

PENGELOLAAN MANAJEMEN DAN PRODUKSI PADA USAHA KRIPIK BERBAGAI VARIAN DI KOTA MAGELANG

Eka Murtiasri, Sarana, Suharto, Budhi Adhiani

murtiasri.eka@gmail.com

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Semarang, Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang, Semarang,
50257

Abstrak

Program pengabdian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan usaha pada kelompok Usaha Kelompok usaha bu Menuk yang diketuai oleh Ibu Nok Sumarsiyah yang memiliki usaha pembuatan kripik berbagai rasa. Usaha ini berdomisili di daerah Desa Semalen Danurejo Mertoyudan Magelang. Kelompok ini memproduksi berbagai macam produk olahan berjenis keripik. Berdasar berbagai permasalahan yang dihadapi oleh UKM mitra, kegiatan yang dilakukan bertujuan untuk memperbaiki proses dan mutu produk, sehingga produk akhir memiliki keunggulan dan kualitas premium. Pada mitra, dilakukan pendekatan perbaikan proses produksi secara menyeluruh meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut: (1) Penataan ruang, meliputi: penataan layout tempat kerja, penataan tempat peralatan dan bahan serta penataan tempat penyimpanan; (2) Penambahan peralatan produksi, (3) Pelatihan penggunaan peralatan produksi dengan sentuhan teknologi, dan (4) pelatihan manajemen yang meliputi pengelolaan usaha dan penataan administrasi, dan pelatihan pemasaran, yang meliputi pembenahan di bidang tatakelola pemasaran produk. Outcome dari kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Tertatanya layout ruang dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik. Tersimpannya alat produksi dalam satu tempat yang tertata, (2) Pengadaan berbagai jenis peralatan produksi untuk meningkatkan hasil produksi dan kesejahteraan anggota kelompok usaha, (3) penataan alat produksi untuk membentuk pola kerja yang lebih baik dengan memperhatikan kondisi ergonomis karyawan, (4) bertambahnya pengetahuan tentang pola pengelolaan usaha yang baik, cara perhitungan laba, dan cara pemasaran yang efektif dan efisien.

Kata kunci: UMKM, kripik, pengembangan usaha, nilai tambah

PENDAHULUAN

Program pengabdian kepada Masyarakat merupakan program yang menjawab kebutuhan daerah Magelang melalui penerapan teknologi tepat guna bagi masyarakat dengan pendampingan dalam proses penerapan teknologi, pelatihan kemandirian usaha, pelatihan penerapan TTG bagi tenaga kerja, pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran hasil usaha dalam hilirisasi produk hasil karya tim pengabdian Politeknik Negeri Semarang. Sasaran dalam program ini adalah masyarakat yang bergerak di bidang ekonomi produktif industri olahan hasil pertanian berupa keripik pisang, ketela, pare, dan bayam di Mertoyudan Magelang. Mitra program ini adalah: (I) Kelompok usaha bu Menuk yang diketuai oleh Ibu Nok Sumarsiyah memiliki usaha pembuatan kripik berbagai rasa. Kelompok usaha ini berdomisili di daerah Desa Semalen Danurejo Mertoyudan Magelang

Profil mitra dideskripsikan dalam analisis berikut ini: kelompok usaha dengan anggota berjumlah sembilan orang yang memiliki usaha pembuatan keripik pisang, ketela, pare, bayam, kerupuk dan lain-lain. Usaha “Bu Menuk” ini dipilih sebagai mitra dalam program pengabdian karena memiliki pemasaran yang luas serta prospek usaha yang bisa ditingkatkan. Sebagian besar produksi dikirim untuk daerah Magelang, Semarang, Yogyakarta dan Surakarta. Usaha Bu Menuk ini didirikan sejak tahun 2016 dengan omset penjualan sebesar rata-rata Rp. 20 juta perbulan. Kelompok usaha ini dipilih sebagai mitra dalam program pengabdian karena memiliki cukup pengalaman serta prospek usaha yang bisa ditingkatkan. Sebagian besar produksi dipasarkan untuk daerah Magelang, Semarang, Yogyakarta dan Bandung. Karena keterbatasan sumber daya yang dimiliki, kelompok usaha ini belum bisa melayani semua pesanan yang ada. Kelompok usaha ini dipilih sebagai mitra dalam program pengabdian karena memiliki cukup pengalaman serta prospek usaha yang bisa ditingkatkan. Sebagian besar produksi dipasarkan untuk daerah Magelang, Semarang, Yogyakarta dan Bandung. Karena keterbatasan sumber daya yang dimiliki, kelompok usaha ini belum bisa melayani semua pesanan yang ada.

Usaha pembuatan keripik ini mengalami perkembangan, kualitas produk yang dihasilkan menjadikan pelanggan masih bertahan, bahkan permintaan selalu meningkat namun kapasitas produksi terbatas. Bahan baku yang dibutuhkan hingga saat ini tidak mengalami kendala baik dalam jumlah maupun harganya. Lokasi usaha merupakan faktor strategis yang sangat penting. Lokasi dipilih dengan cermat dan hati-hati dengan mempertimbangkan berbagai aspek, diantaranya jenis usaha, skala usaha, ketersediaan bahan baku dan konsumen. Perkembangan usaha yang pesat ini perlu ditanggapi secara positif dengan memperbaiki pengelolaan usahanya agar bisa dikontrol dan diketahui hasil yang diperoleh apakah dari sisi ekonomi memang benar-benar menguntungkan. Keterbatasan pendidikan, pengelolaan usaha masih kurang terencana dan belum menerapkan prinsip-prinsip manajemen, demikian pula pembukuan/pencatatan akuntansi seadanya. Keadaan ini perlu segera diberikan solusi jalan keluar agar bisnis tetap bertahan sampai kapanpun.

Berikut foto profil pemilik kelompok usaha Menuk dan kondisi eksisting mitra:



Gambar 1
Profil Pemilik Kelompok Usaha “Bu Menuk”

Pada UKM mitra kedua ini, juga masih memiliki kelemahan dalam manajemen administrasi, selain masih bersifat tradisional, tidak dilakukan proses pencatatan akuntansi dengan baik. Proses pembelian bahan dan penjualan kripik ditandai hanya berupa kuitansi sebagai dokumen/bukti transaksi yang tidak tercetak, bernomor urut sehingga tidak memiliki rekam jejak dan sangat sulit ditelusur jika diperlukan. Demikian pula tidak ditemukan adanya laporan administrasi untuk mengukur tingkat keuntungan usaha. Hal ini menyebabkan laju perkembangan usaha sangat sulit diukur.

b. Profil Produksi:

Produksi dilakukan secara terus menerus/kontinyu karena adanya permintaan pasar yang tetap. Setiap hari kelompok ini dapat memproduksi 90 kg kg kripik dengan berbagai bahan baku yang meliputi: pisang, ketela, pare, bayam, sledri dan lain-lain. Harga jual produk bervariasi dengan harga rata-rata Rp. 10.000,00 per pak (2 ons). Pemasaran masih sangat sederhana dengan dijual di toko dan pengecer di daerah Dampit, Magelang. Produksi dilakukan secara tradisional

menggunakan 3 tungku yang masih sangat sederhana. Kebersihan dan tata letak tempat produksi masih belum tertata dengan baik sehingga hasil produksi tidak maksimal. Proses penggorengan masih kurang higienis, penirisan minyak masih belum sempurna, sehingga masih ada bekas minyak yang menempel pada bungkus. Demikian juga pekerja pembuat kripik masih perlu diberi tambahan ketrampilan dalam proses menggoreng dan *packing* agar produk menjadi lebih berkualitas. Kemasan masih sangat sederhana, belum menggunakan label nama dan keterangan produksi

Hasil produksi dari mitra seperti pada gambar berikut:



Gambar 2:
Keripik pare, bayam, selederi, ketela, keripik pisang (manis dan gurih)

PERMASALAHAN

Berdasarkan identifikasi di lapangan, dan kesepakatan dengan mitra, dapat dirumuskan beberapa permasalahan prioritas baik produksi maupun manajemen pada usaha KWT Nusa Indah, yaitu:

- (1) Pada aspek Produksi, untuk memenuhi permintaan konsumen, diperlukan penataan produksi melalui perbaikan layout dan pembangunan ruang produksi, tambahan peralatan produksi dan peralatan pengemas produk kripik.

- (2) Pada aspek manajemen, diperlukan pendampingan dalam melakukan pencatatan dengan tertib, pengarsipan dokumen untuk bisa mengelola usaha dengan baik serta pendampingan pembuatan laporan keuangan sederhana untuk mengukur keuntungan yang diperoleh.

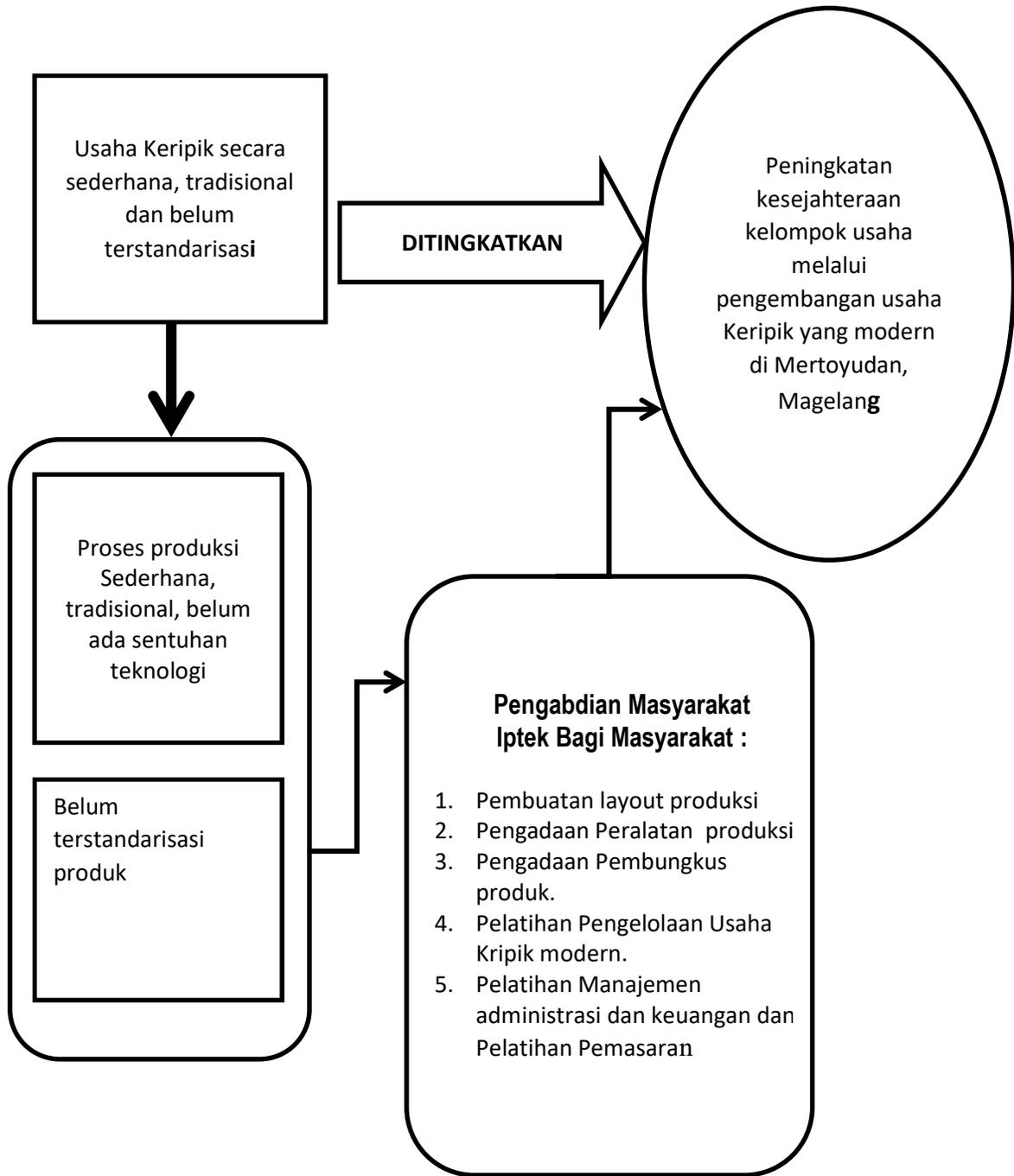
METODE PELAKSANAAN

Untuk mengatasi permasalahan dalam bidang Manajemen: mitra diberi pengetahuan tentang manajemen dan pemasaran dalam mengelola bisnis serta pengetahuan dan pelatihan tentang pembukuan dan pemasaran. Adapun untuk mengatasi permasalahan dalam bidang produksi dibantu dengan menata layout produksi dan perbaikan teknologi berupa peningkatan peralatan-peralatan produksi.

Evaluasi kegiatan dan keberlanjutan Program dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan program. Evaluasi tersebut meliputi:

- a. Evaluasi awal berupa pengamatan yang dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan kemampuan para peserta tentang materi ipteks yang akan ditransfer.
- b. Evaluasi Proses berupa keaktifan untuk melihat kesungguhan para peserta dalam mengikuti pelatihan.
- c. Evaluasi akhir berupa pengamatan kembali untuk mengetahui peningkatan ketrampilan dari para peserta, dengan melihat hasil kerja yang telah dibuat.
- d. Kegiatan keberlanjutan program dilaksanakan dengan melakukan monitoring untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan, dan bilamana masih diperlukan mengajukan program pengabdian masyarakat lagi dengan skema yang berbeda.

