

PEMBERDAYAAN INDUSTRI KECIL PENGOLAHAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS, KUALITAS DAN PEMASARAN

Titin Agustina^a, Sri Handayani^b

¹ Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo

² Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Ichsan Gorontalo

Diterima: Oktober 2018 Disetujui: November 2018 Dipublikasikan: Desember 2018

Abstrak

Tujuan kegiatan ini adalah untuk menerapkan Iptek guna mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra terkait aspek produksi dan manajemen usaha. Mitra I adalah Ibu Sri Murni dengan produk utama kue bakpia, yang beralamat di Kelurahan Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. Mitra II adalah Bp. Kamin dengan produk aneka kripik, beralamat di Kelurahan Jatirejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. Untuk mencapai target yang diinginkan, tim pelaksana kegiatan ini melibatkan dosen, teknisi, dan mahasiswa dengan bidang keahlian yang sesuai dengan kebutuhan lapangan. Dalam pelaksanaan kegiatan diterapkan beberapa metode yang saling mendukung, antara lain dengan ceramah/penyuluhan untuk materi yang bersifat teori dan motivasi, demonstrasi untuk menyampaikan materi praktik/keterampilan, praktik langsung oleh mitra dan pendampingan kegiatan. Dalam kegiatan ini dihasilkan luaran teknologi tepat guna berupa mesin perajang kripik dan mesin peniris minyak goreng (spinner), dan penambahan peralatan produksi pengolahan bakpia yang higienis. Tempat produksi di kedua mitra ditata lebih higienis dan ergonomis. Kemasan produk lebih menarik dan diperoleh sertifikat P-IRT dari Dinas Kesehatan. Secara umum kegiatan ini mampu meningkatkan produktivitas, kualitas produk dan daya saing produk, yang pada gilirannya nanti mampu meningkatkan omzet usaha dan pendapatan.

Kata Kunci: usaha kecil makanan, produktivitas, kualitas, pemasaran

Pendahuluan

Makanan ringan atau camilan, ([bahasa Inggris: snack](#)) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu pokok (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa [lapar](#) dan dimakan sebagai selingan di sela-sela makan sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya.

Bagi masyarakat Indonesia, kue dan roti dapat dianggap sebagai makanan ringan atau snack karena bukan makanan pokok. Kebanyakan orang beranggapan bahwa roti dan kue sama saja. Padahal, kedua kata ini memiliki arti yang berbeda. Roti adalah jenis adonan yang dipanaskan/dioven, terbuat dari campuran tepung terigu, air, garam, dan dikembangkan dengan ragi roti, atau biasa disebut dengan yeast. Sedangkan kue, terbuat dari campuran adonan yang dikembangkan (dengan/tanpa pengembang) yang terdiri atas tepung terigu, gula, aroma, lemak dan juga telur yang dapat menghasilkan produk yang empuk. Bahan pengembang yang digunakan untuk pembuatan kue adalah baking powder atau soda kue. Pada prinsipnya kue dan roti sama-sama berbahan baku utama tepung terigu atau gandum.

Semua orang suka snack, tanpa mengenal batasan usia, daerah asal, maupun latar belakang status sosial. Oleh karena snack mudah dijumpai di mana saja seperti di pasar, warung, toko, dan super market. Hal ini merupakan peluang bisnis yang menguntungkan. Di desa-desa pun banyak dijumpai usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang mengolah makanan

untuk dibuat snack.

UMKM terbukti memberikan kontribusi besar dalam menggerakkan roda perekonomian daerah, penyerapan tenaga kerja atau mengurangi pengangguran, dan lebih tahan terdapat krisis moneter yang bersifat global. Hal ini dimungkinkan karena UMKM lebih banyak memanfaatkan sumber daya lokal (bahan baku, tenaga kerja, mesin, peralatan) dan tidak bergantung pada sumber daya impor.

Namun pada sisi lain UMKM juga memiliki kelemahan. Apalagi di tengah era persaingan global seperti saat ini. Berbagai macam produk, termasuk makanan/snack yang berasal dari luar negeri membanjiri toko-toko dan pasar. Selain itu produk sejenis buatan industri modern dalam negeri juga mudah ditemui di masyarakat. Akibatnya banyak produk UMKM yang kalah bersaing.

