

Mengembangkan Tapai Menjadi Beberapa Varian Melalui Festival Tapai Di Kota Pematang Siantar

Developing Tapai into Several Variants Through the Tapai Festival in the City of Pematang Siantar

Cristina Efrinauli Sinaga¹, Roma Ulewi Simanjuntak², Mifthahul Jannah³, Rika Ardhana⁴, Emmi Juliati Sinaga⁵, Juwika Kristina Purba⁶, Febrianti Situmorang⁷, Melda Rotua Simanjuntak⁸, Ferial Farouk Damanik⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Mahasiswa Fakultas Ekonomi, Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Simalungun, Kota Pematang Siantar

Email : cristinasinaga31@gmail.com¹, romasimanjuntak992@gmail.com², jannahmiftha25@gmail.com³, rikaardhana19@gmail.com⁴, emmisinaga97@gmail.com⁵, juwikapurbaa@gmail.com⁶, febyyanti833@gmail.com⁷, smelda992@gmail.com⁸, ferialfaroukdamanik@gmail.com⁹

Article History:

Received: 30 Juli 2022

Revised: 07 Agustus 2022

Accepted: 22 September 2022

Keywords: Superior Products, Local Economic Development

Abstract: *Tapai is a snack produced from the fermentation process of carbohydrate food as a substrate by yeast. Tapai is a hitz snack with a variety of creations. Each region has potential that can be developed into superior products in that area. These superior products must be continuously developed so that they will become great. The development of this superior product will certainly support the development of the local economy of the area concerned. Local economic development will also support the community concerned to develop.*

Local economic development that is based on superior products cannot be carried out by entrepreneurs alone, there needs to be a relationship from the government and other stakeholders engaged in local economic development. Government support is certainly needed by making policies that support superior product development policies. Meanwhile, other stakeholders assist entrepreneurs in developing their products so that they can be developed and known outside the region.

Abstrak

Tapai adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat oleh ragi. Tapai menjadi cemilan yang hitz dengan beragam kreasi. Setiap daerah mempunyai potensi yang dapat di kembangkan menjadi produk unggulan di daerah tersebut. Produk-produk unggulan tersebut harus trus dikembangkan sehingga akan menjadi besar. Pengembangan produk unggulan ini tentunya akan mendukung pengembangan ekonomi lokal dari daerah yang bersangkutan. Pengembangan ekonomi lokal juga akan mendukung masyarakat yang bersangkutan berkembang.

Pengembangan ekonomi lokal yang bertumpu pada produk unggulan tidak dapat dilakukan oleh pengusaha saja perlu adanya hubungan dari pemerintah maupun stakeholders lain yang bergerak dalam pengembangan ekonomi lokal. Dukungan pemerintah tentunya di perlukan dengan membuat kebijakan yang mendukung kebijakan pengembangan produk unggulan. Sementara itu, stakeholders lainnya membantu para pengusaha dalm mengembangkan produknya sehingga dapat di kembangkan dan dikenal diluar daerah.

Kata Kunci: Produk Unggulan, Pembangunan Ekonomi Lokal.

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia sangat menyukai produk olahan rumahtangga atau industri rumahan. Selain rasanya yang beragam, harga yang renda serta kualitas yang tinggi menjadikan produk olahan rumah tangga tidak kalah bersaing dengan industry makanan lainnya. Pengembangan produk industri rumahan ini merupakan salah satu cara dan kretivitas masyarakat yang ingin berkecimpung didunia bisnis industry. Sementara itu makann yang diolah menjadi salah satu hal yang dapat membuat masyarakat tertarik seperti misalnya tapai. Ada berbagai jenis tapai yang dikembangkan di Indonesia yaitu tapai ketan, tapai beras, dan tapai singkong.

Tapai adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat oleh ragi. Proses pembuatan tapai ini yaitu dengan membungkus bahan (singkong) sampai matang dan didinginkan. Setelah dingin, bahan tersebut dicampurkan oleh ragi. Campuran ini kemudian disimpan didalam wadah, ditutunp dengan daun pisang dan didiamkan dengan suhu ruang lalu di tunggu hingga layak untuk dikonsumsi. Rasa tapai yang terbilang cukup unik sehingga jika diolah dengan campuran berbagai bahan lainnya akan menghasilkan hiladangan yang lezat. Maknan yang satu ini sudah sejaklama menjadi disukai banyak orang mulai dri anak kecil sampai tua, wanita maupun pria.

Tapai berasal dari kota bandung dan merupakan makanan khas yang sudah terkenal di Indonesia . selain menjadi makanan konsumsi sehari hari tapai juga memiliki berbagai macam manfaat diantaranya melancarkan pencernaan karena berfungsi sebagai prebiotik, menurunkan kadar kolestrol, tapai juga mengandung karbohidrat tinggi seperti nasi, tapai singkong disebut-sebut dapat menjadi alternatif pengganti nasi.

