



Potensi Makanan Lanting sebagai Motor Penggerak Ekonomi Perempuan di Desa Satriyan

The Potential of Lanting Food as an Economic Driver for Women in Satriyan Village

Annisaturrahillah Firdaus^{1*}, Anisa Zulfa S.A. Noor², Zulvia Arifatun Nisa³,
Bintang Rifqy Algamar⁴, Alifya Nur Faizah⁵, Adeni⁶
¹⁻⁶ Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Indonesia

Alamat: Jalan Prof. Hamka, Ngaliyan, Kota Semarang 50185, Jawa Tengah, Indonesia

Korespondensi penulis: anisanoor03@gmail.com*

Article History:

Received: August 03, 2024;

Revised: August 17, 2024;

Accepted: August 31, 2024;

Online Available: September 02, 2024;

Keywords: Traditional Food,
Cassava, Economy

Abstract: Cassava is a traditional food that has high cultural value in Indonesia. This research was conducted to increase the use of cassava as an ingredient in traditional food products with environmentally friendly packaging. This cassava processing makes a unique and typical traditional food in Satriyan Village, namely lanting or lengko kriyik. The focus of this research is the study of the process of processing cassava into a lanting snack. In this modern era, lanting made from cassava is facing challenges from changes in consumption patterns and competition from the snack industry. However, this traditional food continues to survive and conservation efforts by local communities continue to promote the uniqueness and authenticity of cassava lanting. With these efforts, the cassava plant is not only maintained as a traditional food but also needs to be promoted as one of Indonesia's culinary treasures that should be preserved.

Abstrak

Singkong merupakan makanan tradisional yang memiliki nilai budaya tinggi di Indonesia. Penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan pemanfaatan singkong sebagai bahan produk makanan tradisional dengan kemasan yang ramah lingkungan. Pengolahan singkong ini menjadikan suatu makanan tradisional yang unik dan khas di Desa Satriyan yaitu lanting atau lengko kriyik. Fokus penelitian ini yaitu tentang studi proses pengolahan singkong menjadi suatu cemilan lanting. Di era modern ini, lanting yang terbuat dari singkong ini menghadapi tantangan dari perubahan pola konsumsi dan persaingan cemilan industri. Akan tetapi makanan tradisional ini tetap bertahan dan upaya pelestarian oleh komunitas lokal yang terus mempromosikan keunikan dan keaslian lanting singkong. Dengan upaya ini maka tanaman singkong tidak hanya dipertahankan sebagai makanan tradisional tetapi juga perlu dipromosikan sebagai salah satu kekayaan kuliner Indonesia yang patut dilestarikan.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Singkong, Ekonomi.

1. PENDAHULUAN

Pekerjaan sambilan sering kali menjadi sumber penghasilan tambahan yang penting bagi banyak keluarga di perekonomian pedesaan Indonesia. Usaha makanan lanting yang terletak di Desa Satriyan, Kabupaten Kendal adalah salah satu contohnya. Lanting yang terbuat dari bahan dasar singkong ini dimakan dalam kondisi acara maupun santai. Bisnis ini berlangsung selama empat tahun dan mempekerjakan sepuluh karyawan, sebagian besar ibu rumah tangga yang memanfaatkan waktu luang mereka untuk menyelesaikan pekerjaan rumah tangga dan kegiatan di sawah.

Kuliner bukan hanya makanan ringan. Kuliner merupakan sesuatu hal yang merepresentasi budaya, tradisi, dan sejarah suatu masyarakat. Di setiap hidangan tersaji ada cerita panjang tentang bagaimana bahan-bahan alami dipilih, diproses, dan disajikan dengan cinta dan kearifan lokal. Keahlian kuliner, keanekaragaman hayati, dan adaptasi terhadap lingkungan mencerminkan kuliner. Ilmu kuliner, juga dikenal sebagai ilmu gastronomi, yang Dimana merupakan ilmu yang mempelajari seni kuliner dan budaya yang terlibat dalam pembuatan makanan dan minuman, mulai dari pernyiapan, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan (Kristianus, 2018:2). Kabupaten Batang, yang terletak di pesisir utara Jawa Tengah, terkenal karena keindahan alam dan budayanya yang kaya, serta makanan tradisionalnya yang lezat. Batang terus menjaga dan melestarikan berbagai macam makanan khas yang telah diwariskan secara turun-temurun meskipun modernisasi semakin pesat. Memanfaatkan bahan-bahan alami dari lingkungan sekitar, kuliner di Batang menunjukkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal.

