



WIRAUSAHA KELOMPOK PEMULUNG “BUMBU PENYEDAP RASA HERBAL” DI KELURAHAN DINOYO KOTA MALANG

Oleh

Shaifany Fatriana Kadir¹, Dwi Anggarani², Dharmayanti Pri Handini³, Nasharuddin Mas⁴, Rini Agustina⁵

¹Fakultas Ekonomi Prodi Bisnis Digital, Universitas Widyagama Malang

^{2,3}Fakultas Ekonomi Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama Malang

⁴Fakultas Ekonomi Prodi Magister Manajemen, Universitas Widyagama Malang

⁵Fakultas Sains dan Teknologi Prodi Sistem Informasi, Universitas PGRI Kanjuruhan Malang

Email: ¹shaifanyfk@widyagama.ac.id, ²anggaraniuwg67@gmail.com,

³dharmayanti35@gmail.com, ⁴nasharuddinmas@gmail.com,

⁵riniagustina@unikama.ac.id

Article History:

Received: 23-05-2024

Revised: 19-06-2024

Accepted: 26-06-2024

Keywords:

Bumbu, Herbal, Alat
Pengkristal, Kompor
Gas, Wajan Stainless
Steel

Abstract: Hampir sebagian besar masyarakat di Indonesia sebenarnya menyadari terhadap resiko yang membahayakan kesehatan apabila mengkonsumsi secara terus menerus dan berlebihan produk bumbu masak buatan pabrik dan MSG, sehingga masyarakat cenderung beralih dengan menggunakan bumbu-bumbu herbal yang aman untuk kesehatan. Dengan mencermati peluang yang menguntungkan tersebut, beberapa ibu-ibu pemulung di Kelurahan Dinoyo Kota Malang memproduksi bumbu penyedap rasa herbal secara manual. Dengan berbagai keterbatasan sumber daya, bahan-bahan alami yang terdiri dari rumput sawi langit, bawang bombay, bawang putih tunggal, gula putih dan garam kasar, diolah dan diproses secara manual dengan peralatan yang sangat sederhana menjadi produk berupa bumbu penyedap rasa herbal. Kapasitas produksi yang dihasilkan juga sangat terbatas serta membutuhkan waktu yang lama. Kedua mitra mempunyai permasalahan yang sama, yaitu permasalahan di bidang produksi dan di bidang manajemen. Karena proses produksi dilakukan secara manual, maka membutuhkan waktu proses produksi yang lama dengan kualitas produk kurang memuaskan. Sedangkan permasalahan di bidang manajemen berkaitan dengan pemasaran yang masih dilakukan secara konvensional dan pengelolaan keuangan serta pencatatan keuangan. Dengan menggunakan alat pengkristal bumbu, maka waktu proses produksi dapat dilakukan dengan lebih efisien, sehingga biaya produksi dapat diminimalisasi dan hasil produksi lebih berkualitas



PENDAHULUAN

Lidah orang Indonesia memang sangat peka akan rasa. Bagaimana tidak, Indonesia kaya akan rempah-rempah dan bumbu. Dari Sabang sampai Merauke, meski berbeda-beda, makanan khas tiap daerah pasti lekat dengan bumbu. Sehingga kebutuhan akan penyedap rasa pun semakin meningkat. Di zaman yang serba praktis ini, penggunaan penyedap rasa buatan pabrik maupun MSG (*Mono Sodium Glutamat*) untuk mempertajam dan meningkatkan cita rasa makanan semakin digandrungi, apalagi harganya sangat murah dan bisa dijangkau oleh semua lapisan masyarakat.

Namun, dibalik sensasi rasa nikmat pada makanan tersebut justru dapat menimbulkan masalah pada kesehatan, karena bumbu penyedap rasa buatan pabrik dan MSG mengandung bahan kimia dan pengawet buatan. Mengonsumsi asam sodium glutamat yang berlebihan yang ada di dalam MSG, bisa menghambat saluran syaraf dalam otak, sehingga berbagai fungsi syaraf akan berada dalam posisi terkekang. Kebanyakan orang mempunyai pengalaman, setelah makan terlalu banyak masakan yang mengandung MSG timbul gejala-gejala seperti pusing, tubuh bagian atas mati rasa, berdebar-debar dan nafas pendek. Beberapa penelitian yang telah dilakukan para ahli di beberapa negara yang menyatakan bahwa mengonsumsi MSG yang berlebihan dapat mengakibatkan masalah neurologi seperti perubahan *mood*, menjadi bingung, timbul *migrain*, merangsang timbulnya sesak nafas bagi penderita asma, dan dalam jangka waktu lama bisa mengakibatkan kanker, kerusakan otak dan system syaraf.

