

Pengembangan Teknologi Produksi dan Pemasaran U Neulheu Di Desa Lingka Kuta Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh

Fatimah Zuhra¹, R Dedi Iman Kurnia², Safnina Sukma^{3*}

Dosen Universitas Almuslim Peusangan - Bireuen

¹zuhramatang@gmail.com

Abstrak— Selain kaya akan wisata alam dan sejarah, kuliner Aceh juga beragam yang menggiurkan. Pasalnya, masakan Aceh dikenal lezat dengan citarasa khas dan rempah-rempah yang membuat ketagihan. Masakan Aceh merupakan berbagai kebudayaan seperti Arab, India, Siam, Spanyol, China, hingga Belanda. Namun, yang paling banyak mempengaruhi adalah masakan Arab dan India yang banyak menggunakan bumbu dan rempah-rempah. Salah satu bumbu masakan Aceh yang khas yaitu U Neulheu. Di kecamatan Gandapura terdapat beberapa pengusaha U Neulheu dengan jenis usaha home industri. Usaha U Neulheu masih sangat tradisional dalam proses pembuatannya, yaitu masih mengandalkan matahari dalam proses pengeringan U Neulheu serta untuk menggongseng U Neulheu juga masih menggunakan kuali biasa yang menghabiskan banyak waktu. Target Luaran dari kegiatan PKM Ini adalah meningkatnya produktifitas usaha U Neulheu, manajemen usaha serta manajemen pemasaran yang baik, adanya peningkatan pengetahuan akan pemanfaatan teknologi informasi dalam pemasaran, memperluas jaringan pemasaran, dan merek dagang. Kegiatan PKM ini diharapkan dapat meningkatkan usaha U Neulheu mereka.

Kata kunci— U Neulheu, Bumbu Masak, Kuliner Aceh.

Abstract— Aside from being rich in natural and historical tourism, Aceh's culinary delights are also tempting. The reason, Acehnese cuisine is known to be delicious with distinctive flavors and addictive spices. Aceh cuisine is various cultures such as Arabic, Indian, Siamese, Spanish, Chinese, to Dutch. However, the most influential is Arabic and Indian cuisine which uses a lot of herbs and spices. One of the special spices of Acehnese cuisine is U Neulheu. In the district of Gandapura there are several entrepreneurs U Neulheu with a type of home industry business. The business of U Neulheu is still very traditional in the manufacturing process, which is still relying on the sun in the process of drying U Neulheu and to arm the U Neulheu also still uses ordinary cauldrons which spend a lot of time. Target Outputs of PKM activities are U Neulheu's increased business productivity, business management and good marketing management, an increase in knowledge of the use of information technology in marketing, expanding marketing networks, and trademarks. PKM activities are expected to increase their U Neulheu efforts.

Keywords— U Neulheu, Spices, Aceh Cuisine.

I. PENDAHULUAN

Aceh adalah provinsi Indonesia yang terletak di paling barat. Aceh memiliki berbagai destinasi wisata yang sangat indah. Namun, selain kaya akan wisata alam dan sejarah, kuliner Aceh juga beragam yang menggiurkan. Pasalnya, masakan Aceh dikenal lezat dengan citarasa khas dan rempah-rempah yang membuat ketagihan. Masakan Aceh merupakan berbagai kebudayaan seperti Arab, India, Siam, Spanyol, China, hingga Belanda. Namun, yang paling banyak mempengaruhi adalah masakan Arab dan India yang banyak menggunakan bumbu dan rempah-rempah. Salah satu bumbu masakan Aceh yang khas yaitu U Neulheu. U Neulheu adalah kelapa parut yang disangrai. Sebelum disangrai, kelapa parut dijemur terlebih dahulu sehingga kandungan minyak dalam kelapa menghilang. Setelah disangrai sampai menimbulkan warna kecoklatan dan beraroma khas, maka kelapa tersebut dihaluskan. Masyarakat Aceh biasanya menggunakan U Neulheu ini dalam masakan Gulai Sie Itek dan Gulai Sie Manok (masakan gulai bebek dan ayam).

Di desa Lingka Kuta Kecamatan Gandapura, Kabupaten Bireuen adalah salah satu tempat produksi U Neulheu diantaranya adalah usaha U Neulheu Bapak Muhammad. Usaha U Neulheu ini merupakan usaha mandiri yang telah ada sejak tahun 2008 dan memiliki ± 20 pekerja lepas yang merupakan masyarakat sekitar. Produk utama dari usaha ini adalah U Neulheu, kelapa dipasok dari petani lokal yang secara tidak langsung ikut mendongkrak perekonomian petani kelapa. Setiap minggunya Bapak Muhammad dapat menghasilkan U Neulheu siap jual sebanyak ± 100 kg dengan harga jual dipasaran sekitar Rp. 20.000,- s/d Rp. 50.000,- perkilogramnya, seharusnya para pengusaha pliek u

ini dapat memperoleh keuntungan perbulan ± Rp. 8.000.000,- perbulannya. Namun, minimnya modal membuat Bapak Muhammad masih menggunakan sistem produksi yang tradisional, sehingga hasil produksi mereka tidak maksimal. Apalagi ketika musim hujan, maka keuntungan dapat menjadi lebih kecil lagi bahkan tidak bisa beroperasi, hal ini karena usaha U Neulheu tersebut masih sangat tradisional dalam proses pembuatannya, yaitu masih mengandalkan matahari dalam proses pengeringan U Neulheu serta untuk menggongseng U Neulheu juga masih menggunakan kuali biasa yang menghabiskan banyak waktu. Selain itu, proses pembuatan U Neulheu juga masih dilakukan secara tradisional, sehingga kualitasnya belum terstandarisasi. Dari proses pengeringan sampai ke tahap gongseng masih dilakukan dengan menggunakan peralatan rumah tangga sederhana. Begitu juga U Neulheu yang dijual juga masih belum dikemas dengan baik, masih menggunakan plastik biasa.

Dari sekian banyaknya inovasi yang sudah ada, bisa dikatakan proses pembuatan bumbu dapur masih tertinggal dalam hal teknologinya, apalagi jika usaha ini dapat menjadi penopang perekonomian masyarakat sekitar. Minimnya pengetahuan tentang manajemen usaha yang baik membuat usaha ini masih belum terorganisir dengan baik, sehingga banyak usaha sejenis yang dijalankan secara mandiri/perorangan.. Hal ini membuat para pengusaha U Neulheu tersebut tidak dapat mengembangkan usaha U Neulheu mereka. Padahal, harga jual U Neulheu dipasaran cukup tinggi namun terhambat dengan produksi yang minim.

II. TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Kelapa Gongseng

Salah satu bentuk olahan kelapa tradisional yang ada di Aceh adalah kelapa gongseng giling (bahasa Aceh: u neulheu) yang digunakan sebagai bumbu masak untuk menambah rasa, aroma dan kekentalan dari masakan khas Aceh. Pembuatannya dimulai dengan pengecilan ukuran daging kelapa tua (dikukur), kemudian digongseng, dan digiling sampai halus dan berminyak. Kelapa gongseng giling biasanya dibuat dalam jumlah besar, kemudian disimpan dan dipergunakan sedikit demi sedikit. Kadar lemak pada kelapa gongseng giling yang terbuat dari kelapa tua sekitar 67-72% dengan kadar air 1-2,9% (Nilawati dkk., 2001; Fitriani, 2007).

Produksi

Pengertian Produksi adalah suatu proses mengubah bahan baku menjadi barang jadi atau menambah nilai suatu produk (barang dan jasa) agar dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Pelaku kegiatan produksi ini disebut dengan istilah produsen (baik itu individu maupun organisasi), sedangkan barang yang dihasilkan disebut dengan produk (barang atau jasa). Secara etimologis, kata “Produksi” berasal dari bahasa Inggris, yaitu “To Produce” yang artinya menghasilkan. Jadi, arti kata produksi adalah suatu kegiatan menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa melalui proses tertentu. Semua produk, baik itu barang atau jasa, yang dikonsumsi oleh masyarakat setiap harinya berawal dari proses produksi. Setelah proses produksi, ada beberapa tahapan lagi sebelum akhirnya produk yang dihasilkan sampai ke konsumsi untuk digunakan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Mesin Penggongseng U Neulheu

Hasil yang telah dicapai pada pembuatan alat penggongseng kelapa parut dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Prinsip Kerja