Untuk mengatasi kondisi di atas, perlu adanya peran perguruan tinggi guna membantu permasalahan yang dihadapi UMKM sehingga mampu bersaing di pasar. Melalui kegiatan PKM (Program Kemitraan Masyarakat) ini diharapkan dapat membantu berbagai persoalan UMKM, baik terkait aspek produksi maupun manajemen sehingga produk UMKM berdaya saing tinggi.

Salah satu UMKM atau pelaku usaha kecil pembuatan snack (sebagai Mitra I) yang cukup dikenal oleh masyarakat Kecamatan Gunungpati adalah usaha milik Ibu Sri Murni (42 th). Beliau belum lama merintis usaha snack, tepatnya sejak Januari 2016, namun usahanya kini berkembang cukup pesat. Mitra I beralamat di Dusun Puntan, Kel. Ngijo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. Saat ini beliau memiliki 2 karyawan (ibu-ibu) yang berasal dari tetangga sekitar.

Produk utama Ibu Sri Murni adalah bakpia, dengan berbagai variasi rasa, seperti kacang hijau, coklat, nanas, dll. Berdasarkan wawancara dan observasi di tempat usaha, dalam

^a titinaagustina@mail.unnes.ac.id

^b handayani@mail.unnes.ac.id

sehari rata-rata memproduksi 1.700 biji bakpia. Harga jual di tingkat produsen adalah Rp 800,-. Omzet usaha dalam sebulan (25 hari kerja) adalah $1.700 \times 25 \text{ hari} \times \text{Rp } 800,- = \text{Rp } 34.000.000,-$

Kebutuhan bahan baku seperti tepung terigu, mentega, minyak goreng, kacang hijau, dll. Rata-rata per hari Rp 766.000,- sehingga dalam sebulan (25 hari kerja) mengeluarkan biaya Rp $766.000,- \times 25 = \text{Rp } 19.150.000$. Pengeluaran lain adalah upah tenaga kerja Rp 200.000,- per hari atau Rp 5.000.000 per bulan, dan bahan bakar gas LPG Rp 100.000,- per hari atau Rp 2.500.000,- per bulan. Total pengeluaran dalam sebulan adalah Rp $26.650.000,-$. Jadi keuntungan bersih per bulan Rp $34.000.000,- - \text{Rp } 26.650.000,- = \text{Rp } 7.350.000,-$.

Walaupun omzet usaha sudah cukup besar, bakpia produksi Bu Sri Murni hingga saat ini belum punya merek, kemasan belum ada label, dan belum mendapatkan izin P-IRT dari Dinas Kesehatan. Jangkauan pemasaran saat ini adalah konsumen di pasar tradisional di Semarang dan Ungaran.

Cukup larisnya bakpia Bu Sri Murni membuktikan bahwa produknya enak sesuai selera konsumen dan harganya terjangkau. Dalam satu kemasan plastik isi 10 biji harga di tingkat konsumen adalah Rp 10.000,-. Harga ini jauh lebih murah daripada bakpia patok misalnya yang harganya berkisar Rp 25.000,- s.d 40.000,- per dos.

Dalam aspek produksi, yang masih menjadi kendala adalah keterbatasan alat oven. Peralatan yang dimiliki saat ini hanya oven kecil dengan kapasitas 180 biji sekali proses. Dengan jumlah tersebut paling sehari paling tidak memerlukan 10 kali proses oven sehingga membutuhkan waktu lama dan boros bahan bakar.

Manajemen usaha di Mitra I masih dilakukan secara tradisional, hal ini dapat dilihat dari beberapa indikator seperti: pembukuan masih sederhana, belum ada promosi produk, kemasan belum punya label dan merek, usaha belum punya stempel/cap, belum punya izin PIRT.

Mitra II dalam kegiatan pengabdian PKM ini adalah usaha snack pula dengan produk utama aneka kripik, seperti kripik usus, bayam, tempe, singkong, pisang, talas, dll. Nama usahanya adalah "Maju Mapan" yang dimiliki oleh Bp Kamin (48 th), dengan alamat di Kelurahan Jatirejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang.