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan dapat digambarkan seperti pada gambar 1:



Gambar 3

Skema Pengembangan usaha keripik di Mertoyudan, Magelang

PEMBAHASAN

Solusi permasalahan dalam konsep pengabdian masyarakat ini secara umum bertujuan untuk mengembangkan dan meningkatkan usaha keripik pisang, ketela, pare, bayam sebagai usaha masyarakat Mertoyudan Magelang. Secara umum, solusi yang ditawarkan akan dilakukan melalui upaya:

1. Meningkatkan kualitas hasil produksi keripik berbagai varian. Peningkatan kualitas ditunjukkan dari kerapian kemasan produk, tampilan dan rasa produk.
2. Meningkatkan penyediaan bahan mentah dari lingkungan sekitarnya serta pengadaan bahan bakar minyak dan gas.
3. Meningkatkan kuantitas produksi 20%-30% melalui penambahan jumlah peralatan yang ada dan cara pengolahan yang terstandarisasi.
4. Meningkatkan kemampuan pengelolaan usaha keripik secara berkelanjutan melalui penerapan manajemen usaha modern, antara lain dengan menerapkan manajemen administratif dan manajemen keuangan dengan baik melalui penetaan arsip dan pelatihan akuntansi sederhana untuk menyusun laporan keuangan sederhana untuk UKM.
5. Meningkatkan kemampuan pengelolaan usaha melalui kegiatan pemasaran yang terarah dengan memperhatikan aspek 4P: *price, product, place dan promotion*.

HASIL YANG DICAPAI

Rincian permasalahan dan solusi permasalahan, dijabarkan dalam tabel 1 berikut:

Tabel 1

Solusi yang Ditawarkan untuk Menyelesaikan Permasalahan.

PERMASALAHAN	SOLUSI
a. Menghadapi keterbatasan modal sehingga belum bisa menambah peralatan produksi untuk memenuhi permintaan yang selalu meningkat.	Menambah jumlah peralatan produksi, yang meliputi: <ol style="list-style-type: none"> a. Pengadaan kompor penggoreng dan peralatannya. b. pengadaan mesin peniris minyak. c. pengadaan alat pembungkus/pengemas produk.
b. Belum bisa mengelola usaha secara optimal,	a. Pengaturan <i>lay out</i> tempat produksi

PERMASALAHAN	SOLUSI
terstandarisasi, higienis dan aman.	(penggorengan) dan tempat penjualan. <i>Layout</i> akan memisahkan proses memasak dan memajang sehingga kebersihan dan kerapian tempat dapat terjaga. b. Penambahan pengetahuan tentang standarisasi produk makanan meliputi standar kebersihan, kerapian dan keindahan. c. Pemberian materi tentang K3 (kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja)
c. Proses administrasi dan pembukuan masih dilakukan sangat sederhana dan tidak terdokumentasikan.	Pendampingan penataan administrasi, produksi dan pemasaran

Tabel 2
Jenis Luaran yang akan Dihasilkan dari masing-masing Solusi

SOLUSI	LUARAN
a. pengadaan kompor penggoreng dan peralatannya. b. pengadaan mesin peniris minyak. c. pengadaan alat pembungkus produk.	a. Menambah jumlah peralatan produksi keripik: setiap kelompok usaha mendapat tambahan peralatan masing-masing 1 unit. b. Omzet produksi bertambah. c. Kesejahteraan karyawan meningkat. Peningkatan ini dikarenakan adanya perhitungan laba yang tepat dan adanya budget/perencanaan produksi dan perencanaan laba penjualan keripik berbagai rasa.
a. Mengatur <i>lay out</i> tempat penggorengan dan tempat penjualan. b. Meningkatkan pengetahuan dalam pengelolaan usaha (manajemen administrasi, keuangan dan pemasaran)	a. <i>Lay out</i> penjualan bersih, menarik dan aman. b. Pengetahuan dalam pengelolaan usaha (manajemen dan pemasaran) serta pembukuan bertambah.

2.3. Luaran secara kuantitatif dari masing-masing solusi

SOLUSI	LUARAN
a. Pembuatan dan pengadaan kompor penggoreng dan peralatannya. b. Pembuatan dan pengadaan mesin peniris minyak. c. Pembuatan dan pengadaan mesin	a. Menambah dan meningkatkan peralatan produksi. Tambahan 1 unit produksi dapat meningkatkan penjualan sebesar 20% -30%. Peningkatan 20% pada tahun pertama dan 30% pada tahun berikutnya. b. Kualitas produk meningkat, produk bersih,

pembungkus produksi.	<p>rapi dan terjamin kualitasnya.</p> <p>c. Produk memiliki jaminan kesehatan, halal dan tercantum tanggal kadaluarsa.</p> <p>d. Karyawan lebih sejahtera. Peningkatan pendapatan sebesar 30-40% dari kenaikan jumlah produksi dan harga jual produk yang lebih tinggi karena proses dan pengepakan yang lebih baik.</p>
<p>a. Mengatur <i>lay out</i> tempat penggorengan/produksi dan tempat penjualan.</p> <p>b. Meningkatkan pengetahuan dalam pengelolaan usaha (manajemen keuangan dan pemasaran) serta pembukuan</p> <p>c. Pembuatan laporan keuangan sederhana untuk usaha kecil</p>	<p>a. <i>Lay out</i> penjualan penjualan bersih, menarik dan aman. Standar luas ruang, penerangan ruang, kebersihan dan kerapian ruang sebagai tempat produksi terpenuhi.</p> <p>b. Pengetahuan dalam pengelolaan usaha (administrasi, manajemen keuangan dan pemasaran) serta pembukuan menjadi lebih baik mengikuti aturan pembukuan /akuntansi usaha kecil.</p> <p>c. Keuntungan dapat dihitung dan kesejahteraan menjadi lebih baik.</p>

Tabel 3

Spesifikasi Luaran dari Produk yang Dihasilkan.

PRODUK YANG DIHASILKAN	SPESIFIKASI LUARAN
<p>a. Jumlah/kualitas produk yang dihasilkan bertambah.</p> <p>b. Jenis produk yang dihasilkan bertambah (diversifikasi produk).</p>	<p>a. Kualitas produk yang dihasilkan lebih baik, terdapat jaminan kesehatan, halal dan tanggal kadaluarsa.</p> <p>b. Dapat diproduksi jenis keripik lain selain keripik yang sudah ada sesuai dengan permintaan pasar (setelah dilakukan survey pasar)</p>



Gambar 4

Foto serah terima barang dan pelatihan

SIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan kebutuhan tambahan peralatan produksi yang meliputi: pengadaan alat penggoreng stainless dengan ukuran tertentu dan perlengkapannya, pengadaan alat peniris yang higienis, pengadaan alat pengemas produk untuk menjamin kripik tidak mudah mlempem.
2. Penataan layout ruang masak dan display meliputi: penataan tempat bahan baku, penataan letak peralatan produksi sesuai dengan ergonomi, penambahan rak penyimpanan bahan baku,

pengaturan pola produksi agar proses berjalan efisien. Selain penataan letak, diatur juga pencegahan terhadap bencana kebakaran dengan memperhatikan aspek kebersihan dan kemudahan pengambilan produk.

3. Pelatihan pengelolaan manajemen produksi dan pemasaran

Berdasar survey yang telah dilakukan, dilakukan tindakan: Memilah alat produksi yang perlu dirancang sendiri dan yang siap beli. Alat produksi yang perlu dirancang adalah alat penggoreng dan peniris,. Pengadaan mesin sealer meskipun dibeli langsung jadi, namun spesifikasi mesin disesuaikan dengan kebutuhan mitra. Mesin ini mampu menjaga kualitas produk yang dihasilkan tetap renyah dan tidak mudah mlemperm. Demikian pula pengadaan wajan dengan spesifikasi khusus dari bahan dan diameter disesuaikan dengan mesin otomatis pengatur suhu dan waktu untuk menjamin kematangan produk yang pas dengan warna dan kerenyahan yang sama.

Daftar Pustaka

Boyd,Walker, Larrache,2002."Manajemen Pemasaran"Jilid 2.Erlangga:Jakarta

BPS Magelang, 2012. *Kabupaten Magelang dalam Angka*. Kab.Magelang.

Eko Indrajit, Ricardus.2003."Internet dan Dunia Maya, Ekonomi Digital". Cetakan Kedua,Edisi Kedua.Elexmedia Komputindo:Jakarta

Iwan Hermawan .2008.e-commerce fitur dalam dinamika bisnis. Buletin Sains dan Artikel online:<http://iwanpolines.blogspot.com> akses 21 Mret 2013 Jam : 08.00 wib.

Iwan Hermawan.2009.Pemutakhiran Katalog Konvensional ke dalam desain Digital dengan Pendekatan Manajemen Koleksi Berbasis 3D sebagai Added Value Strategi Promosi Bagi Produk Cinderamata Bubut KayuJati. Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi Vol. 1No. 1ISSN2087-0868.

Koehler,Wallace(1999) "Digital libraries and World WideWebsites and page persistence."In Research, akses:<http://informationr.net/ir/4-4/paper60.html>.5April 2010, Jam: 21.00wib

Paryono. 1998.Panduan pemrograman CNC. Politeknik Negeri Semarang

Suryanto. 2000. *Rancang Bangun Alat Perajang Buah Pisang Sistem Kombinasi Pengirisan Melintang dan Membujur untuk Pembuatan Keripik Pisang*. Laporan Penelitian DIK S 1999/2000. Polines. Semarang: Politeknik Negeri Semarang.

<http://www.bukausaha.com/bisnis-yang-menjanjikan-cara-beternak-ayam-670> (diunduh 10-2-15).

Wikipedia.2015. Profil Kabupaten Magelang. Alamat Akses:http://http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Magelang Tanggal:17April 2015; Jam:22.00wib