

RENGGINANG, PRODUKSI DAN PEMASARAN

**Erliza Yuniarti, S.T., M.Eng
Ir. Dasir, M.Si.
Gumar Herudiansyah, S.E., M.M**



**Dilarang memperbanyak, mencetak, menerbitkan
sebagian maupun seluruh buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit**

**Ketentuan Pidana
Kutipan Pasal 72 Undang-undang Republik Indonesia
Nomor 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta**

1. Barangsiapa dengan sengaja dan tanpa hak melakukan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp. 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 5.000.000,00 (lima juta rupiah).
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau hak terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)

RENGGINANG, PRODUKSI DAN PEMASARAN

Penulis : Eliza Yuniarti, S.T., M.Eng
Ir. Dasir, M.Si
Gumar Herudiansyah, S.E., M.M
Layout : Tri Septiana Kebela
Desain Cover : Ismoko

Hak Penerbit pada NoerFikri Palembang
Anggota IKAPI (No. 012/SMS/13)

Dicetak oleh NoerFikri Offset

Jl. Mayor Mahidin No. 142
Palembang – Indonesia ☒ 30126
Telephone : 0711 366625
Fax : 0711 366625
Email : noerfikri@gmail.com
Cetakan I : Desember 2020
18 x 25
vi, 51 hlm

Hak Cipta dilindungi Undang-undang pada Penulis
All right reserved
ISBN :

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan ridhoNya jualah penulisan Buku Rengginang, Produksi dan Pemasaran dapat diselesaikan.

Buku ini adalah untuk melengkapi buku-buku teknologi pengolahan pangan guna pemenuhan bahan bacaan bagi mata kuliah terkait. Buku ini disusun dari berbagai sumber buku-buku terkait rengginang, dari jurnal-jurnal hasil penelitian dan ketentuan-ketentuan atau peraturan dari dinas/instansi terkait pengolahan pangan dan diilhami oleh kegiatan Program Kemitraan Masyarakat pada UMKM Rengginang di desa Budi Mulyo kecamatan Air Kumbang kabupaten Banyuasin.

Penulis berharap buku ini dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang produk pangan rengginang dari aspek produksi, pengolahan dan pemasaran .

Penulis sangat menyadari keterbatasan ilmu dan pengetahuan yang dimiliki sehingga sangat mungkin buku ini pun masih terdapat banyak kekurangan. Kritik dan saran perbaikan sangat diharapkan demi penyempurnaan buku ajar ini.

Palembang November 2020

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul	i
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Tabel	v
Daftar Gambar	vi
BAB I Pendahuluan	1
BAB II macam-Macam Rengginang	5
BAB III Bahan Baku Pembuatan Rengginang.....	11
A. Beras Ketan.....	15
B. Singkong	15
BAB IV Proses Pembuatan Rengginang	19
A. Rengginang Ketan.....	19
B. Rengginang Singkong.....	21
BAB V Perencanaan Usaha Rengginang	25
A. Pengembangan Sikap Seorang Pengusaha.....	25
B. Analisis Usaha	28
C. Strategi Pemasaran.....	23
D. Konsep Strategi Pemasaran	34
BAB VI Panduan Pencatatan Keuangan Sederhana Usaha	
Rengginag.....	37
A. Laporan Keuangan	37
B. Pencatatan Keuangan Sederhana	37
C. Persamaan Akuntansi.....	39
Daftar Pustaka.....	47
Indeks	48
Glosarium.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Klasifikasi Beras Berdasarkan Kadar Amilosa	11
2. Komposisi Kimia Beras Ketan Putih, Beras Ketan Hitam dan Beras Putih.....	12
3. Kandungan gizi umbi singkong tiap 100 gram	16
4. Target Perencanaan	26
5. Target Mingguan Usaha Rengginang(Bulan Ke-1)	27
6. Target Jangka Panjang Usaha Rengginang	28
7. Analisis SWOT Usaha Kerupuk Kemplang.....	30
8. Perkiraan Investasi Peralatan	31
9. Perkiraan Biaya Tetap (per bulan)	31
10. Perkiraan Biaya Variabel (per bulan).....	32
11. Pencatatan Pengeluaran Harian	40
12. Pencatatan Laporan Laba/Rugi	40
13. Contoh Pencatatan Pengeluaran Harian	43
14. Contoh Pencatatan Pemasukan Harian.....	44

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Rengginang aneka warna dan rasa	5
2. Rengginang aneka warna dan rasa	6
3. Rengginang Lorjuk (Madura).....	6
4. Batiah atau Rengginang Payakumbuh.....	7
5. Rengginang Betawi	7
6. Rengginang Warna-Warni Jakarta	8
7. Rengginang Berbentuk Bulat Cirebon	9
8. Rengginang Singkong	9
9. Struktur Molekul Amilosa.....	14
10. Struktur Molekul Amilopektin	15
11. Proses Pembuatan Rengginang	20
12. Alur Proses Pembuatan Rengginang	20
13. Diagram Alir Proses Pembuatan Rengginang	21
14. Aneka Rengginang Singkong.....	22
15. Alur Proses Akuntansi Usaha.....	38
16. Persamaan Dasar Akuntansi.....	39
17. Bukti Transaksi	42
18. Kolom Kredit pada Pencatatan Pengeluaran Harian	43
19. Kolom Debit pada Pencatatan Pemasukan Harian	44

BAB I

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk terbesar ke 4 di dunia harus mampu mengelola sumber daya yang ada demi sebesar-besarnya untuk kemakmuran rakyat. Sumber daya yang ada tidak hanya berkaitan dengan alam tetapi juga potensi-potensi lainnya, seperti potensi pasar yang besar, potensi kemajemukan bangsa dan teknologi. Jumlah UMKM yang besar dapat dimanfaatkan menjadi mitra pemerintah dalam mengelola sumber daya (Abidin dan Darma, 2017). Kontribusi sektor usaha mikro, kecil, dan menengah terhadap produk domestik bruto meningkat dari 57,84 persen menjadi 60,34 persen dalam lima tahun terakhir (Kemenperin, 2016).

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) mendapat perhatian khusus dari Pemerintah, karena perannya menjadi penyangga ekonomi rakyat kecil. UMKM terbukti mampu memberikan dampak ekonomi secara langsung terhadap kehidupan masyarakat, bahkan di tahun 2017 berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM devisa negara dari sektor UMKM mencapai Rp. 88,45 miliar. Besaran angka ini lebih besar delapan kali lipat dari tahun sebelumnya (Kompas, 2018).

Pengembangan UMKM harus mendapatkan perhatian yang besar baik dari pemerintah maupun masyarakat agar dapat berkembang lebih kompetitif bersama pelaku ekonomi lainnya. Kebijakan pemerintah ke depan perlu diupayakan lebih kondusif bagi tumbuh dan berkembangnya UMKM. Pemerintah perlu meningkatkan perannya dalam memberdayakan UMKM disamping mengembangkan kemitraan usaha yang saling

menguntungkan antara pengusaha besar dengan pengusaha kecil, dan meningkatkan kualitas sumber daya manusianya.

Menempatkan usaha mikro kecil dan menengah sebagai sasaran utama pembangunan harus dilandasi komitmen dan koordinasi yang baik antara pemerintah, pebisnis dan lembaga non bisnis serta masyarakat setempat dengan menerapkan strategi Agresif yang berbasis pada ekonomi jaringan (Kemitraan); Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah keseluruhan dengan cara memberi dukungan positif dan nyata terhadap pengembangan sumber daya manusia (pelatihan kewirausahaan), teknologi, informasi, akses pendanaan serta pemasaran, Perluasan pasar ekspor, merupakan indikator keberhasilan membangun iklim usaha yang berbasis kerakyatan.

Laju pertumbuhan industri mikro dan kecil pada tahun 2016 di Sumatera Selatan mencapai 8,28 persen. Beberapa sektor industri pengolahan mikro dan kecil tahun 2016 diantaranya yaitu industri makanan; industri kertas dan barang dari kertas; dan industri karet, barang dari karet, dan plastik. Industri makanan mengalami pertumbuhan produksi paling tinggi yaitu sebesar 12,71 persen. Hal ini menunjukkan bahwa industri mikro kecil makanan merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam perekonomian di Sumatera Selatan (Badan Pusat Statistik, 2017).

Rengginang adalah merupakan salah satu produk UMKM yang mempunyai peluang dikembangkan di Sumatera Selatan. Rengginang pada awalnya berasal dari Jawa Barat dan Banten. Sebagai komoditi perdagangan, rengginang termasuk ke dalam jenis produk industri yang mempunyai potensi cukup baik. Pemasarannya rengginang sudah mulai

berkembang baik di daerah-daerah pedesaan pada wilayah tertentu dan sampai kepada wilayah nasional.

Rangginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras ketan, dibentuk bulat, dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng dalam minyak goreng dalam jumlah yang banyak. Agak berbeda dari jenis kerupuk lain yang umumnya terbuat dari adonan bahan yang dihaluskan seperti tepung tapioka atau tumbukan biji melinjo, jengkol dan biji jagung atau irisan umbi-umbian dan buah-buahan, rangginang tidak dihancurkan sehingga bentuk butiran beras ketannya masih tampak utuh.

Awalnya rangginang dibuat dengan penambahan garam dapur sebagai penambah cita rasa. Dalam perkembangannya rangginang dibuat dengan ditambahkan bumbu penyedap atau pemanis. Bumbu yang sering ditambahkan adalah terasi, ikan atau kencur. Sedangkan untuk rangginang manis dibumbui dengan gula kawung atau gula merah. Disamping menggunakan beras ketan putih rangginang juga ada yang menggunakan beras ketan hitam. Untuk pewarnaan digunakan pewarna makanan yang diizinkan penggunaannya untuk pangan atau sumber pewarna alami lainnya seperti daun suji.

Beras ketan mengandung zat gizi utama berupa karbohidrat disamping vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral dan air. Beras ketan merupakan tanaman padi yang berasal dari Asia yang kini sudah tersebar luas ke seluruh dunia, termasuk Indonesia. Di beberapa negara seperti Laos dan Thailand beras ketan digunakan sebagai makanan pokok, dikarenakan kandungan karbohidratnya yang tinggi. Beras ketan putih memiliki potensi yang sangat tinggi di Indonesia sehingga produktivitasnya pun semakin meningkat tiap tahunnya. Berdasarkan data

dari Badan Pusat Statistik diketahui bahwa pada tahun 2011 sampai tahun 2015, jumlah ketersediaan beras meningkat dari 10.576.543 ton menjadi 13.154.967 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi, 2015). Produk olahan yang dihasilkan dari beras ketan yaitu olahan manis seperti kue, opak, kue lemper, uli goreng dan rengginang.

Pengembangan usaha ini sangat potensial dilihat dari aspek pasar, sumberdaya, dan cara memproduksinya. Berdasarkan aspek pemasaran, peminat rengginang sangat luas. Dari aspek sumberdaya, pengembangan usaha rengginang ini memungkinkan dilakukannya pemberdayaan masyarakat sehingga dapat menunjang kondisi ekonomi masyarakat. Berdasarkan aspek produksi, usaha rakyat yang digeluti banyak warga ini mudah dilakukan tanpa mensyaratkan teknologi maupun peralatan yang canggih atau mahal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z A dan Darma, M. B. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Dinas Koperasi Dan Ukm Kota Tangerang. *Jurnal Ekonomi*.
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Potensi Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil Provinsi Sumatera Selatan* (Vol. 7, Issue 2). Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera selatan.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Erliza, Yuniarti; Dasir dan Herudiansyah, G. (2020). Manajemen usaha UMKM Rengginang IbuWati Desa Budi Mulyo Kecamatan Air Kumbang Kabupaten Banyuasin. *SNPPM* 2, 2, 323–328.
- Kemenperin. (2016). Kontribusi UMKM Naik. In *Kompas Paper*.
- Kompas. (2018). *Kontibusi UMKM Naik*. 30/08/2018.
- Winarno, F. . (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T.Gramedia Pustaka Utama.

GLOSARIUM

Amilopektin	: Merupakan polisakarida yang tersusun Dari monomer α -glukosa dengan rantai molekul bercabang
Amilosa	: Merupakan polisakarida yang tersusun Dari monomer α -glukosa dengan rantai molekul lurus
Biaya Oprasional	: Biaya berkelanjutan untuk menjalankan suatu produk, bisnis
Biaya Tetap	: Pengeluaran bisnis yang tidak Tergantung pada tingkat barang atau jasa yang dihasilkan oleh bisnis tersebut.
Biaya Variabel	: Biaya yang berubah secara proporsional Dengan aktivitas bisnis
Cash Flow	: Pergerakan uang nyata atau virtual
Diversifikasi	: Penganeka ragam produk yang mulanya bersifat balik jika dipanaskan terus menerus hingga mencapai suhu tertentu.
Indeks Glikemik	: Angka (berskala 1-100) yang menunjukkan seberapa cepat makanan berkarbohidrat diproses menjadi <u>glukosa</u> di dalam tubuh
Industri Mikro	:Usaha yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50 juta tidak termasuk tanah dan bangunan; atau memiliki hasil penjualan per tahun paling banyak Rp. 300 juta
Investasi	: Suatu kegiatan menanamkan modal, baik langsung maupun tidak
Marketing Mix Strategy	: Pemasaran yang menggabungkan elemen-elemen di dalam mix marketing itu sendiri dan dijalankan secara terpadu
Market Positioning	:Kegiatan-kegiatan perusahaan yang Dimaksudkan untuk menempatkan suatu produk di dalam pikiran konsumen dengan melakukan strategi positiong menggunakan ciri khas sebagai pembentuk brand image di pikiran para konsumen

- Omzet : Sejumlah nilai total dari penjualan produk dalam suatu kurun waktu tertentu.
- Segmentasi Pasar : Proses pengelompokan atau pembagian calon konsumen berdasarkan karakteristik yang berbeda

INDEKS

A

Aktiva	:34
Aleuron	:12
Amilosa	:10, 11, 12, 13, 15
Amilopektin	:10, 12, 13, 15
Aset	:34

B

Batiah	:7
--------	----

C

Cash flow	:32
-----------	-----

D

Dessert	:11
Dekstrin	:12

E

Embrio	:12
Endosperm	:12

G

Glikemik	:11
Glikosida	:14
Glukosa	:14
Graminae	:12
Green tea	:5

I

Investasi	:27, 28, 29
-----------	-------------

K

Kemitraan	:2
-----------	----

L

Lorjuk	:5, 8,
--------	--------

M

Maltosa :12

O

Omzet :32

Opportunitie :25, 26

Oryzenin :12

P

Penetrasi :16

R

Recording :32

Reporting :32

S

Strengths :25 26

T

Threats :25, 26

W

Weaknesses “25, 26