

BAB III

SENTRA INDUSTRI RAMBAK DESA PENANGGULAN KECAMATAN PEGANDON KABUPATEN KENDAL

A. Gambaran Umum Industri Kecil dan Menengah di Desa Penanggulan

Menurut data dari kantor Kelurahan Penanggulan terdapat 95 unit industri kecil dan menengah di Desa Penanggulan. Perinciannya adalah sebagai berikut :

Tabel 1 : Jumlah dan Jenis Industri Kecil dan Menengah di Desa Penanggulan

Jenis Industri	Jumlah/Unit	Jumlah Kegiatan
Industri makanan	50	5
Industri Alat Rumah Tangga	-	-
Industri Material dan Bahan Bangunan	-	-
Industri Alat Pertanian	-	-
Industri Kerajinan	20	2
Rumah Makan dan Restoran	25	1
Jumlah	95	8

Sumber : Data dari Buku Monografi Kelurahan Penanggulan, 2012

Dari tabel 2 terlihat bahwa industri paling banyak di Desa Penanggulan adalah industri makanan, yaitu sebanyak 50 unit dengan jumlah kegiatan sebanyak 5 kegiatan. Salah satu industri makanan adalah industri kerupuk rambak. Menurut kriteria jumlah karyawan, industri kerupuk rambak desa Penanggulan termasuk dalam industri kecil yaitu industri dengan jumlah karyawan 5 orang. Dengan adanya industri kecil kerupuk rambak akan berdampak pada perkembangan perekonomian Desa

Penanggulan karena dapat menyerap tenaga kerja dan mengurangi angka pengangguran di desa Penanggulan Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal.

B. Industri Kecil Kerupuk Rambak Desa Penanggulan

Rambak merupakan makanan ringan yang telah menjadi makanan khas dari Desa Penanggulan Kecamatan Pegandon dan sekarang telah menjadi salah satu oleh-oleh khas dari Kabupaten Kendal. Makanan ringan/cemilan ini laris manis di tempat asal produksinya yaitu di Desa Penanggulan bahkan pada bulan-bulan tertentu seperti pada bulan ramadhan, syawal, dan dzulhijjah cemilan ini banyak dicari oleh masyarakat baik dari masyarakat lokal sekitar Penanggulan dan Pegandon maupun masyarakat luar daerah.

Bapak H. Asnawi Alm adalah tokoh yang memperkenalkan awal mula industri kecil rumahan rambak sekitar tahun 1980-an. Berawal dari ide dan pemikiran beliau tentang banyaknya kulit hewan ternak seperti sapi dan kerbau yang tidak dimanfaatkan oleh para pengusaha daging di kampung Jagalan, Penanggulan, Pegandon. Usahanya di mulai dengan coba-coba. Setelah ±8 tahun mencoba terus menerus, usaha ini bisa dikatakan berhasil. Kulit-kulit hewan yang tidak berguna berhasil dimanfaatkan oleh H. Asnawi menjadi kerupuk rambak dan kerupuk sayur. Sehingga dapat menjadi niali tambah bagi keluarga, mengingat beliau sendiri adalah seorang buruh yang bekerja di tempat seorang pengusaha

daging hewan ternak. Sebagai rasa hormat terhadap orang tua dan bangga terhadap hasil usahanya, beliau memberi merk produknya dengan nama “WIJOYO” diambil dari gabungan nama H. Asnawi yaitu “WI” dengan nama Bapaknya, yaitu “JOYO”. Akan tetapi, oleh karena sebab tertentu nama WIJOYO diganti dengan DWIJOYO. Sekarang, usaha beliau dilanjutkan turun temurun oleh para penerusnya yaitu putra dan cucu-cucu beliau.¹

Sekitar tahun 2000-an banyak pengusaha yang mendirikan usaha kerupuk rambak dengan merk dagang sendiri. Saat ini, sudah banyak merk dagang yang berdiri, terdapat kurang lebih 6 merk dagang terutama di gang Jagalan dan Gang Bangun dusun Pesantren. Pada mulanya, industri kecil rumahan ini hanya menggunakan kulit kerbau sebagai bahan baku utama. Akan tetapi, seiring berjalannya waktu bahan baku kulit kerbau mengalami kelangkaan. Kondisi ini membuat para wirausahawan kerupuk mulai mengembangkan rambak dengan menggunakan kulit sapi sebagai bahan baku pengganti ketika kulit kerbau mengalami kelangkaan agar industri tidak berhenti produksi.²

