

BAB III
INDUSTRI KERUPUK RAMBAK DWIJOYO
DESA PENANGGULAN KECAMATAN PEGANDON
KABUPATEN KENDAL

A. Gambaran Umum Industri Kecil dan Menengah di Desa Penanggulan

Desa Penanggulan termasuk wilayah yang memiliki luas terkecil di Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal yang luas wilayahnya hanya 0,67 Km² atau 2,15% dari total luas wilayah Kecamatan Pegandon. Namun Desa Penanggulan mempunyai jumlah penduduk 3.561 jiwa dengan kepadatan penduduk paling tinggi dibanding desa-desa lain di Kecamatan Pegandon dengan 5.315 penduduk/Km². Dengan batas-batas wilayahnya sebagai berikut :

Sebelah Utara : Desa Lanji

Sebelah Selatan : Desa Tegorejo

Sebelah Barat : Sungai Bodri

Sebelah Timur : Desa Gubugsari

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

Tabel 3.1
Jumlah dan Jenis Industri Kecil dan Menengah
di Desa Penanggulan

Jenis Industri	Jumlah/Unit
Industri Makanan	50
Industri Alat Rumah Tangga	-
Industri Material dan Bahan Bangunan	-
Industri Alat Pertanian	-
Industri Kerajinan	20
Rumah Makan dan Restoran	25
Jumlah	95

Sumber: Data dari Buku Monografi Kelurahan Penanggulan, 2012

Dari tabel di atas, terlihat bahwa industri paling banyak di Desa Penanggulan adalah industri makanan, yaitu sebanyak 50 unit. salah satu industri makanan yang ada adalah industri kerupuk rambak. Menurut kriteria jumlah karyawan, industri kerupuk rambak desa Penanggulan termasuk dalam industri kecil yaitu industri dengan jumlah karyawan umumnya 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. Sejarah Perusahaan Kerupuk Rambak Dwijoyo

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 atau cemilan ini laris manis di tempat asal produksinya yaitu di Desa Penanggulan, bahkan pada bulan-

bulan tertentu seperti pada bulan ramadhan, syawal, dan dzulhijjah makanan ringan ini banyak dicari oleh masyarakat baik dari masyarakat lokal sekitar Penanggulan dan Pegandon maupun masyarakat luar daerah.

Mata pencaharian penduduk Desa Penanggulan Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal sangat beragam, mulai dari pegawai negeri, pedagang, petani, wiraswasta, dll. Desa Penanggulan terkenal sebagai penghasil makanan ringan kerupuk rambak, salah satunya yaitu dengan merek “DWIJOYO” yang tepatnya terletak di Jl. Sunan Abinawa Gg. Bangun Rt 02 Rw 04 Penanggulan Pegandon Kendal. Walaupun usaha ini tergolong usaha kecil tetapi mempunyai prospek ke depan yang bagus.

Usaha ini didirikan oleh H. Asnawi pada tahun 1980. Usaha yang dimulai dengan coba-coba ini adalah hasil dari pemikiran beliau karena pada saat itu terdapat banyak kulit hewan ternak kerbau yang tidak dimanfaatkan oleh para pengusaha daging di Desa Penanggulan Pegandon.

Usahanya dimulai dengan coba-coba namun sedikit demi sedikit diolah-alih ternyata setelah ditekuni selama 8 tahun usaha ini bisa dikatakan berhasil. Kulit-kulit tersebut diolah dan kemudian dimanfaatkan sebagai kerupuk rambak dan kerupuk sayur. Sehingga bisa menjadi nilai 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 dengan hasil usahanya, beliau memberi merek pada produknya dengan nama “WIJOYO”. Diambil dari gabungan nama H. Asnawi “WI” dengan nama bapaknya yaitu “JOYO” dimaksudkan agar supaya lebih dapat dikenal oleh masyarakat luas.

Bentuk usaha yang masih tergolong dalam industri rumah tangga ini kemudian dilanjutkan oleh H. Chaeroman Asnawi dengan dibantu putra-putranya dan karyawan yang masih ada hubungan kerabat. Nama “WIJOYO” pun diganti dengan nama “DWIJOYO”, yang bisa dibidang ini sebagai usaha turun temurun keluarga. Ketekunannya dalam membina usaha dan berpandangan jauh kedepan terhadap situasi ekonomi membuat usahanya terus berkembang.¹

Jenis usaha yang sudah terkenal sejak dulu dan dilakukan secara turun temurun ini mengalami perkembangan yang baik. Beberapa hal yang mendukung berkembangnya usaha kerupuk rambak ini antara lain :

