
PENINGKATAN KAPASITAS DAN KUALITAS UMKM OPAK JEPIT BERBASIS EKONOMI HIJAU DI GRESIK

Desy Ismah Anggraini¹, Navik Kholili², Erwan Aristyanto³
^{1,2,3}Universitas Wijaya Putra

desyismahanggraini@uwp.ac.id, navikkholili@uwp.ac.id, erwanaristyanto@uwp.ac.id

Abstrak

Mitra dalam PKM ini adalah UMKM opak jepit dengan merek Dua Putri, di Dusun Karang Ploso, Desa Klampok Kecamatan Benjeng, Kabupaten Gresik. Urgensi dari kegiatan ini adalah kapasitas produksi yang masih rendah dan kualitas kematangan produk yang kurang sempurna sehingga memerlukan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas dan kualitas produk mitra dan meningkatkan omset mitra. Permasalahan prioritas, 1) Peralatan produksi yang mudah berkarat, tidak higienis, kapasitas rendah, tidak ergonomis, dan tingkat kematangan produk tidak sama, 2) Wadah adonan menggunakan bahan plastik, 3) tempat pengemasan produk masih d lantai dialasi karpet, 4) karyawan tidak menggunakan APD, 5) Label dan merek masih kurang menarik, dan 6) belum ada pencatatan. Metode pelaksanaan dengan mengembangkan TTG mesin opak jepit, pelatihan dan pendampingan. Dampak kegiatan ini adalah adanya peningkatan kapasitas produksi mitra sebesar 60%, peningkatan omzet mitra sebesar 60%, peningkatan pengetahuan mitra sebesar 60%, dan peningkatan keterampilan mitra sebesar 60%.

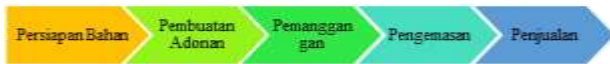
Kata Kunci : TTG, Opak Jepit, Manajemen Usaha

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM berkontribusi besar dalam penyerapan tenaga kerja, penguatan ekonomi lokal, serta menjaga ketahanan ekonomi di masa krisis (Tambunan, 2019). Salah UMKM usaha pangan tradisional yang masih bertahan hingga kini adalah ibu Tia

Sela Wahyuni, pemilik usaha opak jepit dengan merek Dua Putri, Desa Klampok Kecamatan Benjeng, Kabupaten Gresik. Produk pangan tradisional ini memiliki potensi tinggi dalam menjaga kearifan lokal sekaligus mendukung ekonomi masyarakat (Jatmika & Findriany, 2021). Meskipun ditengah zaman jajanan kekinian, peminat opak jepit juga semakin meningkat hal ini terlihat pada usaha opak jepit yang terus mengalami peningkatan penjualan,

bahkan pada masa pandemi, usaha opak jepit masih stabil atau tidak mengalami penurunan permintaan. Proses produksi mitra cukup sederhana, digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1 Alur Produksi

Saat ini, kegiatan produksi mitra masih berlangsung di dalam area tempat tinggal, di mana ruang depan digunakan sebagai tempat pemanggangan dan ruang tamu difungsikan sebagai area pengemasan. Berdasarkan observasi ditemukan beberapa hal yang tidak sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 (Peraturan Kepala BPOM Nomor Hk 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, 2012), diantaranya ditemukan ketidaksesuaian yang masuk dalam kategori mayor, seperti keberadaan bahan baku yang tercemar oleh tikus dan kecoa, kondisi dinding yang kotor, serta lantai produksi yang tidak bersih. Lingkungan produksi yang tidak higienis menjadi sumber kontaminasi pangan, baik secara fisik, kimia, maupun biologis. Rendahnya penerapan sanitasi dan higiene pada industri pangan rumah tangga merupakan salah satu penyebab utama tingginya kasus *foodborne illness* di Indonesia (Jatmika & Findriany, 2021).

Praktik pemanggangan yang dilakukan dengan posisi duduk rendah dan pengemasan yang dilakukan di lantai menunjukkan postur kerja yang jauh dari standar ergonomis karena akan berisiko menyebabkan gangguan muskuloskeletal, khususnya di bagian punggung bawah terutama jika dilakukan dalam durasi lama dan berulang (Ashary Aznam et al., 2017).

Proses pembuatan opak jepit dengan metode pemanggangan tradisional dengan penjepit dari plat besi. Alat produksi ini membutuhkan tempat yang lebar dan kurang efisien karena hanya mampu menjepit 4 adonan dalam sekali proses, saat ini mitra hanya memiliki 2 alat dengan kapasitas 15-20kg per hari. Jika dibandingkan, praktik produksi tradisional ini tidak hanya membatasi kapasitas produksi, tetapi juga menimbulkan risiko

ketidakteraturan kualitas serta aspek higienitas (Ashary Aznam et al., 2017). Pada hasil penelitian terdahulu membuktikan bahwa penerapan *teknologi tepat guna* (TTG) dapat meningkatkan efisiensi dan daya saing UMKM makanan ringan (Iramani et al., 2017).



Gambar 2 Proses Produksi Cetak Adonan

Selain itu, penggunaan plat besi yang tidak dilapisi bahan *food grade* rentan berkarat, sulit dibersihkan, dan tidak menjamin kondisi higienis selama proses produksi. Tidak adanya standar suhu dan waktu pemanggangan menyebabkan kualitas produk menjadi tidak seragam.

Usaha opak jepit milik mitra saat ini masih dipasarkan secara konvensional melalui toko snack dan warung sekitar tanpa pemanfaatan media online, sementara kapasitas produksi harian yang hanya 20–25 kg belum mampu memenuhi permintaan pasar yang mencapai 50 kg per hari. Proses produksi masih memakan waktu cukup lama, yakni sekitar 45 menit per kilogram.

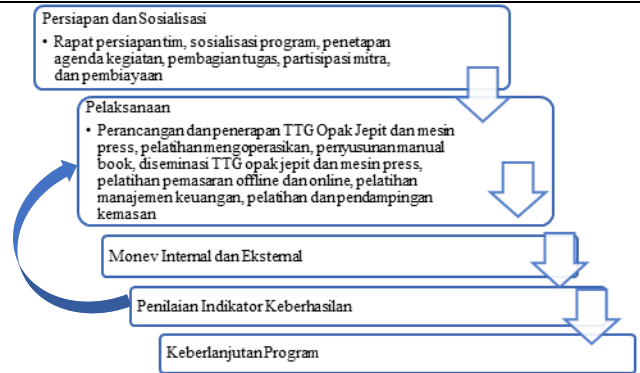


Gambar 3 Produk siap jual

Kemasan produk opak jepit mitra masih sangat sederhana dan belum memenuhi standar keamanan serta estetika. Penggunaan plastik tipis yang disegel menggunakan *impulse sealer* membuat produk rentan melempem dan bocor. Hal ini perlu adanya penerapan konsep *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM pangan terbukti memperbaiki kualitas produk, meningkatkan daya simpan, serta menjaga keamanan pangan (Arisanti, 2025). Oleh karena itu, modernisasi proses produksi serta pengemasan produk menjadi strategi yang mendesak bagi UMKM pangan tradisional untuk dapat bersaing di era digital (Permatasari et al., 2022).

METODE

Metode pelaksanaan yang dilakukan terdiri dari persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi, indikator kebersihan, serta keberlanjutan program. Metode pelaksanaan pada Gambar berikut:



Gambar 4 Metode Pelaksanaan

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pada PKM ini adalah; 1) bidang produksi; Merancang dan mengembangkan TTG Opak Jepit yang hemat energi, ergonomis, aman, dan higienis berbahan stainless steel, Penggantian blender dari ukuran kecil ke blender ukuran besar bertenaga motor, mengganti baskom plastik dengan bahan stainless steel yang foodgrade, pengadaan apron, sarung tangan, dan meja stainless steel; 2) bidang pemasaran; melakukan perbaikan pada kemasan dengan plastik lebih tebal dan pengadaan impulse sealer lebar 1,2 cm, peletakan label diluar plastik kemasan, dan membuat desain logo lebih menarik; 3) bidang manajemen; Peningkatan kemampuan mitra dalam mencatat semua transaksi keuangan usaha dan memisahkan dengan keuangan rumah tangga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Koordinasi Pelaksanaan Program

Koordinasi pelaksanaan program merupakan kegiatan yang dilaksanakan diawal program PKM. Pada kegiatan ini tim pelaksana dan mitra bertemu untuk membahas dan menyepakati program yang akan dilaksanakan, tugas, dan tanggung jawab masing-masing pihak, rangkaian kegiatan dan agenda yang akan dilaksanakan dalam program PKM.

