

“Tema: 8 (pengabdian kepada masyarakat)”

**“PENINGKATAN KUALITAS PRODUK MELALUI RENOVASI
DAPUR PRODUKSI DAN PELATIHAN PENGEMASAN PADA IKM
KERIPIK TEMPE”**

Oleh

**“Nur Wijayanti, Hety Handayani Hidayat, Ratna Satriani”
“Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman”
“nurwijayanti17@gmail.com”**

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian ini adalah menciptakan produk kripiik tempe yang higienis dan bermutu dengan perbaikan tempat produksi (dapur) dan meningkatkan ketrampilan IKM mitra Yu Mudah di desa Pliken, Banyumas dalam teknik pengemasan dan design kemasan sehingga produknya lebih menarik dan *marketable*. Metode pelaksanaan dari pengabdian ini adalah pelatihan dan pendampingan, serta penerapan teknologi tepat guna dapur kepada IKM Yu Mudah, yaitu pelatihan teknik pengemasan dan design kemasan dan pendampingan renovasi dapur serta hibah material untuk renovasi tempat produksi (dapur sehat). Hasil dari kegiatan ini adalah dapur produksi IKM Yu Mudah sudah direnovasi dengan baik, sebagian dikeramik, dilengkapi dengan tungku hemat energi dan layout produksi yang lebih baik. Renovasi dapur produksi IKM Yu Mudah menjadikan tempat produksi lebih higienis dan sehat. Tindak lanjutnya adalah melakukan pendampingan penerapan prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practise* (GMP) dan pengajuan sertifikasi PIRT. IKM Yu Mudah juga sudah dapat mengemas dengan kemasan baru yang lebih baik dan dapat menggunakan *sealer*. Dari hasil evaluasi *pre* dan *post test* dalam mengemas produk mengalami peningkatan, sebelum pelatihan peserta yang dapat mengemas dengan baik hanya 34 persen, sedangkan setelah pelatihan, peserta yang dapat mengemas dengan baik sebanyak 73 persen.

Kata kunci : *renovasi, dapur, kemasan, keripik tempe*

ABSTRACT

The aim of this service is to create quality and hygienic tempe chips products by improving the production site (kitchen) and improving the skills of SMEs (Small Mesiem Entreprise) partners Yu Mudah at the Pliken Village, Banyumas in packaging techniques and packaging design so that the products are more attractive and marketable. The method of implementation of this service is training and assistance, as well as the application of appropriate kitchen technology to SMEs Yu Mudah, namely training in packaging design and packaging techniques and kitchen renovation assistance and material grants for the renovation of production sites (healthy kitchens).

The result of this activity is that the SMEs Yu Mudah production kitchens have been renovated well, partly ceramicized, equipped with energy-efficient stoves and better production layouts. Renovation of SMEs Yu Mudah production kitchens makes production sites more hygienic and healthier. The follow-up is to assist the application of the principles of Good Manufacturing Practices (GMP) and the submission of PIRT certification. SMEs Yu Mudah have also been able to package with new packaging that is better and can use a sealer. From the evaluation results of pre and post test in product packaging has increased, before training participants who can package properly only 34 percent, while after training, participants who can pack properly as much as 73 percent.

Keywords: *renovation, kitchen, packaging, tempe chips*

PENDAHULUAN

Persaingan industri makanan yang semakin semarak, menuntut pelaku bisnis dalam bidang makanan untuk dapat selalu menggunakan strategi bersaing yang relevan dengan perkembangan kondisi lingkungan bisnisnya agar dapat mempertahankan keunggulan bersaing yang berkesinambungan terhadap perusahaan sejenis serta tetap eksis dalam lingkungan bisnisnya. Strategi bersaing yang dapat dilakukan oleh IKM mitra kripik tempe Yu Mudah desa Pliken kecamatan Kembaran, Banyumas yaitu dengan meningkatkan kualitas produk salah satunya dengan memperbaiki tempat produksi dan perbaikan kemasan produk.

