

Sosialisasi Alat Peniris Minyak sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas Usaha Bagi Kelompok Usaha Makanan di Aceh Besar

Cut Meurah Rosnelly¹, Sri Mulyati¹, Suparno², Umi Fathanah¹, Yanna Syamsuddin¹,
Mirna Rahmah Lubis¹, Nasrul AR¹, Yunardi¹, Sri Aprilia¹

¹Jurusan Teknik Kimia, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh, 23111, Indonesia

²Jurusan Akuntansi, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh, 23111, Indonesia

¹Email Korespondensi: sri.mulyati@usk.ac.id

Abstrak

Dengan peralatan produksi sederhana dan sistem pemasaran yang konvensional, pembuatan keripik pada mitra Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk (PKMBP), terus dikembangkan dan dijadikan sebagai sumber pendapatan utama dalam rumah tangga. Namun produk keripik yang dihasilkan umumnya tidak tahan lama dalam kemasan, hal ini disebabkan karena proses penirisan minyak yang tidak sempurna sehingga keripik akan berbau tengik jika disimpan dalam jangka waktu tertentu. Untuk menjaga keberlanjutan kelompok usaha mitra, maka Tim Pengabdian berusaha meningkatkan kualitas serta kapasitas produksi dan manajemen usaha yang lebih profesional. Solusi pada aspek produksi yaitu introduksi alat peniris minyak produk keripik dan pada aspek manajemen dilakukan edukasi pelatihan manajemen pembukuan usaha serta sistem pemasaran yang lebih handal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan kelompok usaha makanan ringan melalui introduksi alat peniris minyak sebagai transfer teknologi pada mitra PKMBP.

Abstract

With simple production equipment and a conventional marketing system, the manufacture of chips for Product-Based Community Service (PKMBP) partners continues to be developed and used as the household's main income source. However, the resulting chip products generally do not last long in packaging due to the incomplete oil-draining process, so that the chips will smell rancid within a certain period. To maintain the sustainability of the partner business group, the Service Team was trying to improve the quality and production capacity with more professional business management. The solution for the production aspect was the introduction of a chip product oil spinner. Education, business bookkeeping management training, and a more reliable marketing system were carried out for the management aspect. This service activity aims to increase the income and welfare of the snack business group by introducing an oil spinner as a technology transfer to PKMBP partners.

Keywords: chips, oil drainer, production, management

PENDAHULUAN

Desa Blang Cut dan Aneuk Batee Kecamatan Sukamakmur yang terletak 15 km dari Universitas Syiah Kuala merupakan desa di Aceh Besar dengan masyarakat yang bekiprah pada pelaku usaha mikro. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor yang telah terbukti ketangguhannya dalam menghadapi berbagai masalah kritis. Pertumbuhan dan pengembangan sektor UMKM sering diartikan sebagai indikator keberhasilan pembangunan, khususnya bagi negara-negara yang berkapita rendah. Salah satu bentuk UMKM yang berkembang

pesat dan memberikan kontribusi besar terhadap Pendapatan Daerah Regional Bruto (PDRB) adalah UMKM yang bergerak di bidang pangan. UMKM tersebut adalah UMKM yang bergerak di bidang pengolahan dan pendistribusian makanan ringan (Zulkarnaen dan Sutopo, 2013).

Walaupun UMKM mempunyai andil yang cukup besar dalam pembangunan nasional, dalam menjalankan usahanya UMKM selalu dihadapkan pada beberapa permasalahan (Nasri, 2013). Permasalahan yang ditemukan biasanya keterbatasan peralatan dan alih teknologi yang masih sangat minim (Bekti, Anam, Widiyanto, 2014). Untuk itu perlu adanya penguasaan dalam pengembangan teknologi secara tepat guna, progresif, dan inovatif. Hal yang terjadi selama ini adalah pengembangan produk pada industri kecil seringkali tidak diikuti ketersediaan peralatan yang lebih canggih untuk meningkatkan kualitas produksi. Di samping itu, kemasannya kurang menarik sehingga tidak mampu menembus pasar yang lebih luas seperti supermarket dan pasar ekspor.

