

PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI OPAK JEPIT MELALUI INOVASI TTTG DAN MANAJEMEN USAHA

Yanuar Fauzuddin¹, Andi Iswoyo¹, Muhammad Muchid¹, Hendrik Rizqiawan¹

¹Universitas Wijaya Putra

yanuarfauzuddin@uwp.ac.id, andi@uwp.ac.id, muhammadmuchid@uwp.ac.id, hendrikrizqiawan@uwp.ac.id

Abstrak

Mitra dalam PKM ini adalah ibu Nur Asiyah pemilik usaha opak jepit Bu' Yah, beralamat di Desa Peganden, Manyar, Gresik. Urgensi dari kegiatan ini kapasitas produksi yang rendah dan produk yang dihasilkan kurang baik sehingga memerlukan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi mitra dan meningkatkan omset mitra. Permasalahan prioritas, yaitu; peralatan produksi masih tradisional dan tidak ergonomis, boros bahan bakar, kurang sehat dan tidak higienis, ruang persediaan kotor dan banyak hewan pengerat, pekerja tidak memakai APD; penjualan tidak stabil, kemasan masih menggunakan plastik tipis, label dan merk kurang menarik, belum ada pencatatan keuangan dan belum memahami kesehatan pangan. Metode pelaksanaan dengan pengembangan TTTG Mesin Opak Jepit, pelatihan, pendampingan dan kemitraan. Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produk mitra sebesar 30%, peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 30%, peningkatan pengetahuan mitra meningkat sebesar 50%, dan peningkatan keterampilan mitra sebesar 50%.

Kata Kunci: opak jepit, inovasi ttg, manajemen usaha

PENDAHULUAN

Mitra dalam program ini adalah ibu Nur Asiyah, pemilik usaha opak jepit dengan merk Bu' Yah, di Desa Peganden RT. 07 RW. 02 Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik yang berjarak 26,9 KM dari kampus UWP. Usaha ini dikembangkan ibu Nur Asiyah sudah lebih dari 5 tahun. Awalnya usaha ini merupakan usaha sampingan agar tidak menganggur di rumah. Namun seiring perkembangan, permintaan opak jepit terus meningkat, sehingga diperlukan perluasan usaha. Pada tahun 2020-2021 ketika pandemi, usaha ini tidak mengalami penurunan permintaan, justru semakin banyak orang yang membutuhkan. Proses produksi mitra cukup sederhana, digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1 Diagram alur produksi

Selain opak jepit, produk mitra lainnya adalah peyek kacang dan peyek teri/rebon, namun produksi hanya ketika ada pesanan. Tempat produksi mitra saat ini masih menjadi 1 dengan tempat tinggal mitra, untuk proses pemanggangan menggunakan dapur yang digunakan mitra memasak sehari-hari, sedangkan proses pengemasan dilakukan di ruang tamu. Dari pengamatan tim pengusul, ditemukan beberapa hal yang tidak sesuai

dengan Peraturan Kepala BPOM Nomor Hk 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, 2012, dan dapat digolongkan dalam kategori mayor. Diantaranya ditemukan bahan mentah adonan yang dimakan tikus, kecoa, cat tembok yang terkena jelaga, kusam dan mengelupas dan lantai yang kotor. Kondisi tersebut kurang baik untuk produksi makanan, karena kurang higienis (Fauzuddin et al., 2022; Rianti et al., 2018). Semua proses produksi dilakukan di lantai, hal tersebut berpotensi menimbulkan sakit bagi pekerja, terutama sakit punggung jika terlalu lama duduk di lantai.



Gambar 2 Kondisi tempat produksi dan penyimpanan bahan

Proses produksi utama yaitu pemanggangan menggunakan alat yang sederhana yaitu jepit dari plat besi. Adonan ditaruh di plat tersebut kemudian dijepit dan dipanggang di atas kompor. Kendala yang dihadapi pada proses ini adalah mitra sering mengeluh sakit pinggang setelah bekerja karena duduk di lantai, penggunaan plat besi juga tidak baik untuk produk makanan dan tidak higienis, produk yang dihasilkan juga tidak seragam, beberapa ada yang gosong dengan warna hangus. Pekerja juga menggunakan tangan langsung tanpa sarung tangan, hal ini berbahaya bagi mitra karena bisa melepuh kena panas dan lecet terkena besi. Proses produksi juga membutuhkan waktu yang lama karena kompor hanya 2 untuk 8 plat jepit yang digunakan mitra.



