



PENDAMPINGAN DAN PENERAPAN TEKNOLOGI PRODUKSI DALAM PENYEDIAAN BAHAN BAKU PADA USAHA TUSUK SATE KINARA/PANTES DI KABUPATEN SUKOHARJO PROPINSI JAWA TENGAH

Sugiarti^{1)*}, Paryono²⁾, Afiat Sadida¹⁾, Rani Raharjanti¹⁾

¹⁾Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang

²⁾Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Semarang

Jl. Prof. H. Soedarto, SH Tembalang Semarang 50275

*E-mail: sugiarti.polines@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi produksi dari Usaha Tusuk Sate Kinara/Pantes yang berlokasi di Kabupaten Sukoharjo dengan jarak 110 km dari kampus Polines. Usaha ini menghadapi masalah dalam mengelola usaha, membuat pembukuan, dan belum memiliki mesin belah bambu untuk memproduksi bahan baku yang akan diproses lebih lanjut menjadi tusuk sate. Selama ini bahan baku diambil dari luar, kadang kualitas tidak sesuai, tingginya permintaan menimbulkan permasalahan tersendiri. Penjualan produk dilakukan secara langsung dan melalui pedagang perantara. Namun karena terbatasnya peralatan yang dimiliki maka permintaan tersebut tidak bisa dilayani sepenuhnya. Hal ini perlu dicarikan solusi agar omzet produksi bisa ditingkatkan dan pengelolaan usaha menjadi lebih baik. Berdasarkan kesepakatan dengan mitra, permasalahan yang dihadapi akan dibantu dengan memberikan bantuan berupa mesin belah bambu, pelatihan manajemen dalam pengelolaan usaha, dan pelatihan pembukuan. Dengan dilaksanakannya program ini maka mitra dapat menjalankan usahanya dengan lebih baik, serta dapat meningkatkan omzet produksinya untuk memenuhi permintaan pelanggan. Kualitas produk yang dipertahankan selama ini, permintaan produk meningkat sampai dengan 20%.

Kata Kunci: *Usaha, Tusuk Sate, Pelatihan.*

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil menengah atau dikenal dengan UMKM merupakan bagian integral dari dunia usaha nasional yang mempunyai kedudukan, potensi dan peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja. (Ravik Karsidi, 2005)

Usaha Tusuk Sate Kinara/Pantes didirikan pada tahun 2015, sebelumnya Bapak Jumadi pemilik usaha tusuk sate ini memproduksi batik sablon. Lambatnya perputaran modal dan ketidakmampuan dalam menghadapi persaingan usaha maka muncul gagasan untuk beralih usaha. Maraknya kuliner yang memerlukan alat tusuk

berkembang saat ini seperti cilok, bakso bakar yang dijajakan di berbagai tempat disamping sate ayam dan sate kambing, maka bapak Jumadi mencoba membuat alat tusuk sate. Dari waktu ke waktu mengalami perkembangan yang bagus akhirnya ditekuni dan banyak permintaan bahkan belum bisa memenuhi permintaan secara keseluruhan.

Usaha Tusuk Sate Kinara/Pantes adalah usaha perseorangan yang menghasilkan tusuk sate. Alat tusuk sate dulu digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan berupa sate ayam dan sate kambing, sebagai lauk pauk. Saat ini perkembangan kuliner dengan jenis makanan yang memerlukan alat tusuk tidak terbatas pada makanan sebagai lauk namun makanan bukan lauk yang dikonsumsi setiap saat. Makanan tersebut biasanya dijual di depan toko-toko besar, di depan sekolah, di pusat kuliner sore hari seperti bakso bakar, cilok, sate tahu dll. Beragam jenis makanan ini memerlukan ukuran alat tusuk yang berbeda pula. Hal ini sebagai peluang usaha, sehingga alat tusuk sate yang diproduksi Kinara/Pantes juga beragam, dengan ukuran lebar 2,5 mili, panjang 15 cm, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm dan 30 cm, dalam satu minggu tusuk sate yang dihasilkan 2 sampai 5 kuintal.

