PRODUKSI ROTI HAMBAR KHAS DESA RANTAU KEMINTING HULU SUNGAI TENGAH SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPS

Bahjatul Mardhiyah

Prodi Pendidikan IPS, FKIP Universitas Lambung Mangkurat

Bahjatulmardhiyah26@gmail.com

ABSTRAK

Produksi merupakan sebuah kegiatan pengolahan atau proses menghasilkan bentuk bahan mentah menjadi benda siap pakai. Produksi juga merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan atau menambah nilai guna dari suatu barang atau jasa dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat. Tradisional adalah sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan pada adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun dilakukan. Tradisional dapat dikatakan turun temurun jika masyarakat sekitarnya mengakui dan juga mempercayai kegiatan tersebut. Adapun sumber belajar IPS merupakan segala sesuatu informasi yang dapat dimanfaatkan oleh guru untuk kepentingan belajar mengajar, dengan tujuan meningkatkan efektivitas dan efisiensi tujuan pembelajarannya.

Kata Kunci: Produksi, Tradisional, dan Sumber Belajar

PENDAHULUAN

Desa rantau keminting merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Labuan Amas Utara, Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Luas wilayah di kabupaten ini memiliki 1.472 km² dan berpenduduk sebanyak 258.721 jiwa (dari hasil sensus penduduk indonesia 2020). Adapun kecamatan yang ada di kabupaten tersebut hanya berjumlah 11 kec, 8 kelurahan, dan juga 161 desa. Desa ini terletak di Jl. Raya Rantau Keminting, Kecamatan Labuan Amas Utara.

Desa yang memiliki produksi dikawasan kabupaten hulu sungai tengah memang banyak, salah satunya adalah desa rantau keminting. Desa ini memiliki ciri khas makanan dari buatan masyarakatnya. Makanan tersebut yakni roti hambar dan

gambong. Roti hambar lebih banyak di kenal dan sudah berkembang hingga ada di berbagai luar daerah. Sedangkan gambong lebih minim orang mengetahuinya tentang makanan khas tersebut.

Masyarakat yang bertempat tinggal di desa tersebut kebanyakan anak-anaknya bekerja sebagai buruh pembuat produksi makanan khas desa tersebut. Alasan anak-anak masyarakat disana bekerja sebagai pembuat roti hambar, karena rata-rata latar belakang pendidikannya hanya lulusan SMP sederajat. Menurut keyakinan masyarakat pedesaan latar pendidikan itu tidak terlalu penting bagi mereka, karena setelah lulus sekolah menengah mereka yakin akan mudah mendapatkan pekerjaan.

Produksi rumahan yang tradisional dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar, terkhusus daerah tempat rumah produksi tersebut. Hal itu menambah kegembiraan pada masyarakatnya, sehingga dapat membantu mengurangi angka pengangguran didaerahnya. Dari segi perekonomian masyarakat pedesaan tidak banyak mendapat pemasukan di setiap harinya, hal itu membuat mereka yakin akan latar belakang pendidikan tidak terlalu penting. Sebelum masyarakat memutuskan tentang masa depan anak-anaknya, mereka sudah menyiapkan pekerjaan yang mudah di lakukan.

Roti merupakan roti yang di produksi dengan bahan pangan yang terbuat dari dasar tepung terigu, bahan pengembang atau di sebut dengan ragi, dan di olah secara di panggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti juga merupakan salah satu produksi bionektologi konvensional. Karena dalam tahap pembuatan roti ada proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme berfungsi sebagai pengembang adonan yang baik (Mudjajanto dan Yulianti, 2014). Sedangkan hambar merupakan suatu kata yang mengekspresikan rasa dari roti tersebut. hambar di istilahkan dengan kata tidak ada rasa ataupun tawar. Dari hal itu dapat disimpulkan bahwa roti hambar khas Hulu Sungai memiliki perbedaan dengan roti-roti lainnya, sehingga perlu di amati.

