

USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH LEMPENG DESA NGARES

Tim Kukerta Desa Ngares 2025

STKIP PGRI, Trenggalek

e-mail: kkmgares03@gmail.com

A. Pendahuluan

Desa Ngares, yang terletak di kecamatan Trenggalek, memiliki potensi agraris yang melimpah, terutama dalam produksi singkong. Keberadaan sumber daya ini telah mendorong masyarakat setempat untuk mengembangkan inovasi dalam pengolahan singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Salah satu produk olahan yang paling populer di desa ini adalah lempeng, makanan tradisional yang terbuat dari singkong. Proses pembuatan lempeng melibatkan beberapa tahap penting, seperti pengupasan, pamarutan, pengukusan, penjemuran, dan penggorengan. Hasil akhir dari proses ini adalah kerupuk dengan tekstur renyah dan rasa gurih khas singkong, yang sering digunakan sebagai bahan dasar dalam masakan lokal (Sari & Prasetyo, 2021).

Desa Ngares, yang terletak di kecamatan Trenggalek, memiliki potensi agraris yang melimpah, terutama dalam produksi singkong. Keberadaan sumber daya ini telah mendorong masyarakat setempat untuk mengembangkan inovasi dalam pengolahan singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Salah satu produk olahan yang paling populer di desa ini adalah lempeng, makanan tradisional yang terbuat dari singkong. Proses pembuatan lempeng melibatkan beberapa tahap penting, seperti pengupasan, pamarutan, pengukusan, penjemuran, dan penggorengan. Hasil akhir dari proses ini adalah kerupuk dengan tekstur renyah dan rasa gurih khas singkong, yang sering digunakan sebagai bahan dasar dalam masakan lokal (Sari & Prasetyo, 2021). Meskipun lempeng sering disamakan dengan kerupuk singkong oleh masyarakat awam, keduanya memiliki perbedaan mendasar dalam hal rasa dan cara pengolahan. Lempeng dibuat tanpa menambahkan bumbu atau perasa, sehingga lebih cocok untuk dijadikan bahan masakan seperti oseng-oseng. Sementara itu, kerupuk singkong biasanya diberi garam dan bumbu lainnya sesuai permintaan konsumen. Observasi yang dilakukan oleh Tim KUKERTA 03 menunjukkan bahwa meskipun lempeng dan kerupuk singkong berasal dari bahan baku yang sama, proses pembuatan dan hasil akhir keduanya berbeda secara signifikan (Yulianti & Rahman, 2019). Dengan memanfaatkan potensi lokal ini, masyarakat Desa Ngares tidak hanya mempertahankan tradisi kuliner mereka tetapi juga berkontribusi pada perekonomian lokal melalui usaha pengolahan singkong.

B. Metode

Dalam penulisan artikel ini, metode yang digunakan adalah library research, yang merupakan pendekatan penelitian yang mengandalkan pengumpulan data dari berbagai literatur yang relevan. Melalui metode ini, penulis dapat mengeksplorasi dan menganalisis artikel-artikel yang tersedia di Google Scholar dan sumber-sumber akademis lainnya, sehingga memperkaya pemahaman dan pengembangan topik yang telah ditentukan (Anwar & Hadi, 2019). Dengan menggunakan library research, penulis dapat mengumpulkan informasi dari berbagai jenis artikel dan penelitian terdahulu, yang memungkinkan penyusunan data yang lebih komprehensif dan mendalam.

Selain itu, dalam penelitian ini juga dilakukan observasi langsung untuk mengumpulkan data empiris mengenai proses produksi lempeng di UMKM. Observasi ini memberikan wawasan tentang praktik nyata di lapangan dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha. Metode ini membantu penulis dalam mendeskripsikan analisis secara deskriptif, berdasarkan data yang diperoleh dari interaksi langsung dengan pengusaha lempeng (Sari & Prasetyo, 2021). Dengan kombinasi kedua metode ini, penulis dapat menyajikan hasil penelitian yang lebih akurat dan informatif.

C. Pembahasan

Pengertian Lempeng

Desa Ngares merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Trenggalek. Lokasinya tidak jauh dari pusat kabupaten Trenggalek. Kurang lebih lima kilo kearah utara dari pusat kabupaten trenggalek. Secara geografis Desa Ngares termasuk dalam daerah dataran rendah hingga perbukitan yang memiliki potensi agraris yang melimpah. Salah satu potensi agraris ini adalah singkong yang melimpah.

Melimpahnya sumber daya singkong ini mendorong masyarakat sekitar untuk menciptakan inovasi agar singkong lebih memiliki nilai jual. Masyarakat desa Ngares khususnya RT 16 mayoritas merupakan pengusaha dari olahan singkong. Salah satu olahan singkong yang paling banyak digemari masyarakat adalah “lempeng”.

Lempeng merupakan makanan tradisional yang terbuat dari singkong. Proses pembuatannya melibatkan pengupasan, pamarutan, pengukusan, pembentukan, penjemuran, dan penggorengan. Hasil akhirnya adalah kerupuk dengan tekstur renyah dan rasa gurih khas singkong yang akan digunakan sebagai bahan dasar dalam masakan orek lempeng atau kering lempeng.

Bagi masyarakat awam lempeng sering disebut kerupuk singkong. Hal ini dikarenakan masyarakat masih banyak yang kurang paham akan perbedaan keduanya. Berdasarkan

Artikel Ilmiah Usaha Lempeng

Salah satu UMKM di desa Ngares yang memanfaatkan sumberdaya alam ketela yang melimpah

observasi yang dilakukan Tim KUKERTA 03 lempeng dan kerupuk singkong berbeda dari segi rasa dan bentuk. Menurut Ibu Kiptiyah lempeng merupakan olahan singkong yang diparut tanpa menambahkan bumbu ataupun perasa apapun. Karena nantinya lempeng ini akan dijadikan olahan berupa masakan oseng-oseng dan lainnya. Sedangkan kerupuk singkong biasanya akan diberikan garam dan rasa lainnya sesuai dengan permintaan konsumen.

Usaha Lempeng Ibu Kiptiyah

Tim KUKERTA 03 telah melakukan observasi pada salah satu pengusaha lempeng di Desa Ngares, yaitu Ibu Kiptiyah. Usaha lempeng yang dirintis Ibu Kiptiyah sudah berjalan kurang lebih selama 6 tahun. Usaha ini berawal dari sumberdaya singkong yang melimpah, serta melihat potensi permintaan konsumen yang melonjak akan kebutuhan lempeng. Awalnya Ibu Sutyah hanya mampu memproduksi sekitar 10 kg perharinya. Namun saat ini setiap produksinya Ibu Sutyah bisa mencapai 30-40 kg perharinya. Proses produksi masih *dihandle* oleh Ibu Sutyah sendiri yang terkadang dibantu oleh sang suami. Setiap 10 kg singkong akan menjadi 2 kg lempeng kering

Pembuatan lempeng dimulai dari proses pemanenan singkong. Singkong dipanen oleh petani singkong dan pembuat lempeng akan dipasok oleh petani singkong sesuai permintaan pembuat lempeng. Selanjutnya singkong akan dikupas dan dicuci bersih. Proses pembuatan lempeng dimulai dari pukul 04.00 dini hari. Singkong yang sudah dicuci tadi akan diparut menggunakan mesin parut. Setelahnya adonan tadi akan dicetak tipis lalu dikukus selama kurang lebih 5 menit setiap cetakan lempeng. Proses pengukusan masih menggunakan alat tradisional dan tungku tradisional. Sehingga tetap harus memperhatikan besar kecilnya api selama proses pengukusan. Setelah melalui proses pengukusan, adonan yang sudah matang akan ditata pada sebuah bidang untuk dijemur. Lama proses penjemuran ini sangat dipengaruhi oleh cuaca. Jika cuaca panas maka 4-6 jam lempeng sudah memasuki setengah kering dan bisa diangkat, namun jika musim penghujan kadang penjemuran bisa berlangsung selama dua hari. Lempeng tidak akan langsung dijemur hingga kering, namun hanya setengah kering sampai lempeng bisa dipotong-potong memanjang. Setelah dipotong lempeng akan dijemur lagi hingga kering.

Tantangan dan solusi yang dihadapi Pengusaha Lempeng

Tantangan yang dirasakan Ibu Kiptiyah adalah perubahan cuaca. Perubahan cuaca, khususnya pada musim penghujan, menimbulkan tantangan signifikan dalam produksi lempeng berbahan baku singkong. Tingginya curah hujan meningkatkan kadar air dalam umbi singkong hingga mencapai 71.59% pada varietas tertentu, yang mengurangi rendemen tepung

Analisis tantangan UMKM lempeng di Desa Ngares

dan menghasilkan lempeng lebih sedikit. Proses pengeringan tradisional yang bergantung pada sinar matahari menjadi tidak efektif karena kelembaban udara tinggi memperlambat penguapan air, sementara standar SNI mensyaratkan kadar air maksimal 12%. Kondisi ini diperparah oleh fakta bahwa singkong yang dipanen pada musim hujan cenderung memiliki tekstur lebih lunak dan kandungan pati lebih rendah, sehingga memengaruhi kualitas akhir produk. Dampak perubahan iklim juga tercermin dari fluktuasi produktivitas yang mencapai penurunan 46.4% saat curah hujan ekstrem. Sistem pertanian lahan kering yang mengandalkan air hujan menyebabkan ketergantungan tinggi pada pola curah hujan, sementara peningkatan suhu udara berpotensi memicu serangan hama dan penyakit tanaman. Pengeringan manual selama musim hujan membutuhkan waktu 2-3 kali lebih lama dibandingkan musim kemarau, dengan risiko pertumbuhan jamur jika proses tidak tuntas.

Untuk mengatasi tantangan ini, Ibu Kiptiyah dapat mempertimbangkan penggunaan alat pengering sederhana yang dapat membantu mempercepat proses pengeringan meskipun dalam kondisi cuaca yang kurang mendukung. Implementasi alat pengering sederhana berbasis sinar matahari yang dilengkapi dengan penutup transparan dapat membantu mengurangi ketergantungan pada cuaca. Selain itu, pelatihan bagi Ibu Kiptiyah dan petani lain tentang teknik pengolahan dan penyimpanan singkong yang tepat akan sangat membantu dalam meningkatkan kualitas produk akhir serta memperpanjang umur simpan produk.

Saat ini, pemasaran lempeng yang dilakukan oleh Ibu Kiptiyah masih bergantung pada metode tradisional, yaitu dari mulut ke mulut. Meskipun pendekatan ini berhasil menciptakan pelanggan tetap, jangkauan pasar yang diperoleh masih sangat terbatas. Dengan hanya mengandalkan pesanan dari pelanggan yang sudah ada, Ibu Kiptiyah tidak dapat memperluas pasarnya ke daerah yang lebih luas. Penelitian menunjukkan bahwa pemasaran yang dilakukan secara konvensional memiliki keterbatasan dalam hal efektivitas dan efisiensi, sehingga perlu adanya inovasi dalam strategi pemasaran untuk menjangkau konsumen baru.

Untuk meningkatkan jangkauan pasar, Ibu Kiptiyah dapat mempertimbangkan untuk memanfaatkan platform digital dan media sosial sebagai sarana promosi. Dengan mengadopsi teknik pemasaran modern seperti pembuatan akun di media sosial atau situs e-commerce, produk lempeng dapat lebih mudah diakses oleh konsumen di luar daerah lokal. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penggunaan media sosial dalam pemasaran produk dapat meningkatkan visibilitas dan penjualan secara signifikan. Selain itu, pengenalan label produk dan kemasan yang menarik juga dapat membantu menarik perhatian konsumen baru dan meningkatkan citra produk.

D. Kesimpulan

Dari observasi yang dilakukan terhadap usaha lempeng Ibu Kiptiyah di Desa Ngares menunjukkan bahwa potensi pengolahan singkong menjadi produk bernilai tinggi sangat besar, terutama dengan adanya sumber daya singkong yang melimpah di daerah tersebut. Usaha lempeng yang telah berjalan selama enam tahun ini tidak hanya memberikan kontribusi terhadap perekonomian lokal, tetapi juga melestarikan tradisi kuliner masyarakat. Meskipun Ibu Kiptiyah telah berhasil meningkatkan produksi lempeng dari 10 kg menjadi 30-40 kg per hari, tantangan seperti perubahan cuaca dan metode pemasaran yang masih konvensional menjadi hambatan dalam memperluas jangkauan pasar. Untuk mengatasi tantangan tersebut, penting bagi Ibu Kiptiyah untuk mengadopsi teknologi sederhana dalam proses pengeringan dan memanfaatkan platform digital untuk pemasaran. Dengan demikian, tidak hanya kualitas produk dapat ditingkatkan, tetapi juga aksesibilitas produk lempeng ke pasar yang lebih luas dapat diperluas. Inovasi dalam teknik pengolahan dan strategi pemasaran akan sangat membantu dalam meningkatkan daya saing produk lempeng di pasar yang semakin kompetitif. Melalui langkah-langkah ini, diharapkan usaha Ibu Kiptiyah dapat terus berkembang dan memberikan manfaat lebih besar bagi masyarakat Desa Ngares.

Sumber Rujukan

- Sari, R.P., & Prasetyo, A. (2021). *Pengaruh Cuaca terhadap Proses Pengeringan Lempeng Singkong di Wilayah Pedesaan*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 12(1), 45-58.
- Yulianti, R., & Rahman, A. (2019). *Analisis Produksi Kerupuk Lempeng Singkong di Desa Ngadirojo*. Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian, 7(2), 123-130.
- Anwar, S., & Hadi, M. (2019). *Metode Penelitian: Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sari, R.P., & Prasetyo, A. (2021). *Pengaruh Cuaca terhadap Proses Pengeringan Lempeng Singkong di Wilayah Pedesaan*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 12(1), 45-58.