

IBM KELOMPOK USAHA PANGAN LOKAL ANABANUA KABUPATEN WAJOIrwan Paserangi¹⁾, Yanti²⁾^{1),2)}Dosen Jurusan Teknik Mesin Universitas Fajar, Makassar**ABSTRACT**

The making still uses conventional means, especially in the case of cutting and slicing. Process of chips is still not in accordance with the needs of the desired Process of chips is still not in accordance with the desired needs, it is necessary to design a chips cutting machine that can cut or slice evenly and thin that will produce chips that taste tasty and crunchy. Partners in this activity are Partners 1 business group "Salsa" and partner 2 group "Gratitude" which is located in Anabanua, Wajo Regency. The purpose of this Activity is to assist partners in performing the process of slicing chips using a fast and safe cutting machine, as well as improving the product and quality, and providing a savory and crunchy taste. So get better results. This activity is held for 8 (eight) months. Methods of implementation are educational methods, production training methods, business management training, tool usage and assistance. The output targets of this activity are the result of: a) Crispy, nutritious, nutritious food processed chips, banana slicing machine, chips dryer oven, management improvement and marketing.

Keywords : *Banana chips, tubers, slicer, dryer oven*

1. PENDAHULUAN

Keripik adalah jenis pangan yang digemari di Indonesia. Berbagai kalangan menyukai jenis pangan ini baik golongan rendah maupun golongan yang tinggi. Keripik sangat beragam dalam bentuk, ukuran, bau, warna, rasa, kerenyahan, ketebalan dan nilai gizinya. Perbedaan ini bisa disebabkan pengaruh budaya daerah penghasil keripik, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta alat dan cara pengolahannya. Komposisi bahan sendiri beserta pengolahannya akan sangat mempengaruhi kualitas kerupuk, dimana komposisi bahan ini juga mempengaruhi pengembangan pada keripik tersebut (Anonim, 2011B).

Permintaan pasar terhadap bahan pangan tidak akan pernah sepi, salah satunya permintaan pasar terhadap kerupuk masih tinggi. Dengan banyaknya permintaan pasar terhadap keripik, semakin banyak industri kerupuk baru berskala rumah tangga. Dengan demikian semakin tinggi persaingan pasar terhadap keripik. Sedangkan industri rumah tangga memiliki beberapa keterbatasan seperti keterbatasan modal, jenis keripik yang diproduksi, skala produksi, lama produksi dan pemasaran produk (Anonim, 2011A).

Adapun gambaran usaha kedua mitra tersebut dapat dilihat pada table 1 berikut.

Mitra	Mitra 1	Mitra 2
Nama Pemilik	Syahrani	H.Husain
Mulai operasi	2003	2004
Modal awal	Rp. 2.500.000,-	Rp. 3.000.000,-
Tenaga kerja	3 orang (1 laki-laki dan 2 perempuan)	4 orang (2 laki-laki dan 2 perempuan)
Produk	Kripik singkong, kripik pisang, dan umbi-umbian	Kripik singkong, kripik pisang, dan umbi-umbian
Sifat Manajemen	Kekeluargaan	Kekeluargaan
Peralatan	Manual	Manual
Sumber bahan baku	Kec.Maniangpajo, Kec.Belawa dan beli di pasar	Kec.Maniangpajo, Kec.Gilireng dan beli dipasar
Proses produksi	Konvensional	Konvensional
Nama produk/label	Belum ada	Belum ada
Pemasukan perbulan	Rp. 9.500.000	Rp. 11.300.000

Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan oleh Tim IBM diketahui bahwa masih terdapat

¹ Koresponding : Irwan Paserangi, Telp 085242729666, zerang_sr@yahoo.co.id

beberapa kelemahan pada produk keripik yang diproduksi oleh kedua mitra. Permasalahan tersebut diantaranya adalah produk keripik yang dihasilkan: (1) tidak masak secara merata; (2) kerenyahannya tidak maksimal; dan (3) daya tahannya tidak terlalu lama (5 bulan).

Tidak meratanya tingkat kematangan produk keripik disebabkan karena tidak homogenya ketebalan irisan bahan baku pisang, ares, gadung dan juga garut. Proses pengirisan selama ini masih mengandalkan cara manual menggunakan pisau, sehingga kontrol terhadap ketebalan irisan bahan baku pada tahapan ini menjadi susah untuk dilakukan, yang pada akhirnya akan memakan banyak waktu produksi (Jafar, 2011).

Selain kelemahan pada teknologi produksi, kelemahan pada pemasaran produk aneka produk keripik mitra juga menjadi salah satu fokus kegiatan ini. Selama ini, untuk pemasaran produknya hanya mengandalkan promosi “dari mulut ke mulut”, dan media penitipan. Hal ini dirasa masih kurang optimal, mengingat pemasaran seperti ini hanya bersifat lokal (setempat) dan kurang dapat menjangkau calon-calon konsumen dari seluruh nusantara (Yumanda, 2009). Dengan sistem pemasaran yang seperti ini, sudah hamper bisa dipastikan bahwa penjualan produk-produk tersebut menjadi tidak optimal. Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya terobosan dalam bidang pemasaran, yaitu melalui kerjasama dengan Toko oleh-oleh yang ada di Kota Wajo, kota sekitarnya, dan Kota Soppeng sebagai pusat kunjungan dari berbagai daerah. Selain itu, juga diikuti dalam pameran-pameran yang sering diadakan oleh Pemda Kabupaten Wajo dan Pemda Sulawesi Selatan yang rutin dilakukan setiap tahunnya.

Pengembangan pemasaran juga dilakukan melalui upaya pembenahan kemasan, dengan desain yang menarik dan informatif. Pengelolaan usaha yang masih menggunakan metode kekeluargaan, tanpa adanya manajemen yang baku. Pengelolaan keuangan dilaksanakan atas dasar saling percaya di antara anggota keluarga. Hal ini tentu memiliki potensi bagi munculnya banyak penyimpangan, yang dikhawatirkan akan “menggerogoti” usaha dari dalam (internal). Oleh karena itu, melalui kegiatan IbM ini, juga akan dilakukan upaya peningkatan kualitas manajemen usaha.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan IbM ini akan menggunakan beberapa metode : (a) Introduksi peralatan pengiris ubi/bahan keripik (umbi-umbian); (b) Pelatihan operasionalisasi mesin pengiris bahan baku keripik (umbi-umbian); (c) Perbaikan proses produksi aneka produk keripik, untuk meningkatkan kualitas rasa aneka produk keripik mitra. (d) Peningkatan kualitas kemasan aneka produk keripik Mitra. (e) Perluasan pemasaran aneka produk keripik, untuk meningkatkan permintaan dan mengimbangi peningkatan penawaran produk. (f) Pendampingan kepada mitra, agar dalam proses penerapan IbM ini, tetap berjalan sesuai dengan program IbM, secara tuntas.

3. HASIL DAN LUARAN YANG DI CAPAI

Hasil dan luaran yang di capai dalam kegiatan IbM ini sebagai berikut:

1. Persiapan dan administrasi persuratan untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di Anabanua Kabupaten Wajo
2. Penyusunan, persiapan alat dan bahan penyuluhan untuk pemberian materi.
3. Penyusunan, persiapan alat dan bahan untuk pelaksanaan praktek pembuatan alat pengiris ubi dan pengering
4. Pelaksanaan IbM di Anabanua Kab. Wajo, dengan kegiatan utama:
 - Pemberian materi Pengetahuan dasar alat dan bahan kripik pisang dan umbi-umbuan meliputi:
 - Pemilihan bahan
 - penerapan alat pengiris
 - pemasakan/penggorengan
 - teknik pengeringan kripik
 - pengemasan dan labeling
5. Materi tentang manajemen usaha dan pemasaran
6. Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pengiris umbi (bahan baku keripik) dengan kemampuan merajang hingga 100 kg/jam dengan ketebalan irisan umbi 0,68 mm.
7. Produk Teknologi Tepat Guna yang berupa mesin pengering umbi 6 rak (bahan baku keripik) yang mampu mengeringkan bahan baku keripik, yang berupa umbi-umbian, hanya dalam waktu 6 jam.
 - Spesifikasi mesin pengering ini adalah sebagai berikut:
 - a. Kapasitas : 6 rak / loyang

- b. Dimensi : 72x68x135 cm
 - c. Bahan : stainless stell
 - d. Listrik blower : 150 watt
 - e. Sumber panas : Gas LPG
8. Sumber Daya Manusia (SDM) yang lebih terampil dalam produksi aneka produk keripik melalui pemanfaatan teknologi pengiris dan pengering.
 9. Aneka produk keripik dengan kualitas visual dan rasa yang lebih baik, serta kuantitas produksi yang meningkat hingga mencapai 25% (sesuai dengan kalkulasi modal yang tersedia).
 10. Kemasan aneka produk keripik, dengan desain yang lebih menarik dan informatif.

4. KESIMPULAN

Sebagai kesimpulan kegiatan pengabdian kepada masyarakat IbM Kelompok Usaha aneka produk olahan kripik di makassar ini telah dilaksanakan dengan baik dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada pemnilihan bahan baku yang baik (pemilihan bahan), teknik menggoreng dan pengeringan krupuk untuk memberikan rasa (berbagai cita rasa) yang sedap, enak dan gurih serta teknik pengemasan dan lebellling yang baik, tahan dan membuat pembeli tergiur untuk memcobanya. Telah menggunakan teknologi tepat guna berupa mesin pemotongan yang lebih baik, simpel dan kemampuan potong lebih cepat dan dapat mengatur tebal tipisnya kripik singkong tersebut.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011A. Pengertian kerupuk. Diakses tanggal 21 April 2015. <http://www.iptek.net.id>
- Anonim. 2010B. *Pengertian Kerupuk*. Diakses tanggal 21 April 2015. <http://free-downloadlatest-books.blogspot.com>
- Anonim. 2011C. *Industri Kerupuk Terung*. Diakses tanggal 21 April 2015. <http://www.wartakota.co.id>
- Nurmin. 2007. *Perancangan Alat Pemotong Singkong dengan Kapasitas 100 KG/JAM*. Diakses 22 Maret 2014. <http://digilib.polban.ac.id>.
- Saraswati. 1986. *Membuat kerupuk*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Subekti, E.I. 1998. *Optimasi Perencanaan Produksi Industri Kerupuk Udang/Ikan di Perusahaan Kerupuk Indrasari, Indramayu, Jawa Barat*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada DITLITABMAS DIKTI atas dana yang diberikan sehingga kegiatan IbM ini dapat dilaksanakan, juga kepada mitra yaitu Kelompok usaha kerupuk di Kabupaten Wajo Kecamatan Maniangpajo atas kerjasamanya dalam kegiatan IbM ini, serta Pemerintah Kabupaten Wajo yang memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan di daerah tersebut, dan LPPM Universitas Negeri Fajar (UNIFA) atas bimbingan dan arahnya selama pelaksanaan kegiatan tersebut.