2. Diseminasi TTG Opak Jepit

Diseminasi TTG Opak Jepit dimulai melalui perancangan TTG. Rancangan TTG Opak Jepit

menggunakan desain Wahyu & Siswanto (2019) dan Fauzuddin et al. (2023). Model TTG opak jepit cocok dengan mitra dengan kebutuhan produksi yang besar dengan waktu yang lebih singkat, selain itu TTG tersebut lebih ergonomis dibanding mesin TTG Opak jepit yang digunakan oleh mitra.



Gambar 5 TTG Opak Jepit

TTG opak jepit ini menggunakan bahan plat stainless steel yang aman (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 12 plat jepit dengan handle yang ergonomis dan tahan panas. Dengan 12 plat jepit, kapasitas produksi akan meningkat hingga 3 kali lipat dimana sebelumnya hanya menggunakan 4 plat jepit. TTG ini menggunakan dua tungku kompor masing-masing di sisi atas dan bawah. Sehingga tidak perlu membalik, plat hanya perlu digeser kekanan dan plat akan berputar.



Gambar 6 Pelatihan TTG Opak Jepit

Selain deseminasi TTG Opak Jepit, tim juga melakukan pelatihan dan pendampingan pengoperasian dan maintenance TTG agar mitra mampu mengoperasikan TTG tersebut. Selain itu mitra juga diberikan pelatihan perbaikan TTG jika terjadi kendala ringan pada TTG. Mitra juga diberikan pelatihan proses produksi yang higienis dengan menggunakan perlengkapan yang aman dan sehat seperti masker, sarung tangan, apron, dan penggunaan perlengkapan produksi yang foodgrade (stainless steel).

3. Pengadaan peralatan dan pelatihan produksi sehat

Mitra menggunakan peralatan berbahan plastik untuk tempat mengaduk adonan opak jepit, hal ini kurang sehat dan berbahaya bagi kesehatan. Hal ini karena wadah plastik yang tergores, serpihannya dapat mengkontaminasi adonan dan bahan plastik jika terkena air panas akan menimbulkan reaksi yang kurang sehat. Sehingga, tim pelaksana memberikan baskom berbahan stainless steel yang foodgrade. Mitra juga diberikan apron, sarung tangan, serta meja stainless steel agar seluruh rangkaian produksi tetap higienis dan sehat.



Gambar 8 Produksi dengan Peralatan foodgrade

4. Pengadaan Mesin Penggiling Bahan

Penggilingan bumbu yang dilakukan mitra dengan menggunakan blender yang berukuran kecil, sementara untuk penggiling kelapa mitra tidak punya. Sehingga proses produksi membutuhkan waktu yang lebih lama dan kurang efektif dan efisien. Tim pelaksana melakukan pengadaan blender motor dengan kapasitas 5Kg untuk

menghaluskan bumbu dan kelapa dalam sekali proses.



Gambar 9 Blender Motor

5. Pelatihan dan Pendampingan Pemasaran

Mitra masih menggunakan plastik tipis dan menggunakan teknik tradisional (dengan api) sehingga produk sering tidak renyah saat sampai ke pelanggan. Sehingga tim pelaksana melakukan pengadaan mesin sealer.



Gambar 10 Sealer

Pada awalnya, mitra tidak memiliki label dan kemudian melakukan pelabelan sederhana untuk merek dagangnya. Agar lebih menarik dan sesuai dengan standar Dinkes, dimana label memuat nama merk Dua Putri, logo mitra, nama produk, komposisi, tanggal kadaluarsa, berat bersih, alamat, dan nomor telephone mitra.



Gambar 11 Tampilan Akhir Produk

6. Pelatihan dan Pendampingan Pencatatan Keuangan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan keuangan ini dilakukan karena mitra belum melakukan pencatatan keuangan untuk usahanya, sehingga keuangan usaha masih tercampur dengan keuangan rumah tangga. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan terkait dengan perencanaan keuangan, penganggaran, penggajian, pencatatan, dan pembukuan sederhana.

