

Pelatihan Peningkatan Kualitas Produksi Keripik Dengan Mesin Perajang dan Spinner di Kampung Babakan Lebak Banten

Training on Improving the Quality of Chips Production Using Chopper and Spinner Machines in Babakan Village, Lebak, Banten

Tri Ika Jaya Kusumawati^{1*}, Triana Anggraini², Ravindra Safitra Hidayat³

¹Fakultas Teknologi Informasi

^{2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Budi Luhur

E-mail: ^{1*}tri.ikajaya@budiluhur.ac.id, ²triana.anggraini@budiluhur.ac.id, ³ravindra.safitra@budiluhur.ac.id

(*corresponding author)

Abstract

MSMEs usually have similar problems. The problems faced include low production volumes, high production costs, low selling prices, and lack of marketing, which makes MSMEs reluctant to continue their business. This problem is also experienced by UKM Gupek Chips located on Jl. Girimukti Village, Cimarga Lebak District, Banten. The production process which still uses ordinary wood peas, frying in a stove, draining using baskets, and packaging using wax techniques takes a long time and requires a lot of energy to carry out. Therefore, partnership issues require a community partnership program with the applicant faculty and the applicant university. The solution provided is the manufacture of choppers/slicers, fryers, slicers/spinners and packaging presses, as well as good production training and use of these tools. From the results of training and activity evaluation, it was found that satisfaction and success of the chopper/slicer was 87%, the frying tool was 82%, the slicer/spinner was 88%, the press was 80%, and the chips produced were 88%. This means that product quality and productivity increase compared to using previous production techniques.

Keywords: MSMEs, chopper tools, spinners, press tools, product quality

Abstrak

UMKM biasanya mempunyai masalah serupa. Masalah yang dihadapi mencakup rendahnya volume produksi, tingginya biaya produksi, rendahnya harga jual, serta kurangnya pemasaran, sehingga membuat UMKM enggan melanjutkan usahanya. Masalah ini juga dialami oleh UKM Keripik Gupek berlokasi di Jl. Desa Girimukti, Kecamatan Cimarga Lebak, Banten. Proses produksi yang masih menggunakan pasah kayu biasa, penggorengan tungku, penirisan menggunakan bakul, dan pengemasan dengan teknik lilin memerlukan waktu yang lama dan memerlukan banyak tenaga untuk mengerjakan. Oleh karena itu masalah kemitraan memerlukan program kemitraan masyarakat dengan fakultas pemohon dan universitas pengusul. Solusi yang diberikan adalah pembuatan alat perajang/pengiris, penggorengan, peniris/spinner dan press kemasan, serta pelatihan produksi yang baik dan penggunaan alat tersebut. Dari hasil pelatihan dan evaluasi kegiatan didapatkan kepuasan dan keberhasilan alat perajang/pengiris sebesar 87%, alat penggorengan 82%, alat peniris/spinner 88%, alat press 80%, dan keripik yang dihasilkan 88%. Artinya kualitas produk dan produktifitas meningkat dari pada menggunakan teknik produksi sebelumnya.

Kata kunci: UMKM, Alat perajang, Spinner, alat press, kualitas produk

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor ekonomi yang dapat berkembang dan menyatu dalam perekonomian nasional [1]. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan wadah yang baik dalam menciptakan lapangan kerja yang direncanakan dengan baik oleh pemerintah [2], pelaku sektor swasta dan perusahaan perorangan [3]. UKM Keripik Gupek

merupakan kelompok usaha yang memproduksi berbagai macam olahan keripik perkebunan seperti singkong, ubi jalar, dan pisang. Terletak di desa Babakan, Rt/Rw 002/005. Desa Girimukti, Kecamatan Cimarga Lebak, Banten.

Pengusaha kecil umumnya memiliki masalah yang mirip. Salah satunya yaitu rendahnya jumlah produksi[4]. Hal ini akan sangat merugikan pengusaha kecil. Selain itu, tingginya biaya produksi berbanding terbalik dengan harga jual yang rendah membuat pengusaha kecil seperti enggan untuk melanjutkan usaha mereka[5]. Terakhir, pemasaran juga menjadi salah satu penyebab menurunnya bidang usaha kecil[6].

