

PENERAPAN MESIN PENGIRIS TEMPE GUNA PENINGKATAN PRODUK UKM “ANEKA PEYEK AA” KECAMATAN GETASAN KABUPATEN SEMARANG

Nanang Budi Sriyanto¹⁾, Baktiyar Mei Hermawan²⁾,
Ragil Tri Indrawati³⁾, Lorentius Yosef Sutadi⁴⁾

^{1,2,3,4}Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Semarang,
Jl. Prof. H. Sudarto, S.H., Tembalang, Semarang, 50275

*E-mail: baktiyar.mhermawan@polines.ac.id

Abstract

Peyek as a snack is much-loved and used as a snack or a complement to a meal. This makes the demand for project continues to increase. However, the increase in consumer demand was not matched by the availability of project. This is because the entire production process is still carried out conventionally. One of them was experienced by UKM Assorted Projects AA with the owner Mrs. Siti Harni as a producer and seller of various types of projects. The slicing process is still carried out conventionally without using appropriate technology, namely using only a kitchen knife. Manually slicing tempeh using a kitchen knife makes the slices not uniform and makes the work repetitive because they have to sort the thickness of the slices and requires more time and more effort, resulting in low production capacity. The target object of the community service activity is the Assorted Project AA UKM located in Getasan Hamlet RT 006 RW 001, Kec. Getasan, Kab. Semarang. The solution proposed to overcome the problems faced by partners is the implementation of appropriate technology in the form of a tempe slicing machine and training on the operation of a tempe slicing machine. The methods used in community service activities include (1) carrying out administrative activities, (2) making tempe slicing machines, (3) applying tempe slicing machines, (4) Practice and Training on Using Tempe Slicing Machines and (5) Monitoring and Evaluation. The output of this service activity is increasing the productivity of UKM Aneka Peyek AA through the implementation of 1 (one) unit of tempe slicing machine with a capacity of 10 kg/hour and increasing partner knowledge through training on the use of appropriate technology in the form of a tempe slicing machine used in production. With the development of AA Assorted Project UKM developing, it can have a positive impact on the people of Getasan Hamlet, Getasan District, Semarang Regency, especially AA Assorted Project UKM on improving living standards, community welfare, and increasing economic levels.

Keywords: tempe slicing machine; training; UKM.

Abstrak

Peyek sebagai makanan ringan banyak digemari dan dijadikan sebagai cemilan maupun pelengkap makan. Hal ini membuat permintaan peyek terus mengalami peningkatan. Akan tetapi peningkatan permintaan konsumen tidak diimbangi dengan ketersediaan peyek. Hal ini dikarenakan seluruh proses produksi masih dilakukan secara konvensional. Salah satunya dialami oleh UKM Aneka Peyek AA dengan pemilik ibu Siti Harni selaku produsen sekaligus penjual aneka jenis peyek. Proses pengirisan masih dilakukan secara konvensional tanpa menggunakan teknologi tepat guna yaitu hanya menggunakan pisau dapur. Pengirisan tempe menggunakan pisau dapur secara manual membuat hasil irisan menjadi tidak seragam dan membuat kerja berulang karena harus mensortir ketebalan hasil irisan serta membutuhkan waktu yang lebih lama dan tenaga yang lebih banyak, sehingga membuat kapasitas produksi menjadi rendah. Objek sasaran kegiatan pengabdian adalah UKM Aneka Peyek AA yang berada di Dusun Getasan RT 006 RW 001, Kec. Getasan, Kab. Semarang. Solusi yang diusulkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu implementasi teknologi tepat guna berupa mesin pengiris tempe dan pelatihan pengoperasian mesin pengiris tempe. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian meliputi (1) pelaksanaan kegiatan yang sifatnya administratif, (2) pembuatan mesin pengiris tempe, (3) penerapan mesin pengiris tempe, (4) Praktek dan Pelatihan Penggunaan Mesin Pengiris Tempe dan (5) Monitoring dan Evaluasi. Luaran dari kegiatan pengabdian ini yaitu peningkatan produktifitas UKM Aneka Peyek AA melalui penerapan 1 (satu) unit mesin pengiris tempe dengan kapasitas 10 kg/jam dan peningkatan pengetahuan mitra melalui pelatihan penggunaan teknologi tepat guna berupa mesin pengiris tempe yang digunakan dalam produksi. Dengan berkembangnya UKM Aneka

Peyek AA berkembang, maka dapat memberikan dampak positif kepada masyarakat Dusun Getasan, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang khususnya UKM Aneka Peyek AA terhadap peningkatan taraf hidup, kesejahteraan masyarakat, dan tingkat ekonomi semakin meningkat.

Kata Kunci: *mesin pengiris tempe; pelatihan; UKM.*

PENDAHULUAN

Dusun Getasan yang terletak di Kabupaten Semarang memiliki masyarakat yang mayoritas bermata pencaharian sebagai produsen sekaligus penjual makanan ringan berupa peyek. Salah satunya yaitu UKM Aneka Peyek AA. UKM ini terletak di Dusun Getasan RT 006 RW 001, Kec. Getasan, Kab. Semarang. Peyek sebagai makanan ringan banyak digemari dan dijadikan sebagai cemilan maupun pelengkap makan. Hal ini membuat permintaan peyek terus mengalami peningkatan. Akan tetapi peningkatan permintaan konsumen tidak diimbangi dengan ketersediaan peyek. Hal ini dikarenakan seluruh proses produksi masih dilakukan secara konvensional. Permasalahan ini hampir dialami oleh seluruh UKM di Indonesia [1]. Salah satunya dialami oleh UKM Aneka Peyek AA dengan pemilik ibu Siti Harni selaku produsen sekaligus penjual aneka jenis peyek. Gambar 1 merupakan rumah produksi UKM Aneka Peyek AA dan peyek hasil produksi.



Gambar 1. Rumah produksi UKM Aneka Peyek AA dan Peyek hasil produksi

UKM Aneka Peyek AA mampu memproduksi sebanyak (30 – 40) kg per hari yang terdiri dari peyek kacang, peyek tempe, dan peyek bayam. Permintaan terbesar berada pada jenis peyek tempe, namun UKM Aneka Peyek AA tidak dapat memenuhi karena keterbatasan waktu dan tenaga dalam proses produksi terutama dalam pengirisan tempe. Dalam proses pengirisan tempe dibutuhkan keterampilan khusus agar ketebalan hasil irisan dapat seragam dan tipis agar hasilnya renyah. Proses pengirisan masih dilakukan secara konvensional tanpa menggunakan teknologi tepat guna yaitu hanya menggunakan pisau dapur. Pengirisan tempe menggunakan pisau dapur secara manual membuat hasil irisan menjadi tidak seragam dan membuat kerja berulang karena harus mensortir ketebalan hasil irisan serta membutuhkan waktu yang lebih lama dan tenaga yang lebih banyak. Hal ini membuat kapasitas produksi menjadi rendah.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra antara lain adalah proses pengirisan tempe sebagai bahan baku peyek tempe masih dilakukan secara konvensional, sehingga membuat hasil irisan yang tidak seragam, belum tersedianya teknologi tepat guna yang dapat menunjang proses pengirisan tempe.

Solusi yang akan diberikan kepada mitra antara lain Penerapan Teknologi Tepat Guna

berupa Mesin Pengiris Tempe dan Pelatihan Penggunaan Mesin Pengiris Tempe. Dengan adanya solusi ini diharapkan dapat mengatasi permasalahan mitra yaitu meminimalisir penggunaan tenaga manusia, mempersingkat waktu dan hasil potongan tempe memiliki ketebalan yang seragam dan rapi, sehingga dapat meningkatkan produk baik secara kualitas maupun kuantitas.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dibagi menjadi beberapa tahapan seperti gambar dibawah ini:



Gambar 2. Metode Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam kurun waktu 8 bulan. Gambaran tahapan pelaksanaan kegiatan ini antara lain pelaksanaan kegiatan yang sifatnya administratif meliputi survei dan observasi langsung ke lapangan sebagai bahan analisis permasalahan dan solusi penyelesaiannya, sosialisasi dan penyuluhan pada masyarakat sekaligus membuat kesepakatan bersama untuk merencanakan pelaksanaan kegiatan. Tahap pembuatan mesin pengiris tempe kegiatan ini berisi mengenai pembuatan mesin pengiris tempe, meliputi: pembuatan desain, optimalisasi spesifikasi mesin dan pembuatan mesin. Tahap Penerapan mesin pengiris tempe pada tahap ini dilakukan penerapan mesin pengiris tempe untuk membantu meningkatkan produk mitra baik secara kualitas maupun kuantitas. Pada tahap praktek dan pelatihan penggunaan mesin pengiris tempe meliputi demonstrasi dan penjelasan pengoperasian mesin pengiris tempe oleh tim pengabdian. Praktek pengoperasian mesin pengiris tempe oleh mitra yang didampingi tim pengabdian. Tahap terakhir dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah monitoring dan evaluasi yang meliputi terselenggaranya penerapan dan pelatihan pengoperasian mesin pengiris tempe dan evaluasi bersama terkait pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat kepada mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dengan mitra UKM Aneka Peyek AA yang berada di Dusun Getasan RT 006 RW 001, Kec. Getasan, Kab. Semarang diawali dengan kegiatan koordinasi. Hasil dari kegiatan koordinasi yaitu adanya kesepakatan antara mitra dan tim pengabdian terkait dengan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian. Gambar 3 merupakan koordinasi antara mitra dan tim pengabdian terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian.



Gambar 3. Koordinasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pelatihan ditujukan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman khususnya kepada UKM Aneka Peyek AA selaku mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam menggunakan mesin pengiris tempe. Gambar 4 - 6 merupakan proses pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian dan mitra. Pelatihan diikuti oleh pemilik dan karyawan UKM Aneka Peyek AA. Luaran kegiatan ini berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan mesin pengiris tempe.



Gambar 4. Penjelasan Tim Pengabdian Mengenai Komponen, Fungsi dan Mekanisme Kerja Mesin Pengiris Tempe



Gambar 5. Praktek Penggunaan Mesin Pengiris Tempe oleh Tim Pengabdian



Gambar 6. Praktek Penggunaan Mesin Pengiris Tempe oleh Mitra



Gambar 7. Serah Terima Mesin Pengiris Tempe oleh Tim Pengabdian dan Mitra

KESIMPULAN

Simpulan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, antara lain terjalannya kerjasama tim Pengabdian Kepada Masyarakat dan mitra UKM Aneka Peyek AA yang berada di Dusun Getasan RT 006 RW 001, Kec. Getasan, Kab. Semarang, penerapan teknologi tepat guna berupa mesin pengiris tempe dengan kapasitas 10 kg/jam yang dapat digunakan oleh mitra untuk meningkatkan produktifitas produk, terlaksananya pelatihan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam penggunaan mesin pengiris tempe sebagai teknologi tepat guna yang dapat digunakan dalam proses produksi

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rifa'I, Bachtiar. (2013). Efektifitas Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Kerupuk Ikan dalam Program Pengembangan Labsite Pemberdayaan Masyarakat Desa Kedung Rejo Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo. *J Kebijakan dan Manajemen Publik*. 1 (1): 130-6.
- [2] Indrawati, R., T., Putri, F.T, Rochmatika, R., A. (2021). Peningkatan Kualitas Produksi Cingklung Slukatan Khas Wonosobo Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices. *Jurnal Surya Abdimas*. 5 (3), 293-302.