Desa Satriyan, sebuah desa kecil di pedalaman, mungkin tidak dikenal banyak orang. Namun, desa ini unik karena lanting, produk kuliner khasnya. Lanting adalah camilan tradisional yang terbuat dari singkong dan berbentuk cincin kecil dengan rasa gurih dan renyah yang unik. Seiring berjalannya waktu dan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan lokal, lanting Desa Satriyan telah berkembang dari sekadar makanan ringan desa menjadi produk yang disukai oleh banyak orang.

Lanting Satriyan lebih dari sekadar makanan ringan. Itu berisi kisah tentang tradisi, budaya, dan kearifan lokal yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Di desa ini, proses pembuatan lanting masih dilakukan secara tradisional, dengan setiap langkah dilakukan dengan sangat hati-hati dan ketelitian. Masyarakat Satriyan berkomitmen untuk mempertahankan cita rasa asli dari lanting mereka, mulai dari pemilihan bahan baku singkong terbaik hingga proses pengolahan dan penggorengan. Lanting Satriyan, bagaimanapun, tidak berhenti pada tradisi. Jika dulunya lanting hanya tersedia dalam rasa asli, sekarang tersedia dalam berbagai rasa dan kemasan yang lebih kontemporer berkat inovasi dan kreatifitas para pengrajin dan pengusaha desa ini. Ini adalah cara untuk menyesuaikan diri dengan perubahan pasar yang terus berubah. Konsumen dari berbagai kalangan telah tertarik pada rasa baru seperti keju, barbeque, dan pedas manis. Ini terutama menarik perhatian generasi muda yang mencari makanan yang unik tetapi tetap tradisional.

Oleh karena itu, penelitian yang dilaksanakan oleh Mahasiswa dan Dosen Pembimbing (DPL) dalam program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Moderasi Beragama di Universitas Islam Negeri (UIN) Walisongo Semarang memiliki tujuan utama untuk

mengidentifikasi serta mendokumentasikan secara komprehensif seluruh rangkaian proses pembuatan lanting. Penelitian ini mencakup berbagai aspek, dimulai dari tahap awal produksi, termasuk persiapan bahan baku dan teknik pengolahan, hingga tahap akhir yang melibatkan strategi pemasaran dan penjualan produk lanting kepada konsumen. Dengan pendekatan ini, diharapkan hasil penelitian dapat memberikan kontribusi signifikan dalam memahami rantai produksi lanting secara menyeluruh, serta mendukung upaya pelestarian dan pengembangan industri lokal.

2. METODE

Pada penelitian ini pendekatan penelitian yang digunakan yaitu dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif digunakan untuk mempelajari keadaan objek secara alami, di mana peneliti bertindak sebagai alat utama dalam penelitian (Pertanian, 2024). Dalam pendekatan ini, peneliti memainkan peran sentral sebagai instrumen utama, yang secara langsung terlibat dalam pengumpulan data, analisis, dan interpretasi. Peneliti tidak hanya mengamati fenomena yang ada, tetapi juga berinteraksi dengan partisipan untuk mendapatkan pemahaman mendalam mengenai perspektif dan pengalaman mereka, yang memungkinkan pengungkapan makna di balik perilaku, peristiwa, atau proses yang sedang diteliti.

Penelitian dilakukan dengan observasi langsung ditempat pembuatan produk oleh beberapa anggota KKN di Desa Satriyan. Pada penelitian kualitatif juga melibatkan wawancara yang dilakukan langsung kepada Bapak Rochim di Desa Satriyan, Kec. Tersono, Kab. Batang yang merupakan seorang produsen lengko kriyik. Wawancara merupakan suatu cara yang kebanyakan orang melakukan untuk mendapatkan data sebanyak-banyaknya dalam penelitian kualitatif (Pertanian, 2024). Dokumentasi juga dilakukan untuk mengolah data pada pembuatan lanting singkong. Data yang diperoleh merupakan data yang bersumber dari data primer atau langsung dari sumber pertama yang asli untuk mencapai tujuan penelitian dilakukan. Dokumentasi ini berfungsi untuk melengkapi serta memverifikasi data yang diperoleh dari wawancara.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Mahasiswa KKN melakukan observasi terhadap UMKM lanting singkong yang berada di Desa Satriyan. Lanting singkong merupakan salah satu kuliner khas yang unik dan menjadikan Mahasiswa KKN tertarik untuk datang dan melihat langsung proses pembuatan lanting singkong Desa Satriyan.

