

## Pendampingan Percepatan Pembuatan Lemang pada UMKM Lemang Banjar

Rinna Ramadhan Ain Fitriah<sup>1</sup>, Nurfiza Widayati<sup>2</sup>, Selly Swandari<sup>3</sup>, Akbar Lufi Zulfikar<sup>4\*</sup>, Swadia Gandhi Mahardika<sup>5</sup>, Indra Maulana<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Mulawarman, Jl. Kuaro, Gn. Kelua, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur  
E-mail: [akbarlufi@feb.unmul.ac.id](mailto:akbarlufi@feb.unmul.ac.id)

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1104>

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 20 April 2025

Accepted: 29 May 2025

Published: 05 June 2025

#### Kata Kunci:

UMKM, Lemang, Desain Kemasan

#### Keywords:

MSME, Lemang, Packaging Design



### ABSTRACT

UMKM Lemang Banjar di Kota Samarinda menghadapi berbagai tantangan dalam proses produksinya, seperti keterbatasan modal, lamanya proses produksi, dan kemasan produk yang kurang menarik. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mendukung percepatan produksi melalui perancangan ulang desain kemasan dan usulan penggunaan alat bantu produksi, khususnya alat pemeras santan, guna meningkatkan efisiensi kerja. Kegiatan dilakukan melalui survei awal, diskusi solusi, implementasi di lapangan, serta monitoring dan evaluasi. Hasilnya menunjukkan bahwa desain kemasan baru mampu memperkuat branding produk dan menarik minat konsumen, sementara efisiensi proses produksi dapat ditingkatkan dengan solusi peralatan yang lebih modern. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing UMKM Lemang Banjar secara berkelanjutan.

*Lemang Banjar MSMEs in Samarinda City face various challenges in their production process, such as limited capital, long production process, and unattractive product packaging. This community service program aims to support production acceleration through redesigning packaging design and proposing the use of production aids, especially coconut milk squeezing tools, to improve work efficiency. Activities are carried out through initial surveys, solution discussions, implementation in the field, and monitoring and evaluation. The results show that the new packaging design is able to strengthen product branding and attract consumer interest, while production process efficiency can be improved with more modern equipment solutions. This approach is expected to improve the competitiveness of Lemang Banjar MSMEs in a sustainable manner.*



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

**How to Cite:** Rinna Ramadhan Ain Fitriah, et al (2025). Pendampingan Percepatan Pembuatan Lemang pada UMKM Lemang Banjar, 3 (4) 3570-3573. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.1104>

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan alam berupa tanah yang subur, yang memberikan potensi besar dalam memproduksi berbagai komoditas pangan untuk memenuhi kebutuhan domestik. Selain itu, peningkatan hasil produksi dan daya saing produk pangan lokal juga berpeluang untuk merambah pasar ekspor secara berkelanjutan. Sektor pertanian memainkan peran penting dalam pembangunan ekonomi secara menyeluruh, karena setiap sektor saling terhubung dan memengaruhi satu sama lain (Mosher, 1984).

Pertumbuhan industri kuliner yang begitu cepat menghadirkan peluang sekaligus tantangan bagi para pemangku kebijakan untuk memanfaatkan situasi ini secara optimal. Di berbagai daerah, Indonesia memiliki kekayaan produk pangan olahan khas yang menjadi identitas lokal sekaligus kontributor ekonomi masyarakat setempat. Keberhasilan pengembangan produk kuliner tidak terlepas dari peran berbagai pihak dalam mempromosikan dan meningkatkan daya tarik produk tersebut di pasar.

Salah satu kuliner tradisional Indonesia yang cukup populer adalah lemang. Hidangan yang juga dikenal sebagai nasi bambu ini merupakan makanan khas etnis Melayu yang tersebar di wilayah Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, serta beberapa daerah lainnya. Lemang dibuat dari beras ketan dan santan yang dimasak dalam bambu (Wahyudi et al., 2017). Olahan ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah dari bahan pertanian, tetapi juga menjadi sumber penghasilan yang cukup signifikan bagi produsen lokal (Nur et al., 2018). Ada masyarakat yang mengandalkan usaha lemang sebagai mata pencaharian utama, sementara sebagian lainnya menjadikannya sebagai usaha sampingan (Nur et al., 2018; Safitri et al., 2018).

Kota Samarinda merupakan salah satu daerah yang dikenal sebagai sentra produksi lemang. Di kota ini, banyak pelaku usaha mikro dan kecil yang menjalankan usaha pembuatan lemang. Lemang diolah dengan berbagai varian rasa melalui perpaduan dengan selai seperti serikaya, labu kuning, atau pisang barangan, yang bahan bakunya mudah ditemukan di daerah tersebut dengan harga yang cukup terjangkau (Budiarta et al., 2021). Salah satu usaha yang tetap eksis di bidang ini adalah Lemang Banjar, di mana produk lemangnya dipasarkan baik melalui distributor maupun langsung kepada konsumen tanpa perantara.

Lokasi produksi lemang berada di samping rumah tinggal pelaku usaha yang terletak di sepanjang Jalan Poros Samarinda–Tenggarong. Saat dilakukan peninjauan awal, kami memperoleh informasi bahwa pelaku usaha menghadapi beberapa tantangan dalam mengelola usahanya. Di antara kendala tersebut adalah keterbatasan modal untuk melengkapi peralatan produksi, lamanya waktu yang dibutuhkan dalam proses pembuatan, desain kemasan yang belum menarik, daya tahan produk yang kurang, rendahnya etos kerja, serta persoalan dalam manajemen usaha. Fokus pengabdian kami diarahkan pada tiga aspek utama, yaitu permasalahan modal, efisiensi proses produksi, dan pengembangan desain kemasan. Ketiga faktor ini dianggap sangat memengaruhi kecepatan produksi dan kemampuan UMKM dalam menjawab permintaan pasar.

Lemang merupakan makanan khas yang sangat identik dengan bulan Ramadhan, Hari Raya Idul Fitri, serta berbagai perayaan besar lainnya. Seperti yang dijelaskan oleh Budiarta et al. (2021), permintaan lemang cenderung meningkat secara signifikan pada momen-momen tersebut (Republika, 2019). Meski demikian, diharapkan pasar lemang dapat terus tumbuh secara konsisten setiap bulan, sebagai indikator meningkatnya daya saing produk ini di tengah persaingan produk olahan pangan lainnya. Keberhasilan dalam memperluas pasar tentunya sangat bergantung pada kemampuan pelaku usaha dalam menjaga dan meningkatkan kepuasan konsumen.



Gambar 1. Kunjungan ke Tempat Usaha “Lemang Banjar”

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan pelaksanaan survei awal dan pemetaan terhadap mitra yang menjadi sasaran program. Setelah itu, dilakukan sosialisasi serta pelatihan yang diikuti dengan pendampingan intensif. Secara umum, metode pelaksanaan kegiatan ini mencakup beberapa tahapan berikut:

1. Tahap persiapan, dimulai dengan survei lapangan untuk mengidentifikasi aspek-aspek krusial yang berkaitan dengan tantangan dan kebutuhan mitra.
2. Diskusi solusi, yaitu proses penyampaian dan pembahasan solusi yang ditawarkan kepada mitra, guna memastikan kesesuaian antara permasalahan yang dihadapi dan pendekatan yang diberikan.

3. Implementasi dan pendampingan, yakni tahap pelaksanaan tindakan nyata di lapangan yang bertujuan untuk mengatasi kendala utama dalam usaha pembuatan lemang.
4. Monitoring dan evaluasi, sebagai langkah akhir yang bertujuan menilai efektivitas kegiatan serta dampaknya terhadap kinerja usaha mitra.

Dalam upaya mengatasi permasalahan utama mitra, yakni lamanya waktu produksi dan belum optimalnya tampilan kemasan, dilakukan dua langkah strategis. Kemasan produk dirancang ulang agar tampil lebih profesional dan menarik secara visual. Kemasan yang baik bukan hanya sebagai pelindung produk, tetapi juga berfungsi sebagai sarana promosi. Tampilan yang menarik diharapkan dapat membentuk persepsi positif dari konsumen, serta memicu ketertarikan visual yang mendorong minat beli dan daya ingat terhadap produk.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Saat kunjungan awal ke lokasi mitra, teridentifikasi sejumlah permasalahan yang menghambat perkembangan usaha, antara lain keterbatasan modal dalam pengadaan peralatan, lamanya waktu proses produksi, desain kemasan yang belum menarik, ketahanan produk yang rendah, lemahnya etos kerja, serta kendala dalam aspek manajemen. Dalam kegiatan pengabdian ini, tim fokus pada penyelesaian tiga permasalahan utama, yakni keterbatasan modal, efisiensi proses produksi, dan peningkatan kualitas desain kemasan. Cepat atau lambatnya proses produksi sangat berpengaruh terhadap kemampuan pelaku usaha dalam memenuhi permintaan pasar yang terus berkembang. Salah satu tahapan yang memakan waktu cukup lama adalah pemerasan santan, yang selama ini masih dilakukan secara manual. Berdasarkan hasil pengabdian terdahulu dan penelitian Tarmizi (2013), penggunaan alat pemerasan santan terbukti mampu memangkas waktu produksi secara signifikan dibandingkan metode manual.

