
PPM USAHA MIKRO SARI KEDELAI DI KELURAHAN MANUKAN LOR KECAMATAN BANJAR SUGIHAN KOTA SURABAYA

Endah Supeni Purwaningsih¹, Heru Tjahjono², Hario Adji Pamungkas³

^{1,2,3} Universitas Wijaya Putra

endahsupeni@uwp.ac.id, herutjahjono@uwp.ac.id, harioadjipamungkas@uwp.ac.id

Abstrak

Mitra dalam Program Pemberdayaan Masyarakat ini ada ibu Dina dengan usahanya minuman sari kedelai. Permasalahan yang dihadapi mitra dan akan diselesaikan dalam Program Pemberdayaan Masyarakat ini adalah; Kapasitas produksi yang masih rendah karena minimnya peralatan dan peralatan yang ada masih sederhana, Ketersediaan bahan baku kedelai impor yang tidak stabil dan harga juga cenderung fluktuatif, Tempat produksi masih di lantai dan dekat dengan kamar mandi/sanitasi, Manajemen tenaga kerja masih belum tertata dengan baik dan sangat sederhana, Pemasaran yang saat ini dilakukan adalah dengan menitipkan pada kantin, warung, sentra-sentra kuliner, pusat oleh-oleh Kota Surabaya dan melalui reseller, Pemasaran online sudah cukup intensif namun masih belum tepat sasaran, Proses produksi yang masih dilakukan di lantai, menurut tim pelaksana kurang memenuhi unsur kesehatan dan higienitas. Metode pelaksanaan melalui pelatihan, pendampingan, pengadaan TTG dan penyusunan laporan dan luaran kegiatan. Hasil pelaksanaan program antara lain: pengadaan mesin giling kedelai kapasitas 5 kg/jam, pelatihan manajemen persediaan dan perencanaan produksi dan persediaan, pembuatan meja kerja yang representatif, pelatihan pemasaran online agar lebih tepat sasaran, pelatihan penggunaan aplikasi laporan keuangan berbasis Android “sikecil”, pelatihan tentang kesehatan pangan. Hasil akhir program ini, mitra sudah mampu meningkatkan omset dan aset serta peningkatan kesejahteraan mitra.

Kata Kunci : Pemberdayaan Masyarakat, Sari Kedelai, TTG

PENDAHULUAN

Mitra dalam Program Pemberdayaan Masyarakat ini ada ibu Dina dengan usahanya minuman sari kedelai. Usaha ini sudah digeluti oleh mitra sejak tahun 2015 dengan mengambil nama Soya milk dengan tagline “Sari Kedelai bukan Sari Keledai” memiliki makna bahwa minuman ini memiliki manfaat yang besar bagi penikmatnya. Dalam perkembangannya, usaha ini mengalami pasang surut. Selain karena sebelumnya merupakan usaha sampingan pemilik, beberapa permasalahan dihadapi pemiliknya diawal-awal merintis usaha ini,

antara lain; pasokan kedelai impor yang tidak stabil, harganya pun seringkali naik tanpa ada informasi, pemilik terus mencoba-coba menemukan resep yang paling tepat untuk menghasilkan rasa sari kedelai yang terbaik dan pasar yang belum diketahui. Varian produk yang dihasilkan mitra saat ini hanya sari kedelai dengan varian original saja kecuali ada event-event tertentu ada tambahan varian lain seperti coklat dan jahe.

Usaha minuman sari kedelai ini meskipun sempat jatuh bangun namun tetap bertahan, hal ini seiring dengan kesadaran masyarakat untuk yang semakin menadari pentingnya asupan protein dari

nabati. Keuntungan dari mengonsumsi susu kedelai antara lain mengurangi risiko kolesterol, kanker, dan obesitas. Selain itu, susu kedelai juga meningkatkan kesehatan jantung serta menurunkan masalah yang dialami setelah menopause. Susu kedelai memiliki sumber energi, protein, gula, serat, dan lemak yang baik. Termasuk di dalamnya terkandung berbagai mineral dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh (Singh, Kumar, Sabapathy, & Bawa, 2008). Susu kedelai lazim sebagai hidangan sarapan pagi bersama dengan panganan lainnya. Susu kedelai memiliki komposisi yang mirip dengan susu, yaitu 3,5% protein, 2% lemak, serta 2,9% karbohidrat (Atkinson, Foster-Powell, & Brand-Miller, 2008).

