

KELOMPOK UKM MAKANAN RINGAN DI KECAMATAN BLIMBING KOTA MALANG

Tuti Hastuti¹⁾, Soedjono²⁾

¹⁾Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama, Malang
email : tutifeuwg@yahoo.co.id

¹⁾Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama, Malang
email : Soedjono57@gmail.com²⁾

Abstrak

Pada proses produksi pembuatan makanan ringan ini berupa Kue PIA (campuran lidah buaya dan kacang) dan Kue tusuk gigi. Peralatan yang digunakan masih sangat sederhana dan masih sangat tradisional. Permasalahan ibu ibu ini adalah mesin dan peralatan untuk proses produksi, kurangnya Ilmu pengetahuan, sistem marketing dan keterbatasan teknologi. Solusi yang akan dilaksanakan dengan Penambahan Teknologi, pelatihan dan penyuluhan SDM, inovasi bentuk produk yang berkualitas baik. Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran. Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada masyarakat maka konsep kerangka Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan sebagai berikut : Merancang atau mendesain/membuat peralatan teknologi dengan cara kerja yang tepat dan baik. Menambah peralatan teknologi untuk mendukung kerja seperti ; Membuat oven kue dengan kapasitas sedang menggunakan LPG, *Burner LPG* (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg, peralatan ini berfungsi untuk memasak. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan produk. Peralatan tampung adonan digunakan untuk menampung adonan yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb. Membuat Marketing Plant, Membuat Marketing Plant yang tepat sasaran akan mempermudah pemasarannya. Penyuluhan dan Pelatihan, Tentang Hukum : cara membuat Izin usaha Makanan ringan Pia dan kadar gizi, Merk Dagang, NPWP dan MOU Kerja. Tujuan dari pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah untuk membantu mitra agar mampu memproduksi makan ringan yang sehat, menghasilkan makanan ringan (pia dan kue) yang disukai masyarakat dan marketing plant yang benar serta mampu menghitung keuangan dengan baik. Kesimpulan dari apa yang dikerjakan ini dapat menambah penghasilan masyarakat sehingga dapat hidup sejahtera.

Kata Kunci: Penghasilan, kue pia, peralatan teknologi dan hidup sejahtera.

PENDAHULUAN

Kelurahan Balearjosari terletak di Kecamatan Blimbing Kota Malang terdiri dari 7 Rukun Warga dan 44 Rukun Tetangga. Kelurahan Balearjosari secara geografis terletak di paling utara dan pintu gerbang masuk Kota Malang. Memiliki kepadatan penduduk yang rendah yaitu 292/ ha dengan luas 151,1 ha berada di ketinggian 417 meter diatas permukaan laut. Balearjosari memiliki penghasilan produk yang ekonomis dari kerajinan rotan dan batik celup serta dari makanan ringan seperti kue kering dan kue basah. Disamping pekerja sebagai pengrajin ada yang bekerja sebagai

