

PENINGKATAN PRODUKSI BUMBU MASAK TRADISIONAL MENGUNAKAN MESIN GILING BUMBU DI KEDUNGKANDANG KOTA MALANG

Tuti Hastuti¹⁾, Soedjono²⁾, Toni Dwi Putra³⁾

¹⁾ Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama Malang
Email : hastuti@widyagama.ac.id

²⁾ Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama Malang
Email : : sujono@widyagama.ac.id

³⁾ Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang
Email : toniuwg@gmail.com

ABSTRAK

Pada proses produksi pembuatan bumbu masak, Peralatan yang digunakan masih sangat sederhana dan masih sangat tradisional. Permasalahan mitra adalah mesin dan peralatan untuk proses produksi, kurangnya Ilmu pengetahuan, sistem marketing dan keterbatasan teknologi, izin usaha dan izin produk bumbu, akibatnya produksi tidak maksimal. Solusi yang akan dilaksanakan dengan membuat Teknologi peralatan mesin giling untuk produksi bumbu 25 Kg / jam, pelatihan dan penyuluhan. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran dan membantu dalam perizinan usaha dan produk bumbu masak. Metode pelaksanaan dari Program ini adalah Merancang atau mendesain peralatan teknologi mesin pengiling untuk mempercepat produksi yang sebelumnya menggunakan peralatan blender. Penyuluhan dan Pelatihan, Tentang Hukum : cara membuat izin usaha bumbu masak tradisional dan kandungan gizi, Merk Dagang, NPWP dan MOU Kerja Tujuan dari pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah untuk membantu mitra agar mampu memproduksi aneka bumbu masakan yang sehat (tidak menggunakan bahan pengawet), menghasilkan bumbu masakan yang disukai masyarakat dan marketing plant yang benar serta mampu menghitung keuangan dengan baik.

Kata kunci : Penghasilan, bumbu masak, peralatan teknologi pemesinan dan manajemen keuangan.

PENDAHULUAN

Kecamatan Kedungkandang adalah Bagian dari Kotamadya Malang terdiri dari 12 kelurahan salah satunya yaitu Kelurahan Cemorokandang. mempunyai 11 Rukun Warga dan 61 Rukun Tetanga. Berbatasan dengan sebelah utara dan timur dengan Kec. Pakis, sebelah selatan dengan Kec. Tumpang dan sebelah barat dengan Kelurahan Madyopuro dan Lesanpuro. Kelurahan Cemorokandang mengandalkan sector agrobisnis dengan persawahan dan ladang yang luas, bertani menjadi mata pencaharian utama mayoritas penduduk. Jarak ke pusat kota masih jauh sekitar 35 Km, oleh karenanya Kelurahan ini masih masuk dalam katagorikan Kelurahan tertinggal di Kota Malang. Disamping utamanya penduduk bertani ada juga yang bekerja sebagai karyawan swasta, PNS (pemerintahan dan guru), pedagang,

Pembuat bumbu masak tradisional yang beraneka macam bumbu dapat bekerja sama, adalah: **Ibu Alfira Mustikowati** di Jln. Sampurna RT. 3 RW. 01 Kelurahan Cemorokandang Kec. Kedungkandang Kab. Malang. Mempunyai tenaga kerjanya 3 orang dari ibu ibu tetangga Yaitu ibu Ning jl. Raya Sekarpuro dan ibu Luke Jl Cemorokandang. Satu kali produski bumbu masak ibu ibu mendapat pembagian Rp 200.000,- Omset untuk satu kali produksi bumbu masak berkisar

antara Rp 3 jutaan dengan penghasilan kotor persatukali produksi berkisar antara Rp 1,2 juta. Setelah di kurangi pembagian ke ibu ibu, bayar listrik, beli peralatan plastic dan ongkos kirim ke pemesan pasar, bakul mlijo dan konsumen, penghasilan ibu Alfira Rp 200.000,- / satukali produksi.

Permasalahan yang terjadi di Mitra dapat dirangkum sebagai berikut: *Kurangnya Ilmu pengetahuan tentang bahan baku, Tidak mempunyai merk dagang, Kurangnya sistem marketing, Keterbatasan Teknologi Mesin dan Peralatan serta hasil bumbu yang telah dibungkus bocor*, akibat dari kerja yang tidak terencana dengan baik berakibatkan menghambat proses produksi. Kelemahan pada proses pemasaran (marketing) adalah mengantar ke pasar pasar dan kerumah pemesan, ini menambah pengeluaran dan waktu.

SOLUSI PERMASALAHAN

Penambahan Ilmu dan Teknologi serta pembinaan para pelaku usaha yang baik akan memberikan inovasi karya yang sempurna, menghasilkan bentuk produk yang kuat dan mutu yang baik. Pemecahan masalah dalam rangka peningkatan disegala aspek yang ditawarkan dalam rencana kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini adalah:

1. Diskusi Tim dan Mitra.

Tim pelaksana dan mitra berdiskusi tentang permasalahan yang ada. Mengumpulkan referensi tentang proses pembuatan bumbu masak yang sehat tidak memakai bahan kimia seperti bahan pengawet formalin dan inovasi teknologi mesin pencacah / pengaduk bumbu masak.

