

PENGEMBANGAN UMKM MELALUI PRODUKSI KARAK TANPA BORAK

Totok Sundoro⁽¹⁾, Yogatama Sidiq Saputra⁽²⁾, Muhammad Habib⁽³⁾

^{1,2,3}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Surya Global
Yogyakarta, Jl. Ring Road Selatan Blado Potorono Banguntapan Bantul Yogyakarta,
Indonesia, E-mail: totoksundoro@gmail.com

ABSTRACT

The Covid-19 pandemic has had an impact on reducing the socio-economic welfare status of families. Efforts are needed to increase family income through the development of MSMEs so that they can develop and increase the interest, enthusiasm and skills of housewives, and can take advantage of existing business opportunities in order to increase family income. The existence of the UPPKS (Efforts to Increase Prosperous Family Income) program is very important. The existence of the Mandiri Skilled UPPKS has helped increase the family income of the people of Jetak Hamlet, Bolon Village, Colomadu District through the business of making halal food without ulcers such as nuggets, meatball tofu, ginger syrup and starfruit syrup. However, efforts still need to be made to develop the business through the production of borax-free karak, which is a processed rice product that is processed by steaming, pounding, making a thin layer like crackers, drying it in the sun, and then frying it which can be consumed alone or as a complement. In order to support the food security program, safe and healthy food has begun to be promoted as a small step. In this case, the community service team of STIKes Surya Global Yogyakarta Lecturers held training on making borax-free karak in Jetak Hamlet, Bolon Village, Colomadu District. It is hoped that this innovation in product development for processing rice into crackers will bring color to the micro, small and medium enterprises (UMKM) in the Jetak Hamlet Area, Bolon Village, Colomadu District. With the large market demand for gendar crackers, the hope is that it can become a business field that will be able to boost people's income and be able to create jobs for mothers, thereby reducing unemployment as a result of the Covid 19 pandemic.

Keywords: Karak Without Borax, UMKM Development.

ABSTRAK

Pandemi Covid-19 berdampak pada penurunan status kesejahteraan social ekonomi keluarga. Diperlukan upaya peningkatan pendapatan keluarga melalui pengembangan UMKM agar dapat menumbuhkembangkan dan meningkatkan minat, semangat serta keterampilan Ibu-Ibu rumah tangga, dan bisa memanfaatkan peluang usaha yang ada dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Program UPPKS (Usaha Peningkatan Pendapatan keluarga Sejahtera) sangatlah penting keberadaannya. Keberadaan UPPKS Terampil Mandiri telah membantu peningkatan pendapatan keluarga masyarakat Dusun Jetak Desa Bolon Kecamatan Colomadu melalui usaha pembuatan makanan halal tanpa borak seperti Nugget, tahu bakso, sirup jahe dan sirup belimbing wuluh. Namun masih perlu dilakukan upaya pengembangan usaha melalui produksi karak tanpa borak yaitu produk olahan nasi yang diolah dengan cara mengukus, menumbuk, dibuat lapisan tipis seperti kerupuk, dijemur, dan kemudian digoreng yang dapat dikonsumsi secara tersendiri maupun sebagai pelengkap. Guna menunjang program ketahanan pangan,

maka mulai digalakkan pangan aman dan sehat sebagai langkah kecil. Dalam hal ini, Tim Pengabdian kepada masyarakat Dosen STIKes Surya Global Yogyakarta mengadakan pelatihan pembuatan karak bebas boraks di Dusun Jetak Desa Bolon Kecamatan Colomadu. Inovasi pengembangan produk mengolah nasi menjadi kerupuk ini diharapkan dapat mewarnai usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang ada di Wilayah Dusun Jetak Desa Bolon Kecamatan Colomadu. Dengan banyaknya permintaan pasar akan kerupuk gendar ini, harapannya dapat menjadi ladang bisnis yang akan mampu mendongkrak pendapatan masyarakat serta mampu membuka lapangan kerja bagi kaum ibu-ibu, sehingga mengurangi pengangguran sebagai dampak dari Pandemi Covid 19.

Kata kunci: Karak Tanpa Borak, Pengembangan UMKM.