Tapai menjadi cemilan yang hitz dengan beragam kreasi. Salah satunya dikombinasikan dengan bahan yang trend saat ini seperti coklat, keju, greentea, dan lain sebagainya. Tapai juga bisa di kreasikan menjadi menu minuman seperti dicampur pada es dawet, dibuat minuman tapai, atau bisa juga diolah menjadi es campur dengan beragam buah dan menu lain.

Kota Pematang Siantar adalah salah satu kota di provinsi Sumatra utara, Indonesia yang merupakan kota strategis, yang mana kota ini dilalui oleh jalan lintas Sumatra dan memiliki luas 79,97 Km² dengan jumlah penduduk 268.254 jiwa. Di kota pematang siantar, tapai merupakan produk industri rumahan yang terbuat dari singkong. Produk industri rumahan ini merupakan kuliner yang unik dan istimewa. Yang mana produk industri rumahan tapai ini di bungkus dengan daun pisang atau plastic transparan. Lalu dijual dengan menjajakanya di atas nampan dan di junjung diatas kepala kemudian dibawa berkeliling dengan berjalan kaki melewati lebih dari satu tempat. Produk industri rumahan ini merupakan kudapan unggulan kota Pematang Siantar dan sudah diperdagangkan selama puluhan tahun. Jumlah angka tahun produk tapai ini di jajakan membuat hampir seluruh masyarakat kota Pematang Siantar pernah mengkonsumsinya dan tak sedikit pula dari masyarakat tersebut yang menyukainya. Namun, dari lamanya produk industri rumahan tapai ini beroperasi, tak satupun tempat di kota Pematang Siantar kita bisa menemukan UMKM yang mengembangkan produk industri rumahan tapai ini menjadi potensi yang luar biasa.

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan kualitatif yang berisi deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2022 program studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun dalam bentuk perlombaan tingkat SMA/SMK di Pematang Siantar. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah tape singkong.

Metode ini juga menggunakan studi pustaka (library research) yaitu metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian. Menurut Zed (2004) ada empat tahap studi pustaka yaitu menyiapkan perlengkapan alat yang diperlukan menyiapkan bibliografi kerja, mengorganisasikan waktu dan membaca serta mencatat bahan penelitian. Pengumpulan data serta mencatat bahan penelitian. Pengumpulan data dengan cara mencari sumber dan menkontruksi dari berbagai sumber seperti buku, jurnal dan riset-riset yang sudah ada. Bahan pustaka yang di dapat dari berbagai referensi dianalisis secara kritis dan mendalam agar dapat mendukung proposisi dan gagasan.

HASIL

Sebelum kegiatan festival berlangsung, mahasiswa Ekonomi Pembangunan memberikan informasi kepada para penjual tapai di kota Pematang Siantar untuk berpartisipasi dalam memerayakan kegiatan tersebut. Penyampaian informasi menggunakan metode langsung yaitu mahasiswa datang kepada para penjual tapai. Serta mempersiapkan segala fasilitas yang diperlukan bagi siswa yang berlomba, utamanya tempat atau tenda, sekaligus pemasangan kertas nama sebagai pengenalan nama sekolah yang mengikuti lomba selama festival tapai berlangsung yang ditempelkan pada masing-masing meja. Oleh karena itu, dari pihak panitia ketika acara tersebut berlangsung mereka melakukan pemantauan serta pendampingan secara langsung guna mengarahkan seluruh siswa yang hendak menempati stan mereka sesuai dengan kertas nama di stan penjualan tersebut. Selama proses pelaksanaan kegiatan berjalan semua anggota panitia telah terfokus pada masing-masing tugasnya. Dalam festival tapai ini kegiatan ini terbagi dalam 2 agenda yaitu adanya perlombaan siswa-siswi menggunakan bahan dasar tapai dan menikmati tapai oleh seluruh tamu dan undangan yang hadir di festival ini. Dari hasil diskusi kelas Ekonomi Pembangunan semester 5 bersama dengan dosen pembimbing, mendapatkan hasil konsep mengenai penyelenggaraan kegiatan festival tapai yang telah disepakati secara bersama setelah mempertimbangkan beberapa hal tertentu baik dari perspektif kondisi lapangan, penetapan waktu (mulai pukul 10.00 WIB – 14.00 WIB) dan lokasi penyelenggaraan (lapangan parkir Fakultas Ekonomi). Berikut hasil diskusinya seperti dianjurkan untuk mengundang beberapa penjual tapai di kota Pematang Siantar.