Terdapat setidaknya 6 unit usaha kerupuk rambak di Desa Penanggulan Pegandon, yaitu :

a) Citra Rasa

Pemilik : Bapak H. Mashuri

¹ Dokumentasi dan Wawancara dengan Muhammad Munir, pada tanggal 21 November 2014, 10:00 WIB

² Observasi pada sentra industri kerupuk rambak desa Penanggulan, pada tanggal 17 September 2014, 16:30 WIB

Alamat : Gg Bangun Rt. 02 Rw. 04 Desa Penanggulan
Kecamatan Pegandon

b) Joyo Roso

Pemilik : S. Maulidiyati

Alamat : Gg Jagalan Rt. 05 Rw. 04 Desa Penanggulan
Kecamatan Pegandon

c) Dwi Djaya

Pemilik : Muhtadin

Alamat : Rt. 01 Rw. 04 Desa Penanggulan Kecamatan
Pegandon

d) Dwijoyo

Pemilik : Muhammad Munir

Alamat : Gg. Jagalan Desa Penanggulan Kecamatan
Pegandon

e) Dwijoyo

Pemilik : Munadzirin

Alamat : Gg Bangun Rt. 02 Rw. 04 Desa Penanggulan
Kecamatan Pegandon

f) Putro Joyo

Pemilik : Choirun H. Asnawi

Alamat : Gg Bangun Rt. 02 Rw. 04 Desa Penanggulan
Kecamatan Pegandon

g) Barokah Djoyo

Pemilik : Asnawi

Alamat : Gg Bangun Rt. 02 Rw. 04 Desa Penanggulan
Kecamatan Pegandon.³

C. Proses Pembuatan Kerupuk Rambak

Proses pembuatan kerupuk kulit kerbau dan sapi ini tidak sesederhana yang terlihat, karena proses produksinya membutuhkan waktu yang cukup lama setidaknya perlu waktu seminggu sebelum kerupuk siap digoreng sampai kadar air dari kulit kerbau dan sapi benar-benar hilang. Akan tetapi, dengan lamanya proses produksi membuat kulit mampu bertahan sampai 2 tahun. Kendala yang dihadapi saat produksi adalah cuaca, jika cuaca sedang hujan maka produksinya akan membutuhkan waktu lebih lama. Selain rumit dan lamanya proses produksi, pembuatan kerupuk membutuhkan keterampilan khusus terutama saat penggorengan.

Berikut adalah proses pembuatan kerupuk berbahan dasar kulit kerbau :

a) Pencucian bahan baku

Setelah mendapat bahan baku kulit segar, kulit dicuci bersih terlebih dahulu untuk membersihkan kotoran dan darah yang masih menempel sampai benar-benar bersih.

³ Observasi pada sentra industri kerupuk rambak desa Penanggulan, pada tanggal 17 September 2014, 16:30 WIB

b) Perendaman kulit

Perendaman dilakukan dengan menggunakan air hangat dengan suhu $\pm 50^{\circ}$ C selama 10-15 menit sambil diaduk-aduk sampai kulit luar dan bulu-bulunya mulai mengelupas.

c) Pengerokan bulu pada kulit

Proses pengerokan bulu oleh pekerja yang dilakukan dengan menggantung kulit secara manual dan dengan menggunakan pisau kecil untuk mempermudah pengerokan bulu-bulu kecil yang masih menempel di kulit.

d) Perebusan

Kulit yang sudah dikerok bersih bulunya kemudian dipotong dengan ukuran ± 20 cm. Setelah dipotong kulit direbus sampai matang (*kenyal*).

e) Pemotongan kulit

Setelah kulit matang dan kenyal, kulit dipotong kembali dengan ukuran $\pm 2 \times 10$ cm, ini dimaksudkan untuk mempermudah saat pengeringan/penjemuran.

f) Penjemuran I

Kulit yang sudah dipotong-potong kemudian dijemur sampai kulit keras untuk memudahkan dalam proses menghilangkan sisa daging, lemak, atau kotoran yang masih menempel pada kulit

dalam. Waktu penjemuran tergantung pada cuaca, agar supaya kulit tidak busuk/rusak.

g) Pengerikan (*grabati*)

