

BAB II

DESKRIPSI DAN GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai deskripsi obyek penelitian diantaranya terkait Kabupaten Madiun, produk oleh-oleh khas daerah Madiun, seputar industri brem yang ada di desa Kaliabu dan peran dinas perindustrian dalam mengembangkan industri brem di Kabupaten Madiun. Bab ini bersumber dari hasil wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti dengan narasumber yaitu, kepala dinas perindustrian dan koperasi Kabupaten Madiun dan *website* tentang semua hal yang berkaitan tentang Kabupaten Madiun (www.eastjava.com) yang diakses pada 26 Juni 2013. Berikut merupakan hasil wawancara terhadap narasumber dan observasi mengenai *branding* brem Tongkat Mas dalam membentuk *positioning* sebagai brem khas Kabupaten Madiun.

A. Sekilas Mengenai Kabupaten Madiun dan Industri Brem

Madiun merupakan salah satu wilayah kota Kabupaten yang terletak di bagian barat provinsi Jawa Timur. Kabupaten Madiun berbatasan dengan Kabupaten Bojonegoro di utara, Kabupaten Nganjuk di sebelah timur, Kabupaten Ponorogo di sebelah selatan, dan Kota Madiun, Kabupaten Magetan dan Kabupaten Ngawi di barat. Ibukota dari Kabupaten Madiun sendiri ialah Kecamatan Mejayan.

Di mata dunia pariwisata mungkin Madiun sendiri belum dikenal karena jumlah tempat wisata yang ada lebih sedikit dibandingkan kota-kota lain yang berada di Jawa Timur, seperti Surabaya dan Malang yang memiliki banyak tempat wisata. Sektor pariwisata tentu saja memberikan kontribusi yang berarti bagi suatu wilayah, termasuk Kabupaten Madiun karena Madiun memiliki beberapa tempat

wisata yang layak untuk dikunjungi salah satunya adalah Gunung Liman yang merupakan puncak tertinggi di pegunungan Wilis, dan tempat wisata lain seperti waduk atau air terjun, monument kresek dan wisata edukatif di Industri Kereta Api Indonesia (INKA). (sumber: www.wikipedia.org/2013/06/)



Gambar 3.

Peta wilayah Kabupaten Madiun

(sumber: www.eastjava.com yang diakses pada 26 Juni 2013)

Tidak hanya dari sektor pariwisata, tapi sektor industri juga bisa menjadi salah satu sektor yang memberikan kontribusi bagi wilayahnya. Berbagai macam

sentra industri oleh-oleh produk kuliner yang ada di wilayah Kabupaten Madiun ialah bumbu pecel, brem, madu mongso dan kerupuk puli.



Gambar 4.

Produk oleh-oleh khas Madiun

(sumber: www.google.com yang diakses pada tanggal 26 Juni 2013)

Berbicara mengenai pecel maka yang muncul di benak kita adalah pecel khas Madiun dimana hampir di setiap warung makan yang dijumpai atau *restaurant* sekitar Madiun menjualnya, hanya bumbu pecel yang digunakan oleh masing-masing penjual yang membedakan antara satu dengan lain. Tidak hanya bumbu pecel, madu mongso juga merupakan produk oleh-oleh khas lain yang juga banyak diminati oleh wisatawan. Madu Mongso merupakan camilan yang rasanya legit, cocok sebagai teman minum teh di sore hari. Bentuknya seperti dodol tapi teksturnya lebih kasar dan berbahan dasar beras ketan hitam. Proses pembuatan madu mongso sendiri cukup sederhana, ketan yang sudah direbus lalu diberi gula

dan santen untuk didinginkan selama tiga hari agar saling meresap. Ketan yang sudah dingin kemudian dimasukkan ke dalam penggorengan untuk diolah hingga matang dan kering. Setelah didinginkan, madu mongso dibentuk lonjong seukuran jempol atau ukuran lain sesuai selera dan dibungkus dengan warna berbeda-beda. Produk kuliner lain yang juga menjadi oleh-oleh khas Madiun adalah brem padat berbentuk batang.