Adanya kegiatan festival tapai yang diikuti oleh siswa/i SMA/SMK di kota Pematang Siantar ini menjadi salah satu program yang telah dicanangkan oleh mahasiswa Ekonomi Pembangunan beserta dosen mata kuliah ekonomi kreatif Universitas Simalungun, kota Pematang Siantar. Segala fasilitas sarana dan prasarana peralatan seperti meja, kursi, taplak meja, stand, teratak, sound, spanduk festival dan pembuatan pamflet mengenai informasi festival tapai Siantar menjadi tanggung jawab mahasiswa Ekonomi Pembangunan selaku panitia. Oleh karena itu, sangat diperlukan adanya rundown atau susunan kegiatan secara spesifik mengenai kegiatan apa saja serta memerlukan waktu berapa lama ketika festival tapai Siantar ini berlangsung. Sesuai pihak panitia mengadakan forum rapat internal secara offline maka muncul sebuah rundown guna menjadi pedoman bagi seluruh panitia ketika baik mulai tahapan persiapan sampai acara kegiatan selesai dilakukan, berikut merupakan hasil Rangkaian kegiatan yang telah disepakati bersama oleh mahasiswa ekonomi pembangunan semester 5, antara lain ialah:

Waktu	Kegiatan	Keterangan
08.00 – 09.30	Persiapan Panitia	Technical Meeting bersama
	Technical Meeting Panitia	Bapak Dian Purba
09.30 - 09.55	Registrasi Peserta	-
09.55 - 10.15	Upacara Pembukaan	Seluruh peserta dan panitia
10.15 – 11.00	Kata Sambutan	-MC
		-Koordinator acara
		-Pak Dian Purba/ Pak Darwin Damanik
		-Rektor Universitas Simalungun
		-Pemko Kota Pematang Siantar
11.00 – 11.20	Penyampaian sistem perlombaan	Koordinator acara
	Memberikan syarat-syarat lomba	
11.20 – 12.20	Mempersilahkan peserta memasuki area masak	
	Acara perlombaan berlangsung	-
11.20 – 12.20	Hiburan	-
	Penilaian	Juri
12.20 – 12.35	ISHOMA	-
12.35 – 12.50	Pengumuman Juara	Koordinator acara
11.50 – 13.15	Dokumentasi	-
	Penyerahan penghargaan kepada pedagang	-
13.15 – 13.30	Tapai	-
	Dokumentasi	-
13.30 – 14.00	Acara Penutup	-

Setelah pihak panitia melakukan penyebarluasan informasi baik secara online melalui Sosial media, maupun secara offline langsung membagikan brosur ke masing-masing sekolah yang akan diadakan pada Kamis, 1 Desember 2022 yang berlokasi di lapangan parkir Fakultas Ekonomi, Universitas Simalungun. Informasi yang disampaikan melalui Brosur dan secara online kepada sekolah-sekolah maupun masyarakat dan Jika partisipan ingin mendapatkan informasi yang lebih akurat dan lengkap maka bisa menghubungi kontak nomor panitia yang telah tercantum pada formulir brosur tersebut Sehingga meminimalisir timbulnya pertanyaan dari siswa-siswi yang ingin berpartisipasi.

Acara festival tapai di kota Pematang Siantar ini disambut baik oleh semua pihak. Mulai dari kaprodi ekonomi pembangunan yang mengatakan bahwa acara ini dapat berguna untuk memajukan UMKM terutama tapai di kota Pematang Siantar. Rektor Universitas Simalungun mengatakan bahwa ini adalah satu peluang besar untuk lulusan-lulusan untuk memajukan produk tradisional terutama home industri tapai ini agar lebih dikenal dan memiliki berbagai olahan variasi yang lebih menarik lagi. Bahkan pemko mengatakan bahwa mereka akan memberikan wadah untuk pemasaran produk hasil olahan tapi ini.

DISKUSI

Tapai yang secara harfiah adalah hasil dari memfermentasi kan ubi kayu atau beras ketan merupakan olahan industri rumahan yang sudah ada sejak dahulu. Tapi bukan sahaja popular di Indonesia dan di Malaysia, malah di beberapa negeri Asia yang lain. Tapi dikenali sebagai basi binubran di Filipina, Chao di Kemboja dan chao-mak di Thailand. Apapun tapai diiktiraf sebagai salah satu makanan unik kaum Melayu. Tapi amat sesuai dijadikan makanan pencuci mulut, namun dikarenakan tapai tersebut kurang terkenal maka home industri ini mulai menjadi langkah dan hampir tidak diketahui oleh masyarakat luas, maka dari itu kami dari kelas ekonomi pembangunan semester 5 Stambuk 2020 menyelenggarakan festival tapai siantar untuk mengajak generasi muda siantar agar dapat mengembangkan tapai dari produk awal yang hanya tapai biasa menjadi berbagai macam jenis inovasi baru seperti kue kering dari tapai. bolu tapai dan banyak lagi variasi baru yang menunggu untuk di kreasikan oleh generasi berikutnya yang memungkinkan kreasinya menjadi icon original yang bisa mempromosikan keanekaragaman kuliner di Pematang Siantar.