Proses selanjutnya setelah dijemur adalah pengerikan untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang masih menempel baik kotoran yang berada di kulit luar maupun kulit dalam. Setelah kulit benar-benar bersih dari kotoran dan lemak, kulit dipotong kecil-kecil seukuran dadu atau 2x2 cm (tergantung bentuk kulit)

h) Penjemuran II

Setelah kulit benar-benar kering siap untuk masuk proses selanjutnya, yaitu pengungkepan dengan lemak.

i) Pengungkepan dengan lemak

Proses selanjutnya adalah pengungkepan menggunakan lemak sapi. Proses ini dilakukan setelah kulit benar-benar kering. Waktu pengungkepan minimal 12 jam, ini dimaksudkan agar saat disimpan kulit tidak apek.

j) Penggorengan

Penggorengan kulit dilakukan dengan menggunakan tiga wajan, terlihat digambar terdapat wajan pertama dengan ukuran kecil, sedang, dan besar.

a. Penggorengan di wajan pertama (wajan kecil)

Penggorengan di wajan pertama dilakukan dengan suhu rendah karena penggorengan pertama hanya untuk melunakkan atau melembekkan kulit.

b. Penggorengan di wajan kedua (wajan sedang)

Penggorengan kedua dilakukan dengan suhu sedang, hanya sampai kulit mengapung dipermukaan minyak.

c. Penggorengan di wajan ketiga (wajan besar)

Penggorengan ketiga atau terakhir ini dilakukan dengan suhu panas untuk memaksimalkan kulit mengembang bagus.

D. Upaya Mencapai Kesuksesan Usaha

Sukses yaitu kondisi seseorang pada hari ini lebih baik dibandingkan hari kemarin.⁴ Sukses dalam usaha adalah tujuan berwirausaha. Setiap wirausaha menginginkan peningkatan dalam usaha mereka. Seperti wirausaha lain, para wirausahawan muslim kerupuk rambak desa Penanggulan juga menginginkan usaha mereka sukses dan meningkat dari waktu ke waktu.

Dalam mencapai kesuksesan usaha berbisnis seorang muslim yang menjadi modal dasar adalah akhlak, akhlak yang baik akan menjadi dasar bisnis yang beretika. Akhlak yang baik dalam berbisnis akan menjadikan seorang wirausahawan memiliki karakter-karakter yang jujur, amanah, adil, cerdas dan menghargai mitra bisnisnya.

⁴ Arwani R, 8 *Kunci Sukses...*, h. 14

Untuk bisa berhasil menjadi seorang wirausahawan tidak cukup dengan hanya memiliki modal, menguasai teknik produksi, tetapi juga memiliki kemampuan menyasati pesaing.⁵ Di Desa Penanggulan ini, terdapat enam industri kerupuk rambak, sehingga persaingan produk pasti terjadi. Untuk dapat menyasati persaingan ini, maka setiap pengusaha harus melakukan strategi pemasaran.⁶ Yaitu :

a. Produk

Dalam produk terkandung fungsi produk tersebut dan faktor lain yang diharapkan oleh konsumen tersebut, yang sering dinyatakan sebagai produk plus (pelayanan). Faktor-faktor yang terkandung dalam produk adalah mutu/kualitas, penampilan, pilihan yang ada, gaya, merk, pengemasan, ukuran, jenis, macam, jaminan, dan pelayanan.⁷

Di sentra industri rambak mereka mengaku untuk mencapai kesuksesan usaha mereka selalu menjaga mutu atau kualitas produk mereka, karena kualitas produk sangat berhubungan dengan kepuasan pelanggan akan produk yang ditawarkan. Mereka menggunakan kualitas kulit kerbau atau sapi yang segar, diolah sesuai dengan prosedur pembuatan yang ada di desa Penanggulan sehingga hasil yang didapat berkualitas dan jauh dari unsur kimiawi.

⁵ Abdullah, *Wirausaha...*, h. 131

⁶ Sofjan Assauri, *Manajemen Pemasaran : Dasar, Konsep, dan Strategi*, Jakarta : Rajawali Pers, Ed.1, Cet. 12, 2013, h. 200

⁷ *Loc.cit*

Dalam masalah inovasi rasa kerupuk rambak Bapak Munadzirin, menuturkan bahwa beliau pernah melakukan inovasi produk dengan berbagai macam rasa namun karena rasa khas rambaknya menghilang sehingga beliau memutuskan tetap bertahan memproduksi kerupuk rambak original.⁸