Salah satu potensi yang dimiliki mitra adalah usia yang masih muda dan kemauan untuk terus belajar dan berinovasi terhadap produk yang dihasilkan. Hingga saat ini, mitra sudah menemukan resep terbaik dalam pengolahan sari kedelai sehingga menghasilkan rasa yang paling enak dan tanpa bahan pengawet.

Profil Mitra

Berdasarkan hasil wawancara dengan mitram diperoleh gambaran permasalahan yang dihadapi mitra dalam proses produksi, antara lain; kapasitas produksi yang masih rendah karena minimnya peralatan; ketersediaan bahan baku kedelai impor yang tidak stabil; tempat produksi yang masih di lantai dan dekat dengan kamar mandi.

Produksi yang dihasilkan mitra saat ini selalu habis ketika selesai diproduksi, permintaan pasar masih cukup besar namun karena dalam proses penggilingan kedelai, mitra masih menggunakan blender sehingga masih belum bisa memenuhi permintaan pasar. Saat ini kapasitas produksi mitra perhari mencapai 2 kg kedelai yang menjadi 65 botol (600ml), namun proses produksi hanya dilakukan 2-3 hari perminggu. Hal ini juga karena keterbatasan tenaga kerja produksi dan pemasaran yang sampai saat ini masih dilakukan sendiri oleh mitra dibantu suaminya. Selain itu mitra juga beralasan untuk menjaga rasa agar tetap enak dan konsisten sehingga tidak sampai mengecewakan konsumen. Menurut perhitungan mitra, potensi pasar cukup banyak, nampak dari seringnya mitra menolak pembelian karena stock habis dan permintaan dari warung/kantin serta reseller cukup besar. Peralatan produksi yang digunakan masih sederhana

berimplikasi pada keterbatasan produksi setiap harinya. Peralatan yang digunakan mitra antara lain:

Tabel 1 Peralatan yang digunakan mitra

No.	Peralatan	Jumlah/Kapasitas
1	Blender	2 buah
2	Panci	2 buah
3	Saringan	1 buah
4	Kompor Gas 2 tungku	1 buah
5	Termos kran	1 buah
6	Timbangan	1 buah
7	Toples air	1 buah

Bahan baku utama pembuatan minuman sari kedelai adalah kedelai. Kedelai yang digunakan didapatkan dari importir di Surabaya. Mitra beralasan penggunaan kedelai impor dikarenakan memiliki rasa yang kuat dan lebih hemat. Mitra membandingkan jika menggunakan kedelai lokal, dibutuhkan 4 kg kedelai untuk membuat 65 botol sari kedelai, dan jika menggunakan kedelai impor hanya membutuhkan 2 kg. Dari sisi harga bahan baku, kedelai impor lebih mahal 20-25% namun masih dirasa menguntungkan daripada menggunakan kedelai lokal, selain itu mitra juga ingin tetap mempertahankan rasa sebagai keunggulan produknya.

Adapun proses produksi, dimulai dari pemilahan biji kedelai, kemudian dilakukan pencucian kedelai untuk membuang kedelai yang jelek, berikutnya dilakukan perendaman selama minimal 5 jam (malam hari) setelah dicuci. Setelah itu dilakukan pencucian ulang untuk membersihkan kotoran dari kulit kedelai yang terkupas akibat proses perendaman sebelumnya. Setelah bersih dilakukan proses penggilingan menggunakan blender dengan langsung dicampur dengan air sesuai takaran kekentalan. Proses berikutnya setelah digiling adalah penyaringan langsung dilanjutkan dengan perebusan dicampur daun pandan dan garam. Setelah mendidih matikan api dan dinginkan. Kemudian dilakukan penyaringan dan siap dikemas.



Gambar 2 Persiapan Produksi (perendaman pertama dan perendaman kedua)



Gambar 3 Proses penggilingan dan pemasakan



Gambar 4 Proses pemasakan, penyaringan dan pengemasan

Permasalahan berikutnya yang dihadapi mitra adalah tempat produksi. Saat ini proses produksi yaitu perendaman, penggilingan, penyaringan dan pengemasan masih dilakukan di lantai, selain itu selama proses produksi, mitra tidak menggunakan sarung tangan, celemek dan masker wajah, sehingga produk yang dihasilkan dapat menjadi kurang higienis. Untuk proses pemasakan sudah dilakukan diatas meja dan menggunakan panci stainless steel. Selain masalah tersebut, tempat produksi juga terlalu dekat dengan kamar mandi/sanitasi. Memang mitra menyadari hal tersebut menyebabkan tidak bisa mendapatkan sertifikat Pangan – Industri Rumah Tangga (PIRT) (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012).

Manajemen SDM

Manajemen tenaga kerja masih belum tertata dengan baik dan sangat sederhana. Mitra saat ini memproduksi sari kedelai belum memiliki karyawan tetap. Ketika banyak pesanan, mitra merekrut tetangga atau teman dekat untuk membantu produksi dengan upah harian. Ketika mitra sakit atau berhalangan untuk produksi, tidak ada yang menggantikan sehingga produksi juga berhenti.

Mitra berpendapat, bahwa saat ini belum membutuhkan karyawan, karena masih bisa dikerjakan sendiri dan terkadang dibantu suami dan ketiga membutuhkan tenaga maka bisa menggunakan tetangga atau teman. Hal ini kurang baik karena tidak menjaga kontinuitas kerja dan penghitungan biaya tenaga kerja menjadi tidak nampak, yang menyebabkan kurang tepat dalam menetapkan harga pokok produksi. Dalam hal penguasaan teknologi, mitra dibantu suami sudah cukup mumpuni. Hal ini menjadi potensi dalam pemasaran produk.

Pemasaran dan Kemasan

Pemasaran yang saat ini dilakukan adalah dengan menitipkan pada kantin, warung, sentra-sentra kuliner, pusat oleh-oleh Kota Surabaya dan melalui reseller. Mitra sudah cukup baik memasarkan melalui media sosial, diantaranya Instagram, Facebook dan juga memiliki website di wordpress meskipun jarang diperbarui.

Pemasaran saat ini sudah cukup bagus, namun berpotensi besar untuk dioptimalkan dengan tetap meningkatkan kapasitas produksi. Hal ini didasari banyaknya reseller yang berniat bergabung dan minat pemilik warung/kantin disekolah-sekolah untuk dikirim produk sari kedelainya. Peluang ini seharusnya dapat ditangkap oleh mitra dengan meningkatkan kapasitas produksinya.

Dari sisi proses pengemasan, masih belum higienis karena selama proses, mitra tidak menggunakan sarung tangan, celemek dan masker. Sedangkan proses distribusi sudah cukup bagus, selama proses distribusi, mitra sudah menggunakan tas box stereofom, sehingga mampu menjaga suhu di dalam box tetap dingin dan produk akan tetap terjaga kualitasnya.

Manajemen Keuangan

Mitra sudah mampu menghitung harga pokok produksi dengan baik, meskipun beberapa biaya tidak tercover, seperti biaya tenaga kerja. Komponen penentuan harga pokok produksi antara lain; bahan baku kedelai, biaya listrik, air, gas LPG, tenaga kerja dan kemasan. Dalam pengelolaan keuangan, mitra sudah cukup mampu mengatur keuangan usaha, meskipun terkadang masih tercampur dengan keuangan rumah tangga.

Pencatatan keuangan sudah dilakukan meskipun masih sederhana dan manual pada buku tulis dan terbatas pada penjualan dan pemasukan. Mitra merasa perlu untuk bisa mengelola keuangan melalui komputer atau aplikasi berbasis Android sehingga bisa menghitung rugi laba dengan cepat.

Kualitas dan Kesehatan

Dari sisi kualitas rasa, sari kedelai sudah sangat baik. Mitra sangat menjaga kualitas rasa, yaitu dengan tetap menggunakan kedelai impor dan menjaga proses produksi sesuai resep yang dibuat. Untuk menjaga produk tetap berkualitas sampai di tangan konsumen, mitra menggunakan tas box stereofom dalam mendistribusikan barang dan memastikan bahwa pemilik warung/kantin yang dititipi produknya memiliki showcase sehingga produk bisa bertahan 3-4 hari.

