

**POTENSI KERAGAMAN HASIL PERTANIAN NON BERAS DALAM
MENUNJANG AGROINDUSTRI PANGAN RUMAH TANGGA
DI KOTA LUBUKLINGGAU**

Iqbal Effendy^{1*}

¹⁾ Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas MusiRawas
Jalan Pembangunan Kompleks Perkantoran Pemkab Mura, Lubuklinggau.

*** Correspondence author: Telp. 081373562110
email : iqbaleffendy47@yahoo.com**

ABSTRAK

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan yang mengelola bahan mentah (raw material) atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Barang jadi ini dapat langsung dimanfaatkan oleh konsumen untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, apakah kebutuhan primer, sekunder atau kebutuhan tersier dan seterusnya. Industri rumah tangga diharapkan berperan dalam memecahkan masalah-masalah pengembangan industri di Indonesia. Karena industri rumah tangga mempunyai jumlah unit usaha yang jauh lebih besar dan baik dibandingkan kelompok usaha industri sedang dan industri besar. Sebagai contoh industri rumah tangga adalah kerajinan anyaman, kerajinan bordir, merajut, industri pangan misalnya produk tahu, tempe, roti kering, keripik, kue basah, abon ikan atau daging, kue bolu dan lain-lain, baik itu dalam kemasan sederhana atau dalam kemasan yang mewah. Industri rumah tangga yang dikelola dengan baik, mengikuti standar baku industri dan dengan kemasan yang menarik diharapkan dapat mencapai target yang diharapkan yaitu meningkatkan pendapatan rumah tangga, terserapnya tenaga kerja dan dieprolehnya nilai tambah dari satu komoditas produk pertanian.

Kata Kunci: Keragaman, Hasil Pertanian No Beras, Agroindustri.

PENDAHULUAN

Kota Lubuklinggau dengan luas wilayah 40.150 ha, berpenduduk lebih kurang 223.000 jiwa atau kepadatan 600 jiwa per km², berada dalam 8 Kecamatan dan 72 kelurahan, merupakan suatu kawasan yang berpotensi besar dalam

upaya pengembangan industri pangan rumah tangga (home industry) atau pengembangan agroindustri pangan rumah tangga (Kota Lubuklinggau Dalam Angka, 2018). Kota Lubuklinggau merupakan salah satu kota yang maju dan makmur dengan pendapatan per kapita Rp 26. Juta per tahun dan dengan IPM 74,01 dan

tingkat pertumbuhan ekonomi sekitar 6 % per tahun (Bappeda , 2018 dan Sjarkowi dan Puspitasari, 2018). Dalam Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi pada tahun 1998 telah ditetapkan kebutuhan kalori per kapita Nasional yaitu sebesar 2200 Kkal perhari di tingkat konsumsi dan 2500 Kkal perkapita perhari untuk tingkat ketersediaan sebagai Angka Kecukupan Energi (AKE) Tingkat Nasional.

Perubahan dari barang setengah jadi menjadi barang jadi atau dengan istilah lain perakitan atau assembling juga termasuk dalam kegiatan industri. Dalam kegiatan industri atau proses industri akan dihasilkan produk barang (bahan) dan juga produk jasa. UU Perindustrian No 5 Tahun 1984, menyebutkan industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya termasuk kegiatan rancangan bangun dan perekayasaan industri. Sementara itu menurut Soekanto (1987), industri adalah penerapan cara-cara yang kompleks dan canggih (melibatkan teknologi) terhadap bahan baku produksi, yang secara implisit berarti menggunakan mesin-mesin untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi (value added).

Pengertian industri rumah tangga (home industri) adalah industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari empat orang (BPS,2005), dengan ciri-ciri yaitu memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengolah industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya.

Industri rumah tangga dapat menghasilkan produk berupa barang jadi maupun setengah jadi. Industri yang menggunakan bahan baku pangan lokal diharapkan menjadi tulang punggung penopang pertumbuhan ekonomi rakyat, seperti yang dikemukakan oleh Joesyiana (2017), bahwa Industri rumah tangga diharapkan berperan dalam memecahkan masalah-masalah pengembangan industri di Indonesia. Karena industri rumah tangga mempunyai jumlah unit usaha yang jauh lebih besar dan baik dibandingkan kelompok usaha industri sedang dan industri besar. Sebagai contoh industri rumah tangga adalah kerajinan anyaman, kerajinan bordir, merajut, industri pangan misalnya produk tahu, tempe, roti kering, keripik, kue basah, abon ikan atau daging, kue bolu dan lain-lain, baik itu dalam kemasan sederhana atau dalam kemasan yang mewah.

Suatu ketentuan dari pemerintah yang memberikan arah pembangunan dan

pengembangan suatu wilayah Kabupaten-Kota diseluruh Indonesia yang tertuang dalam UU Nomor 23 Tahun 2014 yang mengamanatkan, mewajibkan untuk mengarahkan strategi pembangunannya pada pemenuhan kebutuhan dasar rakyat untuk penciptaan landasan pembangunan yang kokoh. Hal ini berarti pemenuhan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia itu adalah pemenuhan kebutuhan akan makanan (kebutuhan Primer organisme) sebagai dasar untuk membangun kebutuhan-kebutuhan yang berikutnya.

Organisasi Kesehatan Dunia, *World Health Organization* (WHO, 2000) mengatakan bahwa tidak kurang dari 90 persen masalah kesehatan dan penyakit manusia berhubungan erat dengan makanan yang dikonsumsi baik secara kualitas maupun kuantitas. Berbagai kajian di bidang gizi dan kesehatan menunjukkan bahwa untuk dapat hidup sehat dan produktif, manusia memerlukan sekitar 45 jenis zat gizi yang harus diperoleh dari makanan yang dikonsumsi, dan tidak ada satu jenis panganpun yang mampu memenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi manusia (Suryana, 2002).

Untuk memenuhi kebutuhan gizi tersebut, setiap orang perlu mengkonsumsi pangan yang beragam dan bergizi seimbang (*diversification and balancing*), serta aman (steril dari bahan B3). Dengan

mengonsumsi makanan yang beranekaragam setiap hari, kekurangan zat gizi pada jenis makanan yang satu akan dilengkapi oleh keunggulan susunan zat gizi jenis makanan lain, sehingga diperoleh masukan zat gizi yang seimbang dalam jumlah yang cukup.

Pembangunan dan pengembangan industri rumah tangga merupakan bagian dari industri hilir yang sangat penting artinya dalam rangka meningkatkan nilai tambah (*value added*) dari produksi bahan mentah. Dengan memanfaatkan berbagai bahan mentah (*raw material*) yang merupakan produksi lokal dan dengan polesan sedikit teknologi dapat merubah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi atau produk yang langsung dapat dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Industri rumah tangga yang dikelola dengan baik, mengikuti standar baku industri dan dengan kemasan yang menarik diharapkan dapat mencapai target yang diharapkan yaitu meningkatkan pendapatan rumah tangga, terserapnya tenaga kerja dan dieprolehnya nilai tambah dari satu komoditas produk pertanian.

Salah satu faktor persaingan dalam mencari pekerjaan dan sempitnya lapangan pekerjaan yang tersedia menjadikan pendorong atau pemicu tumbuh berkembangnya wirausahawan muda

berbakat dalam membantu membuka lebih banyak lagi lapangan pekerjaan di berbagai macam sektor industri terutama industri rumah tangga yang tidak membutuhkan modal yang besar dan persyaratan administratif yang rumit.

POTENSI BAHAN BAKU PANGAN NON BERAS

Penganeka ragam konsumsi pangan khususnya konsumsi karbohidrat harus didukung oleh penyediaan sumber pangannya. Minat masyarakat untuk mengkonsumsi sumber karbohidrat non beras berkurang manakala ketersediannya kurang, kemasan atau tampilannya tidak menarik dan harganya relatif mahal. Oleh karena itu untuk meningkatkan konsumsi pangan sumber non beras perlu didukung upaya pengadaannya bahan bakunya yaitu melalui pengembangan pengolahan pangan lokal.

Pemanfaatan pangan lokal yang bersumber dari aneka umbi, sagu, pisang, sukun, labu kuning, dan yang lainnya sudah banyak dikembangkan dengan dijadikan tepung atau produk olahannya. Kedepan diharapkan aneka tepung ini dapat diolah sebagai pangan pokok mensubstitusi beras dan terigu sebagai

sumber karbohidrat. Melalui teknologi pengolahan pangan dapat dikembangkan berbagai olahan pangan yang dapat disandingkan dengan beras sebagai menu makanan sehari-hari serta mendorong dan mengembangkan penganekaragaman pangan berbasis sumber daya lokal.

Perkembangan industri pangan rumah tangga tentu tidak bisa terlepas dari ketersediaan bahan baku pangan serta keanekaan bahan baku tersebut. Secara umum Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang besar (nomor 2 di dunia), dimana terdapat 800 spesies tumbuhan pangan, ditambah lebih kurang 1000 spesies tumbuhan obat-obatan, yang meliputi 77 jenis tanaman sumber karbohidrat, 75 jenis tanaman sumber lemak atau minyak, 26 jenis tanaman kacang-kacangan, 89 jenis tanaman buah-buahan, 228 jenis tanaman sayuran, 40 jenis tanaman penghasil bahan minuman dan lebih dari 110 jenis tanaman rempah (tanaman bumbu-bumbuan).

Tabel 1. Luas lahan sawah Irigasi, non irigasi, lahan Tegalan, lahan ladang dan lahan belum diusahakan per kecamatan Kota Lubuklinggau (ha) tahun 2017.

no	Kecamatan	Irigasi	Non irigasi	Tegalan/ kebun	Ladang/ huma	Belum diusahakan
1	Llg Barat I	325	-	856	844	-
2	Llg Barat II	100	-	-	69	-
3	Llg Selatan I	104	77	275	100	53
4	Llg Selatan II	505	105	388	987	291
5	Llg Timur I	65	-	206	9	-
6	Llg Timur II	-	-	8	29	-
7	Llg Utara I	484	57	313	57	42
8	Llg Utara II	84	55	116	20	125
	Total	1665	294	2162	2115	511

Sumber : Data diolah dari Lubuklinggau Dalam Angka 2018.

Disamping keragaman sumber hayati yang menjadi modal utama dalam pengembangan industri pangan non beras, kota Lubuklinggau juga mempunyai potensi wilayah pengembangan yang masih terbuka luas dengan luas lahan atau wilayah mencapai 40.150 ha dengan luas lahan sawah 1994 ha, lahan ladang 4277 ha dan lahan yang belum diusahakan 511 ha seperti tertera pada Tabel 1 diatas.

INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN NON BERAS

Peluang pengembangan industri pangan non beras di kota Lubuklinggau dilihat dari aspek ketersediaan bahan baku pangan non beras cukup punya harapan. Namun hambatan yang sangat dirasakan

dalam menentukan kebijakan pengembangan industri pangan non beras ini saat ini adalah adalah kurang tersedianya data yang valid dan “up to date”, seperti yang direkomendasikan oleh badan gizi PBB, untuk menentukan kebijakan tentang pangan dan mempunyai arah yang jelas menganjurkan negara-negara berkembang untuk lebih konsepsional dalam perencanaan dan menggunakan data ilmiah dalam menyusun kebijakan dan program gizi (Purwantini, 2014).

Bagaimana bisa memungkinkan pengembangan produksi bahan baku hasil pertanian non beras ini dapat untuk ditindak lanjuti bila datanya tidak ada, tidak lengkap atau tidak “update”. Untuk

itu perlu pendataan yang jelas, tepat dan mutakhir melalui minimal tiga hal, yaitu potensi wilayah pengembangan (ketersediaan lahan pertanian), keragaman produksi sumber daya alam (sumber hayati lokal penghasil pangan) dan perubahan pola makan masyarakat (diversifikasi menu makanan).

Peningkatan diversifikasi makanan bagi masyarakat Kota Lubuklinggau dilihat dari angka Pola Pangan Harapan (PPH) kota LLG yang walaupun sudah mencapai sedikit diatas angka skor 70 namun masih perlu ditingkatkan. Diversifikasi menu makanan seseorang akan menentukan kemampuan pembelian bahan makanan, baik secara kuantitas, kualitas maupun keragamannya. Kalau masyarakat masih belum memahami arti pentingnya keberagaman menu makanan, akan sulit berkembangnya usaha atau industri pangan non beras ini. hal ini sejalan dengan (Harper *et al.*, 2009) yang mengatakan status sosial budaya seperti sikap, kebiasaan makan, tabu terhadap makanan, ketidaktahuan akan gizi dan distribusi pangan dalam keluarga mempengaruhi kecukupan ketersediaan pangan. Maka disinilah peran pemerintah melalui instansi terkait seharusnya berperan untuk mendorong dan mensosialisasikan perlunya pangan dengan mutu gizi cukup

dan berimbang untuk menciptakan generasi penerus yang berkualitas.

Sumberdaya alam dan keanekaragaman hayati yang dimiliki Indonesia merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat kota Lubuklinggau untuk mendukung peningkatan konsumsi masyarakat menuju pangan yang beragam, bergizi dan berimbang guna meningkatkan skor Pola Pangan Harapan (PPH). Berbagai sumber pangan lokal dan makanan tradisional yang dimiliki oleh seluruh wilayah, masih dapat dikembangkan untuk memenuhi keanekaragaman pangan masyarakat pada wilayah yang bersangkutan. Kekayaan hayati merupakan jenis-jenis tanaman penghasil pangan dapat dijadikan sumber kekuatan untuk pengembangan industri pangan rumah tangga.

Di kota Lubuklinggau ini masih banyak tanaman lokal sebagai sumber pangan yang belum disentuh untuk dikembangkan dan dibudidayakan secara agronomis untuk memenuhi kebutuhan industri, baik bersekala besar maupun industri rumah tangga. Potensi sumberdaya pangan yang terdapat di Kota Lubuklinggau ini belum seluruhnya dimanfaatkan secara optimal sehingga pola konsumsi pangan rumah tangga masih didominasi beras dan keanekaragaman konsumsi pangan dan gizi yang sesuai

dengan kaidah nutrisi yang seimbang, belum terwujud, hal ini juga disebabkan tidak tersedianya bahan pangan olahan non beras yang memenuhi selera masyarakat dan gaya hidup masyarakat kota.

Dari Tabel 2 dan Tabel 3 menunjukkan besarnya produksi pangan non beras yang dapat dikembangkan masyarakat melalui industri pangan non beras yang menggunakan bahan baku lokal yang tersedia menjadi berbagai produk makanan antara lain pangan olahan dari jagung, kedelai seperti aneka keripik, seperti keripik ubi kayu, keripik ubi jalar, eripik ubi talas, keripik pisang dengan berganagi varian rasa, keripik melinjo, keripik jengkol, keripik sukun, keripik kentang, aneka olahan seperti dodol durian, tempoyak, tape ubi, tempe, sale

pisang, kue kering dan basah, kacang-kacangan, susu kedelai, wajik dari buah, dan lain-lain.

Aneka olahan dari hasil kebun dan hutan seperti kopi bubuk dalam kemasan, aneka coklat, gula kelapa, gula aren, minyak kelapa (VCO), madu, propolis, dll. Aneka tepung, seperti tepung dari ubi kayu (Mokav) atau gaplek, tepung ubi jalar, tepung sukun, tepung jagung, umbi uih, iles-iles, dll. Aneka produk makanan yang bersumber dari bahan baku non beras, juga dapat dikembangkan dari bahan baku ikan, ternak besar dan kecil. Kota Lubuklinggau memiliki potensi sumber daya perikanan darat dan ternak yang cukup besar seperti terlihat pada Tabel 4 dan Tabel 5 dibawah ini.

Tabel 2. Produksi Tanaman Jagung, Kedelai Cabai, buah-buahan (kuwintal) per kecamatan Kota Lubuklinggau (ha) tahun 2017.

no	Kecamatan	Jagung	Kedelai	Cabai	Mangga	Durian	Pisang
1	Llg Barat I	100	100	-	5	-	2
2	Llg Barat II	25	-	-	10	2	2
3	Llg Selatan I	95	220	16	30	2	2
4	Llg Selatan II	-	-	12	69	4	4
5	Llg Timur I	-	-	-	10	4	4
6	Llg Timur II	-	-	-	2	2	-
7	Llg Utara I	55	-	8	-	-	-
8	Llg Utara II	25	-	-	30	4	4
	Total	300	320	36	156	18	18

Sumber : Data dari Lubuklinggau Dalam Angka 2018.

Tabel 3. Produksi Tanaman Pepaya (kw), Nenas (kw), Kelapa (ton), Kopi (ton) dan Kakao (ton) per kecamatan Kota Lubuklinggau tahun 2017.

no	Kecamatan	Pepaya	Nenas	Kelapa	Kopi	Kakao
1	Llg Barat I	24	5	1,89	53,80	-
2	Llg Barat II	16	10	0,75	7,75	-
3	Llg Selatan I	10	30	7,30	240,25	400
4	Llg Selatan II	5	69	0,82	4,75	-
5	Llg Timur I	15	10	0,90	6,50	-
6	Llg Timur II	2	2	0,90	8,50	-
7	Llg Utara I	2	-	2,22	30,75	-
8	Llg Utara II	5	30	9,20	15,60	-
	Total	79	156	23,98	367,90	400

Sumber : Data diolah dari Lubuklinggau Dalam Angka 2018.

Salah satu contoh produk olahan dari bahan dasar kopi dan Durian yang sudah berkembang dan mampu menembus pasar adalah “Kopi Durian”. Kopi durian merupakan kopi hasil dari perpaduan antara buah kopi dan buah durian. Resep ini di temukan oleh Bapak Madian, warga kelurahan Mesat Seni, Lubuk Linggau, Sumsel. Kopi ini telah melalui beberapa kali percobaan sehingga menghasilkan rasa yang enak dan mantap hingga menambah produk baru bagi para penikmat kopi. Unit usaha tersebut telah menjadi industri rumahan yang berhasil di Lubuklinggau. Hingga mampu memberikan kontribusi secara ekonomis terhadap masyarakat setempat. Hasil olahan kopi dari industri rumah tangga khas Bumi Sebiduk Semare ini dengan produknya kopi durian, mampu

membuahkan hasil yang sangat menjanjikan. Bukan hanya di Indonesia, pemasaran kopi durian ini mampu menembus pasar ekspor hingga Australia. Inovasi semacam ini diharapkan dapat menular untuk pengembangan komoditi lainnya. Kopi durian yang akan dijadikan *trand mark* asli Lubuklinggau ini telah dikenal luas di kalangan pejabat teras Indonesia lainnya. Dari bahan baku yang bersumber dari perikanan darat dan ternak ini industri pangan rumah tangga yang mungkin dikembangkan antara lain aneka kerupuk, seperti kerupuk ikan, kemplang ikan, kemplang panggang, opak, .aneka olahan dari perikanan seperti abon ikan, pindang ikan (dalam kemasan), aneka ikan asin atau ikan kering, naget ikan, sosis ikan dan lain-lain. Aneka olahan dari ternak

seperti telur asin, susu asam, susu murni (berbagai varian rasa), naget ayam, sosis ayam atau sapi, abon ayam atau sapi, dan lain-lain.

Tabel 4. Produksi Ikan Darat (ton) Menurut Jenis ikan per kecamatan Kota Lubuklinggau tahun 2017.

no	Kecamatan	Mas	Tawe s	Mujai r	Nilai	Lele	Patin	Tebak ang	guram e	lainny a	Total Ikan darat
1	Llg Barat I	32,71	3,37	2,06	144,07	29,74	7,05	-	-	2,90	230,79
2	Llg Barat II	5,13	1,52	2,34	69,45	30,58	15,87	-	-	2,50	128,73
3	Llg Selatan I	6,93	1,35	4,35	116,28	12,32	8,29	-	7,67	11,63	174,19
4	Llg Selatan II	22,95	5,36	5,61	1604,9	34,08	4,74	-	7,61	20,34	1732,2
5	Llg Timur I	16,65	3,52	2,53	128,10	11,58	13,03	-	8,99	8,85	217,91
6	Llg Timur II	5,18	3,31	2,39	71,65	11,23	7,05	-	12,53	13,32	150,50
7	Llg Utara I	-	3,50	4,53	209,33	9,12	-	22,48	-	2,97	245,09
8	Llg Utara II	-	1,34	1,79	85,62	10,86	-	12,45	-	2,88	106,33
	Total		23,27	25,60	2,429,4	149,5	56,03	34,93	43,37	65,39	2.985,7

Sumber : Data diolah dari Lubuklinggau Dalam Angka 2018.

Tabel 5. Produksi Ternak Besar dan Kecil (ekor) per kecamatan Kota Lubuklinggau tahun 2017.

no	Kecamatan	Sapi	Kerbau	Kambing	Domba	Ayam petelur	Itik	Ayam kampung
1	Llg Barat I	10	-	50	-	-	1850	3560
2	Llg Barat II	5	-	20	-	-	1360	2125
3	Llg Selatan I	140	-	390	-	-	2142	3256
4	Llg Selatan II	225	30	570	77	-	2530	4268
5	Llg Timur I	-	5	470	-	-	1247	3680
6	Llg Timur II	30	-	380	-	400	1343	2334

7	Llg Utara I	535	40	1640	35	-	2115	4272
8	Llg Utara II	40	7	690	-	-	1725	2746
	Total	985	82	4210	112	400	14312	26531

Sumber : Data diolah dari Lubuklinggau Dalam Angka 2018.

Salah satu contoh produk pangan yang bersumber dari bahan baku ikan, yang telah berhasil dikembangkan di Kota Lubuklinggau ini adalah “Ikan Asap”. Ikan asap inti adalah produk makanan berupa ikan yang dimasak melalui proses pengasapan yang berkualitas dengan mengutamakan rasa dan kesehatan, pengolahan dari ikan segar yang dipilih melalui standar mutu yang dijaga. Untuk saat ini produk yang tersedia adalah ikan patin asap yang standard dan Fillet patin asap yang telah dibumbui, dalam waktu dekat akan disediakan juga dalam bentuk ikan lele serta ikan nila dengan menggunakan variasi bumbu yang berbeda. Produk ikan asap INTI telah memperoleh BPOM Depkes PIRT yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota Lubuklinggau, Provinsi Sumatera Selatan dengan nomor 0092/IPP-IRT/BPPT-PM.II/VI/2016 dan sertifikasi halal MUI no : 22.03.000523.12.16 Ikan asap INTI diproduksi oleh masyarakat Kota Lubuklinggau, dengan melalui

penggunaan produk serta proses pengolahan yang terjamin kehalalannya.

Disamping produk-produk yang telah disebutkan diatas, banyak sekali produk hasil industri rumah tangga yang belum terdata dengan baik seperti Aneka tanaman obat seperti, kunyit, daun sirih, daun kelor, bawang dayak, temulawak, kencur dalam bentuk tepung atau bahan kering dan hal ini perlu mendapat perhatian dari berbagai pihak berkepentingan untuk memberikan pendampingan dan membantu proses perizinan usaha, pembuatan kemasan dan pemasarannya.

KIAT MEMBANGUN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Sebelum memulai untuk membuka usaha industri rumah tangga perlu memikirkan terlebih dahulu bisnis apa yang paling sesuai untuk dijalankan. Hal tersebut juga harus dilakukan sesuaikan dengan kemampuan dalam mengerjakannya, dari segi permodalan, skill yang dimiliki dan pangsa pasar

berdasarkan minat pasar atau konsumen. Pemilihan bentuk usaha yang akan dikembangkan ini hendaknya telah melalui pengamatan yang mendalam melalui studi kelayakan atau sekedar pemantauan kondisi minat konsumen sasaran. Dalam merencanakan suatu industri rumah tangga ada beberapa hal yang harus menjadi prioritas kajian sebelum memulai dan ketika sudah berjalannya suatu industri yaitu peningkatan keahlian (skill), ciri khas dan deversifikasi serta promosi.

Keterampilan serta keahlian yang dimiliki tenaga kerja merupakan salah satu sumber daya manusia dalam suatu usaha industri (Sakinah, 2014).. Karena tenaga kerja bukan saja menghasilkan barang dan jasa, dalam kuwantiatas yang ditargetkan tetapi juga menjamin kualitasnya yang prima sesuai dengan standar gizi dan minat konsumen. Sumber daya manusia yaitu tenaga kerja atau karyawan, memegang peranan yang sangat penting bagi peningkatan kinerja atau kemajuan suatu perusahaan atau usaha. (Setiawan dan Sulaeman, 2016). Kualitas sumber daya manusia pengusaha maupun pekerja dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan kemampuan skill, manajerial dan motivasinya dengan berbagai cara, melalui outodidak atau

pelatihan ketrampilan formal maupun non formal.

Menciptakan Ciri Khas Produk dan diversifikasi

Upaya mengembangkan diversifikasi produk dengan ciri khas tersendiri dapat menjadi strategi yang sangat efektif, antara lain. Hal ini menjadi penting karena banyaknya produk pangan yang mempunyai kesamaan baik dari sumber bahan baku maupun kualitas dan cita rasa produk yang dihasilkan. Motivasi untuk menciptakan inovasi baru harus terus dikembangkan, agar produsen dapat menawarkan produk yang baru yang mampu bersaing dari segi harga kualitas dan kuantitasnya. Dalam hal ini, kreatifitas dalam menciptakan inovasi baru sangatlah diperlukan. Misalnya apabila menjalankan bisnis pada bidang kuliner maka harus dapat menciptakan kreasi dengan memberikan rasa ataupun tampilan yang dapat menarik minat pelanggan atau coba sesuaikan dengan trend yang sedang berkembang. Hal ini seperti yang dikemukakan oleh Budasih dan Astiti (2014), yang melakukan penelitian produk tas rajut merupakan produk yang belum dikenal banyak oleh masyarakat luas. Sehingga untuk meningkatkan penjualan diperlukan

strategi diversifikasi produk dalam penelitian tersebut. Sementara Yuliana (2013) yang melakukan penelitian yang sama, mengatakan salah satu faktor strategis internal yang menjadi kekuatan bagi industri kecil kerajinan adalah adanya inovasi (corak) produk. Ditegaskan oleh Setiawan dan Sulaeman (2016) perlu adanya pengembangan jenis produk, agar produk yang dihasilkan lebih bervariasi dan keberadaan produsen bahan baku dapat dipertahankan.

Promosi merupakan salah satu strategi pemasaran untuk memperkenalkan hasil produk suatu industri yang berperan aktif dalam suatu usaha. (Arifah, 2011). Promosi produk perlu ditingkatkan agar pasar dapat lebih diperluas dan semakin banyak konsumen yang terjaring dan dapat meningkatkan keuntungan. Penawaran langsung dari rumah kerumah, mengikuti acara-acara pameran, pemasangan iklan diberbagai media merupakan cara sangat efektif dalam mempromosikan hasil produk melalui internet, (Hidayat,2014). Selain menggunakan media cetak, Anda juga dapat melakukan promosi melalui media sosial, televisi atau bahkan radio atau media aplikasi face book, WA, Instagram dan lain-lain.

Promosi ini tidak saja dengan menggunakan kata-kata, bahkan dapat juga dengan memberikan Hadiah (reward) yang dapat mempengaruhi minat konsumen. Misalnya dengan memberikan potongan harga untuk paket atau produk tertentu, hadiah atau bahkan promo menarik lainnya sebagai salah satu usaha yang dapat dilakukan dalam menarik minat calon konsumen atau pelanggan.

PERIZINAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Setiap bentuk unit usaha baik usaha mikro dan kecil perlu mendapatkan legalitas usaha perorangan atau pelaku usaha atau kegiatan tertentu dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil. Tujuan pemberian izin ini adalah untuk memberikan kepastian hukum dan sarana pemberdayaan bagi pelaku usaha mikro dan kecil dalam mengembangkan usahanya. Lebih lanjut Tujuan pengaturan izin usaha mikro dan kecil adalah untuk mendapatkan kepastian dan perlindungan dalam berusaha dilokasi yang telah ditetapkan, mendapatkan pendampingan untuk pengembangan usaha, mendapatkan kemudahan dalam akses pembiayaan lembaga keuangan bank dan nonbank dan mendapatkan

kemudahan dalam pemberdayaan dari pemerintah, pemerintah daerah dan atau lembaga lainnya.

