

PROFIL INDUSTRI RUMAH TANGGA KUE TRADISIONAL KAMPUNG TEGAL KEMUNING, DANUREJAN, YOGYAKARTA

THE DOMESTIC INDUSTRY TRADITIONAL CAKE PROFILE IN TEGAL KEMUNING VILLAGE, DANUREJAN, YOGYAKARTA

Oleh: Clara Lita Rosari¹⁾ dan Dr.Marwanti, M.Pd.²⁾

1) Mahasiswa Jurusan Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Yogyakarta

2) Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Universitas Negeri Yogyakarta
claralitarosari@gmail.com¹⁾

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil industri rumah tangga kue tradisional di Kampung Tegal Kemuning dalam aspek produksi. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Desember 2016 hingga Mei 2017. Penelitian ini merupakan penelitian studi kasus yang berlokasi di Kampung Tegal Kemuning, Danurejan, Yogyakarta. Subyek penelitian primer adalah dua puluh dua pelaku usaha kue tradisional. Metode pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Uji keabsahan data dengan triangulasi sumber. Hasil penelitian usaha kue dalam aspek produksi yaitu tenaga kerja yang efektif, modal yang digunakan modal sendiri, dan sumber daya informasi belum baik.

Kata kunci: Profil, Industri Rumah Tangga, Kue Tradisional, Produksi

Abstract

The purpose of this research is to measure the domestic industry traditional cake profile in Tegal Kemuning village. The activities will be held from December 2016 to Mei 2017. The research setting in Tegal Kemuning village, Danurejan, Yogyakarta. Primer subjects of this research are twenty two traditional cake businesses. Observation, interview, and documentation are reliability of this research, researcher uses sources triangulation method. The result of cake business in the production aspect is the effective workforce, using of own capital, and information resources have not been good.

Keywords: Profile, Domestic Industry, Traditional Cake, Production

PENDAHULUAN

Padatnya aktivitas masyarakat menyebabkan kecenderungan memilih dan mengkonsumsi makanan diluar rumah. Saat ini, makanan tidak hanya untuk memenuhi fisik saja tetapi memenuhi kebutuhan sosial juga. Maka dari itu, industri makanan menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dan membuat bisnis di bidang makanan semakin menjanjikan, khususnya di kota – kota besar seperti

Yogyakarta. Di Kota Yogyakarta terdapat berbagai jenis industri makanan, baik makanan Indonesia dan makanan asing. Salah satu makanan Indonesia yang masih digemari masyarakat adalah kue tradisional atau jajanan pasar. Industri kue tradisional masih bertahan dan terus berkembang meskipun bersaing dengan *bakery*. Kue tradisional biasanya diproduksi dalam skala rumah tangga. Industri rumah tangga (Nurdin, 2004:11) adalah usaha untuk memproses

dan mengolah suatu barang kebutuhan rumah tangga yang selalu dicari dan dibutuhkan dalam menunjang kelangsungan hidup. Jajan pasar (Indriani, 2016) merupakan panganan tradisional yang menjadi salah satu komponen penting dalam pusaka kuliner. Memiliki cita rasa yang legit dan gurih, warna dan penampilan yang unik, serta dapat digunakan sebagai simbolisme dalam acara tertentu. Sebagian besar kue tradisional adalah kue basah yang tidak memiliki masa jual yang lama, hal tersebut dapat diantisipasi dengan cara menerima pesanan.

Produksi adalah suatu pengelolaan proses pengubahan atau proses konversi, dimana sumber – sumber daya yang berlaku sebagai input diubah menjadi barang dan jasa sebagai output (Lalu Sumayang, 2003:7). Dalam produksi terdapat faktor – faktor produksi, menurut Griffin (2006:9) faktor produksi adalah sumber daya yang digunakan dalam produksi barang dan jasa. Lima faktor produksi yaitu tenaga kerja, modal, wirausahawan, sumber daya fisik, dan sumber daya informasi. Produksi kue tradisional dalam industri rumah tangga dapat menjadi salah satu mata pencaharian yang memiliki prospek yang tinggi. Kue tradisional dapat dijadikan hidangan selingan sehat dalam kehidupan sehari - hari. Menurut Sutriyati (2010:4), upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga perlu untuk terus ditingkatkan agar masyarakat mampu menghadapi perubahan perekonomian. Upaya ini dapat ditumbuhkan pada diri ibu tidak bekerja yang memiliki waktu luang serta motivasi tinggi untuk berkembang dan berusaha.

Kampung Tegal Kemuning merupakan salah satu daerah yang memproduksi kue tradisional skala rumah tangga di Kota Yogyakarta. Lokasi kampung berada di dekat pasar lempuyangan dan stasiun lempuyangan. Kondisi Kampung Tegal Kemuning tergolong relatif bersih, keadaan lingkungan yang aman, dan jarak antar rumah sangat dekat. Terdapat pelaku usaha kue tradisional yang menekuni usaha lebih dari dua puluh tahun. Masyarakat yang menjadi pelanggan kue di kampung tersebut sangat beragam. Hampir setiap hari pelaku usaha menerima pesanan kue untuk berbagai acara. Jika pelaku usaha tidak menerima pesanan kue, mereka memilih untuk beristirahat di rumah. Hal itu mengindikasikan bahwa usaha kue di Kampung Tegal Kemuning berjalan dengan lancar dan diminati masyarakat. Berdasarkan permasalahan di atas maka perlu diadakan penelitian guna mengetahui profil industri kue tradisional di kampung tegal kemuning dalam aspek produksi yang meliputi tenaga kerja, modal, dan sumber daya informasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian studi kasus yang menggunakan pendekatan kualitatif. Metode studi kasus adalah salah satu penelitian yang dapat memecahkan masalah atau objek pada suatu fenomena terutama pada cabang ilmu sosial (Sri Yona, 2006:76). Penelitian studi kasus mempunyai keunikan yaitu peneliti sebelumnya sudah mempunyai pandangan bahwa dilokasi tempat penelitian ada sesuatu yang masalah yang unik, atau bahkan menyimpang (Kutha Ratna, 2010:191).

Subyek Penelitian

Subyek penelitian primer adalah dua puluh dua orang pelaku usaha kue tradisional yang telah menjalankan usaha dalam waktu yang relatif lama. Kemudian sumber data dalam penelitian ini adalah para ketua rukun tetangga dan ketua rukun warga yang mengayomi Kampung Tegal Kemuning. Teknik sampling penentuan subjek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive simple*. Menurut Endang (2013:11) menggunakan *purposive simple* apabila sasaran sampel yang diteliti telah memiliki karakteristik tertentu sehingga tidak mungkin diambil dari sampel lain yang tidak memenuhi karakteristik yang telah ditetapkan.

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2016 hingga bulan Mei 2017 yang berlokasi di Kampung Tegal Kemuning, Kelurahan tegal Panggung, Kecamatan Danurejan, Yogyakarta.

Prosedur

Penelitian ini diawali dengan melakukan penyusunan pedoman – pedoman penelitian, yang kemudian dilakukan validasi kepada seorang ahli. Setelah pedoman penelitian di anggap sesuai oleh ahli, maka pedoman bisa digunakan di lapangan untuk mengambil data. Teknik pengambilan data menggunakan tiga jenis teknik yaitu observasi, wawancara, dan dokumen. Setelah data diperoleh kemudian data dianalisis. Metode analisa data (Sugiyono, 2015:89) yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang pertama adalah observasi, yaitu metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subyek penelitian yang dilakukan secara sistematis. Alat yang digunakan untuk mengobservasi berupa lembar pengamatan. (Endang, 2013:26). Peneliti mengamati secara langsung proses produksi kue di Kampung Tegal Kemuning, Danurejan, Yogyakarta. Teknik pengumpulan data yang kedua adalah wawancara, yaitu pertemuan dua orang untuk menukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara terdiri dari wawancara terstruktur dan wawancara semi terstruktur (Sugiyono, 2015:72). Dalam penelitian ini menggunakan wawancara terstruktur yakni telah mengetahui tentang informasi yang akan diperoleh menggunakan alur, susunan kata, dan pertanyaan yang menyesuaikan informan dan keadaan. Kemudian teknik pengambilan data yang terakhir adalah dokumen, yaitu catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya – karya monumental dari seseorang (Sugiyono, 2015:92). Dokumen yang digunakan pada penelitian ini adalah gambat atau foto sebagai dokumen utama pada teknik dokumen.

Teknik Analisis Data

Analisa data terdiri dari tiga langkah yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Langkah pertama adalah mereduksi data, dimana setiap data dari masing – masing teknik pengambilan data direduksi atau diringkas menjadi lebih sederhana, Langkah selanjutnya

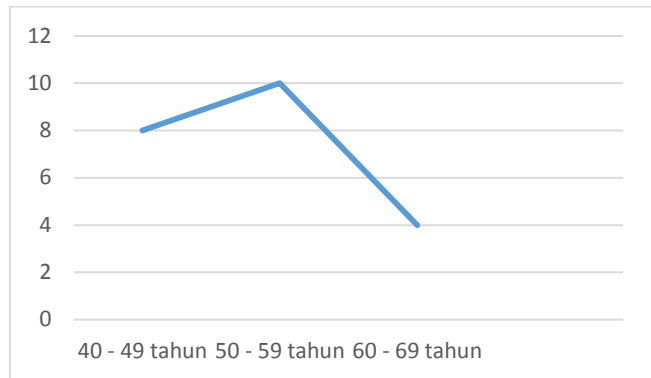
yaitu penyajian data, setelah data direduksi maka data disajikan dalam bentuk uraian dan grafik. Dengan penyajian data tersebut memudahkan untuk menganalisis data yang telah diperoleh. Langkah terakhir yaitu penarikan kesimpulan. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang – remang sehingga setelah diteliti menjadi lebih jelas. Dengan demikian kesimpulan dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal (Sugiyono, 2015:92)

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

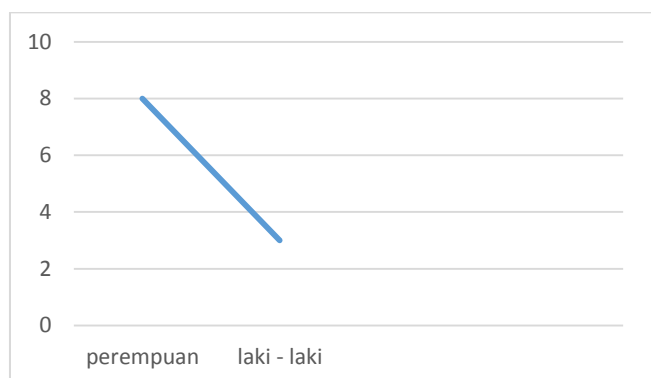
Profil Industri Rumah Tangga Kue Tradisional Kampung Tegal Kemuning

Merupakan sebuah kampung yang terletak di Kota Yogyakarta. Terdiri dari tiga rukun warga (RW) dan sembilan rukun tetangga (RT). Perbatasan wilayah kampung yakni sebelah utara jalan lempuyangan, sebelah selatan jalan mas suharto, sebelah barat jalan tukang, dan sebelah timur pasar lempuyangan. Jumlah kepala keluarga di kampung ini berjumlah 301 KK dengan mata pencaharian usaha kue, katering, optik, warung sembako, pegawai negeri sipil, dan supir. Mata pencaharian usaha kue tradisional merupakan salah satu yang diminati oleh warga kampung dengan prosentase 7,3%. Dengan usaha kue yang semakin berkembang maka kampung tersebut dikenal dengan kampung kuliner. Berikut adalah identitas pelaku usaha kue tradisional di Kampung Tegal Kemuning :



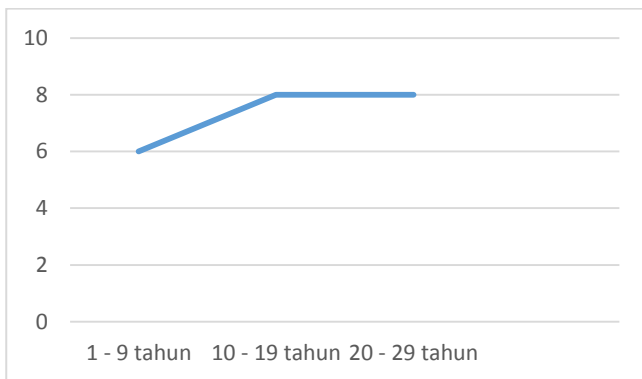
Gambar 1. Identitas Responden Berdasarkan Usia

Dari gambar di atas, diketahui pelaku usaha usia 50 – 59 tahun berjumlah 10 orang, usia 40 – 49 tahun berjumlah 8 orang, dan 4 orang lainnya berusia 60 – 69 tahun. Maka dapat diketahui bahwa semua pelaku usaha tergolong usia produktif. Dalam usia produktif pelaku usaha dapat menjalankan usaha kue dengan optimal. Semakin tua usia maka semakin menurun tingkat produktivitas. Hal tersebut dialami oleh para pelaku usaha yang telah memiliki umur diantara 60 – 64 tahun. Kondisi tubuh yang mulai rentan dan mudah lelah mempengaruhi pada jumlah pesanan yang sanggup mereka terima.



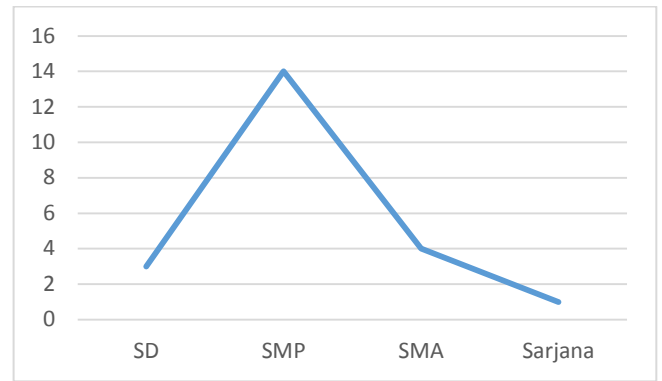
Gambar 2. Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Dari gambar di atas, diketahui bahwa pelaku usaha kue di Kampung Tegal Kemuning berjumlah 22 Kepala Keluarga yang berjenis kelamin 3 orang laki – laki dan 19 orang perempuan. Memasak identik dengan perempuan, khususnya para ibu rumah tangga. Memasak membutuhkan keuletan dan ketelatenan serta kesabaran, maka kesan memasak sangat melekat pada ibu rumah tangga yang sehari – hari sudah terbiasa di dapur. Namun hal tersebut tidak berlaku bagi tiga orang pelaku usaha di kampung ini. Meskipun ketiganya adalah laki – laki dan selaku kepala keluarga, mereka dapat bertahan dengan daya saing yang ada pada usaha kue tersebut.



Gambar 3. Identitas Responden Berdasarkan Lama Usaha

Dari gambar di atas, lama usaha pelaku usaha 1 – 9 tahun berjumlah 6 orang, lama usaha 10 – 19 tahun 8 orang, dan 8 orang lainnya telah menjalankan usaha selama lebih dari 20 tahun. Usaha kue yang dijalankan oleh para pelaku usaha sudah relatif lama. Agar dapat bertahan dalam ketatnya persaingan dunia kuliner, para pelaku usaha tetap menjaga konsistensi rasa. Karena rasa yang digemari oleh masyarakat yang dapat mempertahankan usaha lebih lama.



Gambar 4. Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Dari gambar di atas, tingkat pendidikan pelaku usaha jenjang SD berjumlah 3 orang, jenjang SMP berjumlah 14 orang, jenjang SMA berjumlah 4 orang, dan jenjang sarjana berjumlah 1 orang. Maka dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan pelaku industri rumah tangga di Kampung Tegal Kemuning tergolong pendidikan dasar. Sebagian besar adalah lulusan SMP, namun hal tersebut tidak membuat mereka menyerah. Bermodalkan niat dan konsistensi maka latar belakang pendidikan tidak menjadi suatu persoalan yang begitu berarti dalam menjalankan usaha kue.

Aspek Produksi

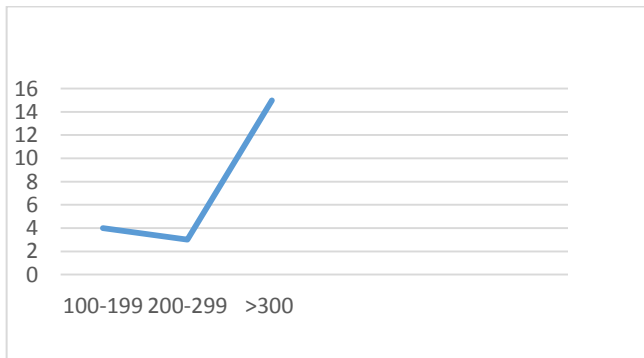
Tenaga Kerja

Dalam pengaturan waktu dan pembagian tugas, pelaku usaha menyesuaikan dengan pesanan yang diterima. Dalam mengerjakan pesanan para pelaku usaha dibantu oleh anggota keluarga seperti isteri, suami, anak, adik, dan keponakan. Hanya satu orang pelaku usaha kue telah memiliki 5 tenaga kerja yang berasal bukan dari keluarga. Pembagian tugas sesuai dengan jumlah tenaga kerja yang dimiliki. Tugas yang dikerjakan antara lain adalah persiapan bahan, pengolahan, dan pengantaran. Tenaga kerja yang

dimiliki pelaku usaha tidak melalui tahap perekrutan yang ketat. Para tenaga kerja memiliki hubungan yang dekat dengan pelaku usaha. Begitu juga dengan pelaku usaha yang telah memiliki tenaga kerja yang bukan berasal dari keluarga. Tenaga kerjanya pun berasal dari teman – teman lama pelaku usaha tersebut.

Modal Usaha

Modal yang digunakan sebagian besar pelaku usaha merupakan modal sendiri dengan kisaran yang berbeda. Berikut adalah jumlah modal (dalam satuan ribu rupiah) yang digunakan untuk produksi kue tradisional:



Gambar 5. Modal Usaha

Dari gambar di atas, pelaku usaha yang menggunakan modal usaha berkisar Rp 100.000 – Rp 199.000 berjumlah 4 orang, modal usaha berkisar Rp 200.000 – Rp 299.000 berjumlah 3 orang, dan 15 orang pelaku usaha lainnya menggunakan modal lebih dari Rp 300.000. Jenis modal yang digunakan adalah modal sendiri dan modal pinjaman bank. Bank yang terlibat dalam peminjaman modal para pelaku usaha adalah bank BRI dan bank BTPN. Harga jual produk kue tradisional tergolong relatif murah dan terjangkau, berkisar Rp1.200 – Rp2.500 tiap produknya. Para pelaku usaha tidak memperhitungkan laba yang didapatkan dengan

hitungan pasti, dengan hanya memperkirakan harga bahan untuk mendapatkan harga jual. Besaran omset penjualan yang didapatkan tidak menentu karena pesanan tidak dapat di prediksi setiap harinya. Omset produksi setiap hari berkisar Rp 150.000 – Rp 4.000.000.

Sumber Daya Informasi

Pelaku usaha yang telah memiliki merk dagang dan daftar produk hanya satu orang saja. Pelaku usaha lainnya pernah mencoba untuk mengurus perizinan merk dagang namun berhenti karena proses perizinan dirasa panjang dan lama. Sedangkan beberapa pelaku usaha pernah memiliki daftar produk namun karena harga bahan yang tidak stabil maka pelaku usaha memutuskan untuk tidak menggunakan daftar produk. Pelaku usaha hanya menggunakan cara promosi dari mulut ke mulut karena pelaku usaha tidak menguasai media *online*. Meskipun hanya melakukan cara promosi tersebut, pelaku usaha memiliki pelanggan dari berbagai kalangan seperti rumah sakit, sekolah, gereja, masjid, pasar, dan kantor. Batas pemesanan minimum dan maksimum produk adalah 50 sampai 1000 buah. Cara pemesanan dapat dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Sedangkan pemesanan secara tidak langsung melalui alat komunikasi seperti telepon.

PEMBAHASAN

Tenaga Kerja

Sebagian besar pelaku usaha memiliki tenaga kerja berasal dari dalam keluarga. Kelebihan memiliki tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga yaitu pengaturan waktu lebih mudah, memperlambat komunikasi dan

meningkatkan kekompakan antara anggota keluarga, dan tidak menggunakan sistem penggajian yang rumit. Kekurangannya yaitu padatnya aktivitas anggota keluarga diluar rumah, bila anggota keluarga tidak dapat membantu menyelesaikan pesanan makan pelaku usaha harus menyelesaikannya secara mandiri. Kelebihan memiliki tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga yaitu dapat menerima pesanan dengan jumlah lebih tinggi, pembagian tugas dan waktu yang lebih pasti. Kekurangannya menggunakan sistem penggajian yang rumit. Pelaku usaha yang memiliki tenaga kerja di luar keluarga tidak melakukan tahap penyeleksian pada proses perekrutan tenaga kerja karena tenaga kerja yang dipilih adalah teman – teman lama dari pelaku usaha. Baik tenaga kerja dari dalam atau luar keluarga, pelaku usaha tetap harus mengelolanya dengan baik agar usaha kue dapat berjalan dengan lancar dan tidak terjadi kekeliruan dalam mengerjakan pesanan. Hal tersebut sesuai dengan Griffin (2006:214), manajemen sumber daya manusia adalah serangkaian aktivitas yang diarahkan pada usaha untuk menarik, mengembangkan, dan mempertahankan angkatan kerja yang efektif, serta menjadi faktor penentu keberhasilan pelaksanaan organisasi.

