

# Pemberdayaan Usaha Keripik Belut Dewi Melalui Pengelolaan Produksi dan Variasi Produk

Tyas Raharjeng Pamularsih <sup>1\*</sup>, I Putu Krisna Arta Widana <sup>2</sup>,  
I Komang Wiratama <sup>3</sup>

<sup>1-3</sup> Politeknik Negeri Bali

\*ajeng13@pnb.ac.id;

## Abstrak

Usaha keripik belut goreng berada pada Desa Pandak Gede, Kediri, Tabanan. Usaha ini menghasilkan produk berupa belut goreng tepung dan belut bumbu kesuna cekuh. Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu keterbatasan alat produksi, kurangnya variasi produk mitra, pekerja belum menggunakan APD dan memperhatikan kebersihan, serta belum tertatanya proses produksi. Solusi permasalahan yaitu memberikan bantuan alat produksi, memberikan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan APD, memberikan pelatihan dan pendampingan penambahan variasi produk keripik belut pedas dengan leveling, memperbaiki kemasan produk menggunakan sealer disertai label dan tanggal kadaluarsanya. Berdasarkan hasil evaluasi beberapa capaian telah tercapai yaitu peningkatan produksi dan penghematan waktu produksi sebanyak 50%, penambahan jenis produk baru, produk keripik telah dikemas dan menggunakan label.

**Kata Kunci:** pemberdayaan usaha, pengelolaan produksi, variasi produk

## Pendahuluan

Perikanan memiliki peranan dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat khususnya kebutuhan gizi. Pengolahan hasil perikanan merupakan kegiatan industri yang menciptakan nilai tambah produk olahan perikanan menjadi bentuk setengah jadi maupun barang jadi khususnya pengolahan menjadi bahan makanan (Sulaiman, 2020). Salah satu produk olahan bidang perikanan adalah olahan dari belut. Belut adalah kelompok ikan berbentuk mirip ular yang termasuk dalam suku Synbranchidae. Sebagai bahan pangan, ikan merupakan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik dan prosepektif. Belut merupakan salah satu jenis ikan tawar (Andini et al., 2021). Pengolahan belut dalam bentuk makanan berupa rendang belut, sate belut, sop belut, spageti belut, belut panggang, belut lada hitam, rujak belut, nugget belut, pepes belut, rica-rica belut menurut (Shidqiyyah, 2016) dalam (Irawan et al., 2020). Selain itu belut juga dapat diolah menjadi camilan berupa keripik.

Salah satu usaha yang memproduksi keripik belut goreng adalah usaha Bapak I Gede Nyoman Ginawan yang beralamat di Banjar Panti, Desa Pandak Gede, Kediri, Tabanan. Usaha Bapak Ginawan telah berjalan mulai dari tahun 2007 dan menghasilkan produk berupa belut goreng tepung dan belut bumbu kesuna cekuh. Produk tetap yang diproduksi oleh mitra adalah belut goreng sedangkan belut bumbu kesuna cekuh tidak

diproduksi secara tetap tergantung pesanan, hal ini dikarenakan keterbatasan peralatan mitra dalam pembuatan bumbu kesuna cekuh dalam jumlah banyak. Pada awalnya untuk produksi mitra hanya dibantu istri tetapi sejak 2 tahun terakhir mitra dibantu oleh keponakan dan keluarga yang mendapat PHK karena pandemi Covid-19. Jumlah pekerja saat ini adalah sebanyak 4 orang dimana terdapat 2 orang yang membantu dalam proses produksi, 1 orang membantu proses pengemasan, dan 1 orang membantu proses pengiriman selain pemilik usaha. Sebelum pandemi Covid-19 mitra melakukan produksi keripik belut sebanyak 15 kg per hari atau per sekali produksi. Tetapi semenjak pandemi Covid-19, produksi mitra mengalami penurunan yaitu sebanyak 10 kg per sekali produksi.