Selain itu, dengan adanya pelatihan pembuatan laporan keuangan, mitra diberikan pengetahuan tentang pencatatan dengan menggunakan aplikasi “bukuWarung” agar lebih mudah dalam melakukan pencatatan transaksi karena proses pencatatan bisa dilakukan di handphone sehingga bisa dilakukan dimana saja dan kapan saja transaksi terjadi (Anggraini et al., 2022)

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kegiatan PKM yang dilakukan di UMKM opak jepit dengan merek Dua Putri, di Dusun Karang Ploso, Desa Klampok Kecamatan Benjeng, Kabupaten Gresik sudah dilaksanakan sesuai dengan program dan jadwal yang telah disepakati bersama. Selain itu, diseminasi TTG opak jepit, pengadaan peralatan dan pelatihan produksi yang higienis dan sehat, diseminasi TTG Sealer, TTG Blender Mesin kapasitas besar, pelatihan dan pendampingan pemasaran pembuatan label dan logo, serta pelatihan pencatatan transaksi keuangan usaha sudah terlaksana.

Berdasarkan evaluasi yang dilakukan oleh tim pelaksana, adanya peningkatan kapasitas dan kualitas produk mitra sebesar 150%, peningkatan

kapasitas penggilingan kelapa dan bumbu sebesar 70%, penurunan biaya produksi sebesar 20%, peningkatan penjualan 20%, dan peningkatan pengetahuan mitra tentang pencatatan keuangan 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 2025, Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah VII Jawa Timur, Universitas Wijaya Putra dan LPPM Universitas Wijaya Putra serta kepada Bu Tia selaku pemilik Opak Jepit Dua Putri

REFERENSI

- Anggraini, D. I., Kusuma, P. F., & Rodhiyah, R. (2022). Pelatihan Digital Marketing Platform Marketplace Shopee dan Pembukuan Sederhana Melalui Aplikasi “BukuWarung.” *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 5, 1–10. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v5i0.1578>
- Arisanti, B. (2025). *Konsep Produksi Pangan yang Baik pada Pembuatan Opak Gambir Rasa Jahe di UKM “Selera Tradisional Indonesia” Jarak, Plosoklaten, Kediri.* <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/95046/>
- Ashary Aznam, S., Mardi Safitri, D., & Dwi Anggraini, R. (2017). Ergonomi Partisipatif Untuk Mengurangi Potensi Terjadinya Work-Related Musculoskeletal Disorders. *Jurnal Teknik Industri*, 7(2), 94–104. <https://doi.org/10.25105/jti.v7i2.2213>
- Fauzuddin, Y., Iswoyo, A., Muchid, M., & Rizqiawan, H. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi Opak Jepit Melalui Inovasi Ttg Dan Manajemen Usaha. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 6, 1–8. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v6i0.2080>
- Iramani, Suryani, T., & Dewi, N. H. U. (2017). Dampak TTG Pada Peningkatan Kinerja UMKM di Gresik (Studi Kasus pada Sentra Produk Makanan Ringan). *SEMNAS IIB DARMAJAYA*, 1. <https://jurnal.darmajaya.ac.id/index.php/PSND/article/view/870>
- Jatmika, S. E. D., & Findriany, A. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1–12. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v5i1.1869>
- Peraturan Kepala BPOM Nomor Hk 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Pub. L. No. NOMOR HK.03.1.23.04.12.2207 TAHUN 2012, 1 (2012). https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BPOM_No_HK.03.1.23.04.12.2207_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf
- Permatasari, T., Damanik, M., Haryana, N. R., Pratiwi, C., & Bahri, H. (2022). *PENDAMPINGAN MANAJEMEN USAHA, LABELLING, DAN BRANDING PADA USAHA TAMBAR TINUTUK KHAS SIMALUNGUN DI KECAMATAN SIANTAR TIMUR, KOTA PEMATANG SIANTAR.* *September*, 215–220.
- Tambunan, T. (2019). Recent evidence of the development of micro, small and medium enterprises in Indonesia. *Journal of Global Entrepreneurship Research*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s40497-018-0140-4>
- Wahyu, N., & Siswanto, H. (2019). Peningkatan Produksi Teknologi Tepat Guna Mesin Cetak Kue Jepit Dolar Pada UKM. *Prosiding PKM-CSR*, 2, 224–230.

