

## PENYULUHAN PENINGKATAN PRODUKSI UMKM BAKSO ACI TATA SNACK KEDIRI DENGAN PENAMBAHAN TEKNOLOGI ALAT

Afiff Yudha Tripariyanto<sup>1</sup>, Lolyka Dewi<sup>2</sup>, Ana Komari<sup>3</sup>, Sri Rahayuningsih<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Program Studi Teknik Industri, Universitas Kadiri, Kediri, Jawa Timur

Email : [afiff@unik-kediri.ac.id](mailto:afiff@unik-kediri.ac.id)

### Abstrak

Kondisi Ekonomi masyarakat sekarang ini sangat menurun sekali karena dampak dari munculnya wabah Virus Covid-19 yang menyerang seluruh dunia dan berdampak sangat besar pada kehidupan masyarakat Indonesia. dengan keadaan dan kondisi saat ini kita dituntut untuk selalu berinovasi disegala bidang dan aspek untuk dapat tetap mempertahankan hidup dan memenuhi kebutuhan sehari-hari. UMKM Tata Snack adalah UMKM yang bergerak pada industri makanan instant/cepat saji. Didirikan tahun 2018, awalnya UMKM ini hanya memproduksi baso aci saja dengan satu varian rasa. Pada akhirnya seiring berjalannya waktu sesuai dengan banyaknya permintaan dan peminat makanan instant. Proses Pengolahan pada Produksi Bakso Aci Tata Snack masih menggunakan alat manual dan kapasitas kecil sehingga jika ada lonjakan pemesanan maka tidak bisa untuk memenuhi pesanan/order tersebut. Banyak sekali konsumen dan pelanggan agak kecewa sehingga kalau mau membeli dalam jumlah banyak harus order minimal 3 hari dari hari pengambilan. Oleh karena itu penambahan alat yang digunakan dalam produksi Bakso Aci sangat penting, agar proses pencampuran bahan dan pengolahan adonan lebih cepat, mempunyai kapasitas besar dan tidak memakan waktu yang lama. selain itu penambahan vacuum udara juga sangat penting agar Bakso aci bisa bertahan lebih lama walau tidak masuk mesin pendingin.

**Kata Kunci** : Bakso Aci, Proses Produksi, Teknologi

### PENDAHULUAN

Usaha Kecil dan Menengah Merupakan salah satu jenis usaha ekonomi dengan menerapkan sistem padat karya dengan menyerap tenaga kerja dari sekitar lingkungan tempat usaha tersebut berdiri. Beberapa pendapat para ahli tentang pengertian Menurut Magfuri (1987:72) dalam (Nursalim et al., 2019). Produksi adalah suatu proses mengubah barang agar memiliki nilai guna untuk kebutuhan manusia, Assauri (1995) dalam (Sukmasetya et al., 2020) Produksi adalah suatu kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang maupun jasa. Sementara menurut Heizer dan Render (2005) Produksi adalah proses penciptaan barang maupun jasa.

Usaha mikro kecil menengah atau (UMKM) adalah istilah umum dalam khazanah ekonomi yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh Undang-undang No. 20 tahun 2008 (Prasetyo, 2018). Sehingga untuk mengetahui jenis usaha apa yang sedang dijalankan perlu memperhatikan kriteria yang akan berpengaruh pada proses pengurusan surat ijin usaha serta menentukan besaran pajak yang akan dibebankan kepada pemilik UMKM (Gunawan et al., 2020). UMKM juga didefinisikan sebagai usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan ataupun badan usaha dan sesuai dengan kriteria usaha dalam lingkup mikro, kecil, maupun menengah. Bakso Aci merupakan salah satu jajanan terkenal asal