Tinggal di pinggiran tebing sungai Brantas adalah bagian dari kehidupan beberapa warga gang 17 RT. 01 RW. 06, Kelurahan Dinoyo, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Profesi utama mereka pun sangatlah sederhana yaitu sebagai pemulung. Sebuah profesi yang identik dengan barang rongsokan dan sampah yang seringkali pula dikesampingkan oleh masyarakat. Akan tetapi dibalik profesi yang sederhana ini, bisa tercipta sebuah ide wirausaha yang sangat kreatif, yaitu penciptaan produk bumbu penyedap alami atau bumbu penyedap herbal.

Hampir sebagian besar masyarakat di Indonesia sebenarnya menyadari terhadap resiko yang membahayakan kesehatan apabila mengonsumsi secara terus menerus dan berlebihan produk bumbu masak buatan pabrik dan MSG. Termasuk pula beberapa pemulung di RT. 01 RW. 06 Kelurahan Dinoyo. Di dalam tubuh yang sehat terdapat jiwa yang sehat, itulah kesadaran mereka akan kesehatan tubuh, selain itu potensi dan peluang pasar yang menguntungkan bisa terbaca oleh para pemulung ini. Bahan-bahan alami yang terdiri dari rumput sawi langit, bawang bombay, bawang putih tunggal, gula putih dan garam grasak, diolah dan diproses secara manual dengan peralatan yang sangat sederhana dan membutuhkan waktu yang sangat lama dan melelahkan. Untuk bisa menghasilkan bumbu penyedap rasa alami (herbal) dalam bentuk kristal, proses pengadukan yang terus menerus, pengeringan sampai pengkristalan membutuhkan waktu sekitar 5-6 jam.

Di wilayah ini terdapat lebih dari dua usaha rumah tangga mandiri yang menghasilkan produk bumbu penyedap herbal. Pada setiap industri rumah tangga rata-rata mempekerjakan 1 sampai 2 orang tenaga kerja. Pekerjaan produksi dilakukan pada saat pekerjaan sebagai pemulung selesai dilakukan.

Dikarenakan masyarakat belum banyak mengenal produk ini, dan juga peralatan yang dimiliki sangat minim dan sederhana maka untuk sementara produksi hanya dilakukan atas dasar pemesanan. Meskipun demikian salah satu bumbu penyedap rasa herbal yang sudah



bermerk dengan nama merk “Asrum BHS” sempat digunakan sebagai produk contoh untuk produk herbal oleh pemerintah kota di luar negeri. Jadi, tidak bisa dipungkiri bahwa penjualan produk bumbu penyedap rasa herbal ini ikut menopang kondisi perekonomian para pemulung di wilayah Gang 17, RT. 01 RW. 06, Kelurahan Dinoyo, Kota Malang.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan, tim pengusul memilih 2 mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu: 1) industri rumah tangga bumbu penyedap rasa herbal milik Ibu Sumiati dengan merk “Aufa” yang beralamatkan di Jl. Mt. Haryono Gg. 17 No. 227-B, RT.01/RW.06, Kelurahan Dinoyo, Kecamatan Lowokwaru, Malang; 2) industri rumah tangga bumbu penyedap rasa herbal milik Ibu Yati Fajar yang belum bermerk yang beralamatkan di Jl. Mt. Haryono Gg. 17 No. 69, RT.01/RW.06, Kelurahan Dinoyo, Kecamatan Lowokwaru, Malang.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi alternatif terhadap beberapa permasalahan yang dihadapi oleh industri rumah tangga mandiri bumbu penyedap rasa herbal supaya dapat dikenal masyarakat sebagai bumbu penyedap rasa alami yang sehat, bisa berkembang dan mampu bersaing dengan bumbu penyedap rasa buatan pabrik.

METODE

Untuk masalah produksi maka pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan tersebut adalah:

- 1) Pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah hasil pengkristalan bumbu penyedap rasa herbal yang kurang bagus dan membutuhkan waktu yang sangat lama, solusinya adalah dengan membuat pengadaan alat yang mampu mempercepat proses pengeringan dan pengkristalan bumbu penyedap rasa herbal ini. Untuk itu maka dibuat ***Alat Pengkristal Bumbu Penyedap Rasa Herbal***, maka hasil bumbu yang dihasilkan lebih cepat proses produksinya.
- 2) Pendekatan yang dilakukan untuk mengatasi masalah pengemasan dalam botol dengan isi 140gram yang menyebabkan tingginya harga jual dan tidak dapat dijangkau oleh beberapa konsumen, maka solusi yang dilakukan adalah dengan membuat kemasan lain yang ukurannya lebih kecil (yang lebih sedikit isinya), dengan demikian harga jual bisa ditetapkan lebih rendah.

