

SOSIALISASI POTENSI KEWIRAUSAHA DI DESA TRAWAS KECAMATAN TRAWAS KABUPATEN MOJOKERTO

¹RIA DINI APRILIASARI · ²SEPTIN PUTRI ANGGRAENI

Universitas Bhayangkara Surabaya

Jl. Ahmad Yani No. 14, Ketintang, Gayungan, Surabaya, Jawa Timur

e-mail : 1ria@ubhara.ac.id , 2septinputri1@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan KKN ini dilakukan untuk membantu meningkatkan potensi kewirausahaan UMKM Arifah Jaya untuk produk keripik jamur dan keripik pare. Ada beberapa permasalahan antara lain yaitu dari aspek desain katalog produk dan promosi atau pemasaran produk. Melihat hal ini, Kelompok KKN 060 mencoba memberikan sedikit kontribusi untuk mengatasipermasalahan desain katalog produk dan promosi atau pemasaran produk dengan cara membuat desain katalog serta foto dan video promosi produk yang akan dibagikan dimedia sosial.

Kata Kunci : Keripik jamur dan keripik pare, UMKM, Pemasaran

1. PENDAHULUAN

Berawal dari budidaya jamur ditahun 2002, ibu Arifah mempunyai ide untuk membuat inovasi baru dengan memproduksi jamur krispi agar bisa meningkatkan omset budidaya jamur. Pada tahun 2014, jamur krispi mulai diproduksi lalu dipromosikan melalui teman sebagai oleh-oleh. Sejak saat itulah jamur krispi yang diberi nama Jamur Krispi Arifah Jaya mulai dipasarkan hingga pelan-pelan merangkak naik dan mulai dikenal masyarakat. Hingga pada tahun 2015, ibu Arifah mulai mengurus surat izin produk agar lebih meyakinkan pelanggan.

Melihat hal ini, Dinas Koperasi Mojokerto dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperandag) memberikan perhatian lebih melalui pembinaan serta pelatihan, Tidak hanya itu, mereka jugan membantu memperkenalkan produk jamur krispi kepada masyarakat luar yang memberikan dampak yang cukup besar bagi UMKM Arifah Jaya. Sukses menjual produk keripik jamur, ibu Arifah ingin membuat inovasi baru lagi dengan bahan yang berbeda. Akhirnya , ibu Arifah mencoba dua bahan baru yaitu labu siam dan pare. Setelah mencoba membuat keripik dengan kedua bahan tersebut, ternyata hanya pare yang berhasil dan saat itu ibu Arifah memutuskan membuat keripik pare.

Hingga pada tahun 2019, keripik pare mulai diproduksi. Ibu Arifah mengaku, ia tetap menggunakan tepung yang sama untuk keripik pare dan keripik jamur. Namun, dalam proses pengolahannya, kedua bahan tersebut sangatlah berbeda. Keripik jamur dalam proses pengolahannya hanya perlu dibersihkan kemudian diberi tepung lalu digoreng, sedangkan keripik pare sendiri , harus melalui proses pengupasan dan pembuangan biji-bijinya, dimana hal

tersebut membutuhkan waktu yang sangat lama, kemudian masuk ke proses perendaman untuk mengurangi rasa pahitnya setelah itu diberi tepung dan digoreng.

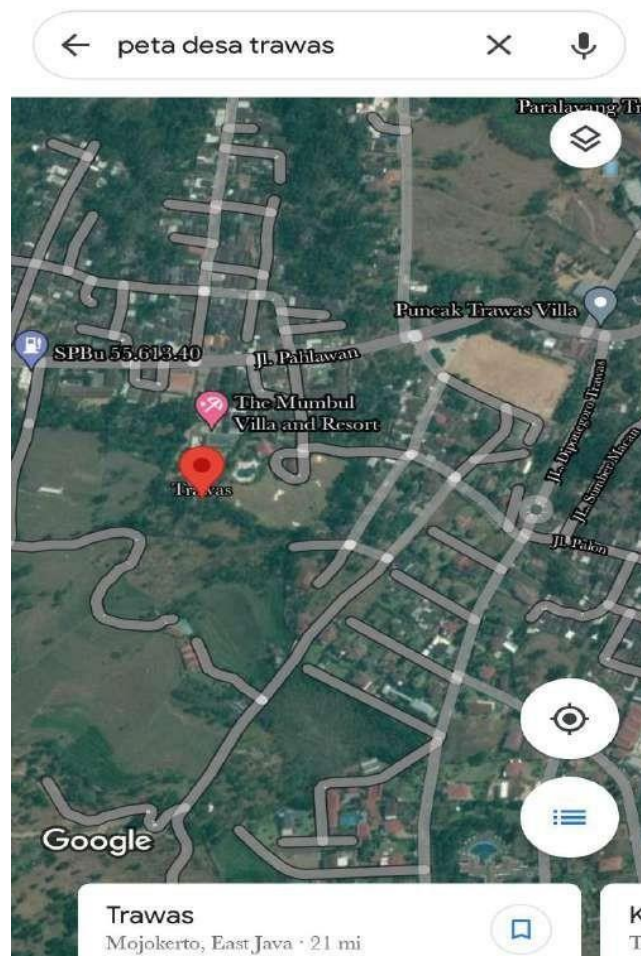
Berbicara tentang omset yang didapatkan dari kedua produk keripik tersebut , ibu Arifah mengaku, omset keripik pare terbilang lebih besar daripada keripik jamur, sekitar 60% dalam sebulan. Hal ini disebabkan olah banyaknya peminat keripik pare hingga membuatnya sangat laris dipasaran , dan juga dianggap sangat unik dari keripik-keripik lain pada umumnya.

II. ANALISIS SITUASIONAL

Kegiatan KKN TEMATIK 2021 dilaksanakan di Desa Trawas, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto yang merupakan salah satu desa yang mayoritas penduduknya memiliki profesi sebagai petani dan home industry.

Lingkungan ini secara geografis di batasi oleh :

- Sebelah Selatan : Prigen
- Sebelah Utara : Pungging
- Sebelah Barat : Pacet
- SebelahTimur : Prigen



a. Pihak yang berkaitan :

- Desa Trawas, Kec. Trawas, Mojokerto.
- UMKM “Arifah Jaya”
- We Hasta

Berdasarkan hasil survei pada Desa Trawas, pada tahun 2016 telah berdiri UMKM Arifah Jaya yang memproduksi keripik jamur. UMKM ini didirikan karena keinginan ibu Arifah untuk mulai merintis bisnis. Saat mulai membuka bisnis UMKM ini, ibu Arifah mencoba mempromosikan keripik jamur dengan mengikuti pameran. Setelah pameran, banyak orang menyukai keripik jamur tersebut, bahkan ada beberapa orang menawarkan untuk membantu ibu Arifah dengan menjualnya keripik jamur di toko mereka.

Hal ini tentu sangat membantu meningkatkan pemasaran keripik jamur ibu Arifah, hingga ia akhirnya menciptakan inovasi baru dari keripik jamurnya dengan beberapa varian rasa. Namun, varian rasa yang menjadi *best seller* adalah original dan balado. Berdasarkan kondisi diatas, kami memilih lokasi UMKM ini sebagai tujuan Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok kami. Mengacu pada permasalahan tersebut kelompok kami mengambil tema yaitu “Sosialisasi Potensi Kewirausahaan Di Desa Trawas”. Kegiatan ini dilakukan untuk membantu wirausahawan di Desa Trawas agar dapat mengembangkan bisnisnya demi kelangsungan hidup.

3. METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang ditawarkan antara lain :

- 1). Persiapan. Bentuk kegiatan adalah koordinasi kelompok dengan DPL (Dosen Pembimbing Lapangan) membahas tentang program kerja, dana yang dibutuhkan, perkiraan waktu dan pembagian kerja.
- 2). Mendatangi lokasi KKN untuk menyampaikan program kerja
- 3). Program pertama adalah wawancara pemilik UMKM dan dokumentasi produk UMKM.
- 4). Program kedua adalah pengambilan dokumentasi berupa gambar dan video untuk promosi pemasaran produk.
- 5). Program ketiga adalah perbaikan pos kamling.
- 6). Program keempat adalah pembersihan dan perbaikan area Petilasan Sumber Macan.
- 7). Program kelima adalah kunjungan ke tempat pembuatan Kompos Organik Wehasta.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jamur sudah dikonsumsi sejak lama, baik sebagai makanan maupun untuk bahan pembuatan obat tertentu, karena tumbuhan ini memang kaya akan nutrisi. Namun, mengonsumsi jamur tidak selalu baik untuk tubuh, karena ada beberapa jamur yang bersifat racun.

Jamur adalah tumbuhan yang bisa hidup di alam liar dan juga dibudidayakan. Tumbuhan ini sering didambakan sebagai makanan diet dan mudah diolah, baik itu sebagai makanan segar maupun makanan kaleng. Jamur yang paling sering dikonsumsi adalah jamur putih, atau jamur shitake. Menurut Health Line, jamur memang rendah kalori namun kaya akan protein, serat, dan vitamin, serta mineral. Selain itu, jamur juga mengandung antioksidan, selenium dan

polisakarida serta vitamin D2 (ergokalsiferol).

Manfaat jamur bagi kesehatan, antara lain:

1. Jamur dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh

Pada pengobatan tradisional cina, jamur shitake digunakan untuk membuat obat flu. Beberapa penelitian juga menunjukkan bahwa ekstrak jamur shitake dapat melawan virus dan meningkatkan daya tahan tubuh dari infeksi akibat bakteri atau jamur. Kemudian, jamur shitake dan jamur oyster mengandung beta-glukan, salah satu polisakarida yang membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh. Pada sebuah studi, 52 orang yang mengonsumsi satu atau dua jamur kering dalam satu bulan, fungsi kekebalan tubuhnya meningkat, dan risiko terjadinya peradangan menjadi berkurang.

2. Menghambat pertumbuhan sel kanker

Jamur kaya akan antioksidan yang membersihkan tubuh dari radikal bebas. Radikal bebas yang ada dalam tubuh berpotensi menyebabkan penyakit kanker. Beta-glukan pada jamur juga digunakan sebagai salah satu perawatan kemoterapi atau terapi radiasi. Walaupun tidak membunuh sel kanker, beta-glukan membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh sehingga menghambat pertumbuhan sel kanker. Selain itu, beta-glukan juga mengatasi efek samping mual akibat kemoterapi atau terapi radiasi.

Kemudian, lima studi yang menganalisis 650 pasien kanker lambung yang menggunakan lentinan (salah satu kandungan pada jamur) saat kemoterapi menemukan bahwa lentinan meningkatkan kesehatan mereka. Vitamin D pada jamur juga terbukti mencegah pertumbuhan sel kanker dan folat pada jamur juga berperan penting dalam sintesis dan perbaikan DNA, sehingga mencegah terbentuknya sel kanker dari mutasi DNA. Sayangnya, manfaat dari jamur ini mungkin tidak berefek pada semua pasien kanker.

3. Menurunkan kolesterol tinggi

Kandungan beta-glukan, eritadenine, dan chitosan pada jamur juga membantu menurunkan kolesterol. Sebuah studi dilakukan pada orang obesitas yang melakukan diet dengan jamur. Hasilnya menunjukkan bahwa mengganti daging dengan jamur selama 3 kali seminggu, dapat meningkatkan HDL (kolesterol baik) sebanyak 8%, mengurangi trigliserida sebanyak 15 persen, dan menurunkan berat badan sebesar 3,6 persen.

4. Sehat bagi jantung

Serat, kalium, dan vitamin C pada jamur berkontribusi menjaga tekanan darah dan kolesterol sehingga menurunkan risiko terjadinya penyakit kardiovaskuler dan hipertensi. Risiko dan bahaya yang mungkin terjadi akibat mengonsumsi jamur.

Tidak semua jamur aman untuk dikonsumsi. Ada beberapa jenis jamur yang mengandung racun dan dapat membahayakan tubuh. Beberapa kemungkinan efek buruk jamur tersebut bila dikonsumsi adalah sebagai berikut:

1. Keracunan

Keracunan bisa terjadi ketika mengonsumsi jamur yang terkontaminasi *Campylobacter jejuni*, yaitu bakteri yang bisa muncul pada jamur. Dilansir dari Live Strong, Al Wagner dan Texas Agricultural and Mechanical College, keracunan ini menyebabkan mual, diare, atau kram perut. Mengonsumsi jamur liar seperti jamur amanitas dan jamur cokelat dapat menyebabkan kematian. Sebuah studi juga menemukan bahwa beberapa jamur liar mengandung logam berat dan bahan kimia berbahaya.

2. Meningkatkan risiko berbagai penyakit

Beta-glukan yang terdapat pada jamur memang dapat mencegah berbagai penyakit. Namun, kelebihan beta-glukan dalam tubuh akan meningkatkan risiko terkena penyakit lupus, asma, rematik, dan multiple sclerosis. Namun hingga kini, penelitian belum menyimpulkan seberapa banyak kandungan beta-glukan dapat menyebabkan penyakit-penyakit tersebut. Jamur yang tumbuh di area industri, kemungkinan besar mengandung arsenik yang sebaliknya dapat meningkatkan penyakit kanker.

3. Psikosis

Menurut National Institute on Drug Abuse, salah satu jamur, yaitu psilocybin (magic mushroom) dapat menyebabkan halusinasi, perilaku irasional, persepsi penglihatan atau suara yang menyimpang, menjauhkan diri dari orang lain dan lingkungan. Perubahan psikosis itu terjadi setelah 20 menit dikonsumsi dan efeknya bisa bertahan hingga enam jam. Selain itu, mengonsumsi jamur ini dapat menyebabkan kelemahan otot, mengantuk, mual, muntah, dan ataksia (kehilangan kendali atas fungsi tubuh).

4. Alergi

Spora yang dihasilkan oleh beberapa jamur dapat menyebabkan reaksi alergi ekstrem pada orang tertentu. Spora tersebut terbang di ke udara di lingkungan yang lembap. Apabila tercium oleh orang yang memiliki alergi, spora jamur akan menyebabkan infeksi pernapasan, penyakit asma, atau paru-paru.

Untuk itu, agar terhindar dari efek buruk jamur, pastikan Anda hanya mengonsumsi jamur yang dijual di tempat terpercaya. Jangan sembarangan mengonsumsi jamur yang tumbuh di lingkungan rumah Anda, maupun saat Anda sedang camping di kebun atau hutan. Hindari mengonsumsi jamur yang tidak Anda ketahui jenisnya. Kemudian pastikan pengolahan jamur dilakukan dengan baik (dicuci dan dimasak).

Beralih ke pare, banyak orang mungkin tak menyukai sayur pare karena rasanya yang pahit. Namun, di balik rasa kurang enak tersebut, sayur pare nyatanya termasuk bahan makanan yang kandungan gizinya tergolong tinggi. Selain itu, pare juga mempunyai khasiat sebagai obat, sehingga tidak jarang dimanfaatkan sebagai bahan ramuan jamu oleh masyarakat.

Melansir Buku Khasiat & Manfaat Pare: Si Pahit Pembasmi Penyakit (2004) karya Dr. Tati S. S. Subahar & Tim Lentera, buah pare mengandung charantin dan alkaloid yang pahit, yakni momordisin. Momordisin banyak digunakan masyarakat untuk penyembuhan demam dan pengurus cacing kremi.

Bukan hanya momordisin, sayur pare diketahui memiliki lebih banyak lagi senyawa kimia yang juga bermanfaat bagi kesehatan. Berikut senyawa kimia yang terkandung di bagian buah sayur pare: Karbohidrat, Momordisin, Protein, Vitamin A, Vitamin B, Vitamin C, Saponin, Flavonoid, Steroid atau triterpenoid, Asam Fenolat, Alkaloid, Karotenoid charantin, Charine, Cryptoxanthin, Cucurbitins, Cucurbitacins, Cucurbitanes, Cycloartenols, Diosgenin, Asam elaeostearik, Erythrodiol, Asam galakturonik, Asam gentisik, Goyaglycosides, Goyasaponins, Guanylate cyclase inhibitors, Gypsogenin, Hydroxytryptamines, Karoundiols, Lanosterol, Lauric acid, Asam linoleat, Momorcharasides, Momorcharins, Momordenol, Momordicilin, Momorcicins, Momordicinin, Momordicosides, Momordin, Multiflorenol, Myristic acid, Nerolidol, Asam oleat, Asam oksalat, Pentadecans, Peptides, Petroselinic acid, Polypeptides, Ribosome, Rosmarinic acid, Rubixanthin, Spinasterol, Steroidal glycosides, Stigmasta-diols, Stigmasterol, Taraxerol, Tregalose, Trypsin inhibitors, Uracil, Vacine, V-insulin, Verbascoside, Vicine, Zeatin, Zeatin riboside, Zeaxanthin dan Zeinoxanthin.

Manfaat pare dalam kesehatan:

Kandungan banyak sekali senyawa kimia tersebut akhirnya membuat sayur pare memiliki berbagai manfaat kesehatan, sebagai berikut:

1. Penurun panas
2. Obat cacing
3. Sakit saat haid
4. Terlambat haid
5. Nifas
6. Memperlancar air susu ibu (ASI)
7. Batuk
8. Luka
9. Bisulan
10. Sembelit
11. Penambah nafsu makan
12. Mual
13. Sakit liver
14. Obat malaria
15. Obat demam
16. Obat sifilis
17. Obat kencing nanah
18. Antikanker
19. Anti-HIV
20. Antidiabetes
21. Antioksidan

Manfaat pare sebagai antikanker, anti-HIV, antidiabetes, dan antioksidan dijelaskan dalam Buku *The Miracle of Vegetables* (2013) karya Farah Rizky, S.Gz. Pare dianggap antikanker karena mengandung senyawa 15, 16-dihydroxy-1-eleostearic, acid yang diekstraksi.

Tidak hanya sekedar dimasak sebagai sayur, terdapat banyak sekali jenis olahan dari jamur dan pare, salah satunya diolah menjadi keripik. Hal inilah yang diproduksi oleh ibu Arifah dan dijadikan sebagai peluang bisnis UMKM. UMKM adalah istilah yang sudah tak asing lagi di telinga masyarakat. Apa itu UMKM? Kepanjangan UMKM atau singkatan UMKM yakni usaha mikro, kecil, dan menengah. Pemerintah sendiri telah menetapkan pengertian UMKM dan kriterianya, beserta contoh UMKM. Arti UMKM tersebut tertuang dalam UU Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

UMKM artinya sebagai bisnis yang dijalankan individu, rumah tangga, atau badan usaha ukuran kecil. Penggolongan UMKM lazimnya dilakukan dengan batasan omzet per tahun, jumlah kekayaan atau aset, serta jumlah karyawan. Sedangkan usaha yang tak masuk sebagai UMKM dikategorikan sebagai usaha besar, yakni usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

UMKM Arifah Jaya seperti banyaknya UMKM lainnya memiliki beberapa kendala dalam memulai bisnis, seperti salah satu contohnya adalah dalam mendesain katalog dan video promosi serta proses mempromosikan produk. Hal ini menjadi permasalahan dalam UMKM ibu Arifah. Melihat adanya potensi kewirausahaan pada UMKM ibu Arifah, kami kelompok KKN 060 mendedikasikan diri untuk membantu UMKM tersebut dengan menyelesaikan permasalahan yang ada.





ambar diatas adalah proses pemasangan tempat cuci tangan di beberapa titik, yang ada di desa Trawas.



Gambar diatas merupakan proses pengecatan serta perbaikan pos kamling di beberapa titik yang ada di Desa Trawas



Dua gambar diatas merupakan dokumentasi untuk pembersihan serta perbaikan fasilitas di area petilasan “Sumber Macan”.



Gambar diatas merupakan proses shoot dan wawancara saat proses produksi keripik jamur dan pare UMKM “Arifah Jaya”.



Gambar diatas merupakan proses pembuatan pupuk organik serta wawancara bersama Wehasta.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Desa Trawas Kabupaten Mojokerto merupakan desa yang terletak di Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto dimana sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani, dan pengusaha rumahan atau UMKM. Pada kegiatan KKN ini, kelompok 060 membantu untuk mengembangkan UMKM keripik jamur dan pare dengan membuat desain katalog produk beserta video promosi yang di gunakan untuk membantu pemasaran secara online melalui media sosial.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang bisa kami sampaikan adalah diharapkan kegiatan dan sharing pengetahuan yang kami lakukan terhadap warga dapat bermanfaat dan dapat terus dikembangkan secara berkelanjutan. Hal ini dilakukan agar UMKM di Desa Trawas semakin dikenal masyarakat dan tentunya semoga pertumbuhan ekonomi di desa tersebut semakin meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa Trawas beserta jajarannya, Ibu Arifah selaku pemilik UMKM Jamur Krispi dan Pare Krispi Arifah Jaya, serta rekan-rekan Kelompok 060 KKN Universitas Bhayangkara T.A 2020/2021

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-jamur-risiko-kesehatan/>
- [2]. <https://health.kompas.com/read/2020/03/27/080100368/jangan-disepelekan-ini-21-manfaat-pare-untuk-kesehatan?amp=1&page=2>
- [3]. <https://amp.kompas.com/money/read/2021/03/26/153202726/apa-itu-umkm-pengertian-kriteria-dan-contohnya>