

Pendampingan Pedagang Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Dengan Kreativitas Olahan Makanan Di Kampung Ciseureh Desa Mekarjaya

Abdurahman¹, Eka Hujaemah², Mida Midiawati³, Siti Salamah⁴, Siti Saroh⁵, Tin Wartini⁶

^{1,2,3,4,,5,6} STAI Riyadhul Jannah Subang, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Tin Wartini

E-mail: tinwartinii06@gmail.com

Abstrak

Makanan tradisional adalah makanan, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Makanan tradisional merupakan wujud pencapaian estetika tentang bagaimana bangsa dalam rentang waktu sejarah tertentu yang terbangun dengan spirit dan cita rasa. Kegiatan Pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui upaya-upaya yang dilakukan para pedagang kue tradisional dalam mempertahankan usahanya serta untuk mengetahui penjualan kue tradisional dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Metode Kegiatan Pengabdian ini dengan cara dilakukan pendampingan dan pelatihan hasil olahan makanan. Hasil dari Kegiatan Pengabdian in menunjukkan bahwa dengan berjualan makanan tradisional mampu membantu perekonomian keluarga seperti mampu menghasilkan materi untuk memenuhi kebutuhan sehari –hari. Upaya yang dilakukan pedagang makanan tradisional dalam mempertahankan usahanya yaitu meningkatkan pelayanan kepada para pembeli pedagang tidak hanya berdiam diri berjualan dirumah namun juga semangat berjualan berkeliling kampung dan menyimpan dagangan di warung-warung dan juga mengembangkan ide dalam memvariasikan makanan tradisional yang dijualnya

Kata kunci – Kreativitas, makanan tradisional, ekonomi keluarga

Abstract

Traditional food is food, including snacks and mixed ingredients that are used traditionally and have long developed specifically in the region or community of Indonesia. Traditional food is a form of aesthetic achievement about how the nation in a certain historical time span is built with spirit and taste. This service activity aims to find out the efforts made by traditional cake traders in maintaining their business and to find out the sale of traditional cakes in improving the family economy. The method of this service activity is by means of mentoring and training on processed food products. The results of this service activity show that selling traditional food can help the family economy such as being able to generate material to meet daily needs. Efforts made by traditional food traders in maintaining their business, namely improving services to buyers, traders not only stay at home selling but also enthusiastically selling around the village and storing merchandise in stalls and also developing ideas in varying the traditional food they sell.

Keywords – Creativity, traditional food, family economy

PENDAHULUAN

Mekarjaya adalah sebuah desa di Kecamatan Kiarapedes, Purwakarta, Jawa Barat. Masyarakat desa Mekarjaya masih menjaga budaya ritual Hajat Mulud yang diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang masyarakat setempat. Tidak hanya melestarikan budaya tetapi juga dengan masakan tradisionalnya. Di Indonesia, makanan tradisional menempati tempat penting dalam kehidupan masyarakat, baik dari segi kontribusinya terhadap gizi maupun sebagai bagian budaya masyarakat yang perlu dilestarikan. Indonesia, sebagai negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi, memiliki beragam jenis makanan tradisional, baik yang berasal dari tumbuhan maupun hewan (Sulistiyani et al., 2022). Menurut Marwanti makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda (Savira & Suharsono, 2017, p. 10).

Masakan tradisional merupakan masakan yang diwariskan secara turun temurun dan setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Masakan tradisional merupakan warisan budaya takbenda. Terlepas dari kedudukan utamanya, penduduknya terkesan remeh dan ditinggalkan dan memilih untuk mengonsumsi makanan dari produk internasional yang dijual dalam jumlah besar. Dengan banyaknya ragam makanan tradisional di suatu daerah, banyak makanan yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini. Kemudian untuk promosi makanan tradisional masih kurang mendapat perhatian (Sulistiyani et al., 2022). Masakan tradisional kini sudah sangat jarang ditemukan karena perkembangan zaman. Sebagian masyarakat menganggap makanan dan masakan tradisional sudah ketinggalan zaman, sehingga kini makanan tersebut sudah ditinggalkan oleh masyarakat dan mulai beralih ke kehidupan modern. padahal makanan tradisional merupakan salah satu bentuk warisan nenek moyang yang perlu dijaga dan dilestarikan (Rahmalianti et al., 2016).