Pengelolaan usaha lanting melibatkan beberapa aspek penting yang mempengaruhi kelangsungan bisnis, mulai dari pengadaan bahan baku, manajemen produksi, hingga strategi pemasaran. Pengadaan bahan baku, seperti singkong, menjadi aspek krusial yang harus diperhatikan secara berkelanjutan. Singkong yang digunakan harus dalam kondisi segar dan berkualitas tinggi untuk menjamin hasil produksi yang optimal. Pemilik usaha biasanya menjalin kerjasama dengan petani lokal untuk memastikan ketersediaan bahan baku sepanjang tahun.

Dalam manajemen produksi, keberlanjutan kualitas produk menjadi prioritas utama. Pelatihan dan pengawasan terhadap pekerja dalam proses produksi sangat penting untuk menjaga standar kualitas lanting. Pengusaha juga harus memperhatikan efisiensi dalam penggunaan energi dan bahan baku, serta manajemen limbah produksi agar usaha tetap ramah lingkungan.

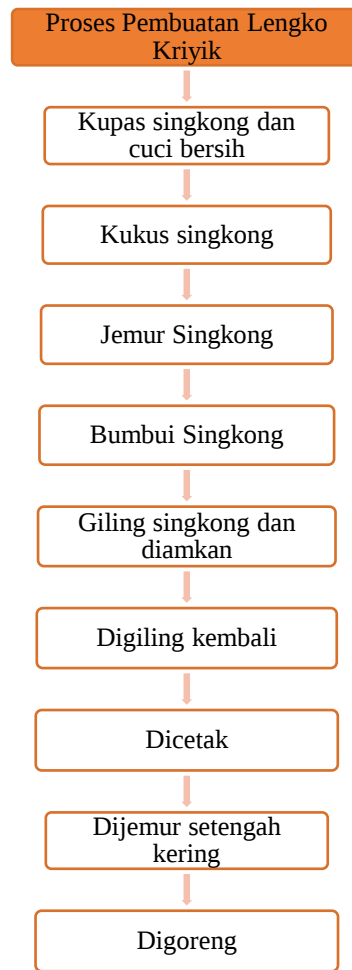
Di sisi pemasaran, pengelolaan usaha lanting harus adaptif terhadap perkembangan zaman, terutama dalam hal digitalisasi. Mengingat persaingan yang semakin ketat, pemasaran produk melalui media sosial dan *e-commerce* menjadi strategi yang efektif untuk menjangkau pasar yang lebih luas. *Branding* dan kemasan produk yang menarik juga menjadi faktor penentu dalam menarik minat konsumen. Selain itu, menjaga hubungan baik dengan pelanggan melalui layanan purna jual dan umpan balik juga merupakan bagian penting dari pengelolaan usaha ini.

Secara keseluruhan, dinamika produksi dan pengelolaan usaha lanting menuntut keseimbangan antara mempertahankan tradisi dan inovasi dalam menjalankan bisnis. Dengan manajemen yang baik, usaha makanan lanting tidak hanya dapat bertahan di tengah persaingan pasar, tetapi juga berpotensi berkembang dan menjadi produk unggulan yang dikenal luas.



Gambar 1. Suasana mencetak lanting singkong

Tabel 1. Proses pembuatan lengko kriyik



a. Kupas singkong

Proses pengupasan pada singkong harus benar-benar bersih dengan menghilangkan bagian kulitnya yang kasar. Setelah itu di cuci dengan bersih untuk menghilangkan kotoran dan getah pada singkong.

b. Kukus singkong

Setelah di kupas dan dicuci hingga bersih maka singkong di kukus untuk menghasilkan singkong yang empuk dan lembut.

c. Jemur singkong

Proses penjemuran pada singkong dilakukan untuk mengawetkan dan meningkatkan kualitas. Selain itu juga untuk menghambat tumbuhnya bakteri dan jamur.

d. Bumbui singkong

Singkong yang sudah di jemur maka di bumbui dengan bumbu-bumbu yang sudah disiapkan untuk menjaga cita rasa dan kelezatan pada singkong.

e. Giling singkong

Setelah dibumbui maka singkong di giling hingga halus menggunakan mesin penggiling. Kemudian di diamkan dalam waktu tertentu agar ampas dan pati dapat terpisah dengan baik.

f. Dicitak

Setelah proses penggilingan dilakukan maka singkong dicetak dengan membentuk angka delapan untuk memberikan bentuk yang konsisten pada produk.

g. Dijemur setengah kering

Proses ini dilakukan dengan menjemur singkong setengah matang, untuk mengurangi kadar air ketika digoreng.

h. Digoreng

Setelah di jemur setengah matang maka proses selanjutnya yaitu penggorengan pada lengko kriyik. Penggorengan dilakukan sampai matang merata dan kering, maka jadilah lengko kriyik atau disebut dengan lanting singkong.