PENDAHULUAN

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyatakan kasus pandemi Covid 19 terjadi pertama kali terdeteksi di Wuhan, China pada tanggal 30 Desember 2019 yaitu yang ketika itu memberikan informasi berupa “pemberitahuan segera tentang pengobatan pneumonia dari penyebab yang tidak diketahui”. COVID-19 menyebar begitu cepat ke seluruh penjuru dunia dan berubah menjadi pandemi yang ditakuti masyarakat dunia. Pandemi COVID-19 yang telah menyebar pada akhirnya membawa risiko yang sangat buruk bagi perekonomian dunia termasuk Indonesia khususnya dari sisi pariwisata, perdagangan serta investasi. (Ramadhani, 2023)

Dampak pandemic Covid 19 terhadap sektor UMKM ini tentu sangat berpengaruh terhadap kondisi perkenomian Indonesia dimana kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia sangat besar. Adapun sektor UMKM yang paling terdampak yakni makanan dan minuman. Para pengelola koperasi merasakan turunnya penjualan, kekurangan modal dan terhambatnya distribusi. Sementara itu, sektor UMKM yang terguncang selama pandemi Covid 19, selain makanan dan minuman, adalah industri kreatif dan pertanian. (Thaha, 2020)

UPPKS Terampil Mandiri di Dusun Jetak Bolon Karanganyar telah berdiri sejak tahun 2007 melalui Keputusan Bupati Karanganyar Nomor 476/607 Tahun 2007 tentang Pembentukan Asosiasi Kelompok UPPKS di Kabupaten Karanganyar. UPPKS Terampil Mandiri Bolon Karanganyar memiliki program pemberdayaan ekonomi kepada Ibu-Ibu Warga Dusun Jetak Bolon Colomadu Karanganyar melalui keterampilan membuat berbagai makanan seperti Nugget, Tahu Bakso, Sirup Jahe dan beberapa makanan ringan lainnya, maka ibu-ibu rumah tangga bisa memproduksi sendiri berbagai

makanan tersebut di rumah-rumah mereka sendiri. UPPKS Terampil Mandiri Bolon merupakan wadah pembelajaran ibu-ibu rumah tangga untuk mengenal usaha skala rumah tangga yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Adapun yang menjadikan alasan UPPKS Terampil Mandiri ini beranggotakan ibu-ibu karena warga yang keberadaannya setiap hari dirumah di setiap pagi dan atau siang hari adalah ibu-ibu rumah tangga, sedangkan suami sebagai pencari nafkah bekerja sebagai pekerja PNS, Swasta, ataupun Wiraswasta.

Kegiatan pemberdayaan Ibu-Ibu Warga Dusun Jetak Bolon Colomadu melalui UPPKS Terampil Mandiri ini mampu menyelesaikan permasalahan ekonomi dampak dari adanya Pandemi Covid 19. Menurut Ketua UPPKS Terampil Mandiri (Ibu Titi Sayekti, SKM) menyampaikan bahwa sangat diperlukan upaya pengembangan UMKM dengan menambah produk baru tetap pada makanan sehat halal tanpa borak. Berbicara tentang makanan sehat yaitu makanan halal tanpa borak selain yang disampaikan, UPPKS Terampil Mandiri bersama Dosen dan Mahasiswa Stikes Surya Global Yogyakarta membuat pengembangan Karak Tanpa Borak.

Karak adalah produk olahan nasi yang diolah dengan cara mengukus, menumbuk, dibuat lapisan tipis seperti kerupuk, dijemur, dan kemudian digoreng. Produk sejenis kerupuk ini sudah banyak dikenal dan juga disukai masyarakat. Karak dapat dijumpai pada warung-warung yang menjajakan makanan seperti soto, timlo, nasi rames, tengkleng, dan lain-lain. Bagi masyarakat Solo, karak merupakan makanan sehari-hari yang dapat dikonsumsi secara tersendiri maupun sebagai pelengkap. Karak biasanya diproduksi oleh industri rumah tangga. (Suhartatik, 2018)

Karak dikenal juga dengan nama kerupuk nasi atau kerupuk gendar, sesuai dengan bahan dasarnya yaitu beras. Karak dibuat dari campuran beras dan bleng padat. Dalam pembuatan karak digunakan bleng padat yang berfungsi sebagai bahan pengawet, pengembang, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, dan memberikan rasa gurih serta kepadatan terutama pada jenis makanan yang mengandung pati seperti gendar. (Kurniawati & Karyantina, 2015) Karak atau yang biasa disebut dengan kerupuk nasi, maupun puli merupakan kerupuk yang banyak di kenal oleh masyarakat. Secara tradisonal pembuatan kerupuk karak menggunakan bahan baku beras dan “bleng” atau boraks. Boraks termasuk bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan, sehingga untuk menggantikan boraks digunakan tepung tapioka

yang diperbolehkan dan lebih aman. (Ul Lathifah et al., 2015)

Besar harapan kami dengan kegiatan pengabdian masyarakat melalui inovasi pengembangan produk mengolah nasi menjadi kerupuk ini dapat mewarnai usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang ada di Wilayah Dusun Jetak Desa Bolon Kecamatan Colomadu. Dengan banyaknya permintaan pasar akan kerupuk gendar ini, harapannya dapat menjadi ladang bisnis yang akan mampu mendongkrak pendapatan masyarakat serta mampu membuka lapangan kerja bagi kaum ibu-ibu, sehingga mengurangi pengangguran.

METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pengenalan UPPKS Terampil Mandiri

Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) Terampil Mandiri Colomadu, Karanganyar merupakan usaha bersama warga dengan olahan berbagai macam olahan makanan seperti frozen, tahu bakso dan beberapa olahan lainnya. UPPKS Terampil Mandiri di bentuk oleh Mantan Ibu Lurah Desa Bolon bernama Ibu Titi Sayekti, S.KM. Program UPPKS (Usaha Peningkatan Pendapatan keluarga Sejahtera) sangatlah penting keberadaannya. Usaha ini membina Ibu- Ibu rumah tangga agar dapat meningkatkan perekonomian keluarga, mendapatkan penghasilan pribadi dengan memanfaatkan Sumber Daya Alam di sekitar lingkungan tempat tinggalnya untuk diolah dan dikelola menjadi suatu usaha yang dapat menghasilkan pendapatan. Karena selain menambah pendapatan bagi keluarganya, penciptaan usaha melalui UPPKS juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi Ibu- Ibu yang suaminya adalah seorang pengangguran.

2. Identifikasi Peluang Usaha

Pengembangan kewirausahaan merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Potensi daerah perlu diidentifikasi dengan cermat di samping melihat peluang usaha yang ada agar kegiatan usaha yang produktif dapat dikembangkan yang pada akhirnya dapat menambah penghasilan masyarakat. Karak dikenal juga dengan nama kerupuk nasi atau kerupuk gendar, sesuai dengan bahan dasarnya yaitu beras. Karak adalah produk olahan nasi yang diolah dengan cara mengukus, menumbuk, dibuat lapisan tipis seperti kerupuk,

dijemur, dan kemudian digoreng. Peluang usaha dari produk makanan ini sangatlah besar dan luas karena pangsa pasar masih terbuka, mengingat produk yang dihasilkan adalah produk makanan yang dibutuhkan keluarga. Produk makanan Halal Sehat Tanpa Borak juga menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat, mengingat pada saat sekarang kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat semakin meningkat.

3. Solusi Atas Permasalahan

Pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh Dosen dan Mahasiswa Stikes Surya Global Yogyakarta bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat. Disamping meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga masyarakat Desa Bolon Colomadu Karanganyar, kegiatan ini dapat menaikkan penghasilan masyarakat dan sekaligus mengatasi dampak Pandemi Covid 19. Kegiatan yang dilakukan bersama diharapkan mampu membangun kegiatan yang positif sehingga kegiatan ini juga menjadi sarana untuk meningkatkan kerukunan.