Berdasarkan wawancara dan observasi yang dilakukan, Bp Kamin sudah mulai usaha sejak tahun 2000, jadi sudah lebih dari 15 tahun. Daerah pemasaran produk adalah di pasar-pasar tradisional pinggiran Kota Semarang. Walaupun usaha sudah berjalan lebih 15 tahun, namun perkembangannya stagnan. Hal ini dapat dilihat dari aspek produksi maupun manajemennya. Peralatan yang digunakan sangat sederhana, kemasan produk tanpa label dan merek, tidak ada izin PIRT, dan omzet usaha dari tahun ke tahun tidak menunjukkan perkembangan. Jika diamati, hal ini erat kaitannya dengan sumber daya manusia (SDM) pelakunya dimana hanya berpendidikan SMP. Walaupun pendidikan formal rendah sebenarnya bukan halangan untuk maju karena banyak juga pengusaha sukses yang berpendidikan formal rendah. Oleh karena itu penting untuk menumbuhkan mental wirausaha agar usaha semakin sukses.

Untuk tiap jenis kripik, Mitra II dalam sehari rata-rata memproduksi 40 bungkus @ 250 gr. Harganya masih relatif murah dibanding produk sejenis yang dijual di toko. Sebagai gambaran, kripik tempe di toko harganya Rp 15.000,-/bungkus. Produk yang sama buatan Pak Kamin hanya dijual Rp 7.500,-/bungkus. Hal ini tentu terkait dengan kualitas, rasa, dan

kemasan produk. Dengan kata lain daya saing produk UMKM masih kalah dengan produk yang dikelola secara modern.

Pada saat wawancara dengan Bp Kamin, beliau sangat berharap agar usaha yang dijalaninya saat ini dapat lebih berkembang. Dalam menjalankan usahanya Bp Kamin dibantu oleh istri dan dua orang karyawan. Melalui kegiatan PKM ini Bp Kamin mengharapkan adanya bimbingan dari perguruan tinggi (UNNES) sehingga dapat lebih berkembang. Beliau berharap adanya bantuan teknologi dalam hal proses produksi. Demikian juga dalam hal kualitas produk, promosi dan pemasaran produk supaya lebih berkembang, kemasan lebih menarik dari yang ada selama ini.

Berdasarkan analisis situasi, paling tidak ada tiga aspek permasalahan yang perlu ditangani mitra PKM, baik Mitra I (Ibu Sri Murni) maupun Mitra II (Bp. Kamin). Ketiga aspek tersebut adalah: produksi, kualitas & higienitas, dan manajemen usaha/pemasaran dimana ketiga aspek ini saling terkait.

Metode Kegiatan

Berdasarkan target luaran yang akan dihasilkan, perlu dilakukan langkah-langkah guna memecahkan permasalahan yang dihadapi Mitra PKM. Dalam melaksanakan kegiatan, ditempuh dengan berbagai metode agar target luaran yang diharapkan dapat tercapai dengan efektif dan efisien. Beberapa metode yang ingin diterapkan antara lain:

1) Ceramah/Penyuluhan

Metode ini diberikan pada awal kegiatan. Tujuannya adalah untuk sosialisasi kegiatan, atau penyampaian materi yang bersifat teori sebelum melakukan praktik, antara lain terkait fungsi dan cara kerja mesin/peralatan teknologi tepat guna yang diberikan, cara pengoperasian mesin/alat, pentingnya kualitas produk, keamanan pangan, kebersihan lingkungan kerja, keselamatan kerja, manajemen usaha, pembukuan keuangan, dll.. Pemberian motivasi dan semangat wirausaha atau *entrepreneurship* juga dilakukan melalui metode ceramah.