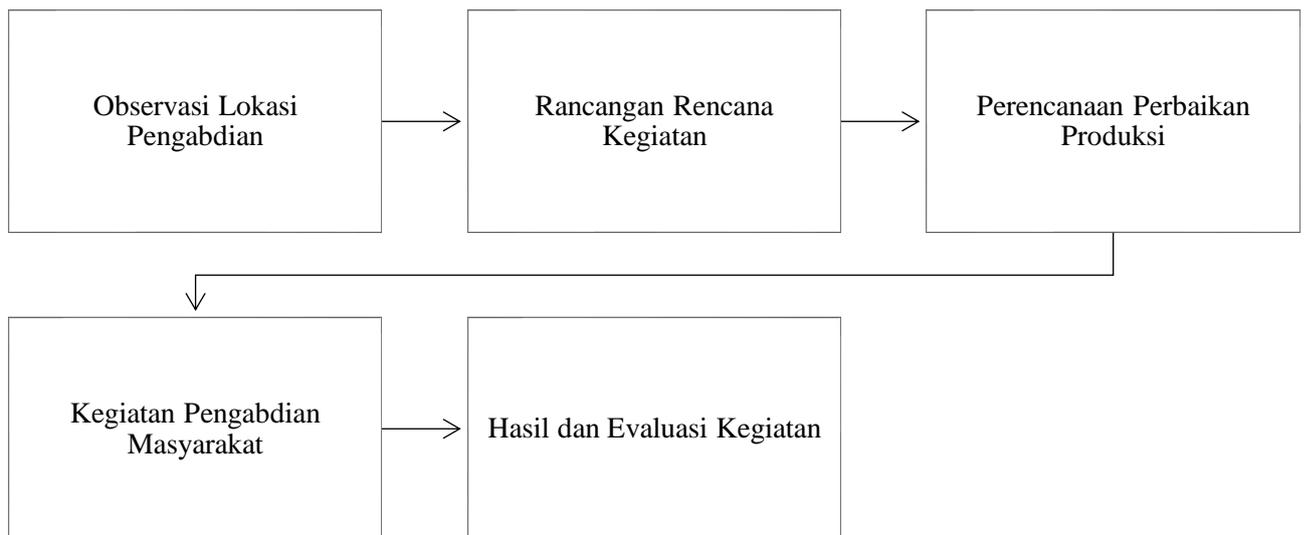
Garut Jawa Barat. Dengan Tekstur yang halus dan kenyal berbahan dasar sagu pilihan dengan pelengkap bawang goreng, jeruk sambel dan pilus. Meningkatnya permintaan konsumen terhadap bakso Aci Tata Snack berawal dari promosi antar teman - teman kampus dan lewat media sosial sehingga banyak masyarakat yang mulai merasa penasaran kepada bakso Aci Tata Snack dan Mencoba untuk melakukan pemesanan (Nurlatifah, 2016). Dari awal mulai tersebut sampai sekarang konsumen Bakso Aci semakin bertambah dan jumlah karyawannya juga ikut bertambah dengan adanya peningkatan permintaan dari Konsumen. UMKM Tata Snack milik Saudari Gita Apria Dhany memiliki 10 Karyawan yang bertanggung jawab sesuai tugas masing-masing antara lain yaitu 10 pekerja yang bertanggung jawab sebagai berikut: Pada bagian penyiapan bahan baku terdapat 2 pekerja, Pada bagian memasak terdapat 3 pekerja, Pada bagian membentuk adonan terdapat 4 pekerja, Pada bagian pengoperasian mixer terdapat 1 pekerja. Permasalahan dan kendala yang sering dialami dari UMKM Tata Snack ini adalah keterbatasan penggunaan alat produksi dan proses pembentukan adonan masih secara manual sehingga jika ada lonjakan pemesanan secara mendadak dari konsumen pihak produksi UMKM Tata Snack tidak bisa memenuhi permintaan tersebut dan disarankan untuk melakukan pemesanan 3 hari sebelum hari pengambilan Bakso Aci Tersebut (Herawati & Mulyani, 2016). Dengan terbatasnya alat produksi proses pembuatan Bakso Aci juga berdampak pada tidak terpenuhinya target produksi Bakso Aci (Nursalim et al., 2019). Dari uraian diatas maka yang perlu menjadi perhatian khusus adalah dari segi penambahan alat produksi yaitu mixer adonan dan alat pembuat Bakso Aci. Perumusan Masalah dari Pengabdian Masyarakat ini adalah Berdasarkan uraian Pendahuluan diatas kendala dan permasalahan yang sedang dihadapi oleh UMKM Bakso Aci Tata Snack Kediri adalah Bagaimana cara untuk meningkatkan Produksi Bakso Aci Tata Snack.