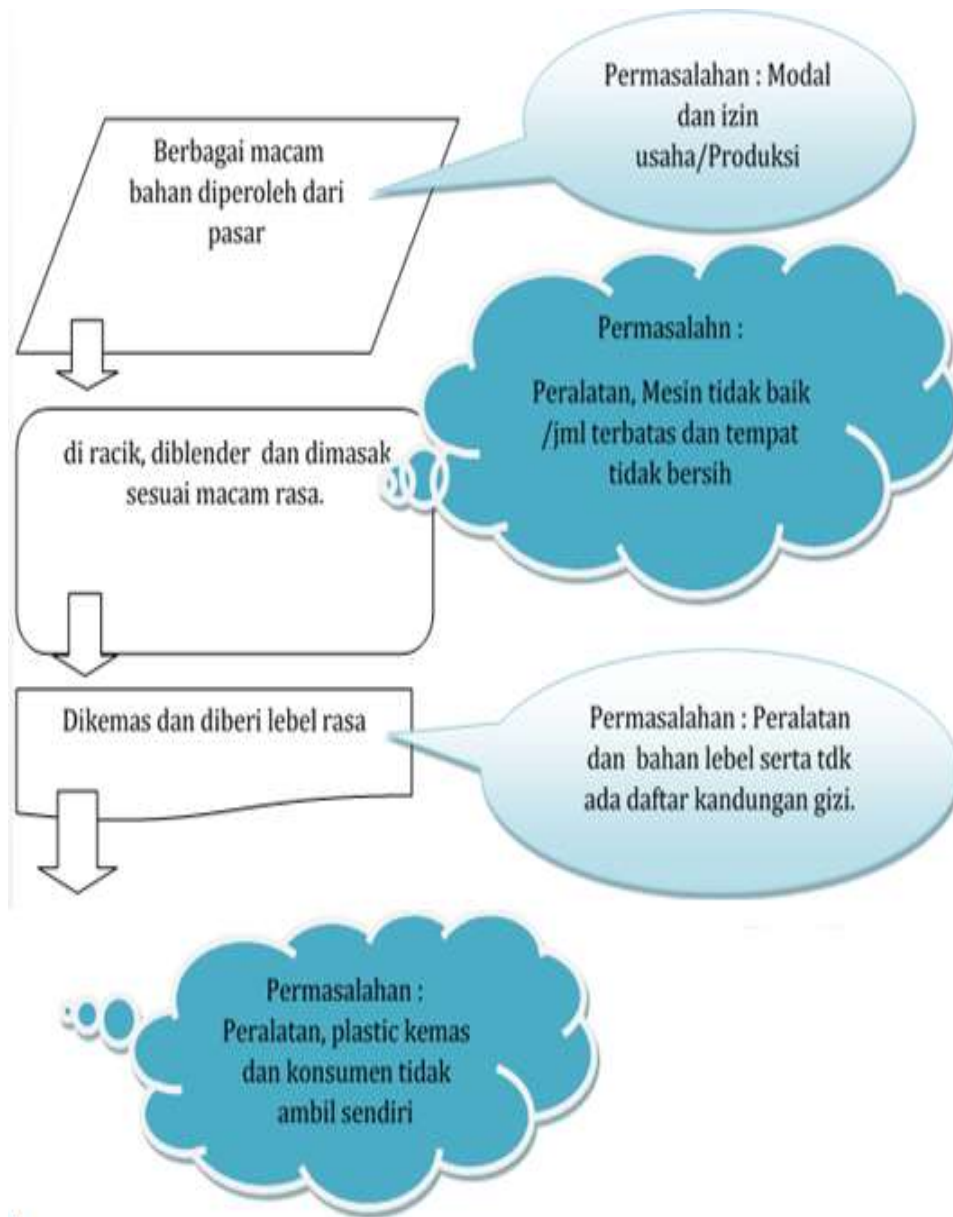
karyawan swasta, PNS (pemerintahan dan guru), pedagang, wiraswasta, tenaga harian lepas (outsorsing), tenaga buruh tani dan tukang parkir.

Dua kelompok ibu ibu membantu usaha dalam kebutuhan keluarga dengan membuat makanan ringan dan sudah berjalan 3 tahun lebih. Ibu Puji Astutik dan Ibu Leticia Caldas, Mereka memproduksi makanan ringan seperti Pia lidah buaya, pia kacang ijo, kue biting yang diproduksi ibu ibu ini tidak menggunakan bahan pengawet. Perkotak pia variasi berisi 6 dan 10 pia dengan harga Rp 7.000,- dan Rp 10.000,- Kue biting kering dengan ukuran sedang dan jumbo dengan harga Rp 5.000,- dan Rp 9.000,-. Hasil produksi di kirim ke took took dan pasar di wilayah malang raya. Juga menerima order untuk bingkisan pernikahan atau kegiatan rapat kantor dan juga menerima order perorangan

Dari kelompok ibu ibu pembuat makanan ringan ini yang dapat bekerja sama, antara lain sbb:

1. **Ibu Puji Astutik** di Jln. Satria Barat B-55 RT. 3 RW. 6 Kelurahan Balarjosari Kec. Blimbing Kota Malang. Mempunyai patner tenaga kerjanya 5 orang dari ibu ibu tetangga Yaitu Ibu Anton Jl Satria Barat, ibu Fifi jl. Raya Satria barat dan ibu Fatah Jl satria barat, ibu Ulil Jl. Satria Barat dan ibu Yuli Jl. Satria Barat.. Satu kali produski makanan ringan ibu ibu mendapat pembagian Rp 200.000,- Omset untuk satu kali produksi berkisar antara Rp 5 jutaan dengan penghasilan kotor persatukali produksi berkisar antara Rp 2 juta. Setelah di kurangi pembagian ke ibu ibu, bayar listrik, beli kotak dan palstik dan ongkos kirim ke pemesan, pasar, took dan konsumen, penghasilan ibu puji astutik Rp 500.000,- / satukali produksi.
2. **Ibu Leticia Caldas di Jln.** No 72 RT. 4 RW. 12 Kel. Purwantoro Kecamatan Blimbing Kodya Malang. Mempunyai patner tenaga kerjanya 2 orang yaitu Ibu Sulistiyani Malang dan Bapak Lesmana Malang. Satu kali produski makanan ringan ibu ibu mendapat pembagian Rp 500.000,- Omset untuk satu kali produksi berkisar antara Rp 6 jutaan dengan penghasilan kotor persatukali produksi berkisar antara Rp 2,5 juta. Setelah di kurangi pembagian ke ibu ibu, bayar listrik, beli kotak dan palstik dan ongkos

kirim ke pemesan, pasar, took dan konsumen, penghasilan ibu caldas Rp 700.000,- / satukali produksi.