Modal

Sebagian besar pelaku usaha telah menggunakan modal usaha lebih dari Rp 300.000 setiap mengerjakan pesanan dengan pendapatan lebih besar dari modal. Hal tersebut mengindikasikan bahwa usaha kue tradisional di kampung tegal kemuning berjalan dengan lancar dan diminati masyarakat. Sebagian besar pelaku

usaha sudah menggunakan modal sendiri. Kelebihan modal sendiri yaitu tidak perlu memikirkan tentang pengembalian uang beserta bunganya.

Sumber Daya Informasi

Merk dagang dan daftar produk adalah salah satu hal yang dapat menjadi sumber informasi bagi konsumen kue, namun hanya satu orang pelaku usaha kue saja yang telah memilikinya. Cara promosi dari mulut ke mulut dapat mempertahankan dan mengembangkan sasaran penjualan usaha kue. Pemesanan secara langsung lebih memudahkan dalam berkomunikasi, bernegosiasi, dan menjalin relasi yang baik antara pelaku usaha dan konsumen. Hal tersebut sesuai dengan Indriyo (2014:159), *personal selling* merupakan kegiatan perusahaan untuk melakukan kontak langsung dengan calon konsumen. Dengan adanya kontak langsung maka diharapkan akan ada interaksi positif antara pelaku usaha dengan calon konsumen. Pentingnya promosi dari sudut pandang informasi (Griffin, 2006:364), promosi bertujuan untuk membuat calon pelanggan sadar terhadap produk, membuat mereka banyak mengetahui tentang produk, membujuk untuk menyukai produk, dan membujuk untuk membeli produk.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik simpulan profil industri kue tradisional kampung tegal kemuning sebagai berikut :

Komunikasi antara pelaku usaha dan tenaga kerja lancar sehingga terjalin kekompakan dan keharmonisan. Bagi pelaku usaha yang memiliki tenaga kerja berasal dari keluarga tidak memerlukan sistem penggajian, berbeda dengan pelaku usaha yang memiliki tenaga kerja bukan keluarga. Bila pelaku usaha yang tenaga kerja berasal dari keluarga hanya menerima pesanan dalam jumlah yang tidak terlalu banyak, berbeda dengan pelaku usaha yang memiliki tenaga kerja bukan keluarga yang mampu menerima pesanan dalam jumlah lebih banyak.

Sasaran penjualan yang luas yang menggunakan teknik promosi dari mulut ke mulut. Namun penentuan harga jual dan laba belum baik. Hanya satu orang pelaku usaha yang memiliki merk dagang dan daftar produk.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan maka dapat diberikan saran untuk pelaku usaha kue sebagai berikut:

Pelaku usaha aktif berpartisipasi mencari dan mengikuti pelatihan memasak serta pengembangan usaha rumah tangga yang diadakan oleh pemerintah setempat.

Penentuan harga jual sesuai dengan aturan agar pelaku usaha dapat memahami hal apa saja yang menjadi pertimbangan harga jual.

Terdapat koordinator usaha kue agar usaha kue di Kampung Tergal kemuning dapat terkoordinir dengan baik dan dapat menjadi inspirasi bagi daerah lain sebagai kampung rujukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Nurdin, Elyas. (2004). *Sukses Dengan Home Industry*. Yogyakarta : Absolut.
- Indriani. (2016). *60 Resep Jajan Pasar*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Indriyo, Gitosudarmo. (2014). *Manajemen Pemasaran Edisi 2*. Yogyakarta : BPFE.
- Kutha Ratna, Nyoman. (2010). *Metodologi Penelitian Kajian Budaya dan Ilmu-Ilmu Sosial Humaniora Pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Endang, Mulyatiningsih.(2013). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung : Alfabeta.
- Sutriyati, Purwanti. (2010). *Pelatihan Wirausaha Makanan Kudapan Sebagai Alternatif Usaha Mandiri Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Miskin Di Daerah Pinggiran Kota*. Yogyakarta.
- Ricky W.Griffin & Ronald J.Ebert.(2006). *Bisnis Edisi Kedelapan Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.
- Lalu, Sumayang. (2003). *Dasar Dasar Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta : Salemba Emman.
- Sugiyono. (2015). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Dan R & D*. Bandung : Alfabeta.
- Sri Yona. (2006). Penyusunan Studi Kasus. *Jurnal Keperawatan Indonesia* (Volume 10, No. 2). Hlm. 76-80.