

ABSTRAK

Sub sektor IKM merupakan bentuk pemberdayaan masyarakat ekonomi lemah yang bergerak dalam berbagai sektor ekonomi. Opak adalah salah satu makanan ciri khas di provinsi Jawa Barat yang banyak di minati. Opak biasanya di konsumsi untuk makanan ringan sejenis kerupuk dan dapat dijadikan makanan cemilan sehari-hari. Bahan utama dalam proses pembuatan opak ini adalah beras ketan sedangkan bahan lain yang biasa digunakan yaitu santan kelapa, garam, minyak, dll. Disamping itu opak memiliki rasa asin, renyah, dan tahan lama juga, cocok bagi berbagai macam masyarakat diseluruh indonesia dan dunia untuk mencoba makanan khas Jawa Barat tersebut. Untuk menghasilkan opak ketan matang biasanya membutuhkan waktu sekitar 8 jam. Mulai dari menanak beras ketan, menjadi nasi ketan, proses penumbukan sampai halus, proses pencetakan, pengeringan, pemanggangan, pematangan sampai dengan pengemasan. Proses yang dilakukan oleh seluruh pengrajin opak ketan di berbagai daerah yang berada di provinsi Jawa Barat masih menggunakan alat tradisional dan hampir setiap stasion kerja mengalami permasalahan, begitu pula kelompok pengrajin opak ketan mak oneng – Kecamatan Lemahabang, Karawang. Metode pencetakan opak yang selama ini digunakan, masih menggunakan alat sederhana yang disebut “*Jajaplok*” oleh para pengrajin. *Jajaplok* hanya menghasilkan 1 opak untuk 1 kali pencetakan. Desain usulan alat pencetak opak dengan metode Perancangan Produk Rasional menjadi salah satu metode pengembangan alat pencetak opak dengan menggunakan material besi, alat pencetakan dapat melakukan cetak 8-10 opak dalam satu kali pencetakan. Akan tetapi bilamana menggunakan alat tradisional untuk proses pembuatan 10 opak ketan berdasarkan hasil permintaan konsumen, dapat dikerjakan dalam jangka waktu kurang lebih 1 jam dalam proses pembuatan opak ketan menggunakan teknologi tradisional yaitu “*jajaplok*” dan sumber daya yang digunakan dalam proses pembuatan opak ketan menggunakan teknologi tradisional “*jajaplok*” yaitu sebanyak 1 orang.

Kata Kunci: IKM (Industri Kecil Menengah), Opak Ketan, Perancangan Produk Rasional

ABSTRACT

The IKM sub-sector is a form of empowering the weak economic community that is engaged in various economic sectors. Opak is one of the typical foods in the province of West Java which is much in demand. Opak is usually consumed for snacks such as crackers and can be used as daily snacks. The main ingredient in the process of making this opak is glutinous rice, while other ingredients commonly used are coconut milk, salt, oil, etc. Besides that, opak has a salty, crunchy, and durable taste too, suitable for various kinds of people throughout Indonesia and the world to try the West Java specialties. To produce opak cooked glutinous rice usually takes about 8 hours. Starting from cooking glutinous rice, becoming glutinous rice, the process of pounding until smooth, the printing process, drying, roasting, ripening to packaging. The process carried out by all glutinous opak craftsmen in various regions in the province of West Java still uses traditional tools and almost every work station has problems, as well as the group of mak oneng glutinous opak craftsmen - Lemahabang District, Karawang. The opak printing method that has been used so far, is still using a simple tool called "Jajaplok" by the craftsmen. Jajaplok only produces 1 opak for 1 time printing. The proposed design of opak printing equipment with the Rational Product Design method is one method of developing opak printing equipment using iron material, printing equipment can print 8-10 opakes in one printing. However, when using traditional tools for the process of making 10 glutinous opakes based on the results of consumer requests, it can be done in a period of approximately 1 hour in the process of making glutinous opak using traditional technology, namely "jajaplok" and the resources used in the process of making glutinous opak using technology traditional "jajaplok" as many as 1 person.

Keyword: *IKM (Small and Medium Enterprise), Opak Sticky Rice, Rational Design Method*