Gambar 1. Bagan Permasalahan

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 pia dan kue yang telah dibungkus masih belum kedap udara, akibat dari kerja yang tidak terencana dengan baik berakibatkan menghambat proses produksi.



Gambar 2. Mitra UKM

METODE

Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada masyarakat maka konsep kerangka Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan sebagai berikut :

SOLUSI PROSEDUR KERJA DALAM Mendukung KEGIATAN

1. Peralatan Teknologi

- a. Merancang atau mendesain/membuat bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik. Menambah peralatan teknologi untuk mendukung kerja seperti ; Membuat peralatan oven kue dengan kapasitas sedang menggunakan bahan bakar LPG, **Burner LPG** (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg) peralatan ini berfungsi untuk memasak. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan produk. Peralatan tampung adonan digunakan untuk menampung adonan yang telah di proses, Peralatan dapur seperti Wajan, bak plastik, ember, sutil, penggorengan dsb. Memberi pengarahan tentang cara pemakaian peralatan yang dibuat
- b. Memberikan kunci-kunci maintenance (perawatan) peralatan permesinan

- c. Topi, Masker dan peralatan pengaman kerja selalu tetap dipakai.



Gambar 3. Mitra Menggiling adonan

2. Membuat Marketing Plant

Membuat Marketing Plant yang tepat sasaran akan mempermudah pemasarannya. marketing plant WEB pada internet.

3. Memberikan Pelatihan dan Penyuluhan

- ❖ Pelatihan peralatan mesin yang berteknologi dalam proses mixer adonan
- ❖ Pelatihan dan penyuluhan, memasarkan hasil produk melalui WEB
- ❖ Pelatihan dan pembuatan izin produksi dagang agar tidak mudah diduplikat.
- ❖ 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).
- ❖ Pelatihan dan Penyuluhan tentang Pajak dan Pembuatan NPWP.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 makanan ringan yang sehat tidak memakai bahan kimia seperti bahan pengawet formalin.

2. Menambah peralatan dan melatih mengoperasikan peralatan.

Membuat peralatan oven kue dengan kapasitas sedang menggunakan bahan bakar LPG, **Burner LPG** (kapasitas LPG 3 Kg dan 12 Kg) peralatan ini berfungsi untuk memasak. Peralatan pengepresan plastik digunakan untuk kemasan produk. Peralatan tampung adonan digunakan untuk menampung adonan 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.

- Pelatihan peralatan mesin yang berteknologi dalam proses mixer adonan
- Pelatihan dan penyuluhan, memasarkan hasil produk melalui WEB
- 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).

KESIMPULAN

Dalam pelaksanaan bimbingan penyuluhan, pelatihan dan berdiskusi secara langsung bersama kelompok UKM makanan ringan dapat disimpulkan sbb :

1. Kelompok UKM mendapat tambahan peralatan produksi
2. Kelompok UKM, mendapatkan pengetahuan tentang : Hukum, Perekonomian dan Teknologi peralatan yang ada.
3. Masyarakat kelompok UKM dapat menjalin hubungan kerja sama yang harmonis terutama dalam asah, asih dan asuh pada kehidupan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kelompok Masyarakat pembuat makanan ringan ini sangat berterimakasih kepada KEMENRISTEK & DIKTI Jakarta, setelah mendapat bimbingan baik penyuluhan dan pelatihan dari tim pelaksana Universitas Widyagama Malang

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Martani. 2013. *Accounting and Finance Corner*. UI Jakarta
- Edward C. John. 2011. *Rethinking Engineering Education*. CDIO Approach
- Justin G. Longenecker. 2001. *Kewirausahaan manajemen usaha kecil*. Salemba empat Jakarta.
- Mas'ud Machfoed. 2005. *Kewirausahaan, Metode, Manajemen dan implementasi*. UGM. Yogyakarta.
- Zuhal. 1980. *Dasar Tenaga Listrik*. ITB. Bandung.