

UPAYA MENUMBUHKAN ENTREPRENEURSHIP DENGAN BUMBU RENDANG: PENGABDIAN MASYARAKAT DI DESA RAJAMANDALA KULON

Yusuf Nugroho Doyo Yekti, Hadi Susanto, Rifan Azkia, Nur Alfi Syahriani

Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom, Bandung, Indonesia
doyoyekti@telkomuniversity.ac.id

Abstract

Entrepreneurship is being developed in Rajamandala Kulon Village through community service activities. This initiative aims to motivate the community to produce and market rendang, an internationally recognized traditional Indonesian dish. The activity is carried out using the Plan-Do-Check-Action (PDCA) method. In the planning stage, the team holds coordination meetings, prepares a budget, and plans the timeline. The do stage includes the preparation of presentation materials, pre-test and post-test questions, and participant satisfaction questionnaires. The check stage consists of checking the readiness of the location, equipment, and the commitment of the partners involved. The action stage involves entrepreneurship training and the production of hygienic and high-quality rendang seasoning. The results show high enthusiasm from participants, consisting of PKK women and youth from the karang taruna. Motivation training successfully increased participants' knowledge and skills in business planning and digital marketing. Meanwhile, technical training in rendang seasoning production was conducted at Posyantekdes Ikhlas Ramaku with adequate machinery facilities. Evaluation results showed a significant increase in participants' understanding of entrepreneurship, with an average post-test score higher (80) compared to the pre-test score (64.29). Although most participants were satisfied, some were dissatisfied due to unmet expectations of receiving free production equipment. In conclusion, this activity successfully increased entrepreneurial knowledge and technical skills in rendang seasoning production and fostered community interest in developing small businesses. The next plan is to implement a sustainable mentoring program to support hygienic and high-quality production processes, utilizing the facilities available at Posyantekdes Ikhlas Ramaku, to enhance the capacity and sustainability of participants' businesses.

Keywords: rendang, entrepreneurship, community service, Rajamandala Kulon.

Abstrak

Entrepreneurship dikembangkan di Desa Rajamandala Kulon melalui kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk memotivasi masyarakat dalam memproduksi dan memasarkan rendang, makanan tradisional Indonesia yang telah diakui secara internasional. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode Plan-Do-Check-Action (PDCA). Pada tahap perencanaan, tim mengadakan rapat koordinasi, menyusun anggaran, dan merencanakan timeline. Tahap pelaksanaan meliputi pembuatan materi presentasi, soal pre-test dan post-test, serta kuesioner kepuasan peserta. Tahap pengecekan meliputi survei lokasi yang dilaksanakan untuk memastikan bahwa tempat kegiatan sudah siap. Tim juga memastikan komitmen mitra untuk bersedia berkolaborasi pada tahap selanjutnya. Tahap aksi mencakup pelatihan kewirausahaan dan pembuatan bumbu rendang yang higienis dan berkualitas. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan pemuda karang taruna. Pelatihan motivasi berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam perencanaan bisnis dan pemasaran digital. Sementara itu, pelatihan teknis pembuatan bumbu rendang dilakukan di Posyantekdes Ikhlas Ramaku dengan fasilitas permesinan yang memadai. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang kewirausahaan, dengan rerata skor post-test lebih tinggi (80) dibandingkan dengan pre-test (64,29). Meskipun sebagian besar peserta merasa puas, ada peserta yang merasa tidak puas karena harapan untuk mendapatkan alat produksi secara gratis belum dapat terpenuhi. Kesimpulannya, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan kewirausahaan dan

keterampilan teknis dalam produksi bumbu rendang, serta menumbuhkan minat masyarakat dalam mengembangkan usaha kecil. Rencana selanjutnya adalah melaksanakan program pendampingan berkelanjutan untuk mendukung proses produksi yang higienis dan berkualitas, memanfaatkan fasilitas yang tersedia di Posyantekdes Ikhlas Ramaku, guna meningkatkan kapasitas dan keberlanjutan usaha peserta.

Keywords: rendang, entrepreneurship, pengabdian masyarakat, Rajamandala Kulon.

PENDAHULUAN

Rendang sudah dikenal di Indonesia sampai ke mancanegara, dengan citarasa yang lezat, dan khas asal Indonesia. Pada tahun 2021, rendang dinobatkan salah satu dari 50 makanan terbaik di dunia (CNN, 2021). Rendang merupakan bahan olahan dengan cara dimasak dengan api kecil, daging yang digunakan merupakan daging yang berukuran sedang dan masih segar. Proses pembuatan rendang tidak bisa terlepas dari bumbu rendang kering. Bumbu rendang kering terbuat dari daging sapi, santan kelapa, cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pala, merica hitam, cengkeh, jintan, daun jeruk, daun kunyit, serai, dan kulit manis (Gusnita & Mariana, 2020).

