

STRATEGI PEMASARAN DAN PROSES PEMBUATAN RENGGINANG DI DESA BUKIT MAS, KECAMATAN STABAT, KABUPATEN LANGKAT, SUMATERA UTARA

Intan Suci Melani^a, Lina Kristina^b, Rizky Ramadhan^c, Ahmad Hussein Mangku Anom^d

^a FDK / PMI, intansume14@gmail.com, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

^b FDK / PMI, klina2370@gmail.com, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

^c FDK / PMI, ramadhanrizky092@gmail.com, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

^d FDK / PMI, Ahmadhusein0901@gmail.com, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

(Submit : 05 Juni 2023, Revised : 06 Juni 2023, Accepted : 12 Juni 2023)

ABSTRACT

Rengginang is one of the foods made from traditional Indonesian ingredients, namely cassava or we often know it as cassava which is generally a circle with a certain size, tastes good, and has a crunchy texture. The research method used in this journal is a qualitative method. This type of qualitative research uses data collected in the form of an overview of marketing strategies and the process of making rengginang in Bukit Mas Village, Stabat District, Langkat Regency, North Sumatra. The purpose of this research is to find out how the marketing strategy and the process of making rengginang in Bukit Mas Village. For this reason, it is necessary to conduct studies, research, and interviews with the formulation of the problem 1) What is the marketing strategy for rengginang carried out by the factory owner, 2) How is the method for making rengginang in accordance with the process that has been occupied by the factory owner for a long time. The results of this study are Renggiang Marketing which has been carried out by Mr. Warman by offering rengginang products to stalls, minimarkets and also the big target in marketing is to send or sell Renggiang production outside the province such as to Aceh Province, so that this business can work well Good.

Keywords: *rengginang; Marketing strategy; And Manufacturing Process*

ABSTRAK

Rengginang adalah salah satu makanan yang terbuat dari bahan tradisional Indonesia yaitu singkong atau sering kita kenal dengan ubi kayu, yang umumnya rengginang ini berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, terasa gurih, dan memiliki tekstur yang renyah. Metode penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah metode kualitatif, jenis penelitian kualitatif ini menggunakan data yang dikumpulkan berupa gambaran-gambaran umum strategi pemasaran dan proses pembuatan rengginang di Desa Bukit Mas Kecamatan Stabat Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana strategi pemasaran dan proses pembuatan rengginang di Desa Bukit Mas. Untuk itu perlu dilakukan kajian, penelitian, dan wawancara dengan rumusan masalah 1) Bagaimana strategi pemasaran rengginang yang dilakukan oleh pemilik pabrik, 2) Bagaimana cara pembuatan rengginang yang sesuai dengan proses yang ditekuni sejak lama oleh pemilik pabrik. Adapun hasil dari penelitian ini adalah Pemasaran Renggiang yang telah diterapkan oleh Bapak Warman dengan menawarkan produk rengginang ke warung-warung, mini market dan juga target besar beliau dalam pemasaran yaitu mengirimkan atau menjual hasil produksi rengginang ini ke luar provinsi seperti ke Provinsi Aceh, sehingga bisnis ini bisa dijalankan dengan baik.

Kata Kunci: Rengginang; Strategi Pemasaran; Dan Proses Pembuatan.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keragaman budaya dan tradisi yang dilengkapi dengan kuliner yang menggugah selera. Salah satunya Desa Bukit Mas, dimana terdapat beberapa pembuat makanan tradisional yang biasanya dibuat oleh para ibu-ibu atau remaja-remaja.

Rengginang adalah salah satu makanan yang terbuat dari bahan tradisional Indonesia yaitu singkong atau sering kita kenal dengan ubi kayu, yang umumnya rengginang ini berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, terasa gurih, dan memiliki tekstur yang renyah. Ada beberapa macam variasi rengginang dengan cara pembuatan yang berbeda, terutama pada bumbu khusus, bentuk, dan juga ukurannya. Meskipun demikian, secara umum prosesnya pembuatan rengginang relatif sama atau serupa.

