

Perbaikan Teknologi Proses dan Manajemen di UKM Smish Cake Kabupaten Jember

E Kurniawati^{1*}, W Suryaningsih¹, T Budiati¹, A Wahyono¹, A Choirun¹

¹Department of Agricultural Technology, Politeknik Negeri Jember

elly_kurniawati@polije.ac.id

Abstrak

UKM menjadi bagian penting dalam peningkatan perekonomian rakyat, salah satu UKM yang memproduksi kue atau snack aneka varian diantaranya roti manis, roti pisang dan cake adalah UMKM SMISH Desa Sempolan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Dalam proses produksi, UMKM SMISH menghadapi permasalahan tentang kapasitas produksi dan mutu produk roti manis dan roti pisang masih rendah, serta belum mempunyai P-IRT. Berdasarkan hal tersebut, maka pengabdian pemberdayaan masyarakat (PPM) dilakukan dengan tujuan: (1). Memperbaiki teknologi proses untuk peningkatan kapasitas produksi dan mutu roti. (2) memperbaiki manajemen produks. Metode kegiatan pengabdian masyarakat meliputi tahapan observasi, koordinasi, penyuluhan perbaikan teknologi proses pengolahan; perbaikan manajemen produksi dengan penyuluhan dan pelatihan tentang GMP, dan SSOP dalam penerapannya selama produksi. Setelah dilakukan proses pengabdian dapat ditunjukkan bahwa UKM SMISH CAKE mengalami peningkatan mutu roti manis dan roti pisang menjadi lebih baik, kapasitas produksi sekitar 30-35%,

peningkatan pengetahuan GMP, SSOP dan manajemen produksi, peningkatan jangkauan pemasaran dan dapat dilakukan penjualan secara online serta mendapat izin produksi P-IRT.

Kata Kunci: GMP, SSOP, UMKM SMISH

Abstract

Small micro and enterprises (SMEs) are an important part of improving the people's economy, one of the SMEs that produces various types of cakes or snacks including sweet bread, banana bread and cakes is SME SMISH Sempolan Village, Silo District, Jember Regency. In the production process, SMISH SME had problems regarding the production capacity and quality of sweet bread and banana bread products which are still low, and they do not yet have P-IRT. Based on this, community empowerment service (PPM) was carried out with the following objectives: (1). Improving process technology to increase production capacity and bread quality. (2) improve production management. The method of

community service activities includes the stages of observation, coordination, counseling on improving processing technology; improving production management with counseling and training on GMP and SSOP in implementation during production. After carrying out the dedication process, it can be shown that SME SMISH CAKE has made improvements in the quality of sweet bread and banana bread to be better, production capacity has increased by around 30-35%, increased knowledge of GMP, SSOP and production management, increased marketing reach and can sell online and get P-IRT production permit.

Keywords : GMP, SSOP, UMKM SMISH

DOI: <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1439>

*Correspondensi: E Kurniawati

Email: elly_kurniawati@polije.ac.id

Received: 16-11-2024

Accepted: 10-01-2025

Published: 12-01-2025



Journal of Community Development is licensed under a [Creative Commons Attribution-4.0 International Public License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Copyright: © 2025 by the authors.

I. PENDAHULUAN

Salah satu UMKM yang bergerak dibidang bergerak pada pembuatan roti dan kue yaitu UKM SMISH. UKM SMISH ini merupakan industry skala rumahtangga milik ibu Mabruroh, yang bertempat tinggal di RT dan RW Desa Sempolan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. UKM ini setiap harinya memproduksi beraneka jenis kue jajanan, seperti kue bikang, roti manis, roti pisang, pai, rollcake dan juga kue kering atau

cookies. Hasil produksi tersebut dijual dengan cara dititipkan pada warung penjual kue yang berada di dekat rumah desa Sempolan atau melalui pemesanan.

UKM SMISH CAKE mempunyai 5 orang karyawan dan memproduksi aneka jenis kue yang terbuat dari tepung terigu, yang mampu memproduksi roti dan kue sekitar 25-50 Kg tepung terigu pada hari biasa. Sedangkan pada hari tertentu seperti lebaran, tahun baru, liburan anak sekolah kapasitas produksinya meningkat sampai dua kali lipat. Produk aneka jenis kue yang diproduksi yang dijual di UKM SMISH CAKE dapat dilihat pada Gambar 1.1

Melihat permintaan konsumen dan potensi pasar yang terus meningkat, ibu Maburrah selaku pemilik UKM SMISH, berkeinginan untuk lebih meningkatkan produksi dan memperluas jaringan pemasaran produknya, dengan cara penitipan toko besar pusat oleh-oleh dan swalayan, serta dilakukan penjualan online. Namun keinginan tersebut belum bisa diwujudkan, karena adanya beberapa permasalahan di antara adalah: masih rendahnya mutu dan kapasitas peralatan produksi yang

digunakan, serta produk yang dipasarkan belum mempunyai perizinan berupa PRIT yang diterbitkan oleh pemerintah. Sedangkan jika produk tersebut akan dijual dengan penitipan pada toko dan swalayan tersebut produknya harus mencantumkan nomor izin produksi.