Rendang merupakan produk olahan hasil peternakan berbahan dasar daging yang dimasak menggunakan bumbu-bumbu dan rempah-rempah. Produk ini merupakan makanan tradisional Provinsi Sumatera Barat, kata 'rendang' berarti sebuah Teknik memasak dengan panas yang berlangsung lama, dan rendang merupakan salah satu masakan tradisional asal Indonesia yang sudah mendunia. Selain terkenal di wilayah Indonesia, rendang juga merupakan makanan yang masuk ke dalam jajaran nominasi makanan terlezat di dunia versi laman berita internasional CNNGo (Permana, 2022). Rendang adalah suatu hidangan banyak disukai oleh

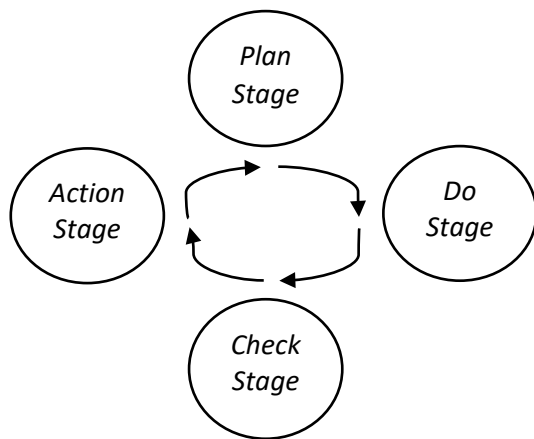
masyarakat luas serta menjadi makanan yang mendunia. Rendang adalah kebanggaan dan juga makanan terhormat (Gusnita, 2020).

Berdasarkan popularitasnya, rendang merupakan produk yang potensial untuk dikembangkan di Desa Rajamandala Kulon, Jawa Barat. Desa Rajamandala Kulon ini memiliki penduduk kurang lebih 19.139 jiwa (Diskominfotik, 2018). Hanya sebagian kecil warga yang termasuk dalam kategori pra sejahtera (355 keluarga). Desa ini memiliki Posyantekdes Ikhlas Ramaku yang menyediakan berbagai macam permesinan untuk melaksanakan produksi rendang, antara lain mesin oven, mesing *mixer*, dan mesin pengemasan. Bahan baku pembuatan rendang juga mudah ditemui di Desa ini. Oleh karena itu, Desa Rajamandala Kulon dapat dijadikan sebagai pilot project untuk pengembangan usaha kuliner, khususnya rendang.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini bertujuan untuk memotivasi minat masyarakat untuk memproduksi dan memasarkan rendang. Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini bertajuk "Proses Produksi Bumbu Rendang Hygienis dan Berkualitas Guna Membuka Lapangan Kerja Baru". Dampak dari kegiatan ini akan dikaji secara mendalam di artikel ini.

METODE PELAKSANAAN

Upaya Menumbuhkan Semangat *Entrepreneur* diwujudkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode *Plan-Do-Check-Action (PDCA)*. Metode ini diyakini sesuai untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.



Gambar 1 : Metode pelaksanaan mengacu pada Skema PDCA (Garza-Reyes dkk., 2018)

Tahap perencanaan (*Plan stage*) dimulai dengan penyelenggaraan rapat koordinasi yang bertujuan untuk membentuk tim pelaksana kegiatan. Rapat tersebut membahas pembagian tugas secara terstruktur kepada setiap anggota tim, guna memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, tim menyusun perencanaan anggaran yang mencakup semua kebutuhan finansial yang diperlukan. Disamping itu, *timeline* pelaksanaan disusun secara rinci, agar setiap tahapan kegiatan dapat dilaksanakan dalam rentang waktu tertentu.

Pada tahap pelaksanaan (*Do stage*), berbagai persiapan dilaksanakan secara mendetail. Tim menyusun *slide* presentasi yang akan digunakan sebagai bahan ajar selama kegiatan berlangsung. Selain itu, tim menyusun soal *pretest* dan *posttest* untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta

sebelum dan sesudah pelatihan. Tim juga menyiapkan kuesioner kepuasan guna memperoleh umpan balik dari peserta terkait pelaksanaan kegiatan. Koordinasi intensif dengan mitra serta pembuatan undangan resmi kepada warga setempat juga dilakukan untuk memastikan partisipasi yang optimal.

