

PENINGKATAN PRODUKSI DAN MANAGEMEN SABEL KACANG

Novie Astuti Setianingsih^{1*}, Wiwiek Kusumaning Asmoro², Hadi Rahmad³

^{1,2,3}Polinema PSDKU Kediri

Email: *viecoll77@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu industri rumah tangga olahan sambel kacang atau sambel pecel di Kediri adalah milik Ibu Erniyang didirikan sejak tahun 1998. Usaha sambel kacang atau sambal pecel adalah termasuk salah satu komoditas yang dapat diunggulkan di Kediri karena sambal kacang atau sambel pecel Kediri mempunyai ciri khas bertekstur halus dan agak pedas serta mempunyai citarasa manis dan gurih. Dalam proses produksi Ibu Erni Novitawati masih menggunakan sistem manual. Dalam pengolahan bahan baku seperti menyangrai kacang tanah masih menggunakan wajan serta untuk menggiling bahan baku sambel kacang ke pasar yang berjarak ± 1 km dikarenakan mitra tidak mempunyai mesin penggiling sendiri, sehingga resiko jika menggiling di pasar adalah bahan akan bercampur dengan bahan sisa dari penggiling sebelumnya. Hal ini menyebabkan sambel kacang kurang higienis dan kurang efisien biaya serta waktu. Hal ini tentu saja tidak dapat menekan biaya produksi, sehingga keuntungan kurang optimal. Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis situasi didapatkan beberapa permasalahan yaitu 1. Permasalahan aspekbidang produksi (permasalahan proses menyangrai bahan baku, permasalahan proses menggiling bahan baku dan permasalahan proses pengemasan); 2. Permasalahan aspek/bidang pemasaran.Solusinya adalah membuat mesin penyangrai dan penggiling kacang, membuat desain merk dan mendaftarkan PIRT, serta pengadaan pelatihan pemasaran menggunakan e-commerce.

Kata kunci: Peningkatan, produksi dan manajemen, sambel kacang

ABSTRACT

One of the household industries of processed peanut sauce or sambal pecel in Kediri is owned by Mrs. Erni, which was founded in 1998. The peanut sauce or pecel sauce business is one of the commodities that can be favored in Kediri because the peanut sauce or Kediri chili sauce has a characteristic smooth texture. and slightly spicy and has a sweet and savory taste. In the production process, Mrs. Erni Novitawati still uses the manual system. In processing raw materials such as roasting peanuts, they still use a frying pan and to grind peanut sauce raw materials to the market which is ± 1 km away because partners do not have their own grinding machines, so the risk when grinding in the market is that the ingredients will mix with the remaining ingredients from the previous grinder. This causes peanut sauce to be less hygienic and less cost and time efficient. This of course cannot reduce production costs, so profits are less than optimal. Based on the results of the identification and analysis of the situation, several problems were found, namely 1. Problems in the field of production (problems in the process of roasting raw materials, problems in the process of grinding raw materials and problems in the packaging process); 2. Problems in marketing aspects/fields. The solution is to build a peanut roaster and grinder, make brand designs and register PIRT, and provide marketing training using e-commerce.

Keywords: Improvement, production and management, peanut sauce

PENDAHULUAN

Sambal kacang adalah sambal yang terbuat dari kacang yang lebih dikenal dengan sambel pecel. Sambal kacang atau sambal pecel ini adalah makanan khas Kediri. Pandemi Covid-19 yang melanda seluruh wilayah di dunia berdampak pada berbagai sektor, tak terkecuali sektor kuliner. Banyak pebisnis kuliner terpaksa menutup usahanya untuk sementara waktu, dan tak sedikit yang mengalami kebangkrutan (<https://kompas.com>). Usaha kuliner ‘Pecel Tumpang’ di Kota Kediri paling terkena dampak masa pandemi saat ini. Penjual Nasi Pecel Tumpang di daerah Kediri terutama di Jalan Doho Kota Kediri merupakan area wisata kuliner malam hari yang menjual nasi pecel/dan nasi pecel tumpang di depan emperan toko. Berikut adalah merupakan kuliner pecel tumpang khas Kediri yang terlihat pada (Gambar 1):

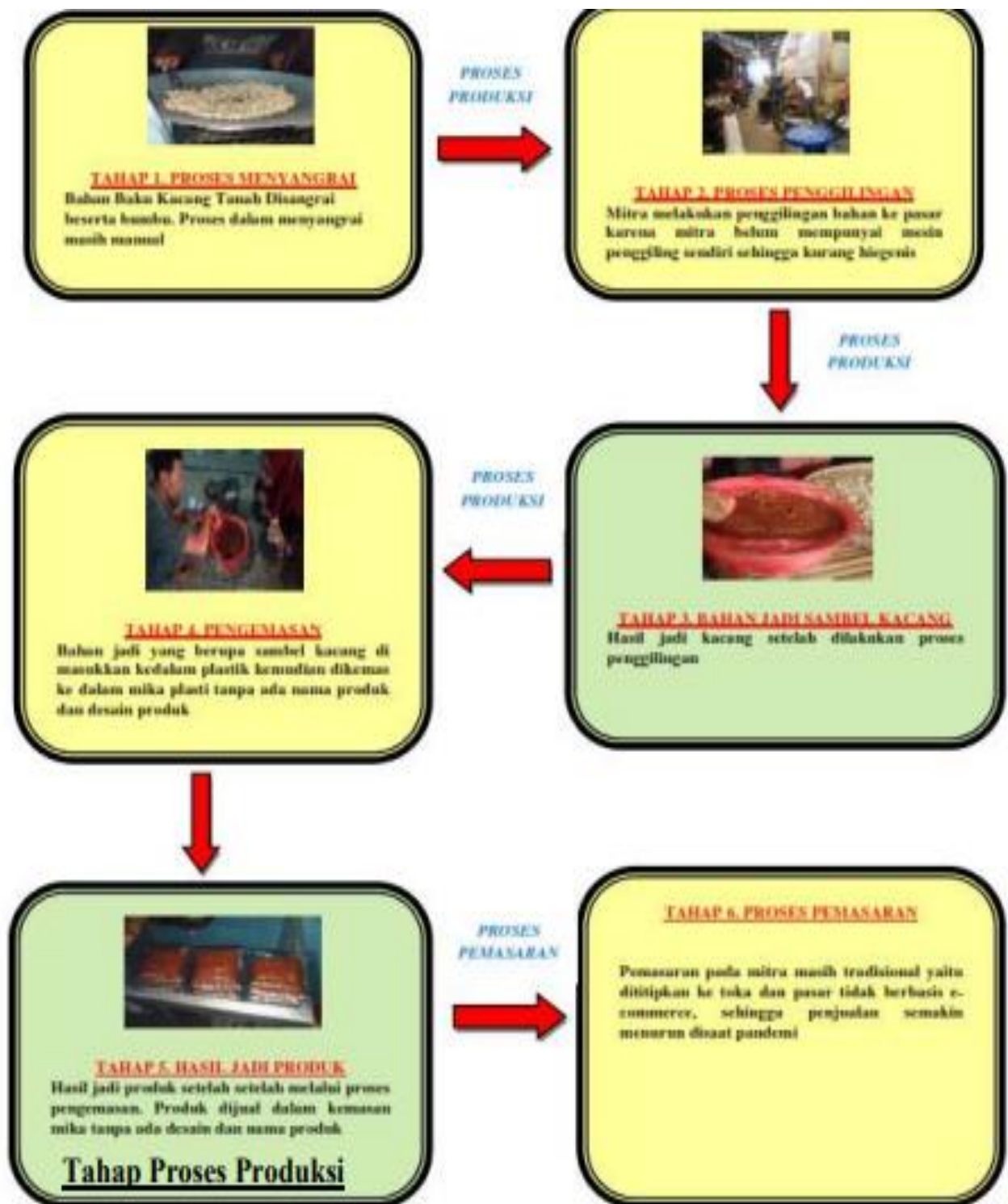


Gambar 1. Wisata kuliner malam Jalan Dhoho khas Kediri

Usaha sambel pecel milik Ibu Ernijuga mengalami penurunan drastis di masa Pandemi saat ini. Pernah hampir dua minggu tidak memproduksi karena tidak ada 2 pesanan. Berdasarkan pengamatan dari permasalahan terhadap kondisi eksisting mitra yang telah dilakukan oleh tim pengusul pengabdian di lokasi mitra maka dapat diketahui sebagai berikut :

1. Aspek/Bidang Produksi

Berikut adalah bagan alur beberapa tahapan proses produksi dan permasalahan yang dihadapi pada pengolahan Sambel Kacang Ibu Erni



