

**PENGABDIAN PADA MASYARAKAT UNTUK PEMBERDAYAAN
PEREMPUAN KELURAHAN SAMBONGPARI MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN DAN PEMASARAN RENGGINANG**

**Community Service for the Empowerment of Women in Sambongpari Village
Through Rengginang Making and Marketing Training**

**Dedi Karmana¹, Kartijo², Silvy Kartikasari³, Nenden Hendayani⁴, Ahmad Husen⁵,
Fauziyyah Sahar⁶, Nelli Novyarni⁷, Cikal Rosyayuda⁸, Muhammad Rofi' Alqulyubi⁹,
Soni Tri Senjaya¹⁰, Muhamad Abdul Azis¹¹, Rani Nuraeni¹²**

¹Universitas Sali Al-Aitaam, e-mail: dedikarmana2023@gmail.com¹,
kartijomudah@gmail.com², pioewmut29@gmail.com³,
nenden.hendayani123@gmail.com⁴, husebdgkukmindag@gmail.com⁵,
fauziyyahsahar@gmail.com⁶, ²Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta:
sweetynovyarni@gmail.com⁷, ³Universitas Sali Al-Aitaam, e-mail:
Cikal.inspiratv@gmail.com⁸, agananom22@gmail.com⁹, sonitrisenjaya205@gmail.com¹⁰,
muhamadabdulazis3001@gmail.com¹¹, ranniiinraenii135@gmail.com¹²

Abstrak

Rengginang oyek adalah makanan yang terbuat dari beras oyek dimana butiran beras oyek disatukan dan menjadi makanan seperti kerupuk yang renyah. Pada kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan dengan pelatihan pembuatan rengginang dengan tumbuhan sebagai pewarna makanan akan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada perempuan di desa dalam mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk yang mempunyai nilai tambah serta bernilai ekonomi tinggi. Tahapan pelatihan ini dimulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, proses pewarnaan, dan pengemasan atau packing yang baik. Aspek lain lain yang penting yaitu, aspek pemasaran diberikan dengan tujuan perempuan desa dapat menjual produk rengginang dengan strategi pemasaran yang lebih efektif. Adapun manfaat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan pada pihak pelaku perempuan UMKM dan remaja di lingkungan babakan cikurubuk Kota Tasikmalaya. Para pelaku usaha Desa babakan cikurubuk Kota Tasikmalaya, khususnya perempuan, saat ini memanfaatkan hasil tani sebagai produk usaha. Para pelaku usaha babakan cikurubuk Kota Tasikmalaya, khususnya perempuan, dapat juga membuat rengginang berbahan ubi, ketan, dan beras serta pewarna makanan dari tumbuhan. Pada kegiatan ini manfaat yang diberikan kepada masyarakat desa, pengabdian juga sebagai katalis bagi mahasiswa untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam berorganisasi dan keikutsertaan dalam suatu program PKM yang didampingi oleh Dosen pembimbing. Diperoleh hasil evaluasi pelatihan kepada peserta UMKM menunjukkan bahwa telah memahami materi yang diberikan dalam pelatihan ini dengan tingkat prosentasi sebesar 95 persen. Hal ini menunjukkan bahwa peserta sudah mengerti tentang bagaimana cara memberdayakan pembuatan rengginang.

Kata Kunci: Rengginang, UMKM, Perempuan, PKM

Abstract

Rengginang Crackers are a food made from glutinous rice where the glutinous rice grains are combined and become a crunchy cracker-like food. In community service activities, training in making rengginang with plants as food coloring will provide knowledge and skills to women in the village in processing local ingredients into products that have added value and high economic value. The stages of this training start from the selection of materials, processing techniques, the coloring process, and good packaging. Another important aspect, namely the marketing aspect, is provided with the aim of village women being able to sell rengginang products with more effective marketing strategies. The benefits of this community service activity are aimed at female MSMEs and youth in the environment of babakan cikurubuk, Tasikmalaya Regency. Business actors in babakan cikurubuk, Tasikmalaya Regency, especially women, are currently utilizing agricultural products as business products. Business actors in babakan cikurubuk, Tasikmalaya City, especially women, can also make rengginang from sweet potatoes, glutinous rice, and rice as well as food coloring from plants. This activity benefits the village community, and the community service also serves as a catalyst for students to improve their organizational skills and participate in a Community Service Program (PKM) under the guidance of a supervising lecturer. Evaluation results for MSME participants indicate that 95 percent have grasped the material presented in the training. This demonstrates that participants understand how to empower rengginang production.

Keywords: Rengginang, SMEs, Women, PKM

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki keragaman budaya dan tradisi dilengkapi dengan berbagai jenis makanan kuliner yang menggugah selera. Perkembangan pembangunan yang dilakukan oleh di negara Republik Indonesia sampai saat ini yang disertai dengan era globalisasi maka menuntut sinergi dari pembangunan ekonomi dan sosial yang juga meningkat. Maka diperlukan adanya peran serta masyarakat dalam mengisi proses pembangunan. Pengembangan pada suatu wilayah berhubungan erat dengan kebijakan inovasi dari perkembangan dan pertumbuhan ekonomi (Yusri et al., 2022). Adanya peran UMKM dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi seperti: penyedia lapangan pekerjaan, oleh karena itu UMKM perlu mendapatkan perhatian yang lebih serius (Nabawi & Basuki, 2022). Salah satu bentuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) telah dikembangkan. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mendapat perhatian khusus dari Pemerintah, karena perannya menjadi penyangga ekonomi rakyat kecil. Pemberdayaan perempuan desa sebagai salah satu upaya penting dalam mengembangkan potensi peningkatan ekonomi dan sosial di tingkat lokal (Kabeer, 2016; Paxton et al., 2017). Salah satunya adalah Kel Sambongpari Kota Tasikmalaya