Untuk masalah manajemen maka pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan adalah:

- 1) Sistem pemasaran konvensional yang dilakukan dari mulut ke mulut bisa diselesaikan dengan membuat informasi produk bumbu penyedap rasa herbal yang mudah diakses oleh pemesan. Untuk itu solusi yang ditawarkan adalah dengan membuat informasi produk pemasaran berbasis brosur. Cara ini pada awalnya masih dibantu dengan cara pemasaran konvensional tapi tentunya dengan memberikan alamat produksi atau nomor telepon, sehingga konsumen dapat mengetahui informasi produk dengan cepat, serta dapat dengan mudah melakukan pemesanan dengan informasi harga yang sesuai pada brosur.
- 2) Pelatihan pembukuan, pendekatan yang perlu dilakukan untuk menyelesaikan masalah ini adalah dengan melatih pencatatan akuntansi secara sederhana terkait dengan penerimaan kas dan pengeluaran kas yang terjadi selama ini, Mitra diberi pemahaman dan dilatih cara melakukan pembukuan yang baik.



Partisipasi Mitra

Bentuk partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mitra turut serta dalam diskusi dan memberikan informasi tentang berbagai persoalan dan menyampaikan kesulitan yang dihadapi dalam proses pengadaan alat pengkristal bumbu penyedap rasa herbal maupun manajemennya.
- 2) Memberikan masukan dalam proses pembuatan dan pengadaan alat maupun peralatan lainnya sehingga luaran yang dihasilkan program ini benar benar bermanfaat dan sesuai dengan harapan mitra.
- 3) Ikut menyiapkan sarana dan prasarana dalam uji coba alat yang telah dihasilkan bersama sama dengan anggota tim.
- 4) Mengikuti pelatihan dan tutorial yang diadakan sehingga mengerti tentang aspek produksi dan manajemen yang baik yang terkait dengan penggunaan pembukuan.
- 5) Bersedia bekerja sama dengan tim secara berkelanjutan bilamana diperlukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Perancangan **alat pengkristalan bumbu penyedap rasa herbal**, sebagai berikut :



Gambar 1. Alat pengkristalan bumbu

2. Pemodelifkasian perlengkapan penunjang, sehingga dapat mempercepat proses produksi.



Gambar 2. Bumbu yang sudah di Kristalkan



3. Menghasilkan pelatihan sistem pengelolaan keuangan dan pemasaran dalam industri rumah tangga sehingga semua transaksi dapat tercatat dan ternalisa dengan baik.



Gambar 3. Pelatihan

KESIMPULAN

1. Keterbatasan sumber daya, bahan-bahan alami yang terdiri dari rumput sawi langit, bawang bombay, bawang putih tunggal, gula putih, dan garam grasak, diolah dan diproses secara manual dengan peralatan yang sangat sederhana. Kapasitas produksi yang dihasilkan juga sangat terbatas serta membutuhkan waktu yang lama.
2. Mitra mempunyai permasalahan yang sama, yaitu permasalahan di bidang produksi dan di bidang manajemen. Selama ini proses produksi dilakukan secara manual sehingga membutuhkan waktu yang lama dan kualitas produk kurang memuaskan.
3. Permasalah di bidang manajemen berkaitan dengan pemasaran yang masih dilakukan secara konvensional dan pengelolaan keuangan serta pencatatan keuangan,

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Harmanto, *Herbal untuk Bumbu & Sayuran*. Jakarta: Penebar Plus, 2007.
- [2] F. Mulisah and S. Hening, *Sayur Dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2014.
- [3] D. Kurtanty, D. M. Faqih, and N. P. Upa, *Review Monosodium Glutamat How To Understand It Properly?*, vol. 53, no. 9. 2019.
- [4] A. Yonata and I. Indah, "Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate," *Majority*, vol. 5, no. 3, pp. 100–104, 2016.
- [5] D. L. Rochmah and E. T. Utami, "Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (Msg) Dalam Perkembangan Otak Anak," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 10, no. 2, pp. 163–166, 2022, doi: 10.14710/jkm.v10i2.32473.
- [6] E. Hanifah, "Cara Hidup Sehat - Erma Hanifah - Google Books," *Sarana Bangun Pustaka*, 2011.
https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=dJw2DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Di+dalam+tubuh+yang+sehat+terdapat+jiwa+yang+sehat&ots=MSOV5qh181&sig=d6SnjOduiDYvI-Zjs_JIJuEBtlk&redir_esc=y#v=onepage&q=Di+dalam+tubuh+yang+sehat+terdapat+jiwa+yang+sehat&f=false (accessed Jun. 26, 2024).



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN