

Pembentukan UMKM Produsen Rendang Belut Khas Nagari Sungayang Dalam Rangka Pelestarian Makanan Tradisional Minangkabau

Fitra Fauziah^{1*}, Dedet Deperiky², Sri Oktavia³

^{1,3} Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Padang, Padang, Sumatera Barat, Indonesia

² Universitas Taman Siswa, Padang, Sumatera Barat, Indonesia

*aptfitrafauziah@gmail.com/ fitrafauziah@stifarm-padang.ac.id

Received 18-11-2022

Revised 20-11-2022

Accepted 24-11-2022

ABSTRAK

Rendang belut merupakan salah satu makanan tradisional dari Nagari Sungayang, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Transformasi dunia digital ternyata turut mempengaruhi keberadaan dan kelestarian makanan ini. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat menjaga kelestarian budaya makanan tradisional Minangkabau melalui pembentukan kelompok masyarakat produsen rendang belut khas Nagari Sungayang, sekaligus juga mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat Nagari Sungayang. Metode pengabdian dilaksanakan dengan memberikan bimbingan dan bantuan terhadap mitra mencakup bidang produksi, manajemen usaha, pemasaran, dan keuangan. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) "Dapur Rang Sungayang". Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, kegiatan ini bermanfaat dalam pelestarian budaya makanan tradisional Minangkabau dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: Rendang Belut; Sungayang; Sumatera Barat; UMKM.

ABSTRACT

Eel rendang is a traditional food from Nagari Sungayang, Tanah Datar Regency, West Sumatra. The digital world's transformation has also affected this food's existence and sustainability. This activity aims to increase public awareness of preserving the traditional Minangkabau food culture by forming community groups producing eel rendang typical of Nagari Sungayang and encouraging economic growth of the people of Nagari Sungayang. The method was carried out by providing guidance and assistance to partners covering the fields of production, business management, marketing, and finance. The activity resulted in the Micro, Small, and Medium Enterprises group "Dapur Rang Sungayang". According to the activities performed, this activity helped maintain the traditional Minangkabau culinary culture and boosted the villages' economic independence.

Keywords: Eel Rendang; Sungayang; West Sumatra; UMKM.

PENDAHULUAN

Rendang adalah makanan tradisional yang dimasak oleh orang Minangkabau di Propinsi Sumatera Barat. Rendang umumnya dibuat dari bahan daging sapi dengan bermacam ragam bumbu rempah serta mengandung banyak santan. Dulu kala, orang Minangkabau mempersiapkan rendang sedemikian rupa sehingga mempunyai usia simpan yang lama. Usia simpan rendang yang lama tersebut diperkirakan banyaknya bumbu yang digunakan pada proses memasak. Sekarang, rendang telah diketahui

sebagai makanan lezat di seluruh dunia, namun sejarah dan arti budayanya kurang dicermati. Proses memasak rendang yang panjang memiliki filosofi tertentu tentang kebijaksanaan, keikhlasan, dan kesabaran. Pemilihan daging, kombinasi bumbu, kontrol panas, durasi memasak dan cara mengaduk bisa mempengaruhi rasa rendang. Secara tradisional, rendang disajikan pada acara-acara istimewa (Nurmufida et al., 2017).

Selain berbahan dasar rendang daging, belut juga dapat dimasak menjadi rendang. Rendang belut (Bahasa Minang: *randang baluik*) merupakan salah satu makanan tradisional khas dari Nagari Sungayang, Batusangkar, Kabupaten Tanah Datar, Propinsi Sumatera Barat. Makanan ini dibuat dengan bahan dasar belut. Daging belut merupakan sumber protein hewani dengan kandungan gizinya yang lengkap (Pandiangan et al., 2021). Di samping itu, daun-daunan serta bumbu rempah yang digunakan juga diketahui bermanfaat untuk kesehatan. Kekhasan dari rendang belut ini adalah cita rasa yang tinggi dari berbagai macam daun dan rempah yang juga digunakan untuk memasak rendang belut tersebut.

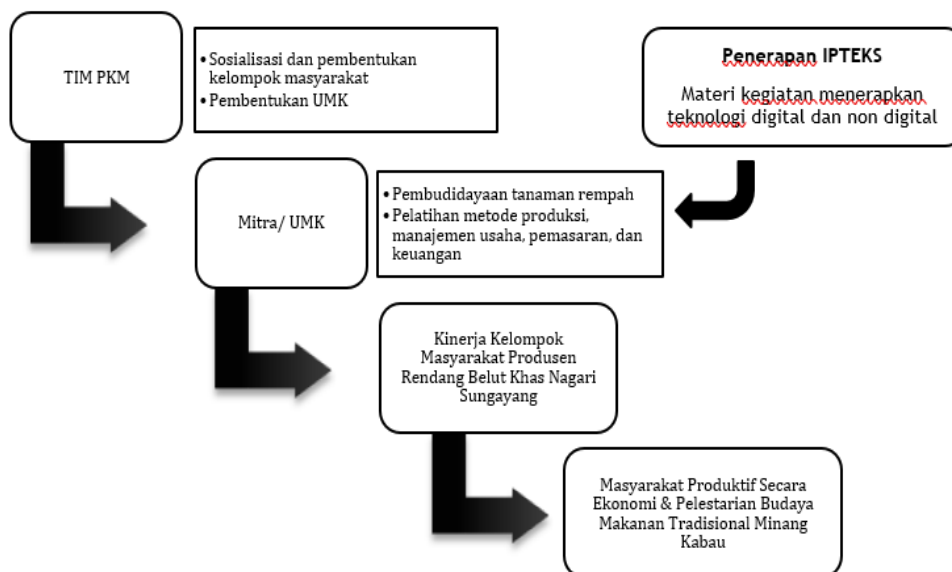
Transformasi dunia digital saat ini turut mempengaruhi keberadaan dan kelestarian makanan tradisional (Hasan et al., 2021). Resep rendang belut yang khas dengan cita rasanya ini sekarang rata-rata hanya diketahui oleh orang tua berusia lebih 50 tahun ke atas. Hal ini merupakan permasalahan yang cukup signifikan karena makanan yang juga merupakan ciri budaya terancam ikut mengalami kepunahan.

Beberapa orang masyarakat di Nagari Sungayang berminat untuk melestarikan budaya masakan tradisional tersebut. Akan tetapi permasalahannya tidak memiliki kecakapan untuk memulai berwirausaha. Tujuan dilaksanakannya kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dalam menjaga kelestarian budaya seperti makanan tradisional khas Nagari Sungayang dengan mengembangkan kelompok masyarakat yang mandiri, mendorong pertumbuhan ekonomi, serta mengembangkan daya saing produk ke pasar luar.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pembinaan kelompok masyarakat menjadi UMKM Produsen Rendang Belut khas Nagari Sungayang ini dilaksanakan dari bulan Januari sampai September 2022 di Nagari Sungayang, Kabupaten Tanah Datar, Propinsi Sumatera Barat. Kegiatan ini merupakan kerjasama dari tim Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Padang, Universitas Taman Siswa dengan kelompok masyarakat di Desa Galanggang Tengah, Piliang Sani, Nagari Sungayang.

Metode kegiatan ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipasi masyarakat dengan melibatkan mitra yaitu kelompok masyarakat produsen rendang belut. Kegiatan dimulai dengan menganalisis situasi dan permasalahan melalui diskusi dengan masyarakat Desa Galanggang Tengah, Piliang Sani, Nagari Sungayang. Setelah melakukan diskusi, kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan kegiatan yang ditawarkan kepada mitra mencakup bidang produksi, manajemen usaha, pemasaran dan keuangan.



Gambar 1. Gambaran Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Pada bidang produksi dilaksanakan kegiatan pembudidayaan tanaman, pembentukan unit usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), persiapan peralatan untuk produksi dan *packaging*. Pada bidang manajemen usaha dilakukan pembimbingan penyusunan rencana produksi, konsultasi pajak, dan pengurusan merek dagang. Pada bidang pemasaran dilakukan pembimbingan *branding*, *packaging*, promosi dan pemasaran, serta penentuan harga jual. Pada bidang keuangan dilakukan pembimbingan terhadap mitra untuk meningkatkan modal dengan kerjasama investor, pembimbingan laporan keuangan serta akses ke lembaga keuangan (Gambar 1).

HASIL KEGIATAN

Kegiatan ini dapat dilaksanakan dengan baik di Desa Galanggang Tengah, Piliang Sani, Nagari Sungayang. Produksi rendang belut oleh kelompok masyarakat telah dilaksanakan dengan baik. Rendang belut dengan bahan dasar rendang belut dan daun-daunan serta bumbu rempah sangat bermanfaat bagi kesehatan. Daging belut mengandung lemak, protein, fosfor, kalsium, vitamin A, B1, dan C (Junariyata, 2016).

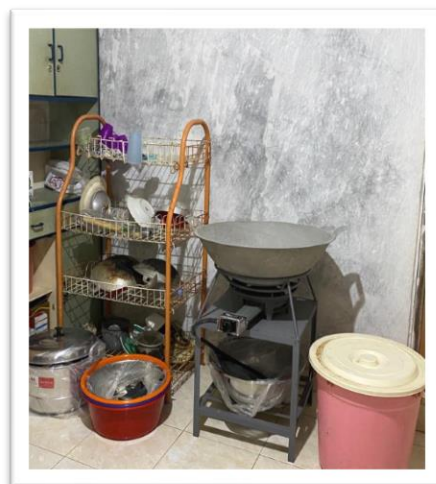
Belut ini dimasak bersamaan dengan bahan dasar belut, daun-daunan dan bumbu rempah lainnya. Pada kegiatan PKM ini dilakukan pembudidayaan tanaman sehingga daun-daunan yang digunakan bisa diperoleh dengan mudah. Pembudidayaan tanaman yang digunakan untuk pembuatan rendang belut dilakukan di kebun yang dimiliki mitra. Keterbatasan dari kegiatan ini adalah tidak semua tanaman dapat dibudidayakan karena terbatasnya lahan, Jenis tanaman yang digunakan pada rendang belut ini seperti daun sikantui-kantui, daun surian, daun asam kudo, daun pucuk ubi, daun gamin, daun kapeh, daun puding ameh, daun mali-mali, daun puding hitam, daun gabuak cino, daun puding merah, daun capo lalang, daun asam batang, daun akar katidiang, dan daun akar kesambi.

Daun-daunan yang digunakan untuk pembuatan rendang belut ini diketahui juga memiliki banyak khasiat yang bermanfaat untuk kesehatan. Daun surian diketahui memiliki aktifitas farmakologi sebagai antitumor, antioksidan, antidiabetes, dan antiinflammasi. Begitu juga dengan tanaman lainnya yang juga memiliki aktifitas farmakologi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh (Octaviani et al., 2013; Xiao et al., 2019; Peng et al., 2019).



Gambar 2. Pembudidayaan tanaman

Selain pembudidayaan tanaman rempah tersebut, tim juga membina kelompok masyarakat produsen rendang belut menjadi sebuah unit Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) “Dapur Rang Sungayang”. UMKM merupakan pelaku bisnis yang bergerak pada berbagai bidang usaha dan berperan dalam peningkatan perekonomian masyarakat. Hambatan utama yang seringkali menjadi permasalahan UMKM adalah permodalan. Hal ini merupakan salah satu bagian dari kegiatan PKM ini yaitu dengan memberikan bantuan modal berupa peralatan bagi pelaksanaan kegiatan produksi rendang belut oleh UMKM. Peralatan untuk memasak rendang belut juga telah disiapkan oleh tim PKM, seperti kuali, kompor, gas, wadah, alat *packaging*, dan sebagainya.



Gambar 3. Persiapan peralatan memasak rendang belut

Permasalahan pajak merupakan hal yang seringkali tidak diketahui oleh UMKM (Mintje, 2016). Oleh karena itu, UMKM juga dibekali dengan NPWP dan pemahaman Wajib Pajak UMKM tentang Kewajiban Perpajakan berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 46 Tahun 2013 dan Peraturan Pemerintah No. 23 Tahun 2018.



Gambar 4. Pembimbingan UMKM

Di era globalisasi seperti saat ini, pelaku usaha juga harus memiliki kemampuan dalam membaca pasar, seperti pemilihan merek dagang yang dijadikan simbol produk yang dihasilkan. Merek adalah bagian dari karya intelektual yang berperan penting dalam peningkatan perdagangan barang atau jasa (Karina & Njatrijani, 2019). Merek dagang dari UMKM ini diusulkan ke Direktorat Merek dari Kementerian Hukum dan Hak Azasi Manusia (Kemenkumham).