## METODE PELAKSANAAN

Yang dimaksud dengan Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat adalah yaitu alur atau tindakan yang akan dilakukan dalam kegiatan Pengabdian tersebut. Adapun pendekatan yang digunakan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat adalah:

- 1) *Community Development*, yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya-upaya pengembangan pemberdayaan masyarakat dengan menjadikan masyarakat sebagai subyek dan sekaligus obyek pembangunan dan melibatkan mereka secara langsung dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat sebagai upaya meningkatkan peran serta mereka dalam pembangunan demi kepentingan mereka sendiri.
- 2) *Pesuasif*, yaitu pendekatan yang bersifat seruan dan ajakan dengan hikmah dan bijaksana tanpa dilandasi unsur paksaan dalam bentuk apapun, agar masyarakat termotivasi untuk berusaha meningkatkan kualitas mereka, baik dalam hal keberagamaan, ekonomi maupun pembangunan secara umum

- 3) *Edukatif*, yaitu pendekatan yang dalam program maupun pelaksanaan pengabdian mengandung unsur pendidikan yang dapat mendinamisasikan masyarakat menuju kemajuan yang dicita-citakan.
- 4) *Partisipatif*, yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya peningkatan peran serta masyarakat secara langsung dalam berbagai proses dan pelaksanaan pengabdian.
- 5) *Normatif*, yaitu pendekatan yang didasarkan kepada norma, nilai, hukum dan peraturan perundangan yang berlaku.



**Gambar 1** Tahap Pelaksanaan Pengabdian

Dalam Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian masyarakat di Bakso Aci Tata Snack Kediri Tim Pengabdian akan selalu mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan sampai kegiatan terealisasi. Sehingga kerjasama dari tim pengabdian masyarakat bisa selalu kompak dalam satu garis tujuan serta masing-masing tim dapat mengoptimalkan potensi yang dimilikinya sesuai dengan bidang kepakarannya. Mitra Pengabdian Masyarakat yaitu Bakso Aci Tata Snack selalu berkontribusi dalam memberikan Gambaran permasalahan dan Kendala yang dihadapi sehingga sehingga tim dari pengabdian masyarakat dapat dengan jelas menawarkan solusi. Adapun Solusi yang diberikan dalam kegiatan pengabdian Masyarakat di Bakso Aci Tata Snack Kediri dalam table berikut ini.

**Tabel 1.** Solusi dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Permasalahan	Solusi yang diberikan
1	Alat produksi Mixer yang digunakan untuk mencampur semua adonan masih berskala kecil sehingga produksi yang dihasilkan tidak bisa maksimal, dan dalam proses pengerjaan tidak bisa sekali jadi tetapi beberapa kali proses pengadukan. Kapasitas yang dimiliki hanya 1,5-3 Kg Adonan Bakso Aci dan bumbu	Menambah alat pengaduk yang kapasitasnya lebih besar agar proses produksi yang dihasilkan dalam skala besar. Sehingga dalam proses pengadukan bisa sekali dalam proses memasak. Kapasitas mesin Mixer yang dibutuhkan antara Kapasitas 3-8 kg. Selain itu juga menambah kecepatan motor antara 150-2000 Rpm sehingga adonan yang dihasilkan lebih kalis dan lembut.
2	Kemasasan dalam bakso aci Tata Snack masih belum menggunakan vacuum hampa udara dengan baik sehingga Bakso aci tidak bisa bertahan lama. Apa lagi dalam proses pengiriman dengan jarak lumayan jauh.	Penambahan alat Vacuum Packaging. Agar
3	Kurang maksimalnya dalam proses pembagian job pada karyawan sehingga karyawan belum punya spesifikasi pekerjaan yang sesuai.	Memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang pentingnya spesifikasi dan job disch1 pekerjaan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penggunaan alat pengaduk yang modern dan mempunyai kapasitas dalam skala besar pada Bakso Aci Tata Snack merupakan salah satu solusi yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah dan kendala dalam UMKM Tata Snack Kediri. Penggunaan alat pengaduk/Mixer yang kapasitasnya kecil sangat mempengaruhi dari skala proses produksi pembuatan bakso aci, selain memakan waktu yang lama proses tersebut juga membutuhkan pemborosan dari segi tenaga dan energy listrik yang digunakan karena dalam proses pengadukanya tidak langsung jadi tetapi melalui beberapa tahap.

Alur dalam Proses pembuatan Bakso Aci dimulai dari proses membuat adonan hingga memasak sebagai berikut:

1. Memasak ayam giling
2. Menyiapkan bahan baku
3. Memasak bahan baku
4. Membentuk adonan
5. Memasak adonan yang telah dibentuk
6. Persiapan proses *packing*

Penambahan Alat Mesin pengaduk/Mixer dengan menampung kapasitas adonan Bakso Aci yang lebih besar diharapkan bisa memproduksi Bakso Aci yang lebih banyak lagi agar konsumen yang melakukan

pembelian secara mendadak tanpa melakukan pemesanan terlebih dahulu masih bisa memperoleh Bakso Aci yang diinginkannya.



