

**PEMBINAAN KELOMPOK USAHA RENGGINANG  
DI DESA GELUNG KECAMATAN PANARUKAN  
KABUPATEN SITUBONDO**

***RENGGINANG BUSINESS GROUP DEVELOPMENT  
IN GELUNG VILLAGE PANARUKAN DISTRICT  
SITUBONDO REGENCY***

**Sulistyaningsih<sup>1)</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

<sup>1</sup>Email: lis\_sulistyaningsih@yahoo.com

**Abstrak:** Desa Gelung terletak ± 10 Km dari kota kabupaten dan termasuk salah satu desa yang cukup unik dengan beragam mata pencaharian sebagaimana dikemukakan diatas, perkembangan sektor industri cukup signifikan dan cenderung stabil , adapun yang dimaksud kegiatan home industri disini adalah pembuatan kerupuk ikan dan rengginang dimana musim-musim tertentu semisal lebaran permintaan akan kedua macam produk tersebut meningkat cukup tajam. Permasalahan Mitra; Kualitas Produk, Varian Produk, Pemasaran. Solusi yang ditawarkan adalah melakukan pembinaan dan pendampingan secara langsung baik dalam hal proses produksi, varian produk, dan pemasaran pada kelompok usaha rengginang yang ada di Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. Pelaksanaan pengabdian kelompok usaha Rengginang dapat disimpulkan : Aspek Kualitas sudah mulai mengikuti anjuran penggunaan MSG dengan batas aman; Aspek Varian, pengusaha rengginang antusias mencoba varian rasa udang, ikan , terasi dan varian cumi selain yang original rasa bawang putih; Aspek Pemasaran, produk rengginang sebagian mencoba dengan pemasaran *online* dan sebagian lagi masih belum karena keterbatasan biaya untuk membeli handphone padahal kalo ditinjau dari manfaatnya dapat membantu memperluas pemasaran rengginang

**Kata Kunci:** Rengginang, kualitas, varian produk, pemasaran

**Abstract:** *Gelung Village is located ± 10 Km from the district city and is one of the villages which is quite unique with a variety of livelihoods as stated above, the development of the industrial sector is quite significant and tends to be stable, while what is meant by home industry activities here is the manufacture of fish crackers and rengginang where During certain seasons, such as Eid, the demand for these two types of products increases quite sharply. Partner Issues; Product Quality, Product Variants, Marketing. The solution offered is to provide direct guidance and assistance both in terms of the production process, product variants, and marketing for the rengginang business group in Gelung Village, Panarukan District, Situbondo Regency. The implementation of the Rengginang business group service can be concluded: The quality aspect has started to follow the recommendations for using MSG with safe limits; From the Variant aspect, rengginang entrepreneurs are enthusiastic about trying shrimp, fish, shrimp paste and squid flavors apart from the original garlic flavor; Marketing Aspects, some*

*rengginang products have tried online marketing and some are still not due to limited funds to buy mobile phones, even though if viewed from the benefits it can help expand rengginang marketing*

**Keywords:** *Rengginang, quality, product variant, marketing*

## **PENDAHULUAN**

Desa Gelung selain sebagai desa agraris juga dikenal sebagai desa nelayan industri dan desa wisata , dimana sebagian penduduknya bermata pencaharian dengan bertani sawah lainnya sebagai pembudidaya rumput laut dan nelayan serta bekerja di sektor home industri seperti industri kerupuk dan rengginang. Desa Gelung terletak ± 10 Km dari kota kabupaten dan termasuk salah satu desa yang cukup unik dengan beragam mata pencaharian sebagaimana dikemukakan diatas, perkembangan sektor industri cukup signifikan dan cenderung stabil , adapun yang dimaksud kegiatan home industri disini adalah pembuatan kerupuk ikan dan rengginang dimana musim-musim tertentu semisal lebaran permintaan akan kedua macam produk tersebut meningkat cukup tajam dan ini satu keuntungan tersendiri dengan banyaknya home industri (22 orang yang bergerak /berusaha pembuatan kerupuk ikan dan rengginang) di Desa Gelung dapat memberikan arti signifikan dalam bidang ekonomi selain itu juga dapat menekan tingginya angka pengangguran rata-rata satu home industri mempekerjakan 4-6 orang .Dalam kegiatan pengabdian ini pelaksanaannya bekerjasama dengan kelompok usaha rengginang yang ada di Desa Gelung yang sekaligus sebagai Mitra. Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis situasi ditemukan beberapa permasalahan yang perlu segera dicari solusi alternatifnya, antara lain : Kualitas Produk, Varian Produk. Pemasaran.

## **METODE PELAKSANAAN**

Merujuk permasalahan yang teridentifikasi mengenai kualitas proses produksi, varian produk, dan pemasaran pada kelompok usaha rengginang yang ada di Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. maka metode pelaksanaan program tersebut adalah pembinaan dan pendampingan secara langsung sebagai berikut :

### 1. Aspek Kualitas Produksi

Dalam proses pengolahan untuk penguat rasa menggunakan bahan alami seperti udang, ikan dan cumi serta terasi sedangkan penguat rasa digunakan dalam batas aman konsumsi sesuai anjuran badan BPOM.

### 2. Aspek Varian rasa

Para pemilik usaha rengginang umumnya masih menjual rengginang dengan 1 rasa original yaitu hanya rasa bawang maka perlu dibuat dengan aneka varian rasa terasi, cumi, manis dan dalam bentuk matang.

### 3. Aspek Pemasaran

Mengingat selama ini pemasaran hanya dilakukan dari gethok tular dan jangkauannya masih terbatas local maka perlu diperkenalkan sistem pemasaran secara *online*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Kualitas Produk Rengginang

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan makanan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan. MSG adalah salah satu bahan tambahan pangan penguat rasa yang paling aman dan diizinkan untuk dikonsumsi. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No.033 Tahun 2012 tentang bahan pangan dengan takaran secukupnya. Monosodium glutamat (MSG) adalah garam natrium yang berasal dari asam amino asam glutamat. Asam ini dapat dijumpai secara alami pada tubuh dan beragam makanan serta bahan tambahan makanan. MSG memiliki fungsi sebagai bumbu penyedap yang mirip dengan glutamat.

Penggunaan MSG yang berlebihan akan berdampak pada kesehatan seperti : Sakit kepala, berkeringat, terasa ada tekanan pada wajah atau sesak, mati rasa, kesemutan atau sensasi terbakar di wajah, leher dan area lainnya, Detak jantung berdebar cepat, Sakit dada, mual, Adapun kelemahan..Efek dari penggunaa MGS

masing-masing orang berbeda-beda tergantung pada ketahanan tubuh. Penelitian terkait dampak penggunaan MSG berlebih terus menerus diteliti. Gejala yang terjadi umumnya ringan dan tidak memerlukan perawatan. Oleh karena itu, satu-satunya cara untuk mencegah reaksi dengan menghindari makanan yang mengandung MSG yang berlebih.

Memang tidak dapat dipungkiri, kelezatan suatu hidangan dapat menambah gairah santap. Berbagai carapun dilakukan untuk menghasilkan suatu hidangan yang lezat. Salah satunya dengan menambahkan sedikit bahan penyedap rasa instan (MSG) ke dalam hidangan tersebut. MSG, yang terdiri dari air, sodium, dan glutamat ini mudah didapat dan harganya pun murah. Sehingga sering membuat kita lupa akan adanya efek yang ditimbulkan setelah mengkonsumsi MSG ini. Dampak MSG dalam jangka panjang antara lain: Menurunnya fungsi otak, Kanker, Alergi, Adiktif, obesitas, hipertensi (Sri Wahyuni, 2017)

Menurut Aisyah Kamaliah (2018) untuk tetap berada di aturan yang semestinya tentang penggunaan MSG per harinya, sebaiknya jangan sampai melebihi batas aturan yang disarankan ya. Batas maksimal konsumsi MSG yang direkomendasikan WHO adalah 6 gram per hari. Sementara, Kemenkes RI merekomendasikan batas aman konsumsi MSG sebanyak 5 gram per hari. Hal ini senada dengan aturan pakai MSG yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia tertang di peraturan Kepala BPOM RI N0. 23 Tahun 2013 mengenai batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan penguat rasa. Batas aman rata-rata 4-6 gram per hari. Pangan yang berasa savoury atau gurih wajarnya memiliki konsentrasi MSG sekitar 5 – 10 kali ambang batas MSG atau sekitar 0,6 – 1,2 g per kg pangan atau paling tinggi sekitar 20 kali ambang batas MSG yaitu 2,4 g per kg pangan. Dengan adanya penjelasan mengenai batas aman penggunaan MSG , mereka kemudian menerapkan dengan mengurangi penggunaan MSG yang di campur pada saat pengolahan rengginang dan tidak lagi berlebihan didalam pemakaiannya sehingga rengginang yang dihasilkan layak untuk di konsumsi.



**Gambar 1.** Pembinaan Pada Kelompok Usaha Rengginang di Desa Gelung tentang Kualitas Produk Dalam Penggunaan MSG.

## 2. Varian Rasa

Variasi produk adalah hal penting yang harus diperhatikan oleh perusahaan untuk meningkatkan kinerja produk, jika produk tersebut tidak beragam maka produk tersebut tentu akan kalah bersaing dengan produk yang lain. Variasi rasa maupun kemasan produk menjadi point utama dalam menarik perhatian, karena semakin banyak pilihan kemasan maka konsumen akan lebih tertarik melakukan pembelian atas produk yang ditawarkan. Kemasan menurut (Kotler dan Armstrong (2008) lebih banyak variasi yang ditawarkan, lebih mungkin salah satu produk akan sesuai dengan preferensi konsumen. Bagi perusahaan, menawarkan beragam produk memungkinkan mereka menarik lebih banyak konsumen. Lebih banyak konsumen berarti peluang lebih besar untuk meraih penjualan. Oleh karena itu para pengusaha rengginang di Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situnondo harus memperhatikan perihal varian rasa. dan setelah mendapatkan pendampingan mereka sudah mulai banyak yang mencoba yang semula hanya rasa bawang putih kini sudah mulai mengolah dengan varian rasa terasi, udang, ikan, cumi bahkan ada yang mulai berani dengan rasa manis gula merah.



**Gambar 2.** Varian Produk Rengginang Original dan Rasa Udang

### **3. Pemasaran**

Pengusaha rengginang sebelumnya melakukan pemasaran secara gethok tular sederhana dan manual luas jangkauannya terbatas pada pasar local dan sekitarnya saja, mereka berfikir kalo menggunakan promosi melalui *online* biayanya akan banyak, oleh karena itu diperlukan pemahaman akan pentingnya pemasaran menggunakan *online* karena jangkauannya lebih luas dan biayanya tidak terlalu mahal dan sasaran pasar juga jauh lebih luas.

Adapun keuntungan pemasaran produk rengginang secara online adalah:

- a. Jangkauan lebih luas.
- b. Anggaran biaya lebih terjangkau.
- c. Mendapatkan feedback instan.
- d. Menghemat waktu.
- e. Lebih mudah ditentukan.

sedangkan kerugiannya antara lain :

- a. Target market banyak konsumen yang tidak mahir menggunakan internet.
- b. Rentan penipuan
- c. Tergantung pada kecanggihan teknologi. Kegiatan pemasaran secara *online* sangat bergantung pada kecanggihan teknologi yang ada.
- d. Peraturan yang sering berubah.
- e. Masih banyak masyarakat yang belum terbiasa.

Dengan adanya pembinaan dan pemahaman akan keuntungan ataupun kelebihan pemasaran *online* akhirnya para pengusaha rengginang yang ada di

Desa Gelung kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo Selain menangkut pemasaran secara *online* juga disarankan memperhatikan masalah packing karena selain mempercantik tampilan kemasan juga untuk tetap menjaga mutu produk agar tidak terkena debu ataupun kotoran dan ini jauh lebih bersih.

### KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian kelompok usaha Rengginang di Desa Gelung kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Aspek Kualitas sudah mulai mengikuti anjuran penggunaan MSG dengan batas aman.
2. Aspek Varian, pengusaha rengginang antusias mencoba varian rasa udang, ikan , terasi dan varian cumi selain yang original rasa bawang putih.
3. Aspek Pemasaran, produk rengginang sebagian mencoba dengan pemasaran *online* dan sebagian lagi masih belum karena keterbatasan biaya untuk membeli handphone padahal kalo ditinjau dari manfaatnya dapat membantu memperluas pemasaran rengginang.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah Kamaliah.2018.Generasi Micin! Boleh Kok Pakai MSG Asal Tahu Aturannya. <https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-3811396/generasi-micin-boleh-kok-pakai-msg-asal-tahu-aturannya>.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry. 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1.Jakarta: Erlangga.
- Peraturan BPOM RI N0. 23 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penguat Rasa.
- Peraturan Menteri Kesehatan No.033 Tahun 2012. Tentang bahan pangan.
- Sri Wahyuni,2017. Dampak Msg Bagi Kesehatan Anak. <https://pasca.unej.ac.id/dampak-msg-bagi-kesehatan-anak/>.