

PPM PENGUSAHA KECIL LONTONG MENGGUNAKAN SISTEM TTG DI KELURAHAN KUPANG KRAJAN SURABAYA

Siswadi¹, Wahyu Nugroho², Isnaini Muhandhis³, Alven S. Ritonga⁴, Fitrah Hilmi Ghifari⁵
^{1,2,3,4,5}Universitas Wijaya Putra

siswadi@uwp.ac.id, wahyunugroho@uwp.ac.id, isnainimuhandhis@uwp.ac.id, alvensafik@uwp.ac.id,
20051021@student.uwp.ac.id

Abstrak

Mitra Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) kali ini adalah pengusaha lontong di wilayah Banyu Urip Wetan Gang 10, Kelurahan Kupang Krajan, Kecamatan Sawahan Surabaya. Para pekerja pembuat lontong tersebut, menggunakan sistem manual untuk memasak lontong dengan menggunakan dandang sederhana, sehingga kapasitas produksinya relatif rendah. Setiap hari per kelompok rata-rata harus memasak 50 kg beras untuk diolah menjadi 620 pcs lontong. Pemasaran lontong masih terbatas, lontong dipasarkan di daerah Surabaya Barat dan sekitarnya. Guna mengatasi permasalahan tersebut kami mengusulkan solusi antara lain: (1) merancang dan membuat alat pemasak lontong dengan menerapkan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk meningkatkan hasil produksi lontong. (2) pelatihan manajemen pemasaran untuk memberikan wawasan memperluas pemasaran lontong. Metode yang digunakan adalah pembuatan mesin pemasak lontong dan pelatihan manajemen pemasaran. Hasil dari kegiatan pengabdian ini antara lain: 1) Mesin pemasak Lontong ini dapat mempercepat proses produksinya dengan kualitas baik. 2) keberadaan mesin pemasak 620 pcs lontong ini dilengkapi alat pengukur panas dan alat pembakaran yang canggih dapat mempercepat waktu produktivitas mitra menjadi 2 kali lebih cepat, sebelumnya waktu memasak 8 jam menjadi hanya 4 jam, 3) Lontong yang dihasilkan lebih berkualitas dan lebih sempurna, 4) Pelatihan manajemen pemasaran membuat mitra dapat menambah pelanggan, serta mengatur cara kerja pemasarannya.

Kata Kunci : oil burner; inovasi; TTG

PENDAHULUAN

Kampung Lontong di daerah Banyu Urip Lor Gang 10, Kelurahan Kupang Krajan, Kecamatan Sawahan Surabaya sebagian besar masyarakatnya membuat lontong. Kampung lontong disini membentuk paguyuban produksi kelompok kecil pembuat lontong. Paguyuban ini terdiri dari 60 kelompok pembuat lontong dimana bahan pokok utama kebutuhan mereka adalah beras. Selain kebutuhan pokok beras, tiap kelompok tersebut membutuhkan mesin pemasak lontong yang lebih cepat dan canggih, karena selama ini

pembuatan lontong cara memasaknya masih menggunakan alat yang sederhana dan membutuhkan waktu yang lama. Tiap memasak lontong yang berjumlah 620 pcs lontong memakan waktu 8 jam sampai dengan 10 jam yang dikerjakan oleh 3 orang pekerja. Mitra program pengabdian ini adalah 'Lontong Ambon' milik pak Yunus. Usaha Lontong Ambon ini masih manual dalam semua proses produksinya. Para pekerja membuat bungkus lontong dari daun pisang, kemudian diisi dengan beras secukupnya dapat dilihat pada Gambar 1. Pada Gambar 2, kita dapat melihat sekali masak mereka membuat 620 pcs lontong sekaligus.

Lontong dimasak dalam dandang besar selama 8 – 10 jam hingga matang.

Manajemen Kampung lontong dan lontong Ambon umumnya merupakan manajemen kekeluargaan, artinya pembelian bahan baku, pemasaran, penjualan hasil dari produksi, dan masalah keuangan masih ditangani sistem keluarga. Penjualan lontong Ambon menyebar di sekeliling daerah Surabaya dan sekitarnya karena harganya relatif murah. Daya beli konsumen/masyarakat terhadap lontong Ambon masih terjangkau. Apabila produksi lontong ini meningkat maka jangkauan pemasaran bisa diperluas ke daerah luar Surabaya. Prospek pemasaran lontong Ambon saat ini masih sangat diminati dan disukai oleh konsumen atau masyarakat dikarenakan rasanya punel dan lentur.

