

# IPTEKS BAGI MASYARAKAT KELOMPOK USAHA MAKANAN KECIL

Setia Iriyanto

Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Semarang

Email : [setiairiyanto\\_se@yahoo.com](mailto:setiairiyanto_se@yahoo.com)

## ABSTRAK

UKM, termasuk usaha makanan kecil mengalami permasalahan tentang keterbatasan kemampuan dan ketrampilan sumberdaya manusia dalam produksi dan pemasaran, serta keterbatasan tentang permodalan, sehingga diperlukan peran dari berbagai pihak untuk membantu dalam pemecahan masalah tersebut. Oleh karena itu Tim Pengabdian Masyarakat UNIMUS perlu mendampingi dan membantu 30 (tiga puluh) orang/ usaha makanan kecil di Semarang yang tergabung dalam Kelompok / Asosiasi Cipta Boga Mandiri (CBM), dengan diberikan penyuluhan dan pelatihan serda pendampingan, baik dari tim pengabmas (motivasi, penyuluhan pengolahan produksi secara hygienes, perawatan peralatan, pembukuuan/ akuntansi UKM, strateg/ pendampingan pemasaran), tenaga ahli di lingkungan UNIMUS ( Ahli Boga : snack yang variatif dengan potensi bahan baku lokal/ tradisional) , dari instansi terkait ( Dinas Perindustrian dan Perdagangan, BPRS ASB, PT Sriboga) dan mitra II (Pedagang/ pengusaha pemasaran), serta memberi bantuan peralatan Mesin Spiner, Mesin Vacum Sealer dan Mesin Mixer Industri. Hasil yang diperoleh adalah para usaha makanan kecil memahami dan mampu memproduksi produk makanan kecil (snack) dengan mengenal jenis/ tingkatan kualitas bahan baku dan proses produksi yang hygienes, sehingga diharapkan akan dihasilkan produk yang meningkat secara lebih berkualitas dan kuantitas dengan memenuhi standar kelayakan produk dan hygens, serta lebih bervariasi jenis produk yang sedang disukai/ tren di masyarakat, para pengusaha juga meningkatkan kemampuan mengelola usaha dari sisi organisasi dengan pengurusan perijinan SIUP, PIRT, dll, serta sisi pembukuuan (akuntansi UKM) dan pemasaran produk dengan meningkatnya kualitas/kuantitas produk dan pengemasan labeling,

**Kata kunci :** *ukm, hygienes, kualitas produk.*

## PENDAHULUAN

Sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memberi kontribusi 53 persen dari produk domestik bruto (PDB) tahun 2009. Ini angka yang sangat signifikan. Wajar bila sektor UMKM disebut-sebut paling penting dalam menggerakkan perekonomian nasional. Saat ini populasi UMKM nasional mencapai 51,26 juta unit usaha atau 99 persen dari seluruh unit usaha yang ada di tanah air. Artinya, sebenarnya yang

menggerakkan ekonomi bangsa ini adalah UMKM. Sebuah sektor usaha yang populasinya lebih 2 kali lipat dari Malaysia. Sektor usaha yang selalu menyelamatkan bangsa, terbukti ketika krisis moneter 1998, sektor UMKM lah yang bertahan tetap berjalan.

Bidang-bidang usaha UMKM sangat beragam, seperti makanan-minuman, jasa, pertanian, perikanan, kerajinan, retail, transportasi, dan lain sebagainya. Dengan jumlah

pelaku yang demikian besar, dan jika didukung oleh kebijakan yang tepat, seharusnya UMKM dapat kuat dan terus tumbuh, baik dari segi turnover volumenya maupun jumlah pelakunya.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah memiliki posisi penting, bukan saja dalam penyerapan tenaga kerja dan kesejahteraan masyarakat di daerah, dalam banyak hal mereka menjadi perekat dan menstabilkan masalah kesenjangan sosial. Sehubungan dengan hal tersebut, maka perlu upaya untuk menumbuhkan iklim kondusif bagi perkembangan UMKM dalam mempercepat pembangunan daerah.

Mengembangkan usaha mikro kecil dan menengah sebagai sasaran utama pembangunan dalam rangka mengatasi masalah ekonomi masyarakat terutama untuk pengentasan pengangguran dan kemiskinan. UMKM terbukti menyerap banyak tenaga kerja dan menggunakan hasil-hasil alam lokal untuk produksi usahanya. Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah keseluruhan dengan cara memberi dukungan positif dan nyata terhadap pengembangan sumber daya manusia (pelatihan kewirausahaan), teknologi, informasi, akses pendanaan serta pemasaran, perluasan pasar ekspor, merupakan indikator keberhasilan membangun iklim usaha yang berbasis kerakyatan.

Dengan dicanangkannya kota Semarang sebagai kota wisata maka usaha pembuatan makanan kecil ini memiliki prospek yang baik

untuk berkembang dan menjadi besar. Didukung transportasi yang mudah membuat pendistribusian hasil produksi mudah sampai ke pembeli maupun ke distributor. Produk usaha ini dapat dijadikan oleh-oleh khas kota Semarang bagi wisatawan lokal maupun mancanegara yang singgah di kota Semarang.