Alat penggongseng kelapa parut memiliki beberapa prinsip kerja diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Alat penggongseng kelapa menggunakan sistem pemanas yaitu menggunakan kompor atau bara dari arang.
2. Proses pemanasan yang dilakukan oleh bara akan menghantarkan panas ke tabung sehingga proses penggongsengan terjadi
3. Motor listrik dengan putaran 360⁰ sehingga dapat

memutar mata pengaduk (mixing)

4. Fungsi mixing dilakukan agar kelapa gongseng tidak terdiam di kuali yang dapat mengakibatkan gosong.
5. Fungsi gancu sebagai alat untuk mengecek tingkat kematangan kelapa.

Spesifikasi alat

Spesifikasi alat penggongseng kelapa dapat memberikan informasi yang berguna sebagai bahan pertimbangan untuk dijadikan acuan oleh konsumen. Adapun spesifikasi alat dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

No	Spesifikasi	Dimensi
1	Berat total	50 kg
2	Lebar	0,3 M
3	Panjang	1,7 M
4	Tinggi	1 M
5	Spesifikasi Tabung	Stenslis
6	Spesifikasi Motor Penggerak	Dinamo
7	Jenis Mata Pengaduk (Mixing)	Stenslis
8	Waktu Penggongsengan	+/- 20 Menit

Dengan inovasi dari alat penggongseng U Neulheu ini menjadikan proses produksi U Neulheu menjadi meningkat, baik itu dari segi efisiensi waktu maupun dari kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan.

Pemasaran

Untuk saat ini, pasar U Neulheu Pak Muhammad di desa Lingka Kuta Kecamatan Gandapura, Kabupaten Bireuen sangat berkembang dan banyak sekali peminatnya. Tetapi ada beberapa hal yang masih dilakukan dengan cara sederhana, seperti kemasan masih menggunakan plastik biasa yang diikat dengan karet, serta tidak ada label merek usaha.

Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) kali ini peneliti telah memberikan pelatihan kepada usaha U Neulheu Bapak Muhammad yakni pelatihan desain merek, pengemasan produk, manajemen usaha serta pelatihan pemasaran menggunakan teknologi informasi sehingga U Neulheu yang dipasarkan akan lebih menarik serta terstandarisasi.

IV. KESIMPULAN

Proses pembuatan kelapa gongseng dari kelapa yang telah diparut dilakukan dengan metode penggongsengan serta pemanas menggunakan api dan motor penggerak untuk mengaduk kelapa di dalam tabung. Prinsip kerja dari alat gongseng kelapa ini terjadi didalam tabung yang di panas menggunakan bara atau api yang kemudian di aduk oleh mata pengaduk (mixing) dengan putaran 360⁰ yang ditransmisikan oleh gearbox dengan penggerak utama motor listrik. Spesifikasi alat ± memiliki panjang = 1700 mm, lebar = 30 mm, dan tinggi = 1000 mm dan berat ± 50 kg dan bersifat portable.

Hasil pengujian struktural dan fungsional yang telah

dilakukan pada alat penggongseng kelapa ini dapat disimpulkan bahwa seluruh komponen bekerja sesuai dengan perencanaan.

REFERENSI

- [1] Badan Pusat Statistik Kabupaten Bireuen, 2016, Kabupaten Bireuen dalam angka 2016.
- [2] Hasrin Lubis, Al Fathir, Abas, Rancang Bangun Alat Penggongseng Kelapa Untuk Pembuatan Bumbu Dapur Dengan Menggunakan Press
- [3] Pemanas Listrik Temperatur 800c Dengan Kapasitas 3 Kg, 2016, Jurnal Polimesin (ISSN: 1693-5462), Volume 14, Nomor 1, Februari 2016, Politeknik Negeri Lhokseumawe.
- [4] Musarhan, Teknologi Tepat Guna Kelapa Gongseng Produk Gampong Cot Puuk, 2016, Politeknik Negeri Lhokseumawe
- [5] Kotler, Philip. 2001. Manajemen Pemasaran di Indonesia : Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian. Salemba Empat. Jakarta.
- [6] Sumarwan. U, 2015. Pemasaran Strategic: Perspektif Perilaku Konsumen dan Marketing Plan. IPB