Di era globalisasi, tuntutan kualitas produk akan semakin tinggi, seiring dengan harga yang semakin kompetitif. Keberhasilan suatu usaha di pasar bebas ditentukan oleh produktivitas dan efisiensi produksi. Untuk bertahan dan berkembang secara berkelanjutan, setiap departemen dalam perusahaan menjalankan tugasnya dan mengacu pada tanggung jawab para pelaku ekonomi, baik pedagang kecil maupun pengusaha besar. Mengetahui cara bepergian atau berdagang barang menjadi penting bagi para pembuat kue tradisional ketika dihadapkan pada sejumlah permasalahan, seperti keberadaan makanan tradisional di pasar yang semakin menurun akibat semakin tingginya kesadaran konsumen dan minat generasi muda terhadap makanan modern dibandingkan makanan tradisional, mengakibatkan lambatnya pertumbuhan aktivitas komersial. Demikian halnya dengan bisnis kue tradisional yang mengalami perubahan karena konsumen lebih menyukai kue yang modern, enak dan menarik serta kemudahan dan kenyamanan. Oleh karena itu, pedagang makanan tradisional perlu kreatif dan inovatif agar makanan lebih menarik bagi remaja dan bersaing dengan makanan modern saat ini (Sariyanti, 2015).

Meningkatnya kemunculan kue-kue modern di Indonesia tidak hanya menyebabkan sebagian kue tradisional tergantikan, namun juga berdampak pada perekonomian para pedagang kue tradisional yang semakin terpuruk. Untuk menghadapi persaingan dengan kue impor, para pembuat kue tradisional perlu melakukan banyak upaya atau strategi agar kue tradisional tetap menjadi ciri khas daerahnya atau tidak punah, serta menjaga kestabilan perekonomian (Sariyanti, 2015). Dalam aktivitas ekonomi, banyak usaha yang dilakukan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, salah satunya adalah berdagang. Islam menghalalkan usaha perdagangan, perniagaan, jual beli, dan bisnis selama tidak ada unsur kedzaliman (Jannah, 2020, p. 1).

Manusia sebagai makhluk sosial dan makhluk ekonomi selalu dihadapkan pada permasalahan ekonomi. Hakikat permasalahan ekonomi yang dihadapi masyarakat adalah kebutuhan manusia yang tidak terbatas. Ekonomi menjadi faktor yang berperan dalam menentukan pembagian tugas rumah tangga, khususnya pada keluarga kelas menengah ke atas. Sedangkan pada keluarga miskin, lapangan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

kerja merupakan strategi untuk mengatasi tekanan ekonomi sekaligus menunjukkan rasa tanggung jawab terhadap keberlanjutan perekonomian rumah tangga (Miftahul Jannah, 2018). Ekonomi keluarga adalah ilmu yang mempelajari tentang usaha masyarakat dalam memenuhi kebutuhannya melalui kegiatan yang dilakukan oleh seseorang yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan dan kebahagiaan hidupnya guna memuaskan anggota keluarganya, yang dapat diperoleh dari berbagai sumber (Sulistiyani et al., 2021).

Ketahanan ekonomi keluarga dipahami sebagai keadaan dinamis suatu keluarga dalam menghadapi berbagai tantangan, ancaman, hambatan dan gangguan baik eksternal maupun internal, yang secara langsung maupun tidak langsung membahayakan kelangsungan perekonomian keluarga sebagai unit terkecil suatu negara, secara ekonomi. keluarga yang kuat. ketahanan ekonomi. akan menciptakan landasan perekonomian yang sama kuatnya bagi Negara (Wulandari 2017). Usaha peningkatan pendapatan keluarga adalah segala bentuk kegiatan ekonomi, baik yang diusahakan keluarga secara kelompok maupun perorangan, yang modalnya secara swadaya atau bantuan pihak swasta dan pemerintah (Ratna, 2017).

METODE

Kegiatan Pengabdian ini dilakukan di Kampung Ciseureuh Kelurahan Mekarjaya Kecamatan Kiarapedes Kabupaten Purwakarta. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode diantaranya:

1. Observasi, yaitu dilakukan pengamatan secara langsung terhadap berbagai aktivitas pembuat makanan olahan dari pangan dan kondisi lokasi Kegiatan Pengabdian
2. Dilakukan pelatihan dalam proses pembuatan hasil produk olahan pada UMKM dan dilakukan proses pendampingan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional merupakan warisan budaya tak benda. Terlepas dari kedudukan utamanya, penduduk lokal terkesan tidak signifikan dan mudah ditinggalkan, sebaliknya masyarakat lebih memilih produk makanan internasional yang dijual di pasar massal. Begitu pula dengan beragamnya makanan tradisional di suatu daerah, banyak makanan tradisional yang hampir terlupakan. Makanan tradisional merupakan makanan lokal yang berasal dari berbagai macam daerah yang ada di Indonesia. Makanan tradisional bersifat secara turun temurun sehingga hal itu yang membuat ciri khas dan cita rasa tersendiri terhadap makanannya. Di setiap daerah mempunyai makanan tradisional yang beranekaragam (Qurbatusifa et al., 2023, p. 10).