Produk yang enak, higienis dan bermutu merupakan produk yang diinginkan konsumen, sehingga hal ini harus dipenuhi oleh seorang produsen supaya produknya laku dan pendapatan maksimal. Produk yang aman dan bermutu dapat diperoleh dari proses produksi yang bersih dan higienis sesuai dengan cara produksi pangan olahan yang baik (Fajriyansah, 2016; Auliya dan Aprilia, 2016).Kebersihan ini tidak hanya meliputi kebersihan bahan baku namun juga kebersihan personal pekerja dan dapur produksinya(Dwijayanti dan Purwidiani, 2019; Candra, 2007). Hal ini bisa dipenuhi apabila tempat produksi (dapur) IKM Yu Mudah bersih higienis dan terdapat alur proses yang baik. Pada kenyataannya ini tidak terdapat pada IKM Yu Mudah.

Dapur tempat menggoreng tempe masih sangat kurang memperhatikan kebersihan dan tata letak yang kurang efisien. Tungku yang digunakan umumnya masih terbuat dari tanah dan tidak mengikuti standar tungku yang baik (boros bahan bakar). Bagian langit-langit dapur juga banyak jelaga yang sering jatuh pada saat melakukan pengolahan kripik tempe. Dinding dapur berwarna gelap yang diakibatkan asap dari tungku.

Pengemasan atau *packaging* merupakan salah satu aspek yang saat ini menjadi *point* penting dalam strategi pemasaran dikaitkan dengan preferensi konsumen. Di era persaingan yang sangat kompetitif, pengemasan merupakan salah satu "senjata" untuk memenangkan persaingan. Pengemasan tidak sekedar membungkus saja, namun lebih dari itu. Sehingga ketika produk sudah diberi merk dan dikemas, maka akan merefleksikan produk yang dijual yang tersirat dari janji produk tersebut, kualitas, nilai, *benefit* (manfaat) dari produk tersebut. Sehingga dari atribut-atribut itu konsumen akan tertarik untuk membeli produk tersebut. Kemasan yang baik akan menunjukkan nilai estetika, ergonomik, fungsional dan *marketable* dari produk tersebut.

Kemasan yang digunakan IKM Yu Mudah masih sederhana, yaitu plastik bening transparan yang tipis dan belum mempunyai brand / merk, sehingga kurang menarik. Sedangkan untuk kemasan besar, IKMYu Mudah tidak menyediakan kemasan sendiri. Kemasan sudah

disediakan oleh pelanggan dari toko oleh-oleh yang cukup terkenal di Purwokerto, dimana kemasan plastik tersebut sudah ada merk dari toko tersebut.

Tujuan dari pengabdian ini adalah menciptakan produk kripik tempe yang higienis dan bermutu dengan perbaikan tempat produksi (dapur sehat) dan meningkatkan ketrampilan IKM Yu Mudah dalam teknik pengemasan dan design kemasan sehingga produknya lebih menarik dan *marketable*.

METODE PENELITIAN

Mitra yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah UKM Keripik Tempe Yu Mudah di Desa Pliken, Kecamatan Kembaran, Kabupaten Banyumas. Waktu pelaksanaan kegiatan mulai dari bulan Maret 2019 sampai dengan bulan Oktober 2019. Metode yang ditujukan agar khalayak sasaran turut berpartisipasi aktif dalam penerapan IPTEK ini adalah 1) tahap persiapan yang dilakukan pada tanggal 20 Maret 2019 yakni diskusi dengan mitra terkait masalah yang dihadapi serta observasi kondisi awal, 2) tahap pelaksanaan yang meliputi sosialisasi pentingnya manajemen produksi bersih pada proses produksi kripik tempe dengan dapur sehat, difusi ipteks penerapan design layout produksi kripik tempe yang tepat, dan pendampingan dalam renovasi dapur supaya lebih higienis (dapur sehat) serta pelatihan teknik pengemasan dan design kemasan 3) tahap evaluasi yakni dengan melakukan pendampingan dan pemantauan terkait konsistensi IKM mitra dalam menjaga dapur tetap higienis dan sehat mendekati prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practise* (GMP) serta melakukan perhitungan peningkatan penggunaan kemasan berlabel dengan *sealer* sebelum dan setelah program dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal kegiatan ini dilakukan diskusi dengan mitra dan observasi awal untuk menggali permasalahan utama yang dihadapi. Dari hasil diskusi dan observasi awal tersebut diketahui bahwa masalah utama adalah kebersihan dapur yang kurang baik dan tata letak yang kurang sesuai sehingga tidak dapat mengajukan PIRT. Selain itu juga masalah kemasan produk. Kemasan yang digunakan IKM mitra masih sederhana, yaitu plastik bening transparan yang tipis dan belum mempunyai brand / merk, sehingga kurang menarik. Sedangkan untuk kemasan besar, IKM mitra tidak menyediakan kemasan sendiri. Kemasan sudah disediakan oleh pelanggan dari toko oleh-oleh yang cukup terkenal di Purwokerto, dimana kemasan plastik tersebut sudah ada merk dari toko tersebut. Oleh sebab itu, solusi yang diberikan kepada IKM Mitra adalah dengan pendampingan dan hibah material untuk renovasi dapur produksi serta pelatihan teknik pengemasan dan pemberian kemasan dengan label menarik konsumen dan *marketable*.

- a. Pendampingan renovasi dapur produksi

Produksi keripik tempe IKM Mitra dilakukan setiap hari sehingga membutuhkan tempat produksi yang higienis. Sementara ini, dapur produksi IKM Mitra kurang baik, banyak jelaga dan kurang higienis, sehingga diperlukan adanya renovasi. Renovasi dapur produksi untuk IKM Mitra diawali dengan menghitung kebutuhan material dan menentukan design dapur yang sesuai dengan kondisi serta mendekati prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practise* (GMP). Renovasi dapur/tempat produksi keripik tempe menjadikan dapur lebih higienis dan dengan layout produksi yang sesuai. Di samping itu, dilengkapi dengan tungku hemat energi sehingga dapur tetap terjaga kebersihannya dan hemat bahan bakar. Lantai dapur yang awalnya berupa tanah, diganti dengan semen cor dan sebagian dikeramik. Alur produksi dari mulai mempersiapkan bahan baku, mengupas tempe, menggoreng dan mengemas, diatur berurutan sehingga tidak terjadi kegiatan bolak balik yang akan mengakibatkan tidak efisien. Tindak lanjut dari renovasi dapur produksi adalah memantau konsistensi IKM Mitra dalam menjaga dapur produksi supaya tetap higienis dan sehat. Selain itu juga dilakukan pendampingan proses produksi yang mengacu pada prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practise* (GMP). Berikut dokumentasi dapur sebelum dan setelah program dilaksanakan :



Gambar 1. Kondisi sebelum program





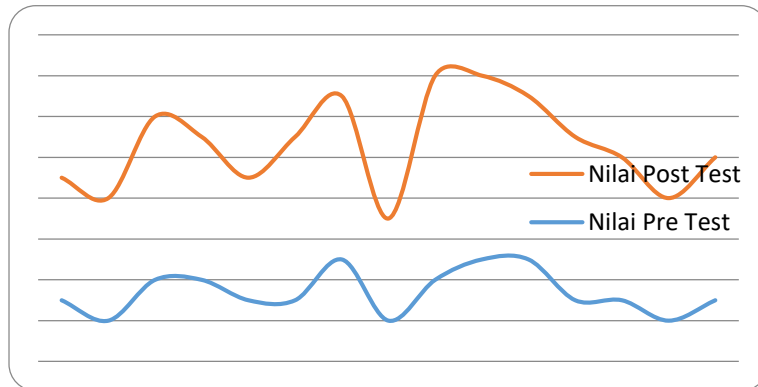
Gambar 2. Kondisi setelah program

- b. Pelatihan peningkatan ketrampilan IKM calon mitra dalam teknik pengemasan dan design kemasan.

Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2019 di IKM Yu Mudah. Tujuan pelatihan ini adalah peserta dapat mengemas produk dengan baik menggunakan *siller* atau pengemas tanpa *sealer* serta membuat design kemasan sehingga produknya lebih menarik dan *marketable*. Pengemasan ini penting untuk menjaga produk agar aman dari lingkungan luar yang mampu mengkontaminasinya. Saat sebelum program dilakukan, pengemasan masih menggunakan plastik dengan di streples diujungnya. Hal ini dapat menjadi potensi hazard kontaminan, yakni logam yang mungkin saja termakan oleh konsumen. Selain itu terdapat sela sela yang kurang rekat sehingga memungkinkan udara untuk masuk. Hal ini tentu dapat mempercepat kerusakan produk seperti melempem ataupun berbau tengik.

Pada pelatihan ini, IKM diajarkan untuk mengemas produk dengan sealer. Sealer yang digunakan adalah sealer tangan. Karena harganya relatif murah, mudah digunakan dan listrik yang digunakan tidak terlalu besar. Sehingga paling cocok untuk digunakan IKM mitra ini.

Indikator keberhasilan dari pelatihan ini adalah IKM mampu mengemas produk dengan sealer dengan cepat dan rapi. Maka pretest dan posttest di desain bukan dengan soal namun dengan jumlah produk yang berhasil dikemas dengan baik selama 5 menit. Berikut merupakan grafik *pre test* dan *post test* pelatihan ini



Gambar 3. Jumlah Produk yang Berhasil Dikemas dengan Baik

Dari hasil evaluasi *pre* dan *post test* dalam mengemas produk mengalami peningkatan, sebelum pelatihan peserta yang dapat mengemas dengan baik hanya 34 persen, sedangkan setelah pelatihan, peserta yang dapat mengemas dengan baik sebanyak 73 persen.

Kriteria evaluasi yang digunakan yaitu:

- Nilai $\leq 40\%$: pelatihan kurang berhasil (ketrampilan peserta Kurang)
- Nilai 41%-70% : pelatihan cukup berhasil (ketrampilan peserta Cukup)
- Nilai $> 70\%$: pelatihan berhasil baik (ketrampilan peserta Meningkatkan tajam)



Gambar 4. Pelatihan teknik pengemasan dan penyerahan bantuan kemasan

KESIMPULAN

Renovasi dapur produksi IKM mitra menjadikan tempat produksi lebih higienis dan sehat. Tindak lanjutnya adalah melakukan pendampingan penerapan prinsip-prinsip GMP dan pengajuan sertifikasi PIRT. IKM mitra juga sudah dapat mengemas dengan kemasan baru yang lebih baik dan dapat menggunakan *sealer*. Dari hasil evaluasi *pre* dan *post test* dalam mengemas produk mengalami peningkatan, sebelum pelatihan peserta yang dapat mengemas dengan baik hanya 34 persen, sedangkan setelah pelatihan, peserta yang dapat mengemas dengan baik sebanyak 73 persen.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Jenderal Soedirman yang telah mendanai program pengabdian ini pada skim Pengabdian Penerapan IPTEKS tahun 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta
- Dwijayanti, N.R., & Purwidiani, N. 2019. Manajemen produksi kripik usus dan kripik ceke ayam pada usaha kecil menengah "NR" di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *e-journal Tata Boga* 8 (1): 154-164.
- Fajriyansah. 2016. Hiegiene dan sanitasi pengolahan roti pada pabrik roti paten bakery. *Jurnal AcTion: Aceh Noutrition Journal* 1 (2): 116-120.
- Auliya, A. & Aprilia, D.N. (2016). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* 2(2): 216-227.
- Kurniawan, D.A & Astuti R.Y. (2018). Pendampingan Pengurusan Izin PIRT Sebagai Langkah Awal Pengembangan dan Perluasan Pasar Bagi Produk Lokal IKM Ponorogo. *Khadimul Ummah Journal of Social Dedicaton* <http://dx.doi.org/10.21111/ku.v1i2.2490>