

# **BAB III**

## **PRODUKSI DAN PEMASARAN**

### **MAKANAN RINGAN**

#### **A. Produksi dan Pemasaran Makanan ringan**

##### a. Kondisi Umum Masyarakat Pelaku UMKM Orok Menes

###### 1. Kondisi Pendidikan

Secara umum pendidikan dapat didefinisikan sebagai metode untuk mengembangkan keterampilan, kebiasaan, dan sikap untuk menunjang seseorang menjadi lebih baik. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), pendidikan adalah perubahan sikap, dan tingkah laku seseorang atau kelompok dalam usaha mendewasakan melalui upaya pengajaran dan pelatihan. Pendidikan juga menjadi salah satu indikator yang mempengaruhi pertumbuhan ekonomi dalam hal meningkatkan pendapatan masyarakat. Setiap orang pasti mengalami pendidikan akan tetapi tidak setiap orang memahami makna dari sebuah pendidikan. Menurut hasil wawancara, masyarakat pelaku UMKM Orok Menes menganggap pendidikan bukanlah tujuan utama yang harus dijalankan. Seperti yang dialami oleh responden dibawah ini :

**Tabel 3.1****Pendidikan Masyarakat Pelaku UMKM Orok Menes**

No	Nama	Pendidikan Terakhir
1	Eem Mulyana	<b>SMA</b>
2	Kamot	<b>SMP</b>
3	Tini	<b>SMP</b>
4	Ati	<b>SMP</b>
5	Lili	<b>SMP</b>
6	Emah	<b>SMP</b>
7	Euis	<b>SMA</b>
8	Ene	<b>SMP</b>
9	Asiah	<b>SMP</b>
10	Uum	<b>SMP</b>

Sebagian besar masyarakat yang tidak melanjutkan sekolah dikarenakan keterbatasan biaya dan keadaan. Seperti salah satu pelaku UMKM Orok Menes yang saya wawancarai, alasan pendidikan menjadi salah satu faktor yang membuat masyarakat mau bergabung di UMKM Orok Menes salah satunya yaitu Lili. Lili merupakan warga asli desa Menes

yang berumur 49 tahun. Pendidikan yang pernah dijalani Lili hanya sampai SMP hal itu lah yang menjadikan Lili sebelumnya hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga. Sejak didirikan UMKM Orok Menes Lili langsung bergabung sebagai pekerja di rumah produksi Orok Menes dia juga mengatakan dengan adanya UMKM Orok Menes ini sangat membantu bagi masyarakat yang tidak melanjutkan sekolah bisa bekerja tanpa harus melihat pendidikan terakhir masyarakat tersebut.

## 2. Kondisi Ekonomi

Menurut Mulyanto Sumardi dan Hans Dieter keadaan ekonomi adalah suatu kedudukan yang secara rasional menetapkan seseorang pada posisi tertentu.<sup>1</sup> Seperti yang telah dijelaskan di bab sebelumnya tujuan UMKM Orok Menes yaitu memanfaatkan keahlian yang dimiliki masyarakat untuk kegiatan produktif yang bisa membantu meningkatkan kondisi perekonomian masyarakat itu sendiri. Masyarakat pelaku UMKM Orok Menes sebelumnya hanya mengandalkan gaji yang diperoleh suaminya yang bekerja sebagai buruh tani ataupun

---

<sup>1</sup> Tejo Nurseto, "Jurnal Ekonomi & Pendidikan, Volume 7 Nomor 1, April 2010," *Jurnal Ekonomi & Pendidikan* 7, no. April (2010): 58–81.

pemulung. Hasil yang diperoleh oleh para kepala keluarga tersebut harus bisa memenuhi kebutuhan satu bulan kedepan. Sedangkan penghasilan yang didapat tidak menentu setiap harinya. Seperti salah satu pekerja yaitu Emah. Menurut hasil wawancara, Emah merupakan warga kampung Menes yang bergabung di UMKM Orok Menes. Emah berumur 48 tahun mempunyai 3 orang anak dan suaminya bekerja sebagai pemulung. Dengan hanya mengandalkan gaji dari suaminya. Emah mengaku kesulitan untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Namun semenjak adanya UMKM Orok Menes ini Emah bisa membantu pendapatan suaminya dan kebutuhan sehari-harinya tercukupi. Berikut adalah pendapatan masyarakat pelaku UMKM Orok Menes sebelum adanya UMKM Orok Menes dilihat pada tabel 3.2 dibawah ini :

**Tabel 3.2**  
**Pendapatan Masyarakat UMKM Orok Menes sebelum**  
**adanya UMKM Orok Menes**

No	Nama	Jumlah
1	Eem Mulyani	RP. 300.000,00/bulan
2	Kamot	RP. 300.000,00/bulan
3	Tini	RP. 250.000,00/bulan
4	Ati	RP. 350.000,00/bulan
5	Lili	RP. 250.000,00/bulan
6	Emah	RP. 250.000,00/bulan
7	Euis	RP. 250.000,00/bulan
8	Ene	RP. 350.000,00/bulan
9	Asiah	RP. 250.000,00/bulan
10	Uum	RP. 250.000,00/bulan

Sumber: UMKM Orok Menes

**Tabel 3.3**

**Pendapatan Masyarakat Pelaku UMKM Orok Menes setelah  
adanya UMKM Orok Menes  
Periode 2020-2021**

No	Nama	Jumlah
<b>1</b>	Eem Mulyani	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>2</b>	Kamot	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>3</b>	Tini	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>4</b>	Ati	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>5</b>	Lili	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>6</b>	Emah	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>7</b>	Euis	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>8</b>	Ene	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>9</b>	Asiah	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>10</b>	Uum	RP. 1.248.000,00/bulan
<b>Jumlah</b>		
Rp. 12.480.000,00		

Sumber: UMKM Orok Menes

Sebelum adanya UMKM Orok Menes ini, pendapatan yang dihasilkan masyarakat sangat beragam. Itupun hanya pendapatan dari suami masing-masing. Upah yang diberikan oleh UMKM Orok Menes adalah Rp.8.000,00/kg emping. Biasanya dalam satu hari para pekerja bisa memproduksi 5-6 kg emping dan keceprek. Jika dalam satu hari pekerja bisa memproduksi 5-6 kg emping dan keceprek. Maka dalam satu hari bekerja pekerja mendapatkan upah sebanyak Rp.46.000,00-Rp.56.000,00/hari. Yang dimana jika dikalikan selama satu bulan pekerja mendapatkan upah sebanyak Rp. 1.248.000,00/bulan.

Sistem pembagian upah di UMKM Orok Menes ini tergantung kebutuhan para pekerja. Jika para pekerja ingin mengambil upah nya setelah selesai bekerja itu boleh tetapi jika pekerja ingin mengambil upahnya seminggu sekali atau sebulan itu juga boleh. Menurut hasil wawancara dengan Emah, masyarakat yang bergabung di UMKM Orok Menes ini mengatakan bahwa setelah adanya UMKM Orok Menes ini memberikan manfaat yang cukup baik yang dirasakan oleh masyarakat kampung Menes dan juga masyarakat mengakui

setelah adanya UMKM Orok Menes ini mereka dapat mencukupi kebutuhan sehari-hari dan membantu menambah penghasilan suami.

b. Proses Produksi Makanan Ringan

Proses produksi pada UMKM Orok Menes menggunakan bahan-bahan berikut ini, yaitu:

1. Bahan Baku dan Bahan Pelengkap

Bahan baku utama yang digunakan UMKM Orok Menes dalam membuat produk makanan ringan ini adalah melinjo. Melinjo merupakan tanaman asli di Indo-Malaya dengan ukuran 50 kaki dan sering ditemukan di Indonesia.<sup>2</sup> Masyarakat mengolah banyak produk dari melinjo. Manfaat tumbuhan melinjo diantaranya, daun-daun muda, bunga dan buah (muda dan tua) biasa diolah menjadisayur.