Cara pembuatan roti pada umumnya dilakukan dari langkah kelangkah. Dari melakukan pencampuran bahan-bahan seperti, tepung terigu, telur, ragi atau pengembang roti, gula, mentega, air, hingga pada tahap mengaduk. Sebelum melakukan pemanggangan adonan harus dipastikan kaneer atau rata sempurna dari semua bahan, agar ketika melakukan rool pin atau disebut dengan menggiling (menguntai) adonan tersebut baik. Hal itu akan menghasilkan roti yang enak, mengembang dan juga teksturnya lembut. Adapun setelah pemanggangan selesai roti di susun dan di bungkus dengan kemasan plastik sederhana.

Roti khas yang di produksi oleh desa rantau keminting dikenal dengan sebutan roti hambar mamen. Biasanya pembuatan roti hambar mamen di lakukan dari pagi jam 08.00 dan siap saji jam 09.00. Kebanyakan pembeli datang pada jam 9 pagi karena mereka ingin menikmati roti hambar dengan keadaan hangat dengan rasa nikmatnya celupan air sirup manis. Ke khasan itulah yang membuat kenikmatan pembeli yang selalu kembali membelinya.

Saat ini banyak masyarakat yang berkompetisi untuk menguasai pangsa pasar yang ada di daerahnya, yaitu dengan cara membuat perencanaan pemasaran yang baik demi mendapat pencitraan yang positif di benak konsumen. Pihak pengelola usaha juga dituntut dapat meningkatkan dan mempertahankan konsumen, salah satunya dengan meningkatkan pencitraan terhadap kualitas produk dan promosi sehingga kepuasan konsumen menjadi tujuan utama penjualan serta senantiasa memberikan ciri pembeda dengan produk pesaing.

Pengamatan ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh baik secara perkembangan dan persaingan dari kualitas produk dan promosi terhadap kepuasan konsumen pada makanan tradisional Industri Rumah Tangga Roti Hambar Rantau Keminting, Hulu sungai Tengah. Kualitas produk adalah keseluruhan kualitas atau keunggulan suatu produk atau jasa layanan berkaitan dengan apa yang diharapkan oleh pelanggan.

Promosi adalah cara yang digunakan wirausaha untuk mengkomunikasikan produk dan manfaatnya kepada konsumen. Sesuai dengan strategi perdagangan

untuk meningkatkan kualitas penjualan yaitu dengan menciptakan hal baru sesuai dengan perkembangan *tren* dan keinginan konsumen (Rahayu, 2008:2). Salah satu cara promosi yang digunakan dalam penyebarannya, seperti postingan di *facebook* dan *WhatsApp*. Tujuan promosi menggunakan strategi komunikasi, karena masyarakat banyak menggunakan teknologi dari pada membaca brosur-brosur alangkah baiknya menggunakan hal tersebut.

Penyebaran promosi berupa gambar pada toko penjualannya, aneka varian roti manis dan roti hambar, dan juga alamat penjualan. Dengan demikian dapat memudahkan pembeli untuk datang ke toko dengan tujuan membeli varian roti di toko tersebut.

Menurut *National Council Of Social Studies* (NCSS) Pendidikan IPS merupakan studi integrasi ilmu sosial dan humaniora untuk meningkatkan kompetensi warganegara. Adapun ilmu-ilmu yang terintegrasi dalam Pendidikan IPS diantaranya, Sosiologi, Ekonomi, Budaya, Geografi, Sejarah Politik, Psikologi dan Ilmu Humaniora. Dalam lingkup sosial budaya Pendidikan IPS dapat dikembangkan ke peserta didik dengan menanamkan nilai dan tata sosial berkenaan dengan lingkungan sekitar. Seperti dapat mengaitkan pembelajaran dikelas dengan sekitaran tempat tinggal peserta didik, sesuai materi yang di pelajari. Misalnya mempelajari tentang kegiatan ekonomi, hal itu dapat menjadikan produksi rumahan roti hambar sebagai sumber belajar peserta didiknya, tidak hanya itu peserta didik juga dapat mempelajari tentang perkembangan sosial, mengetahui asal muasal terjadi produksi di sana dan banyak lagi.