1. Kemudahan dalam memperoleh bahan baku, kulit kerbau yang dijadikan sebagai bahan baku utama langsung disortir dari pengusaha daging yang berada tidak jauh dari usaha kerupuk rambak Dwijoyo.
2. Kemudahan dalam mencari tenaga kerja, usaha kerupuk rambak Dwijoyo di Desa Penanggulan ini cukup dijalankan

¹ Wawancara dengan Pemilik Usaha Saiful Amar, pada tanggal 10 Oktober 2016

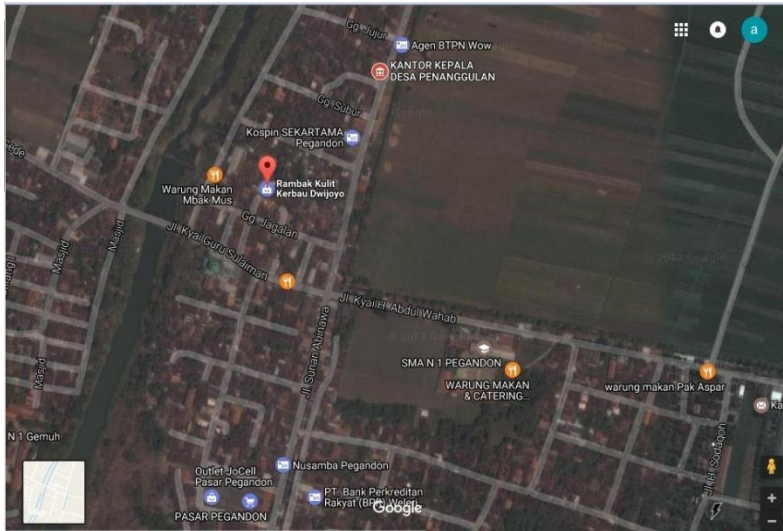
dengan anggota keluarga sendiri dan kerabat dekat dalam memproduksi.

3. Daerah pemasaran, karena letak dari usaha sangat strategis yaitu dekat dengan pasar pegandon, maka pengusaha dapat langsung menjualnya di pasar tersebut, juga ke tetangga sebagai distributor yang menjual ke swalayan di pusat Kota Kendal.

Seiring berjalannya waktu, usaha kerupuk rambak yang didirikan oleh H. Asnawi beserta dukungan keluarga, semakin berkembang dan daerah pemasarannya pun bertambah luas. Penjualan dari usaha kerupuk rambak Dwijoyo pun semakin meningkat, hal ini dapat dilihat dari permintaan pasar terhadap produk kerupuk rambak Dwijoyo yang semakin tinggi. Oleh karena itu, dalam rangka memenuhi permintaan yang semakin meningkat kini usaha kerupuk rambak Dwijoyo mempekerjakan 6 orang karyawan.

C. Letak Geografis

Berikut adalah letak geografis usaha kerupuk rambak Dwijoyo Desa Penanggulan Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal.



Sumber: Google map

Lokasi usaha kerupuk rambak Dwijoyo dapat dikatakan strategis. Karena lokasi dekat dengan pusat penjualan yang ramai yaitu pasar Pegandon. Pada kompleks pasar Pegandon bermacam-macam produk atau barang yang dijual, termasuk kerupuk rambak Dwijoyo yang sudah dikenal oleh masyarakat sekitar dan menjadi makanan atau cemilan yang pasti ada, khususnya pada hari-hari besar Islam oleh masyarakat Pegandon khususnya dan masyarakat Kendal pada umumnya.

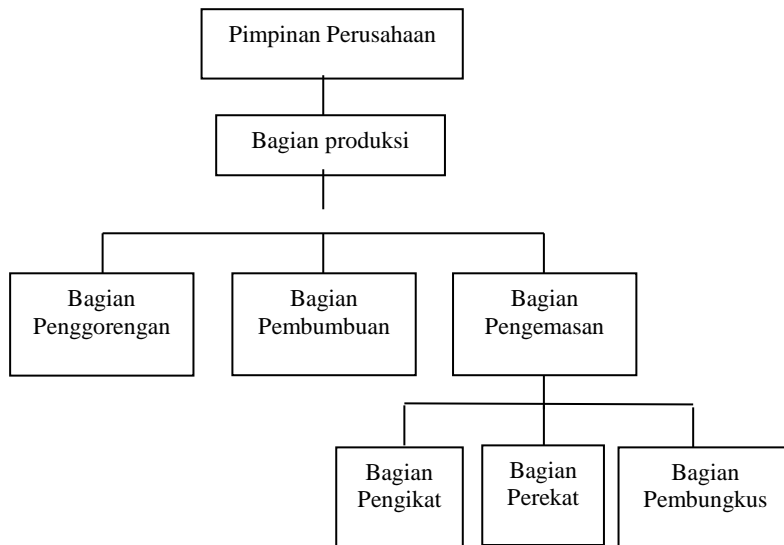
D. Struktur Organisasi Perusahaan

Usaha kerupuk rambak Dwijoyo memiliki struktur organisasi yang sangat sederhana, dimana pemilik perusahaan bertindak sebagai pimpinan perusahaan dan langsung membawahi bagian produksi yang terdiri dari bagian penggorengan, bagian

