i>	D-43
ANALISIS KETAHANAN PANGAN RUMAH TANGGA DI KECAMATAN HARAU KABUPATEN LIMAPULUH KOTA <i>Regia Indah Kemala Sari1, Ritawati.....</i>	D-48
PERILAKU HARGA JAGUNG PIPIL SEBAGAI BAHAN PAKAN TERNAK DI KABUPATEN LIMAPULUH KOTA <i>Mega Amelia Putri, Latifa Hanum.....</i>	D-55
PENERAPAN PROMOSI PADA USAHA KERUPUK UBI KAMANG DI KOTA PAYAKUMBUH <i>Sandra Melly, Rodesri Mulyadi, dan Mimi Harni.....</i>	D-61
PENGOLAHAN LIMBAH ORGANIK DENGAN BIOAKTIVATOR DI KELOMPOK TANIBUMI SEJAHTERAN AGARI KOTOPANJANG KOTA AGAM <i>Migusnawati, Wilna Sari dan Almasdi.....</i>	D-65

PENERAPAN PROMOSI PADA USAHA KERUPUK UBI KAMANG DI KOTA PAYAKUMBUH

Sandra Melly, Rodesri Mulyadi, dan Mimi Harni
Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
Email : sanmelly@gmail.com

ABSTRAK

Kerupuk ubi Kamang merupakan kerupuk yang berbahan baku singkong dan selama ini diproduksi di daerah Kamang Kabupaten Agam yang dikonsumsi sebagai cemilan dan makanan tambahan lauk pauk. Namun sekarang di Kota Payakumbuh sudah ada home industry yang memproduksi kerupuk ubi Kamang, namun dalam memasarkan produknya belum melakukan promosi dengan baik yang terlihat dari belum adanya merk usaha yang terpajang. Oleh karenanya dilakukan kerjasama dengan usaha kerupuk ubi Kamang “Adillah” dalam upaya memperkenalkan produk dan meningkatkan produksi melalui perbaikan teknik promosi. Pelaksanaan kegiatan IbM ini berupa pembuatan merk usaha yang telah dapat meningkatkan produksi dari 20-25 kg/hari menjadi 40-45 kg/hari.

Keywords: Kerupuk ubi Kamang, promosi

PENDAHULUAN

Kerupuk ubi Kamang merupakan salah satu jenis makanan ringan yang tidak asing lagi bagi masyarakat, terutama masyarakat Sumatera Barat. Kecamatan Kamang Kabupaten Agam merupakan sentra produksi kerupuk ubi di Sumatera Barat sehingga kerupuk ubi dengan bentuk bulat pipih ini lebih dikenal dengan nama *kerupuk Kamang*. Kerupuk ubi Kamang ini terbuat dari bahan baku ubi kayu atau singkong dengan rasa yang renyah, gurih dan enak. Biasanya Pembuatan kerupuk ubi Kamang dilakukan melalui beberapa proses pengolahan yakni pengukusan, penggilingan/pelumatan, pemipihan, pencetakan dan pengeringan. Selama ini proses pembuatan kerupuk ubi Kamang dilakukan Mitra secara mekanis dan manual. Kondisi ini membuat terbatasnya kapasitas produksi usaha kerupuk ubi Kamang dan produk yang kurang higienis sehingga berdampak terhadap pendapatan dan pengembangan usaha.

Selama ini kerupuk ubi Kamang akan dapat dijumpai di daerah Kamang Kabupaten Agam. Namun sekarang di Payakumbuh sudah ada *home industry* yang memproduksi kerupuk ubi Kamang. Oleh karenanya, kegiatan IbM ini dilakukan pada kelompok usaha Mitra yang berada di Tambago Kota Payakumbuh yang bernama Usaha Kerupuk ubi Kamang Adillah. Pengelolaan Usaha Kerupuk ubi Kamang Adillah masih sederhana (belum menerapkan manajemen usaha) karena memang usaha ini baru dijalankan selama 3 tahun. Usaha inipun dikembangkan oleh pemiliknya sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan hidup keluarganya karena Mitra merupakan keluarga kurang mampu yang tinggal di rumah bantuan pemerintah (kementerian sosial dan PNPM). Mitra belum menjalankan usaha dengan pemasaran yang baik, salah satunya seperti belum memiliki merek dagang yang jelas (tidak ada merk yang terpajang), sehingga belum banyak dikenal orang. Biasanya masyarakat menandai lokasi usaha dengan melihat hamparan kerupuk ubi Kamang yang terjemur di depan rumah. Walaupun demikian, mitra ini memiliki keinginan yang tinggi untuk mengembangkan usahanya yang didukung oleh