UKM Keripik Gupek memiliki masalah pada, 1) proses produksi yang masih menggunakan pasah kayu biasa, sehingga membutuhkan memerlukan waktu yang lama dan memerlukan banyak tenaga mengerjakan. 2) Proses penggorengan dan penirisan minimum masih menggunakan penggorengan dengan tungku kayu serta penirisan hanya berupa serok biasa dan bakul yang terbuat dari bambu, sehingga proses penirisan minyak tidak maksimal. 3) Pengemasan yang tetap menggunakan teknik perekat lilin dan tidak memiliki label produk, mengakibatkan produk sampai ke pembeli dengan kerenyahan atau kualitas yang lebih rendah, dan produk menjadi kurang dapat diandalkan karena tidak adanya label. dan deskripsi produk[7]. Pembatasan tersebut berarti pembeli atau pelanggan akhir tidak menerima langsung hasil produksinya, melainkan dikemas ulang dan diberi label oleh pengumpul pasar/pembeli dan membuang sisah endapan minyak pada dasar kemasan langsung dari pabrik[8]. Hal ini tentu saja menurunkan harga karena dijual dalam bentuk bola besar dan kemasan kecil kurang menarik karena endapan minyak dan bentuk kemasan yang terkesan tidak aman atau tidak terjaga kerenyahannya[9]. Mitra memiliki keterbatasan sumber daya, fasilitas, tenaga ahli dan pengetahuan yang baik untuk menyelesaikan permasalahan tersebut, sehingga diperlukan program kemitraan masyarakat dengan fakultas pelamar dan universitas tempat pelamar berada untuk menyelesaikan permasalahan mitra.

Program kemitraan masyarakat ini menawarkan solusi terhadap permasalahan tersebut pelatihan penggunaan alat produksi keripik dan edukasi produksi. Solusi tersebut dapat dicapai melalui metode pelatihan penggunaan alat dan penanganan bahan baku untuk memaksimalkan proses produksi.

2. METODE

Berikut langkah-langkah kegiatan yang akan dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan mitra:

- a. Membangun alat perajang keripik, penggoreng, peniris/spinner dan alat press kemasan. Alat ini menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan volume produksi, mempercepat proses produksi dan meningkatkan nilai jual dengan perbaikan pengemasan dan perbaikan proses produksi[10].
- b. Melakukan 2x pelatihan oleh pakar tentang produksi kripik yang lebih baik dan sesuai setandar pangan yang aman. Edukasi ini meliputi cara memilah bahan baku dan cara terbaik untuk menyimpan bahan baku untuk produksi berikutnya (cara pengelolaan gudang bahan mentah/bahan baku), cara atau teknik yang tepat untuk memproduksi mulai dari pengupasan, perajangan, pencucian dan perendaman sebelum digoreng. Teknik menggoreng dengan suhu standar yang terbaik untuk menjaga kerenyahan dan kanduangan yang ada dalam bahan mentah tersebut.
- c. Melakukan 2x pelatihan oleh pakar tentang menjaga higienis produk pengolahan proses pemberian bumbu atau varian rasa pada keripik sampai dengan teknik serta standar yang tepat untuk mengemas produk kedalam kemasan yang baik, serta edukasi tentang cara packing pengiriman produk yang benar dan aman.
- d. Evaluasi hasil produk akhir



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

2.1. Pelatihan Produksi Keripik

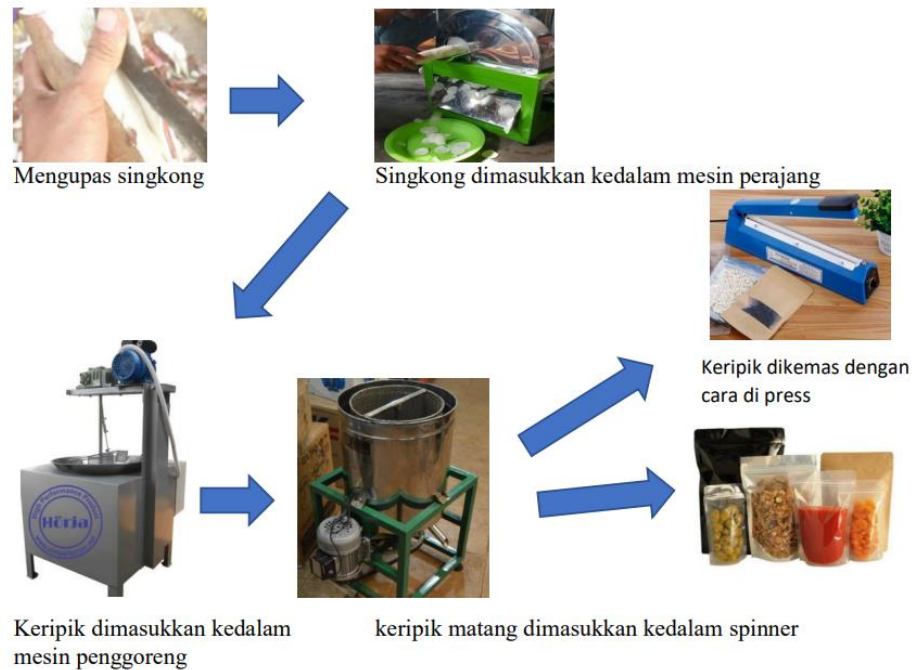
Pelatihan produksi keripik menggunakan mesin perajang tipe MV 125, penggoreng dan spinner. Pengemasan menggunakan mesin pres fakum, dan dilengkapi dengan kebutuhan seperti plastic kemasan berbagai macam ukuran dan kemasan lainnya. Hasil produk yang siap dijual akan disimpan kedalam rak yang baik agar kondisi keripik tetap baik tidak remuk.



Gambar 2. Tahapan dalam pelatihan produksi keripik

2.2. Pelatihan Penggunaan Mesin Produksi

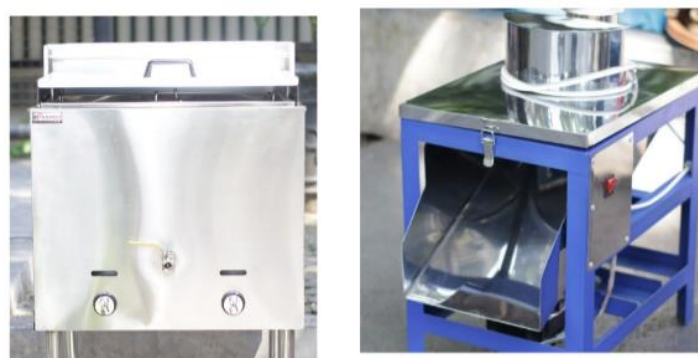
Alat-alat yang ada ini dapat menjadi solusi meningkatkan volume produksi dan mempercepat proses produksi dapat dilakukan dengan manual maupun dengan listrik. Pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap antara lain; Pemilihan bahan baku, pengupasan, pengirisan dengan mesin perajang, menggoreng dengan menggunakan mesin penggorengan deep fryer, penirisan dengan mesin spinner, dan pengemasan dengan mesin sealer.



Gambar 3. Tahapan dalam pelatihan penggunaan mesin produksi

3. HASIL

Proses pembangunan alat dilakukan dengan bantuan teknisi dan dipandu oleh tim PKM. Tim memberikan rancangan alat-alat yang dibuat berdasarkan analisis kebutuhan UMKM Keripik gupek. Beberapa alat yang dibuat adalah alat untuk menggoreng, alat peniris (*spinner*), alat pemotong, dan alat *sealer*. Alat ini merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan volume produksi, mempercepat proses produksi dan meningkatkan nilai jual dengan perbaikan pengemasan dan perbaikan proses produksi. Gambar 4 menunjukkan alat penggoreng dan alat pemotong. Gambar 5 menunjukkan alat peniris dan *sealer*.



Gambar 4. Mesin Penggorengan (Kiri), Mesin Pemotong (Kanan)



Gambar 5. Mesin Peniris (kiri), Mesin Press (kanan)

Setelah alat-alat penunjang produksi selesai dibuat, langkah selanjutnya yang diambil adalah melaksanakan pelatihan penggunaan alat. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2022. Pelatihan diawali dengan memberikan edukasi mengenai produksi keripik yang lebih baik dan sesuai setandar pangan yang aman. Pelatihan ini meliputi cara memilah bahan baku dan cara terbaik untuk menyimpan bahan baku untuk produksi berikutnya (cara pengelollan gudang bahan mentah/bahan baku), cara atau teknik yang tepat untuk memproduksi mulai dari pengupasan, perajangan, pencucian dan perendaman sebelum digoreng. Teknik menggoreng dengan suhu standar yang terbaik untuk menjaga kerenyaaan dan kanduangan yang ada dalam bahan mentah tersebut. Gambar 6 menunjukkan proses penjelasan oleh pakar terkait produksi yang labih baik.



Gambar 6. Proses pelatihan pemilihan bahan baku yang baik untuk keripik

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan penyampaian materi yang diberikan oleh pakar tentang menjaga higienis produk pengolahan proses pemberian bumbu atau varian rasa pada keripik sampai dengan teknik serta standar yang tepat untuk mengemas produk kedalam kemasan yang baik, serta edukasi tentang cara packing pengiriman produk yang benar dan aman. Pelatihan dilanjutkan dengan pemberian edukasi mengenai penggunaan alat-alat yang telah dikembangkan sebelumnya. Pelatihan diawali dengan penjelasan singkat mengenai masing-masing kegunaan dan cara kerja dari masing-masing alat. Setelah itu, peserta diminta untuk mempraktikkan cara penggunaan alat dengan dibantu oleh narasumber. Gambar 10 menunjukkan proses pelatihan yang dilakukan.



Gambar 7. Pelatihan Penggunaan Alat Pengiris, Penggoreng, Spinner dan Press

4. EVALUASI

Setelah dilakukan pelatihan berikutnya dilakukan evaluasi kepada seluruh peserta pelatihan untuk hasil produksi menggunakan alat pengiris, penggoreng, spiner dan press maka didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pelatihan Alat Produksi

Penilaian	Hasil	Prosentase
Alat Pengiris	Baik Sekali	87%
Alat Penggoreng	Baik	82%
Alat Peniris / Spiner	Baik sekali	88%
Alat Press	Baik sekali	80%
Hasil Keripik	Baik	88%

Berdasarkan hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa keripik singkong, ubi dan pisang yang dihasilkan dengan menggunakan alat pengiris, penggoreng, spiner dan press lebih baik dari pada produksi dengan cara manual sebesar 88%. Keripik memiliki ketebalan yang sama, tingkat kematangan yang lebih rata tanpa perlu tenaga yang lebih dalam proses penggoreng karena digoreng dengan teknik deep freyer sehingga keripik lebih renyah, keripik tidak berminyak karena ditiriskan secara maksimal menggunakan alat spiner, dan hasil produk dijaga dengan baik karena kemasan d press dengan keadaan udara yang pas untuk menjaga kualitas keripik, sehingga keripik dapat bertahan lebih dari 2 bulan tanpa pengawet.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan mesin perajang/pengiris, penggorengan, spinner dan press serta pada saat mengevaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan telah dilaksanakan ini sangat bermanfaat dan berguna bagi peningkatan kualitas produksi UMK Keripik Gupek pada khususnya dan peserta pelatihan pada umumnya. Selain peningkatan kualitas produk pelatihan ini dapat meningkatkan jumlah produksi untuk memenuhi permintaan pelanggan UKM.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] H. Mahmud and H. Kasim, "Program Kemitraan Masyarakat Pengolahan Keripik Pisang di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan," *Pros. 4 th Semin. Nas. Penelit. Pengabdi. Kpd. Masy. 2020*, pp. 978–602, 2020.
- [2] D. Setiadi, O. Akbar, N. Ichsan, and N. Susanti, "Produksi Dan Pemasaran Produk UMKM," vol. 7, no. 6, pp. 3–11, 2023.
- [3] Riza Arif Pratama, Indra Permana, Muhammad Ikhsan, and Sahid Bayu Setiajit, "Optimalisasi Kualitas dan Kuantitas Produksi Keripik dengan Menggunakan Alat Pemotong Semi-Otomatis di Desa Pacalan," *GANESHA J. Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 01, pp. 40–44, 2022, doi: 10.36728/ganesha.v2i01.1789.
- [4] I. Wardiah, S. Subandi, S. Kusitini, and M. H. Noor, "Meningkatkan Daya Saing Produk Usaha Rumahan Keripik Singkong," *J. IMPACT Implement. Action*, vol. 2, no. 2, p. 17, 2020, doi: 10.31961/impact.v2i2.847.
- [5] N. Widaninggar, S. Amin, and N. K. Sari, "Peningkatan Kualitas Produk Dan Perluasan Pasar Keripik Singkong 'Ensi' Di Desa Tegalsari, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember," *JPM (Jurnal Pengabdi. Masyarakat)*, vol. 02, no. 01, 2022.
- [6] A. Asmeati and N. F. Arif, "Program Kemitraan Masyarakat (Pkm) Kelompok Usaha Perbengkelan Kecamatan Manggala Kota Makassar," *Bul. Udayana Mengabdi*, vol. 19, no. 1, 2020, doi: 10.24843/bum.2020.v19.i01.p16.
- [7] N. Fiernaningsih, S. H. Susilo, and A. Widayani, "Peningkatan Kapasitas Produksi Dengan Teknologi Mixing Double Attack Untuk Memenuhi Permintaan Pasar Kerupuk," *SELAPARANG. J. Pengabdi. Masy. Berkemajuan*, vol. 7, no. September, pp. 2007–2012, 2023.

- [8] O. ARIFUDIN, “Pkm Making Packaging, Increasing Production and Expansion of Marketing of Keripik Singkong in Subang Jawa Barat,” *INTEGRITAS J. Pengabdi.*, vol. 4, no. 1, pp. 21–36, 2020.
- [9] A. V. Andarista and S. Z. Soraya, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi,” *ALMUJTAMAE J. Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 37–42, 2022, doi: 10.30997/almujtamae.v2i1.5312.
- [10] H. Utami, S. Br Ginting, and H. Wardono, “Aplikasi Mesin Pengiris Otomatis Pada Proses Produksi Keripik Singkong UMKM Swakarya Di Desa Rulung Sari, Lampung Selatan,” *Nemui Nyimah*, vol. 3, no. 1, 2023, doi: 10.23960/nm.v3i1.49.