Kelompok/asosiasi Cipta Boga Mandiri (CBM) adalah kelompok yang beranggotakan para wirausaha makanan kecil yang berjumlah sekitar 60 (enam puluh) orang yang beralamat di alamat koordinat nya , yaitu Bapak Subanjar, SE – Kelompok Usaha “Enggal Jaya” di Jalan Gayamsari IV Rt 04 Rw XII, Kelurahan Gemah, Kecamatan Pedurungan Semarang. Produk yang dihasilkan adalah banyak ragam makanan kecil yang sangat variatif, ada yang membuat Keripik jamur tiram, keripik tahu, kue ketawa ataupun jenis makanan kecil lain. Produksi makanan masih dilakukan dengan peralatan dan teknologi sederhana, sehingga daya simpan produk masih rendah, karena proses penirisan minyak tidak maksimal, sehingga dibutuhkan alat peniris/spinner untuk meniriskan minyak, sehingga produk bisa lebih tahan lama untuk disimpan dan tidak mudah tengik. Dengan usaha tersebut kelompok usaha makanan kecil dapat meningkatkan kemampuan anggotanya dalam pengembangan usaha tersebut serta penguatan kelompok menjadi organisasi yang kuat dan mandiri. Dan berkembangnya usaha ini

akan dapat membantu program pemerintah untuk mengatasi masalah ketenagakerjaan termasuk pengentasan kemiskinan dengan penyerapan tenaga kerja.

### TARGET LUARAN

Program I<sub>b</sub>M pada Kelompok Usaha Makanan Kecil yang dilaksanakan ini akan menghasilkan:

1. Produk atau aneka makanan berupa:
  - a. Kue ketawa aneka rasa, b. Keripik jamur, c. Keripik tahu, dll.
2. Peningkatan Kualitas dan Kapasitas produksi aneka makanan kecil, dengan harapan bisa

menjadi salah satu makanan/oleh-oleh khas Semarang.

3. Ketrampilan dalam pengelolaan keuangan dan peningkatan pemasaran produk makanan kecil, sehingga akan meningkatkan hasil usaha, yang pada akhirnya akan meningkatkan ekonomi/kesejahteraan keluarga

### METODE PELAKSANAAN

Kegiatan yang dilakukan bersama mitra adalah sebagai berikut :

No.	Rencana Kegiatan	Tujuan yang akan dicapai
1.	Memberikan penyuluhan/ceramah tentang pengelolaan modal usaha, pengenalan tentang KUR perbankan untuk UKM dan memberikan bantuan penambahan modal untuk pembelian bahan baku.	1. Kelompok usaha bisa menjalankan usaha produksi makanan kecil dengan lancar. Penambahan modal guna mengembangkan jumlah produksinya
2.	Tim dari Teknologi Pangan memberikan penyuluhan tentang pengolahan aneka macam bahan makanan kecil dan bagaimana meningkatkan mutu hasil produksi.	2.1.Peserta pelatihan dapat menguasai ketrampilan membuat bermacam makanan olahan dan makanan kering. 2.2.Peserta pelatihan memahami dan mampu memproduksi makanan yang baik sesuai standar kualitas produksi makanan layak jual.
3.	Tim pengabmas Unimus memberikan bantuan alat penggorengan dan spinner sesuai kebutuhan mitra. Tim FT memberikan penyuluhan cara pemakaian dan perawatan mesin	3. Mitra dapat memanfaatkan alat/ mesin tersebut untuk membuat makanan olahan aneka makanan kering.
4.	Tim Fakultas Ekonomi memberikan penyuluhan bagaimana mengelola	4. Peserta pelatihan memahami dan mampu mengelola

	keuangan UKM.	keuangan dan membuat pembukuan/akuntansi bagi usaha kecil.
5.	Tim Fakultas Ekonomi memberikan penyuluhan bagaimana memasarkan hasil produksi secara efektif supaya dikenal masyarakat luas.	5. Peserta memahami dan mampu memasarkan makanan hasil produksi dengan menerapkan strategi-strategi pemasaran

Dalam rangka pelaksanaan program I<sub>b</sub>M Kelompok Usaha Makanan Kecil ini, mitra turut juga berpartisipasi untuk penyediaan :

NO	KEBUTUHAN	PENGADAAN	
		Tim	Mitra
1	Tempat produksi dan tempat pelatihan	X	X
2	Sumber daya manusia yang dilatih		X
3	Tenaga ahli ketrampilan	X	
4	Tenaga ahli manajemen produksi	X	
5	Tenaga ahli manajemen keuangan	X	
6	Tenaga ahli manajemen pemasaran	X	
7	Bahan-bahan praktek pembuatan makanan	X	X
8	Alat-alat praktek pembuatan makanan	X	X
9	Mesin penggorengan,mesin spinner	X	

## HASIL YANG DICAPAI

Kegiatan I<sub>b</sub>M telah dimulai pelaksanaannya dengan bekerjasama dengan mitra I dengan memilih/ menentukan 30 orang sasaran pengabdian masyarakat ini dan selanjutnya dilaksanakan :

1. Pembukaan kegiatan I<sub>b</sub>M dengan penyampaian maksud dan tujuan kegiatan dan pengenalan, serta harapan bersama untuk saling menyukseskan kegiatan dengan baik.
2. Pada pertemuan ke dua, disampaikan penyuluhan tentang manajemen produksi I tentang pengolahan bahan

secara hynienes oleh Pelatih ahli Boga dan Teknologi Pangan.