Sebelum kegiatan utama dilaksanakan, tim melakukan berbagai pengecekan (*Check stage*) untuk memastikan kesiapan seluruh aspek yang terkait. Survei lokasi dilaksanakan untuk memastikan bahwa tempat kegiatan sudah siap. Pengecekan terhadap kesiapan tempat dan peralatan juga menjadi prioritas utama agar tidak ada kendala teknis saat pelaksanaan. Selain itu, tim memastikan kesiapan mitra yang akan berpartisipasi dalam kegiatan ini agar kolaborasi berjalan dengan baik.

Tahap pelaksanaan kegiatan (*Action stage*) merupakan puncak dari seluruh rangkaian perencanaan dan persiapan yang telah dilakukan. Kegiatan dimulai dengan pelatihan kewirausahaan yang bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan peserta. Selanjutnya, Peserta diajarkan secara langsung cara pembuatan bumbu rendang yang berkualitas tinggi sehingga dapat menjadi modal bagi mereka untuk memulai usaha di masa depan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat untuk meningkatkan semangat *entrepreneur* telah dilaksanakan di Desa Rajamandala Kulon. Kegiatan ini diikuti oleh 20 Peserta yang mewakili Ibu-Ibu anggota Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK), dan Pemuda dari karang taruna setempat.

Kegiatan pengabdian masyarakat dibagi menjadi dua bagian. Sesi pertama, kegiatan ini dimulai dengan pelatihan motivasi menjadi pengusaha yang bertujuan untuk meningkatkan semangat kewirausahaan dan keterlibatan aktif masyarakat dalam produksi bumbu rendang. Acara ini berlangsung di Balai Desa Rajamandala Kulon yang dibuka dengan sambutan oleh Kepala Desa.



Gambar 2 : Kegiatan Seminar di Balai Desa Rajamandala Kulon

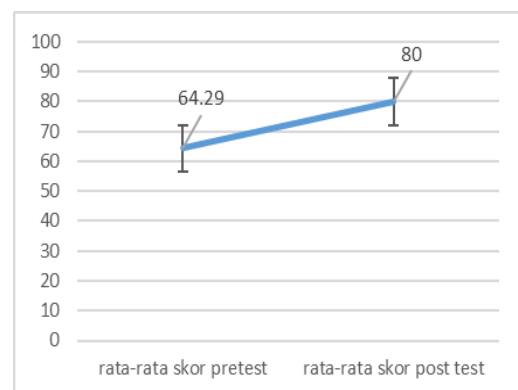
Sesi kedua, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan teknis di Polyantekdes Ikhlas Ramaku, dimana peserta dilatihkan tentang keterampilan dalam teknik pengolahan bumbu rendang menggunakan oven, mesin penghalus, dan alat pengemasan. Produk yang dihasilkan adalah bumbu rendang yang telah dikemas dengan berat 250 gram.



Gambar 1 : Produk Bumbu Rendang

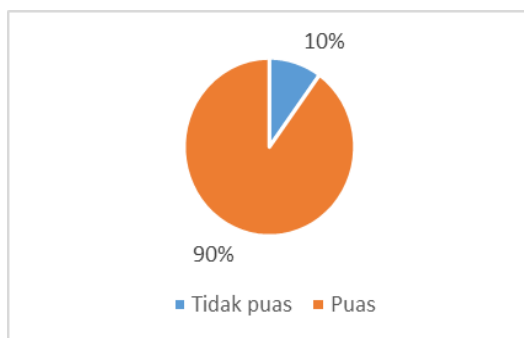
Tim mengevaluasi efektivitas pelatihan ini dengan cara meminta para peserta untuk mengerjakan soal *pre-test* dan soal *post-test*. Kedua tes ini terdiri dari lima pertanyaan pilihan ganda yang terkait dengan kewirausahaan. Kedua tes ini memiliki muatan pertanyaan yang sama, sehingga dapat digunakan untuk mengukur terhadap peningkatan pemahaman peserta. Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan antara lain: (1) "Sebutkan salah satu media penjualan dalam jaringan (*marketplace online*)!"; (2) "Jelaskan pertimbangan dalam memilih produk yang akan dijual!"; (3) "Mengapa pengusaha disebut sebagai penggerak perekonomian?"; (4) "Mengapa toko online memiliki prospek yang cerah?"; dan (5) "Sebutkan tiga hal yang harus dipersiapkan sebelum membuka toko online?".