**Gambar 2.** Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Bakso Aci Tata Snack Kediri.



**Gambar 3.** Proses Pembuatan Bakso Aci Tata Snack Kediri.



**Gambar 4.** Stiker Bakso Aci Tata Snack



**Gambar 5.** Hasil Produksi Bakso Aci

Gambar 2. memperlihatkan kegiatan pengabdian Masyarakat di Bakso Aci Tata Snack dengan pemilik dan karyawan bagian pengemasan.

Gambar 3. Memberikan gambaran jelas tentang proses produksi Bakso Aci Tata Snack dengan beberapa Karyawan dibagian produksi. Dari gambar diatas tampak jelas proses pengeringan setelah bakso aci selesai dimasak.

Gambar 4. Stiker Bakso Aci Tata Snack yang sangat menarik agar semua konsumen yang menikmati Bakso Aci tertarik untuk melihat dan membeli bakso aci tersebut.

Gambar 5. Hasil produk pengolahan Bakso Aci yang diproduksi oleh Tata Snack antara lain, seblak, cireng, cuanki, mie lidi dll.

## KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik Universitas Kadiri di Bakso Aci Tata Snack ada beberapa hal yang tim bisa Simpulkan yaitu :

1. Dengan penambahan Teknologi alat Mixer dengan kapasitas lebih besar akan sangat membantu dalam kegiatan produksi di Bakso Aci Tata Snack sehingga kegiatan pengadukan adonan tidak mengalami kendala dan tenaga serta energy yang digunakan bisa diminimalkan.
2. Dengan penambahan alat Vacum maka Bakso Aci Tata Snack bisa tahan lebih lama dan cita rasa tetap terjaga dengan baik terutama dalam hal pembelian secara online dan membutuhkan waktu kirim yang lumayan memakan waktu.
3. Dengan pemberian penyuluhan dan pelatihan pentingnya tanggung jawab terhadap pekerjaan yang dijalani para karyawan sudah mulai melakukan perubahan dengan selalu bekerja sesuai dengan tingkat Job dan tanggung jawab masing-masing.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Dari Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik Universitas Kadiri mengucapkan banyak terimakasih kepada Owner UMKM Tata Snack Kediri yang mau dan siap menerima dan memberikan jawaban terkait pertanyaan dari Tim Pengabdian Masyarakat untuk kita berikan pemecahan masalah/Solusinya. Serta dari semua pihak yang telah membantu dan memberikan support sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini bisa terlaksana, lancar tanpa satu kendala apapun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Gunawan, B., Nurkhamid, M., & Mulyani, S. (2020). Peningkatan Produktifitas Umkm Industri Kreatif Di Era Mea Dengan Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna. *Abdi Dosen : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(3), 251. <https://doi.org/10.32832/abdidos.v4i3.666>
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Pusan Maron Probolinggo. *Prosiding Seminar Nasional, ISBN 978-6*, 463–482. <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/3677>
- Nurlatifah, L. dan. (2016). Strategi Meningkatkan Produksi UMKM di Kabupaten Cirebon Melalui Efektivitas Persediaan Bahan Baku dan Modal Usaha. *Jurnal AL-Mustashfa, Vol 4*(No 2), 111–123.
- Nursalim, N., Sampeallo, A. S., Wahid, A., & Meok, N. J. (2019). Upaya Peningkatan Produksi Mebel Pada Umkm Kota Kupang Berbasis Teknologi Tepat Guna. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 258–265. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i2.3681>
- Prasetyo, D. W. (2018). Pembinaan Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM) Konveksi Desa Karobelah Kecamatan Mojoagung - Jombang. *Comvice : Journal of Community Service*, 2(1), 9–14. <https://doi.org/10.26533/comvice.v2i1.122>
- Sukmasetya, P., Haryanto, T., Sadewi, F. A., Maulida, R. B. G., Aliudin, H. S., & Sugiarto, B. (2020). Pemanfaatan Digital Marketing sebagai Media Pemasaran Global untuk Meningkatkan Penjualan Produksi pada Home Industry. *Community Empowerment*, 5(2), 28–35. <https://doi.org/10.31603/ce.v5i2.3514>