Brem padat adalah salah satu masakan hasil fermentasi yang banyak ditemui di Madiun. Brem padat merupakan makanan yang dibuat dari beras ketan, yaitu cairan tape yang dipanaskan hingga kental dan didinginkan hingga memadat. Brem ini memiliki rasa manis yang sedikit asam dan mudah hancur dimulut. Bentuk brem padat yang paling sering dijual ialah brem padat berbentuk persegi empat dengan warna kuning agak kecoklatan. Menurut Gunawan Widodo (2012:9) mengutip dari Setyorini (2002) proses pembuatan dari brem padat terdiri dari beberapa tahap diantaranya, pencucian dan perendaman, peragian dan fermentasi, pengepresan, pemekatan, pengadukan dan yang terakhir pencetakan. Tahapan pembuatan brem dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Pencucian dan perendaman

Pencucian dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran yang ada pada bahan baku sedangkan perendaman berperan dalam hidrasi molekul pati untuk memudahkan proses gelatinisasi.

2. Pengukusan

Proses pengukusan dapat mensterilkan bahan baku sehingga dapat mengontrol tahap fermentasi lebih baik. Beras yang telah matang diperoleh setelah

pengukusan selama 30-60 menit. Cara pengukusan yang dilakukan mirip dengan pengukusan beras pada umumnya.

3. Peragian dan fermentasi

Setelah dingin, ketan dimasukkan ke dalam bak bundar dengan diberi ragi kemudian ditutup dengan menggunakan plastik. Proses fermentasi selama satu minggu dilakukan agar ketan menjadi tape manis. Selanjutnya, ketan yang sudah lembek dimasukkan ke sebuah wadah, pengepresan dilakukan untuk mendapatkan sari tape dan dilakukan secara perlahan sehingga air yang didapatkan akan semakin banyak. Pemekatan adalah tahap untuk mengurangi sebagian air, dilakukan dengan pemanasan sampai didapatkan konsentrasi tertentu.

4. Pengadukan

Pada tahap ini, ketan terus diaduk selama hampir 1,5 jam menggunakan *mixer* hingga mengental dan secara perlahan diberi soda selama proses pengadukan. Pemberian soda ini dimaksudkan agar brem yang sudah kering hasilnya dapat mengembang dan tidak menjadi keras namun tidak dianjurkan untuk memakai soda terlalu banyak karena mengakibatkan brem menjadi asin dan apek.

5. Pematatan dan Pencetakan

Ketan yang sudah menjadi bubur kemudian ditumpahkan ke papan pencetakan, dilakukan proses pematatan menggunakan tangan selama 15 menit. Bubur yang sudah diletakan di papan pencetakan dibiarkan hingga esok hari agar brem menjadi keras. Esoknya dilakukan proses pengukuran sebelum dijemur. Penjemuran sendiri bisa dilakukan selama setengah hari apabila

cuaca panas, namun jika mendung atau hujan lama penjemuran bisa satu hari atau lebih.

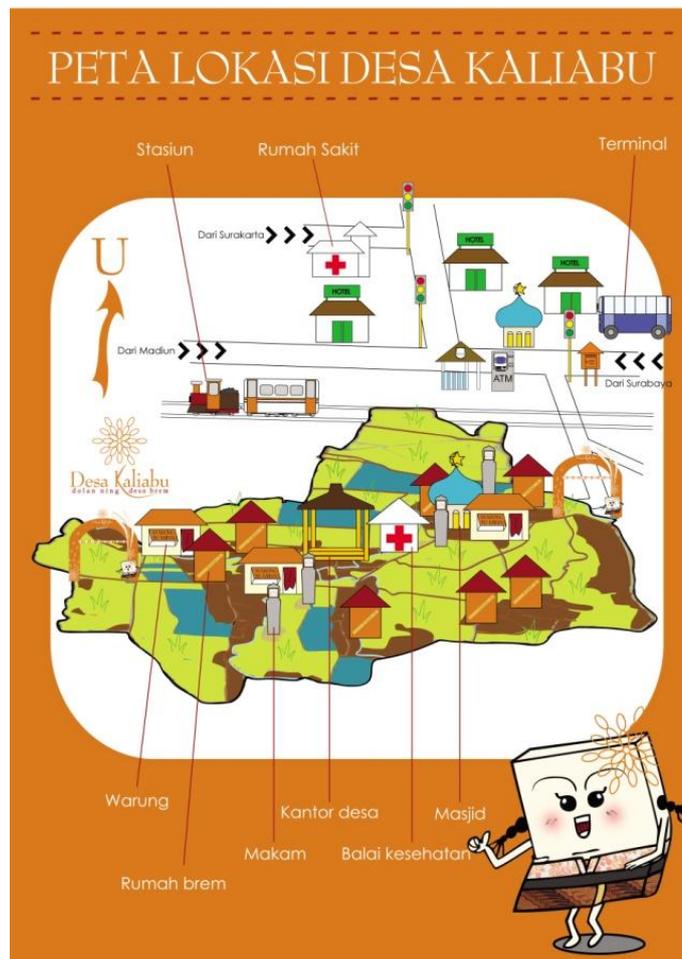
Selama ini brem batang identik sebagai produk yang dibuat oleh para pemilik Usaha Kecil Menengah (UKM) yang berada di kota Madiun namun kenyataannya produk brem merupakan produk oleh-oleh yang dibuat oleh masyarakat yang berada di wilayah Kabupaten Madiun secara turun temurun. Menurut Dinas Perindustrian dan Koperasi Kabupaten Madiun, industri brem yang berada di Kabupaten Madiun terletak di dua desa. Salah satunya berada di desa Kaliabu yang memiliki luas 509,603ha dengan jumlah penduduk sebanyak 4.329 jiwa. Industri brem ini termasuk dalam kecamatan Mejayan yang mempunyai empat belas desa, dengan pembagian tiga kelurahan dan sebelas dusun yang merupakan bagian dari Kabupaten Madiun dengan batas desa sebagai berikut:

Batas Utara : kelurahan Pandean

Batas Timur : desa Klecorejo

Batas Barat : desa Bancong

Batas Selatan : hutan Kaliabu



Gambar 5.

Peta Lokasi Desa Kaliabu

(sumber: Pindara, Liana, 2011 yang diakses pada 6 Juni 2013)

Industri brem yang terletak di desa Kaliabu ini awalnya merupakan warisan turun menurun dari nenek moyang di desa Kaliabu. Saat ini di desa Kaliabu terdapat kurang lebihnya 60 pengusaha brem, dari pengusaha-pengusaha tersebut ada dua puluh lima yang telah memiliki ijin usaha dan menggunakan teknologi modern, sedangkan sisanya masih menggunakan alat tradisional. Pengusaha yang berjumlah sekitar kurang lebih tiga puluh lima orang merupakan

pengusaha musiman, dalam arti pengusaha ini membuat brem pada bulan-bulan tertentu, seperti pada bulan Juni-September (Pindara, 2011:23). Pemilihan waktu pembuatan hanya pada bulan-bulan tertentu dikarenakan bulan tersebut merupakan masa liburan bagi anak sekolah selain itu juga merupakan musim panas sehingga membantu proses pengeringan brem lebih cepat. Mengingat cuaca saat ini yang tidak lagi menentu membuat para pengusaha brem menjadi tidak bisa lagi memastikan bulan-bulan yang dianggap paling tepat untuk membuat brem. Hal tersebut mengakibatkan adanya penurunan produksi brem khususnya bagi para pengusaha musiman itu sendiri.



Gambar 6.

Artikel terkait desa Kaliabu sebagai desa penghasil brem
(sumber: Surat Kabar Republika/05/05/2013)

Menginjak tahun 80-an produk brem dengan merek tertentu pun bermunculan, mulai dari merek yang memang sudah ada sejak lama hingga merek-merek baru yang ingin mencoba mengembangkan usaha mereka. Salah satu merek yang sudah ada sejak tahun 1980 dan bertahan hingga saat ini adalah brem Tongkat Mas. Awalnya kebanyakan masyarakat desa Kaliabu memproduksi brem dengan merek Suling Gading. Kebiasaan ini sudah sejak lama dilakukan karena merek ini merupakan merek pertama yang muncul di pasaran dan laku keras saat itu. Selang beberapa tahun kemudian, pengusaha merek Suling Gading mengalami kebangkrutan besar hingga tidak lagi mampu memproduksi merek tersebut. Peluang ini coba diambil oleh masyarakat desa Kaliabu dan Bancong, mengingat merek Suling Gading sudah terlanjur dikenal oleh masyarakat luas. Saat ini merek Suling Gading pun tetap dipertahankan oleh kebanyakan *home industry* namun beberapa diantaranya memberikan label produksi masing-masing, seperti misalnya Suling Gading produksi Ariska.



Gambar 7.