terdapat beberapa pembuat makanan tradisional yang biasa dibuat oleh para wanita atau ibu-ibu yang dijadikan sebagai usaha rumahan yaitu kerupuk rengginang. Perempuan desa mempunyai peran yang penting dalam meningkatkan perekonomian desa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa (Falola et al., 2020; Kariono et al., 2021; Kushandajani, 2019). Dengan melakukan pemberdayaan yang efektif melalui pelatihan dan pengembangan keterampilan yang relevan dengan potensi lokal (Kurniawanto & Anggraini, 2019; Malik & Mulyono, 2017). Kelompok mayoritas perempuan dewasa yang dapat berperan aktif di desa umumnya ibu rumah tangga. Adanya pelatihan dan pengembangan keterampilan, ibu rumah tangga menjadi agen perubahan yang aktif dalam menghasilkan pendapatan tambahan dan mengembangkan usaha mikro di tingkat rumah tangga.

Babakan cikurubuk gang Sukanta Rt/Rw 04/03 Kel. Sambongpari Kec. Mangkubumi Kota Tasikmalayamemiliki potensi pertanian yang cukup produktif, hampir sama seperti pada daerah pedesaan pada umumnya. Di sisi lain, industri pangan yang bersumber dari industri pertanian pun juga belum ada yang berkembang. Jika dilihat dari sisi ketenagakerjaan, mayoritas penduduk di desa ini memiliki pekerjaan sebagai petani. Hal ini menunjukkan adanya potensi dari sisi pekerja sebagai petani yang mampu mengelola hasil pertanian. Salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan adalah pembuatan rengginang berbahan beras Oyek. Selain itu, potensi lainnya adalah menggunakan tumbuhan sebagai pewarna alami. Rengginang adalah makanan ringan yang disukai oleh kebanyakan masyarakat di Indonesia serta menjadi ciri khas masakan Indonesia. Di sisi lain, masih banyak masyarakat Babakan cikurubuk gang Sukanta Rt/Rw 04/03 Kel. Sambongpari Kec. Mangkubumi Kota Tasikmalaya, khususnya perempuan, memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memaksimalkan pembuatan serta pemnasaran rengginang. Babakan cikurubuk gang Sukanta Rt/Rw 04/03 Kel. Sambongpari Kec. Mangkubumi merupakan salah satu yang termasuk dalam wilayah Kota Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat.

Kreativitas produk perlu mendapatkan perhatian agar dalam membuat usaha, dapat memanfaatkan peluang pasar dengan menerapkan konsep produksi dan kreativitas. Kreativitas adalah kemampuan dalam menciptakan ide dan inovasi baru. Diperlukan konsep kreativitas dan dituangkan dalam industri kreatif yang diolah menjadi sebuah karya yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas. Konsep tersebut bisa diterapkan sebagai sarana untuk meningkatkan permintaan produk dan meningkatkan pendapatan masyarakat, maka selanjutnya dalam usaha rumahan juga harus mampu meningkatkan kreativitas produk, seperti kerupuk rengginang ini yang merupakan usaha rumahan akan dapat meningkatkan daya minat masyarakat

untuk mengkonsumsi olahan kerupuk tradisional rengginang sehingga mampu memuaskan konsumen dengan adanya produk yang telah dikembangkan oleh berbagai variasi yang unik serta mampu bersaing di pasaran.

Dengan manajemen pemasaran sangat penting dalam perusahaan karena dengan adanya manajemen pemasaran perusahaan bisa meraih target pasar yang diinginkan dan mendapat lebih banyak konsumen. Manajemen pemasaran merupakan faktor yang sangat penting dalam sebuah usaha. Hal ini harus juga perlu diperhatikan oleh UMKM karena hal ini yang berkontribusi banyak untuk kelancaran proses pemasaran produk dan menyangkut produk agar lebih dikenal konsumen. Beberapa alasan penting yang membuat pemasaran menjadi sebuah kebutuhan utama usaha bisnis untuk bisa terus eksis dan berkembang yaitu teknik pemasaran bertujuan untuk menginformasikan sebuah produk kepada konsumen, menjelaskan fungsi, manfaat dan keunggulan sebuah produk usaha atau layanan, dan menginformasikan sebuah produk atau layanan baru kepada konsumen.

Berdasarkan Undang-Undang No. 6 Tahun 2014 tentang desa, kesejahteraan perempuan dan anak merupakan hal yang penting untuk dipertimbangkan (Syathori, 2019). Oleh karena itu, perlunya pemberdayaan perempuan dalam aktivitas perekonomian untuk pembangunan desa. Beberapa program yang melibatkan perempuan dalam konteks pangan mempunyai efek yang baik dalam pembangunan (H. K. Y. Citra & Hilman, 2018; Marliyah et al., 2014).

Pelatihan pembuatan rengginang dengan tumbuhan sebagai pewarna makanan akan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada perempuan desa dalam mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan ini akan mencakup pemilihan bahan, teknik pengolahan, proses pewarnaan, dan pengemasan yang baik. Selain itu, aspek pemasaran juga akan diberikan agar perempuan desa dapat menjual produk rengginang dengan strategi yang efektif.

Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan dan pemasaran rengginang berbahan ketan, dan tumbuhan. Penggunaan input ini dapat menghidupkan kembali bahan-bahan menjadi lebih bernilai (Hakim & Kibtiyah, 2021). Pelatihan ini akan memberikan pengetahuan tentang proses pembuatan rengginang yang berkualitas, teknik pengolahan bahan baku, hingga strategi pemasaran yang efektif. Dengan menguasai keterampilan ini, ibu rumah tangga akan memiliki peluang untuk menghasilkan pendapatan tambahan melalui penjualan rengginang secara mandiri. Selain itu, pelatihan ini juga akan memberikan pemahaman tentang pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan aman dan berkualitas.

