

## PENGEMBANGAN USAHA SERABI DI NGAMPIN AMBARAWA

Darmanto<sup>1\*</sup>, Agnes Budiarti<sup>2</sup>, Laeli Kurniasari<sup>3</sup>, Indah Hartati<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim

<sup>2</sup>Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Wahid Hasyim

<sup>3</sup>Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim

Jl. Menoreh Tengah X/22, Sampangan, Semarang 50236.

\*Email:darmanto@unwahas.ac.id

### Abstrak

*Salah satu jenis usaha yang terdapat di Wilayah Ngampin Ambarawa adalah usaha penjualan serabi khas Ngampin. Serabi Ngampin merupakan salah satu kuliner ikonik dari wilayah Ambarawa. Serabi Ngampin dijual di kios-kios yang terletak di tepi jalan raya Ambarawa-Jogya. Pengembangan wilayah berupa pembangunan jalan lingkar Ambarawa memberikan dampak terhadap menurunnya nilai usaha serabi Ngampin. Berbagai upaya perlu dilakukan untuk mengembangkan usaha serabi Ngampin. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan usaha serabi Ngampin melalui penerapan tungku bercerobong, perbaikan fisik kios dan pelatihan diversifikasi produk. Penerapan tungku bercerobong dilakukan melalui pabrikasi dan aplikasi tungku bercerobong. Perbaikan fisik kios dilakukan dengan memperbaiki dan meningkatkan sisi estetika dan fungsionalitas kios. Pelatihan diversifikasi produk dilakukan melalui pelatihan pembuatan serabi dengan varian rasa dan topping. Rangkaian kegiatan yang telah dilakukan telah berhasil meningkatkan kenyamanan pembeli serabi Ngampin, meningkatkan kondisi fisik kios serta memberikan wawasan dan ketrampilan pelaku usaha serabi dalam memproduksi produk diversifikasi serabi.*

**Kata Kunci:** ambarawa, ngampin, serabi, pengembangan usaha

### PENDAHULUAN

Ambarawa merupakan salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Semarang Jawa Tengah. Kecamatan Ambarawa mempunyai luas wilayah sebesar 28,22 km<sup>2</sup> dengan jumlah desa 2 dan 8 kelurahan (anonim, 2015). Salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Ambarawa adalah Kelurahan Ngampin. Kelurahan ini berbatasan dengan Kelurahan Panjang di bagian barat, Kelurahan Gondorio di bagian timur, Kelurahan Pasekan di bagian utara dan berbatasan dengan Jalan Lingkar Ambarawa dan Desa Ngrapah di bagian selatan. Penduduk Kelurahan Ngampin berjumlah 5320 jiwa dimana sekitar 25% nya merupakan warga dengan usia produktif (25-40 tahun). Berdasarkan data monografi Kelurahan Ngampin tahun 2015, sekitar 9% penduduk Ngampin merupakan wiraswasta, dengan salah satu usaha yang digeluti adalah penjual serabi (Jatenginfo, 2015)

Serabi Ngampin selama ini sudah cukup dikenal oleh masyarakat luas, khususnya yang terbiasa melewati jalur darat Semarang-Yogyakarta. Serabi terbuat dari tepung beras, daun salam dan garam sedangkan bahan kuah serabi adalah santan kelapa, daun pandan dan gula merah. Untuk proses pemasakan serabi, pelaku usaha menggunakan tungku yang disebut 'keren', sedangkan wajan untuk memasaknya disebut dengan 'sraben'. Adapun tempat penyimpanan serabi yang berbentuk kerucut disebut 'tenong'.

Usaha serabi merupakan usaha yang berpotensi untuk dikembangkan mengingat hingga kini, produk serabi menjadi salah satu ikon kota Ambarawa. Meskipun demikian perkembangan usaha serabi mengalami beberapa hambatan seperti dengan dibangunnya jalur lingkar Ambarawa menyebabkan volume kendaraan yang melintas dan membeli serabi berkurang serta kenyamanan pembeli yang berkurang saat menunggu serabi oleh adanya asap yang ditimbulkan dari pembakaran kayu di tungku. Proses pembuatan serabi dengan menggunakan tungku berbahan bakar kayu selama ini berpotensi menimbulkan ketidaknyamanan bagi pembeli. Asap yang dihasilkan dapat membuat mata pedih dan juga meninggalkan bau yang menempel di pakaian. Akan tetapi para pelaku usaha serabi berkeinginan untuk tetap menggunakan tungku ini untuk mempertahankan rasa dan aroma serabi, serta menunjukkan keaslian proses produksi serabi kepada calon pembeli. Kendala lain adalah serabi yang dijual selama ini hanya memiliki 3 varian yakni serabi original dengan warna putih, hijau

dan coklat. Menimbang berbagai kendala yang dihadapi pelaku usaha serabi, maka berbagai upaya perlu dilakukan untuk mengembangkan usaha serabi Ngampin. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan usaha serabi Ngampin melalui penerapan tungku bercerobong, perbaikan fisik kios dan pelatihan diversifikasi produk.

## **METODE**

Dari uraian permasalahan diatas, maka pelaksanaan kegiatan terbagi dalam 2 program dimana tiap-tiap program terdiri dari beberapa kegiatan, yaitu :

1. Perbaikan proses produksi melalui penggunaan tungku berlubang untuk pengeluaran asap. Program ini akan dilaksanakan dengan beberapa tahap sbb:
  - a. Perancangan tungku berlubang untuk pengeluaran asap
  - b. Pabrikasi dan Uji Coba
  - c. Uji Coba Alat oleh Mitra di Lapangan
2. Penguatan usaha melalui diversifikasi produk dan perbaikan/penataan kios. Program kedua ini akan dilaksanakan dalam beberapa kegiatan sbb:
  - a. Pelatihan diversifikasi produk
  - b. Perbaikan/penataan kios

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Perbaikan proses produksi**

Penerapan tungku bercerobong pada usaha serabi Ngampin diawali dengan kegiatan perancangan tungku, diikuti dengan kegiatan pabrikasi, ujicoba, dan penerapan alat. Perancangan alat dilakukan oleh tim, berdasarkan masukan dari pelaku usaha serabi. Mitra dilibatkan aktif dalam perancangan mengingat mitra secara terus menerus akan kontak dengan tungku dan wajannya, maka adanya tungku modifikasi ini tidak boleh menyulitkan mitra dalam proses produksi. Kebebasan tangan mitra dalam membuat serabi akan tetap dipertahankan disamping keberadaan tungku ini juga tidak boleh menyulitkan mitra dalam meletakkan bahan-bahan yang lain. Rancangan alat yang telah disepakati bersama mitra kemudian didesain di Laboratorium Perancangan Jurusan Teknik Mesin Unwahas.

Selanjutnya pabrikasi alat dilakukan oleh tim di bengkel Produksi Jurusan Teknik Mesin Unwahas. Adapun spesifikasi tungku adalah tungku dengan kapasitas 3 lubang, menggunakan rangka plat siku baja dan dinding plat baja ukuran 0,4mm. Tungku berukuran panjang 90 cm, lebar 30 cm dan tinggi 40 cm dengan blower berdaya 12 watt. Penggunaan blower ini bertujuan untuk mengarahkan asap agar keluar melalui jalur/lubang yang ada sehingga tidak menjadi polutan bagi manusia disekitarnya. Alat yang dibuat berjumlah 5 (lima) unit dan direncanakan sebagai alat contoh.



**Gambar 1. Boks tungku bercerobong**

Pemberian box tungku dimaksudkan untuk mengurangi asap kayu bakar yang ada di dalam lapak pada saat masak srabi (Gambar 2). Efek dari asap ini adalah membuat sesak napas, pedih dimata dan membuat langit-langit lapak menjadi. Box tungku ini diharapkan dapat menyalurkan asap langsung keluar lapak.

Tungku serabi bercerobong diuji coba dan setelahnya diserahkan kepada pelaku usaha serabi untuk diuji coba. Tim bersama mitra menentukan letak tungku dan arah lubang pengeluaran, dilanjutkan dengan pemasangan dan pelatihan pengoperasian tungku. Dalam waktu uji coba ini, tim melakukan pendampingan dan meminta respon dari mitra terkait efek yang dihasilkan serta kendala yang mungkin muncul. Dengan adanya pendampingan ini maka alat berfungsi dengan baik.



**Gambar 2. Asap yang dihasilkan oleh pembakaran kayu**

### **Penguatan usaha melalui diversifikasi produk dan perbaikan/penataan kios Pelatihan diversifikasi produk**

Pelatihan ini diawali dengan penyuluhan terkait penggunaan bahan-bahan makanan yang baik bagi tubuh manusia (Gambar 3). Hal ini untuk mengantisipasi penggunaan bahan tambahan sintetik yang berpotensi berbahaya dalam proses produksi serabi, misalnya penggunaan pewarna ataupun pengawet. Selanjutnya dilakukan pelatihan diversifikasi produk dengan penggunaan bahan-bahan tambahan seperti nangka, durian, pisang, keju dll mengingat saat ini pengrajin Srabi Ngampin hanya menyediakan tiga rasa, yaitu coklat, pandan, kelapa. Bahan tambahan ini bisa ditambahkan di adonan maupun ditambahkan pada kuah santannya. Pada pelatihan ini diperkenalkan variasi rasa supaya konsumen mempunyai lebih banyak pilihan, seperti strawberry, pisang, keju, saos pedas dan tambahan berbagai selai.



**Gambar 3. Pelatihan diversifikasi produk**

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2016 dengan jumlah peserta 5 orang pengrajin. Mitra dilibatkan aktif dalam kegiatan ini dengan mencoba langsung serta mengevaluasi rasa yang dihasilkan. Tidak menutup kemungkinan mitra selanjutnya dapat berkreasi sendiri dengan berbagai macam produk buah yang sedang musim di Kelurahan Ngampin. Pelatihan ini dilakukan sebanyak 2x tatap muka.

Pelatihan packing produk juga diberikan supaya kemasan sragi yang dibeli konsumen sebagai oleh-oleh kelihatan lebih menarik (Gambar 4). Pada plastik packing dilabeli nama produk dan identitas pengrajin, sehingga pembeli bisa menghubungi pengrajin jika memerlukan.



**Gambar 4. Pelatihan pengemasan produk**

#### **Perbaikan/penataan kios**

Kegiatan diawali dengan penyuluhan tentang pentingnya kebersihan tempat produksi mengingat pembeli akan melihat langsung lokasi pembuatan dan penyimpanan produk. Selain itu dalam penyuluhan juga disampaikan resiko berjualan dipinggir jalan terkait dampak polusi yang ditimbulkan baik bagi penjual yang terpapar secara terus menerus maupun bagi produk sragi yang dijual. Selanjutnya dilakukan kegiatan perbaikan sarana fisik kios. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 13–30 Juni 2016. Kegiatan perbaikan lapak (Gambar 5) meliputi peninggian lantai, pemplesteran dinding dengan semen, pengecatan, pengerasan teras jalan dan penggantian sekat pemisah antar lapak. Kegiatan pengabdian difokuskan hanya pada 5 lapak.



**Gambar 5. Proses perbaikan kios sragi Ngampin**



**Gambar 6. Dinding kios sebelum dicat**

Proses pengecatan memberikan tampilan fisik kios yang jauh lebih baik dibandingkan dengan kios sebelum dilakukan pengecatan (Gambar 6). Proses perbaikan kios juga diiringi dengan pemasangan spanduk promosi. Di depan lapak penjualan yang menghadap jalan raya telah dibuatkan spanduk MMT dengan ukuran 0,7m x 3m. Dengan spanduk ini diharapkan mobil yang lewat jalan raya bisa melihat dan tertarik untuk membeli Srabi Ngampin, serta tahu identitas penjualnya. Spanduk MMT (Gambar 3) juga dipasang pada meja dasaran dan dinding dalam lapak, sehingga bagi pembeli yang makan di tempat akan merasa nyaman (Gambar 7).



**Gambar 7. Pemasangan sarana promosi**

Di lokasi sekitar kios juga ditambah pula dengan pot-pot tanaman yang berisi tanaman *sansiviera*, mengingat tanaman ini sangat berpotensi sebagai adsorben polutan dan logam berat yang dihasilkan kendaraan bermotor (Tatiek dan Namira, 2013). Adanya tanaman ini mempunyai dua keuntungan sekaligus yaitu menambah sisi estetika kios sekaligus untuk mengurangi polutan dari asap kendaraan.

**KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian iptek bagi masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Ngampin Ambarawa dilakukan secara simultan mulai dari survei lapangan, koordinasi dengan aparat kelurahan dan warga binaan, pelatihan membuat variasi rasadan paking produk, pembuatan sarana promosi, peningkatan kenyamanan pembeli dan pembuatan box tungku untuk mendukung usaha.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Anonim (2015). Kecamatan Ambarawa Kabupaten Semarang, [www.wikipedia.org.id](http://www.wikipedia.org.id)  
Jatenginfo (2015). Profil Kelurahan Ngampin, [www.ambarawa.jatenginfo.com](http://www.ambarawa.jatenginfo.com)  
Tatiek KS., Namira A. (2013). Pertumbuhan Tunas Sansevieria trifaciata Prain “Laurentii” pada Beberapa Komposisi Media Tanam dan Konsentrasi GA3, *Bul. Agrohorti* 1 (1) : 89-93