Merek brem yang ada di Kabupaten Madiun

(sumber: www.google.com diakses pada tanggal 26 Juni 2013)

Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala dinas perindustrian dan koperasi kabupaten Madiun, memasuki era tahun 90-an para pemilik *home industry* mencoba mengembangkan usaha mereka dengan memunculkan merek-merek baru. Harapan mereka adalah agar masyarakat tidak lagi bergantung pada merek Suling Gading, melainkan merek milik mereka sendiri hingga dikenal oleh konsumen. Beberapa nama merek yang ada di Madiun saat ini diantaranya, Tongkat Mas, Mirasa, Ariska, Prihartini, Joglo dan masih banyak lagi. Masing-masing dari merek tersebut terus berupaya untuk mengembangkan merek mereka dengan strategi pemasaran yang berbeda satu sama lain. Persaingan yang begitu ketat membuat masing-masing merek berlomba untuk memperoleh perhatian *audience*.

Keberanian para pengusaha brem tersebut untuk mencoba mengembangkan produk mereka bukan karena tanpa alasan, melainkan karena adanya faktor seperti dorongan dari dinas perindustrian dan koperasi terhadap mereka selama ini. Sebagai bentuk pengembangan produk oleh-oleh daerah khususnya Kabupaten Madiun, maka dinas perindustrian pun mencoba melakukan berbagai upaya agar produk oleh-oleh yang dibuat para pengusaha brem semakin maju dan berkembang. Kegiatan ini dilakukan untuk memicu para pengusaha memiliki kepercayaan diri hingga keterampilan dalam hal pemasaran, mengingat para pengusaha kecil tersebut memiliki SDM yang tidak terlalu tinggi.

Awal tahun 1980 dinas perindustrian dan koperasi mulai menjalankan program pengembangan produk *home industry*, bahkan kegiatan tersebut masih terus dilangsungkan hingga saat ini. Berdasarkan hasil wawancara yang telah

dilakukan kepada kepala dinas perindustrian dan koperasi, sejauh ini peran dari Dinas Perindustrian dan Koperasi untuk mengembangkan industri brem telah dilakukan dengan:

- a. Melakukan pameran produk unggulan kota Madiun, yaitu dengan membangun sebuah tempat untuk memamerkan produk unggulan di kota Caruban yang diberi nama “Plaza Garuda Caruban” dalam pameran tersebut biasanya memamerkan produk unggulan seperti kerajinan yang terbuat dari kayu jati, brem dan pujasera yang menjual produk makanan khas Madiun.
- b. Mengadakan seminar bagi pengusaha brem, mengenai cara meningkatkan kualitas brem dan informasi-informasi seputra brem
- c. Mengadakan pertemuan dengan para pengusaha brem untuk memberikan pengarahan lebih lanjut mengenai pentingnya memperhatikan kemajuan industri brem sebagai produk unggulan.

Semenjak tahun 2000 dinas perindustrian memberikan beberapa program baru bagi para pemilik usaha kecil brem. Program tersebut yaitu bekerjasama dengan pihak PT.INKA untuk memberikan pelatihan selama tiga hari bagi delapan hingga sepuluh orang terpilih. Mereka yang terpilih adalah yang dianggap perlu untuk mendapatkan pengetahuan guna pengembangan keterampilan mereka khususnya dalam hal pembuatan *design* kemasan serta pemasaran. Program kedua ialah pemberian subsidi bagi para pengusaha yang akan mengirimkan produk brem mereka untuk dibawa ke wilayah-wilayah tertentu seperti misalnya Bali. Program tersebut menjadi sesuatu yang perlu dilakukan, mengingat kendala yang

dihadapi oleh para pengusaha tersebut adalah biaya pengiriman. Produk brem yang dikirim nantinya tidak akan menggunakan nama merek mereka, karena produsen Bali akan memberikan merek milik sendiri kepada produk brem yang dikirimkan oleh pengusaha kecil yang ada di Kabupaten Madiun.

Berdasarkan kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan oleh dinas perindustrian kepada para pengusaha brem yang ada di desa Bancong maupun desa Kaliabu, diharapkan mampu meningkatkan mutu atau kualitas produk brem dan peningkatan dalam hal pemasaran. Semua peningkatan tersebut pada akhirnya juga akan mendukung kemajuan pada bidang industri, khususnya industri makanan oleh-oleh brem di Kabupaten Madiun.