

PKM WIRUSAHA KERIPIK UMBI SKALA RUMAH TANGGA DI DESA BONTOA KABUPATEN MAROS

Yuniarti¹⁾, Arni Litha²⁾, Sahbuddin Abd. Kadir³⁾, Qonita Qisti Alamsyah⁴⁾, Dzakiyah Nur Nadhifah⁵⁾
^{1),2),3)} Dosen Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar
^{4),5)} Mahasiswa Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

ABSTRACT

The subject of this activities is to improve the quality of sweet potato chips, attractive packaging displays that can help promotional activities so that a broad marketing network will eventually create the welfare of the community selling sweet potato chips in the village of Bontoa, Maros . The target of this service is the application of appropriate technology for plastic *Sealer* machines , slicing machine, resulting in an increase in the quality of sweet potato chips which leads to the welfare of chips sellers . The method used is participatory demonstration, namely the involvement of all service partners so that results are optimized and the sustainability of service programs occurs. The method of mentoring UKM selling chips in technology transfer is given during service, so that they can be independent and able to develop their knowledge, in an effort to strengthen the people's economy. This service will be carried out in Bontoa Village, Mandai, Maros, with the target audience being UKM who sell sweet potato chips from Bontoa Maros.

Keywords: *Slicing Machine, Sealer Machine, Sweet Potato Chips*

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Desa Bontoa terletak di kecamatan Mandai Kabupaten Maros. Salah satu komoditas unggulan yang dikembangkan di desa ini adalah umbi-umbian dalam hal ini adalah ubi kayu (singkong) dan ubi jalar, yang diolah menjadi keripik. Keripik umbi adalah cemilan yang banyak disukai orang. Besarnya konsumsi masyarakat akan keripik ini, mendorong tumbuhnya wirausaha yang pada umumnya merupakan usaha kecil. Singkong dan ubi jalar merupakan jenis umbi-umbian yang mengandung serat dan karbohidrat, dan dapat menghasilkan energi buat tubuh.

Keripik singkong adalah salah satu jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh konsumen. Harganya yang murah dan rasanya yang renyah membuat banyak orang menjadikannya sebagai alternatif ketika waktu santai bersama keluarga atau rekan-rekan. Seiring dengan banyaknya permintaan konsumen, maka keripik umbi mulai tersedia berbagai rasa, misalnya rasa pedas dengan beberapa tingkatan level. Keripik umbi sudah mengalami banyak perkembangan dalam diversifikasi rasa.

Mitra kami adalah UKM yang bergerak di bidang usaha keripik umbi di desa Bontoa kabupaten Maros. UKM ini memulai usahanya pada tahun 2016, sebagai upaya menambah pendapatan rumah tangga. Usaha ini dilakukan secara konvensional dan mandiri terutama dari segi pengemasan. Peralatan yang dipakai dalam pengemasan keripik umbi hanya menggunakan lilin untuk merekatkan plastik kemasan , sehingga memakan waktu yang cukup lama untuk mengemas produk dan kadang meninggalkan bekas warna hitam yang pada kemasan. Keripik umbi dengan sistem pengemasan menggunakan lilin seperti ini tidak tahan lama karena kadang kemasan plastik tidak merekat sempurna/tidak tertutup rapat sehingga keripik mudah melempem.

Kemasan produk keripik umbi saat ini sangat sederhana berupa kemasan plastik bening yang dilengkapi dengan tempelan kertas hasil cetakan yang bertuliskan informasi nama usaha dan nomor telepon, sehingga tampilannya tidak menarik dan berujung pada daya jual yang rendah.

Dalam proses pengemasan, mitra hanya mengira-ngira berat dari keripik umbi, mitra tidak menggunakan timbangan khusus makanan sehingga berat setiap kemasan tidak sama.

1.2. Permasalahan Mitra

1. Mitra masih menggunakan cara manual (menggunakan lilin) dalam kegiatan pengemasan produk sehingga kapasitas produksi kecil, waktu pengerjaan pengemasan yang lama, hasil kemasan tidak rapi dan tidak menutup sempurna sehingga keripik tidak tahan lama.
2. Plastik kemasan tidak dilengkapi dengan label dan menggunakan plastic biasa sehingga tampilan produk tidak menarik yang berujung pada rendahnya harga jual.