Bagian-bagian tumbuhan melinjo tersebut mengandung senyawa-senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tumbuhan melinjo baik

---

<sup>2</sup> Panji Ratih Suci, "Pengaruh Proses Pengolahan Biji Melinjo (*Gnetum Gnemon* L.) Terhadap Kadar Total Likopen Dan Karoten Dengan Metode Spektrofotometri-Vis," *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains Dan Kesehatan* 2, no. 2 (2017): 151–56.



daun maupun kulit biji mengandung senyawa antioksidan seperti likopen dan karotenoid.

Selain daun dan kulit biji, bagian penting dari melinjo adalah biji karena biji melinjo dapat dimakan kering, dimasak, atau diawetkan menjadi kerupuk (emping). Biji melinjo berbentuk oval, pada saat masih muda, kulit buah berwarna hijau, dan seiring dengan pertambahan usia kulit buah melinjo berubah menjadi kuning, oranye, dan merah, setelah tua bijinya berwarna kuning gading. Sama halnya dengan daun dan kulit biji, biji melinjo diduga juga mempunyai kandungan likopen dan karoten.<sup>3</sup>

Bahan baku utama ini didapatkan dari masyarakat sekitar yang mempunyai pohon melinjo dan menawarkan kepada Ikeu dengan harga yang murah. Biasanya Ikeu menghabiskan 20-50 kg melinjo dalam satu minggu untuk diolah menjadi makanan ringan. Selain menggunakan bahan baku utama bahan pelengkap seperti bumbu dapur dan rempah-rempah juga dibutuhkan dalam proses pembuatan makanan ringan ini. Biasanya Ikeu

---

<sup>3</sup> Suci.

mendapatkan bahan pelengkap dengan membelinya sendiri ke pasar terdekat.<sup>4</sup>

## 2. Bahan Bakar

Untuk mengolah bahan baku agar bisa sampai menjadi makanan yang dapat dinikmati tentunya membutuhkan bahan bakar agar bisa dimasak. Bahan bakar yang digunakan oleh UMKM Orok Menes dalam proses produksi ini masi menggunakan kayu bakar. Alasan mengapa masih memakai kayu bakar menurut hasil wawancara dengan salah satu karyawan karena rasa yang dihasilkan akan berbeda ketika dimasak menggunakan bahan bakar kayu bakar, seperti ada rasa yang khas daripada dimasak dengan bahan bakar gas elpiji.<sup>5</sup>

Maka dari itu UMKM Orok Menes masi menggunakan bahan kayu bakar untuk memproduksi produknya tidak lain agar cita rasa yang khas masi tetap terjaga.

---

<sup>4</sup> Rasmah, Karyawan UMKM Orok Menes, "Proses Produksi Makanan ringan" wawancara oleh Saskia Millenia, *Recording*, Menes, Pandeglang, 24 April 2021.

<sup>5</sup> Rasmah, Karyawan UMKM Orok Menes, "Proses Produksi Makanan ringan" wawancara oleh Saskia Millenia, *Recording*, Menes, Pandeglang, 24 April 2021.

### 3. Kemasan

Salah satu aspek penting yang memberikan kontribusi terhadap peningkatan kualitas suatu produk adalah kemasan atau bungkus. Jika faktor-faktor yang menyebabkan persaingan pada produk adalah bahan baku, desain, kompatibilitas, daya tahan, kesederhanaan dan lain sebagainya, maka aspek lain yang menjadi pertarungan persaingan bisnis di dalam pasar untuk mempengaruhi dan menjadi daya tarik adalah kemasan produk.<sup>6</sup>

Kemasan yang digunakan oleh UMKM Orok Menes adalah plastik yang memiliki kualitas yang cukup bagus. Ini bertujuan untuk menjaga kualitas dan ketahanan produk. Dalam pengemasan produk ini UMKM Orok Menes menambahkan print logo yang bertuliskan slogan “Emping Ormen Meriyah Rok Murah, Enak, Gurih dan Renyah.” agar terlihat lebih menarik dan para pembeli mengetahui bahwa itu adalah produk yang dihasilkan oleh UMKM Orok Menes.

---

<sup>6</sup> Z Heflin Frinces, “Pentingnya Profesi Wirausaha Di Indonesia,” *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan* 7, no. 1 (2010).

### c. Proses Pengolahan Aneka Makanan Ringan

#### 1. Emping

Emping adalah makanan ringan khas Menes yang terbuat dari melinjo. Makanan ini sering dijadikan oleh-oleh ketika orang-orang dari luar daerah berkunjung ke Menes. Proses pengolahan emping ini bisa dibilang sederhana tidak terlalu banyak langkah-langkah yang dilalui. Langkah awal untuk membuat emping ini membutuhkan beberapa bahan sebagai berikut :

- 1.) Melinjo yang sudah dipisahkan dari kulit nya hanya bagian biji atau dalam nya saja yang akan diolah.
- 2.) Pasir
- 3.) Minyak Goreng

Pertama-tama kita sangrai melinjo yang sudah dipisahkan dari kulitnya menggunakan wajan yang berisikan pasir sampai biji melinjo bewarna kehitaman. Lalu setelah kehitaman angkat biji melinjo lalu pecahkan kulit melinjo menggunakan palu emping. Setelah itu tumbuk melinjo yang sudah dipisahkan dari kulitnya berbentuk pipih seperti emping. Lalu pindahkan ke atas

papan setelah itu dinginkan, setelah dingin pindahkan papan ke bawah sinar matahari selama 2jam. Setelah kering angkat dan langsung digoreng menggunakan wajan yang berisikan minyak goreng lalu emping ditiriskan dan emping sudah siap dikemas untuk dipasarkan. Seperti yang bisa dilihat pada gambar 2.2 dibawah ini:

**Gambar 2.2**  
**Karyawan sedang melakukan kegiatan produksi**  
**pengolahan emping**



## 2. Keceprek

Keceprek adalah sebutan makanan ringan khas Menes. Sebenarnya keceprek adalah emping yang divariasikan dengan bumbu balado. Bedanya bentuk dari keceprek tidak pipih seperti

emping karena saat ditumbuk tidak terlalu keras dan pipih sehingga masi membentuk gembungan. Untuk membuat keceprek bahan-bahan yang dibutuhkan juga sama seperti emping hanya ada tambahan bahan-bahan untuk membuat balado dan bahan-bahannya adalah sebagai berikut:

- 1.) Melinjo yang sudah dipisahkan dari kulit nya hanya bagian biji atau dalam nya saja yang akan diolah.
- 2.) Pasir
- 3.) Minyak Goreng
- 4.) Cabe Besar
- 5.) Cabe Keriting
- 6.) Cabe Rawit
- 7.) Garam
- 8.) Gula
- 9.) Penyedap (Kaldu Jamur)
- 10.) Daun Jeruk (Sobek)

Pertama pertama kita sangrai melinjo yang sudah dipisahkan dari kulitnya menggunakan wajan yang berisikan pasir sampai kehitaman. Setelah kehitaman angkat biji melinjo