Proses produksi yang masih dilakukan di lantai, menurut tim pelaksana kurang memenuhi unsur kesehatan dan higienitas, seharusnya produksi dilakukan di atas meja sehingga terhindar dari debu/bakteri yang ada di lantai. Mitra sudah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya, namun dalam produksi berikutnya mitra kurang memperhatikan faktor kesehatan.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra dalam analisis situasi diatas, dapat dibedakan dalam 2 permasalahan utama yaitu permasalahan produksi dan manajemen. Adapun permasalahan prioritas yang disepakati akan diselesaikan bersama melalui Program Pemberdayaan Masyarakat sebagai berikut:

1. Manajemen tenaga kerja masih belum tertata dengan baik dan sangat sederhana
2. Pemasaran yang saat ini dilakukan adalah dengan menitipkan pada kantin, warung, sentra-sentra kuliner, pusat oleh-oleh Kota Surabaya.
3. Pemasaran online sudah cukup intensif namun masih belum tepat sasaran.
4. Perlu adanya wilayah perluasan pemasaran
5. Proses pengemasan, masih belum higienis
6. Pencatatan keuangan sudah dilakukan meskipun masih sederhana dan manual pada buku tulis dan terbatas pada penjualan dan pemasukan,

sehingga masih belum bisa menghitung rugi-laba.

7. Proses produksi yang masih dilakukan di lantai, menurut tim pelaksana kurang memenuhi unsur kesehatan dan higienitas, seharusnya produksi dilakukan di atas meja sehingga terhindar dari debu/bakteri yang ada di lantai.
8. Tenaga pengiriman masih pemilik, menurut mitra ini disebabkan untuk menghemat biaya pengiriman.

Solusi dan Target Luaran

Berdasarkan permasalahan diatas dan bersama dengan mitra, disepakati permasalahan prioritas diatas, berikut solusi yang ditawarkan Tim Pengusul untuk menyelesaikan masalah tersebut :

1. Pengadaan mesin giling kedelai kapasitas 5 kg/jam.
 2. Pembuatan meja kerja yang representatif dari stainless steel
 3. Pelatihan penggunaan aplikasi laporan keuangan berbasis Android “sikecil”
 4. Penyuluhan dan motivasi untuk tetap mempertahankan kualitas.
 5. Pelatihan tentang kesehatan pangan
- Tabel 3
 Permasalahan Prioritas yang akan diselesaikan, Solusi dan Target luaran

METODE

Metode pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat ini, meliputi tahapan sebagai berikut:

1. Koordinasi dengan mitra
2. Pengadaan mesin giling kedelai kapasitas 5 kg/jam.
3. Pembuatan meja kerja yang representatif dari stainless steel
4. Pelatihan penggunaan aplikasi laporan keuangan berbasis Android “sikecil”
5. Penyuluhan dan motivasi untuk tetap mempertahankan kualitas dan kesehatan pangan
6. Pelatihan penghitungan harga jual ke reseller dan penghitungan insentif bagi reseller yang bersedia untuk mengambil produk langsung ke mitra
7. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagaimana program yang telah diagendakan, kegiatan program pemberdayaan masyarakat ini diawali dengan koordinasi tim pelaksana dengan mitra. Koordinasi ini terkait dengan kesepakatan program kegiatan, jadwal pelaksanaan, pengadaan barang dan penganggaran. Berikutnya kegiatan-kegiatan yang sudah dilakukan, sebagai berikut:

Pengadaan mesin giling kedelai kapasitas 5 kg/jam dan perlengkapan produksi

Sebelum pelaksanaan program, mitra masih menggunakan blender untuk menggiling kedelai. Dengan blender, bahan yang dihasilkan kurang halus, sehingga ketika jadi sari kedelai menimbulkan endapan. Program ini memberikan peralatan kepada mitra berupa mesin giling kedelai dengan kapasitas 5 kg. Peralatan ini juga menyediakan 2 batu giling cadangan sehingga jika ada kerusakan pada mesin, dapat diperbaiki sendiri oleh mitra.



Gambar 5 Mesin Penggiling Kedelai

Selain mesin giling, tim pelaksana juga menyediakan perlengkapan pelindung diri saat produksi, diantaranya celemek, masker, sarung tangan karet, penutup kepala, bak air stainless steel, dan termos kran.

Pembuatan meja kerja yang respresentatif dari stainless steel

Selama ini proses produksi dilakukan di lantai, sehingga kurang bersih dan sehat. Tim pelaksana berinisiatif membuatkan meja kerja sehingga pekerjaan bisa dilakukan diatas meja. Meja ini memiliki spesifikasi lebar 75cm, panjang 120cm

tinggi 750cm, berbahan stainless steel yang aman untuk produk pangan dan kokoh sehingga tidak goyang ketika produksi.