Bahan baku tusuk sate dari bambu, proses produksi pembuatan tusuk sate diawali dari bambu dibelah sebesar 3 - 4 mili, kemudian di serut menjadi bulat seperti lidi, selanjutnya di potong sesuai ukuran, tahap berikutnya dipoles agar halus dan diruncingkan, terakhir di poles lagi agar lebih halus dan untuk memastikan sudah tidak ada lagi sisa serat atau masih kasar hal ini juga untuk menghasilkan alat tusuk sate yang higienis. Perlu diketahui bahwa alat tusuk sate yang dibuat oleh bapak Jumadi tidak memerlukan bahan pemutih yang membahayakan kesehatan. Alat pemutih ini biasanya digunakan untuk membuat alat tusuk sate terlihat bersih, namun tidak baik bagi kesehatan. Pada tahap awal proses produksi yaitu pembelahan bambu tidak dilakukan oleh bapak Jumadi karena belum memiliki mesin belah bambu. Proses produksi tusuk sate mulai dari awal sampai produk jadi terdapat urutan yang pasti. Dengan demikian proses produksi untuk tusuk sate adalah terus menerus (*continuous process*), menurut Suwinardi dan Arif Nursyahid (2011).

Wilayah pemasaran produk tusuk sate meliputi Surakarta dan sekitarnya, Klaten, Bandung dan Kalimantan. Khususnya untuk luar kota seperti Klaten, Bandung dan Kalimantan, pemesanan dalam jumlah besar untuk dijual lagi ke toko-toko dan pasar.

Dalam mengelola usaha memiliki keterbatasan, seiring dengan permintaan yang selalu meningkat. Pada bagian produksi menghadapi kendala yaitu belum memiliki mesin belah bambu untuk penyediaan bahan baku, sehingga belum mampu menghasilkan produk sebanyak yang dipesan. Mesin ini harganya cukup mahal, karena modal terbatas, sebagian besar modal yang dimiliki untuk memenuhi kebutuhan operasional. Seperti yang dikemukakan Imroatul Khasanah (2004), teknologi merupakan elemen kritis dari rantai nilai tambah dan sebagai suatu sumber daya, sama halnya dengan faktor produksi yang lain seperti bahan baku dan tenaga ahli. Berikut adalah gambar obyek mitra:



Gambar 1. Dokumentasi

Usaha Tusuk Sate Kinara/Pantes mengalami perkembangan cukup pesat, lokasi berada di tengah hunian penduduk sehingga mudah dijangkau dan dikenal. Lokasi usaha merupakan faktor strategis yang sangat penting, seperti lokasi usaha Tusuk Sate

Kinara/Pantes ini. Menurut Murdifin Haming dan Mahmud Nurnajamuddin (2011), lokasi dipilih dengan cermat dan hati-hati dengan mempertimbangkan berbagai aspek, diantaranya jenis usaha, skala usaha, ketersediaan bahan baku dan konsumen.

Makanan yang disajikan dengan tusuk menjadi lebih menarik terutama bagi anak-anak, sehingga hampir di setiap sekolah TK, SD dan seterusnya di sekitar sekolah tersebut terdapat penjual makanan yang menggunakan alat tusuk, disamping menarik juga mudah membawanya. Ditambah dengan keahlian penjual makanan dengan berbagai aneka rasa, pedas, manis dan lain-lain akan menumbuhkan kembangkan usaha pembuat tusuk sate. Perkembangan usaha pembuatan tusuk sate yang pesat ini perlu ditanggapi secara positif dengan mempersiapkan berbagai hal yang diperlukan agar bisnis tetap lancar sesuai dengan yang diharapkan.