dan pisahkan dari kulitnya lagi. Setelah itu tumbuk melinjo yang sudah dipisahkan dengan kulitnya tumbuk jangan terlalu keras dan pipih seperti emping karena disinilah perbedaan antara emping dan keceprek. Jika emping berbentuk pipih lain halnya dengan keceprek bentuk keceprek tidak terlalu pipih hingga masi sedikit membentuk gembungan. Lalu melinjo yang sudah ditumbuk di asapkan diatas bara api setelah itu keceprek siap di goreng dan dicampurkan dengan bumbu balado. Setelah semuanya selesai keceprek dikemas dan siap dipasarkan. Untuk langkah-langkah membuat bumbu balado pertama-tama haluskan cabe besar, cabe rawit, dan cabe keriting setelah halus tumis cabe yang telah dihaluskan tadi tambahkan garam, gula dan penyedap rasa sesuai selera jangan lupa masukan daun jeruk sobek kedalam tumisan setelah ditumis hingga harum bumbu balado siap dicampurkan dengan keceprek yang telah digoreng. Keceprek dikemas dan siap dipasarkan. Seperti yang bisa dilihat pada gambar 2.3 dibawah ini :

**Gambar 2.3****Keceprek yang siap dipasarkan****B. Biaya Produksi**

Setiap kegiatan pasti membutuhkan biaya untuk menunjang kegiatan tersebut. Seperti halnya kegiatan produksi yang ada di UMKM Orok Menes ini. Setelah sudah tidak lagi didampingi oleh Yayasan Bank Muamalat (YBM) maka semenjak itu pula pendanaan untuk UMKM juga berhenti dan semua biaya produksi ditanggung oleh ibu Ikeu. Biaya secara umum bisa didefinisikan sebagai pengorbanan ekonomis untuk memperoleh imbalan barang atau jasa yang bisa memberi manfaat ekonomis.

Biaya dalam kegiatan produksi di UMKM Orok Menes ini dapat dilihat pada tabel 3.4 dibawah ini :



Tabel 3.4

**Biaya Produksi yang dikeluarkan**

NO	Jenis Biaya	Jumlah Fisik	Harga/Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total Biaya
1	Bahan Baku (kg)	250	5.000,00	1.250.000,00	1.250.000,00
2	Bahan Pembantu (Pasir)	15	1.00,00	15.000,00	15.000,00
3	Bahan Bakar (Kayu Bakar)	25	3.000,00	75.000,00	75.000,00
4	Bahan Pengemas (Plastik)	150	4.00,00	60.000,00	60.000,00
5	Tenaga Kerja (Kg)	10	8.000,00	1.344.000	Rp. 12.480.000,00
Total				Rp. 12.555.000,00	

Tabel 3.4 menjelaskan bahwa biaya bahan baku yang dibutuhkan selama kurang lebih satu bulan adalah Rp. 12.550.00,00 dengan jumlah 250kg dan harga Rp.5.000,00 per kg. Biaya bahan pembantu yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.

15.000,00 selama satu bulan dengan jumlah 15 kg dengan harga Rp. 100,00 per kg.

Bahan pembantu yang digunakan oleh UMKM Orok Menes adalah pasir. Menurut hasil wawancara dengan karyawan UMKM Orok Menes dengan menggunakan pasir biji-biji melinjo yang disangrai akan masak secara merata karena pasir bersifat cepat menerima panas dari tungku api. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama satu bulan sebesar Rp. 1.248.000,00.

Jumlah tenaga kerja dalam proses produksi sebanyak 5 orang. Dalam sehari masing-masing karyawan dapat memproduksi emping sebanyak 5-6 kg. Pembagian upah ditentukan dari banyaknya jumlah produksi. Upah yang diberikan untuk 1kg adalah Rp. 8.000,00. Jadi upah yang didapatkan tergantung banyaknya jumlah hasil produksi.

Untuk biaya bahan bakar selama satu bulan mengeluarkan biaya sebanyak Rp.75.000,00 dengan jumlah sebanyak 25 ikat dan harga per ikat nya adalah Rp. 3.000,00. Seperti yang telah diketahui UMKM Orok Menes masih menggunakan kayu bakar

untuk kegiatan produksinya. Untuk biaya pengemasan UMKM Orok Menes mengeluarkan sebanyak Rp. 60.000,00 dengan jumlah 150 biji plastik selama satu bulan. Jadi, dapat diketahui bahwa biaya kegiatan produksi makanan ringan di UMKM Orok Menes selama satu bulan sebesar Rp. 12.555.000,00.

### **C. Pemasaran**

Pemasaran merupakan kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen melalui pertukaran. Pemasaran harus dapat menafsirkan kebutuhan konsumen dan mengkombinasikan dengan data pasar seperti lokasi konsumen dan kesukaan mereka.<sup>7</sup> Tujuan dari pemasaran ini adalah untuk menarik konsumen agar mengetahui dan membeli apa yang kita jual dan mendapatkan keuntungan dari pemasaran itu sendiri. Di UMKM Orok Menes ini Iku menerapkan beberapa sistem pemasaran yang dijalankan antara lain sebagai berikut:

---

<sup>7</sup> Yeni Kusumawaty et al., "Strategi Pemasaran Poduk Makanan Ringan Khas Riau(Keripik Nenas dan Rengginang (Ubi Kayu)," *Jurnal Agribisnis* 20, no. 2 (2018).

1. Mengenalkan produk secara mandiri kepada saudara, tetangga, dan para kerabat.

Ikeu sendirilah yang bertanggung jawab atas pemasaran produknya. Kegiatan pemasaran ini dilakukan Ikeu tidak lain untuk meningkatkan penjualan dan mengenalkan produk yang dihasilkan kepada banyak orang. Pemasaran ini dilakukan mulai dari Ikeu sendiri yang membawa produknya ke sekolah tempat Ikeu mengajar dikenalkan kepada orang-orang terdekat, saudara, bahkan tetangga-tetangga tempat Ikeu tinggal.

2. Memanfaatkan Sosial Media atau Penjualan melalui *Online*

Pemasaran ini dilakukan dengan cara memasarkan produk di *platform-platform* belanja *online* seperti *whatsapp*, dan *instagram*. UMKM Orok Menes memiliki akun *instagram* yang mempunyai nama pengguna *@rumpingormen* dengan jumlah pengikut sebanyak 101 orang. Menurut hasil wawancara walaupun akun *instagram* *rumping ormen* ini tidak mempunyai cukup banyak pengikut tetapi jumlah pesanan yang diterima melalui akun *instagram* *rumping ormen* selalu ada setiap harinya.

Pesanan yang diterima melalui akun instagram rumping ormen dalam sehari adalah enam sampai sepuluh pesanan setiap harinya.

#### **D. Keuntungan**

Keuntungan yang diperoleh oleh UMKM Orok Menes adalah perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga /kg. Emping yang terjual selama satu bulan sebanyak 250 Kg dengan harga /Kg sebanyak Rp.60.000,00. Maka dari itu, jumlah produk yang terjual dikalikan dengan harga /kg memperoleh hasil sebanyak Rp. 15.000.000,00. Dapat disimpulkan biaya penerimaan dalam satu bulan yang diperoleh UMKM Orok Menes sebesar Rp.15.000.000,00

Keuntungan adalah selisih dari penerimaan dengan biaya total produksi. Untuk mengetahui keuntungan yang di peroleh UMKM Orok Menes dalam melakukan produksi dan pemasaran makanan ringan, dapat dilihat dari tabel 3.5 berikut ini :

**Tabel 3.5****Keuntungan UMKM Orok Menes**

<b>NO</b>	<b>Uraian</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
<b>1</b>	Penerimaan	Rp.15.000.000,00
<b>2</b>	Biaya Total	Rp. 12.555.000,00
Keuntungan		Rp. 2.445.000,00

Tabel diatas menunjukkan bahwa penerimaan yang diterima oleh UMKM Orok Menes sebanyak Rp. 15.000.00,00 selama satu bulan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan sebanyak Rp. 12.555.000,00/bulan. Sehingga dapat dilihat dari tabel 3.5 diatas rata-rata keuntungan yang diperoleh UMKM Orok Menes sebanyak Rp.2.445.000,00/bulan.