Pelatihan ini juga akan memberikan manfaat sosial dan budaya. Ibu rumah tangga akan menjadi pilar utama dalam melestarikan budaya lokal melalui produk rengginang yang dihasilkan (Akter et al., 2017; Ryanne, 2015; Suharson, 2024). Selain itu, pemberdayaan ini juga akan meningkatkan rasa percaya diri dan kebanggaan diri ibu rumah tangga dalam berkontribusi pada penghasilan keluarga dan masyarakat. Pengabdian ini melaksanakan serangkaian pelatihan yang interaktif dan partisipatif. Peranan pemasaran adalah untuk dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan menghasilkan laba. Sasaran dari pemasaran ini adalah untuk menarik pelanggan baru dengan menjanjikan nilai kualitas produk, menetapkan harga yang menarik, mendistribusikan produk dengan mudah, mempromosikan secara efektif serta mempertahankan pelanggan yang sudah ada dengan tetap memegang prinsip kepuasan pelanggan.

Hal yang perlu dilakukan adalah melakukan analisis terhadap pengembangan usaha rumahan. proses yang digunakan dalam pengembangan usaha ini guna untuk mengidentifikasi, memelihara, memperoleh klien baru dan peluang bisnis guna meningkatkan pertumbuhan dan profitabilitas perusahaan dalam jangka panjang. Dengan adanya hasil analisis tersebut diharapkan mampu untuk menetapkan bagaimana prospek. Selain itu, dosen dari Fakultas Vokasi Program Studi Bisnis Digital Universitas Sali Al-Aitaam juga ikut hadir untuk memberikan beberapa materi tentang motivasi usaha dan cara pemasaran yang lebih efektif. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang mereka dapatkan, kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan taraf hidup ibu rumah tangga. Hal ini dapat mendukung perekonomian keluarga, serta menjadi inspirasi bagi perempuan lainnya dalam membangun usaha mandiri dan berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Metode dalam kegiatan pembuatan kerupuk rengginang menggunakan metode pendidikan masyarakat yaitu metode yang digunakan untuk kegiatan yang digunakan untuk pelatihan semacam in house training, dan penyuluhan yang bertujuan meningkatkan pemahaman serta kesadaran, dan sebagainya. Adapun kegiatan dalam pembuatan kerupuk rengginang yaitu terbagi dalam beberapa tahapan. Pertama, masyarakat diberikan sosialisasi mengenai pembuatan kerupuk rengginang. Kemudian yang kedua, masyarakat diberikan sosialisasi tentang pemasaran kerupuk rengginang. Tentunya, dua kegiatan tersebut bertujuan untuk memberikan kesadaran pada masyarakat agar mereka dapat menghasilkan/meningkatkan perekonomian mereka.

Pengabdian kepada masyarakat bersamaan dengan PKM ini terdiri dari kegiatan utama, yaitu pengajaran dan pemberdayaan. Pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui pelatihan keilmuan yang bertujuan memberikan manfaat tambahan kepada masyarakat dan membantu mereka mengikuti perkembangan teknologi guna mendukung kemajuan ekonomi desa. Pendekatan partisipatif digunakan dalam metodologi ini, melalui ceramah, diskusi, dan pendampingan. Dalam kegiatan ceramah, masyarakat akan mendapatkan edukasi dengan menggunakan bahan ajar yang disiapkan oleh tim pengabdian pada masyarakat. Presentasi materi akan menggunakan media power point yang telah disusun sebelumnya oleh tim. Materi yang disampaikan akan mencakup pentingnya peran perempuan dalam pembangunan dan pemanfaatan hasil pertanian sebagai produk usaha.

Setelah penyampaian materi, tim pengabdian melakukan pelatihan pembuatan rengginang dengan menggunakan bahan dasar beras, dan ketan. Setelah itu, pelatihan selanjutnya adalah menggunakan sayur sebagai pewarna rengginang. Kegiatan akhir adalah pembuatan kemasan produk yang menarik sebagai bentuk pemasaran. Evaluasi akan dilakukan secara terpisah bagi masyarakat dan mahasiswa. Evaluasi untuk masyarakat akan dilakukan setelah kegiatan selesai. Hal ini dilakukan setiap akhir sesi kegiatan. Secara keseluruhan, formulir evaluasi yang diberikan berisi dengan pertanyaan subjektif tentang pengalaman belajar masyarakat dan pertanyaan kompetensi tentang materi pembelajaran pemberdayaan perempuan dan pemanfaatan hasil tani sebagai produk usaha.

Lokasi kegiatan berada di Kecamatan Mangkubumi, Kota Tasikmalaya. Peserta dalam kegiatan tersebut merupakan warga Kelurahan Cikurubuk, Dosen dan mahasiswa yang melaksanakan PKM. Evaluasi untuk mahasiswa dilakukan setelah berakhirnya seluruh rangkaian acara pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan form evaluasi yang akan diisi tentang pengalaman mahasiswa dalam mengikuti kegiatan ini. Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras oyek yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari, lalu digoreng panas dalam minyak goreng. Agak berbeda dari jenis kerupuk lain yang umumnya terbuat dari adonan bahan yang dihaluskan seperti tepung tapioka atau tumbukan biji melinjo, rengginang tidak dihancurkan sehingga bentuk butiran beras oyeknya masih tampak. (Wikipedia, 2023). Agenda pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, Sesi pertama, adalah penyuluhan terkait pentingnya manajemen terhadap keberlangsungan sebuah industri. Bagaimana manajemen itu dilaksanakan dan manfaat dari manajemen produk yang baik. Sesi kedua, dilakukan proses diskusi dimana diskusi difokuskan pada analisis produk

yang sudah ada. Peserta diajak untuk menganalisis apakah produk yang telah mereka buat memiliki kelemahan dan kelebihan serta pelaku usaha diajak untuk menganalisis SWOT dari usaha mereka untuk menemukan solusi jalan keluar dari masalah yang dihadapi. Sesi ketiga, peserta dilatih manajemen produk, yang meliputi: pengolahan produk yang baik, pelatihan pembuatan kemasan yang menarik, serta pemasaran produk. Sesi keempat, dilakukan proses analisis terhadap solusi yang telah dilakukan serta dilakukan tes pasar secara sederhana untuk mengetahui tanggapan konsumen.