Berdasarkan latar belakang pendidikan dan dunia usaha yang tentunya terdapat unsur persaingan maka untuk mengantisipasi munculnya hal-hal yang tidak diinginkan, kendala yang dihadapi saat ini perlu segera diberikan solusi jalan keluar agar bisnis tetap eksis sampai kapanpun.

Permasalahan Mitra

- Pada aspek Produksi memerlukan mesin belah bambu untuk penyediaan bahan baku sesuai dengan kualitas dan jumlah yang dibutuhkan agar dapat memenuhi permintaan yang selalu meningkat.
- Pada aspek manajemen, belum bisa mengelola usaha dengan baik, belum bisa membuat pembukuan secara tertib.

Berdasarkan identifikasi di lapangan, dan kesepakatan dengan mitra dapat dirumuskan beberapa permasalahan prioritas yang akan diselesaikan selama pelaksanaan program:

- Belum memiliki mesin belah bambu.
- Pengelolaan usaha belum baik
- Belum bisa membuat pembukuan secara tertib.

METODE PENELITIAN

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra, yang telah disepakati bersama untuk kedua aspek utama dalam kurun waktu realisasi program pengabdian masyarakat.

Tabel 1. Metode Pelaksanaan

PERMASALAHAN	METODE
Dalam Bidang Produksi: a. Belum memiliki mesin belah bambu	a. Dibantu mesin belah bambu
Dalam Bidang Manajemen a. Belum bisa mengelola usaha dengan baik b. Belum bisa membuat pembukuan secara tertib.	a..Diberi pelatihan manajemen dalam mengelola usaha b. Diberi pelatihan dalam menyusun pembukuan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pada Usaha Produksi Tusuk Sate Kinara/Pantes.

1. Kunjungan awal dilakukan sebelum dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan berikutnya dilakukan latihan manajemen diberikan pada mitra untuk memberikan pengetahuan tentang perencanaan kerja dengan fungsi-fungsi manajemen yang sangat penting untuk diterapkan dalam mengelola usaha.



Gambar 2. Dokumentasi Kunjungan Awal

- Kegiatan selanjutnya penyerahan bantuan peralatan berupa mesin belah bambu untuk mempersiapkan bahan baku tusuk sate.



Gambar 3. Penyerahan bantuan Peralatan

SIMPULAN

Dengan telah dilaksanakannya Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat sangat membantu dalam mengembangkan usahanya. Nilai tambah yang diberikan pada mitra tersebut diantaranya:

- Dengan pelatihan manajemen, wawasan bertambah untuk mengembangkan usahanya.

2. Dengan diberikannya bantuan peralatan mesin belah bambu untuk menyediakan bahan baku tusuk sate maka kebutuhan bahan baku terpenuhi, kapasitas produksi bisa ditingkatkan sebesar 20%.

DAFTAR PUSTAKA

- Imroatul Khasanah, 2004, Pengaruh Teknologi Informasi Pada Strategi Pemasaran Internasional Terhadap Pangsa Pasar Luar Negeri. Jurnal Studi Manajemen dan Organisasi, Vol. 1 No. 1.
- M. Darussawa, Peningkatan Kompetensi Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi Di Era Global, Jurusan Keuangan dan Perbankan Politeknik Swadharma Jakarta.
- Murdifin Haming, Mahfud Nurnajamuddin, 2011, Manajemen Produksi Modern, Operasi Manufaktur dan Jasa – Buku 1, PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Ravik Karsidi, 2005, Pemberdayaan Masyarakat untuk Usaha Kecil dan Mikro (Pengalaman Empiris di Wilayah Surakarta, Jateng), disampaikan dalam seminar nasional, IPB Bogor.
- Suwinardi, Arif Nursyahid, 2011, Manajemen Industri, Semarang, Polines Semarang.
- Tri Maryati, 2002, Perencanaan Sumber Daya Manusia Menyongsong Era Globalisasi: Sebuah Konsep, Utilitas, Vol. 10 No 1.