

Iptek Bagi Masyarakat (Ibm) Tusuk Sate Ponorogo 2016

Purwanto, Pinaryo, Fadelan
Universitas Muhammadiyah Ponorogo
purwanto.ponorogo@gmail .co.id

ABSTRAK

Sate merupakan makanan khas Ponorogo yang keberadaannya cenderung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun sejalan dengan peningkatan jumlah penduduk serta pergeseran tingkat kesejahteraan masyarakat. Keberadaan makanan sate memiliki multiplier efek terhadap perekonomian masyarakat pada khususnya serta perekonomian Daerah pada umumnya. Penjual sate di Kabupaten Ponorogo tersebar hampir di seluruh wilayah Kecamatan baik di dalam kota maupun luar kota. Berkaitan dengan ketersediaan tusuk sate hingga kini pengerjaannya masih secara tradisional dengan hasil produksi yang relative belum sesuai dengan kebutuhan serta kualitas yang kurang baik dari aspek kesehatan. Dengan demikian permasalahan utama hingga kini adalah bagaimana menghasilkan tusuk sate dalam jumlah yang mencukupi dengan kualitas yang baik dan sehat. Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) tusuk sate dari Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo berusaha dan optimis dapat menjembatani mengatasi masalah tersebut melalui pendekatan perubahan pola produksi tusuk sate secara tradisional dengan pola produksi tusuk sate secara mekanik. Dengan pola produksi secara mekanik tersebut target yang diharapkan adalah, tersedianya tusuk sate dalam jumlah yang cukup kapanpun dibutuhkan, tersedianya tusuk sate yang berkualitas dan sehat, penciptaan lapangan kerja, peningkatan kesejahteraan khususnya para penjual sate, peningkatan kesejahteraan pengrajin tusuk sate.

ABSTRACT

Sate is a typical food of Ponorogo which its existence tends to increase from year to year in line with the increasing of population and welfare. The existence of sate has multiplier economy effect particularly in society and region in general. Sate sellers are almost spread in all over subdistrict both of within and outside the city. Related to the availability of skewer which is still made traditionally with the result under capacity and not hygienic. Thus the main problem is how to produce skewer in sufficient quantities with good quality and hygienic. Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) of skewer from Economic Faculty Muhammadiyah University of Ponorogo attempts to solve the problem with production pattern approach from conventional into mechanical. Mechanical production is expected capable to provide skewer in sufficient quantities, qualified and hygienic skewer. Moreover, in society aspect it is expected to increase prosperity of skewer producer and sate seller by provide workfield.

Keyword : Tusuk Sate dan Mekanik

1. PENDAHULUAN

Keberadaan makanan sate pada dasarnya tersebar hampir diseluruh Daerah di Indonesia dengan varian cita rasa serta bentuk yang berbeda-beda sesuai dengan kearifan lokal dan atau tradisi setempat. Kabupaten Ponorogo dikenal memiliki makanan khas berupa sate yang meliputi sate kambing dan sate ayam. Kabupaten Ponorogo terdiri dari 21 Kecamatan dimana di semua wilayah tersebut terdapat penjual sate baik sate kambing maupun sate ayam. Tusuk sate merupakan sarana yang tidak dapat dipisahkan dengan penjualan sate. Tanpa adanya tusuk sate maka sate akan aneh karena proses pembakaran pasti menggunakan tusuk bahkan sampai penyajianpun lazimnya menyertakan tusuk.

Saat ini penjual sate di Ponorogo membeli tusuk sate dari para pengrajin dari Ngawi dengan kualitas seadanya serta kuantitas yang relative tidak pasti dengan harga Rp.8.000,-- per kg. Hal ini terjadi karena pengrajin di Ponorogo enggan membuatnya yang disebabkan prosesnya memakan waktu, tenaga dan biaya

yang tidak efisien. Sedangkan harga jual tusuk sate hasil produksi dengan pola mekanik melalui program IbM diproyeksikan seharga Rp. 7.500,-- per kg, dengan memenuhi kualitas, kuantitas serta aspek kesehatan yang baik. Oleh karenanya IbM tusuk sate dengan menggunakan peralatan produksi mekanik akan menjembatani keinginan pengrajin di Ponorogo menghasilkan tusuk sate dalam jumlah yang memadai dengan kualitas baik serta menekan biaya produksi sehingga harga jual terjangkau.

Dengan kata lain proses produksi dapat dilakukan secara efisien terhadap kebutuhan biaya, tenaga, dan waktu serta dapat menghasilkan produk yang sesuai kebutuhan pasar. Pengusaha/penjual sate di Ponorogo kebanyakan masuk dalam katagori Usaha Mikro dan Usaha Kecil. Hal ini sesuai dengan kriteria dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah bahwa klasifikasi Usaha Mikro adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,-- tidak termasuk tanah dan bangunan serta hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,--. Sedangkan Usaha Kecil adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,-- paling banyak Rp. 300.000.000,-- tidak termasuk tanah dan bangunan serta hasil penjualan tahunan lebih dari Ro.300.000.000,-- paling banyak Rp.2.500.000.000,--. Adapun Usaha Menengah adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000,-- paling banyak Rp. 500.000.000,-- tidak termasuk tanah dan bangunan serta hasil penjualan diatas Rp.2.500.000.000,-- paling banyak Rp.50.000.000.000,--.