Dasar hukum penetapan perizinan industri rumah tangga ini adalah Peraturan presiden nomor 98 tahun 2014 tanggal 15 september 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro kecil. Peraturan menteri dalam negeri nomor 83 tahun 2014 tanggal 21 november 2014 tentang pedoman pemberian izin usaha mikro dan kecil.

Untuk mendapatkan izin usaha mikro dan kecil dapat mengajukan permohonan kepada camat, dengan membawa Surat pengantar dari Rt atau Rw terkait lokasi usaha, Kartu tanda penduduk (ktp), Kartu keluarga, pas photo terbaru berwarna ukuran 4 x 6 sebanyak 2 lembar , mengisi formulir yang memuat tentang Nama, No. Ktp, No. Tlp . Alamat usaha, Kegiatan usaha, sarana usaha yang digunakan dan jumlah modal usaha (Dewi, 2015).

DAFTAR PUSTAKA

Anonimous. 2019. Pengembangan Usaha Pengolahan Pangan Lokal UMKM dan Rumah Tangga. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. file:///C:/Users/windows7/Downloads/PANGAN%20LOKAL.htm.

Di akses tanggal 30 November 2019.

Bappeda. 2018. Agenda Kerja Penyusunan RKPD dan Renja Kota Lubuklinggau 2019. Bahan Paparan Kepala Bappeda.

Badan Pusat Statistik.2005. Profil Industri Kecil dan Kerajinan Rumah Tangga. Jakarta: BPS

Budasih, N.L. dan Sri Astiti 2014./ Strategi Pemasaran Produk Olahan Tas Rajut pada Kelompok Wanita Tani(KWT) Spora Bali. Jurnal Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Volume 2. No.2

Dewi, E. W. 2015. Hukum Perlindungan Konsumen.Yogyakarta: Graha Ilmu. Hlm. 89.

Harper, L.J., Deaton, B.J., dan Driskel, J.A. 2009. Pangan, Gizi dan Pertanian JSEP Vol. 7 No. 1 Juli 2014 51 (diterjemahkan oleh Suharjo). UI Press, Jakarta.

Hidayat, R.A.2014. Strategi pengembangan Industri Kecil Tas di Kecamatan Jati Kabupaten Kudus. Jurnal Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang. Volume 3. No.1.

Joesyiana, K. 2017. Strategi Pengembangan Industri Ruamah Tangga di Kota Pakan Baru (Studi Kasus Usaha Tas Rajut, Industri Pengolahan Kreativitas Tali Kur). Jurnal Valuta. 3 (1):159-172.

Purwantini, T. B. 2014. Pendekatan Rawan Pangan dan Gizi :

Besaran, Karakteristik dan Penyebabnya. Forum Penelitian Agro Ekonomi. 32 (1): 1 – 17

Sakinah, Rahmadhani. 2014. Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Lidah Buaya (Studi Kasus: Usaha Agroindustri Lidah Buaya Duta Purnama di Kelurahan Sidomulyo Barat Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru). Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau. Volume 1. Nomor 2.

Setiawan, Andri dan Rudianda Sulaeman. 2016. Strategi Pengembangan Usaha Lebah Madu Kelompok Tani Setia Jaya di Desa Rambah Jaya Kecamatan Bangun Purba Kabupaten Rokan Hulu. Jurnal Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Riau. Volume 3. Nomor 1.

Sjarkowi, F. dan Puspitasari, M.S. 2018. Rancangan Holistik Ketahanan Pangan Daerah Berbasis Kelurahan un5uk Kota Lubuklinggau. Makalah Sarasehan Ketahanan Pangan Kota Lubuklinggau pada tanggal 9 Mei 2018.

Suryana., A. 2001. Penganekaraman Konsumsi Pangan dan Gizi: Faktor Pendukung Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia.

Yuliana, A.E. 2013. Strategi Pengembangan Industri Kecil Kerajinan Genteng Di Kabupaten Kebumen. Jurnal Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang. Volume 2. Nomor 3