

BIMBINGAN TEKNIS PENGGUNAAN *VACUM FRYING* & PENINGKATAN JARINGAN PEMASARAN PADA UMKM PRODUSEN KRIPIK

Prayitno¹, Sri Rulianah², Achmad Zaini³

^{1,2}Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Malang

email: prayitno@polinema.ac.id

email: sri.rulianah@polinema.ac.id

³Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Malang

email: achmad.zaini@polinema.ac.id

Abstract

UD. Favoriet is one of the SMEs in Pandaan - Pasuruan which was established in 2008, where this UMKM produces several snack products (Kripik), including: banana chips, meatball chips, crispy cashews & oven cashews, crispy peanuts & oven nuts. These products have been marketed to several areas, including: Pasuruan, Sidoarjo and Malang. However, UD Favoriet in production still operates manually (non-mechanically), does not apply the principles of healthy and good production, as well as the conventional marketing system. At the time of the Covid-19 pandemic, as now, the condition of SMEs experienced a decline in production and sales of up to 60% - 70%. The purpose of PPM Partnership is to increase production capacity, improve product quality, improve a good understanding of production, and increase sales turnover. PPM activities, among others: 1). grant of vacuum frying equipment and sealer, 2). GMP and HACCP training, 3). training in making online marketing media (online marketing). The results of PPM activities include changes in the production system from manual to mechanical, product quality improvement, increased understanding of healthy and safe production methods, and changes in the marketing system from customer to customer to online marketing.

Key word: Customer, HACCP, GMP, Marketing, Production, Online, Sealer, Vacuum frying.

1. PENDAHULUAN

UD. Favoriet merupakan salah satu UMKM di Kecamatan Pandaan - Kabupaten Pasuruan yang dapat dikatakan sebagai kelompok UMKM yang produktif. Hal ini terlihat dari kapasitas produksi, omzet penjualan maupun area pemasaran produk. UMKM UD. Favoriet telah berdiri sejak Tahun 2008 dan telah mendapat ijin usaha secara legal meliputi TDP, SIUP, P-IRT, NPWP, dan Hak Paten Merk. Selanjutnya sesuai dengan peraturan pemerintah tentang perijinan satu atap, maka pada bulan juli 2020 UD Favoriet telah mengadakan pembaharuan perijinan yang meliputi ijin operasional, ijin usaha, dan lainnya. UD. Favoriet memproduksi kripik, antara lain: kripik pisang, kripik bakso, mente krispi & mente oven, kacang krispi & kacang oven. Dengan menggunakan tenaga kerja sebanyak 4 orang serta total kapasitas produksi sebesar 100 - 150 kg per bulan. Proses produksi berlangsung di dalam rumah (dapur) dengan menggunakan peralatan produksi yang

konvensional dan manual seperti alat penggoreng (wajan), peralatan pengemasan (*sealer*). Area pemasaran dari produk UD. Favoriet meliputi wilayah Kabupaten Pasuruan, Kabupaten Sidoarjo, dan Malang. Luasnya pemasaran dan besarnya kapasitas produksi tersebut tidak terlepas dari kemampuan dan *networking* dari *owner*, dimana *owner* UD. Favoriet seringkali diundang oleh Disperindag Pasuruan sebagai Narasumber untuk berbagi ilmu pada berbagai UMKM. Namun demikian dengan adanya pandemi covid-19 yang melonjak dan penerapan PPKM level 4 di Pasuruan maka UD. Favoriet mengalami permasalahan serius yaitu penurunan kapasitas produksi dan omzet penjualan hingga 60% - 70% dan sempat tidak berproduksi beberapa hari serta pengurangan karyawan. Namun dengan semangat dan usaha yang keras dari *owner*, maka UD. Favoriet berusaha bangkit dengan melakukan pembenahan dan perbaikan manajemen produksi dan perbaikan sistem pemasaran. Salah satu upaya perbaikan

manajemen produksi adalah dengan menjalin kerjasama dalam program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) Kemitraan dengan Politeknik Negeri Malang.



Gambar 1. Proses produksi secara manual

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh UMKM UD. Favoriet antara lain:

- Aspek produksi: peralatan produksi terbatas dan konvensional, belum menerapkan cara produksi yang baik dan sehat.
- Aspek pemasaran: media pemasaran kurang *update*, dan minimnya jumlah tenaga pemasaran yang berkompeten.