pembumbuan, dan bagian pengemasan. Pada bagian pengemasan ada tiga tahap yang dilakukan meliputi bagian pengikat dengan karet, bagian perekat dengan lakban serta pada bagian pembungkusan akhir dengan plastik tebal pada luar kemasan kardus. Adapun struktur organisasi perusahaan sebagai berikut:²

Gambar 3.1

STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN



1. Pimpinan Perusahaan : Saiful Amar
2. Bagian Produksi
 - a. Bagian penggorengan : Saiful Amar
 - b. Bagian pembumbuan : Salim dan Lutfian
 - c. Bagian pengemasan

²*Ibid.*

- 1) Bagian pengikat : M. Subkhan
- 2) Bagian perekat : Arofiq
- 3) Bagian pembungkus : Arifin

Tugas dan Tanggung Jawab

1. Pimpinan Perusahaan

Pimpinan merupakan pemimpin tertinggi perusahaan dan juga selaku pemilik perusahaan. Perincian tugasnya adalah :

- a. Sebagai pimpinan tertinggi perusahaan yang membidangi pengembangan perusahaan, pengadaan modal dan pengeluaran modal.
- b. Menciptakan suasana yang baik dalam perusahaan dimana karyawan dapat melakukan kewajibannya dengan efektif.
- c. Memimpin, mendidik, mengarahkan, membina kerjasama, memberikan motivasi serta mengawasi kegiatan-kegiatan yang telah direalisasikan.
- d. Bertanggung jawab penuh pada kondisi dan kemajuan perusahaan.

2. Bagian Produksi

Pada bagian produksi ini yaitu mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap untuk dipasarkan. Dalam produksi kerupuk rambak Dwijoyo ada beberapa bagian antara lain sebagai berikut :

- a. Bagian Penggorengan
 - 1) Menyiapkan alat penggorengan serta rambak yang telah dijemur dan yang benar-benar sudah kering yang kemudian sudah mengalami proses pengungkapan.
 - 2) Penggorengan dilakukan tidak hanya satu kali, namun ada tiga tahap dari penggorengan itu sendiri.
- b. Bagian Pembumbuan
 - 1) Bagian ini bertugas untuk memberi bumbu setelah kerupuk rambak selesai digoreng.
 - 2) Kemudian kerupuk rambak disortir yang mempunyai kualitas bagus dan yang kurang bagus sebelum dimasukkan dalam kemasan.
- c. Bagian Pengemasan

Untuk pengemasan terdiri dari tiga bagian, yaitu sebagai berikut :

 - 1) Bagian Pengikat

Pada bagian ini bertugas untuk mengikat kerupuk rambak yang sudah dimasukkan dalam kemasan menggunakan karet. Dalam mengikat harus benar-benar erat agar kerenyahan kerupuk rambak tetap terjaga dan tidak mudah lembek (melempem).
 - 2) Bagian Perekat

Pada bagian ini bertugas untuk memberikan perekat yang berupa lakban pada bagian kardus kecil

maupun besar yang telah diisi dengan kerupuk rambak yang sudah diikat sebelumnya.

3) Bagian Pembungkusan

Pada bagian ini merupakan bagian yang paling akhir yaitu bertugas untuk pembungkusan plastik paling luar setelah kardus selesai diberi lakban.

Setelah semua tahap terselesaikan sampai akhir, kemudian menghitung hasil kerupuk rambak yang sudah dibungkus. Selanjutnya menyimpan kerupuk rambak yang sudah dibungkus sebelum dipasarkan ditempat yang tidak lembab atau kering.

E. Proses Produksi

Proses produksi meliputi kegiatan merubah bahan mentah atau setengah jadi menjadi bahan jadi melalui proses transformasi dengan menggunakan sumberdaya. Sumberdaya yang digunakan meliputi bahan baku, peralatan dan perlengkapan lainnya, serta SDM yang terampil dan berkualitas.

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 benar-benar kering. Akan tetapi, dengan lamanya prses 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.