3. Pada pertemuan ke tiga, disampaikan penyuluhan tentang sumber modal usaha dari perbankan oleh BPRS Artha Surya Barokah (ASB) Semarang.
4. Pada pertemuan ke empat, disampaikan penyuluhan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan tentang penurusan ijin-ijin home industri SIUP, PIRT, dll.
5. Pada pertemuan ke lima, dilaksanakan praktek latihan pembuatan produk

khas dari limbah ampas tahu menjadi aneka makanan kecil yang bernilai gizi baik, antara lain onde-onde/ kue ketawa, stik, cheese dengan pengolahan secara hygienes.

6. Pembelian dan Penyerahan Peralatan : Mesin Spiner, Mesin Vacum Sealer dan Mesin Mixer Industri
7. Pada pertemuan ke enam, disampaikan penyuluhan dari Mitra Sumber/ Pengusaha Bahan Baku/ PT Sriboga ( Bapak Teguh ) dan Mitra Pemasaran/ Pemilik Toko Makanan di Pasar Pedurungan ( Bapak Joko Wardoyo ).
8. Pada pertemuan ke tujuh, dilaksanakan praktek latihan pembuatan produk aneka makanan kecil tradisional dengan memafaatkan potensi lokal, antara lain mendut dan klepon dari ubi ungu, kue lidah kucing dengan memanfaatkan putih telur, dll.
9. Pelatihan dan penyuluhan tentang Pemasaran, Pembukuan/ Keuangan UKM dan Penggunaan/ pemeliharaan peralatan : Mesin Spiner, Mesin Vacum Sealer dan Mesin Mixer Industri.
10. Pendampingan pemasaran produk aneka makanan kecil, baik dengan

penjualan langsung, maupun sistem konsinyasi, serta mengikuti bazar.

Adapun hambatan selama kegiatan IbM berlangsung adalah sebagai berikut:

1. Keterbatasan waktu kesediaan bagi sasaran, hanya sekali tiap bulan.
2. Variasi dan hasil olahan belum maksimal, perlu lanjutan praktek dan pendampingan produksi dan pemasaran secara berkelanjutan.

Untuk dapat menjalankan usaha makanan kecil ini sekaligus pengembangan usaha makanan , mitra masih menghadapi masalah :

1. Masalah permodalan untuk mengembangkan produksi makanan (penambahan modal untuk pembelian bahan baku produksi).
2. Kurangnya ketrampilan yang dimiliki mitra untuk bisa berkreasi mengolah aneka makanan dan peningkatan pengolahan mutu hasil produksi.
3. Kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan unit usaha kecil dalam hal manajemen produksi dan manajemen keuangan.
4. Kebutuhan tentang pengetahuan strategi pemasaran yang memungkinkan perputaran penjualan yang cepat dan penjualan tunai.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

1. Kegiatan IbM dapat berjalan dengan baik dan lancar karena kerjasama yang baik antara Tim IbM, LPPM, Dinas terkait, dan mitra pengabmas
2. Antusias dan kerjasama dari mitra Kelompok Usaha Makanan Kecil sangat mendukung kelancaran kegiatan IbM
3. Hambatan permodalan pada sebagian besar anggota kelompok yang bantuan hibah atau pinjaman tanpa agunan/jaminan.

### **SARAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat tidak berhenti ketika program IbM selesai tapi dapat dilanjutkan berkesinambungan sebagai kegiatan rutin yang dilakukan LPPM terhadap mitra-mitra binaan melalui kerjasama yang dikembangkan sehingga memberikan penguatan terhadap pencitraan akademik di masyarakat.

### **DAFTAR PUSTAKA.**

**Anonymous**, 2000, Pangan dan Gizi 1 dan 2 Bidang Jasa dan Informasi Teknologi – Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

**Anonymous**, 2009, Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Jakarta.

**Berbisnisjamur.com/category/artikel-jamur**

**Cahyadi W**, 2008, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Bumi Aksara.

**Estiasih T dan Ahmadi Kgs**, 2009, Teknologi Pengolahan Pangan, Bumi Aksara.

**Jamurtiramsuper7.blogspot.com/2011/06/artikel-jamur-tiram.html.**

**Staff.uny.ac.id/sites/default/./ir../artikel-jamur-tiram-of.pdf**

**Jurnal pengkajian UKM dan Koperasi No 1 Tahun I- 2006**

**Warsono dan Dahana Kris**, 2010, Meraup Untung dari Olahan Kedelai, Agro Media Pustaka, Jakarta