Berikut langkah-langkah dalam pembuatan makanan tradisional (kue apem) :

1. Tahap pengolahan adonan , Pertama-tama masukan bibit apem dan air ke dalam baskom.



Lalu bibit apem dicampurkan dengan tepung rose brand dan diaduk hingga merata.



Gambar 2.
Proses pembuatan kue apem

Setelah diaduk sampai merata kemudian tambahkan gula merah yang sudah di karamelkan/dicairkan ke dalam adonan tersebut secara perlahan-lahan dan diaduk lagi sampai tercampur merata kemudian diadukan selama 6 jam.



Gambar 3.
Proses pembuatan kue apem

2. Teknik pengukusan

Setelah didiamkan selama 6 jam, langkah selanjutnya yaitu mengukus adonan yang sudah jadi. Pengukusan dibutuhkan waktu selama 10 sampai 15 menit.



Gambar 4.
Proses pembuatan kue apem

Upaya bertahan hidup para pedagang makanan tradisional sebenarnya bisa dibilang sederhana. Faktanya, sebagian besar pedagang kecil tidak mengetahui implikasi dari suatu strategi atau menyadari bahwa mereka telah membuat strategi atau berupaya untuk tetap mempertahankan makanan tradisional, bahkan ketika mereka menyadari bahwa sudah ada persaingan komersial dengan masuknya produk pangan modern. Bahkan hal sederhana yang dilakukan para pedagang untuk mempertahankan dagangannya bisa dianggap sebagai sebuah ikhtiar, bahkan sebuah strategi, baik pelaku usaha kecil maupun besar. Pedagang memerlukan suatu strategi untuk menghadapi segala persaingan usaha yang semakin ketat saat ini (Sariyanti, 2015). Pada dasarnya, upaya kelangsungan hidup para pedagang makanan tradisional ini bisa dibilang sederhana. Faktanya, sebagian besar dari mereka tidak menyadari bahwa mereka harus melalui berbagai cara atau upaya untuk dapat tetap menjalankan usahanya, padahal mereka menyadari persaingan bisnis yang ada dengan semakin populernya produk pangan impor khususnya makanan modern. Menghadapi persaingan usaha yang semakin ketat dengan hadirnya jajanan yang lebih nikmat, para pedagang makanan tradisional ini tidak menyerah dan tetap bertahan dalam menjual masakan tradisional kepada masyarakat (Sariyanti, 2015).

Kemampuan pedagang makanan tradisional untuk berkembang dan bertahan dalam menghadapi persaingan komersial, di samping keterampilan dan semangat terhadap pekerjaan yang dimilikinya. Menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat seiring dengan diperkenalkannya jajanan yang semakin nikmat, para pembuat kue tradisional ini tetap tidak menyerah dan tetap bertahan dalam menjual kue tradisional kepada masyarakat. Dalam mempertahankan usahanya pedagang harus mengembangkan usahanya diantaranya dengan cara fokus yaitu 1) mengatur pemasaran dan keuangan hasil penjualan, 2) konsisten, penjual secara konsisten dalam menjalankan penjualan bahkan cara pembuatannya tidak berubah-ubah mulai dari persiapan bahan hingga ke pemasaran mereka konsisten dalam menjalankan usahanya, 3) Berpikir kreatif, menciptakan kreasi unik pada dagangannya untuk menarik perhatian pada pembeli, 4) Mempromosikan, dalam era digital saat ini pedagang dapat memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan dagangannya, 5) Kemauan, penjual harus memiliki tekad dan kemauan yang kuat dalam menjual untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari (Nursamsi, 2020, pp. 47–49).

Upaya dan strategi yang dapat dilakukan antara lain mengembangkan ide dan kreativitas untuk mengubah makanan tradisional yang dijualnya, seperti menggunakan kemasan yang menarik

agar tampilan makanan tidak kalah fashion versus makanan modern, higienis dan aman, mampu membujuk minat konsumen untuk membelinya. Menurut para pedagang makanan tradisional untuk mempertahankan usahanya yang rata-rata sudah lama mereka rintis dari dulu hingga sekarang tidaklah mudah. Banyak persaingan diluar sana yang dapat mengancam keberadaan mereka. Namun para pedagang percaya bahwa usahanya akan tetap laku dan bertahan salah satunya dengan cara menjalin hubungan yang baik dengan para pelanggannya. Dari kualitas pelayanan terus ditingkatkan lagi. Ini semua membutuhkan kesabaran yang menjadi kunci utama dalam menghadapi berbagai macam karakter yang dimiliki para konsumen. Dengan adanya perbedaan ini para pedagang makanan tradisional harus pandai mengambil hati pembeli (Pratiwi, 2020, p. 83).