Pada bidang pemasaran, telah dilakukan pembimbingan *branding*, *packaging*, promosi dan pemasaran, serta penentuan harga jual produk rendang belut. Promosi dan pemasaran dilakukan secara *online* seperti melalui media sosial Instagram @dapurrangsungayang dan juga secara *offline*. Media sosial Instagram dipilih karena populer di kalangan masyarakat (Ramadan, 2021).



Gambar 5. Promosi *online* melalui media sosial

Pencatatan pelaporan keuangan merupakan hal yang krusial bagi sebuah UMKM. Pembimbingan laporan keuangan serta akses ke lembaga keuangan juga telah dilakukan untuk UMKM ini. Laporan keuangan berperan penting dalam pengelolaan UMKM, seperti pengembangan pemasaran dan penetapan harga jual. Penyediaan data akuntansi untuk UMKM juga sangat dibutuhkan bagi akses subsidi pemerintah dan bantuan modal dari kreditur (Mulyani, 2014; Kurniaditama et al., 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bermanfaat dalam meningkatkan kesadaran masyarakat dalam melestarikan makanan tradisional Minangkabau dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi atas Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Program Kemitraan Masyarakat Stimulus Tahun 2022 dengan Nomor Kontrak 021/E4.1/AK.04.PT/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasan, M., Dzakiyyah, A., Kumalasari, D. A., Safira, N., & Aini, S. N. (2021). Transformasi Digital UMKM Sektor Kuliner Di Kelurahan Jatinegara, Jakarta Timur. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 17(2), 135–150. <https://doi.org/10.31940/jbk.v17i2.2529>
- Junariyata, M. F., & Dewi, T. Q. (2016). *Budidaya Belut di Berbagai Wadah*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Karina, R. M. P., & Njatrijani, R. (2019). Perlindungan Hukum Bagi Pemegang Hak Merek Dagang Ikea Atas Penghapusan Merek Dagang. *Jurnal Pembangunan Hukum Indonesia*, 1(2), 194–212. <https://doi.org/10.14710/jphi.v1i2.194-212>
- Kurniaditama, I.G.K.A.A., Bagaskara, M.C., Aditya, T., & Mahyuni, L.P. (2022). Edukasi Berbagai Alternatif Sumber Pendanaan Bagi Pengembangan UMKM. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6, 1023-1032.
- Mintje, S.M. (2016). Pengaruh Sikap, Kesadaran, dan Pengetahuan Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak Orang Pribadi Pemilik (Umk) Dalam Memiliki (NPWP) (Studi pada Wajib Pajak Orang Pribadi Pemilik UMKM yang Terdaftar di KPP Pratama Manado). *Jurnal EMBA*, 4(1), 1031–1043.
- Mulyani, S. (2014). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Laporan Keuangan Pada Umkm Di Kabupaten Kudus Kata. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 11(2), 137–150.
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: The treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 232–235. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>
- Octaviani, C.D., Lusiana, M., Zuhrotun, A., Diantini, A., Subarnas, A., & Abdullah, R. (2013). Anticancer Properties of Daily-Consumed Vegetables *Amaranthus*

- spinosus*, *Ipomoea aquatica*, *Apium graveolens*, and *Manihot utilisima* to LNCaP Prostate Cancer Cell Lines. *Journal of Natural Pharmaceuticals*, 4(1), 67. <https://doi.org/10.4103/2229-5119.110366>
- Pandiangan, M., Panjaitan, D., & Bangun, A. D. (2021). *Analisis Kandungan Asam Lemak pada Minyak Ikan Belut*. 2, 102–109.
- Peng, W., Liu, Y., Hu, M., Zhang, M., Yang, J., Liang, F., Huang, Q., & Wu, C. (2019). *Toona sinensis*: A Comprehensive Review on Its Traditional Usages, Phytochemistry, Pharmacology and Toxicology. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, 29, 111-124.
- Ramadan, A. (2021). Efektivitas Instagram Sebagai Media Promosi Produk “Rendang Uninam.” *Jurnal Sains Komunikasi Dan Pengembangan Masyarakat [JSKPM]*, 5(1), 64–84. <https://doi.org/10.29244/jskpm.v5i1.796>
- Xiao, M., Ying, L., Li, S., Fu, X., & Du, G. (2019). Progress on Research and Development of *Paederia scandens* as a Natural Medicine. *International Journal of Clinical and Experimental Medicine*, 12(1), 158-167.