

## ABSTRAK

MUHAMMAD IBNU AUNILLAH. 2021. **Profil *Home Industry* Makanan Ringan Rengginang Di Desa Mulyasari Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon.** Jurusan Pendidikan Geografi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi Tasikmalaya.

Penelitian ini dilatarbelakangi bahwa desa Mulyasari merupakan desa yang terkenal sebagai penghasil makanan ringan rengginang. Sebagai salah satu makanan tradisional, tidaklah mudah bagi produk makanan ringan seperti rengginang untuk bisa tetap bertahan dan bersaing di tengah semakin cepatnya perkembangan produk makanan modern maupun makanan dari luar negeri. Oleh karenanya perlu adanya upaya pengembangan dan inovasi di *home industry* makanan ringan rengginang agar dapat bertahan dan dapat bersaing di pasaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil *home industry* makanan ringan rengginang dan upaya pengembangan *home industry* makanan ringan rengginang di Desa Mulyasari. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif kualitatif. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, studi dokumentasi, studi literatur, serta wawancara. Objek dalam penelitian ini adalah topik permasalahan yang dikaji yaitu profil dan upaya pengembangan di *home industry* makanan ringan rengginang di Desa Mulyasari Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon. Sementara subjek dalam penelitian ini diantaranya yaitu Pemerintah Desa Mulyasari, pemilik *home industry* makanan ringan rengginang dan masyarakat yang bekerja di *home industry* makanan ringan rengginang. Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa profil *home industry* makanan ringan rengginang di Desa Mulyasari Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon yaitu modal yang digunakan merupakan modal sendiri, bahan baku utama rengginang yaitu beras ketan dan campuran bumbu-bumbu tradisional seperti bawang putih, garam dan penyedap rasa serta varian rasa tertentu, tenaga kerja yang bekerja di *home industry* berasal dari masyarakat sekitar, proses produksi terdiri dari perendaman dan pencucian beras ketan, pengukusan, pemberian bumbu dan rasa, pengukusan kembali, pencetakan, penjemuran atau pengeringan, penggorengan dan pengemasan, pendapatan pemilik *home industry* makanan ringan rengginang yaitu sekitar Rp. 8.500.000 - Rp.12.000.000/bulan, sedangkan penghasilan pekerja bagian perebusan ketan yaitu Rp.70.000/hari (Rp. 2.100.000/bulan) dan pekerja bagian pencetakan rengginang yaitu sekitar Rp. 25.000 - Rp. 30.000/hari (Rp. 750.000 - Rp. 900.000/bulan). Adapun upaya pengembangan *home industry* makanan ringan rengginang di Desa Mulyasari Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon meliputi pengembangan dari segi bentuk dan varian rasa yang lebih kecil (*mini*) dan memiliki varian rasa yang mulai beragam, pengemasan yang lebih menarik, pemasaran secara *offline* dan *online* serta sudah mulai mempromosi produk makanan ringan rengginang di berbagai media sosial.

Kata Kunci: Profil, *Home Industry*, Rengginang

## **ABSTRACT**

**MUHAMMAD IBNU AUNILLAH. 2021. *Profile of Rengginang Snack Food Home Industry in Mulyasari Village, Losari District, Cirebon Regency.* Department of Geography Education, Faculty of Teaching and Educational Sciences, Siliwangi University, Tasikmalaya.**

*The background of this research is that Mulyasari village is a famous village as a producer of Rengginang snacks. As one of the traditional foods, it is not easy for light food products such as rengginang to survive and compete in the midst of the rapid development of modern food products and food from abroad. Therefore, there is a need for development and innovation efforts in the home industry of Rengginang snacks in order to survive and be able to compete in the market. This study aims to determine the profile of the home industry for rengginang snacks and efforts to develop the home industry for rengginang snacks in Mulyasari Village. The method used in this research is descriptive qualitative method. The data collection techniques used are observation, documentation study, literature study, and interviews. The object of this research is the topic of the problems studied, namely the profile and development efforts in the home industry of Rengginang snacks in Mulyasari Village, Losari District, Cirebon Regency. While the subjects in this study include the Mulyasari Village Government, owners of the home industry of Rengginang snacks and people who work in the Rengginang snack home industry. Based on the results of the study, it can be concluded that the profile of the home industry for rengginang snacks in Mulyasari Village, Losari District, Cirebon Regency, namely the capital used is own capital, the main raw material for rengginang is glutinous rice and a mixture of traditional spices such as garlic, salt and flavorings. certain flavor variants, workers who work in the home industry come from the surrounding community, the production process consists of soaking and washing glutinous rice, steaming, giving spices and flavors, re-steaming, printing, drying or drying, frying and packaging, income for home industry owners Rengginang snacks are around Rp. 8,500,000 - Rp. 12,000,000/month, while the income of workers in the boiling section of sticky rice is Rp. 70,000/day (Rp. 2,100,000/month) and workers in the printing section of rengginang are around Rp. 25,000 - Rp. 30,000/day (Rp. 750,000 - Rp. 900,000/month). The efforts to develop a home industry for Rengginang snacks in Mulyasari Village, Losari District, Cirebon Regency include development in terms of shapes and flavors that are smaller (mini) and have different flavor variants, more attractive packaging, offline and online marketing and have started promoting rengginang snack products on various social media.*

*Keywords: Profile, Home Industry, Rengginang*