

PENINGKATAN DAN PEMBERDAYAAN INDUSTRI KERIPIK PARE DI JAMBI

^{1*}Edwin Permana, ²Intan Lestari, ¹Lenny Marlinda, ²Indra Lasmana Tarigan, ²Yoga Andika, ³Oel Taradepa, ⁴Adhitya Eko Bagus

¹Program Studi DIII Kimia Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Jambi

²Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Jambi

³Program Studi DIII Analis Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Jambi

⁴Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Jambi

Jalan Lintas Jambi-Muaro Bulian Km 15, 36122

e-mail: edwinpermana86@unja.ac.id

Abstract

“KERE” adalah *home industry* makanan ringan yang terletak di Kabupaten Muara Jambi tepatnya di desa Mandalo Darat. *Home industry* “KERE” dikelola oleh Bapak Adrisma yang bergerak dalam pengolahan keripik pare. Industri rumah tangga ini dalam proses pengerjaannya masih sederhana dengan kapasitas produksi yang rendah. Permasalahan prioritas mitra adalah bagaimana meningkatkan kapasitas produksinya, sehingga usahanya mampu bertahan dan berkembang serta menyerap tenaga kerja lebih banyak dari masyarakat sekitarnya. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim dan mitra sepakat untuk melakukan pembenahan layout ruang produksi, penerapan *good manufacturing product*, perbaikan kualitas kemasan produk, sistem pembukuan usaha kecil yang baik dan pengurusan sertifikasi P-IRT produk *home industry*. Kegiatan akan dilaksanakan dengan metode pendampingan dan pelatihan secara terstruktur terhadap berbagai hal yang menjadi kendala dalam upaya pengembangan usaha kedua *home industry* tersebut. Selain itu juga dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut untuk menyempurnakan tindakan berikutnya. Luaran yang akan dihasilkan dari kegiatan ini berupa: 1) Terbentuknya layout ruang produksi yang tertata dengan baik sesuai alur kerja yang sistematis, 2) Terimplementasinya *good manufacturing product* pada pelaku *home industry*, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan pasca produksi, 3) Meningkatnya kualitas kemasan produk *home industry* berbasis teknologi sederhana, 4) Tersedianya sistem pembukuan yang baik sesuai dengan standar usaha kecil untuk makanan olahan, 5) Meningkatnya jaminan kualitas produk dengan tersertifikasinya produk *home industry* dengan P-IRT

Kata kunci : *Home industry*, kemasan, keripik, makanan ringan, pare

PENDAHULUAN

Pada umumnya masyarakat cenderung lebih suka dengan makanan-makanan ringan yang unik dan berbeda. Jenis makanan yang dikonsumsi sangat beraneka ragam, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Makanan ringan yang ada pada saat ini seperti keripik

pisang, keripik singkong, keripik jamur dan kebanyakan makanan instan mengandung zat yang kurang baik bagi kesehatan.

Dilihat dari hal tersebut, bapak Adrisma membuat suatu terobosan dengan adanya pemanfaatan pare sebagai cemilan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan

aman bagi kesehatan. Satu buah pare itu mengandung energi sebesar 29 kalori, protein 1,1 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 6,6 gram, serat 1,5 gram, kalsium 45 miligram, fosfor 64 miligram, zat besi 1,4 miligram, vitamin A 180 IU, vitamin B1 0,08 miligram, vitamin C 52 miligram, dan air 91,2 gram.

Bapak Adrisma menciptakan olahan pare dengan bahan dasar pare yang akan membuat masyarakat tertarik dan ingin mencoba. Masyarakat pada umumnya beranggapan pare adalah sayuran yang pahit yang kurang disukai khususnya oleh kalangan muda dan anak-anak. Bapak adrisma berharap dengan mengubah sayur pare menjadi sebuah keripik yang tidak pahit dan orang akan banyak yang suka dengan camilan tersebut. Mengingat pare itu adalah sayur yang kaya akan gizi dan vitamin. Pada pengolahan keripik ini, bapak Adrisma menggunakan bahan-bahan yang alami dan tanpa bahan tambahan pangan (btp) yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Usaha rumah tangga keripik pare ini dirintis sejak tahun 2017. Dengan beranggotakan tiga orang yang keseluruhannya adalah satu keluarga yang terdiri dari bapak Adrisma, beserta orang tua bapak Adrisma. Home Industry ini akan menjadi peluang usaha yang menjanjikan, karena keripik ini terbilang unik, praktis dan hemat.