Gambar 1. Dosen & Mahasiswa bersama Tim UPPKS Terampil Mandiri

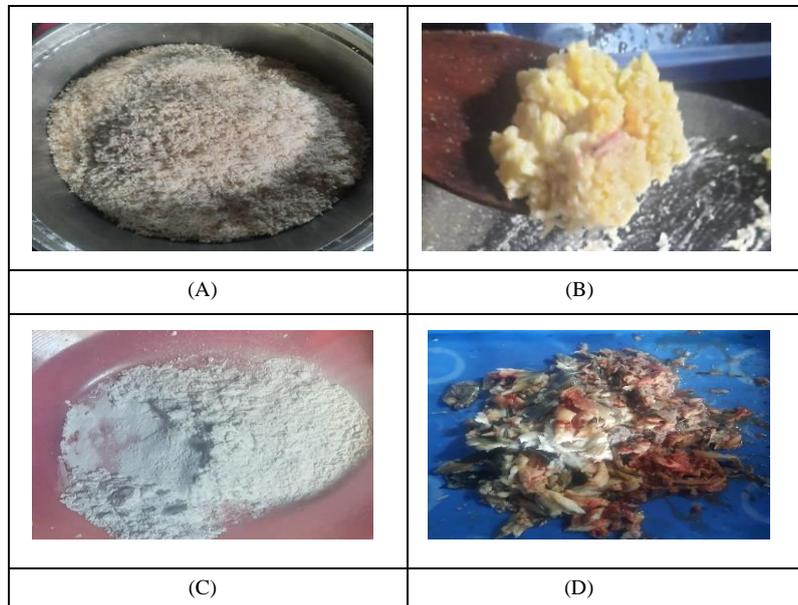
4. Pelatihan Dan Pengembangan Produk

Pelatihan pengembangan produk kewirausahaan sirup belimbing wuluh ini dilakukan oleh Staf (Dosen) dan Mahasiswa dari STIKes Surya Global Yogyakarta. Dosen pengabdian melibatkan 2 (dua) orang mahasiswa yang tidak hanya sekedar membantu jalannya pengabdian kepada masyarakat ini, tetapi juga mendampingi praktik langsung dalam pembuatan karak tanpa borak mulai dari persiapan bahan, pembuatan, praktik, dan proses pengemasan.

Berikut ini beberapa hal yang harus disiapkan dalam pembuatan karak nasi tanpa borak, antara lain:

a. Persiapan Bahan Utama Pembuatan Karak Nasi Tanpa Borak

Bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam pembuatan karak nasi tanpa borak tersaji dalam penjelasan Gambar 2A sampai dengan Gambar 2D.

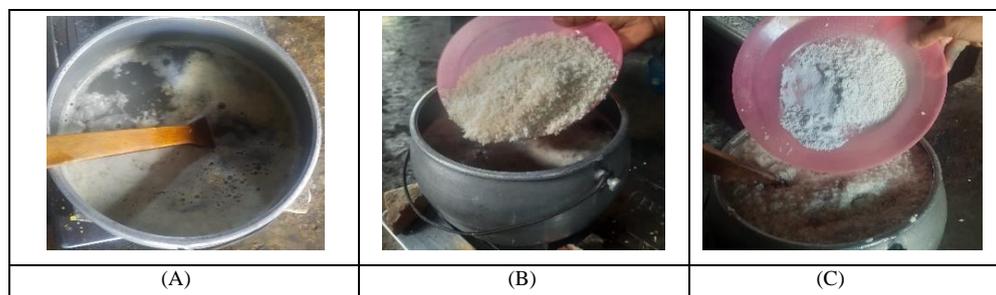


Gambar 2. Bahan Pokok Karak Tanpa Borak

Dalam pembuatan karak nasi tanpa borak diperlukan persiapan bahan utamanya yaitu beras = 1 kg (Gambar 2A), bawang putih = 8 siung (Gambar 2B), tepung tapioca = 2 sendok makan (Gambar 2C), dan bahan rasa (bisa dengan daging lele filet) = $\frac{1}{4}$ daging (Gambar 2D).

b. Proses Pembuatan Karak Nasi Tanpa Borak

Tahapan kedua setelah mempersiapkan bahannya adalah proses pembuatan karak tanpa borak. Kami mencoba membuat karak dengan rasa ikan lele.





Gambar 3. Proses Pembuatan Karak Tanpa Borak

Adapun prosedur pembuatan karak tanpa borak adalah sebagai berikut:

Gambar 3 (A) : Air sebanyak 3 liter yang sudah tercampur bawang putih halus dan filet daging lele halus dan garam secukupnya direbus sampai mendidih kurang lebih 15 menit.

Gambar 3 (B) : Masukkan 1 kg beras yang sudah dicuci bersih kedalam rebusan air mendidih yang sudah tercampur bawang, garam dan filed daging lele.

Gambar 3 (C) : Beras yang sudah dimasak ditambahkan 2 sendok tepung tapioka agar bahan nasi yang ditanak lebing mengental.

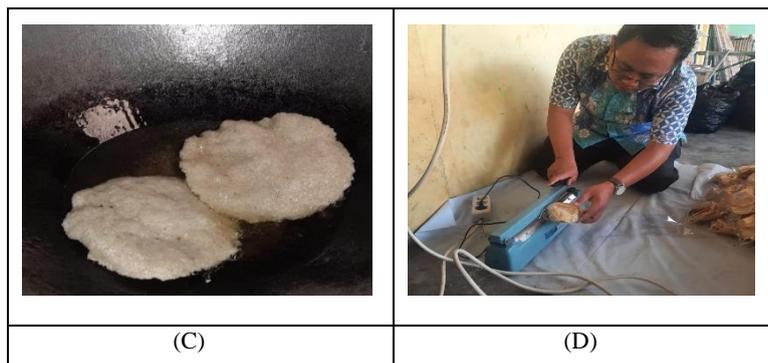
Gambar 3 (D) : Lakukan pengukusan nasi yang sudah dicampurkan tepung tapioca selama kurang lebih 20 menit dengan api sedang.