Gambar 3 Proses pemanggangan opak jepit dan hasil opak jepit yang tidak seragam

Peralatan produksi yang menjadi perhatian adalah baskom untuk mengaduk adonan dan wadah penampung produk opak jepit yang berbahan plastik, bersentuhan langsung dengan lantai dan kurang higienis. Produk yang sudah jadi pun diletakkan langsung bersentuhan dengan lantai.



Gambar 4 Peralatan berbahan plastik dan bersentuhan langsung dengan lantai

Tenaga kerja yang dimiliki oleh mitra saat ini berjumlah 4 orang dengan pembagian tugas yang belum jelas. Tenaga kerja di bagian adonan, pemanggangan dan pengemasan diupah harian dan bagian penjualan dan pengiriman dibayar borongan dan diperbolehkan mengambil lebih dari harga jual. Pekerjaan dilakukan secara bergantian dengan tugas sebagai berikut:

Tabel 1 Jumlah tenaga kerja dan pembagian tugas

No.	Proses	Jumlah
1	Pembuatan adonan dan pemanggangan	1
2	Pengemasan	1
3	Penjualan dan pengiriman	2

Penjualan produk mitra sebagian besar dari pelanggan yang dimiliki mitra. Mitra belum memasarkan produknya dan juga belum melakukan perluasan pasar melalui promosi. Penawaran produk hanya dilakukan ke kolega melalui Whatsapp dan menjual secara langsung ke pasar terdekat. Mitra saat ini belum memiliki media sosial untuk mendukung pemasaran usaha.

Kapasitas produksi mitra saat ini juga masih rendah dibandingkan permintaan. Per hari produksi,

mitra hanya mampu menghasilkan 2,75 kg opak jepit dari 3 kg bahan adonan dengan lama produksi hingga 4 jam. Kapasitas tersebut masih belum bisa memenuhi kebutuhan pasar yang mencapai 8 Kg per hari. Produksi saat ini dilakukan rutin setiap hari mengingat tingginya permintaan. Penetapan harga jual tanpa mempertimbangkan tenaga kerja mitra sendiri dan penggunaan bahan untuk kebutuhan keluarga.

Tabel 2 Harga jual opak jepit dan peyek

No	Produk	250 gr	1 Kg
1	Opak Jepit	Rp. 12.000,-	Rp. 48.000,-
2	Peyek Kacang	Rp. 14.000,-	Rp. 53.000,-
3	Peyek Teri & Rebon	Rp. 26.000,-	Rp. 100.000,-

Dari hasil penjualan rata-rata mitra mendapatkan keuntungan 1,5 juta hingga 2.2 juta perbulan. Mitra juga belum pernah melakukan pencatatan transaksi keuangan, menganggap belum perlu, hal ini berdampak tidak diketahuinya laba-rugi usaha, selain itu keuangan usaha juga masih bercampur dengan keuangan rumah tangga.

Kemasan produk saat ini menggunakan plastik tipis yang di impulse sealer milik saudara. Penggunaan kemasan yang tipis ini kurang baik untuk opak jepit karena mudah bocor sehingga produk mudah melempem. Label produk sudah ada namun hanya dari fotocopy sehingga kurang menarik, yang ditaruh didalam kemasan dan bersentuhan langsung dengan produk. Label juga belum memuat informasi yang dibutuhkan sesuai standar Dinas Kesehatan, diantaranya belum memuat nama produk, komposisi, berat bersih, saran penyimpanan, dan tanggal kadaluarsa. Mitra sudah memiliki Merk “Bu’ Yah” diambil dari nama mitra, menurut pengusul sudah cukup menarik dan mudah diingat. Merk ini belum nampak menonjol di label kemasan sehingga kurang mengundang minat pembeli.



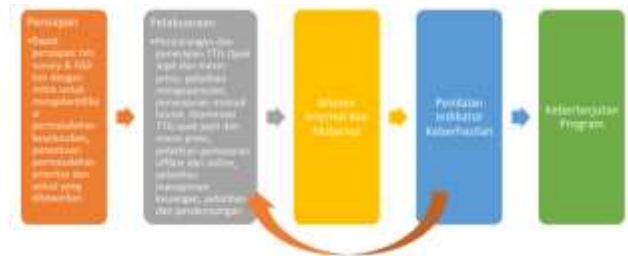
Gambar 5 Kemasan, label dan merk produk mitra

Adapun permasalahan yang dihadapi mitra, antara lain; bidang produksi yaitu peralatan produksi masih tradisonal dengan jepit dari plat besi yang mudah karatan dan kotor, kapasitas rendah, tidak ergonomis, dan hasil produk matang tidak merata; serta wadah adonan berbahan plastik dan bersentuhan langsung dengan lantai, tempat penyimpanan bahan kotor dan kurang aman dari tikus dan kecoa, pekerja tidak menggunakan APD

Permasalahan di bidang pemasaran yaitu penjualan tidak stabil dan belum pernah promosi, kemasan masih menggunakan plastik tipis dan di press dengan impulse sealer, label sudah ada namun kurang menarik dan belum sesuai dengan standar Dinkes dan sudah punya merk. Sedangkan permasalahan di bidang manajemen yaitu belum pernah melakukan pencatatan keuangan yang baik.

METODE

Metode pelaksanaan secara keseluruhan terdiri dari persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi, indikator keberhasilan, serta keberlanjutan program. Secara keseluruhan metode pelaksanaan dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 6 Metode Pelaksanaan

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi; (1) bidang produksi; diseminasi TTG Opak Jepit; mengadakan pelatihan dan pendampingan mengoperasikan dan maintenance TTG Opak Jepit; menyusun buku panduan pengoperasian dan maintenance ringan; monev penerapan TTG Opak jepit; pengadaan wadah berbahan stainless steel yang foodgrade,

celemek/apron dan sarung tangan, meja stainless steel dan lemari aluminium; Pelatihan dan pendampingan produksi sehat; dan Pelatihan dan pendampingan produksi yang memperhatikan kesehatan pangan, (2) bidang pemasaran; pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline dan melakukan promosi melalui media sosial; mengadakan pendampingan perbaikan kemasan; peningkatan aset mitra; dan peningkatan keterampilan mitra dalam penggunaan alat press; dan mengadakan pelatihan pembuatan label dengan stiker/kertas dan diletakkan di luar kemasan serta memenuhi standar Dinas Kesehatan; serta membuat logo merk yang sudah ada lebih menarik, dan (3) bidang manajemen; mengadakan pelatihan dan pendampingan pencatatan transaksi keuangan usaha dan memisahkan dengan keuangan rumah tangga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Koordinasi Pelaksanaan Program

Kegiatan ini dilaksanakan di awal pelaksanaan program, dimana tim pelaksana bertemu dengan kedua mitra untuk membahas dan menyepakati program yang akan dijalankan, tugas dan tanggung jawab masing-masing pihak, pelaksanaan dan agenda pelaksanaan kegiatan.

2. Diseminasi TTG Opak Jepit

Diseminasi TTG Opak Jepit dimulai melalui perancangan TTG. Rancangan TTG ini sudah tersedia sebelumnya oleh Siswadi & Nugroho, (2021), namun dikarenakan lokasi mitra tidak memungkinkan dan kurang luas, tim pelaksana mendesain ulang dengan cara kerja yang sedikit berbeda dan dengan ukuran yang lebih ringkas namun tetap ergonomis. Desain ini kemudian diserahkan kepada pengembang TTG selaku rekanan.

TTG Opak Jepit ini menggunakan bahan plat stainless steel yang aman untuk makanan (food grade) dan memiliki ketahanan panas yang sama dengan baja. Hal ini penting agar kualitas rasa opak jepit yang dihasilkan sama dengan sebelumnya.

TTG ini memiliki dimensi 110x65x75cm, dengan 14 plat jepit dengan handle yang ergonomis dan tahan panas.

Dengan 14 plat jepit, kapasitas produksi akan meningkat hingga dua kali lipat dimana sebelumnya hanya menggunakan 8 plat jepit. TTG ini menggunakan dua tungku kompor masing-masing di sisi atas dan bawah, sehingga tidak perlu membalik plat.



Gambar 7 Diseminasi TTG Opak Jepit

Dalam kegiatan ini selain diseminasi TTG juga diberikan pelatihan dan pendampingan pengoperasian dan maintenance TTG agar mitra mampu mengoperasikan dan jika mengalami kendala ringan dapat memperbaiki sendiri. Selain itu pelatihan juga diberikan pada bagaimana memproduksi sehat dengan menggunakan

perlengkapan yang aman dan sehat untuk produk makanan, diantaranya menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan, celemek dan menggunakan perlengkapan yang foodgrade.

Saat ini juga disusun buku panduan pengoperasian dan maintenance ringan TTG Opak Jepit guna menjadi panduan bagi mitra jika mengalami kendala dalam pengoperasian TTG.