Dalam kegiatan ceramah, masyarakat akan mendapatkan edukasi dengan menggunakan bahan ajar yang disiapkan oleh tim. Presentasi materi akan menggunakan media power point yang telah disusun sebelumnya oleh tim. Materi yang disampaikan akan mencakup pentingnya peran perempuan dalam pembangunan dan pemanfaatan hasil pertanian sebagai produk usaha.

Metode terakhir adalah evaluasi untuk mengukur capaian kegiatan ini. Evaluasi akan dilakukan secara terpisah bagi masyarakat dan mahasiswa. Evaluasi untuk masyarakat akan dilakukan setelah kegiatan selesai. Hal ini dilakukan setiap akhir sesi kegiatan. Secara keseluruhan, formulir evaluasi yang diberikan berisi dengan pertanyaan subjektif tentang pengalaman belajar masyarakat dan pertanyaan kompetensi tentang materi pembelajaran pemberdayaan perempuan dan pemanfaatan hasil tani sebagai produk usaha. Evaluasi untuk mahasiswa dilakukan setelah berakhirnya seluruh rangkaian acara pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan form evaluasi yang akan diisi tentang pengalaman mahasiswa dalam mengikuti kegiatan ini.

HASIL & PEMBAHASAN

Sebagaimana sudah disampaikan di atas bahwa sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah Pemberdayaan UMKM, yang dimana dalam hal ini targetnya adalah usaha Rengginang Oyek yang dimiliki oleh Bapak Basir. Usaha milik beliau sendiri telah berdiri cukup lama, akan tetapi belum sama sekali ada peningkatan khususnya dibagian teknis pengenalan produk, dan pemasaran. Oleh karenanya di usulkan program kerja terkait pemberdayaan UMKM, yang berfokus pada pengenalan produk dan pemasaran. Dengan mewujudkan pembuatan logo, brand, label kemasan sebagai media pendukung pengenalan produk, serta dibuatkannya Banner dan Tiang dan Plang nama usaha yang ditaruh didepan warung. Guna menarik calon konsumen. Dan tak lupa untuk membantu legalisasi usaha, di daftarkannya pula usah miliknya untuk NIB.

Proses pembuatan produk rengginang masih sederhana. Perlengkapan memasak dan bahan yang digunakan juga terbilang sederhana, tetapi bisa menghasilkan produk yang berkualitas. Berikut ini proses pembuatan produk rengginang tersebut:

Rengginang adalah kerupuk yang terbuat dari bahan dasar beras oyek, umumnya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa gurih, dan mempunyai tekstur renyah. Ada beberapa macam variasi rengginang dengan cara pembuatan yang berbeda-beda, terutama pada bumbu yang ditambahkan, bentuk, dan juga ukurannya. Meskipun demikian, secara umum proses pembuatan rengginang relatif sama atau serupa, berbeda dengan kerupuk umumnya pada proses pembuatannya, tidak dilakukan proses penggilingan. Rengginang biasanya dijual secara umum baik dalam keadaan sudah digoreng ataupun mentah.

Dalam pembuatan kerupuk rengginang diperlukan beberapa alat dan bahan. Bahan-bahan pembuatan kerupuk rengginang sebagai berikut: 1) Beras Oyek, 2) Bawang putih, 3) Garam, 4) Kencur. Peralatan, 1) Panci, digunakan untuk mengukus, 2) Cetakan, digunakan untuk mencetak beras oyek menjadi rengginang basah, 3) Tampah, digunakan sebagai wadah untuk mengeringkan rengginang basah.

Proses pembuatan rengginang meliputi: penyadukan beras oyek, pencetakan, pengukusan, pengeringan selama dua hari, dan penggorengan. Berikut ini merupakan tahapan proses pembuatan rengginang: Hasil observasi di Kelurahan Sambongpuri Kota Tasikmalaya memiliki potensi bagi warga tersebut untuk dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Potensi yang ada di masyarakat ini harus dimaksimalkan dan terbentuklah program kegiatan ini. Berikut ini foto – foto proses pembuatannya:



Gambar 1. Proses Pembuatan Rengginang

Pembuatan rangginang oyek singkong dimulai dengan membeli beras oyek singkong yang sudah jadi dari pedagang atau produsen khusus. Hal ini dilakukan karena mendapatkan singkong yang berkualitas baik untuk dijadikan beras oyek cukup sulit, terutama singkong dengan karakteristik yang tepat untuk menghasilkan

tekstur beras oyek yang sempurna. Beras oyek singkong yang dibeli biasanya sudah dalam bentuk butiran-butiran kering berwarna putih kekuningan yang siap untuk diolah lebih lanjut.

Beras oyek singkong yang telah dibeli kemudian dicuci terlebih dahulu untuk membersihkan debu atau kotoran yang mungkin menempel selama proses penyimpanan dan distribusi. Proses pencucian dilakukan dengan air bersih sambil diaduk-aduk perlahan, lalu air cucian dibuang. Setelah dicuci bersih, beras oyek singkong diperas atau ditiriskan untuk mengeluarkan sisa air yang masih tertinggal. Yang sangat penting dalam proses ini adalah setelah dicuci, beras oyek harus didiamkan semalaman agar benar-benar bekah atau mengembang dengan sempurna. Proses perendaman dan pendiaman semalaman ini membuat tekstur beras oyek menjadi lebih empuk dan siap untuk dibumbui serta diolah lebih lanjut.