Dalam sekali produksi produk Lengko Kriyik & Kripik Singkong dapat menghasilkan 50 kg lanting yang siap dijual dengan harga Rp. 15.000,- per 500 gram. Proses pemasaran lanting di Desa Satriyan dilakukan melalui berbagai cara. Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan produk yang akan dipasarkan dan merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh manajemen pemasaran. Hal ini karena produk yang dijual harus mampu diterima oleh calon konsumen (Nugraeni, C. D., 2023). Daerah pemasaran lanting adalah seputar kecamatan Tersono. Penjualannya dilakukan dengan menitipkan produk lanting ke sales yang kemudian di jual ke pasar, dilakukan dari mulut ke mulut atau langsung di rumah produksi dan dijual di toko-toko yang ada di Desa Satriyan. Pengusaha lanting disarankan untuk aktif mengikuti seminar motivasi dan pelatihan yang dapat meningkatkan kemampuan mereka, terutama dalam pengelolaan keuangan, pembukuan, pengelolaan modal, dan pemasaran, guna menentukan dan memperluas distribusi pasar (Furqon, 2018).

Namun, dilain sisi pengemasan produk lanting belum memiliki label sendiri dan belum tercantum sertifikat halal di dalam produk, yang menyebabkan informasi tentang produk menjadi kurang jelas sehingga banyak konsumen luar yang tidak tau asal

pembuatan produk lanting tersebut. Untuk mengatasi masalah ini, perlu dilakukan sertifikasi ukuran kemasan dengan label yang menarik dan pengajuan sertifikat halal pada produk lanting, sehingga produk yang di distribusikan kepada konsumen memiliki informasi yang jelas, dan konsumen lebih tertarik untuk membelinya. Maka dari itu peran KKN UIN Walisongo Semarang yaitu membantu UMKM desa yang belum memiliki sertifikat halal agar memiliki sertifikat halal.

Usaha makanan lanting memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi keluarga yang mengelolanya. Sebagai sumber mata pencaharian utama atau tambahan, usaha ini mampu meningkatkan pendapatan keluarga, terutama di daerah pedesaan. Produksi lanting yang berbasis pada bahan baku lokal seperti singkong memungkinkan keluarga untuk mengurangi biaya produksi, karena bahan baku mudah didapatkan dan terjangkau.



Gambar 2. Suasana pembuatan lanting singkong

Pendapatan yang diperoleh dari penjualan lanting membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari keluarga, seperti pangan, pendidikan anak, kesehatan, dan perumahan. Dalam beberapa kasus, usaha ini bahkan mampu menyediakan dana tambahan untuk investasi dalam bentuk perbaikan rumah, pembelian kendaraan, atau modal untuk usaha lain. Selain itu, keterlibatan anggota keluarga dalam produksi lanting, mulai dari pengolahan hingga penjualan, menciptakan peluang pekerjaan di rumah tangga, sehingga mengurangi tingkat pengangguran dalam keluarga.

Usaha makanan lanting juga memberikan dampak pada ekonomi lokal dengan membuka peluang usaha bagi pemasok bahan baku, penjual rempah, dan distributor. Jaringan ekonomi ini tidak hanya menguntungkan keluarga pengusaha lanting, tetapi juga komunitas di sekitarnya. Dengan demikian, usaha lanting berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan ekonomi secara keseluruhan. Selain dampak ekonomi, usaha makanan lanting juga memberikan kontribusi sosial yang penting bagi keluarga dan komunitas. Keterlibatan anggota keluarga dalam usaha ini memperkuat ikatan keluarga, karena mereka bekerja sama dalam proses produksi dan pengelolaan usaha. Hal ini menciptakan rasa kebersamaan dan tanggung jawab bersama yang dapat mempererat hubungan antaranggota keluarga.

Usaha lanting juga memberikan kesempatan bagi perempuan untuk berpartisipasi aktif dalam ekonomi keluarga. Dalam banyak kasus, perempuan menjadi penggerak utama dalam produksi dan pemasaran lanting. Hal ini tidak hanya meningkatkan status ekonomi mereka, tetapi juga memberikan pengakuan sosial di dalam komunitas sebagai pelaku usaha yang berhasil. Dengan demikian, usaha lanting berperan dalam pemberdayaan perempuan dan peningkatan kesejahteraan sosial mereka.