Kelompok usaha makanan di Desa Aneuk Batee dan di Desa Blang Cut yang diketuai Ibu dijadikan mitra Pengabdian kepada Masyarakat berbasis Produk (PKMBP). Untuk diketahui, kelompok usaha di Desa Aneuk Batee, Kecamatan Sukamakmur, Aceh Besar ini telah memproduksi makanan ringan seperti keripik pisang, keripik ubi, keripik kentang, dll. Kedua mitra telah menjalankan usaha di bidang pengolahan makanan ringan sejak 2015 yaitu olahan berbagai macam makanan ringan seperti kentang goreng, keripik, dan lainnya. Makanan ringan yang paling digemari adalah keripik. Keripik yang dijual adalah keripik berbahan baku pisang kepek mentah, ubi kayu (singkong), dan ubi rambat yang biasa dijadikan sebagai makanan *snack*.

Kelompok usaha keripik mitra PKMBP terus menjalankan usahanya dengan menggunakan peralatan produksi yang masih sangat konvensional. Sangat disayangkan, saat permintaan produk keripik meningkat, mitra tidak mampu memenuhi permintaan konsumen. Hal ini disebabkan oleh minimnya peralatan yang digunakan dalam memproduksi keripik dalam skala yang besar. Selama ini pemasaran keripik hanya dititipkan di warung-warung kecil terdekat di sekitar desa yaitu Pasar Lambaro, Pasar Ulee Kareng, Pasar Aceh, dan beberapa pasar tradisional lain di sekitarnya.



Gambar 1. Produksi keripik menggunakan peralatan sederhana oleh kelompok usaha mitra

Proses penirisan minyak goreng menggunakan saringan sederhana. Minyak goreng merupakan hasil pemurnian dari tumbuh-tumbuhan (minyak sayur) yang dapat digunakan untuk menggoreng makanan (Hutagalung, Sunar, Tobing, 2019), seperti keripik. Keripik diangkat dari wajan penggorengan menggunakan saringan sederhana, dan selanjutnya diletakkan dalam wadah besar yang dialasi kertas untuk menyerap minyak yang masih menempel pada keripik. Penirisan minyak membutuhkan waktu yang relatif lama untuk memastikan bahwa minyak yang menempel

pada keripik dapat dipastikan telah hilang. Selanjutnya produk keripik ubi maupun keripik pisang biasanya dikemas dalam plastik *polypropylene* dengan ukuran beragam, yaitu mulai ukuran ¼ kg hingga kurang 1/2 kg dan 1 kg. Biasanya keripik ubi maupun keripik pisang dijual dengan harga Rp. 70.000/kg (Gambar 3).



Gambar 2. Produk keripik mitra yang dikemas dalam plastik tanpa label dan merk

Para wirausaha mengatakan bahwa ada masalah pada keripik yang diproduksi di sana, diantaranya keripik ini tidak bisa bertahan lama dan sering melempem jika terlalu lama. Hal ini disebabkan karena proses penirisan yang tidak sempurna sehingga masih banyak minyak yang menempel pada keripik. Proses penirisan minyak yang dilakukan selama ini hanya menggunakan wadah atau baki besar, di mana pada bagian bawah wadah dilapisi dengan kertas, dengan harapan agar minyak dapat terserap oleh kertas tersebut. Bila kertas koran sudah basah penuh dengan tetesan minyak maka kertas koran segera diganti dengan kertas koran bekas yang lain. Kegiatan proses penirisan minyak seperti ini sangat kurang efisien, selain membutuhkan waktu penirisan yang relatif lama, produk keripik juga kurang higienis karena minyak akan terserap oleh kertas.

Dari sisi *packaging* (pengemasan), kemasan keripik dalam plastik sangat rentan dengan kebocoran karena kurang rapat dalam proses perekatannya. Perekatan/penyegelan kemasan keripik di dalam plastik dilakukan dengan cara yang sangat sederhana menggunakan lilin.

Selain itu, kurangnya pengetahuan tentang pembuangan kertas bekas minyak yang sembarangan dapat mencemari lingkungan dan berdampak pada kesehatan (Pujiati, Retariandalas, 2018). Dengan berbagai mata pencaharian di masyarakat desa maka perlu adanya bantuan dalam peningkatan ekonomi keluarga, seperti yang dilakukan tim pengabdian dalam kegiatan pengabdian masyarakat (Lubis, Husin, Miriza, Oktarini, 2022). Oleh sebab itu tim pengabdian dari JTK USK memperkenalkan mesin peniris minyak atau spinner sebagai bentuk transfer Teknologi Tepat Guna.

