

"Tema: 8 (pengabdian kepada masyarakat)"

**"PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI DAN SUMBERDAYA
MANUSIA PADA UPPKS DEWI SRI DI DESA/KECAMATAN RAKIT
KABUPATEN BANJARNEGARA"**

Oleh

"Herman Sambodo, Supadi, Kikin Windhani"

"Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jenderal Soedirman"

"sambodo.herman@gmail.com"

ABSTRAK

Masalah yang dihadapi UPPKS Dewi Sri adalah kondisi dapur yang masih berlantai tanah, daya listrik yang tidak memadai, *spinner* yang tak layak pakai, dan minimnya keterampilan yang dimiliki anggota UPPKS Dewi Sri. Metode yang digunakan adalah penyemenan dapur, pemasangan dastang listrik, hibah *spinner*, dan pelatihan diversifikasi produk. Penyemenan lantai dapur meningkatkan kenyamanan kerja dan higienitas. Pemasangan dastang listrik dan *spinner* mampu meningkatkan produksi dan omset UPPKS Dewi Sri. Selain itu, pelatihan diversifikasi produk juga menambah produk yang dimiliki UPPKS Dewi Sri seperti klathak, pisang koin, dan abon lele. Penyemenan lantai, peningkatan daya listrik dan hibah *spinner* meningkatkan kapasitas produksi dan daya saing.

Kata kunci: *pengembangan sumberdaya manusia, peningkatan kapasitas produksi, usaha mikro*

ABSTRACT

Problems that hinder the production of UPPKS Dewi Sri are the kitchen floor that has not been cemented, inadequate electric power, broken spinner, and the lack of member skills. The methods include cementing the kitchen floor, increasing electricity power, spinner grant, and product diversification training. Cementing the kitchen floor increases work comfort and hygiene. Installation of additional electricity power and spinner increased the production and turnover of UPPKS Dewi Sri. In addition, product diversification training also increased the diversity of Dewi Sri UPPKS products such as klathak, banana coins, and shredded catfish. Altogether cementing floors, increased electrical power and spinner grant increase production capacity and competitiveness.

Keywords: human resource development, increased production capacity, microenterprise

PENDAHULUAN

Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) Dewi Sri beralamat di RT 05 RW 01 Desa Rakit, Kecamatan Rakit, Kabupaten Banjarnegara dengan jumlah anggota 10 orang.

UPPKS Dewi Sri berdiri pada tahun 2009 dengan kegiatan awal simpan pinjam sampai dengan 2012. Produksi olahan pangan baru dimulai pada tahun 2012 dengan produk unggulan combro. Produk-produk lainnya yaitu cistik, keripik pisang, keripik talas, tela kres (manggleng), brownies MOCAF, olahan ikan, dan catering atas dasar pesanan serta kue-kue lebaran. Produksi dan omset masing-masing produk yang sudah secara rutin diproduksi ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Produk, produksi dan omset bulanan UPPKS Dewi Sri

No.	Produk	Frekuensi produksi/ bulan (kali)	Rata-rata Produksi per proses produksi (kg)	Harga/kg (Rp)	Omset bulanan (Rp)
		(1)	(2)	(3)	(4)= (1)*(2)*(3)
1.	Combro	8	12,0	40.000	3.840.000
2.	Cistik	4	10,0	40.000	1.600.000
3.	Keripik pisang	4	5,5	32.000	704.000
4.	Keripik talas	4	5	32.000	640.000
5.	Tela kres	6	12,5	32.000	2.400.000
Jumlah					9.184.000

UPPKS Dewi Sri sudah mengantongi Surat Ijin Usaha dengan nomor IUMK/15/PATEN/Kec. Rkt/2017. Produk-produknya juga sudah memiliki sertifikat sebagai berikut :

1. Sertifikasi keamanan pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banjarnegara tahun 2014:
 - a. Combro dengan P-IRT no. 2153304010813-19, kemasan primer plastik.
 - b. Keripik pisang dengan P-IRT No. 2143304020813-19, kemasan primer plastik.
 - c. Keripik talas dengan P-IRT No. 2153304030813-19, kemasan primer plastik.
2. Sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) tahun 2016 untuk produk combro, kripik pisang (original, jagung manis dan balado) dan keripik talas (original, jagung manis dan balado).

Pemasaran dilakukan dengan cara membuka outlet di rumah Ketua UPPKS, menitipkan di toko dan warung (saat ini ada 20 toko yang menjual produk-produk UPPKS Dewi Sri), partisipasi dalam pameran, menjual di gerai Asosiasi Wanita Pengusaha Makanan Ringan (Aswapemari) Banjarnegara, dan melalui media sosial (Facebook).

UPPKS Dewi Sri telah dibina oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Banjarnegara. Jenis-jenis pelatihan yang diikuti meliputi keamanan pangan, pengemasan, kewirausahaan, keterampilan usaha produktif, produksi makanan ringan, manajemen usaha kecil dan pelatihan tata boga. Saat ini UPPKS Dewi Sri mengalami hambatan dalam proses produksi akan tetapi tidak membuat semangat para anggota menyusut. Kondisi dapur produksi UPPKS Dewi Sri pada saat ini sangat tidak mendukung dalam menunjang proses produksi karena lantai dapur masih

beralaskan tanah dan belum dilakukan *flooring*, sehingga berpengaruh terhadap kenyamanan kerja anggota dan higienitas produk.

Selain dapur produksi yang belum memenuhi standar, *spinner* mengalami kerusakan, sehingga menghambat proses produksi karena *spinner* berperan penting dalam menjaga kualitas produk mulai dari tingkat kerenyahan sampai umur simpan. UPPKS Dewi Sri telah beberapa kali mengeluarkan biaya untuk memperbaiki *spinner* tersebut. Namun demikian, walaupun sudah berkali-kali dilakukan reparasi, *spinner* tidak dapat berfungsi dengan baik.

Masalah lain terkait dengan peralatan produksi adalah daya listrik yang tidak memadai, sehingga ada mesin produksi yang tidak dapat dimanfaatkan. UPPKS Dewi Sri mendapatkan bantuan mesin perajang dari BKKBN Kabupaten Banjarnegara. Namun karena daya listrik terpasang di dapur produksi hanya 450 Kwh, maka mesin perajang sampai saat ini belum digunakan. Padahal UPPKS Dewi Sri sangat membutuhkan untuk mengefisienkan produksi keripik talas dan singkong.

Selain hambatan tersebut di atas, produk *combro*, *cistik* dan *tela kres* rasa *balado* produksi UPPKS Dewi Sri dinilai oleh sebagian konsumen kurang *crunchy*. Berdasarkan diskusi dengan Kasi Agroindustri Dinperindagkop dan UKM Banjarnegara dan salah satu distributor, hal ini karena keterampilan anggota dalam proses produksi belum memadai. Padahal kualitas produk sangat berpengaruh terhadap pangsa pasar. Berdasarkan uraian di atas, UPPKS Dewi Sri sangat memerlukan pendampingan dan fasilitasi dalam berbagai aspek. Renovasi dapur, *spinner* yang rusak, daya listrik yang tidak memadai, dan kualitas yang perlu perbaikan menjadi perhatian tim pengabdian.

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Karsidi (2007), diperlukan analisis *needs assessment* yang tepat bagi usaha pemberdayaan UKM. Langkah yang dapat ditempuh yaitu dengan cara mendorong partisipasi masyarakat sasaran, antara lain melalui: identifikasi potensi, analisis kebutuhan, rencana kerja bersama, serta monitoring dan evaluasi yang berkelanjutan. Implementasi kebijakan dalam rangka strategi pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan UKM tidak bisa secara parsial hanya bidang ekonomi permodalan saja, namun juga harus berorientasi secara keseluruhan atas kebutuhan UKM baik secara individu maupun kelompok termasuk mendasarkan pada potensi sumberdaya manusianya. Dengan keterlibatan partisipatif dan lebih bersifat *bottom up*, partisipasi UKM untuk pemberdayaan diri mereka sendiri akan berhasil.

Rencana pengembangan UKM sering kaliterbentur pada rendahnya komitmen UKM dalam memenuhi pesanan pelanggan dan ketersediaan produk di pasar. Hal ini terjadi karena permasalahan dalam aspek produksi dan permodalan, yang meliputi keterbatasan teknologi, peralatan, sarana dan prasarana yang dimiliki UKM dalam rangka memenuhi permintaan pasar. Keterbatasan teknologi peralatan yang dikuasai UKM menyebabkan kapasitas produksinya

terbatas, sehingga keuntungan yang diterima produsen belum maksimal (Kusuma, 2012). Salah satu solusi yang dapat ditempuh yaitu peningkatan kapasitas produksi dilakukan melalui alih teknologi mesin yang berdampak pada efisiensi waktu produksi dan peningkatan kualitas produk (misalnya Istiqomah et al., 2016; Wijayanti dan Purwantiningrum, 2016; Maligan dan Hermanto, 2017).

Selain keterbatasan *supply response*, pengembangan UKM juga terkendala kualitas sumberdaya manusia (SDM). Pengembangan SDM merupakan bagian dari upaya penumbuhan kualitas dan jumlah wirausaha. Dalam hal ini aspek penting dalam pengembangan SDM berkaitan dengan kewirausahaan, perkoperasian, manajerial, keahlian teknis dan keterampilan dasar (Hadi, 2015).

METODE PENELITIAN

Saat ini UPPKS Dewi Sri sudah melakukan proses produksi dengan cukup baik. Namun demikian, proses produksinya belum ditunjang dengan prasarana dapur produksi yang memadai, sehingga belum menghasilkan kualitas produk yang baik. Apalagi ditambah *spinner* yang rusak dan mesin perajang yang belum dapat difungsikan karena kekurangan daya listrik. Oleh karena itu tim dan mitra (UPPKS Dewi Sri dan Dinperindagkop dan UKM Banjarnegara) memutuskan untuk memfasilitasi bantuan perbaikan dapur produksi berupa *flooring* lantai, pembelian alat produksi *spinner*, serta pemasangan dastang listrik baru kapasitas 900 KWH.

Masalah lain yang dihadapi UPPKS Dewi Sri adalah produk asin yang kurang *crunchy* yang disebabkan kurangnya keterampilan anggota. Solusi yang disepakati adalah menyelenggarakan pelatihan pengolahan produk berbahan singkong dan produk lain yang menggunakan bahan lokal untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Pelatihan mendatangkan narasumber pengusaha yang sudah sangat berpengalaman dalam olahan singkong yaitu dari KUB Ron Kencono dari Desa Dawuhan Kecamatan Wanayasa Kabupaten Banjarnegara. Transfer ilmu dan pengalaman dari UKM yang sudah jauh lebih maju diharapkan akan dapat meningkatkan kualitas olahan singkong UPPKS Dewi Sri.

Hasil dan Luaran yang Dicapai

Saat ini UPPKS Dewi Sri mengalami hambatan dalam proses produksi yaitu kondisi dapur yang tidak mendukung terjaminnya kualitas produksinya karena dapur yang masih berlantai tanah. Kondisi dapur yang demikian tidak nyaman untuk bekerja. Selain itu dapur yang tidak higienis juga berpengaruh terhadap kualitas produk. Oleh karena itu, dapur disemen agar lebih bagus dan layak untuk kegiatan produksi. *Flooring* dapur diharapkan dapat menunjang proses produksi UPPKS Dewi Sri agar lebih higienis dan mendukung terjaminnya kualitas produksi. Selain itu, dengan *flooring* lantai akan membuat anggota UPPKS Dewi Sri lebih nyaman dalam melakukan kegiatan produksi.

Masalah lainnya yaitu terkait dengan peralatan produksi, karena daya listrik yang tidak

memadai, sehingga ada mesin produksi yang tidak dapat dimanfaatkan. UPPKS Dewi Sri mendapatkan bantuan mesin perajang dari BKKBN Kabupaten Banjarnegara. Namun karena daya listrik terpasang di dapur produksi hanya 450 kWh, maka mesin perajang sampai saat ini belum digunakan. Padahal UPPKS Dewi Sri sangat membutuhkan untuk mengefisienkan produksi keripik talas dan singkong. Dengan demikian tim menghibahkan pemasangan dastang listrik dengan daya 900 kWh. Dengan pemasangan dastang listrik yang baru UPPKS Dewi Sri dapat memaksimalkan penggunaan peralatan produksi yang membutuhkan daya listrik yang tinggi. Dengan demikian, kapasitas produksi UPPKS Dewi Sri akan lebih meningkat dan dapat mengefisienkan kegiatan produksi.

Selain daya listrik yang kurang memadai dalam kegiatannya produksi, *spinner* yang dimiliki UPPKS Dewi Sri juga mengalami kerusakan, sehingga berdampak pada biaya tambahan untuk memperbaikinya dan sampai sekarang *spinner* tersebut tidak dapat berfungsi dengan baik. Oleh karena itu, tim menghibahkan *spinner* yang baru guna mengganti *spinner* lama yang sudah tidak layak.

Selain itu, permasalahan di UPPKS Dewi Sri yaitu pada produk olahan seperti combro, cistik dan tela kres rasa balado dinilai oleh sebagian konsumen kurang *crunchy*. Hal ini ditengarai karena keterampilan anggota dalam proses produksi yang belum memadai. Padahal kualitas produk sangat berpengaruh terhadap pangsa pasar. Dengan demikian, tim mengusulkan diadakan pelatihan diversifikasi produk oleh pelatih yang berpengalaman dari KUB Ron Kencono Desa Dawuhan Kecamatan Wanayasa Kabupaten Banjarnegara. Pelatihan diversifikasi produk terdiri dari abon lele, pisang koin, dan klathak (olahan makanan berbahan dasar singkong).

Pelatihan diversifikasi mendorong UPPKS Dewi Sri untuk menghasilkan produk-produk yang lebih beragam, sehingga konsumen memiliki cukup banyak pilihan produk. Diversifikasi produk bertujuan agar UPPKS Dewi Sri tidak tergantung pada penjualan satu jenis produk saja, sehingga menambah probabilitas penjualan dan mengurangi risiko. Selain itu, pelatihan diversifikasi produk ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan anggota UPPKS Dewi Sri dalam menciptakan olahan baru yang memiliki nilai jual yang tinggi. Dengan semakin diversifikasi produk diharapkan akan memperluas jaringan pasar dan meningkatkan keuntungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk

Untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman anggota UPPKS Dewi Sri tentang pelatihan diversifikasi produk seperti klathak, pisang koin, dan abon lele, maka tim pengabdian melakukan kegiatan *pre-test* dan *post-test* tentang olahan tersebut. Sebanyak 15 peserta pelatihan mengikuti kegiatan penilaian. Hasil penilaian *pre-test* dan *post-test* ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 2. Nilai Pre-Test dan Post-Test di UPPKS Dewi Sri

Nomor	Nilai <i>Pre-Test</i>	Nilai <i>Post-Test</i>
1	80	100
2	50	90
3	70	90
4	40	80
5	80	100
6	70	100
7	60	90
8	70	100
9	70	100
10	60	90
11	60	90
12	40	80
13	50	80
14	60	100
15	40	90
Rata-rata	60	92

Sumber : data primer diolah, 2019

Peningkatan kapasitas produksi

Bantuan dari tim pengabdian berupa pelatihan diversifikasi produk dan hibah peralatan pendukung produksi dari tim pengabdian seperti dastang listrik baru, *spinner*, dan *flooring* lantai dapat mendukung peningkatan kapasitas produksi di UPPKS Dewi Sri. Peningkatan kapasitas produksi dapat dilihat dari peningkatan omset UPPKS Dewi Sri. Berikut ini tabel yang menunjukkan omset UPPKS Dewi Sri setelah menerima hibah peralatan produksi dari tim pengabdian.

Tabel 3. Produk, Produksi dan Omset Bulanan UPPKS Dewi Sri Setelah Pemberian Bantuan dari Tim Pengabdian

No	Produk	Jumlah Produksi (Kg)	Harga Per Kilo	Total Penerimaan
1	Ketela Krispi	20	40.000	800.000
2	Tela Kres	75	32.000	2.400.000
3	Pegagang	10	55.000	550.000
4	Cistik	40	40.000	1.600.000
5	Combrow	96	40.000	3.840.000
6	Sambel	20	25.000	500.000
7	Ikan Lembutan	10	90.000	900.000
8	Pangsit	20	38.000	760.000
9	Kripik Pisang	27,5	32.000	704.000
10	Kripik talas	20	32.000	640.000
11	Klathak	5	50.000	250.000
12	Pisang Koin	6	60.000	360.000
Total				13.304.000

Tabel 3 di atas menunjukkan produk, produksi dan omset bulanan UPPKS Dewi Sri setelah pemberian peralatan produksi dari tim pengabdian. Omset UPPKS Dewi Sri mengalami peningkatan yang semula dari Rp9.184.000,00 sebagaimana tercantum pada Tabel 1 pada bagian pendahuluan dan setelah menerima peralatan hibah dari tim pengabdian untuk menunjang kegiatan produksi omset yang diperoleh menjadi Rp.13.304.000,00.

KESIMPULAN

UPPKS Dewi Sri sudah melakukan proses produksi dengan cukup baik. Namun, proses produksinya belum ditunjang dengan prasarana dapur yang memadai, sehingga belum menghasilkan kualitas produk yang baik. Apalagi ditambah *spinner* yang rusak dan mesin perajang yang belum dapat difungsikan karena kekurangan daya listrik. Oleh karena itu tim dan mitra (UPPKS Dewi Sri dan Dinperindagkop dan UKM Banjarnegara) memutuskan untuk memfasilitasi bantuan perbaikan dapur produksi berupa *flooring* lantai, pembelian alat produksi *spinner*, serta pemasangan dastang listrik baru kapasitas 900 Kwh. Masalah lain yang dihadapi UPPKS Dewi Sri adalah produk asin yang kurang *crunchy* yang disebabkan kurangnya keterampilan anggota. Solusi yang disepakati adalah menyelenggarakan pelatihan pengolahan produk berbahan singkong dan produk lain yang menggunakan bahan lokal untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi.

Hasil penilaian pelatihan menggunakan kuesioner menunjukkan bahwa rata-rata nilai *pre-test* sebesar 60 lebih kecil dari nilai *post-test* sebesar 92. Dengan demikian, pelatihan mampu meningkatkan kualitas sumberdaya manusia anggota UPPKS Dewi Sri yang ditunjukkan dari hasil nilai *pre-test* dan *post test* tersebut. Selain itu, pelatihan diversifikasi produk juga meningkatkan keterampilan anggota UPPKS Dewi Sri sebagaimana dapat diobservasi pada saat pelatihan. Omset UPPKS Dewi Sri mengalami peningkatan dari Rp9.184.000,00 sebelum adanya bantuan dari tim pengabdian menjadi Rp.13.304.000,00 setelah menerima hibah dari tim pengabdian untuk menunjang kegiatan produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadi, Dwi Prasetyo. 2015. Strategi pemberdayaan masyarakat pada usaha kecil dan menengah berbasis sumber daya lokal dalam rangka Millenium Development Goals 2015 (Studi kasus di PNPM-MP Kabupaten Kendal). *Jurnal Ilmiah CIVIS* 5(1): 725-736.
- Istiqomah, Krisnoe Rachmi Fitrijadi, Uswatun Hasanah. 2016. Peningkatan kapasitas usaha mikro olahan pangan di Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah. *EcceS* 392): 32-42.
- Karsidi, Ravik. 2007. Pemberdayaan masyarakat untuk usaha kecil dan mikro (Pengalaman empiris di wilayah Surakarta Jawa Tengah). *Jurnal Penyuluhan* 3(2): 136-145.

- Kusuma, Parama Tirta Wulandari Wening. 2012. Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* 1(2): 113-120.
- Maligan, Jaya Mahar dan M. Bagus Hermanto. 2017. Mekanisasi teknologi pengolahan pangan pada usaha olahan tepung beras dan kasava di Kabupaten Blitar. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 8(1): 29-38.
- Wijayanti, Novita dan Indria Purwantiningrum, 2016. Peningkatan efisiensi dan kapasitas produksi pada proses pengolahan saambel pecel, keripik tempe dan keripik singkong. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*7(3): 131-138.