Proses Penggorengan keripik Dengan berbekal modal secukupnya dengan peralatan yang sederhana dapat menghasilkan 100 bungkus keripik pare sekali produksi. Bahan baku yang dibutuhkan adalah sebanyak 20 kg sayur pare. Dengan volume produksi sebanyak itu, perbungkusnya keripik pare dapat terjual seharga Rp.10.000. Sehingga penerimaan yang dapat dikantongi dalam satu kali produksi sebanyak Rp 1.000.000 (belum dikurangi biaya). Proses peracikan bumbu dan penggorengan dilakukan di dapur yang sekaligus digunakan untuk

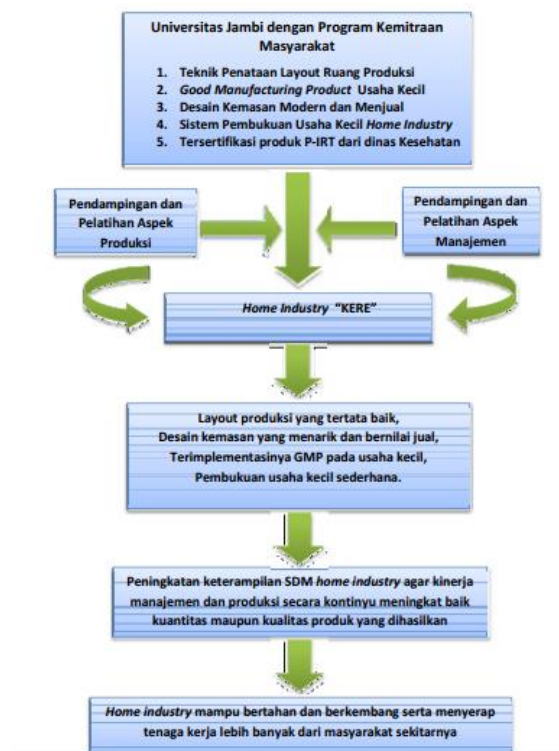
memasak kebutuhan rumah tangga. Layout ruang produksi yang belum tertata sesuai dengan alur kerja yang baik tentunya berakibat pada tidak maksimalnya kinerja produksi. Sebagai contoh ruang proses perebusan yang berbeda dengan ruang untuk proses penggorengan tentu membutuhkan waktu perpindahan dalam proses produksi. Tapi jika dilakukan dalam satu ruang akan berimbas pada efisiensi waktu dan tenaga, apalagi jika volume produksi terus meningkat.

Berdasarkan diskusi yang dibangun bersama mitra tersebut, keinginan untuk meningkatkan produksi tidak terlepas dari beberapa faktor yang telah dipaparkan sebelumnya. Kapasitas produksi kedua *home industry* sangat rendah sehingga peningkatan produksi mutlak dilakukan yang dibarengi dengan perluasan target pemasaran, hal ini hanya bisa dilakukan dengan terlebih dulu mengeliminasi beberapa kendala yang ada, antara lain dengan melakukan standarisasi produk olahan makanan terkait bahan baku, proses produksi, hingga kemasan. Pembinaan ruang produksi untuk menjamin kehygienisan produk yang dihasilkan serta penataan alur kerja yang baik untuk kelancaran aktivitas produksi. Pendampingan dan pelatihan manajemen usaha bagi kedua *home industry* agar lebih sensitif terhadap persaingan usaha sejenis. Oleh karena itu pemberian pendampingan dan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan sumberdaya pelaku *home industry* wajib diberikan agar kinerja manajemen dan produksi secara kontinyu berkembang kearah yang lebih baik lagi terkait kuantitas maupun kualitas produk yang dihasilkan. Eksistensi pelaku *home industry* ini sangat bermanfaat bagi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat sekitar.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan hasil observasi mendalam tim PKM dengan mitra, maka

yang menjadi persoalan prioritas mitra adalah bagaimana meningkatkan kapasitas produksinya, bagaimana mengatur (*manage*) industri yang baik dan bagaimana memasarkan produk tersebut sehingga usahanya mampu bertahan dan berkembang serta menyerap tenaga kerja lebih banyak dari masyarakat sekitarnya. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim dan mitra sepakat untuk melakukan pembenahan layout ruang produksi, penerapan good manufacturing product, perbaikan kualitas kemasan produk, sistem pembukuan usaha kecil yang baik dan tersertifikasinya produk home industry dengan P-IRT. Sedangkan bentuk partisipasi mitra berupa penyediaan tempat produksi dan tempat pelatihan, sumberdaya manusia yang dilatih, sarana dan prasarana pendukung kegiatan pendampingan dan pelatihan terkait produksi dan manajemen.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan kepada Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perbaikan yang telah dilakukan oleh Tim PKM guna mengatasi permasalahan kedua mitra, antara lain:

Layout Ruang Produksi

Layout ruang produksi menjadi sangat penting dalam standarisasi produksi, baik Perbaikan dan penataan ruang produksi yang semula berlantaikan semen atas pertimbangan tim dan mitra sepakat melakukan penggantian lantai semen dengan lantai keramik, dan memperbaiki tata letak fasilitas pendukung agar sesuai dengan alur kerja yang sistematis

Implementasi *Good Manufacturing Product*

GMP (*Good Manufacturing Product*) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, bagaimana cara memproduksi pangan yang baik. GMP merupakan prasyarat utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Tetapi untuk industri UMKM cukup memperhatikan kebersihan, standarisasi produk olahan makanan terkait bahan baku, proses produksi, hingga kemasan. Pembenahan ruang produksi untuk menjamin kehygienisan produk yang dihasilkan serta penataan alur kerja yang baik untuk kelancaran aktivitas produk Tim memberikan pendampingan pada mitra bagaimana memproduksi suatu pangan sesuai dengan GMP yang baik, kemudian standarisasi produk, kebersihan/kehygienisan produk, bahan tambahan pangan yang diperbolehkan dan batas-batas maksimal penggunaannya. Selain itu juga tim membantu mitra untuk desain kemasan produk. Dengan mendesain label dan kemasan dengan bahan plastik yang cukup baik sesuai dengan standar keamanan pangan sebagai persiapan pengurusan ijin P-IRT dan dapat mendongkrak penjualan mitra. Desain kemasan yang menarik membuat masyarakat tertarik membeli

produk tersebut selain dari rasa produk tersebut.



Gambar 2. Pendampingan dan Pelatihan kepada Mitra

Bantuan Peralatan untuk Mitra

Pengadaan peralatan produksi untuk dapat meningkatkan kapasitas produksi yaitu: penggiling bumbu, spinner, kompor serta pelatihan pemakaian, perawatan serta perbaikan alat produksi. Selain itu juga tim memberikan bantuan *sealer* untuk meningkatkan efisiensi waktu pengemasan produk



Gambar 3. Serah terima alat-alat produksi pada mitra



Gambar 4. Desain kemasan Produk

Pelatihan Pembukuan Sederhana

Memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan sistem pembukuan yang baik sesuai dengan standar usaha kecil untuk makanan olahan. Untuk mempermudah pertanggungjawaban keuangan usaha, mitra dilatih membuat buku kas harian dan buku laporan laba rugi

KESIMPULAN

Dari kegiatan yang dilaksanakan pada mitra industri rumah tangga maka

1. Kegiatan PKM dalam mengatasi permasalahan mitra sebagian besar telah dilaksanakan hingga mencapai target 80% lebih walaupun terkendala modal usaha yang kecil dan terbatasnya pasar sasaran
2. Respon mitra sangat baik sehingga kegiatan dapat berjalan sesuai rencana, demikian juga mitra sangat aktif dalam setiap pelatihan yang diberikan

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan bantuan hibah Program Kemitraan Masyarakat Tahun Anggaran 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anonimous. 2012. *Pengelompokan atau Penggolongan Jenis-Jenis industri dan Ciri-cirinya*. http://wacanapengetahuan.blogspot.co.id/2013/10/pengelompokan-ataupenggolongan-jenis_7988.html (29/05/2017).
- [2] Dewanti, Ratih, 2013. *HACCP Pendekatam Sistematik Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- [3] Irianto, Setya, Eny Winaryati dan Siti Aminah. 2015. *Ipteks bagi*

- Masyarakat (IbM) Home Industry Nata de Coco (Sari Kelapa). Value Added. Majalah Ekonomi dan Bisnis. Jurnal Ilmiah Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Semarang. Vol. 11, No. 1 (2015).*
- [4] Widnyana I Ketut, I Wayan Wana Pariartha, dan Made Nada. 2014. *Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Makanan Ringan Khas Bali. Jurnal Bakti Saraswati Vol.03 No.02. September 2014*
- [5] Winarno, F.G., dan Surono, (2002), *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*, Bogor : M-Brio Press.