Evaluasi *pre-test* dan *post-test* dibagikan kepada 20 peserta. Namun, hanya 14 peserta yang bersedia mengisi kedua tes tersebut. Berdasarkan hasil tes, Rerata skor *post-test* (80; $\sigma=24,81$) diketahui jauh lebih besar daripada rerata skor *pre-test* (64,29; $\sigma= 17,85$). Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat kenaikan yang signifikan (sekitar 25%) terkait dengan pengetahuan peserta tentang kewirausahaan.



Gambar 2 : Perbandingan skor *Pre-test* dan skor *Post-test* (n=14)

Secara umum, hampir seluruh peserta merasakan kepuasan dalam melaksanakan pelatihan ini. Hal yang menarik adalah terdapat satu peserta yang merasa tidak puas, karena berharap adanya pemberian fasilitas atau alat secara gratis untuk mempratekkan pembuatan bumbu rendang di rumah masing-masing. Namun demikian, *request* tersebut tidak dapat dipenuhi karena adanya keterbatasan dana.



Gambar 3 : Tingkat Kepuasan Peserta Pelatihan

Berdasarkan keterangan dari Ketua Posyantekdes, kegiatan ini dipandang memberikan manfaat yang dapat diterapkan oleh masyarakat. Adapun manfaat yang dimaksud adalah adanya kemampuan dalam memanfaatkan peralatan yang ada di Posyantekdes (oven, Mesin penghalus, dan alat pengemasan) untuk memproduksi bumbu rendang. Kemudian, masyarakat juga diyakini dapat memanfaatkan aplikasi *marketplace online* untuk menjual bumbu rendang tersebut.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh masyarakat dengan tingkat antusiasme yang tinggi. Pada sesi pertama, pelatihan motivasi secara signifikan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam perencanaan bisnis serta

pemasaran digital. Dampak langsung dari pelatihan ini terlihat dari beberapa peserta yang telah mulai merencanakan pembukaan usaha kecil secara *online*.

Dalam sesi kedua (pelatihan pembuatan bumbu rendang), peserta dengan penuh antusiasme berpindah lokasi dari Balai Desa Rajamandala Kulon ke Posyantekdes Ikhlas Ramaku, mengingat fasilitas permesinan terletak di Posyantekdes. Para peserta mengamati dengan seksama demonstrasi penggunaan mesin oven untuk mengeringkan kelapa. Selanjutnya, mereka menyaksikan proses penggunaan mesin penghalus (*mixer*) hingga diperoleh bumbu rendang kering yang memenuhi standar kualitas. Selanjutnya, peserta memperhatikan proses pengemasan dengan alat khusus agar bumbu rendang tetap higienis.

Kegiatan ini diketahui telah meningkatkan pengetahuan kewirausahaan, yang dapat diukur dari adanya peningkatan rerata skor *post-test* sebesar 25%, jika dibandingkan dengan skor *pretest*. Selain itu, Hampir seluruh peserta (90%) merasa puas dengan penyelenggaraan kegiatan pelatihan ini. Terdapat peserta yang merasa tidak puas disebabkan oleh harapan pembagian alat produksi secara gratis, namun tidak terealisasi.

Rencana kegiatan selanjutnya mencakup pelaksanaan program pendampingan berkelanjutan yang dirancang untuk memberikan akses kepada peserta program pengabdian masyarakat dalam memanfaatkan fasilitas yang tersedia di Posyantekdes Ikhlas Ramaku. Program ini bertujuan untuk mendukung proses produksi bumbu rendang yang higienis dan berkualitas secara berkesinambungan, sehingga dapat meningkatkan kapasitas dan keberlanjutan usaha peserta

REFERENSI

- CNN, 2021,
<https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html>, diakses pada 17 Februari 2024
- Permana, I. P.A. I. (2022). *Rendang: Food and Wine Pairing*. Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis. Vol. 01 No. 06
- Gusnita, W. (2019). *Standarisari Resep Kue Cepak Kapung Di Desa Terusan Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi*. Jurnal Kapita Selekta Geografi, 2(9), 37-50;
- Diskominfotik, 2018, Basis Data Pembangunan Kabupaten Bandung Barat Tahun 2018, Pemerintah Kabupaten Bandung Barat, Bandung Barat
- Garza-Reyes, J. A., Romero, J. T., Govindan, K., Cherrafi, A., & Ramanathan, U. (2018). A PDCA-based approach to environmental value stream mapping (E-VSM). *Journal of cleaner production*, 180, 335-348.
- Gusnita, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 84. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v1i2.28>