2) Demonstrasi

Dalam kegiatan ini tim pelaksana memperagakan/mendemonstrasikan bagaimana cara mengoperasikan mesin/alat, antara lain cara menggunakan oven, mesin perajang, dan spinner. Di hadapan pelaku usaha/pekerja dijelaskan mulai dari persiapan, urutan langkah-langkah pengoperasian dari awal hingga akhir, serta bagaimana cara merawat dan memperbaiki mesin/alat apabila tidak berfungsi dengan baik.

3) Praktik Langsung

Pada kegiatan ini pelaku usaha/pekerja disuruh mencoba/praktik langsung seperti yang telah dicontohkan pada saat demonstrasi/peragaan. Dengan cara ini mitra/peserta kegiatan akan lebih cepat terampil karena merasakan dan mengalami sendiri bagaimana cara kerjanya atau proses pembuatan suatu produk. Praktik langsung diterapkan pada kegiatan aspek produksi, kualitas, higienitas, maupun manajemen usaha/pembukuan keuangan.

4) Pendampingan

Metode pendampingan dilaksanakan dengan ciri bahwa khalayak sasaran sebagai mitra kerja atau subjek, bukan sebagai objek kegiatan dan tidak bersifat *top-down*. Tim pelaksana sebagai pendamping, dengan maksud sebagai pelaku utamanya adalah mitra PKM sehingga tidak ada ketergantungan kepada tim pelaksana. Pada awalnya diberi contoh, disuruh mempraktikkan, dan akhirnya dilepas namun tetap diberi pengawasan dan

bimbingan karena masih taraf belajar. Jika sudah cukup terampil, dapat dilepas sehingga dapat mandiri. Dengan kata lain sifat kegiatan ini adalah pemberdayaan masyarakat dengan pola pendekatan *bottom up*.

Untuk mengetahui sejauhmana keberhasilan program PKM, dilakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan tiga tahap, yaitu sebelum, selama, dan setelah kegiatan. Evaluasi sebelum (pra) kegiatan digunakan sebagai pembanding, yang menggambarkan kondisi awal mitra kegiatan misalnya pengetahuan, keterampilan, serta respons mereka.

Evaluasi pada saat berlangsungnya kegiatan bertujuan untuk mengetahui sejauhmana motivasi dan intensitas keterlibatan khalayak sasaran dalam kegiatan ini. Evaluasi ini dilakukan dengan cara memberikan presensi (pengisian daftar hadir), serta pengamatan pada saat pelaksanaan kegiatan, baik ketika pelajaran teori (ceramah) maupun praktik (demonstrasi, praktik langsung).

Evaluasi pada akhir kegiatan dilakukan untuk mengetahui sejauhmana tujuan kegiatan yang ditetapkan tercapai. Tolok ukur keberhasilan adalah apabila target luaran program yang terkait mitra dapat tercapai minimal 90 persen.

Hasil dan Pembahasan

Dalam program PKM ini telah dilaksanakan beberapa kegiatan dengan hasil dan luaran sebagai berikut:

- 1) Dapur produksi pada mitra I lebih tertata dan dilengkapi dengan meja kerja yang terbuat dari stainless steel yang aman bagi makanan serta higienis.
- 2) Dapur produksi mitra II telah direnovasi sehingga lebih bersih dan sehat dan memenuhi syarat untuk mendapatkan P-IRT dari Dinas Kesehatan.
- 3) Dihasilkan mesin perajang keripik yang dipakai mitra II sehingga mampu meningkatkan produktivitas dan kualitas produk.
- 4) Telah diberikan bantuan mesin spinner (peniris minyak) sehingga kadar minyak dalam keripik berkurang dan hal ini lebih menyehatkan.
- 5) Telah dihasilkan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan maupun Sertifikat P-IRT untuk mitra I maupun mitra II.
- 6) Telah dihasilkan desain kemasan produk yang lebih menarik bagi mitra I maupun mitra II.
- 7) Melakukan promosi produk melalui keikutsertaan pameran Gerbang Hebat di UTC Semarang tanggal 1 November 2018.

Berdasarkan hasil kegiatan, dapat dikatakan bahwa Program Kemitraan Masyarakat (PKM) telah berhasil sesuai dengan target yang telah ditentukan. Hal ini tidak terlepas dari peran serta mitra maupun keseriusan tim pelaksana. Keberhasilan juga terlihat dari aspek pengetahuan, keterampilan serta kondisi tempat produksi mitra PKM, baik mitra I maupun mitra II, yang dilihat berdasarkan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan.

Sebagai contoh, sebelum kegiatan mitra belum mempunyai izin P-IRT, sekarang sudah memiliki. Sebelum kegiatan mitra belum mempunyai label kemasan, sekarang sudah memiliki kemasan produk yang lebih menarik. Peralatan dan mesin produksi pun sudah cukup lengkap dibandingkan dengan kondisi sebelum kegiatan.

Dampak lebih jauh dari kegiatan ini adalah pendapatan mitra meningkat. Namun hal ini perlu proses yang tidak dapat diukur dalam waktu singkat. Kegiatan tahun ini hasilnya akan nampak signifikan jika diukur dalam waktu satu atau dua tahun ke depan. Yang penting adalah arah menuju peningkatan produktivitas kualitas, serta pemasaran produk telah dilakukan dengan baik dan benar, serta berkesinambungan.

Simpulan

Program PKM ini telah berjalan dengan baik dan sesuai dengan target yang telah ditentukan, antara lain dihasilkan beberapa luaran sebagai berikut:

- 1) Dapur produksi pada mitra I lebih tertata dan dilengkapi dengan meja kerja yang terbuat dari stainless steel yang aman bagi makanan serta higienis.
- 2) Dapur produksi mitra II telah direnovasi sehingga lebih bersih dan sehat dan memenuhi syarat untuk mendapatkan P-IRT dari Dinas Kesehatan.
- 3) Dihasilkan mesin perajang keripik yang dipakai mitra II sehingga mampu meningkatkan produktivitas dan kualitas produk.
- 4) Telah diberikan bantuan mesin spinner (peniris minyak) sehingga kadar minyak dalam keripik berkurang dan hal ini lebih menyehatkan.
- 5) Telah dihasilkan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan maupun Sertifikat P-IRT untuk mitra I maupun mitra II.
- 6) Telah dihasilkan desain kemasan produk yang lebih menarik bagi mitra I maupun mitra II.
- 7) Melakukan promosi produk melalui keikutsertaan pameran Gerbang Hebat di UTC Semarang tanggal 1 November 2018.

Saran yang dapat diberikan terkait kegiatan pengabdian kepada masyarakat program PKM ini adalah:

- 1) Kepada pihak mitra I dan II supaya memanfaatkan prasarana dan sarana/peralatan produksi yang telah diberikan dengan sebaik-baiknya dan melakukan perawatan dengan baik sehingga dapat difungsikan secara maksimal.
- 2) Pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan kepada mitra PKM supaya terus ditingkatkan dan diimplementasikan dalam kegiatan usaha.
- 3) Kepada tim pelaksana supaya tetap melakukan pendampingan dan/atau pengembangan kegiatan dengan mengacu pada target dan luaran yang telah ditetapkan sebelumnya.

Daftar Pustaka

Bennet NB Silalahi. 1995. *Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja*. Jakarta: PT Pustaka Binaman Pressindo.

Buku Data Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. 2016. Semarang: LP2M Univeritas Negeri Semarang.

Hurst, Ken.2006. *Prinsip-Prinsip Perancangan Teknik (Terj)*. Jakarta: Erlangga

Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 3 tahun 2001 tentang Pedoman Pelaksanaan Penerapan dan Pengembangan Teknologi Tepat Guna

<http://www.resep.web.id/kesehatan/minyak-goreng-dan-kolesterol.htm>

Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi Edisi XI. 2017. Jakarta: Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat, Kemenristek Dikti.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

Shigley, Joseph E dan Larry D. Mitchell. 1984. *Perencanaan Teknik Mesin*. Edisi ke-4, jilid 2. (Terj). Jakarta: Erlangga.

Sularso dan Kiyokatsu Suga. 2002. *Dasar Perencanaan dan Pemilihan Elemen Mesin*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita

Suma'mur. 1996. *Higene Perusahaan dan Kesehatan Kerja*. Jakarta: Gunung Agung