Guna meningkatkan produktivitas lontong Ambon dan mengatasi permasalahan mitra sasaran, kami mengusulkan solusi antara lain: (1) merancang dan membuat alat pemasak lontong dengan menerapkan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk meningkatkan hasil produksi lontong, (2) pelatihan manajemen pemasaran untuk memberikan wawasan memperluas pemasaran lontong. TTG telah banyak digunakan untuk membantu masyarakat dalam skala kecil (Hindun, Mulyono, & Husamah, 2019). Alat pemasak lontong yang akan dirancang terdiri dari drum besar untuk merebus lontong dilengkapi dengan Termostat untuk mengukur panas. Alat ini menggunakan bahan bakar Oil Burner. Oil Burner dipilih karena panas lebih besar dan merata, selain itu juga irit bahan bakar. Jenis bahan bakar pada oil burner bisa menggunakan solar atau biodeisel (Komariah, Akhwan, & Pihimyl, 2016) yang lebih ramah lingkungan. Inovasi alat pemasak lazim digunakan untuk memudahkan pekerjaan (LU'LU, 2019). Inovasi alat pemasak lontong tersebut diharapkan dapat memudahkan pengusaha memproduksi lontong dan meningkatkan produktivitasnya. Adapun pelatihan manajemen pemasaran diharapkan dapat memberikan wawasan kepada pengusaha untuk memperluas pemasaran ke wilayah lain (Bismala & Handayani, 2014). Pengembangan UMKM didukung sepenuhnya oleh pemerintah karena UMKM merupakan sektor penting penunjang perekonomian nasional (Sarfiah, Atmaja, & Verawati, 2019).



Gambar 1. Pembuatan lontong secara manual

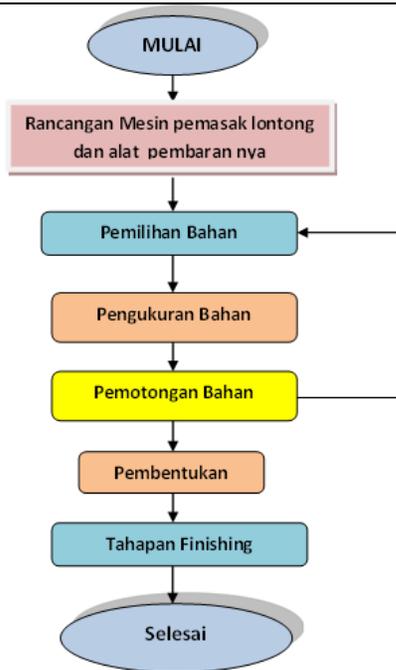


Gambar 2. Memasak 620 pcs lontong

METODE

Metode yang digunakan adalah pembuatan mesin pemasak lontong dan pelatihan manajemen pemasaran. Proses pemasak lontong adalah pembuatan lontong dengan menggunakan dandang yang berukuran besar dilengkapi dengan alat otomatis, dengan pembakaran oli burner sebagai pemanas dan cara kerjanya dilengkapi dengan sistem otomatis. Tahapan pelaksanaan pembuatan alat masak dapat dilihat pada Gambar 3.

Pelatihan manajemen pemasaran meliputi penerapan strategi segmentasi, targeting dan posisi yang dilakukan, melakukan analisis pasar dan persaingan. Pelatihan dilakukan melalui pendampingan, pendekatan partisipatif dan simulasi.

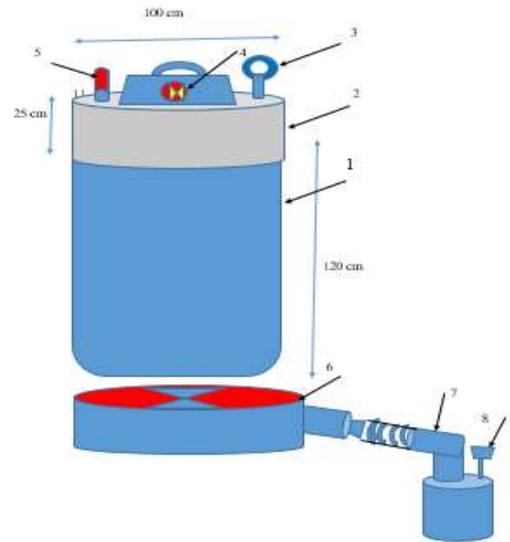


Gambar 3. Tahap pembuatan alat pemasak

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembuatan Alat Pemasak Lontong