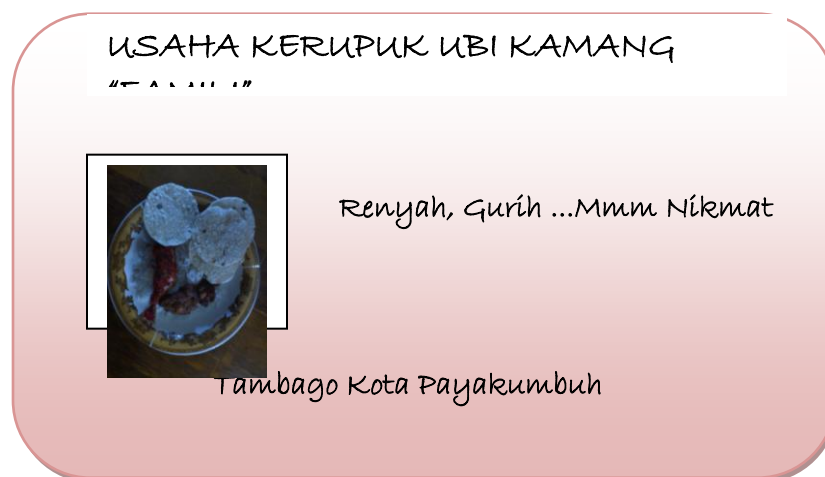
ketersediaan tenaga kerja keluarga, tempat pengolahan dan permintaan kerupuk ubi Kamang yang terus meningkat.

Ditinjau dari aspek bauran pemasaran yang dikenal dengan 7P yakni product, promotion, price, place, person, process dan participant maka dapat dikatakan usaha kerupuk ubi Kamang ini masih belum menjalankan bauran pemasaran terutama promosi, produk, proses dan place sebagai strategi dasar dalam pemasaran dengan baik. Hal ini terlihat salah satunya dari kurangnya kegiatan promosi yang dilakukan pihak Mitra dan rendahnya kuantitas dan kualitas kerupuk ubi Kamang yang dihasilkan akibat proses yang manual sehingga permintaan konsumen kurang terpenuhi dan lokasi produksi yang kurang layak.

Salah satu permasalahan yang dihadapi mitra usaha kerupuk ubi Kamang adalah aspek promosi berupa merek dagang yang belum jelas karena tidak ada merek usaha yang terpajang. Promosi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menginformasikan dan mempengaruhi para konsumen atau masyarakat sehingga dapat tertarik untuk membeli serta menggunakan produk ataupun jasa yang dipasarkannya.. Oleh sebab itu kami menawarkan solusi bagi Mitra dengan bekerja sama untuk memperbaiki aspek promosi dengan membuat merk usaha yang terpajang. Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan IbM ini adalah untuk membantu Mitra dalam memperbaiki teknik promosi usahanya sehingga penjualannya meningkat yang nantinya usaha Mitra ini bisa maju dan berkembang.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan program IbM ini dilaksanakan selama empat bulan mulai bulan Juni sampai September 2017 di Mitra usaha kerupuk ubi Kamang Adillah di Kota Payakumbuh. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan secara bertahap yakni (1) Tahap pembimbingan dan diskusi berkaitan dengan proses pengolahan kerupuk ubi Kamang yang efektif dan efisien, higienitas dan kualitas produk, bauran pemasaran, pentingnya pemakaian merek usaha *billboard* dalam strategi pemasaran produk dan manajemen usaha, (2) Tahap pembuatan merk usaha, (3) Tahap evaluasi kegiatan yang bertujuan untuk meninjau sejauh mana dampak pelaksanaan kegiatan ini terhadap pengembangan usaha Mitra.