Adapun langkah-langkah yang ada dalam pembuatan kerupuk rambak khususnya pada kerupuk rambak Dwijoyo adalah sebagai berikut :³

1. Pencucian bahan baku

Setelah mendapat bahan baku kulit segar, kulit kerbau tersebut yang masih segar atau yang habis diambil dari badan kerbau dicuci bersih dengan menghilangkan kotoran dan darah yang masih menempel di kulit.

2. Perendaman kulit

Kulit yang sudah bersih kemudian direndam di air hangat dengan suhu lebih kurang 50° C selama 10-15 menit, dengan cara diaduk-aduk hingga kulit luar dan bulu-bulunya mengelupas.

3. Pengerokan bulu

Pengerokan bulu-bulu dilakukan agar kulit benar-benar bersih dari sisa-sisa bulu yang menempel dengan menggunakan pisau kecil, dengan cara kulit disandarkan atau digantung pada gantungan secara manual.

³ Wawancara dengan Mas Salim dan Arofiq, pada tanggal 10 Oktober 2016

4. Perebusan

Kulit yang sudah dikerok bulunya hingga bersih kemudian dipotong atau diiris, dengan ukuran 20x20 cm. Yang kemudian direbus dengan suhu 90°-100°C selama lebih kurang 20 menit sampai matang (kenyal).

5. Pemotongan kulit

Setelah direbus lebih kurang 20 menit menjadi kenyal yang berarti kulit sudah matang. Kemudian ditiriskan hingga dingin lalu dipotong dengan ukuran 2x10 cm, ini dimaksudkan untuk mempermudah saat pengeringan atau penjemuran.

6. Penjemuran I

Kulit yang sudah dipotong-potong dengan ukuran 2x10 cm kemudian ditata rapi untuk selanjutnya dijemur sampai keras untuk memudahkan dalam proses menghilangkan sisa daging, lemak, atau kotoran yang masih menempel pada kulit dalam. penjemuran dilakukan di bawah sinar matahari langsung selama dua hari berturut-turut tergantung cuaca, agar kulit tidak busuk atau rusak.

7. Penjemuran II

Kulit yang dijemur selama dua hari akan keras, ini memudahkan dalam proses menghilangkan daging, lemak, atau kotoran yang masih terdapat dalam kulit bagian dalam, dengan menggunakan pisau. Proses ini disebut “Glabat”, setelah itu dijemur kembali selama satu hari.

8. Pengerikan

Pengerikan ini dilakukan sebagai proses menghilangkan bulu-bulu atau kotoran sisa yang masih menempel baik pada kulit bagian luar maupun dalam. Langkah selanjutnya yaitu kulit benar-benar bersih dari kotoran, kemudian dipotong kecil-kecil seukuran dadu 2x2 cm tergantung bentuk kulit.

9. Penjemuran III

Kulit yang sudah dipotong kecil-kecil tersebut kemudian dijemur kembali sampai benar-benar kering selama satu hari tergantung cuaca.

10. Pengungkepan

Kulit yang telah kering dan keras kemudian diungkep dengan menggunakan lemak sapi selama 24 jam dengan bahan bakar dari bara arang, ini dimaksudkan agar mendapat suhu yang stabil.

11. Penggorengan

Proses penggorengan ini dilakukan dalam tiga tahap yang dilakukan secara berurutan sebagai berikut :

- a. Penggorengan di wajan pertama dengan suhu 50°C dengan menggunakan bahan bakar arang, dimaksudkan untuk melunakkan atau melembekkan kulit.
- b. Penggorengan di wajan kedua pada suhu 80°C juga masih menggunakan bahan bakar arang, ini dimaksudkan agar

kulit mengapung atau mengambang dipermukaan sehingga kulit benar-benar siap digoreng di wajan selanjutnya.

- c. Penggorengan di wajan ketiga dengan suhu lebih dari 100°C sebagai lanjutan dari penggorengan wajan I, II, lalu ke wajan III dengan bahan bakar kayu untuk memaksimalkan kulit mengembang menjadi kerupuk rambak yang bagus kualitasnya.

12. Pemberian bumbu

Setelah matang menjadi kerupuk rambak kemudian ditiriskan di wadah yang disediakan, didiamkan lebih kurang 2 menit untuk selanjutnya ditaburi bumbu. Lalu diaduk-aduk sampai merata selama 3 menit. Kemudian kerupuk rambak disortir. Untuk yang kualitasnya bagus dimasukkan dalam kardus atau karton kemudian dikes dengan rapi, sedangkan yang kualitasnya kurang bagus dikemas tersendiri.

13. Pengemasan

Untuk pengemasan terdiri dari tiga ukuran yaitu sebagai berikut :

- a. Ukuran kardus besar 500 gr
- b. Ukuran kardus kecil 250 gr
- c. Ukuran besar kemasan plastik (BS / Barang Sortir)