KESIMPULAN

Tapai atau tape adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat oleh ragi. Di Indonesia dan negara-negara tetangganya, substrat ini biasanya beras ketan dan umbi singkong.

Festival tapai yang diikuti oleh siswa/i di kota Pematangsiantar ini menjadi salah satu program yang telah dicanangkan oleh mahasiswa ekonomi pembangunan beserta dosen mata kuliah ekonomi kreatif Universitas Simalungun, kita Pematangsiantar Segala fasilitas sarana dan prasarana peralatan seperti meja, kursi, taplak meja, stand, teratak, sound, spanduk festival dan pembuatan pamflet mengenai informasi festival tapai Siantar Menjadi tanggungjawab rekan-rekan mahasiswa ekonomi pembangunan selaku panitia. Dalam festival tapai ini kegiatan ini terbagi dalam 2 agenda yaitu adanya Perlombaan siswa-siswi menggunakan bahan dasar tapai dan menikmati tapai oleh seluruh tamu dan undangan yang hadir di festival ini.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Dalam penulisan laporan Festival tapai ini tidak lepas dari campur tangan berbagai pihak yang membantu ataupun yang memberikan semangat kepada penulis agar dapat menyelesaikan penulisan laporan dan menyajikan laporan ini dengan sebaik-baiknya. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Corry, M.Si., selaku Rektor Universitas Simalungun
2. Bapak Darwin Damanik, SE, MSE selaku Dosen Kaprodi Ekonomi Pembangunan Universitas Simalungun
3. Bapak Dian G Purba, SE, MS selaku Dosen Pembimbing Ekonomi Kreatif dalam pelaksanaan Festival Tapai
4. Terima kasih kepada Bapak Kepala Dinas Cabang Kota Pematang siantar – Simalungun yang telah memberikan kepercayaan dan Pendanaan demi terlaksananya Festival Tapai di Universitas Simalungun Kota Pematang siantar
5. Terima kasih kepada Bapak Kepala Dinas Koperasi, UKM, dan Perdagangan Kota Pematang Siantar
6. Terima kasih kepada kakak Nurhabibie khairani yang mau berpartisipasi sebagai juri dalam lomba festival tapai
7. Terima kasih kepada Abang Rahman yang mau berpartisipasi sebagai juri dalam lomba festival tapai
8. Terima kasih kepada mahasiswa semester 5 Ekonomi Pembangunan sebagai panitia penyelenggara Festival Tapai
9. Terima kasih kepada pihak sekolah di Kota Pematang siantar yang telah mengizinkan siswa/siswi dalam mengikuti lomba festival tapai
10. Serta pihak-pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan hingga tersusunnya laporan dalam pelaksanaan Festival Tapai di Universitas Simalungun ini.

Dalam penyusunan laporan ini kami menyadari masih banyak kekurangan baik dari segi susunan serta cara penulisan laporan ini, karenanya saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan laporan ini sangat kami harapkan.

DAFTAR REFERENSI

- Apriani, Deassy, Muhammad Subardin, Muhammad Teguh, Sri Andaiyani dan Imelda Imelda *"Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat"*. Jl. Soekarno Hatta - Rembeksari No. 1A. Kota Malang: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Institut Teknologi dan Bisnis Asia Malang, Vol. 3, No. 2, November, 2022, pp. 164-174.
- Indarwati, Eni Tri, Moch, Nur Samsudin, Virginia Mandasari, Ayundha Evantha, Susi Hardjati *"Mewujudkan Desa Wisata Berbasis UMKM Melalui Festival Bazar di Kelurahan Jepara"*. Jl. Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. Vol. 2, No. 2 (Agustus, 2022) 1207-1210
- Maryanti, Sri, Nining Sudiar, Alfred Suci, Hardi *"Pendampingan Pemasaran Produk Unggulan Daerah Wajik Tapai Melayu Riau Untuk Menembus Pasar Ekspor"*. Jln. Mangga Gang Deli No. 36/03 Pekanbaru. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 4, No. 2 (Mei 2021) 170-175
- Rahmawati, Irma, Iman Sungkawa, and Tety Suciyati. 2019. *"Strategi Pengembangan Usaha Produk Tape Ketan (Kasus Di Industri Rumah Tangga Tape Ketan Di Kecamatan Cigugur Kabupaten Kuningan)"*. Agrijati Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian 31(3):104-18
- Sutrisno, Edy. 2021. *"Strategi Pemulihan Ekonomi Pasca Pandemi Melalui Sektor Umkm Dan Pariwisata"*. Jurnal Kajian Lembaga Ketahanan Nasional Republik Indonesia 9(1):641-60