Gambar 1. Model Merek Usaha

HASIL YANG DICAPAI

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan kegiatan survey lokasi Mitra untuk memastikan kondisi Mitra, apakah usaha tersebut masih ada/tidak karena rentang waktu antara usulan kegiatan dengan pelaksanaan kegiatan yang cukup lama dan memungkinkan terjadinya pasang surut pada suatu usaha. Hasil survey menunjukkan usaha Mitra masih berjalan walaupun sempat tidak memproduksi selama lebih kurang 2 bulan karena tidak mendapatkan bahan baku singkong dan harga singkong yang tinggi. Dalam mengatasi hal ini, Mitra menanam sendiri singkong dengan menyewa lahan dan mencari singkong ke daerah Bukittinggi. Hal ini dilakukan karena permintaan kerupuk ubi Kamang yang meningkat dimana biasanya kerupuk ubi Kamang yang diproduksi oleh Mitra dipasarkan melalui pedagang pengumpul yang kemudian memasarkannya ke daerah-daerah di Sumatera Barat, Pekan Baru, Duri, namun saat ini sudah ada permintaan dari daerah Jambi, Bengkulu, Kepulauan Riau.

Pembimbingan dan Diskusi

Sebelumnya dijelaskan bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan, tujuan pelaksanaan kegiatan, penyesuaian jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan dengan Mitra. Dalam tahapan pembimbingan dan diskusi ini dibahas tentang pengolahan kerupuk ubi Kamang yang efektif dan efisien dengan menggunakan inovasi teknologi, higienitas dan kualitas produk, bauran pemasaran dan pentingnya promosi dalam strategi pemasaran, manajemen usaha disertai dengan diskusi tentang hal-hal yang belum dipahami.

Satu hal yang sangat ditekankan oleh Tim IbM kepada kelompok Mitra dalam pembimbingan dan diskusi ini adalah agar kelompok Mitra tidak menggunakan zat pemutih sehingga aman dikonsumsi (dalam proses pembuatan adonan dengan bahan baku singkong, garam, bawang putih, daun bawang, kunyit) dan terus menjaga kebersihan lingkungan tempat proses produksi.

Pembuatan Merk Usaha

Pembuatan merk usaha disesuaikan dengan keinginan Mitra dimana terlebih dahulu Tim IbM berdiskusi dengan pengusaha kerupuk ubi Kamang Adillah tentang desain dari merk usaha yang akan dibuat. Tim IbM memberikan bantuan merk usaha (*Billboard*) agar tempat usaha ini lebih dikenal dan diketahui oleh masyarakat (konsumen). Apalagi lokasi Mitra usaha kerupuk ubi Kamang berada tidak dipinggir jalan raya (masuk ke dalam gang lebih kurang 30 m) yang tentu saja pemasangan *Billboard* ini menjadi sarana promosi yang baik.

Evaluasi Kegiatan

Mitra sangat senang sekali dengan adanya kegiatan oleh tim IbM, karena mendapatkan teknik manajemen usaha dengan baik dan memahami aspek-aspek bauran pemasaran yang dapat dijadikan strategi dalam pemasaran sehingga mampu bersaing dengan produk sejenis yang memang diproduksi di daerah Mitra. Disamping itu, Mitra telah melakukan pemasangan merk usaha dipinggir jalan raya dimana sebelumnya telah mengurus izin terlebih dahulu kepada pemilik tanah (Gambar 2). Hasil pemantauan Tim IbM diketahui bahwa sejak adanya merk usaha Mitra maka saat ini permintaan kerupuk ubi Kamang semakin meningkat karena yang biasanya Mitra mengantarkan hasil produksi ke pedagang pengumpul sedangkan sekarang sudah semakin banyak pula konsumen yang langsung datang ke lokasi usaha untuk membeli kerupuk sehingga Mitra meningkatkan produksinya agar terus dapat memenuhi pesanan pedagang pengumpul