2. Permasalahan Aspek/Bidang Produksi

- Permasalahan Pada Proses Menyangrai Bahan Baku Berdasarkan pengamatan yang dilakukan terhadap Usaha “Sambel Kacang atau sambel Ibu Erni” Proses ini masih dilakukan secara

- manual yaitu menggunakan wajan dan kompor sehingga jika saat memproduksi ± 50 kg perlu menyangrai 20 kali, bahkan beberapa kali jika produksinya bertambah. Hal ini menyebabkan biaya produksi bertambah juga dan kurang efisien waktu. Proses ini ditunjukkan pada gambar
- b. Permasalahan Pada Proses Menggiling Bahan Baku Permasalahan pada proses ini adalah bahwa mitra belum mempunyai mesin penggiling sendiri. Proses penggilingan bahan baku dilakukan di Pasar Kweden Kediri yang berjarak ± 1 km dari tempat tinggal mitra UKM, sehingga resiko jika menggiling di pasar adalah bahan akan bercampur dengan bahan sisa dari penggiling sebelumnya, hal ini menyebabkan kurang higienis bahan sambel kacang atau sambel pecel yang akan dijual.
 - c. Permasalahan Pada Pengemasan Permasalahan pada proses ini adalah pengemasan sambel kacang atau sambel pecel hanya dikemas ke dalam wadah mika plastik. Permasalahan dalam produk yang telah dikemas adalah tidak adanya desain dan nama merek, serta tidak terdaftar ke dalam PIRT. Hal ini menyulit kan mitra UKM dalam mengembangkan pemasarannya melalui e-commerce terutama pada saat pandemi.
3. Permasalahan Aspek/Bidang Pemasaran Permasalahan pada aspek pemasaran yang paling menonjol adalah pada pengembangan pemasaran kurangnya promosi yang dilakukan melalui media online seperti instagram, faceebook ataubergabung dengan mitra *Gofood* dan *Grabfood* yang saat ini pemasaran tersebut sedang booming di masyarakat saat pandemi. Pemasaran produk yang dilakukan masih berbasis manual yang menyebabkan di masa Pandemi ini menjadi terpuruk.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang telah dilakukan dalam Program Kemitraan Masyarakat ini yang berjudul “PKM Peningkatan Produksi dan Manajemen Usaha Olahan Sambal Kacang Khas Kediri Pada Industri Rumah Tangga di tepus Kediri “ dengan tahapan debagai berikut :

1. Rapat Koordinasi Tim Kegiatan rapat koordinasi dilaksanakan terkait pada perencanaan kegiatan yang akan dilakukan, seperti persiapan pelaksanaan sosialisasi,



Gambar 1. Rapat koordinasi untuk merencanakan kegiatan

2. Sosialisasi kepada Mitra Pengabdian Masyarakat Sosialisasi ini dilaksanakan ke tempat mitra pengabdian dengan tujuan untuk menunjukkan desain gambar Mesin Penggoreng dan penggiling sambal kacang yang akan dibuat serta berkoordinasi dengan mitra terkait perencanaan-perencanaan kegiatan yang akan dilakukan bersama dengan mitra supaya mitra turut serta mempersiapkan kegiatan yang akan dilaksanakan.



Gambar 2. Sosialisasi di Mitra

3. Pembuatan dan Uji Coba Mesin Penggoreng dan Penggiling Sambal Kacang Pembuatan Mesin Penggoreng dan penggiling sambal kacang merupakan bagian dari solusi kepada mitra yang kurang efektif dalam memproduksi Sambal Kacang. Mesin ini membantu mitra supaya produksi lebih cepat dan efektif serta menghemat biaya produksi.



Gambar 3. Pembuatan dan uji coba mesin

4. Hasil Jadi Alat Mesin Penggoreng dan penggiling



Gambar 4. Mesin penggoreng dan penggiling

5. Serah Terima Mesin Penggoreng dan Penggiling Sambal Kacang



Gambar 5. Serah terima mesin ke mitra

6. Pelatihan Pemasaran Online



Gambar 6. Pelatihan pemasaran online

7. Pelatihan Manajemen Usaha/Pembukuan Sederhana



Gambar 7. Pelatihan pencatatan pembukuan sederhana

8. Pendampingan Pada mitra



Gambar 8. Pendampingan kegiatan usaha

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Dampak Ekonomi dan Sosial

Pada dampak ekonomi dan sosial berupa progres peningkatan pada mitra. Peningkatan ini merupakan keadaan mitra sebelum dan sesudah kegiatan apakah telah ada manfaat yang telah diperoleh mitra sejauh pelaksanaan program PKM ini. Berikut adalah kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian bersama mitra dalam mencari solusi permasalahan guna peningkatan kondisi mitra :

1.Aspek produksi

Sebelum	Sesudah
Menggoreng kacang masih menggunakan wajan dan dilakukan secara manual dan untuk penggilingan masih menggiling di pasar sehingga produksi kurang efisien. Berikut dokumen foto pada proses produksi mitra :	Ada peningkatan dalam proses produksi. Menggoreng kacang sudah menggunakan mesin penggoreng dan dalam menggiling juga telah menggunakan mesin penggiling sehingga lebih efisien dalam melakukan proses produksi. Berikut adalah dokumen foto proses produksi mitra :
 	 

2. Aspek Pemasaran

Sebelum	Sesudah
<p>Pada aspek pemasaran mitra masih menjual di toko atau menitipkan di pasar, sehingga dalam segmentasi pasarnya masih terbatas. Berikut adalah dokumen foto pada pemasaran mitra :</p> 	<p>Ada peningkatan dalam aspek pemasaran. Program PKM ini tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan pemasaran bagaimana cara memasarkan produk sambel pecel berbasis online. Berikut adalah produk-produk yang ditawarkan oleh mitra melalui instagram:</p> 

3. Aspek Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana

Sebelum	Sesudah
<p>Pada aspek manajemen usaha dan pembukuan mitra masih belum tertata, serta produk belum ada merk dagang. Berikut adalah dokumen foto terkait bentuk produk mitra sebelum pengabdian:</p> 	<p>Setelah Program pengabdian ini ada peningkatan pada aspek Manajemen Usaha. Produk terdapat label merek yang bisa layak untuk di jual atau dipasarkan ke dalam marketplace. Berikut adalah produk-produk sambel pecel setelah diberikan label merek :</p> 

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membantu mitra dalam meningkatkan penjualan hasil produksi Sambal Pecel yang sebelumnya efisiensi produksi masih kurang dan kualitas pengemasan kurang menarik, segi pemasaran kurang optimal yang hanya berdasarkan pesanan dan dari tatakelola manajemen keuangan kurang tersusun dengan baik serta belum mampu membuat laporan keuangan. Maka, dengan adanya program pengabdian masyarakat ini diharapkan program yang telah dilaksanakan dapat tercapai dan membawa dampak bagi mitra yaitu hasil produk Sambal Pecel penjualannya dapat meningkat secara optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kementrian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi (Kemendikbut-Ristek) yang telah mendanai hingga terlaksananya pengabdian masyarakat ini serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Politeknik Negeri Malang yang telah mensupport kegiatan PKM ini sehingga kegiatan ini bisa terlaksana dengan baik. Dan terima kasih juga kepada Mitra yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina Nur Azizah, Yoyok Budi Pramono, Bhakti Etza Setiani. 2018. Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang Organoleptic Characteristic Of Sambal Pecel Produced by Hj Sartinah Semarang during The Time of Storage at Room Temperature. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1)134-141
- Freddy, Rangkuti. 2006. Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
- Gaol, L, Jimmy. 2008. Sistem Informasi Manajemen Pemahaman dan Aplikasi. Jakarta : Penerbit PT Grasindo [3] Jogiyanto H.M. 2005. Analisis dan Desain Sistem Informasi : pendekatan terstruktur teori dan praktek aplikasi bisnis. Yogyakarta: Andi Offset.
- Novie Astuti S. 2018. Dasar-dasar Statistika. Nganjuk : Adjie Media Nusantara
- Novita Wibowo, Bhakti Etza Setiani, Antonius Hintono. 2018. Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) dengan Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Hedonic Characteristics of Pecel Sauce Subtituted Peanuts Result (*Arachis hypogaea*) with Green Beans (*Vigna Radiata L*). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1)46-48, 2018
- Pressman, R. S. 2010. Rekayasa Perangkat Lunak. Yogyakarta: Andi
- Yesica Rani Br Ginting, Bhakti Etza Setiani, Antonius Hintono. 2018. Karakteristik Hedonik Sambal Pecel dengan Subtitusi Kacang Merah Hedonic Charactersitics of Pecel Sauce Substituted by Red Bean. *Jurnal Teknologi Pangan* 2 (2) 211-214