Muhammad Munir menambahkan bahwa beliau juga pernah melakukan inovasi rasa, akan tetapi produk beliau berair saat pengemasan, sehingga beliau memutuskan untuk kembali pada rasa original.⁹

Wirausahawan lainnya belum berani menginovasi rasa produk, seperti yang diutarakan oleh Ibu Siti Maulidiyati, bahwa ciri khas rasa kerupuk rambak dari dulu adalah gurih.¹⁰

Seperti yang telah disampaikan di awal bahwa kulit kerbau yang menjadi ciri khas dari kerupuk rambak desa Penanggulan saat ini mengalami kelangkaan di pasaran, para wirausahawan menggunakan kulit sapi sebagai alternatif lain. Untuk membedakan produk mereka beberapa wirausahawan memberikan penampilan yang berbeda antara kerupuk rambak kulit kerbau dengan kerupuk rambak sapi. Bapak H. Mashuri menyampaikan bahwa untuk membedakan antara kulit rambak sapi dan kerbau produk beliau adalah pada gambar kemasan. Apabila gambar kerbau maka isi di dalam kemasan adalah kerupuk

⁸ Wawancara dengan Munadzirin, pada tanggal 25 September 2014

⁹ Wawancara dengan Muhammad Munir, pada tanggal 20 November 2014

¹⁰ Wawancara dengan Siti Maulidiyati, pada tanggal 20 November 2014

yang diproduksi menggunakan kulit kerbau. Dan apabila gambar pada kemasan gambar sapi maka produknya berasal dari kulit sapi.¹¹

Berbeda dengan Bapak H. Mashuri, Bapak Muhtadin memberikan pembeda pada penampilan fisik kerupuk. Apabila bentuk kerupuk persegi panjang maka produk tersebut adalah kulit sapi, dan apabila bentuk fisiknya persegi (kotak) maka produk tersebut adalah kulit kerbau.¹²

Untuk dapat menjadikan pelanggan setia, disamping produk yang berkualitas, memberi pelayanan yang optimal adalah upaya untuk mencapai sukses usaha. Mereka senantiasa ramah, murah senyum terhadap pelanggan, memperlakukan pelanggan dengan baik dengan tidak mempersulit mereka, mempersulit proses pembayaran.

Bentuk pelayanan yang baik adalah salah satunya dengan memberi potongan harga, seperti yang dikatakan oleh Ibu Lilik, beliau menuturkan bahwa untuk pembelian kerupuk rambak sebanyak 10-20 kardus beliau memberi potongan harga.¹³

b. Harga

Untuk masalah harga kerupuk rambak, para pedagang sepakat mematok harga Rp. 38,000.00 untuk kardus kecil dan Rp. 70,000 untuk kardus besar untuk di daerah Kendal dan sekitarnya. Menurut Bapak Asmuri, harga haruslah bersaing, tidak diperkenankan

¹¹ Wawancara dengan H. Mashuri, pada tanggal 18 November 2014

¹² Wawancara dengan Muhtadin, pada tanggal 20 November 2014

¹³ Wawancara dengan Siti Maulidiyati, pada tanggal 20 November 2014

membanting harga untuk menjatuhkan pesaing, dengan membanting harga malah akan merugikan diri sendiri.¹⁴

c. Promosi

Komponen–komponen promosi terdiri dari periklanan, hubungan masyarakat, penjualan personal, dan promosi penjualan.¹⁵ Para pengusaha kerupuk rambak mencoba berbagai cara untuk mempromosikan produk mereka, dari mulai penjualan personal dari mulut ke mulut, sampai iklan di internet. Beberapa dari mereka telah memasarkan produk mereka lewat situs internet.

d. Tempat

Tempat pemasaran kerupuk rambak secara umum masih di sekitar Kabupaten Kendal. Para pengusaha masih belum berani memasarkan produk ke luar Kabupaten. Meskipun mereka belum memasarkan produk mereka secara langsung ke luar Kabupaten Kendal dan luar Negeri, Akan tetapi, produk mereka telah sampai ke luar Negeri melalui konsumen mereka. Banyak dari konsumen mereka yang sengaja membeli produk kerupuk rambak untuk oleh-oleh. Ini yang menjadikan produk kerupuk rambak telah sampai di berbagai daerah, bahkan luar negeri.

¹⁴ Wawancara dengan Asmuri, pada tanggal 18 November 2014

¹⁵ Abdullah, *Wirausaha...*, h. 135