Langkah selanjutnya adalah pemberian bumbu penyedap pada beras oyek singkong yang sudah bersih. Bumbu yang biasa digunakan antara lain garam, penyedap rasa, dan yang paling khas adalah kencur yang sudah dihaluskan atau diparut halus. Kencur memberikan aroma dan rasa yang sangat khas pada rangginang oyek, menjadi ciri pembeda dari produk serupa lainnya. Selain bumbu-bumbu tersebut, ditambahkan juga aci atau tepung kanji dalam jumlah sedikit agar adonan dapat menempel dengan baik saat dicetak dan tidak mudah buyar. Bumbu-bumbu ini, terutama kencur halus dan aci, ditaburkan merata ke atas beras oyek singkong, kemudian diaduk dengan tangan atau sendok besar hingga semua bumbu tercampur sempurna. Proses pengadukan harus dilakukan secara merata agar setiap butir beras oyek mendapat rasa kencur, bumbu lainnya, dan aci secara merata sehingga adonan siap untuk dicetak.

Beras oyek singkong yang sudah berbumbu dan tercampur aci, kemudian dicetak menggunakan cetakan khusus. Cetakan yang digunakan berbentuk bulat kecil, kemudian beras oyek dimasukkan ke dalam cetakan sambil diratakan agar bentuknya rapi.

Cetakan-cetakan yang telah diisi beras oyek singkong berbumbu kemudian dikukus menggunakan panci besar yang diletakkan di atas tungku kayu bakar tradisional. Air dalam panci dipanaskan hingga mendidih dan mengeluarkan uap yang kuat. Cetakan-cetakan ditata rapi di atas rak pengukus atau saringan bambu yang diletakkan di dalam panci. Proses pengukusan berlangsung sekitar 10 menit dengan kayu bakar yang terus dijaga apinya agar tetap stabil. Aroma khas dari pembakaran kayu bercampur dengan harum beras oyek dan kencur yang sedang matang, menciptakan nuansa tradisional yang kental dan harum yang sangat menggugah selera. Beras oyek dianggap matang jika teksturnya sudah tidak lengket

lagi dan terasa kenyal ketika ditekan. Setelah matang, cetakan diangkat dari panci dengan hati-hati, lalu dibiarkan agak dingin sebelum beras oyek dikeluarkan dari cetakan.

Beras oyek yang sudah matang dan dikeluarkan dari cetakan kemudian menjalani proses pengeringan. Potongan-potongan beras oyek ditata rapi di atas tampah atau anyaman bambu, lalu dijemur di bawah sinar matahari langsung. Proses pengeringan ini membutuhkan waktu satu hingga dua hari tergantung intensitas sinar matahari dan kelembaban udara. Selama penjemuran, beras oyek perlu dibalik secara berkala agar kering merata di semua sisi. Beras oyek dianggap sudah kering sempurna jika teksturnya sudah keras seperti kerupuk mentah dan tidak ada lagi kandungan air yang terasa.

Kemudian selanjutnya proses penggorengan dalam minyak panas. Minyak dipanaskan dalam wajan dengan api sedang hingga mencapai suhu yang tepat. Beras oyek kemudian dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam minyak panas sambil diaduk perlahan. Dalam hitungan detik, beras oyek akan mengapung ke permukaan dan mengembang menjadi rangginang yang renyah dengan warna kuning keemasan yang menarik. Aroma kencur yang khas akan semakin tercium harum saat proses penggorengan. Rangginang yang sudah matang segera diangkat dan ditiriskan.

Tahap akhir dari proses pembuatan rangginang oyek adalah pengemasan. Setelah rangginang dingin dan benar-benar kering dari minyak, rangginang kemudian dikemas ke dalam kemasan yang sesuai. Pengemasan menggunakan plastik bening yang kedap udara yang dapat menjaga kerenyahan rangginang. Proses pengemasan harus dilakukan dengan hati-hati agar rangginang tidak hancur dan tetap mempertahankan bentuknya yang cantik.

Setelah proses pengemasan selesai, langkah selanjutnya adalah pemberian label pada kemasan. Label "Rangginang Oyek Putrana", Rangginang oyek dengan aroma kencur yang khas ini pun siap untuk dinikmati sebagai camilan tradisional yang istimewa dan memiliki cita rasa yang unik.

Peningkatan kapasitas produksi dan kualitas perlu diimbangi dengan peningkatan pemasaran. Konsep dasar dibalik pemasaran adalah kebutuhan manusia. Keinginan adalah kebutuhan manusia dibentuk oleh budaya dan kepribadian. Kebutuhan individu akan suatu keadaan dari perasaan kekurangan, yang kemudian menjadi nilai permintaan konsumen. Setiap pelanggan harus mendapatkan kepuasan hal ini adalah yang pertama harus diperhatikan, Langkah pertama dalam usaha memuaskan pelanggan adalah menentukan dan mengantisipasi kebutuhan-kebutuhan pelanggan.

Manajemen pemasaran merupakan rangkaian perencanaan, proses pelaksanaan, pengawasan serta kegiatan pengendalian pemasaran suatu produk, agar sebuah perusahaan bisa mencapai target secara efektif dan efisien. Adapun manajemen pemasaran ini dibuat, secara umum dengan tujuan untuk menciptakan sistem, membangun, serta mempertahankan pertukaran, terhadap produsen dan konsumen, agar bisa saling memberikan keuntungan.

Pemasaran bidang penting bagi suatu usaha, karena bidang pemasaranlah yang secara langsung bersentuhan dengan konsumen. Pemasaran merupakan suatu usaha yang dilakukan perusahaan untuk mempertahankan produknya di pasaran dan memperoleh keuntungan dari penjualan produknya yang menjadi parameter berhasil tidak suatu usaha.