Pada saat survei lapangan dilakukan, kembali ditemukan bahwa mitra menghadapi kendala yang sama, yaitu keterbatasan dana untuk membeli alat bantu produksi, proses kerja yang tidak efisien, serta belum tersedianya desain kemasan yang layak. Untuk itu, tim pengabdian memberikan dukungan berupa rancangan kemasan baru yang lebih menarik dan fungsional, agar produk lemang dari UMKM Lemang Banjar dapat lebih bersaing di pasaran. Fungsi kemasan kini tak hanya sekadar pelindung produk, tetapi juga menjadi media promosi dan penarik minat konsumen. Kemasan yang dirancang secara estetis diharapkan mampu menciptakan kesan positif dan membangun daya ingat visual terhadap produk.

Menurut Th. Susetyarsi (2012), kemasan memiliki peranan penting dalam memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Selain sebagai alat promosi, kemasan juga menjadi identitas visual yang membedakan produk satu dengan lainnya. Dari kegiatan pengabdian ini, diperoleh hasil bahwa tampilan produk lemang Banjar kini menjadi lebih menarik dan profesional berkat penggunaan desain kemasan yang baru.

### **KESIMPULAN**

Desain kemasan yang diberikan diharapkan mampu memperkuat branding usaha dari Lemang “Banjar” yang lebih mudah diingat. Kami juga menampilkan nomor kontak dan media sosial dari usaha lemang, agar konsumen yang ingin berkomunikasi hingga bertransaksi dengan usaha lemang “Banjar” dapat segera mengirim pesan pada kanal-kanal komunikasi yang disediakan. Penyediaan desain ini dapat membuka peluang yang lebih besar dalam mempertahankan dan memperluas pelanggan.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel ini.

### **REFERENSI**

- Budiarta, K., Hidayat, A., Nura, A., Anugrah, A. I., & Sienny. (2021). Pendampingan Manajemen Usaha Lemang Makanan Khas Kota Tebing Tinggi. *Resona*, 5(1), 48–62.
- Dwiningwarni, S.S., Anjarsari, Nur Maya, Suhada. (2018). Pengaruh Desain Produk dan Strategi

- Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Produk. *Jurnal eBA* Vol. 4 (1). ISSN 2407-8166.
- Harto, Syafri. (2019). Model Penguatan Kearifan Lokal Dalam Menjaga Keautentikan Wisata Kuliner Lomang di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Niara*, Vol. 12 (1). Moshier, A. T. (1984). *Menggerakkan dan Membangun Pertanian: Syarat-syarat Pokok Pembangunan dan Modernisasi*. CV. Yasaguna.
- Nur, F., Salman, D., & Rahmadanih. (2018). Kontribusi Usaha Lemang Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Sebagai Strategi Bertahan Hidup Studi Kasus Warung Usaha Lemang di Jeneponto , Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(3), 249–262.
- Nurqamarani, Adisthy S., Juliana, A., Kuncoro, S., Isfarin, N. N., Juniadi, D., (2021). Peningkatan Manajemen Pemasaran Melalui Desain Kemasan. *Prosiding Senmaster 2021*, Vol 1 (2021). <https://doi.org/10.33830/prosidingsenmaster.v1i1.100>
- Putri, Almira D., Permatasari, B., Suwarni, E. (2023). Strategi Desain Kemasan Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk UMKM Kelurahan Labuhan Dalam Bandar Lampung. *Journal of Social Science and Technology for Community Service*, 4(1), 119-23. <https://doi.org/10.33365/jsstcs.v4i1.2658>
- Safitri, I., Salman, D., & Rahmadanih. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner : Studi Kasus Warung Lemang di Jeneponto , Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 183–194.
- Swandari, S., Gandhi, S., & Zulfikar, A. L. (2024). The Effect of Natural Resource Profit-Sharing Funds and Investment on Regional Gross Domestic Product Through Regional Expenditure in Kutai Timur Regency. *El-Qish: Journal of Islamic Economics*, 4(2).
- Tarmizi, F. (2013). Perancangan alat pemeras santan manual yang sesuai dengan kaidah ergonomi. 157–162.
- Wahyudi, B. A., Octavia, F. A., Hadipraja, M., Isnaeniah, S., & Viriani, V. (2017). Lemang ( Rice bamboo ) as a representative of typical Malay food in Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 3–7. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.006>
- Widayati, N., Swandari, S., Zulfikar, A. L., Maulana, I., & Mahardika, S. G. (2024). Pemanfaatan Pekarangan Rumah Untuk Budidaya Sayuran Sebagai Alternatif Usaha Sampingan di Desa Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan Kabupaten Kutai Kartanegara. *Irajagaddhita*, 2(2), 53-60.
- Zulfikar, A. L., & Swandari, S. (2024). Pelatihan Microsoft Office Excel dalam Meningkatkan Kemampuan Mengolah Data. *Irajagaddhita*, 2(2), 48-52.