Usaha ini masih bisa bertahan pada masa pandemi Covid-19 ini, tetapi terdapat kendala dalam hal produksi seperti proses produksi yang memerlukan waktu yang cukup lama dan kurang meratanya hasil penggorengan produk karena hanya menggunakan penggorengan dengan kapasitas kecil. Selain itu keterbatasan peralatan untuk penghancuran bumbu keripik belut kesuna cekuh mengakibatkan produksi jenis keripik ini tidak bisa dilakukan secara *continue*. Hal lain adalah kurangnya variasi produk dikarenakan keterbatasan pengetahuan mitra terkait variasi produk baru yang bisa dihasilkan dari bahan baku belut. Berdasarkan pengamatan saat kunjungan lapangan juga, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan pada proses produksi seperti pekerja belum menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) untuk keselamatan dan kesehatan kerja serta belum mengerjakan kebersihan seperti celemek, topi chef, sarung tangan dan lainnya. Mitra tidak memiliki pengetahuan mengenai APD yang baik untuk proses produksi pada tempat usahanya. Selain itu belum tertatanya tempat produksi sehingga masih terpisah-pisah pada saat proses produksi. Permasalahan pengemasan adalah kemasan produk keripik belut saat ini menggunakan plastik bening yang dijepret dengan streples sehingga produk tidak tahan lama menjadi lebih cepat layu, kemasan produk mitra belum berisi label sebagai identitas usaha dan masa expired.

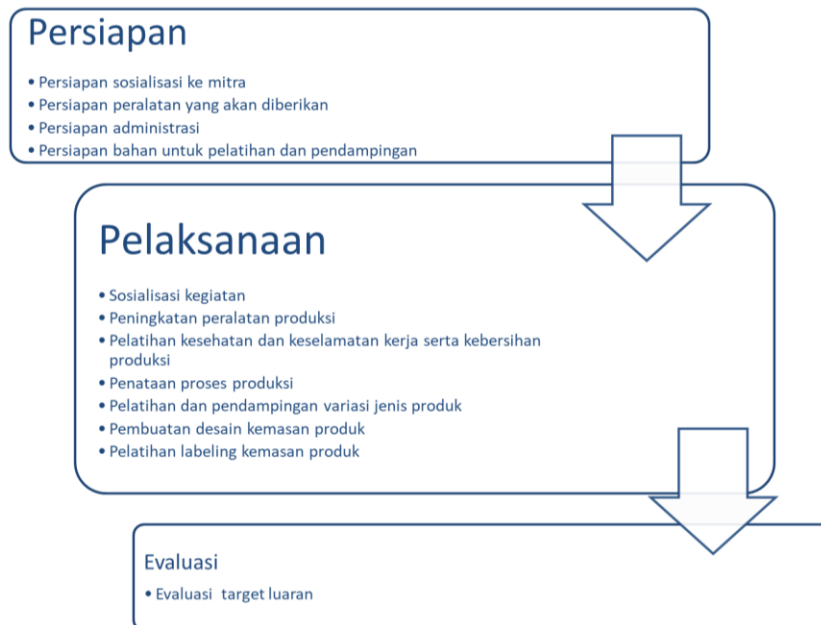
Berdasarkan permasalahan yang dijabarkan kegiatan pengabdian ini merancang beberapa kegiatan yang dapat menjadi solusi permasalahan mitra. Adapun solusi yang ditawarkan kepada mitra secara garis besar dibagi yaitu, solusi terhadap permasalahan terkait dengan produksi dan pengemasan.

## **Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan dari kegiatan pengabdian ini ditunjukkan oleh Gambar 1. Kegiatan pengabdian ini dimulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.

### ***Tahapan Persiapan***

Pada tahap persiapan ini dilakukan persiapan untuk sosialisasi ke mitra di Desa Pandak Gede Tabanan Bali, persiapan bantuan peralatan produksi yang dibutuhkan mitra, persiapan administrasi dan persiapan bahan pelatihan dan pendampingan pada mitra.



**Gambar 1.** Metode Pelaksanaan

### **Tahap Pelaksanaan**

- a. Sosialisasi kegiatan dilakukan pada awal pelaksanaan untuk menjelaskan gambaran tahapan pelaksanaan pengabdian. Pada saat sosialisasi mitra diberikan pemahaman mengenai kegiatan yang akan dilakukan serta luaran yang diharapkan dari masing-masing kegiatan
- b. Peningkatan peralatan produk berupa kompor gas penggoreng deep fryer untuk penggorengan dan penirisan produk dan mesin penghancur bumbu untuk menghaluskan bumbu kesuna cekuh.
- c. Pelatihan kesehatan keselamatan kerja serta kebersihan proses produksi maupun pengemasan berupa penggunaan APD seperti celemek, topi chef, dan sarung tangan sekali pakai.
- d. Penataan tempat produksi dengan memberikan bantuan meja dapur stainless stell dan pendampingan serta pelatihan penataan alur produksi.
- e. Pelatihan dan pendampingan variasi jenis produk keripik belut yaitu variasi rasa pedas dengan beberapa level.
- f. Pembuatan desain kemasan produk yang berisi identitas usaha produksi, ingredient, komposisi produk serta tanggal kadaluarsa.
- g. Pelatihan labeling kemasan produk dengan packaging yang menarik dan penggunaan mesin sealer produk agar produk lebih tahan lama.

### **Tahap Evaluasi**

Tahap evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui kesesuaian antara kegiatan yang dilakukan dengan rencana yang ditetapkan pada tahapan kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara mengukur waktu produksi sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan.

## Hasil dan Pembahasan

### **Tahapan Persiapan**

Kegiatan persiapan terdiri dari kegiatan sosialisasi ke mitra untuk menyampaikan bahwa kegiatan ini dapat dilaksanakan dengan bantuan dari Politeknik Negeri Bali setelah melalui tahap seleksi. Kegiatan persiapan berikutnya adalah persiapan bantuan peralatan produksi yang dibutuhkan mitra, dalam hal ini tim mempersiapkan peralatan yang akan digunakan untuk produksi maupun pelatihan. Selain peralatan, dipersiapkan juga bahan pelatihan seperti bahan mentah produk, bumbu dan lainnya. Kegiatan lainnya berupa kegiatan persiapan administrasi berupa daftar hadir, daftar kunjungan lapangan, daftar perjalanan dinas.

### **Sosialisasi kegiatan**

Sosialisasi dilakukan pada tanggal 9 April 2022 dengan agenda tim menyampaikan mengenai kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan sesuai dengan kesepakatan dengan mitra beserta jadwal kegiatan. Hal lain yang disampaikan yaitu luaran yang ingin dicapai pada masing-masing kegiatan.

### **Peningkatan peralatan produksi**

Kegiatan ini yaitu kegiatan penyerahan peralatan yang dibutuhkan dalam mempercepat proses produksi. Peralatan yang diserahkan kepada mitra berupa kompor gas penggoreng deep fryer, mesin penghancur bumbu, wajan, baskom dan saringan. Kegiatan ini juga dibarengi dengan instalasi deep fryer, pelatihan penggunaan deep fryer dan mesin penghancur bumbu oleh tim dikarenakan mitra belum pernah menggunakan alat tersebut.



