

**PEMBERDAYAAN USAHA KECIL MIKRO MAKANAN
KHAS BOYOLALI LENTHO**

**Ida Savitri Kusmargiani^{1)*}, Nina Woelan²⁾, Prihatiningsih³⁾, Moch. Abdul Kodir⁴⁾, Aris Sunindyo⁵⁾,
Dina Yeni Mania⁶⁾, Rola Nurul Fajria⁷⁾, Adityn Rizqi Senoaji⁸⁾, Bagas Putra Pradana⁹⁾ Nyata
Nugraha¹⁰⁾**

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Jurusan Akuntansi, Polines, Semarang

*E-mail: kusmargianiidasavitri@gmail.com

Abstract

This snack processing business is a home business that produces typical Boyolali food in the form of Lentho food which is made manually, all processing processes use human power. The process of mixing the flour and nuts completely by hand and now mixing 36 kg of nuts and 24 kg of flour and spices is considered quite heavy and takes time. Likewise, we haven't calculated the cost price and selling price.

In this way, the Service Team wants to introduce a tool that can make Lentho processing easier, namely a way to process/mix ingredients with a mixer which can reduce energy and speed up processing time. The service team will also provide counseling on how to calculate the cost price and selling price.

It is hoped that the use of a mixer in Lentho processing will be able to ease the production process and save energy and time. Likewise, by applying the method of calculating the cost price and selling price, you can find out the profit and loss.

Keywords: Mixer, cost price, selling price

Abstrak

Usaha pengolahan makanan ringan ini merupakan usaha rumahan yang memproduksi makanan khas Boyolali berupa makanan Lentho yang dibuat secara manual, semua proses pengolahan menggunakan tenaga manusia. Proses mengolahnya dari mengaduk terigu dan kacang sepenuhnya dengan tangan dan sekarang ini untuk mencampur kacang 36 kg dan terigu 24 kg berikut bumbu dirasa cukup berat dan membutuhkan waktu. Begitu juga belum menghitung harga pokok dan harga jual.

Dengan demikian Tim Pengabdian hendak memperkenalkan alat yang dapat meringankan pengolahan Lentho yaitu cara mengolah/mencampur bahan dengan mixer yang dapat meringankan tenaga dan mempercepat waktu pengolahan. Tim pengabdian juga akan memberi penyuluhan cara menghitung harga pokok dan harga jual.

Diharapkan pemakaian mixer dalam pengolahan Lentho mampu meringankan proses produksi dan menghemat tenaga dan waktu. Begitu juga dengan menerapkan cara menghitung harga pokok dan harga jual dapat diketahui untung ruginya.

Kata Kunci: Mixer, harga pokok, harga jual

PENDAHULUAN

Sejarah Desa Guli yang dahulu telah ada beberapa pendatang dari luar daerah yang menetap di wilayah desa ini yang masih merupakan hutan belantara dan oro – oro, banyak disini tumbuh pohon bambu ori dan pohon lain yang merupakan hutan Belantara, Adapun mata pencaharian masyarakat Desa Guli yang sekarang sebagian besar bercocok tanam (pertanian) dan ada sebagian yang hidup berdagang. Luas Desa Guli seluruhnya 362.4705 Ha terletak disebelah tenggara dari kota Kecamatan Nogosari ± 5 Km. Terjadinya

Nama Desa Guli seperti yang penilai lukiskan berikut ini, Kisah ini terjadi jaman dahulu kala, jaman penjajahan Belanda di Indonesia dan kisah ini saya dapatkan dari berbagai Sumber Informasi para sesepuh di Desa Guli ini.

Pada jaman perang Diponegoro ada beberapa prajurit yang tidak tercatat dalam sejarah yang mereka melarikan diri dan bersembunyi disebuah Hutan Belantara yang sekarang Desa Guli ini, Mereka adalah Kyai Indroyono dan Kuning istrinya, Dia masih keluarga Kraton Yogyakarta, Kyai Girin dan Kyai Nadad. Dalam serasehan tersebut membicarakan kepentingan bersama dari masing – masing dukuh dan mengangkat seorang pemimpin warga. Atas persetujuan serasehan juga dibicarakan antara lain merubah nama tempat dukuh Terngguli menjadi Dukuh Guli. Seorang pimpinan yang pertama sekali diangkat yaitu Surejo yang memangku jabatan sebagai Lurah sebelum Komplek Belanda. Kemudian setelah Surejo berusia lanjut kekuasaan diwariskan kepada anaknya yang bernama Djaetun juga berpangkat Lurah. Kemudian oleh Djaetun Kekuasaan diwariskan kepada anaknya yaitu Citro Sumarto. Pemerintahan Desa Guli tercatat telah

PROFIL MITRA

Usaha pengolahan makanan ringan ini merupakan usaha rumahan yang memproduksi makanan khas Boyolali berupa makanan Lentho yang dibuat secara manual, semua proses pengolahan menggunakan tenaga manusia. Proses mengolahnya dari mengaduk terigu dan kacang sepenuhnya dengan tangan dan sekarang ini untuk mencampur kacang 36 kg dan terigu 24 kg berikut bumbu dirasa cukup berat dan membutuhkan waktu.

Hal tersebut dirasakan berat sehingga dibutuhkan peralatan yang dapat meringankan cara pengolahan dan juga belum ada perhitungan harga pokok dan harga jual

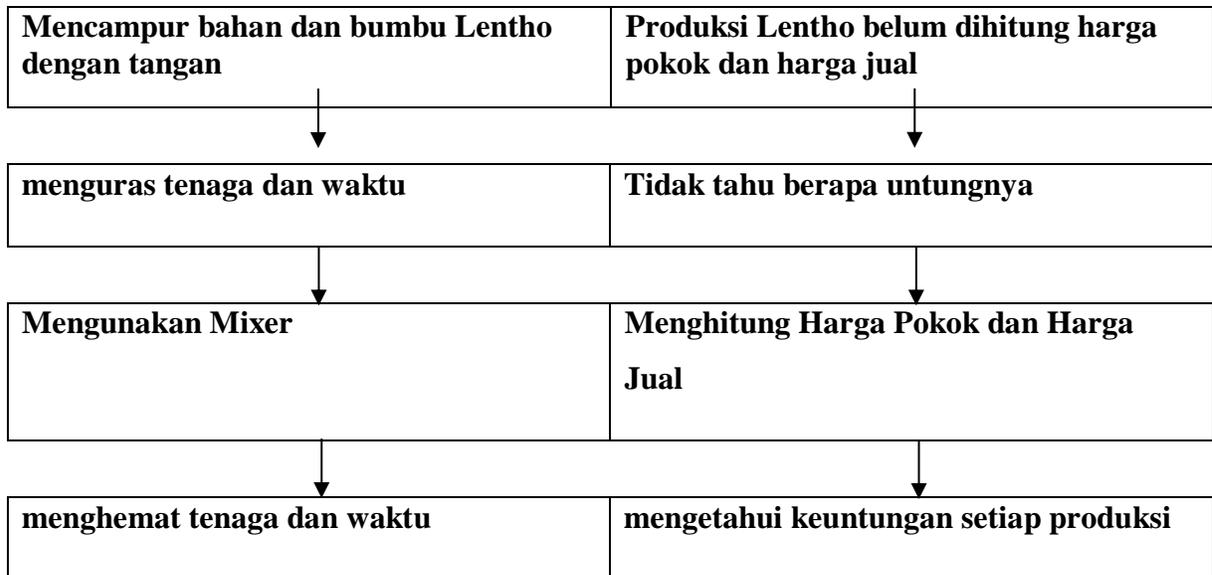


Gambar 1. Lapak Lentho Mintra Pengabdian



Gambar 2. Merk Lento Mintra Pengabdian

Pemecahan Masalah



Sumber : Data yang diolah untuk keperluan Pengabdian.

Evaluasi dapat digambarkan sebagai berikut :

TUJUAN	EVALUASI PROGRAM
Mengatasi masalah : a. Proses pengolahan Lenthos yang masih mencampur bahan dan bumbu dengan tangan. b. Belum menghitung harga pokok dan harga jual	a. Proses produksi dengan mixer akan meringankan tenaga dan waktunya lebih cepat. b. Mitra pengabdian mampu menghitung harga pokok dan harga jual sehingga mengetahui keuntungannya setiap kali produksi

Sumber : Data yang diolah.

Metode Pelaksanaan dalam Pengabdian kepada Masyarakat adalah sebagai berikut

Pengabdian memberikan alat berupa mixer kemudian menjelaskan bagaimana cara mengoperasikan alat berupa mixer tersebut dari cara membuka alatnya , bagian –bagian dari mixer juga bagaimana mengganti alat-alat dan memasang kembali . Pengabdian dan mitra juga mencoba mencampur adonan kering yaitu terigu dan kacang sebagai bahan utama tanpa air kemudian dengan air sehingga dapat diketahui hasilnya. Mixer ini membutuhkan daya listrik 350 watt sesuai dengan daya listrik yang ada di rumah Mitra 900 watt. Sehingga dengan mixer yang menggunakan tenaga listrik akan membantu mitra menghemat tenaga, begitu juga diharapkan dengan bantuan mixer dapat menyingkat waktu . Sehingga pengolahan Lenthos bagi Mitra menjadi lebih ringan dan cepat .

Mitra diajak menghitung harga pokok pengolahan Lenthos menghitung semua bahan baku dan bumbu sehingga dapat diketahui harga pokok per biji atau per buah Lenthos . Kebutuhan bahan baku dan bumbu sekali proses menghasilkan 600 biji Lenthos ternyata dalam perhitungan belum menghitung biaya tenaga kerja dan biaya tambahan . Dari perhitungan sementara tanpa biaya tenaga kerja diketahui harga pokok per biji Rp. 656,67 dengan harga jual Rp. 750,00 maka laba kotor nya Rp 93,00. Dari hasil perhitungan yang menambah biaya tenaga kerja dan biaya tambahan sebesar Rp. 46,67 per biji . Artinya akan mengurangi keuntungan hasil akhirnya adalah Rp. 93,00 dikurangi Rp. 46,67 = Rp. 46,30 . Perhitungan harga pokok yang semula tanpa menghitung biaya tenaga kerja dan biaya tambahan lainnya untuk mengantisipasi bilamana permintaan Lenthos naik seperti saat hari libur permintaan naik dan membutuhkan biaya tenaga kerja tambahan pasti akan menambah biaya dan mengurangi keuntungan. Perhitungan harga pokok juga untuk mengantisipasi bilamana harga bahan baku naik.

Karena Mitra tidak bisa menaikkan harga jual, menyesuaikan harga bahan baku yang naiknya. Untuk harga jual tergantung juga pada persaingan dari produk yang sejenis. Meskipun Mitra mempunyai pelanggan tetap yang akan membeli karena ingin mengenang makanan khas kota Boyolal



Gambar 3. Serah terima alat berupa Mixer dari Tim Pengabdian kepada Mitra Pengabdian



Gambar 4. Tim Pengabdian menjelaskan cara mengoperasikan kepada Mitra.



Gambar 5. Mitra belajar mengoperasikan Mixer bantuan Pengabdi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan mixer untuk mencampur bahan dan bumbu dalam membuat Lentho maka proses pengolahan Lentho menjadi lebih ringan dan diharapkan akan menjadi lebih cepat proses pengolahannya. Proses yang mencampur dengan mixer meringankan mitra pengabdi dan waktu yang dibutuhkan lebih sedikit. Dari pembahasan tentang harga pokok dan harga jual yang selama ini belum pernah dihitung, diketahui biaya tenaga kerja tidak diperhitungkan karena semua pekerjaan di kerjakan oleh mitra sekeluarga. Dalam setiap produksi Lentho dihasilkan 600 biji Lentho dengan harga pokok Rp. 656,67 dengan harga jual per biji Rp. 750,00 maka laba kotor nya Rp. 93,00 per biji tanpa menghitung biaya tenaga kerja. Kemudian tim Pengabdi menghitung harga pokok disertai biaya tenaga kerja dan biaya tambahan maka laba kotor yang semula Rp, 93,00 dikurangi biaya tenaga kerja dan biaya tambahan sebesar Rp 46,67 per biji maka laba menjadi = Rp. 93,00 dikurangi Rp 46,67 maka labanya menjadi Rp. 46,3 .

Pemakaian alat bantu mixer untuk mengantisipasi bilamana terjadi lonjakan permintaan yaitu saat liburan dengan alat bantu diharapkan alat meringankan Mitra dalam membuat Lentho. Begitu juga perhitungan harga pokok yang disertai biaya tenaga kerja dan biaya lainnya akan membantu membantu bila ada penambahan tenaga kerja saat permintaan naik.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada Masyarakat oleh tim pengabdian Jurusan Akuntansi berusaha membantu UMKM yang menekuni makanan khas suatu daerah yaitu daerah Boyolali. Makanan khas Boyolali ini berupa makanan kecil yang dicari para perantau bilamana pulang kedaerah. Tim Pengabdian berusaha ikut serta melestarikan makanan khas daerah terutama makanan kecil khas Boyolali yaitu Lenthos dengan bahan dasar terigu dan kacang, makanan kecil ini awet karena kering dan bebas dari bahan pengawet.

Bantuan dari Tim Pengabdian berupa alat pengaduk /mixer diharapkan akan memudahkan dalam pengolahan Lenthos dengan menghemat tenaga dan waktu. Sehingga proses pengolahan menjadi lebih cepat.

Begitu juga pembahasan harga pokok dan harga jual diharapkan membantu mitra menghitung keuntungan setiap kali produksi juga untuk mengantisipasi kenaikan permintaan dan kenaikan harga bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Desa Guli. 2020. Profil Desa Guli. Retrieved from <http://desaguli.blogspot.com/p/profil.html>.
- [2] Lenthos Makanan Khas Boyolali Sejak Zaman Nenek Moyang. 2020. Retrieved from LenthosMakananKhasBoyolaliSejakZamanNenekMoyang.html.
- [3] Lenthos Makanan Khas Boyolali Sejak Zaman Nenek Moyang. 2020. Retrieved from <https://www.quareta.com/post/lenthos-makanan-khas-boyolali-sejak-zaman-nenek-moyang>.
- [4] Cahyadi Kurniawan Haryono. 2023. Tips Bikin Mentho Khas Boyolali yang Diekspor hingga Hong Kong. Retrieved from file:///H:/Pengabdian2023/Tips%20Bikin%20Mentho%20Khas%20Boyolali%20yang%20Diekspor%20hingga%20Hong%20Kong%20%20Solopos.com%20_%20Panduan%20Informasi%20dan%20Inspirasi.html