



MANUAL BOOK

Video KLIK disini

UPAYA MENINGKATKAN DAYA BELI OKE (OPAK KETILENG)



UNNES
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

TAHUN 2022

A. LATAR BELAKANG

Potensi ubi kayu di Indonesia sangat besar baik ditinjau dari sisi sumber pangan utama karbohidrat setelah padi dan jagung maupun sebagai bahan pakan dan bahan baku industri. Ubi kayu memberikan kontribusi tanaman pangan terbesar ketiga setelah padi dan jagung pada tahun 2009.

Permintaan ubi kayu untuk konsumsi manusia saat ini tiap tahun semakin meningkat sejalan dengan jumlah penduduk yang membutuhkan bahan pangan karbohidrat, baik sebagai makanan pokok maupun snack seperti kerupuk, rebusan, gorengan dan lain sebagainya.

Desa Ketileng berada di Kecamatan Kramat Kabupaten Tegal yang merupakan Kawasan dataran rendah tidak jauh dari pesisir pantai. Tempat yang strategis menjadikan Desa Ketileng memiliki potensi sebagai Kawasan pertanian dan perkebunan. Desa Ketileng terkenal dengan ciri khas makanan Opak Bulat yang berbentuk bulat dan berbahan dasar dari tumbuhan singkong. Opak adalah jenis makanan ringan yang berbentuk menyerupai kerupuk yang memiliki tekstur sangat renyah. Opak bulat dikelola oleh Ibu Rumah Tangga (IRT). Melimpahnya bahan baku ubi kayu di Desa Ketileng memberikan kesempatan dan peluang untuk memanfaatkan ubi dan mengolahnya menjadi kerupuk opak sebagai usaha rumahan yang dapat meningkatkan penghasilan keluarga.

Keterbatasan modal usaha menyebabkan usaha pembuatan kerupuk opak ini dijalankan dengan sangat sederhana dan relative membutuhkan waktu yang lama. Pemasaran kerupuk opak bulat juga terbatas pada warung-warung tertentu.

B. MAKSUD DAN TUJUAN INOVASI

Maksud Opak Bulat adalah menjadi salah satu ciri khas di Desa Ketileng yang memiliki ciri khas unik dan merupakan hasil dari turun-temurun.

Tujuan dari opak bulat adalah untuk mengembangkan UMKM di Desa Ketileng, mengenalkan makanan khas dari Desa ketileng, menjaga kelestarian budaya di bidang kuliner.

C. MANFAAT INOVASI

Opak Bulat diharapkan memberikan manfaat bagi para UMKM khususnya di daerah Tegal antara lain:

1. Memberikan peluang pendapatan bagi UMKM di Desa Ketileng
2. Masyarakat mengenal kuliner dari Desa Ketileng

D. KEUNGGULAN INOVASI

Salah satu keunggulan dari Opak Ketileng adalah makanan yang memiliki ciri khas dari Desa Ketileng tersendiri serta membantu pelaku UMKM di Desa Ketileng dan sekitar Tegal

E. ASPEK INOVASI

a) Rencana Operasional

1. Lokasi

Untuk lokasi pembuatan Oke (Opak Ketileng) berada di Jl. Kesambi Gang Semar RT. 002 RW. 001 Desa Ketileng Kecamatan Kramat Kabupaten Tegal

2. Fasilitas

Oke atau Opak Ketileng masih menggunakan cara tradisional dalam pembuatannya.

3. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan Opak Ketileng adalah sebagai berikut:

- Baskom Besar
- Timbangan
- Kompor Gas
- Panci besar
- Tampah
- Ulekan besar
- Ulekan bumbu
- Alat Pencetak Opak
- Peralon untuk Menggilis Adonan
- Papan Penggilisan dengan Dilapisi Plastik
- Tempat (Papan Pengeringan Opak)
- Pisau
- Wajan Penggorengan
- Tampah
- Sendok Penggorengan

Bahan-bahan Opak Ketileng sebagai berikut:

- Singkong
- Bawang Putih
- Garam
- Ketumbar
- Minyak Goreng
- Plastik dan label

4. Metode Operasional

Adapun beberapa metode operasional atau proses produksi Oke (Opak Ketileng), sebagai berikut:

- Kupas singkong dengan pisau, kemudian dicuci sampai bersih.
- Potong singkong dengan ukuran kecil.
- Rebus singkong hingga benar-benar matang. Sambil menunggu singkong matang buatlah bumbu adonan dengan bumbu sebagai berikut: bawang putih, ketumbar, garam yang dihaluskan dengan ulekan.
- Singkong yang sudah matang setelah direbus, dimasukkan kedalam tumbukan besar. Kemudian dimasukan bumbu halus yang sudah di ulek lalu ditubruk menggunakan tenaga manusia sampai halus.



- Singkong yang sudah ditubruk sampai halus kemudian di gilis dan dibentuk menggunakan cetakan bulat hingga menjadi opak.



- Hasil cetakan diletakan di papan pengeirngan opak dan dijemur kurang lebih 6 jam.



- Setelah opak kering, opak digoreng.



- Opak dikemas dan siap dipasarkan.

b) Perencanaan Pemasaran

1. Konsep Produk

Produk yang dipasarkan hanya memiliki satu varian rasa yang sangat gurih dan renyah serta berbentuk bulat. Berikut konsep kemasan dari produk Oke (Opak Ketileng)

2. Target Pasar

a. Identifikasi Produk

Produk yang dijual sangatlah unik, enak dan menarik karena diracik dengan bumbu khas Indonesia seperti bawang putih, ketumbar, dan garam.

b. Fokus Pemasaran

1. Identifikasi Wilayah Pemasaran

Wilayah pemasaran produk Opak “Oke” adalah warung-warung maupun toko-toko di sekitar Kabupaten Tegal dan Kota Tegal.

2. Data dan informasi konsumen

Karena produk yang dipasarkan adalah Opak “Oke” yang sangat praktis, bergizi dan sangatlah digemari para konsumen. Selain sebagai karbohidrat, harga opak “Oke” sangatlah terjangkau dan murah. Opak merupakan salah satu makanan tradisional yang sangat disukai oleh kebanyakan masyarakat sekitar Tegal, karena beberapa alasan mereka memilih opak selain harga terjangkau, juga merupakan salah satu kudapan bergizi dan kaya akan manfaat.

3. Segmentasi Pasar

Untuk segmentasi produk opak “Oke” adalah semua lapisan masyarakat khususnya warung-warung dan toko-toko yang terdiri dari berbagai wilayah meliputi Kabupaten Tegal dan Kota Tegal.

4. Jangkauan Pasar

Untuk jangkauan pasar sangatlah luas karena meliputi daerah di Kabupaten Tegal dan Kota Tegal

5. Rencana Penjualan

a. Kesadaran Konsumen

Produk Opak “Oke” sangatlah diminati banyak kalangan masyarakat, karena produk ini sangat praktis dan harganya terjangkau dalam satu kali pembuatan dapat menghabiskan kira-kira 2.000 kerupuk (kurang lebih 50 kg singkong).

b. Faktor Iklim

Untuk faktor iklim atau lingkungan tidak mempengaruhi konsumen namun untuk produksi Opak “Oke” terhambat apabila musim hujan.

c. Strategi Pemasaran

Produk yang akan dipasarkan adalah olahan dari bahan dasar singkong yaitu opak “Oke”. Desain kemasan sangatlah sederhana, Untuk strategi harga, produk opak “Oke” mentah dengan harga Rp. 25.000,- per 100 pcs kerupuk. Adapun harga per 5 pcs matangnya adalah Rp. 2.000,-

Strategi distribusi produk opak “Oke” melalui penjualan langsung dengan sistem menitipkan ke toko-toko atau warung-warung. Selain itu, juga menerima pesanan pembuatan opak “Oke” via whatsapp atau telepon.

F. PEMBIAYAAN

No	Keterangan	Fungsi	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Kompas Gas	Untuk menggoreng Opak yang sudah kering.	1 Set	Rp. 300.000	Rp. 300.000,-
2.	Wajan Penggorengan	Untuk menggoreng opak yang sudah kering.	2	Rp. 50.000,-	Rp. 100.000,-
3.	Panci Besar	Untuk merebus singkong agar lembut.	2	Rp. 100.000,-	Rp. 200.000,-
4.	Singkong	Bahan dasar dari opak.	50 kg	Rp. 4.000,-	Rp. 200.000,-
5.	Bawang Putih	Untuk penyedap rasa opak.	¼ kg	Rp. 6.000,-	Rp. 6.000,-
6.	Kemiri	Untuk penyedap rasa opak.	1 ons	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
7.	Garam	Untuk penyedap rasa opak.	500 gram	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
8.	Ember	Untuk menaruh singkong yang sudah dikupas.	2 pcs	Rp. 20.000,-	Rp. 40.000,-

9.	Ulekan Bumbu	Untuk menumbuk bumbu opak.	1 pcs	Rp. 25.000,-	Rp. 25.000,-
10.	Peralon	Untuk menggiling gemblong agar jadi opak.	1 meter	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
11.	Pisau	Untuk mengupas dan memotong singkong.	3 pcs	Rp. 10.000,0	Rp. 30.000,-
12.	Papan Penjemur	Untuk menjemur opak.	10 papan	Rp. 30.000,0	Rp. 300.000,-
13.	Minyak	Untuk menggoreng opak	3 liter	Rp. 17.000,-	Rp. 51.000,-
14.	Plastik & Laper	Untuk memiliki ciri khas dari produk Opak Ketileng "Oke".	30 pcs	Rp. 1.300,-	Rp. 39.000,-
TOTAL					Rp. 1.314.000,-

G. PENERAPAN

Penerapan produk Opak "Oke" dengan membuat packaging atau kemasan yang menarik serta membuat desain produk opak "Oke" agar memiliki ciri khas yang berbeda sehingga calon pembeli tertarik untuk membeli produk Opak "Oke" tersebut. Selain itu memaskan produk "Oke" secara digital.

H. KENDALA INOVASI

Terdapat beberapa kendala dalam pembuatan Opak "Oke", yaitu:

1. Usaha Opak "Oke" memiliki permasalahan dalam hal inovasi dan teknologi maka dalam penyelesaian masalah dengan adanya peningkatan kualitas produk melalui inovasi produk dengan cara melakukan perubahan kemasan produk. Dengan kemasan baru terlihat lebih menarik, lebih kreatif sehingga berbagai lapisan usia konsumen akan lebih menyukai produk opak "Oke" yang lebih inovatif dan sehat.
2. Permasalahan dalam aspek Sumber Daya Manusia. Opak "Oke" merupakan usaha keluarga yang hanya dibuat dan dibantu dari keluarga.

I. PELUANG PENGEMBANGAN

Pengembangan memaksa pelaku usaha untuk terus menjual produknya. Namun kurangnya pengalaman dan pengetahuan pelaku usaha terutama kelompok usia tua, yakni Bapak-bapak atau Ibu-ibu menambah peluang kami untuk memasarkan produknya secara digital. Disamping itu membantu untuk membuat titik lokasi UMKM di google maps supaya mampu dijangkau oleh seluruh masyarakat baik masyarakat Tegal maupun luar Tegal. Serta Meningkatkan produksi Opak "Oke" serta

meningkatkan pemasaran produk ke luar desa agar masyarakat luas dapat mengerti produk “Oke” dan memiliki minat untuk membeli produk tersebut.