**Gambar 2.** Penyerahan peralatan produksi

### **Pelatihan K3**

Hygiene adalah suatu usaha mencegah penyakit dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan demi terwujudnya kesehatan lingkungan manusia (Putra, 2020). Hygiene makanan merupakan kesehatan dan kebersihan makanan yang menitikberatkan pada kebersihan dan keutuhan makanan dan dipengaruhi oleh tenaga pengolahan makanan (Lumare & Ranti, 2016). Salah satu Personal hygiene selalu menggunakan uniformlengkap (topi, name tag, apron, hand glove) (Pramesti & Pradana, 2022). Pelatihan K3 ini bertujuan untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja yaitu dengan cara berkerja secara disiplin dan hati-hati. Bekerja di dapur memiliki resiko munculnya cedera ringan bahkan cedera serius. Alat memasak yang panas, banyaknya peralatan dapur yang tajam dan berbahaya yang diletakkan smebarangan tempat dan tidak teratur dapat mengancam keselamatan kerja bagi mitra atau pekerja di dapur. Pelaksanaan pelatihan K3 di lingkungan dapur ini juga salah satu usaha untuk meminimalisir adanya kecelakaan di tempat kerja atau dapur hal ini, mengurangi kelalaian kerja, menambah produktivitas manusia dan juga memelihara lingkungan kerja yang sehat dan efisien. Dalam kegiatan ini mitra diberikan pemahaman mengenai kesehatan keselamatan kerja serta kebersihan proses produksi serta pemberian APD seperti celemek, topi chef, dan sarung tangan sekali pakai dalam proses produksi untuk menjaga higienitas produk.



**Gambar 3.** Penggunaan APD dalam proses produksi

### ***Penataan tempat produksi dengan memberikan bantuan pendampingan serta pelatihan penataan alur produksi***

Perancangan layout bertujuan untuk menunjang kelancaran proses produksi, meminimasi kecelakaan kerja serta mengurangi gerakan kerja serta perpindahan material yang tidak perlu (waste) (Hapsari & Kurniawanti, 2020). Tata letak fasilitas produksi yang baik akan memberikan aliran material yang efektif dan efisien, jarak perpindahan yang lebih pendek, dan ongkos pemindahan yang (Alamsyah & Suhartini, 2021). Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan penataan alur produksi keripik belut. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mempermudah alur produksi mulai dari proses pencucian belut sebagai bahan baku utama, pembuatan bumbu, penggorengan hingga proses pengemasan keripik belut. Untuk proses pencucian belut dilakukan di luar dapur lalu untuk proses pembuatan bumbu dan penggorengan berada di dalam dapur serta proses penimbangan dan pengemasan keripik belut berada di samping luar dapur. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam proses produksi keripik belut ini.



**Gambar 4.** Penataan alur produksi

### ***Pelatihan dan pendampingan variasi jenis produk keripik belut yaitu variasi rasa pedas dengan beberapa level***

Pelatihan ini dilakukan untuk menambah variasi produk keripik belut. Saat ini keripik belut terdiri dari keripik belut goreng tepung dan bumbu kesuna cekuh. Seiring dengan permintaan dan pangsa pasar, maka mitra dan tim menambah variasi produk keripik belut yaitu dengan menambahkan rasa pedas sehingga tambahan jenis produk

keripik belut yaitu keripik belut pedas berdasarkan level. Level atau tingkat kepedasan keripik belut adalah level 1, level 2 dan level 3. Level kepedasan ini bergantung dari bahan campuran bumbu pedas yang dicampurkan dalam keripik belut yang sudah digoreng. Bumbu pedas yang digunakan berupa bumbu tabur bubuk yang memiliki level kepedasan tertentu dicampurkan dalam keripik belut. Campuran bahan yang digunakan untuk keripik belut pedas ini adalah bumbu tabur premium varian chilli super pedas level 1 dan level 5. Bumbu tabur chilli pedas ditaburkan dalam keripik belut yang baru selesai digoreng dan dalam keadaan panas agar mudah menyatu, Setelah itu, aduk rata bumbu dengan keripik belut agar tercampur rata. Sementara itu, untuk varian keripik belut pedas ini menggunakan keripik belut yang digoreng tanpa tepung jadi berupa belut yang diberikan bumbu rendaman saja lalu digoreng dalam mesin deep fryer. Setelah matang, barulah keripik belut tersebut diberikan bumbu tabur premium varian chilli pedas.



**Gambar 5.** Produk Keripik Belut Level Pedas

### ***Pembuatan desain kemasan produk***

Kegiatan ini dilakukan oleh tim dengan membuat desain kemasan produk yang berisi identitas usaha produksi seperti nama usaha, telepon dan alamat serta tanggal kadaluarsa.