Kegiatan pelatihan dimulai dengan koordinasi antara tim pengabdian dan pihak aparat Kelurahan Sambongpari. Koordinasi antar tim pengabdian yang terdiri dari tim dosen, mahasiswa, narasumber, aparat Kelurahan, dan ibu rumah tangga peserta pelatihan. Koordinasi terkait kesiapan dan alat alat serta bahan baku apa yang harus disiapkan saat pelaksanaan pelatihan.



Gambar 2. Tim PKM Prodi Bisnis Digital

Peranan pemasaran saat ini tidak hanya menyampaikan produk atau jasa hingga tangan konsumen tetapi juga bagaimana produk atau jasa tersebut dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan menghasilkan laba . Agar promosi yang dilakukan dapat terlaksana dengan baik, maka perlu adanya strategi khusus dalam mengkombinasikan empat variabel yang ada, yaitu 1. Periklanan 2. Promosi Penjualan 3. Penjualan Pribadi 4. Publisitas 5. Pemasaran Langsung. Harga yang ditawarkan oleh para pengusaha rengginang ini cukup terjangkau. di lapangan juga terjadi variasi harga tergantung pada tingkat harga beras ketan dan tergantung pada

tempat pengambilan bahan baku. Kerupuk rengginang ini dipasarkan di beberapa pasar dan toko-toko terdekat baik dalam keadaan sudah digoreng ataupun mentah. Fungsi manajemen pemasaran di antaranya ada aktivitas menganalisis yaitu analisis yang dilakukan untuk mengetahui pasar dan lingkungan pemasarannya sehingga dapat diperoleh seberapa besar peluang untuk merebut pasar dan seberapa besar ancaman yang harus dimiliki .

Sebagai Upaya Peningkatan potensi pemasaran Usaha Mikro Kecil Menengah di Babakan cikurubuk gang Sukanta Rt/Rw 04/03 Kel. Sambongpari Kec. Mangkubumi Kota Tasikmalaya, dilakukan dengan mengadakan seminar dengan tema Langkah-langkah untuk mengajukan izin edar ke Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan sertifikasi halal. Seminar ini diadakan untuk meningkatkan potensi pemasaran kerupuk rengginang yang dijalankan oleh ibu-ibu Babakan cikurubuk untuk mendapatkan izin edar dan sertifikasi halal. BPOM adalah singkatan dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan, lembaga yang bertugas mengawasi obat-obatan dan makanan yang beredar di Indonesia. Lembaga ini memiliki tugas melakukan standarisasi, regulasi, dan sertifikasi produk makanan dan obat.

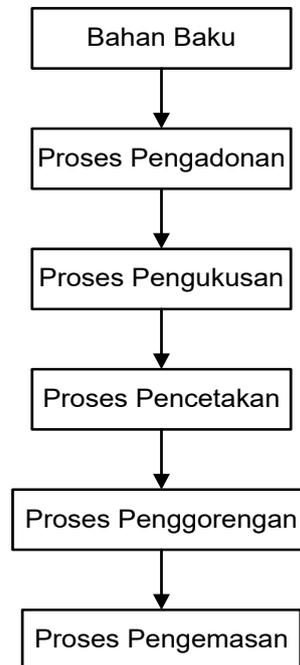
Keuntungan yang didapatkan dalam kepemilikan nomor izin edar adalah Produk dapat beredar secara legal sesuai ketentuan yang berlaku di Indonesia, Produk pangan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, & gizi pangan, Meningkatkan daya saing produk pangan, Meningkatkan kepercayaan masyarakat, Memperluas pemasaran produk pangan di dalam maupun di luar negeri dan Mendapatkan nilai tambah pada produk pangan.



Gambar 3. Proses Pembuatan Rengginang

Tahapan terakhir adalah pembentukan, pengeringan, penggorengan, dan penyimpanan. Ambil sedikit beras ketan matang, bentuk menjadi bulatan pipih atau

sesuai selera. Letakkan rengginang yang telah dibentuk di atas nampan dan jemur di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering. Proses pengeringan bisa memakan waktu 1-2 hari tergantung cuaca. Untuk penggorengan, goreng rengginang yang sudah kering dengan minyak panas hingga mengembang dan berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan rengginang dari minyak, lalu biarkan dingin. Simpan rengginang yang sudah digoreng dalam wadah kedap udara agar tetap renyah.



Gambar 4. Alur Proses Pembuatan Rengginang

Inovasi dari pengabdian ini adalah bahan baku pembuatan. Bahan bakunya adalah beras oyek. Ada berbagai variasi untuk sumber bahan bakunya. Fatmala & Harsono (2021) melakukan penelitian tentang variasi rasa dalam rengginang ketan terhadap keunikan produk kuliner di daerah Sukolilo. Aktivitas pembuatan rengginang juga semakin produktif karena dukungan pemasaran online, yang memungkinkan produk ini menjangkau pasar yang lebih luas, bahkan di luar wilayah desa. Dengan memanfaatkan platform digital, masyarakat dapat meningkatkan daya saing produk mereka dan membuka peluang ekonomi baru melalui penjualan online (Natania & Dwijayanti, 2024; Satchawatee et al., 2024; Yosep et al., 2021). Kombinasi inovasi bahan baku dan pemasaran digital ini diharapkan mampu memberikan dampak signifikan pada peningkatan ekonomi desa.