2. METODE

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh UMKM tersebut maka sesuai dengan kesepakatan antara mitra dengan pelaksana PPM ditetapkan beberapa metode penyelesaian masalah, antara lain:

- Perbaikan proses dan peningkatan kapasitas produksi melalui pemberian hibah alat *vacuum frying* dan *sealer*, pendampingan cara - cara berproduksi yang baik dan sehat.
- Peningkatan pengetahuan cara berproduksi yang baik dan sehat melalui pelatihan HACCP dan GMP, pendampingan dan pembuatan SOP, serta pendampingan pembuatan aliran proses produksi.
- Pembuatan media pemasaran *online*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan metode dan tahapan penyelesaian yang telah ditetapkan maka perbaikan sistem produksi kripik mulai dilakukan yang diawali dengan pemesanan alat *vacuum frying* hingga uji coba dan running produksi serta renovasi ruangan produksi, dimana perbaikan sistem produksi ini tentunya menghadapi banyak kendala, antara lain: keterbatasan ruang produksi,

pengetahuan dan ketrampilan dalam pengoperasian *vacuum frying*, keterbatasan sarana pendukung produksi serta pelaksanaan PPKM level 4 covid-19.

Untuk itu ketercapaian target dari perbaikan dan peningkatan produksi menjadi tidak optimal. Dengan demikian dilakukan reorientasi target capaian dari kuantitas ke kualitas produksi.



Gambar 2. Penyerahan alat hibah (*vacuum frying*) dan proses awal produksi

Untuk mendapatkan hasil produk kripik buah yang sempurna yaitu rasa dan warna sesuai aslinya, bentuk dan tekstur bahan yang sama dan menarik merupakan tantangan tersendiri dalam produksi menggunakan *vacuum frying*, dimana pengenalan terhadap karakteristik alat sangat menentukan seperti kebocoran alat, keseimbangan tekanan vacuum dan suhu, kecepatan pengadukan dan lama penggorengan. Untuk itu dibutuhkan waktu dan pengalaman produksi agar diperoleh produk kripik yang baik dan menarik.

Pada sisi lain, melalui pelatihan - pelatihan yang diberikan baik pelatihan GMP maupun HACCP terdapat peningkatan pengetahuan dari *owner* dan pekerja yang ditunjukkan dengan adanya perubahan sistem kerja, tahapan proses produksi, dan cara penanganan bahan (bahan baku maupun produk) yang baik dan sehat serta tersusunnya beberapa SOP. Namun demikian untuk

mengimplementasikan GMP dan HACCP secara baik dan benar masih dibutuhkan waktu pemahaman dan usaha untuk berubah secara terus menerus (*continuous improvement*). Sedangkan untuk pembuatan *online marketing* dilakukan dengan cara perbaikan (reformat) instagram yang telah dimiliki oleh UD. Favoriet dimana di dalamnya berisikan tentang profil perusahaan, jenis produk, sistem pemesanan (*order*), dan lainnya. Adapun instragram yang dimiliki adalah **@omah_favoriet**. Melalui media *online* tersebut produk - produk UD. Favoriet telah diinformasikan ke beberapa relasi dan calon relasi seperti toko oleh-oleh, rumah makan, dan pusat – pusat perdagangan (Mall).

Selanjutnya beberapa luaran dari kegiatan PPM ini adalah: a). Publikasi pada jurnal nasional ber-ISSN, b). Publikasi pada media massa *online* (Radar Malang), c). Peningkatan pemberdayaan dan jenis produk, d). Video proses produksi.

4. SIMPULAN

1. Hasil PPM memberikan manfaat bagi perbaikan kualitas produk kripik yang dihasilkan oleh mitra, sedangkan peningkatan kapasitas produksi masih membutuhkan waktu hingga pengoperasian alat *vacum frying* berjalan lancar.
2. Terdapat perubahan *mindset* mitra tentang cara berproduksi kripik yang baik dan sehat

5. DAFTAR REFERENSI

1. Anang Lastryanto, Rini Yulianingsih Sumardi HS, Rizka Mega Melati. 2016. Karakterisasi Kimia Kripik Apel Manalagi Hasil Penggorengan Vakum Dengan Menggunakan Minyak Goreng Berulang. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. 4 No. 2, 157-172.
2. Dedin F Rosida, B Syehan, Dedid Cahya Happyanto, FT Anggraeni, Nur Hapsari. 2020. Kripik Salak Vacuum Frying Sebagai Alternatif Pengembangan Produk Inovatif Di Daerah Agroklimat Bangkalan Madura. Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service), 4:1, 23-30.
3. Jamaluddin, Budi Rahardjo, Pudji Hastuti, Rochmadi. 2011. Model Perubahan Warna Kripik Buah Selama Penggorengan Vakum. AGRITECH, 31:4.
4. Elmi Kamsiati. 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Kripik Buah Dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. Jurnal Litbang Pertanian, 29 (2).
5. Hesti Herminingsih. 2017. Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Olahan Kripik Buah di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember. Jurnal Ilmiah INOVASI, 17: 2, ISSN 1411-5549.
6. Saniya Azzahra. 2012. Pengaruh Waktu Dan Suhu Pada Pembuatan Kripik Wortel Dengan Vaccum Frying. TUGAS AKHIR. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
7. Yahya Zeth Ponno, Andi Sukainah, Jamaluddin. 2016. Perubahan Massa Air, Volume, Dan Uji Organoleptik Kripik Buah Dengan Berbagai Variasi Waktu Pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2:1-8.