METODE

Memperhatikan beberapa masalah yang dihadapi mitra maka metode pelaksanaan yang diterapkan untuk mencapai target yang diinginkan adalah:

1. Sosialisasi pada kelompok mitra PKMBP terkait kegiatan pengabdian pada kelompok usaha mitra.
2. Desain alat peniris minyak yang handal, dengan bentuk sederhana dan mudah dioperasikan. Penggunaan alat peniris minyak dapat meningkatkan produktivitas usaha serta menghemat waktu produksi (Novita dan Rahmawati, 2021).
3. Penguatan manajemen produksi dan memberikan pelatihan yaitu pelatihan penguatan usaha, pelatihan penguatan sistem manajemen dan pembukuan, serta pelatihan manajemen sistem pemasaran untuk pengembangan usaha.
4. Desain kemasan dan label yang menarik sehingga meningkatkan nilai jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim Pengabdian dari Jurusan Teknik Kimia Universitas Syiah Kuala (JTK USK) telah melaksanakan kegiatan PKMBP bagi kelompok usaha makanan ringan di Desa Aneuk Batee, Aceh Besar. Kegiatan ini lebih menitikberatkan pada pengenalan alat peniris minyak untuk meningkatkan produktivitas usaha pada kelompok usaha makanan ringan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan survey dan diskusi intensif pada kelompok mitra PKMBP. Dalam kegiatan wawancara dan diskusi secara intensif yang dilakukan dengan kelompok mitra PKMBP maka permasalahan utama yang dihadapi pada aspek produksi adalah penirisan minyak. Pada produk makanan ringan (keripik), selama ini dilakukan dengan sangat konvensional, yaitu diletakkan pada suatu wadah besar dan dilapisi kertas koran bekas. Proses penirisan ini selain membutuhkan waktu yang relatif lama, juga kurang higienis. Hal ini sangat berpengaruh terhadap kualitas produk keripik di pasaran. Berdasarkan sisi estetika produk tersebut juga kurang baik sehingga kurang menarik daya beli konsumen.

Upaya untuk menyelesaikan prioritas permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha mitra adalah memberikan peralatan untuk mendukung kegiatan produksi yaitu alat peniris minyak. Alat ini bekerja secara semi otomatis menggunakan motor dinamo, yang dapat dioperasikan oleh seorang pekerja, dengan waktu yang relatif singkat, serta dapat menghemat minyak. Minyak hasil tirisan dapat digunakan untuk keperluan menggoreng kembali. Alat peniris minyak yang diberikan pada mitra ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Alat peniris minyak otomatis yang dapat menggantikan metode penirisan konvensional

Mesin ini dapat menguras minyak dari produk makanan ringan seperti keripik dan lainnya dalam waktu yang relatif cepat dengan jumlah yang lebih banyak. Penggunaan mesin peniris minyak ini sangat sesuai untuk kelompok usaha makanan ringan. Aplikasi alat peniris minyak ternyata memberikan pengaruh terhadap waktu penirisan minyak serta kualitas produk yang dihasilkan. Selama ini proses penirisan keripik dengan menggunakan metode konvensional yaitu menggunakan wadah yang dilapisi koran bekas, yang membutuhkan waktu selama satu jam. Namun dengan menggunakan alat peniris minyak maka penirisan keripik hanya membutuhkan waktu yang relatif lebih singkat. Hal ini tentu saja dapat menghemat waktu produksi sehingga dapat meningkatkan efektivitas waktu produksi. Selain hasil produk makanan yang dihasilkan lebih kering

dan renyah, sisa hasil tirsan minyak yang diperoleh juga dapat digunakan kembali untuk menggoreng.

Pemakaian minyak dapat dihemat sehingga dapat meningkatkan produktivitas usaha bagi kelompok usaha keripik ini. Sementara itu, Ketua Kelompok Usaha di Desa Aneuk Batee mengharapkan dengan adanya mesin peniris minyak ini dapat meningkatkan kualitas keripik. Selain itu, makanan ringan lain diharapkan dapat diproduksi agar produk mereka lebih variatif, sehingga dapat menambah omzet yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga.