Gambar 3 (E) : Giling nasi yang sudah dikukus dengan gilingan daging agar bahan semakin halus.

Gambar 3 (F) : Bahan nasi halus yang sudah tercampur dipadatkan dan siap diproses.

Langkah selanjutnya setelah nasi sudah dihaluskan dapat dilanjutkan dalam proses pencetakan, penjemuran, penggorengan dan pengemasan.





Gambar 4. Proses Lanjutan Pembuatan Karak Tanpa Borak

Gambar 4A : Bahan nasi yang sudah halus dan padat dilakukan pencetakan dengan alat “Siller”. Sebanyak 1 sendok makan nasi halus padat dicetak tipis dengan alat siller tersebut membentuk sedikit bulat dan letakkan dalam “Rege” atau “tempat karak yang baru di cetak.

Gambar 4B : Karak yang sudah dicetak dijemur selama 1½ (satu setengah) hari sampai kering dan siap di goreng.

Gambar 4C : Goreng karak yang sudah kering dan tiriskan

Gambar 4D : Masukkan karak dalam wadah plastic (Gaset). Ukuran wadah plastic sesuai kebutuhan dapat dengan ukuran 17x33 cm atau 28x33 cm.

Dikarenakan karak ini tidak menggunakan borak (tanpa borak) sehingga untuk menjami akar karak tetap renyah maka plastic yang sudah diisi karak perlu dilakukan press mengerat plastic.

5. Manajemen Produksi Dan Pemasaran.

Manajemen produksi dan pemasaran akan diberikan dalam bentuk ceramah dan pendampingan oleh Dosen Pengabdian STIKes Surya Global Yogyakarta dengan menyiapkan beberapa dokumen pembukuan serta membekali peserta tentang teknik-teknik pemasaran yang efektif sehingga kegiatan usaha dapat berlangsung terus-menerus. Dengan adanya laporan keuangan yang baik/transparan yang akhirnya terhindar dari rasa saling curiga dan ketidakpuasan dalam melakukan usaha.

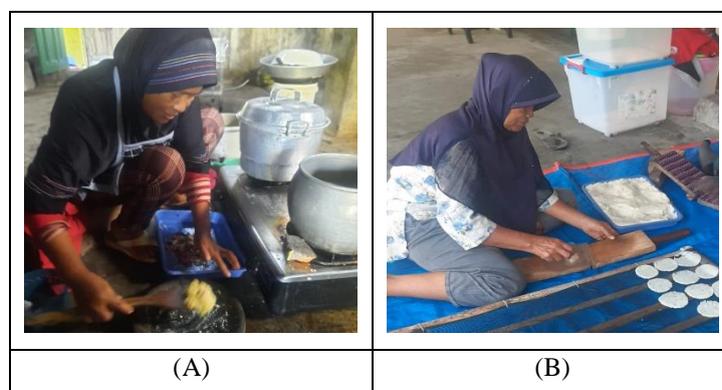
Penguatan kelembagaan dan sistem produksi maupun keuangan yang baik dari UPPKS Terampil Mandiri dapat membantu kegiatan usaha berlangsung dengan baik. Transparansi, kejujuran, dan pembukuan keuangan yang dapat diterima semua

anggota agar terhindar dari perpecahan dan berhentinya kegiatan. Hal ini merupakan aspek yang tidak kalah pentingnya dibanding aspek teknologi yang diaplikasikan.

PEMBAHASAN

Pada tahap persiapan, peserta dari RT 01 Dusun Jetak Bolon Colomadu Karanganyar kita undang untuk koordinasi dalam persiapan kegiatan pengabdian masyarakat tentang pembuatan karak tanpa borak. Pada tahap ini, Ketua UPPKS Terampil Mandiri Ibu Titi Sayekti, S.KM melibatkan Ibu-Ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan. Dalam tahap ini kita sepakat terkait waktu, tempat dan peserta dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan karak tanpa borak.

Selanjutnya adalah tahap pelatihan. Pada tahap ini, peserta dilatih secara praktis untuk membuat karak tanpa borak atau tanpa pengawet, pewarna maupun zat kimia lainnya sehingga bisa dijamin menjadi makanan yang aman dan menyehatkan. Masing-masing peserta mencoba sendiri mengaplikasikan dengan dilakukan pengawasan oleh instruktur (**Gambar 4A**). Hasilnya diuji rasa dan kelayakan, serta dibuat dalam bentuk kemasan dan dibeli label yang menarik sehingga diharapkan layak untuk dijual (**Gambar 4D**).



Gambar 5. Pemberian Pelatihan Dalam Pembuatan Karak Tanpa Borak
Pada Warga Masyarakat Desa Bolon Colomadu.

Selanjutnya adalah tahap produksi. Tahap ini dilakukan setelah peserta mendapatkan pelatihan dan komposisi pembuatan karak yang paling optimal, baik rasa maupun kualitas sehingga produksinya dapat dijual ke masyarakat. Peserta diminta untuk mempraktekkan secara mandiri. Harapannya agar pengetahuan dan teknologi

yang diberikan dapat bermanfaat bagi masyarakat untuk mengembangkan produk karak tanpa borak yang aman dan sehat. Resep sirup belimbing wuluh yang telah dihasilkan adalah tanpa pengawet, tanpa pewarna, dan tanpa pemanis buatan (**Gambar 5A dan 5B**).



Gambar 6. Produk Karak Tanpa Borak

Dalam program pengabdian masyarakat ini, telah dapat dibentuk kelembagaan UPPKS Terampil Mandiri dari unit usaha pembuatan karak tanpa borak di Dusun Jetak, Bolon, Colomadu Karanganyar. Sebanyak kurang lebih 30 orang masyarakat telah dilatih menjadi personil yang mampu dan terampil memproduksi karak tanpa borak. Dari hasil pelatihan ini, telah berhasil diproduksi 100 kemasan karak tanpa borak. Dengan demikian, usaha yang dirintis dari pelatihan ini dapat berlanjut dan menghasilkan manfaat bagi Warga Dusun Jetak, Bolon, Colomadu Karanganyar.

KESIMPULAN

Pada kegiatan ini, telah dilakukan pelatihan pembuatan karak tanpa borak kepada anggota UPPKS Terampil Mandiri di Dusun Jetak Bolon Colomadu Karanganyar. Melalui kegiatan ini, para peserta telah berhasil memproduksi karak tanpa borak. Kegiatan ini telah berhasil memberikan pengetahuan bagi Ibu-Ibu anggota UPPKS Terampil Mandiri tersebut yang dapat dikembangkan menjadi sebuah bisnis yang sangat prospektif ke depannya dan salah satu alternatif untuk mendapatkan penghasilan mandiri. Besar harapan kami dengan kegiatan pengabdian masyarakat melalui inovasi pengembangan produk mengolah nasi menjadi kerupuk ini dapat mewarnai usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang ada di Wilayah Dusun Jetak Desa Bolon Kecamatan

Colomadu. Dengan banyaknya permintaan pasar akan kerupuk gendar ini, harapannya dapat menjadi ladang bisnis yang akan mampu mendongkrak pendapatan masyarakat serta mampu membuka lapangan kerja bagi kaum ibu-ibu, sehingga mengurangi pengangguran sebagai akibat dampak Pandemi Covid 19.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan LPPM STIKes Surya Global Yogyakarta yang telah memberikan dukungan, Mahasiswa yang bersedia untuk ikut dan terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat serta UPPKS Terampil Mandiri Bolon Colomadu yang telah bersedia memberikan izin tempat dan waktunya dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Kurniawati, L., & Karyantina, M. (2015). Kajian Karakteristik Karak “Solo” Tanpa Bleng dengan Berbagai Jenis Beras untuk Mendukung Keamanan Pangan Tradisional The Studies of Characteristic Karak Solo with Variation Rice to Support Tradisional Food Safety. *Biomedika*, 8(2). www.biomedika.ac.id
- Ramadhani, Y. C. (2023). Dampak Pandemi Covid-19 terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 14(2), 200–212. <https://doi.org/10.33059/jseb.v14i2.4395>
- Suhartatik, N. & W. Y. (2018). Studi pembuatan karak tanpa boraks di desa mojopuro-wonogiri. *Senadimas*, 177–182.
- Thaha, A. F. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap UMKM Di Indonesia [The Impact of Covid-19 on MSMEs in Indonesia]. *Jurnal Brand*, 2(1), 148–153.
- Ul Lathifah, Nisa, Eni Purwani, S. S. . M. S., & Pramudya Kurnia, S. M. A. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Karak. *Http://Eprints.Ums.Ac.Id/38469/*, 1–4. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/38469>