### ***Pelatihan labeling packaging produk***

Kegiatan ini berupa pelatihan packaging produk menggunakan label kemasan yang menarik dan penggunaan mesin sealer produk agar produk lebih tahan lama.



**Gambar 6.** Pendampingan pengemasan produk

### Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui kesesuaian antara kegiatan yang dilakukan dengan rencana yang ditetapkan pada tahapan kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi tim lakukan dengan melakukan wawancara, observasi dan melakukan pengukuran langsung terhadap waktu produksi di lokasi mitra. Hasil evaluasi kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Capaian Luaran Kegiatan

Kegiatan	Luaran	Capaian Luaran
Peningkatan alat produksi	Peningkatan sebanyak 50% dan dapat menghemat waktu produksi 50% dari waktu produksi sebelumnya	Penghematan waktu produksi 60% dari sebelumnya. Untuk peningkatan kapasitas produk saat ini meningkat karena dalam dua bulan terakhir sebanyak 50% karena jumlah pesanan yang meningkat. Sebelumnya produksi 10 kg menjadi 20 kg untuk sekali produksi.
Pendampingan dan pelatihan variasi produk mitra	Terciptanya 1 jenis produk baru	Jenis produk baru mitra yaitu keripik belut level pedas
Pelatihan packaging kemasan produk	Terciptanya labeling kemasan mitra yang telah berisi identitas mitra dan tanggal kadaluarsa	100% kemasan produk berisi label kemasan

### Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan pada usaha keripik belut mencakup sosialisasi kegiatan, peningkatan peralatan produksi, penataan produksi, pelatihan K3, Pelatihan dan pendampingan variasi jenis produk keripik belut, pembuatan desain label kemasan produk, dan Pelatihan labeling packaging produk. Berdasarkan hasil evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan terdapat beberapa capaian yaitu peningkatan



produksi dan penghematan waktu produksi sebanyak 60%, peningkatan kapasitas produksi 50%. penambahan jenis produk baru keripik belut pedas, produk keripik telah dikemas dan menggunakan label.

## Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Politeknik Negeri Bali yang mendukung pendanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dan juga kepada mitra Usaha Keripik Belut Dewi yang sudah bekerja sama dengan baik untuk keberlangsungan kegiatan pengabdian.

## Referensi

- Alamsyah, A. D., & Suhartini. (2021). Usulan Rancangan Tata Letak Fasilitas Proses Replating Kapal dengan Menggunakan Metode ARC dan ARD. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan*, Surabaya
- Andini, A. S., Faturrahman, F., & Khair, W. H. (2021). Komposisi Bakteri Saluran Pencernaan Belut Rawa (*Synbranchus Bengalensis*). *Bionature*, 22(1), 29–35. <https://doi.org/10.35580/bionature.v22i1.22149>
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2020). Perancangan Tata Letak Fasilitas Pabrik Produksi Peyek. *Jurnal Terapan Abdimas*, 5, 35.
- Irawan, D., Wardhana, M. G., & Sulthoniyah. (2020). Pembuatan Bakso Belut (*Monopterus albus*). *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(1), 32–36.
- Lumare, M. A., Ranti, I. N. (2016). Kebersihan (Hygiene) Makanan dan Sanitasi di Rumah Makan Kampus. *GIZIDO*, 8(1), 87-91.
- Pramesti, D. K. D., Pradana, G. Y. K. (2022). Implementasi Hygiene dan Sanitasi Dalam Kitchen Show Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. *JISOS Jurnal Ilmu Sosial*, 1(5), 257-270.
- Putra, K. M. (2020). Implementasi Hygiene Sanitasi Terhadap Pengolahan Bahan Makanan di The Brass Restaurant. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnia*, 1(5), 1138-1154.
- Sulaiman, I. (2020). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut (Studi Kasus) di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 6(1), 31–36.