2. Menambah peralatan dan melatih mengoperasikan peralatan.

Merancang aatau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Teknologi peralatan mesin giling untuk produksi bumbu 25 Kg / jam, pelatihan dan penyuluhan. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran dan mebantu dalam perizinan usaha dan produk bumbu masak. Metode pelaksanaan dari Program ini adalah Merancang atau mendesain peralatan teknologi mesin pengiling untuk mempercepat produksi yang sebelumnya menggunakan peralatan blender. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb. Memberi pengarahan tentang cara pemakaian peralatan yang dibuat

3. Memberikan Pelatihan dan Penyuluhan.

- a. Pelatihan peralatan mesin yang berteknologi dalam proses mixer bumbu masak
- b. Pelatihan dan pembuatan izin produksi dagang agar tidak mudah diduplikat.
- c. Pelatihan dan Penyuluhan pada mitra dalam penyuluhan ilmu pengetahuan tentang Manajemen pemasaran, Manajemen Produk, Manajemen Accounting, khususnya akan diberikan ilmu pengetahuan tentang keluar masuk keuangan serta pengetahuan tentang perlindungan hukum penjual dan pembeli (Hukum dagang, merk dagang, pelanggaran dagang).
- d. Pelatihan dan Penyuluhan tentang Pajak dan Pembuatan NPWP.

METODE

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan sebagai berikut :

1. Peralatan Teknologi

Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Teknologi peralatan mesin giling untuk produksi bumbu 25 Kg / jam, pelatihan dan penyuluhan. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran dan membantu dalam perizinan usaha dan produk bumbu masak. Metode pelaksanaan dari Program ini adalah Merancang atau mendesain peralatan teknologi mesin pengiling untuk mempercepat produksi yang sebelumnya menggunakan peralatan blender. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb.

2. Membuat Marketing Plant

Membuat Marketing Plant yang tepat sasaran akan mempermudah pemasarannya.

3. Penyuluhan dan Pelatihan, Tentang Hukum : cara membuat Izin usaha bumbu masak tradisional dan kandungan gizi, Merk Dagang, NPWP dan MOU Kerja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan kemitraan yang dilakukan kepada pengrajin bumbu masak melalui program PKM ini adalah:

- A. Memberikan **Penyuluhan dan pelatihan** kepada Mitra Pelaksana dan seluruh Anggota masyarakat tentang sistem pemasaran produk (Marketing Plant) yang baik melalui jaringan internet membuat WEB, membuat spanduk promosi, membuat hotspot pemasaran di radio, Melatih dan mendampingi mitra dalam penyuluhan ilmu pengetahuan tentang **Manajemen pemasaran, Manajemen Produk, Manajemen Accounting**, khususnya akan diberikan ilmu pengetahuan tentang keluar masuk keuangan serta pengetahuan tentang **perlindungan hukum penjual dan pembeli** (Hukum dagang, merk dagang, pelanggaran dagang dan perizinan usaha).
- B. Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Teknologi peralatan mesin giling untuk produksi bumbu 25 Kg / jam, pelatihan dan penyuluhan. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran dan membantu dalam perizinan usaha dan produk bumbu masak. Metode pelaksanaan dari Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb.
- C. Hasil dari pengabdian ini akan di publikasikan melalui sebuah tulisan dalam jurnal Ilmiah, Koran dan media elektronik.

KESIMPULAN

Dari kegiatan ini dapat disimpulkan, sebagai berikut:

1. Memberikan **Penyuluhan dan pelatihan** kepada Mitra Pelaksana dan seluruh Anggota masyarakat tentang Manajemen pemasaran, Manajemen Produk, Manajemen Accounting, ilmu pengetahuan tentang keluar masuk keuangan serta pengetahuan tentang perlindungan hukum penjual dan pembeli (Hukum dagang, merk dagang, pelanggaran dagang dan perizinan usaha).
2. Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Teknologi peralatan mesin giling untuk produksi bumbu 25 Kg/jam,

pelatihan dan penyuluhan. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) dan membantu dalam perizinan usaha dan produk bumbu masak. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan bumbu masak. Peralatan tampung bumbu digunakan untuk menampung bumbu yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kemenristekdikti yang telah membantu dalam mendanai program kemitraan masyarakat (PKM) tahun 2018 pelaksanaan tahun 2019 sehingga program kemitraan pada home industri bumbu masak di kelurahan kedungkandang kota Malang dapat berjalan dengan lancar.

REFRENSI

- Dwi Martani. 2013. *Accounting and Finance Corner*. UI Jakarta
David D Fiedman. 2011. *Technology and Freedom in an Uncertain World Future Imperfect*.
Edward C. John. 2011. *Rethinking Engineering Education*. CDIO Approach
Justin G. Longenecker. 2001. *Kewirausahaan manajemen usaha kecil*. Salemba empat Jakarta.
Khenald Kasali. 2010. *Modul kewirausahaan untuk program*. Penerbit Hikmah. Jakarta.
Mas'ud Machfoed. 2005. *Kewirausahaan, Metode, Manajemen dan implementasi*. UGM. Yogyakarta.
Zuhal. 1980. *Dasar Tenaga Listrik*. ITB. Bandung.

FOTO KEGIATAN



Mesin Giling Bumbu



Penyerahan Mesin Giling dan Demo



Sedang Pelatihan dan Penyuluhan