Diseminasi TTG Opak Jepit ini mampu meningkatkan kapasitas produksi mitra sebesar 50%. Hal ini juga sejalan dengan pelaksanaan kegiatan serupa oleh Mardiana, dkk. (2017) dan Siswadi & Nugroho (2021), yang mengatakan bahwa TTG Opak jepit ini memiliki fungsi yang sama dan kesimpulannya mampu meningkatkan produksi mitra hingga 50% dan pengoperasian yang mudah

3. Pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat

Selama ini mitra menggunakan wadah berbahan plastik untuk tempat mengaduk adonan opak jepit, hal ini kurang sehat dan berbahaya bagi kesehatan, karena goresan pada wadah dapat mengkontaminasi adonan. Oleh karena itu tim pelaksana memberikan wadah berbahan stainless steel yang foodgrade. Selain itu juga diberikan celemek/apron, dan sarung tangan, meja stainless steel dan lemari alumnium untuk menyimpan bahan baku dan produk jadi.



Gambar 8 Peralatan foodgrade

4. Diseminasi TTG Press Kemasan

TTG ini digunakan untuk press plastik kemasan. Sebelum adanya TTG ini, kemasan mitra

menggunakan plastik yang di staples dibagian ujungnya. Hal ini menyebabkan produk mudah melempem dan mudah rusak. Dengan menggunakan TTG ini, hasil press kemasan lebih baik, lebih melekat kuat dan press yang tebal yakni 1,2cm. Penggunaan TTG ini cukup mudah dengan ketinggian yang mudah diatur dan ergonomis, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, pengeprasan dengan pijakan kaki, suhu press yang bisa disesuaikan dengan ketebalan plastik dan menggunakan daya listrik yang rendah.



Gambar 9 Diseminasi TTG Press Kemasan

Mitra juga diberikan pelatihan pengoperasian dan maintenance ringan. Pelatihan yang diberikan meliputi cara mengatur suhu sesuai dengan ketebalan plastik kemasan, cara mengatur tekanan dan lama press, mengatur posisi pijakan, cara kerja yang sehat dan tidak menyebabkan sakit pinggang dan kebersihan produk.

5. Pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline

Mitra selama ini belum pernah melakukan pemasaran produknya. Produksi dilakukan jika ada pesanan atau hanya berdasarkan keinginan mitra saja tanpa ada perencanaan. Produk jadi opak jepit sampai ke tangan konsumen melalui perantara dan terkadang diambil langsung oleh pembeli.

Permintaan opak jepit cukup tinggi, namun hanya pada momen-momen tertentu sehingga pemasaran online diperlukan.

Pelatihan pemasaran offline dan online diberikan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra tentang bagaimana mendapatkan pelanggan baru, cara komunikasi yang efektif dengan pelanggan, negosiasi dan sikap yang ramah (Rizqiawan, 2020). Mitra diberikan kesempatan untuk melaksanakan materi ini dengan pendampingan setiap minggunya.

Materi lainnya adalah membuat akun di media sosial yaitu instagram, facebook dan whatsapp business serta memanfaatkannya untuk pemasaran online. Dalam pelatihan ini juga diberikan cara mengambil foto yang baik untuk ditampilkan di media sosial, membuat katalog produk di whatsapp, menawarkan kepada pelanggan dan menjawab pertanyaan dari pelanggan.

Selain itu, juga dibuatkan akun di marketplace tokopedia dan shopee guna menjangkau pelanggan yang lebih luas. Dampak dari pelatihan ini masih belum nampak, namun mitra sudah mampu mengelola akun baik media sosialnya maupun marketplace. Diharapkan pelatihan ini dapat meningkatkan penjualan mitra hingga 30%, sebagaimana yang pernah dilakukan oleh Aminatuzzuhro, dkk. (2020); Fauzuddin dkk, (2021), (2022); Mardiana dkk, (2017); dan Rizqiawan, (2020).

6. Pelatihan pembuatan label dan logo

Logo mitra saat ini sebagaimana dalam gambar 5, hanya berupa tulisan yang difotocopy dan ditaruh di dalam kemasan dan bersentuhan langsung dengan produk, hal ini kurang baik dan tidak sehat. Oleh karena itu tim pelaksana memberikan pelatihan pembuatan logo dari kertas stiker yang lebih menarik, dan mencerminkan mitra dan produknya.



Gambar 10 Kemasan dan logo baru produk opak jepit

Logo dan kemasan ini memenuhi standar dari Dinas Kesehatan, diantaranya kemasan plastik yang lebih tebal, logo memuat nama merk Bu' Yah, logo mitra, nama produk, slogan, komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih, alamat, dan nomor telepon mitra.