Bagi masyarakat yang bergerak di bidang produk makanan tradisional, kehidupan ekonomi merupakan kehidupan yang memerlukan aktivitas komersial untuk menjamin kebahagiaan keluarga. Sebagian besar pedagang makanan tradisional sudah lama menggeluti usaha ini. Dengan adanya kegiatan ini sangat memberikan dukungan ekonomi kepada para pedagang kue tradisional dan keluarganya. Pedagang makanan tradisional tetap bertahan mempertahankan usahanya tak hanya karena turun temurun namun disisi lain menjadi pencaharian utama baginya. Para pedagang juga tetap mempertahankan usahanya dengan memiliki keyakinan bahwa usahanya ini tetap laku dan tidak akan gulung tikar (Pratiwi, 2020). Pedagang makanan tradisional di Mekarjaya terus menekuni perdagangan ini, dilatarbelakangi oleh pendapatan yang mereka peroleh. Sebab, pendapatan yang mereka terima cukup untuk membiayai hidup mereka. Kontribusi positif tersebut dapat berupa peningkatan kesejahteraan para pedagang itu sendiri. Informan mengatakan bahwa profesi berjualan kue tradisional tidak bisa dianggap sebagai sumber penghasilan keluarga. Di sisi lain, para informan berpendapat bahwa hal tersebut dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan tambahan yang memadai.

KESIMPULAN

Pembuat dan penjual kue tradisional di desa Mekarjaya. Mereka membuat kue sesuai resep turun temurun dan menjualnya dengan modal minim, baik modal finansial maupun modal teknis lainnya. Usaha makanan mereka selalu menawarkan peluang pasar yang menjanjikan berkat keunikan bentuk dan rasa kue mereka yang istimewa dan berbeda dengan kue daerah lain dan kue modern. Namun jika tidak dikelola dengan baik, keunggulan tersebut akan tertinggal dalam menghadapi persaingan kue-kue yang modern, trendi, dan mudah dipesan, tidak hanya secara langsung tetapi juga secara tidak langsung melalui media sosial. Ada tiga poin utama yang direkomendasikan bagi mitra, yaitu: (1) Lebih meningkatkan pelayanan kepada pembeli dengan semangat dan kerja keras (2) Menggunakan kemampuannya dalam membuat kue tradisional (3) Mengembangkan ide dan kreativitas dalam mengubah kue tradisional yang dijualnya, misalnya dengan menggunakan kemasan yang menarik agar kue tersebut dapat terlihat sama modisnya dengan kue modern yang terlihat higienis dan cenderung menarik konsumen untuk membelinya. Adapun saran untuk masyarakat kampung ciseureuh hendaknya selalu menjaga kearifan lokal seperti makanan tradisional yang kami angkat dan khusus untuk emak epon

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih tim sampaikan terutama kepada kepala Desa Mekarjaya dan masyarakat khususnya kepada emak epon yang telah bekerjasama dan memotivasi kami dalam kegiatan KKN ini. Bapak pembimbing lapangan yang selalu memotivasi dan memberikan arahan dalam pembuatan jurnal dan kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sehingga kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar..

DAFTAR PUSTAKA

- Jannah, M. (2020). Strategi Pedagang Dalam Mempertahankan Usaha (Studi Kasus Pada Pasar Baru A Kota Palangka Raya). 1–100.
- Miftahul Jannah, N. (2018). Partisipasi Ibu Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Pedagang Kue Tradisional Kecamatan Suli Kabupaten Luwu. 1–120.
- Nursamsi. (2020). Kuliner Kaki Lima. 1–100.
- Pratiwi, S. A. (2020). Eksistensi Pedagang Jajanan Tradisional Di Pasar Blauran Surabaya Dalam Tinjauan Teori Modal Sosial Robert D. Putnam. 1–114.
- Qurbatusifa, E., Ruslina, E., & Gustini, D. R. (2023). Eksistensi Usaha Mikro Makanan Tradisional Sunda dalam Meningkatkan Perekonomian di Kota Bandung. Pendidikan, 1–25.
- Rahmalianti, R., A, M. N. A., & Riyadi, D. (2016). Pelestarian Makanan Tradisional Kejos Sbagai Sumber Karbohidrat Di Desa Tarikolot Kecamatan Jatuninggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat. 229–237.
- Ratna. (2017). Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Kreatifitas dan Keterampilan.
- Sariyanti. (2015). Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Kue Tradisional Di Pasar Toddopuli Makassar.
- Savira, F., & Suharsono, Y. (2017). Makanan Tradisional. Journal of Chemical Information and Modeling, 01(01), 1689–1699.
- Sulistiyani, T., Cristiana, R., Anggraeni, M., & Rachmawati, E. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Tahu , Tempe , Sagon. 2(02), 75–83.
- Sulistiyani, T., Rachmawati, E., & Mufidah, L. (2022). Strategi Pelestarian Makanan Tradisional. 3(02), 96–103.