¹Korespondensi penulis: Yuniarti, Telp.085341741899, yuni.arti@ymail.com

3. Mitra tidak menggunakan timbangan dalam proses pengemasan produk, hanya perkiraan saja sehingga berat dari setiap kemasan berbeda-beda

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metode yang digunakan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah :

1. Metode demonstrasi partisipatif, yaitu keterlibatan penjual keripik umbi sehingga terjadi optimalisasi hasil dan keberlanjutan program pengabdian.
2. Metode pelatihan, pada metode ini UKM dibekali tentang teknik pemakaian dan perawatan perbaikan dari teknologi yang diberikan serta manajemen dan pemasaran dari hasil olahan keripik umbi yang dihasilkan oleh UKM tersebut.
3. Metode monitoring dan evaluasi, metode ini digunakan untuk memonitoring dan mengevaluasi tingkat keberhasilan dari usaha UKM dengan penerapan teknologi tepat guna yang diberikan.
4. Metode pendampingan kepada UKM dalam transfer teknologi yang diberikan saat pengabdian, agar mereka dapat mandiri dan mampu mengembangkan ilmu dan terdapat peningkatan hasil produksi maupun mutu keripik umbi dan adanya perluasan jaringan pemasaran produk .

Khalayak sasaran pengabdian ini adalah UKM pembuat keripik umbi Lokasi Pengabdian di Desa Bontoa Kecamatan Mandai Kab Maros. Pelibatan mitra secara penuh dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan secara lengkap dalam upaya pengembangan usahanya . Partisipasi mitra dalam hal ini adalah aktif dan turut serta selama proses implementasi teknologi pengemasan keripik umbi. Mereka sebagai mitra akan terjun langsung dan aktif selama program ini dilaksanakan.

Adapun tahapan pelaksanaan program adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi dan koordinasi dengan mitra pembuat keripik umbi mengenai usaha di bidang pembuatan keripik dan langkah yang dilakukan untuk mendapatkan keuntungan, kemudian diskusi dengan membahas masalah seputar bisnis usaha keripik umbi yang menjanjikan . Dalam sosialisasi juga disampaikan pentingnya proses produksi secara higienis.
2. Pelatihan cara penggunaan mesin press plastic dan mesin pengiris umbi, sehingga mitra mampu menggunakan peralatan yang diberikan.
3. Pelatihan perawatan dan perbaikan mesin press plastik . Mesin press ini sangat mudah dalam penggunaannya, hanya saja perlu pengetahuan mengenai pengaturan kapasitas panas yang sesuai dengan jenis plastik kemasan yang digunakan, maka dibutuhkan pengetahuan awal untuk dapat menggunakan dan merawat mesin tersebut. Karena itu latihan perawatan perbaikan mesin ini akan diberikan kepada mitra . Adapun tekniknya adalah sebagai berikut :
 - a. Demo cara menggunakan mesin press dengan memperhatikan pengaturan kapasitas panas dan jenis plastik kemasan yang digunakan.
 - b. Mendemokan cara perawatan dan penggantian elemen pemanas jika ternyata suatu saat mesin rusak/tidak panas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil dan luaran yang dicapai dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi dengan mitra tentang proses pengabdian ini.
Sosialisasi ini membahas tentang pengadaan mesin pengiris umbi yang merupakan alat yang sangat dibutuhkan oleh mitra.
2. Pengadaan mesin pengiris umbi.
Mesin pengiris didesain sesuai kebutuhan mitra, dimana mitra meminta mesin yang bisa mengiris umbi dengan ketebalan yang rata dan kecepatan yang sedang. Bahan baku yang bisa diolah sebelum menggunakan mesin pengiris ini adalah sebanyak 10 Kg/hari, setelah menggunakan mesin pengiris ini mitra bisa mengolah bahan baku sebanyak 40 Kg/hari.
3. Pengadaan mesin *sealer*.
Mesin *sealer* juga sangat dibutuhkan oleh mitra, dengan mesin ini mitra mampu membungkus 200 kemasan/hari yang sebelumnya hanya mampu membungkus sebanyak 50 kemasan.



Gambar 1. Pelatihan Penggunaan Mesin Pengiris Umbi



Gambar 2. Pelatihan Penggunaan Mesin Sealer



Gambar 3. Penyerahan Mesin Sealer kepada mitra

4. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan ini adalah:

1. Mesin pengiris dan *Sealer* sangat membantu mitra dalam mengembangkan usahanya, sebelumnya mitra hanya mampu mengolah umbi sebanyak 10 Kg/hari meningkat menjadi 50 Kg umbi/hari.

2. Kualitas keripik umbi yang dihasilkan mitra lebih terjaga dengan adanya mesin sealer, dimana kemasan tidak lagi dibakar menggunakan lilin untuk merekatkan kemasan sehingga tidak ada lagi kebocoran yang dapat menyebabkan kualitas keripik menurun/rusak.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah kami haturkan kepada Allah SWT karena rahmat dan lindungan-Nya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat terlaksana walau dalam masa pandemi. Terima kasih kami ucapkan kepada teman-teman dan semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini. Terimakasih kepada Politeknik Negeri Ujung Pandang dalam hal ini unit Program Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (UP3M) yang telah mewadahi kegiatan ini. Penulis menyadari masih banyak kekurangan baik dalam pelaksanaan maupun dalam hal pelaporan, oleh karena itu kritik dan saran kami harapkan demi sempurnanya artikel ini.