Selama pelaksanaan program baik pelatihan dan pendampingan, meja ini digunakan sebagai tempat praktikum proses kerja mitra, hal ini dilakukan guna membiasakan mitra untuk produksi di atas meja.

Pelatihan penggunaan aplikasi laporan keuangan berbasis Android “sikecil”

Mitra sudah mampu mencatat transaksi keuangan dengan baik, namun seringkali ada transaksi yang terlewat dikarenakan nota/kwitansi pembelian hilang atau kelupaan, oleh karenanya tim pelaksana memberikan pelatihan penggunaan aplikasi keuangan untuk UMKM “sikecil” yang dikembangkan oleh dosen Akuntansi Universitas Wijaya Putra. Aplikasi ini berguna untuk mencatat transaksi pembelian dan penjualan, piutang, penghitungan pajak final 0.5% dan membuat laporan keuangan (laba/rugi).

Selama proses pelatihan, mitra sangat cepat memahami materi yang diberikan karena telah memiliki pengetahuan tentang akuntansi usaha, dan merasa dimudahkan dengan adanya aplikasi ini, karena berbasis android jadi tidak akan takut hilang atau lupa.

Sampai dengan penyusunan artikel ini, masih dilakukan proses input transaksi yang sudah berjalan sehingga belum bisa diketahui laba/rugi dan atau peningkatan usahanya.

Penyuluhan kualitas, kemasan dan kesehatan pangan

Mitra sudah pernah mendapatkan pelatihan sertifikasi kesehatan pangan dari Pemerintah Kota Surabaya, namun karena sudah lama sehingga perlu dilakukan penyuluhan dengan terus mengingatkan



Gambar 6 Produk Sari Kedelai “Serrez”

Mitra juga berkomitmen untuk membuat produk yang baik dimulai dari pemilihan bahan baku kedelai yang baik dan bahan-bahan lainnya juga dipastikan kualitasnya.

Untuk kemasan dan label produk mitra sudah cukup bagus dan menarik, serta sudah memiliki ijin edar P-IRT.

Pengoptimalan akun media sosial untuk pemasaran

Mitra sudah memiliki akun media sosial Instagram dengan follower yang cukup banyak, namun konten yang diberikan masih minim dan kurang menarik serta caption yang diberikan juga terlalu sederhana.

Pada program ini diberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan konten media sosial dan captionnya dengan metode hipnoselling, sehingga setiap calon konsumen yang melihat akan tertarik untuk membeli dan minum sari kedelai produk mitra.

Selama proses pendampingan, mitra sudah cukup bagus dalam membuat konten dan caption juga sudah cukup menarik dan lebih bagusnya lagi, mitra sudah mampu menggaet selebriti/artis untuk endorse produk sari kedelai miliknya.



Gambar 7 Endorse produk mitra oleh artis nasional
Monitoring dan evaluasi pelaksanaan program

Monitoring dan evaluasi dilakukan pasca pelaksanaan program. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan program pemberdayaan masyarakat yang dilakukan memiliki dampak secara langsung kepada mitra dan mitra secara berkelanjutan menerapkan semua materi yang telah diberikan

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan program antara lain: pengadaan mesin giling kedelai kapasitas 5 kg/jam, pelatihan manajemen persediaan dan perencanaan produksi dan persediaan, pembuatan meja kerja yang representatif, pelatihan pemasaran online agar lebih tepat sasaran, pelatihan penggunaan aplikasi laporan keuangan berbasis Android “sikecil”, pelatihan tentang kesehatan pangan. Hasil akhir program ini, mitra sudah mampu meningkatkan omset dan aset serta peningkatan kesejahteraan mitra

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Wijaya Putra dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Wijaya Putra yang telah memberikan pendanaan dan dukungan dalam pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Mitra PPM yang telah berpartisipasi aktif dalam program ini.

REFERENSI

Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008. *Diabetes Care*, 31(12), 2281–2283. <https://doi.org/10.2337/dc08-1239>

Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan

Republik Indonesia Nomor
Hk.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang
Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi
Pangan Industri RumAH TANGGA (2012).
Republik Indonesia.

Singh, P., Kumar, R., Sabapathy, S. N., & Bawa, A. S. (2008). Functional and Edible Uses of Soy Protein Products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(1), 14–28. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2007.00025.x>