Sebagai bentuk evaluasi pemahaman peserta terhadap materi mengenai pelatihan pembuatan rengginang dari singkong dan diolah menjadi beras oyek makanan dari tumbuhan, maka di akhir kegiatan peserta diberikan kuesioner

mengenai tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah dipaparkan. Hasil kuesioner tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peserta Pengabdian

| No | Pertanyaan | Persentase |
|-----------|---|------------|
| 1 | Pemahaman tentang cara membuat rengginang | 90% |
| 2 | Pemahaman tentang bahan yang digunakan | 86% |
| 3 | Pemahaman tentang alat yang digunakan | 88% |
| 4 | Pemahaman cara pengemasan rengginang dan | 84% |
| Rata-Rata | | 87% |

Berdasarkan rekapitulasi dari kuisisioner yang diberikan kepada peserta, hasilnya yaitu peserta telah memahami materi yang diberikan oleh pelatihan dengan capaian 87 persen. Hal ini menunjukkan bahwa peserta sudah mengerti tentang pembuatan rengginang. Harapan dari pengabdian ini adalah pelatihan ini dapat menjadi salah satu opsi para ibu rumah tangga untuk membuat usaha makanan.



Gambar 4. Menjemur Rengginang yang telah dicetak



Gambar 5. Rengginang Telah Dikemas

Adanya pendampingan kepada masyarakat melalui praktik pembuatan makanan mempunyai pengaruh yang efektif dalam peningkatan usaha di desa (Budiarta *et al.*, 2021; Desnita *et al.*, 2023). Pendampingan ini memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk memperoleh keterampilan dan pengetahuan baru yang dapat diterapkan langsung dalam pengembangan usaha lokal, sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi desa secara keseluruhan (A. R. Citra *et al.*, 2023; Maq, 2022). Selain itu, penggunaan bahan-bahan lokal, seperti beras oyek, menjadikan pelatihan ini berkelanjutan karena memanfaatkan sumber daya yang sudah ada di sekitar desa (Marsigit, 2010; Suroto, 2023). Dampak positif dari pendampingan ini juga terlihat pada peningkatan rasa percaya diri masyarakat dalam mengembangkan usaha dan kemampuan mereka untuk bersaing di pasar yang lebih luas.



Gambar 7. Tim PKM Dosen dan Mahasiswa

Adanya pendampingan kepada masyarakat melalui praktik pembuatan makanan mempunyai pengaruh yang efektif dalam peningkatan usaha di desa (Budiarta *et al.*, 2021; Desnita *et al.*, 2023). Pendampingan ini memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk memperoleh keterampilan dan pengetahuan baru yang dapat diterapkan langsung dalam pengembangan usaha lokal, sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi desa secara keseluruhan (A. R. Citra *et al.*, 2023; Maq, 2022). Selain itu, penggunaan bahan-bahan lokal, seperti ubi, beras, dan ketan, menjadikan pelatihan ini berkelanjutan karena memanfaatkan sumber daya yang sudah ada di sekitar desa (Marsigit, 2010; Suroto, 2023). Dampak positif dari pendampingan ini juga terlihat pada peningkatan rasa percaya diri masyarakat dalam mengembangkan usaha dan kemampuan mereka untuk bersaing di pasar yang lebih luas.

KESIMPULAN

Babakan cikurubuk gang Sukanta Rt/Rw 04/03 Kel. Sambongpari Kec. Mangkubumi Kota Tasikmalaya. Sebagai contoh desa yang masih berkembang, menghadapi tantangan ketertinggalan ekonomi, khususnya dalam hal kurangnya industri mandiri. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan pelaku usaha di kelurahan tersebut dengan mengenalkan dan mendampingi pembuatan rengginang oyek. Adanya pelatihan dan bimbingan diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan potensi untuk mengembangkan industri mereka. Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu berkembangnya edukasi pemilik home industri rengginang oyek tentang manajemen produk terkait tata cara pengolahan produk rengginang oyek serta kemasan yang menarik sehingga para konsumen tertarik untuk merasakan. Selain itu, dengan adanya Kegiatan private marketing yang didalamnya terdapat 2 agenda kegiatan guna meningkatkan edukasi pemilik dalam hal pemasaran serta tata cara administrasi, pemilik home industri rengginang oyek sudah dapat merekap hasil penjualan setiap harinya di buku tertib administrasi sehingga laba atau rugi dapat segera diketahui dan ditemukan solusinya. Hasil yang diperoleh dari private marketing juga sudah diterapkan dalam bidang pemasaran sudah memasarkan produk olahan dari bahan dasar rengginang diwarung, toko, mini market, dan media online.

Aktivitas utama program ini melibatkan penyampaian materi dan pendampingan praktis dalam pembuatan Rengginang Oyek. Narasumber yang berpengalaman berbagi pengetahuan tentang pelatihan pembuatan rengginang oyek dengan menggunakan bahan dasar beras oyek. Setelah itu, pelatihan selanjutnya adalah menggunakan tumbuhan sebagai pewarna rengginang oyek. Kegiatan akhir

adalah pembuatan kemasan produk yang menarik sebagai bentuk pemasaran dengan persentase yang menjawab dengan benar meningkat secara signifikan setelah kegiatan pengabdian. Program pengabdian ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat dalam bentuk peningkatan pengetahuan, tetapi juga memiliki dampak jangka panjang dalam mendorong pemberdayaan perempuan dalam pelatihan pembuatan rengginang di desa secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akter, S., Rutsaert, P., Luis, J., Htwe, N. M., San, S. S., Raharjo, B., & Pustika, A. (2017). Women's empowerment and gender equity in agriculture: A different perspective from Southeast Asia. *Food Policy*, 69, 270–279. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2017.05.003>
- Budiarta, K., Hidayat, A., Nura, A., Anugrah, A. I., & Sienny, S. (2021). Pendampingan Manajemen Usaha Lemang Makanan Khas Kota Tebing Tinggi. *RESONA : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 48. <https://doi.org/10.35906/resona.v5i1.693>
- Citra, A. R., Zahara, P., & Anshori, M. I. (2023). Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Kue Hantaran kepada Ibu (PKK) di Desa Potoan Daja. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(05), 1107–1113.
- Citra, H. K. Y., & Hilman, Y. adnan. (2018). Pemberdayaan Perempuan Melalui Kelompok Tani Di Desa Karang Patihan Kecamatan Pulung Kota Ponorogo. *Penerbitan Artikel Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Ponorogo*, 2(2018), 70–80.
- Desnita, Iryani, Iswendi, Yusmaita, E., & Nazifah, N. (2023). Participatory Education for Women Farming Group Processing Kolang-Kaling Into a Variety of Food Based on Zero Waste Concept. *Jurnal Qardhul Hasan; Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(3), 236–243.
- Falola, A., Fakayode, S. B., Kayode, A. O., & Amusa, M. A. (2020). Rural women in Kwara State (Nigeria) and their contributions to the welfare of their households. *Journal of International Women's Studies*, 21(6), 167–180.
- Fatmala, I., & Harsono, S. U. (2021). *Pelestarian Produk Tradisional Rengginang Ketan Di Sukolilo* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. https://eprints.ums.ac.id/id/eprint/96378%0Ahttps://eprints.ums.ac.id/96378/1/Naskah_Publikasi_A210170036_iin_fatmala.pdf
- Hakim, L., & Kibtiyah, A. (2021). Penguatan Manajemen Mutu Rengginang Ketan Putih Pelestarian Budaya Makanan Khas Daerah. *Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi, Ekonomi, Pendidikan Dan Keagamaan (SAINSTEKNOPAK)*, 5(1).
- Kabeer, N. (2016). Gender Equality, Economic Growth, and Women's Agency: the "Endless Variety" and "Monotonous Similarity" of Patriarchal Constraints. *Feminist Economics*, 22(1), 295–321. <https://doi.org/10.1080/13545701.2015.1090009>
- Kariono, Badaruddin, & Humaizi. (2021). A study of women's potential and empowerment for accelerating village development in Serdang Bedagai district, North Sumatera Province. *Community, Work & Family*, 24(5), 603–615.

- Kurniawanto, H., & Anggraini, Y. (2019). Pemberdayaan perempuan dalam pengembangan badan usaha milik desa (Bumdes) melalui pemanfaatan potensi sektor pertanian (Studi kasus di Desa Kadu Ela Kecamatan Cadasari Kota Pandeglang). *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 3(2), 127–137.
- Kushandajani, K. (2019). Social and economic empowerment for village women as a strategy of village development. *The Indonesian Journal of Planning and Development*, 4(1), 1–6.
- Malik, A., & Mulyono, S. E. (2017). Pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal melalui pemberdayaan masyarakat. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 87–101.
- Maq, M. M. (2022). Program Pendampingan Kewirausahaan Kecil Menengah pada Usaha Makanan Ringan di Desa Leuwimunding. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 1(6), 493–498.
- Marliyah, L., Sayekti, S., & Widiastuti, E. H. (2014). Model Pemberdayaan Perempuan dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Masyarakat Agribisnis di Kawasan Bandungan. *PAWIYATAN*, 21(2), 24–33. <http://e-journal.ikip-veteran.ac.id/index.php/pawiyatan/article/view/283>
- Marsigit, W. (2010). Pengembangan diversifikasi produk pangan olahan lokal bengkulu untuk menunjang ketahanan pangan berkelanjutan. *Agritech*, 30(4).
- Nabawi, N., & Basuki, B. (2022). Kualitas Sumber Daya Manusia Dan Modal Usaha Pengaruhnya Terhadap Pengembangan Usaha UMKM. *AL-ULUM: Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(1).
- Natania, A. T., & Dwijayanti, R. (2024). Pemanfaatan platform digital sebagai sarana pemasaran bagi UMKM. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 1–8.
- Paxton, P., Wang, Y., Lindberg, S. I., & Sundstro, A. (2017). *Women ' s Political Empowerment: A New Global Index , 1900 – 2012*. 94, 321–335. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2017.01.016>
- Purwasih, U., & Pramuswara, M. G. (2023). Inovasi Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus Kunth*) sebagai Pewarna Alama pada Mie Basah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 2(05), 292–299.
- Ryanne, J. D. (2015). *Peran Ibu Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Melalui Home Industri Batik Di Dusun Karangkulon Desa Wukirsari Daerah Istimewa Yogyakarta*.
- Satchawatee, N., Wongsim, M., & Naenudorn, E. (2024). The Development of Digital Marketing Platform to Promote the Sustainable Local Economy. *2024 5th Technology Innovation Management and Engineering Science International Conference (TIMES-ICON)*, 1–5.
- Suharson, A. (2024). Regenerasi Pengrajin Gerabah Perempuan di Pundong, Kasongan, dan Bayat dalam Mempertahankan NilaiNilai Kearifan Lokal Budaya Jawa. *Panggung*, 34(1), 28–45.

- Suroto, A. (2023). Peran kuliner lokal dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67.
- Syathori, A. D. (2019). Peran Perempuan Dalam Implementasi Program Kawasan Rumah Pangan Lestari. *Jurnal Penyuluhan Pembangunan*, 1(1), 15–25. <https://doi.org/10.34145/jppm.v1i1.10>
- Yosep, M. A., Mohamed, M., Yusliza, M. Y., Saputra, J., Muhammad, Z., & Bon, A. T. (2021). Does digital marketing platforms affect business performance? A mini-review approach. *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*, 4372–4386.
- Yusri, M., Cemda, A. R., & Rangkuti, K. (2022). Inklusi Keuangan pada Industri Kreatif Berskala Mikro Kecil dalam Pengembangan Wilayah Masyarakat Pedesaan di Kota Binjai Provinsi Sumatera Utara. *Perspektif*, 11(3), 884-893.