7. Pelatihan dan pendampingan pencatatan transaksi keuangan usaha

Pelatihan ini bertujuan agar mitra mampu mengelola keuangan usaha dengan baik dan mampu memisahkan keuangan usaha dengan keuangan keluarga. Materi yang diberikan antara lain perencanaan keuangan, penganggaran, penggajian, pencatatan transaksi dan pembukuan sederhana.

Dari pelatihan pembuatan laporan keuangan tersebut, mitra juga diberikan pengetahuan tentang cara mendapatkan dan mengelola pendanaan yang didapatkan dari bank atau lembaga keuangan lainnya, dimana laporan keuangan yang baik akan mempengaruhi bank dalam memberikan keputusan pendanaan melalui skema kredit usaha mikro (Iswoyo, Ermawati, dkk. 2019). Dalam pelatihan ini juga dikenalkan penggunaan aplikasi akuntansi berbasis android "Si Kecil" yang dikembangkan oleh tim pelaksana (Iswoyo, Nugroho, dkk. 2019).

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kegiatan dalam program ini, antara lain koordinasi pelaksanaan program bersama mitra, diseminasi TTG Opak Jepit,

pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat, diseminasi TTG Press Kemasan, pelatihan dan pendampingan penjualan online dan offline, pelatihan pembuatan label dan logo, dan pelatihan dan pendampingan pencatatan transaksi keuangan usaha.

Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produk mitra sebesar 30%, peningkatan jumlah omzet mitra sebesar 30%, peningkatan pengetahuan mitra meningkat sebesar 50%, dan peningkatan keterampilan mitra sebesar 50%..

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat, Dirjen Diktiristek Kemdikbudristek atas pendanaan program ini melalui skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Tahun 2023, Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah VII Jawa Timur, Universitas Wijaya Putra dan LPPM Universitas Wijaya Putra.

REFERENSI

Aminatuzzuhro, A., Widowati, P. A., & Prihantono, D. (2020). PPM Usaha Mikro Gethuk Di Dusun Kedungsekar Lor Desa Kedungsekar Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 1.096-1.103. <https://doi.org/10.37695/PKMCSR.V3I0.910>

Peraturan Kepala BPOM Nomor Hk 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan 1 (2012).

Fauzuddin, Y., Iswoyo, A., Nugroho, A., Muchid, M., & Wijaya Putra, U. (2022). PRODUKSI BERBASIS GREEN ECONOMY: PENINGKATAN KAPASITAS DAN MANAJEMEN USAHA EKSTRAK JAHE DI KABUPATEN GRESIK. *Prosiding*

Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), 5, 1–10. <https://doi.org/10.37695/PKMCSR.V5I0.1710>

Fauzuddin, Y., Pamungkas, H. A., Antoni, A., Antoni, A., Iswoyo, A., & Rizqiawan, H. (2021). Pemberdayaan Usaha Minuman Sarang Burung Walet. *BERDAYA: Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 43–52. <https://doi.org/10.36407/BERDAYA.V3I1.258>

Iswoyo, A., Ermawati, Y., & Nugroho, A. (2019). SMEs Financial Report: Between Quality and Access to Bank Credit. *KnE Social Sciences*, 3(11), 651–679–651–679. <https://doi.org/10.18502/KSS.V3I11.4042>

Iswoyo, A., Nugroho, A., Ermawati, Y., & Budisusetyo, S. (2019). *Development of Financial Statement Applications for SMEs based on Financial Accounting Standards for Micro, Small and Medium Enterprises*. 152–159. <https://doi.org/10.2991/TEAMS-19.2019.28>

Mardiana, F., Rodhiyah, R., & Nugroho, A. (2017). Pemberdayaan Usaha Mikro Getuk Lindri di Desa Cagak Agung Kecamatan Cerme. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(02). <https://doi.org/10.30996/JPM17.V2I02.1056>

Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Muliadi Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02).

Rizqiawan, H. (2020). Pkm Kelompok Usaha Ibu Rumah Tangga Kelurahan Lakarsantri Kota Surabaya. *Jurnal Abdimas Musi Charitas*, 4(2), 21–28. <https://journal.ukmc.ac.id/index.php/jpm/articledownload/58/67>

Siswadi, S., & Nugroho, A. (2021). Pengembangan Desain Mesin Opak Jepit yang Ergonomis dan Sesuai Keinginan Konsumen dengan Metode Quality Function Deployment (QFD).

JURNAL TECNOSCIENZA, 5(2), 257–272.
<https://doi.org/10.51158/TECNOSCIENZA.V5I2.4>
33