Desa Bukit Mas merupakan salah satu desa di Kecamatan Stabat yang termasuk dalam wilayah Kabupaten Langkat, Provinsi Sumatera Utara. Desa Banyu Mas adalah desa yang sedang berkembang menjadi desa mandiri. Usaha Kecil Menengah dalam produksi rengginang saat ini sedang berkembang yang dimana ini adalah salah satu bentuk usaha yang ditekuni oleh masyarakat Banyu Mas.

Berdasarkan survei dan wawancara langsung dengan pengusaha rengginang, permasalahan yang dihadapi pengusaha ini dalam pembuatan rengginang dapat dikelompokkan menjadi 3 aspek yaitu produksi, kualitas, dan manajemen usaha atau pemasaran dimana ketiga aspek tersebut saling berkaitan.



Gambar 1. Rengginang Ubi Kayu, (Desa Bukit Mas, 2023)

Selama ini pengusaha pabrik rengginang masih menggunakan teknologi pengeringan rengginang secara alami yaitu menggunakan sinar matahari dengan panas mencapai 34°C-36°C. Alat yang digunakan untuk menjemur adalah tampah yang terbuat dari aluminium yang berbentuk persegi panjang dan kotak, tempat rengginang dijemur diletakkan di atasnya. Untuk lebih jelasnya, untuk pengeringan rengginang, dapat dilihat seperti pada gambar di bawah:



Gambar 2. Penjemuran Rengginang, (Desa Bukit Mas, 2023)

Menjemur rengginang dengan tampah aluminium atau menampi membutuhkan lahan yang luas, begitulah cara para pembuat rengginang dapat menghasilkan rengginang yang jumlahnya banyak, karena dalam pabrik tersebut terdapat lapangan lahan jemur yang cukup luas untuk dapat menjemur ratusan tampah rengginang.

Kualitas rengginang ubi kayu yang dihasilkan Bapak Warman sangat berpengaruh pada aspek pemasaran. Selama ini proses segmen pasar rengginang yang di produksi Bapak Warman sekitar 40% untuk produksi di Kecamatan Stabat, Kabupaten Langkat dan sisa 60% untuk di kirim ke luar daerah seperti ke Provinsi aceh. Rengginang yang diproduksi oleh Bapak Warman dijual dalam kemasan plastik besar untuk penegiriman luar daerah, plastik kecil untuk di warung-warung dan market, serta plastik keresek yang disediakan oleh Bapak Warman untuk konsumen yang datang dan membeli langsung rengginang ke pabrik.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah metode kualitatif, jenis penelitian kualitatif ini menggunakan data yang dikumpulkan berupa data wawancara terhadap narasumber yang kemudian didapati gambaran-gambaran umum tentang strategi pemasaran dan proses pembuatan rengginang di Desa Bukit Mas Kecamatan Stabat Kabupaten Langkat, Sumatera Utara.

Teknik pengumpulan data meliputi (1) melakukan wawancara terhadap narasumber yang bertepatan sebagai owner langsung dari pabrik rengginang yaitu Bapak warman (2) mengunjungi website di internet sebagai penunjang informasi lain terkait strategi berbasis pemasaran (3) mengunjungi website serta studi pustaka yang sumbernya adalah referensi dari artikel ilmiah, dan buku-buku tentang Strategi Pemasaran. Teknik analisis data meliputi : (1) menjabarkan seluruh hasil dari wawancara terhadap narasumber yang dikaitkan dengan studi literatur.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana strategi pemasaran dan proses pembuatan rengginang di Desa Bukit Mas. Untuk itu perlu dilakukan kajian, penelitian, dan wawancara dengan rumusan masalah 1) Bagaimana strategi pemasaran rengginang yang dilakukan oleh pemilik pabrik, 2) Bagaimana cara pembuatan rengginang yang sesuai dengan proses yang ditekuni sejak lama oleh pemilik pabrik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Strategi Pemasaran Rengginang

Pemasaran adalah proses manajemen yang membantu orang atau kelompok mencapai apa yang mereka inginkan mereka butuhkan dan inginkan dengan orang lain dengan memproduksi, menawarkan, dan bertukar barang berharga, atau dengan semua tindakan yang berkaitan dengan pengangkutan barang atau jasa dari produsen ke konsumen dengan menerapkan skema pemasaran.¹

Strategi pemasaran adalah rangkaian perencanaan, proses pelaksanaan, pengawasan dan kegiatan pengendalian pemasaran suatu produk, dalam rangka perusahaan dapat mencapai target secara efektif dan efisien. Adapun manajemen Pemasaran dilakukan pada umumnya dengan tujuan menciptakan sistem, membangun, dan memelihara pertukaran, masing-masing antara produsen dan konsumen dapat saling menguntungkan. Pemasaran merupakan bidang yang penting bagi sebuah bisnis, karena itu pemasaran berhadapan langsung dengan konsumen. Pemasaran adalah bisnis yang dilakukan perusahaan untuk mempertahankan produknya di pasar dan keuntungan dari penjualan produknya yang merupakan parameter keberhasilan usaha tersebut.²

Pemasaran merupakan hal yang sangat penting dalam menjalankan suatu bisnis, pemasaran dapat dikatakan sebagai kata kunci dari setiap operasi bisnis, namun pemasaran tidak dapat berjalan dengan lancar bila tidak didukung oleh strategi yang jitu untuk memasarkan produknya.

Pemasaran Rengginang yang telah diterapkan oleh Bapak Warman seperti yang didapat dari hasil wawancara yang dimana kami mengajukan pertanyaan mengenai “ Bagaimana strategi pemasaran yang bapak lakukan dan target dari pemasaran ini kemana saja, beliau dengan jelas menjawab untuk strategi

¹ Tasya Meidita, dkk., “ *Perumusan Strategi Pemasaran Produk Rengginang Dengan Penerapan Formulasi Manajemen Strategi*”, (Jurnal Teknik Industri : 2023), Vol. 9, No. 1, hlm 156.

² Lisanul Hafidhotul Ilma dan Fadillah Azzahroh, “ *Inovasi Kerupuk Rengginang Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Usaha Mikro Kecil Menengah di Desa Cidokom*”, (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Desember 2022), Vol. 1, No. 2, Hal 118-125. DOI: <https://doi.org/10.47776/praxis.v1i2.581>.

pemasaran produk rengginang ini sendiri yaitu dengan menawarkan produk rengginang ke warung-warung, mini market dan juga target besar saya dalam pemasaran yaitu mengirimkan atau menjual hasil produksi rengginang ini ke luar kota seperti ke Provinsi Aceh” . (Senin, 20 Maret 2023, pukul 14.25 Wib).

Pemasaran sangat penting dalam menjalankan bisnis, pemasaran bisa dikatakan sebagai kata kunci dari setiap implementasi bisnis tetapi pemasaran juga tidak dapat berjalan lancar jika tidak didukung dengan strategi jitu untuk memasarkan produknya.³

B. Proses Pembuatan Rengginang Ubi Kayu

Dalam pembuatan kerupuk rengginang di Pabrik Bapak Warman diperlukan beberapa alat dan bahan.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat rengginang ubi kayu, yaitu : 1) Ubi Kayu, 2) Tepung Tapioka atau tepung kanji, 3) Udag kering, 4) Air dan 5) Micin.

Kemudian alat-alat yang diperlukan : 1) Kompor, 2) Dandang, 3) Pengaduk, 4) Sendok makan, 5) Tampah aluminium, 6) Cetakan rengginang, 7) Baskom besar, 8) Mesin pengaduk adonan dan 9) Parutan Ubi.

Proses pembuatan tepung ubi meliputi: 1. Kupas ubi kayu yang telah disiapkan, 2. Pencucian ubi kayu yang telah dikupas tadi dengan air bersih, 3. Parut ubi yang telah dicuci bersih, 4. Peras hasil parutan ubi tadi menggunakan kain bersih yang telah disiapkan, 5. Ubi yang telah selesai diperas tadi di letakkan di terpal besar untuk di keringkan di bawah sinar matahari, dan 6. Setelah parutan ubi tadi kering maka akna menjadi tepung ubi yang akan digunakan untuk membuat rengginang.

Penyiapan bumbu dan adonan rengginang: 1. Bumbu yang digunakan adalah bawang putih, garam, kunyit bubuk, dan micin. Setiap satu kilogram tepung ubi memerlukan 50 gram bawang putih, 20 gram, bubuk kunyit 10 gram dan micin secukupnya. b. Bawang putih dan garam digiling sampai halus, campuran ini disebut bumbu rengginang.

Pembuatan rengginang: 1. Tepung ubi, tepung tapioka, kunyit bubuk, dan bumbu rengginang yang telah disiapkan tadi dimasukkan kedalam ember yang cukup besar untuk mengadon adonan tersebut, 2. Bahan-bahan tadi diulenin menggunakan tangan terlebih dahulu, 3. Kemudian di masukkan kedalam mesin penggiling rengginang, 4. Setelah adonan sudah tercampur merata maka tinggal memasukkan bumbu yang telah di siapkan tadi ke mesin penggiling agar bumbu rengginang tersebut dapat tercampur merata.



Gambar 3. Proses Pengadonan Rengginang, (Desa Bukit Mas, 2023)

³Yoga Adiyanto, “ Analisis Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Rengginang Di Kabupaten Pandeglang” , (Jurnal Bina Bangsa Ekonomia : Agustus 2020), Vol. 13, No. 02, p-ISSN : 2087-040X DOI Issue : 10.46306/jbbe.v13i2.



Gambar 4. Proses adonan dimasukkan ke dalam mesin penggiling, (Desa Bukit Mas, 2023)



Gambar 5. Adonan rengginang yang siap untuk dicetak, (Desa Bukit Mas, 2023)

Proses pencetakan rengginang : 1. Persiapan pencetakan Meja dialasi dengan plastik dan cetakan diletakkan di atas plastik tersebut, 2. Sebelum melakukan pencetakan, adonan akan diorak-arik di atas meja agar adonan yang akan dicetak tidak menggumpal dan mudah untuk dicetak, 3. Adonan tadi dituang ke wadah pencetak rengginang dengan cara menaburkannya, dan meratakan adonan rengginang tersebut sampai padat dan rata permukaannya, 4. Rengginang akan berbentuk bulat dengan diameter 5 cm dan ketebalan rata-rata 1 cm, 5. Ketebalan rengginang dibuat tipis (tidak terlalu tebal), setelah itu cetakannya diangkat, 6. Pencetakan ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan bentuk dan ukuran yang diinginkan, 7. Keseragaman ukuran penting untuk mendapatkan tampilan yang sama, sehingga memudahkan proses penggorengan dan menghasilkan kerupuk dengan warna yang sama, 8. Proses pencetakan dilakukan dengan benar agar rengginang lebih cepat mengering selama proses penjemuran dibawah sinar matahari, 9. Pengeringan Rengginang basah diangkat dan diletakkan di atas tampah aluminium, kemudian dijemur, 10. Penjemuran dilakukan di tempat terbuka yang langsung berhubungan dengan sinar matahari.



Gambar 6. Proses pencetakan rengginang, (Desa Bukit Mas, 2023)

Rengginang yang sudah kering mudah pecah dan mengeluarkan suara jika dipatahkan. Hasil penjemuran ini disebut rengginang kering. Pengeringan matahari dilakukan karena energi panas yang digunakan murah dan melimpah, tetapi panas matahari tidak konstan dan suhunya tidak dapat diatur sehingga waktu pengeringan sulit ditentukan. Pengeringan rengginang menggunakan sinar matahari membutuhkan waktu 12 jam jika cuaca cerah dan sekitar 2-3 hari jika cuaca kurang cerah.



Gambar 7. Rengginang yang sudah kering, (Desa Bukit Mas, 2023)

Penyimpanan dan Penggorengan Rengginang kering yang akan dikonsumsi harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Penyimpanan rengginang harus dalam wadah tertutup, menyimpan rengginang dalam wadah dimaksudkan agar makanan lebih tahan lama. Wadah yang digunakan harus aman untuk makanan (food contact material) dan memiliki tanda keamanan makanan (food safe atau food grade).

4. KESIMPULAN

Dari hasil penjelasan mengenai strategi pemasaran dan proses pembuatan rengginang di Desa Bukit Mas, Kecamatan Stabta, Kabupaten Langkat, dapat disimpulkan bahwa Strategi pemasaran adalah rangkaian perencanaan, proses pelaksanaan, pengawasan dan kegiatan pengendalian pemasaran suatu produk, dalam rangka perusahaan dapat mencapai target secara efektif dan efisien.

Pemasaran Rengginang yang telah diterapkan oleh Bapak Warman dengan menawarkan produk rengginang ke warung-warung, mini market dan juga target besar beliau dalam pemasaran yaitu mengirimkan atau menjual hasil produksi rengginang ini ke luar provinsi seperti ke Provinsi Aceh.

JURNAL ILMIAH ILMU PENDIDIKAN DAN EKONOMI

Halaman Jurnal: <http://journal.staidenpasar.ac.id/index.php/wb/issue/view/25>

Halaman UTAMA Jurnal : <http://journal.staidenpasar.ac.id>

Dalam pembuatan kerupuk rengginang di Pabrik Bapak Warman diperlukan beberapa tahap : 1. Tahap awal menyiapkan bahan dan alat, 2. Proses pembuatan tepung ubi, 3. Penyiapan bumbu dan adonan rengginang, 4. Proses pembuatan rengginang, dan 5. Proses pencetakan dan pengeringan rengginang.

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 8. Rengginang Ubi Kayu, (Desa Bukit Mas, 2023).
- Gambar 9. Penjemuran Rengginang, (Desa Bukit Mas, 2023).
- Gambar 3. Proses Pengadonan Rengginang, (Desa Bukit Mas, 2023).
- Gambar 4. Proses adonan dimasukkan ke dalam mesin penggiling, (Desa Bukit Mas, 2023).
- Gambar 5. Adonan rengginang yang siap untuk dicetak, (Desa Bukit Mas, 2023).
- Gambar 6. Proses pencetakan rengginang, (Desa Bukit Mas, 2023).
- Gambar 7. Rengginang yang sudah kering, (Desa Bukit Mas, 2023).

DAFTAR PUSTAKA

- Lisanul Hafidhotul Ilma dan Fadillah Azzahroh, “ *Inovasi Kerupuk Rengginang Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Usaha Mikro Kecil Menengah di Desa Cidokom* ”, (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Desember 2022), Vol. 1, No. 2, Hal 118-125. DOI: <https://doi.org/10.47776/praxis.v1i2.581>.
- Tasya Meidita, dkk., “ *Perumusan Strategi Pemasaran Produk Rengginang Dengan Penerapan Formulasi Manajemen Strategi* ”, (Jurnal Teknik Industri : 2023), Vol. 9, No. 1, hlm 156.
- Tika, P. (2006). *Budaya Organisasi dan peningkatan Kinerja Perusahaan Cetakan Pertama*. Jakarta: PT. Bhumi Aksara.