Oleh karenanya perlu adanya peningkatan kapasitas mereka secara berkesinambungan melalui berbagai upaya pembinaan antara lain dengan IbM tusuk sate yang diselenggarakan oleh Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo bekerjasama dengan Mitra. Adapun luaran yang diharapkan antara lain tercukupinya kebutuhan tusuk sate, Alih tehnologi proses produksi tusuk sate dari pola tradisional menjadi pola mekanik, dan Menghemat kebutuhan biaya, tenaga dan waktu untuk produksi.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat IbM Tusuk Sate Ponorogo ini adalah dengan merubah pola produksi tusuk sate secara tradisional menjadi pola produksi mekanik. Pembuatan Mesin. produksi tusuk sate dalam pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat IbM Tusuk Sate Ponorogo ini terdiri dari 4 (empat) mesin. Adapun jenis dan fungsi dari 4 (empat) mesin tersebut masing-masing sebagai berikut :

1. Mesin I yaitu Mesin Pemecah dan Pengirat Bambu. Mesin ini berfungsi memecah dan mengirat bambu, sebagai bahan baku tusuk sate.
2. Mesin II yaitu Mesin Pencacah dan Pembulat tusuk sate. Mesin ini berfungsi untuk mengecilkan iratan bambu dan membulatkannya, sebagai proses lanjutan dari Mesin I.
3. Mesin III yaitu Mesin Pengayak Serabut. Mesin ini berfungsi membersihkan serabut pada tusuk sate yang telah bulat, sebagai proses lanjutan dari mesin II.
4. Mesin IV yaitu Mesin Peruncing. Mesin ini berfungsi meruncingkan tusuk sate yang telah dibersihkan serabutnya pada Mesin Pengayak Serabut (Mesin III).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tentang hasil luaran yang dicapai ini, bila dikaitkan dengan perencanaan pada Usulan Program IbM Tusuk Sate Ponorogo yang diajukan, maka terdapat pergeseran realisasinya sehingga antara rencana dalam usulan dengan realisasi pelaksanaan tidak sesuai dengan tepat. Namun demikian tujuan yang direncanakan tetap dapat tercapai secara optimal.

Adapun faktor yang menyebabkan tidak sesuainya secara tepat antara rencana dalam usulan dengan realisasi dalam pelaksanaan adalah sebagai berikut :

1. Jumlah Dana dalam Usulan Program IbM Tusuk Sate Ponorogo kepada DIKTI sebesar Rp.49.995.000,-- sedangkan realisasi yang disetujui DIKTI sebesar Rp. 45.000.000,--
2. Harga material bahan-bahan pabrikan pada saat pelaksanaan program mengalami kenaikan yang cukup signifikan dibanding harga yang terjadi pada saat Usulan Program IbM Tusuk Sate Ponorogo disusun.

Akibat hal-hal tersebut maka Tim Pelaksana melakukan penyesuaian baik yang terkait dengan aspek keuangan maupun aspek fisik program dengan tetap mengoptimalkan tujuan semula. Secara fisik capaian kegiatan pelaksanaan program adalah berupa Mesin Pembuat Tusuk Sate yang terdiri dari 4 (empat) mesin sebagaimana nampak pada foto-foto sebagai berikut :



Mesin I (Mesin Pemecah dan Pengirat Bambu)



Mesin II (Mesin Pencacah dan Pembulat Tusuk Sate)



Mesin III (Mesin Pengayak Serabut Tusuk Sate)



Mesin IV (Mesin Peruncing Tusuk Sate)



(Hasil Produksi Tusuk Sate)

4. KESIMPULAN

Iptek Bagi Masyarakat (IbM) pembuatan tusuk sate sebagai salah satu upaya mekanisasi produksi tusuk sate yang semula bersifat konvensional menuju ke metode mekanisasi terbukti lebih efektif dan efisien antara lain ketersediaan tusuk sate di Kabupaten Ponorogo yang memenuhi 3 (tiga) hal :

1. Dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pasar setiap saat;
2. Berkualitas, dengan tampilan yang menarik;
3. Memenuhi aspek kesehatan, bersih dan rapi;

Dari ketiga kesimpulan tersebut, adalah sebuah kebutuhan yang harus dipenuhi dimana satu dan lain hal dalam rangka meningkatkan keberadaan kuliner sate Ponorogo yang penanganannya semakin profesional, serta diharapkan dapat mendukung ikon wisata kuliner Daerah Ponorogo Utamanya Sate, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan para penjual sate dan para pengrajin tusuk sate.

Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat berjudul “Iptek Bagi Masyarakat (IbM) Tusuk Sate Ponorogo” dengan dukungan dana dari DIKTI Tahun Anggaran 2016 telah berhasil menyumbangkan pemikiran sekaligus realisasi Fisik Mesin Tusuk Sate bagi penjual / pengrajin tusuk sate di Ponorogo. Patut disyukuri program ini telah terlaksana dengan baik serta mendapat tanggapan dan penerimaan yang baik pula dari para Mitra Program.

DAFTAR PUSTAKA

Amirullah & Sri Budi Cantika, 2002. *Manajemen Strategik*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

Damanhuri Didin S. *Dimensi Ekonomi Politik Pemberdayaan Ekonomi Rakyat*, Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia, Vol 115, No.1, 2000.

Sidarsono, 1992. *Koperasi Dalam Teori dan Praktek*, Rineka Cipta, Jakarta.

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah