



# Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 14%

Date: Wednesday, May 29, 2019

Statistics 148 words Plagiarize /1062Total words

Remaks: Low Plagiarism Detected – Your Document needs Optional Improvement.

---

**RADAR BANYUWANGI**, EDISI SENIN LEGI 30 JULI 2018, BERITA OPINI : Optimalisasi Produk dan Proses Produksi Berbasis Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna. Oleh : Ikhwanul Qiram. Banyuwangi memiliki proporsi sebesar 99,81% dibandingkan industri besar dan sedang yang berjumlah 0,19%. Jenis UMKM roti dan Kue berkembang seiring dengan kesibukan masyarakat dan dinamika kehidupan sosial. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan produktivitas Kelompok Usaha Mikro Roti dan Kue yang ada di desa Pesucen dan Desa Kalipuro Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan PKM ini dilakukan dengan mengadakan alat pengaduk adonan mixer vertical dan oven roti pengatur panas otomatis.

Gambaran populasi dan sebaran jumlah penduduk di atas merupakan potensi pasar bagi UMKM di Banyuwangi. Kecamatan Kalipuro yang memiliki 5.300 unit atau 4,019% (Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Pemerintah Kabupaten Banyuwangi. 2013). Di kecamatan Kalipuro ini terdapat 2 (dua) usaha mikro skala rumah tangga yang memproduksi usaha roti dan kue yang dikelola oleh Bapak Mahmudi Desa Pesucen dan Ibu Siti Nafsiyah Desa Kalipuro.

Roti atau kue merupakan hasil proses tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang (Wibowo D, 2009). Usaha roti dan kue kering maupun basah saat ini berkembang seiring dengan kesibukan masyarakat dan dinamika kehidupan sosial. Roti dan kue dapat menjadi menu sarapan pagi, cemilan di waktu senggang dan menjadi hidangan pada acara-acara rapat atau pertemuan.

Mitra 1 bapak Mahmudi menjalankan usaha pembuatan roti sejak tahun 2013. Pengalaman membuat roti didapat dari pengalaman kerja selama 5 tahun di Jakarta. Pengalaman di proses produksi roti menjadi motivasi untuk mendirikan usaha sendiri. Modal awal yang terbatas digunakan membeli peralatan kerja skala rumah tangga seperti *mixer*, *oven* dan lain-lain. Usaha ini dijalankan di rumah sendiri. Usaha Bapak Mahmudi saat ini memproduksi jenis roti tawar dan roti kecil. Roti tawar dijual sebesar Rp. 7.000,-sedangkan roti kecil Rp. 2.000,-. Setiap hari rata-rata mengolah ± 5 kg bahan

roti (tepung). Hasil produksi dipasarkan di pasar tradisional, toko dan warung yang telah menjadi pelanggannya. Semua aktivitas usaha dilakukan sendiri oleh bapak Mahmudi beserta karyawan sebanyak 2 orang. Sistem manajemen usaha terutama terkait dengan masalah keuangan, masih belum dijalankan. Omset penjualan perbulan rata-rata usaha ini berkisar 3-4 juta. Peluang pasar masih terbuka lebar terutama pasokan untuk pasar tradisional. Hal ini terlihat pada rutinitas pengiriman hasil produksi yang dilakukan setiap hari karena pengiriman  $\pm$  10 - 15 roti tawar selalu habis terjual.

Mitra 2, ibu Siti Nafsiyah menjalankan usaha kue basah dan kue kering. Produknya terdiri dari produk rutin yang dijual ke warung-warung dan toko-toko terdekat serta kue pesanan berupa kue ulang tahun, pernikahan, dan berbagai acara. Usaha ini dijalankan di rumah sendiri. Setiap hari, usaha ibu Siti Nafsiyah ini rata-rata memproses bahan baku tepung sebanyak 4-5 kg. Produk kue beraneka macam dari yang kue tradisional sampai kue-kue yang sedang diminati masyarakat maupun kue hasil kreasi sendiri. Harga jual kue basah rata-rata sebesar Rp 1,000 – Rp 1,500 per buah. Sedangkan untuk kue pesanan, harganya tergantung pada keinginan dan kemampuan para konsumennya. Proses produksi dilakukan dengan bantuan karyawan lepas 1-3 orang dari lingkungan tetangga sekitar yang direkrut sesuai kebutuhan.

Salah satu permasalahan yang dihadapi kedua mitra PKM ini adalah dari sisi peralatan dan manajemen usaha. Peralatan produksi yang memadai dibutuhkan untuk peningkatan kualitas dan mengurangi cacat produksi. Peralatan-peralatan ini antara lain pengaduk adonan (*mixer vertical*), oven dengan pengatur panas otomatis. Minimnya sarana peralatan pendukung yang dimiliki saat ini memberikan dampak terhadap keterbatasan dalam produksi kedua Usaha mikro ini, dampak yang lainnya adalah pada sisi pemasaran yang dikembangkan hanya mampu memenuhi konsumen yang terbatas. Kedua UKM dalam kegiatan PKM ini memiliki hubungan yang cukup baik, kondisi tersebut bertujuan salah satunya untuk mengantisipasi manakala terdapat pesanan-pesanan dalam skala yang cukup besar.

Berdasarkan identifikasi awal terkait analisis situasi dan permasalahan yang dihadapi para mitra usaha, solusi umum yang ditawarkan dalam bentuk pelatihan pembenahan manajemen usaha. Pelatihan manajemen dilakukan dengan tahapan, memberikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip pembuatan roti untuk meningkatkan daya saing dengan usaha lain yang telah berkembang. Kegiatan dilakukan dalam bentuk ceramah serta pelatihan, di mana kedua kelompok usaha dapat mempraktekkan langsung pembuatan roti dan kue yang diberikan oleh seorang *trainer* yang telah berpengalaman dalam bidang pembuatan kue dan roti. Selain itu melalui pelatihan ini kelompok usaha mampu mengembangkan keahlian yang dimilikinya.

Selanjutnya perancangan pembukuan pengelolaan modal, aset, kondisi keuangan (*cash flow*), keuntungan atau kerugian yang mungkin terjadi serta diberikan pelatihan manajemen usaha mikro. Melalui kegiatan ini, kelompok usaha dibantu merancang pembukuan usahanya. Melalui kegiatan ini kedua mitra usaha mikro mampu mengetahui

kondisi usahanya, sehingga akan dengan lebih mudah dalam membangun manajemen, strategi dan untuk mendapatkan permodalan bagi kedua usaha ini.

Perbaikan desain tampilan produk, kegiatan ini dilakukan dengan didampingi oleh seorang ahli desainer. Kegiatan dilakukan dengan membuat desain kemasan yang menarik dari segi pemilihan warna, gambar serta nama produk. Kegiatan ini bertujuan agar produk yang dihasilkan dari kedua mitra mampu terbranding dengan lebih baik.

Perancangan dan pembuatan mixer vertikal dan oven otomatis dilakukan karena 2 alat ini memiliki harga yang relatif mahal di pasaran. *Mixer* vertikal dengan kapasitas pengadukan 5 liter ke atas memiliki harga di atas 10 juta rupiah. Oven otomatis dengan 3 susunan rak memiliki harga di atas 20 juta rupiah. Harga-harga peralatan ini menurut kedua mitra sangat mahal tetapi sangat dibutuhkan untuk pengembangan produk usaha. Kegiatan PKM ini akan dilakukan dengan merancang dan membuat mixer dan oven. Hal ini sesuai dengan bidang ilmu tim pelaksana kegiatan dan fasilitas laboratorium serta bengkel di kampus.

*Mixer* vertikal dengan kapasitas 5 liter dan efisien dalam konsumsi energi. *Mixer* didesain dengan 3 pengaturan kecepatan pengadukan dengan konstruksi yang relatif sederhana. Komponen wadah pengaduk disesuaikan dengan ketersediaan di pasaran dan dipilih yang berbahan baja tahan karat (*stainless steel*). Peralatan selanjutnya adalah oven roti dengan 3 susunan rak yang dilengkapi sistem pengatur panas otomatis. Material yang digunakan adalah baja tahan karat (*stainless steel*) jenis *food grade*.

Program Kemitraan Masyarakat yang telah berjalan 70 % menunjukkan dampak pada peningkatan omset produksi dan keuntungan usaha sebesar 1 juta /bulan. Secara umum, peningkatan kapasitas produksi dan omset sebesar 50% diprediksi akan meningkatkan biaya produksi sebesar 50% tetapi meningkatkan keuntungan sebesar lebih dari 60% dari laba sebelumnya.

Selain itu, peningkatan omset yang didapatkan juga didukung dengan peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam memperbaiki kualitas produk dari masing-masing mitra. Perbaikan dari sisi manajemen akuntabilitas keuangan juga menjadi lebih baik dengan perbaikan system pembukuan yang dapat dijadikan evaluasi bagi mitra terhadap kondisi usaha disetiap waktu. Hasil evaluasi akan menjadi kajian pengembangan bagi usaha dimasa yang akan datang.