Selain alat peniris minyak, mitra juga dibekali dengan pelatihan dan pengetahuan bagaimana pentingnya kemasan makanan dalam menarik konsumen untuk membeli. Dalam kegiatan pengabdian ini kemasan keripik produk mitra telah diganti menggunakan kemasan plastik bersablon yang diberi merk (Gambar 4).



Gambar 4. Produk keripik dalam kemasan plastik yang diberi merk

Selain perbaikan pada aspek produksi, aspek manajemen juga merupakan aspek yang perlu dibenahi. Pada aspek manajemen produksi, kegiatan yang dilakukan adalah memberikan pelatihan terkait pentingnya manajemen pembukuan dan sistem pemasaran yang handal.

Selama ini kelompok usaha mitra tidak pernah melakukan pencatatan uang masuk dan keluar sehingga mereka tidak mengetahui usahanya mengalami keuntungan atau bahkan kerugian. Antusiasme para peserta terlihat jelas manakala kegiatan tanya jawab dilakukan pada saat kegiatan pelatihan dilakukan. Secara umum para peserta tidak menyadari bahwa tanpa melakukan pencatatan uang masuk dan keluar merupakan suatu kesalahan. Bahkan hal tersebut dianggap hal yang lumrah dalam melakukan kegiatan usaha yaitu dengan alasan enggan mencatat atau alasan lainnya tidak sempat mencatat. Setelah dilakukan pelatihan terkait manajemen keuangan maka mitra sudah memahami pentingnya pencatatan uang masuk dan uang keluar. Saat ini mitra sudah mulai melakukan kegiatan untuk melakukan pencatatan uang masuk dan uang keluar. Kegiatan pelatihan manajemen keuangan pada kelompok usaha mitra.



Gambar 5. Kegiatan pelatihan manajemen keuangan pada kelompok mitra PKMBP

PENUTUP

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini maka dapat disimpulkan bahwa alat peniris minyak semi otomatis dapat menggantikan proses penirisan minyak dengan metode konvensional. Penggunaan alat peniris minyak dapat mengefisienkan waktu dan menghemat minyak pada kegiatan produksi. Produk keripik telah dikemas dalam kemasan diberi merk, sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli. Dalam menjalankan usahanya, saat ini mitra telah melakukan pencatatan uang masuk dan uang keluar sebagai upaya tertib administrasi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah mendanai kegiatan pengabdian melalui Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk (PKMBP) Tahun 2022.

REFERENSI

- Bekti, W. U., Anam, C., & Widiyanto. (2014). Upaya pengembangan UMKM makanan olahan di Kabupaten Karanganyar. *Semar*, 2(2), 26-34.
- Hutagalung, A., Sunar, & Tobing, S. M. L. (2019). Analisis mutu minyak goreng pada penjual gorengan dan pecel lele di beberapa lokasi di Kota Palembang. *Agrisia*, 7(1), 1-12.
- Nasri, R. (2013). Pemberdayaan UMKM melalui peran perguruan tinggi guna memperoleh pembiayaan syariah. *Proceeding Seminar Nasional*, Surakarta, 23 Maret 2013, 256 - 263.

- Novita, D. D., & Rahmawati, W. (2021). Introduksi mesin perajang dan peniris pada pengembangan usaha produksi bawang goreng KWT "Sejahtera" di Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Sakai Sambayan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1-11.
- Lubis, M. R., Husin, H., Mairiza, L., & Oktarini, Y (2022). The coacing of family welfare and empowerment group of Kruang Barona Jaya through the making of soap. *Abdimas Umtas*. 4(2), 631-638.
- Pujiati, A., & Retariandalas. (2018). Utilization of domestic waste for bar soap and enzyme cleaner (ecoenzyme) (*Proceeding of Community Development*, 2(2018), 777-781.
- Zulkarnaen, & Sutopo, H. (2013). Analisis strategi pemasaran pada usaha kecil menengah (UMKM) makanan ringan (Studi penelitian UMKM Snack Barokah di Solo). *Journal of Management*, 2(3), 1-13.
- Lubis, M. R., Rinaldi, W., Mukramah, Umar, M., & Nurmaulidar. (2022). Peningkatan nilai tambah sabut kelapa sebagai wadah tanaman hias (cocodama) bernilai ekonomi tinggi di Gampong Neuheun, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Aceh*, 2(1), 64-71.