Alat pemasak lontong telah dibuat sesuai dengan tahapan yang disebutkan. Alat pemasak lontong terdiri dari tabung pemasak, tutup tabung, termostat, timer, suit pengaman, kompor pemasak, Oil Burner dan pompa pembakar seperti terlihat pada rancangan Gambar 3. Hasil percobaan memasak lontong menggunakan alat pemasak yang telah dibuat adalah mesin pemasak lontong ini dapat mempercepat proses produksi dengan kualitas yang baik. Penggunaan oil burner membuat pemanasan lebih merata dan waktu memasak bisa lebih cepat. Struktur lontong tetap punel dan lentur. Alat pemasak lontong ini dilengkapi alat pengukur panas dan alat pembakaran yang canggih sehingga dapat mempercepat waktu produktivitas mitra menjadi 2 kali lebih cepat, dimana dengan memakai dandang biasa memakan waktu memasak 8 jam sekarang menjadi hanya 4 jam. Lontong yang dihasilkan berkualitas dan sempurna, tidak kalah dengan lontong dari alat masak sebelumnya.



Gambar 4. Rancangan alat pemasak lontong



Gambar 5. Hasil lontong yang dimasak dengan alat pemasak lontong



Gambar 6. Serah terima alat pemasak lontong



Gambar 7. Diskusi hasil alat pemasak lontong

2. Pendampingan Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan mitra kurang tersistem dengan baik, pemasaran yang dilakukan hanya mencakup tetangga sekitar dan kerabat. Tim pelaksana melaksanakan pendampingan pemasaran. Strategi yang diterapkan antara lain meningkatkan jumlah produksi untuk mencapai target penjualan. Dengan bantuan alat pemasak lontong yang baru, maka produksi lontong dapat lebih banyak karena efisiensi waktu memasak. Kesempatan ini dapat digunakan untuk menjual produk ke pasar lain di luar pasar yang ada selama ini. Produk dipasarkan ke wilayah Surabaya Barat secara lebih luas tidak hanya pada tetangga dan kerabat yang kenal. Produk dikenalkan pada konsumen-konsumen baru.



Gambar 8. Pendampingan pemasaran dan pembuatan lontong dengan alat baru

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan kurang lebih selama enam bulan dari awal observasi hingga

pelatihan pemasaran. Alat pemasak lontong telah diserahkan terimakasih ke pengusaha Lontong Ambon dan diterima dengan baik. Hasil percobaan memasak menggunakan alat yang baru proses memasak menjadi lebih cepat. Kualitas lontong yang dihasilkan tetap lentur dan punel. Keberadaan alat pemasak 620 pcs lontong ini dilengkapi alat pengukur panas dan alat pembakaran yang canggih dapat mempercepat waktu produktivitas mitra menjadi 2 kali lebih cepat, sebelumnya waktu memasak 8 jam menjadi hanya 4 jam. Pelatihan manajemen pemasaran membuat mitra dapat menambah pelanggan, serta mengatur cara kerja pemasarannya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada LPPM Universitas Wijaya Putra yang telah memfasilitasi berlangsungnya kegiatan ini.

REFERENSI

- Bismala, L., & Handayani, S. (2014). Model manajemen umkm berbasis analisis swot. *Prosiding Seminar Nasional PB3I ITM 2014* (pp. 437-446). Medan: Universitas Surya.
- Hindun, I., Mulyono, M., & Husamah, H. (2019). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Berbasis SolarCell untuk Mengatasi Permasalahan IRT Nelayan Sapeken Kabupaten Sumenep. *International Journal of Community Service Learning*, 198-210.
- Komariah, L. N., Akhwan, A., & Phihimyl, R. D. (2016). STUDI KARAKTERISTIK SEMPROTAN BAHAN BAKAR CAMPURAN BIODIESEL- MINYAK SOLAR PADA OIL BURNER. *Jurnal Teknik Kimia No.3, Vol.22*, 19-26.
- LULU, S. (2019). RANCANG BANGUN ALAT PEMASAK RENDNAG OTOMATIS. *Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ANDALAS*.

Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M.
(2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun

Ekonomi Bangsa. *Jurnal Riset Ekonomi
Pembangunan*, 137-146.