Dengan demikian sumber belajar memang mudah di dapat. Asalkan guru mampu mengembangkan materi pembelajaran dengan lingkungan sekitar peserta didik nantinya, hal itu bertujuan agar memudahkan peserta didik untuk memahami pembelajaran-pembelajaran di kelas yang diajarkan.

PEMBAHASAN

Pada observasi ini saya melakukan wawancara dengan pemilik produksi roti hambar, pegawai produksi roti hambar, dan pembeli roti hambar. Adapun Objek

yang saya amati adalah kegiatan pembuatan, pengemasan dan penjualan yang dilakukan pihak produksi roti hambar dalam setiap harinya.

Saya disini menggunakan metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk memperoleh informasi dan gambaran suatu fenomena tertentu yang tampak pada saat penelitian dilakukan dan diarahkan pada upaya untuk melukiskan kondisi dari fenomena yang diamati sebagaimana adanya. Metode deskriptif digunakan dalam penelitian ini karena ingin mendeskripsikan atau menggambarkan, hasil observasi saya terkait Produksi Roti Hambar Khas Hulu Sungai Sebagai pengembangan usaha rumahan, dengan melakukan wawancara dengan Pemilik/penjual, pegawai dan pembeli, serta menggunakan Pengumpulan Data melalui Kajian Pustaka.

Pengamatan yang saya kali ini adalah pengamatan tentang produksi makanan yang mencirikan khas daerah Hulu Sungai Tengah, yang di produksi langsung oleh desa Rantau Keminting. Di bukanya usaha ini berasal dari kekreatifan kecil-kecilan. Sebagai perintis awal produksi roti hambar Akmad Zainudin (pemilik usaha) yang bersikeras menjelankan usaha jualannya sampai pada titik keberhasilan hingga pada saat ini. Usaha tersebut pun berjalan dengan baik, memiliki toko cabang dan di perkirakan sudah berjalan selama 30 tahun lamanya.

Adapun pembuatan roti hambar merupakan roti yang di buat dari bahan-bahan sederhana dan di olah secara tradisional. Seperti bahan-bahan yang di gunakan dalam pembuatan roti hambar tersebut dapat di beli di toko-toko terdekat, dan juga alat pemanggangannya sangat tradisional seperti menggunakan arang dan juga kulit kelapa sebagai bahan pembentuk api pembakarannya. Kegiatan penjualan yang dilakukan dari roti hambar ini sistem jual beli di toko depan rumahnya, di jajakan oleh pegawai-pegawainya sampai kebebarapa daerah. Serta jika di bulan ramadhan roti hambar ini juga di jajakan dengan banyak pegawai dan pesanan yang meneludak banyak.

Kendala yang terjadi dalam produksi roti hambar khas hulu sungai ini di antaranya:

- 1) Pembuatan masih secara tradisional sehingga perlu waktu dan perlu banyak tenaga pekerja untuk menggiling (menguntai) adonan hingga kaku (rata)
- 2) Pemanggangan roti masih secara tradisional sehingga perlu menyiapkan bahan bakar yang banyak, terkadang kekurangan bahan bakar seperti kulit kelapa
- 3) Penggunaan pemanggang modern pada toko cabang seperti open, sehingga perlu persediaan gas elpiji yang banyak jadi tidak terkendala pemanggangan jika gas lagi langka
- 4) Faktor cuaca tidak mendukung, menyebabkan sulitnya karyawan produksi untuk menjajakan roti hambar

Dari banyaknya pemasukan, banyaknya keuntungan, banyaknya pegawai, akan tetapi tetap ada beberapa kendala dalam produksi roti hambar tersebut. Diantara kendala tersebut adalah faktor cuaca yang tidak bisa di tebak, hal itu membuat mengurangi pembeli datang ke toko dan mempersulit para pegawai menjajakannya. Adapun kendala dalam memproduksi roti hambar di saat cuaca tidak mendukung, juga menyebabkan sulitnya untuk membakar roti tersebut hal itu karena bahan untuk membakarnya juga ikut basah terkena cepratan air hujan sehingga tidak bisa melakukan produksi.

Roti hambar Rantau keminting di ciri khas dengan bentuk rotinya, sedangkan bentuk pengemasannya cukup sederhana dan untuk harga perbungkusnya sesuai dengan harga kantong masyarakat pedesaan. Kebanyakan masyarakat daerah hulu sungai memakan roti hambar tersebut menggunakan celupan sirup dan di santap langsung setelah membeli, karena setelah di beli langsung dimakan itu tidak mengurangi rasa kenikmatannya. Adapun jika sudah beberapa hari roti hambar tersebut masih bersisa, masih bisa di makan dengan di buat sebagai kue sumap (wadai besumap).

Roti hambar rantau keminting khas hulu sungai sekarang ini banyak peminat ketertarikan dari masyarakat sekitar maupun masyarakat luar daerah. Adapun dari perkembangannya karena roti hambar sekarang banyak memiliki varian rasa, seperti coklat, keju, nanas, dan lain sebagainya. Hal itu membuat toko penjualan roti hambar membeludak banyak permintaan pembelian dari konsumen. Penjual memutuskan untuk menambah karyawan, yang dulunya hanya 2-3 orang karyawan sekarang sudah 8-10 orang karyawan yang di Pekerjakan dalam usaha produksi roti hambarnya.

Dari tahun ketahun usaha produksi roti hambar rantau keminting ini berkembang pesat. Banyak masyarakat yang berlangganan membeli roti tersebut, hingga membuat produksi roti hambar semakin bertambah setiap harinya. Begitu juga dengan omset penjualan yang di dapat semakin meningkat, yang dulunya hanya 1-2 juta dalam sebulan menjadi ± 5 juta perbulannya dalam keuntungan penjualan roti hambar.

Pemanggangan roti hambar yang terinovasi dari kemodern an. Penggunaan pemanggangan open dengan menggunakan penghatar gas elpiji. Hal itu membuat para karyawan mudah memanggang roti tanpa merasa kepanasan bara api. Dengan itu juga perlu banyak persiapan sebelum mengganggangnya. Seperti open yang bagus, muatan yang banyak, dan juga persediaan gas yang banyak, agar tidak mengganggu proses pemanggangan roti tersebut.

sumber belajar IPS merupakan segala sesuatu informasi yang dapat dimanfaatkan oleh guru untuk kepentingan belajar mengajar, dengan tujuan meningkatkan efektivitas dan efisiensi tujuan pembelajarannya. Sumber belajar juga dapat dikaitkan dengan pembelajaran IPS salah satunya produktivitas kampung sasirangan. Pembelajaran yang dapat di ambil dari kampung sasirangan tersebut berupa pdk (Produksi, Distribusi dan Konsumsi), dan juga penanaman nilai budaya lokal pada peserta didik (Jumriani, J., Subiyakto, B., & Syaharuddin, S. 2019).

Dari semua penjelasan pengamatan di atas dapat di simpul dengan sudut pandang IPS. Bahwa pembuatan roti hambar atau produksi dari rumahan

merupakan kegiatan ekonomi yang dapat menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Hal itu sangat dibenarkan karena kebanyakan karyawan yang bekerja di tempat produksi roti hambar tersebut adalah anak-anak muda yang baru lulus sekolah dari jenjang atas. Karyawan yang bekerja di tempat produksi roti hambar itupun berbangga walaupun hanya bekerja sebagai buruh, karena bagi mereka asalkan bisa menghasilkan pendapatan untuk kehidupan itu sudah cukup.

Penggunaan bahan lokal dan alat tradisional merupakan pelestarian kearifan lokal dalam daerah. Sehingga memudahkan mengenalkan kearifan lokal pada peserta didik sebagai sumber belajar sekitar pada pembelajaran sosial budaya. Adapun alat kearifan lokal yang dapat di gunakan diantaranya kulit kelapa kering, cetakan alumunium, dan juga tempat pemanggangannya (panggar), hal itu perlu di ketahui peserta didik sebagai sumber belajar karena alat-alat tersebut di gunakan dari dulu sebelum adanya kompor gas secanggih sekarang.

SIMPULAN

Roti hambar rantau keminting khas hulu sungai merupakan roti yang di buat menggunakan alat tradisional dan masih menggunakan bahan lokal. Sekian perkembangan zaman pembuatan roti hambar tetap sama menggunakan bahan lokal dan alat tradisional. Hanya saja cara yang di pakai dalam mempromosikan cukup modern. Tidak hanya melakukan penjualan secara di jajakan akan tetapi juga di promosikan lewat sosial media, seperti menggunakan akun Fecebook, Instagram dan WhatsApp.

Berkembangnya zaman dalam kehidupan masyarakat maka ada pula inovasi yang di buat pemilik produksi roti hambar, seperti menambah varian rasa dan penggunaan alat pada roti pembuatannya. Tidak hanya penambahan varian rasa akan tetapi cara pengemasan juga menambah menarik dari sebelumnya, sehingga ketertarikan pembeli lebih meningkat dari hanya rasa akan tetapi tampilan yang di lihat juga menarik.

Alasan saya mengambil produksi roti hambar ini sebagai objek pengamatan karena menurut saya banyak masyarakat di luar sana yang tidak mengetahui tentang

adanya pembuatan roti dari alat tradisional yang masih berkembang pesat pada daerah tertentu. Tidak hanya dari perkembangan pembuatannya, akan tetapi dari segi karyawan yang bekerja juga membuat saya tertarik untuk mengamati. Karena rata-rata karyawan yang bekerja di tempat produksi roti hambar tersebut muda kisaran anak lulusan sekolah menengah atas, hal itu membuat saya tertarik mengangkat pengamatan ini sebagai sumber belajar IPS dalam kehidupan sosial.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, R. (2011). Integrasi pendidikan karakter dalam pembelajaran IPS di sekolah dasar. *PEDAGOGIA: Jurnal Pendidikan*, 1(1), 85-98.
- Ali, M. (2013). Prinsip dasar produksi dalam ekonomi islam. *LISAN AL-HAL: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan*, 7(1), 19-34.
- Astiari, Y., Nurwantoro, N., & Bintoro, V. P. (2016). Substitusi Gula Sukrosa dengan Gula Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti terhadap Sifat Sensori Roti. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Haudi, A., Ratumbuysang, M. F. N. G., & Hasanah, M. (2021). Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Pada Industri Kecil Dodol Di Hulu Sungai Selatan. *Journal of Economics Education and Entrepreneurship*, 1(1).
- Jawahir, J., Abbas, E. W., & Permatasari, M. A. (2020). Economic Activities in The Auction Place of Fish (TPI) RK Ilir as a Learning Resource on Social Studies. *The Innovation of Social Studies Journal*, 2(1), 50-57.
- Jumriani, J. (2020). Interaksi Sosial Pedagang Kain Sasirangan di Kampung Sasirangan Banjarmasin untuk Mempertahankan Kelangsungan Industri.
- Jumriani, J., Subiyakto, B., & Syaharuddin, S. (2019). Social Interaction Sasirangan Traders Village in The City of Banjarmasin as a Learning Resources on Social Studies. *The Innovation of Social Studies Journal*, 1(1), 65-77.
- Kusumadara, A. (2011). Pemeliharaan dan pelestarian pengetahuan tradisional dan ekspresi budaya tradisional Indonesia: Perlindungan hak kekayaan intelektual dan non-hak kekayaan intelektual. *Jurnal Hukum Ius Quia Iustum*, 18(1), 20-41.
- Rangkuti, F. (2013). *Strategi promosi yang kreatif dan analisis kasus*. Gramedia Pustaka Utama.
- Y. Sri Pujiastuti, T.D. Haryo Tamtomo, dan N. Suparno. 2016. *PS Geografi Untuk SMP/Mts Kelas VII*. Written by SMP

www.erlangga.co.id › materi-belajar › smp › 889... (diakses 17 Maret
2021, 21.00 WITA)