seperti biasanya. Hal ini terlihat dari peningkatan produksi kerupuk ubi Kamang Adillah yang biasanya 20 – 25 kg/hari sekarang sudah meningkat menjadi 40 – 45 kg/ hari. Bahkan Mitra pun sudah mulai memproduksi kerupuk ubi Kamang dengan variasi ukuran dimana ada yang besar (diproduksi berdasarkan pesanan) dan kecil (produk yang biasa diproduksi).



Gambar 2. Merk Usaha yang Telah Dipasang

Disamping itu, promosi juga dilakukan melalui media sosial dan dari mulut ke mulut sehingga permintaan kerupuk ubi Kamang terus meningkat bahkan Mitra memproduksi setiap hari (sebelumnya 6 kali seminggu) dan telah menggunakan tenaga kerja luar keluarga (sebelumnya hanya tenaga kerja dalam keluarga). Satu hal yang sangat menggembirakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah respon, motivasi, kreatifitas dan pengaplikasian dari pembimbingan yang diberikan serta kerjasama kelompok Mitra yang sangat baik dengan Tim IbM sehingga kegiatan ini dapat berjalan lancar sesuai dengan yang ditargetkan.

KESIMPULAN dan SARAN

Kesimpulan

1. Kegiatan ini sangat membantu pemilik usaha kerupuk ubi Kamang untuk lebih memperkenalkan produknya pada masyarakat luas.
2. Kegiatan ini telah meningkatkan produksi kerupuk ubi Kamang Mitra dari 20 -25 kg/hari menjadi 40 – 45 kg/hari.
3. Kegiatan ini telah membantu usaha kerupuk ubi Kamang dalam memproduksi kerupuk sesuai keinginan konsumen dan menjalankan usahanya dengan baik serta mengembangkan, namun masih perlu terus untuk dibina.

Saran

1. Perlu dilakukan kegiatan IBM lanjutan yang dapat membantu usaha kerupuk ubi Kamang untuk lebih meningkatkan kuantitas dan kualitas kerupuk ubi Kamang yang dihasilkan, karena semua tahapan dalam proses produksi kerupuk ubi Kamang ini masih secara manual.
2. Sebaiknya pihak pemerintah (dinas terkait) terus memberikan arahan, pembinaan dan bantuan agar usaha ini dapat mengembangkan usahanya karena kerupuk ubi Kamang merupakan produk lokal yang biasanya diproduksi di Kabupaten Agam namun sekarang sudah ada di Payakumbuh sehingga dapat dijadikan produk ekspor.

DAFTAR PUSTAKA

- Ernita.Y dan Melly,S. 2012. *Optimasi Pemanfaatan Sumber Daya Dan Prediksi Penjualan Guna Meningkatkan Pendapatan Petani Industri Kerupuk Ubi Kayu Kubang Sawah Lunto*. Laporan Penelitian Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- . 2013. *Pengembangan Teknologi Pengolahan Kerupuk Ubi*. Proseding seminar Internasional di Bukittinggi. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Okezone.com. 2016. *Mahasiswa Padang Kenalkan Kerupuk Kamang di Turki*.<http://news.okezone.com/read/2016/03/12/65/1334039/mahasiswa-padang-kenalkan-kerupuk-kamang-di-turki>. Diakses 10 April 2016.
- Pujawan,IN. 2005. *Supply Chain Management*. Ed 1. Penerbit Guna Widya. Surabaya.
- Koswara S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- Kotler, P. dan Keller,KL. 2016. *Marketing Management. Ed. 15*. New Jersey : Pearson Prentice Hall.Inc.
- Rukmana,R. 1997.*Ubi Kayu Budi Daya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Situssarnes.com. 2012. *Kerupuk Ubi*. Diakses 17 Desember 2014
- Urangminang.com, 2015.*Kerupuk Ubi Kamang*. Diakses 8 Januari 2016.