Gambar 3. Proses penggorengan lanting singkong

Di tingkat komunitas, keberadaan usaha lanting turut menjaga dan melestarikan kearifan lokal serta tradisi kuliner yang diwariskan turun-temurun. Usaha ini menjadi simbol identitas budaya yang unik dan mendorong kebanggaan lokal. Selain itu, melalui partisipasi dalam acara atau pasar lokal, usaha lanting memperkuat jejaring sosial antar warga, memfasilitasi pertukaran informasi, dan mempromosikan solidaritas komunitas.

Secara keseluruhan, kontribusi ekonomi dan sosial dari usaha makanan lanting terhadap keluarga sangatlah besar. Tidak hanya mendukung stabilitas ekonomi keluarga, tetapi juga memperkuat ikatan sosial, memberdayakan perempuan, dan melestarikan warisan budaya. Dengan demikian, usaha lanting memiliki peran penting dalam membangun ketahanan ekonomi dan sosial keluarga di masyarakat.

4. KESIMPULAN

Dalam penelitian ini, dinamika dan kontribusi bisnis pembuatan makanan lanting di Desa Satriyan, Kabupaten Batang, yang merupakan salah satu jenis bisnis mikro yang dikelola oleh para ibu rumah tangga Usaha ini meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial di komunitas mereka dengan memberikan penghasilan tambahan yang signifikan bagi keluarga para pekerja.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bisnis pembuatan makanan lanting di Desa Satriyan, Kabupaten Batang memiliki beberapa elemen penting yang membuat bisnis tersebut berhasil dan berkelanjutan. Pertama, fleksibilitas jam kerja memungkinkan pekerja menyeimbangkan pekerjaan dan tanggung jawab rumah tangga. Ini menunjukkan bahwa bisnis mikro seperti ini dapat memenuhi kebutuhan sosial dan ekonomi pekerja di pedesaan.

Kedua, bantuan dari luar sangat memengaruhi keberhasilan usaha ini. Pak Rochim memberikan bahan baku. Kesejahteraan karyawan dan kelancaran produksi dijamin oleh dukungan ini. Namun demikian, penelitian ini menemukan beberapa masalah yang dihadapi pekerja, seperti ketidakpastian pasokan bahan baku dan risiko kesehatan akibat kondisi kerja. Para pekerja mengatasi masalah ini dengan bekerja sama dengan baik dan menggunakan strategi manajemen waktu yang baik.

Secara keseluruhan, bisnis mikro memiliki potensi besar untuk memberdayakan ekonomi rumah tangga di pedesaan, seperti yang ditunjukkan oleh usaha pembuatan makanan lanting di Desa Satriyan, Kabupaten Batang. Usaha mikro dapat berdampak positif yang signifikan pada kesejahteraan sosial dan perekonomian komunitas jika didukung dengan baik dan direncanakan dengan baik. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang bermanfaat bagi para pemangku kepentingan dalam mengembangkan dan mendukung usaha mikro di pedesaan. Selain itu, hasilnya akan menjadi inspirasi bagi komunitas lain untuk mengadopsi model usaha mikro yang serupa untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuardi, S. (2022). Pemanfaatan olahan singkong menjadi kue dalam meningkatkan kreativitas masyarakat di Desa Alai Selatan. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1582. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10505>
- Furqon, D. F. (2018). Pengaruh modal usaha, lama usaha, dan sikap kewirausahaan terhadap pendapatan pengusaha lanting di Lemah Duwur, Kecamatan Kuwarasan, Kabupaten Kebumen. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 7(4), 51–59.
- Hidayat, R. (2022). *Transformasi makanan tradisional dalam era modern*. Penerbit Cendekia.
- Nugraeni, C. D. (2023). Jurnal Abdimas Kesosi. *Jurnal Abdimas Kesosi*, 6(1), 46–53.
- Pertanian, J. I. (2024). Lanting Cibeber: Menggali potensi singkong, pangan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *12(April)*, 8–16.
- Prabowo, A. (2021). *Tradisi kuliner desa: Studi kasus lanting di Desa Satriyan*. Penerbit Gaya.
- Sari, M. (2020). *Kearifan lokal dalam kuliner tradisional*. Penerbit Kearifan Budaya.
- Soepriyadi, N., Dangga, S. A., & Laela, N. (2019). Pelatihan pengolahan selai pisang, bola-bola singkong, kering singkong pedas manis, dan packaging yang baik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 03(1), 48–53.
- Susanto, D. (2019). *Makanan tradisional dan inovasi kuliner di Indonesia*. Penerbit Nusantara.
- Wulandari, N. (2018). *Pengaruh globalisasi terhadap kuliner tradisional*. Penerbit Bahana.