Adanya program pendampingan yang berfokus pada perbaikan teknologi proses dan manajemen diharapkan dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh UKM SMISH CAKE. Program perbaikan teknologi proses bertujuan untuk memperbaiki mutu produk dan meningkatkan kapasitas produksi dengan cara penggunaan peralatan dengan kapasitas yang memadai. Sedangkan perbaikan manajemen bertujuan untuk memberi pengetahuan tentang bagaimana cara berproduksi yang baik (GMP) dan penerapan hygiene dan sanitasi produksi (SSOP) yang merupakan dasar mendapatkan izin produksi atau P-IRT

Harapan setelah kegiatan program kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat di UMKM SMISH CAKE dapat meningkatkan mutu roti manis dan roti pisang menjadi lebih baik, kapasitas produksi sekitar 30-50%, pengetahuan GMP, SSOP dan manajemen produksi, peningkatan jangkauan pemasaran, dan mendapat izin produksi (P-IRT). Luaran yang dihasilkan adalah artikel ilmiah dalam proceeding pada seminar nasional, publikasi media-online, video kegiatan, buku ajar yang terdaftar pada kekayaan intelektual berupa hak cipta.

Permasalahan Mitra UKM SMISH CAKE menghadapi beberapa permasalahan dalam memproduksi aneka jenis kue sebagai mitra menghadapi beberapa masalah, yaitu:

1. Produktivitasnya rendah, karena keterbatasan teknologi pengolahan roti dan kue.
2. Mutu roti manis dan roti pisang masih rendah, teksturnya masih kasar dan keras.
3. Tidak mempunyai P-IRT, sehingga pemasarannya masih terbatas di desa Sempolan dengan menitipkan di warung yang berjualan kue sekitar rumah.

Bersama dengan mitra maka dilakukan kerjasama untuk menyelesaikan permasalahan dan prioritas penyelesaian masalah yang dihadapi. Teknologi yang diterapkan di Perbaikan Teknologi Proses Dan Manajemen Di UKM SMISH CAKE, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember adalah perbaikan teknologi proses pembuatan aneka kue basah dan cake dan perbaikan manajemen. Perbaikan teknologi proses produksi aneka kue bertujuan untuk meningkatkan mutu roti dan kue melalui perbaikan teknologi pembuatan roti dan kue.

Untuk perbaikan manajemen dengan pengurusan sertifikat halal dan PIRT. Hasil produk kue dan cake dilakukan evaluasi dan penilaian terhadap kesukaan konsumen dan omzet penjualan. Selanjutnya dilakukan pembinaan, monitoring dan evaluasi program kegiatan dengan performansi indikator efektivitas proses produksi, penilaian produk produk, peningkatan omzet produksi dan pendapatan UKM SMISH.

II. METODE

Dalam melaksanakan program pengembangan /pemberdayaan mitra, dilakukan dalam beberapa langkah yaitu:

1. Perbaikan teknologi proses produksi yang ditawarkan kepada mitra adalah teknik pembuatan cake dan roti menggunakan metode Tangzhong. Teknik pembuatan roti dengan menggunakan metode tangzhong bertujuan untuk memperbaiki tekstur roti manis dan roti pisang yang diproduksi di UKM SMISH. Selama ini produk roti manis dan roti pisang yang dihasilkan masih mempunyai tekstur yang kasar dan keras. Tangzhong adalah teknik pembuatan roti yang digunakan di Asia Timur dengan cara memasak terlebih dahulu sebagian tepung yang terdapat dalam resep dengan cairan (air atau susu) sampai mengental dan membentuk pasta. Selanjutnya pasta tersebut ditambahkan ke adonan roti. Tujuan penggunaan Tangzhong adalah untuk meningkatkan tekstur roti dan mempertahankan kelembapannya. Dengan memasak tepung dan air bersama-sama, kita benar-benar dapat memperluas panjang untaian gluten kita, sehingga lebih banyak air masuk ke dalam adonan tanpa lengket! Lebih banyak hidrasi sama dengan roti yang lebih lembut dan mengembang. Metode Tangzhong akan menghasilkan roti yang lebih empuk, lebih lembut, dan tahan lebih lama.

2. Perbaikan Manajemen

Perbaikan manajemen produksi dilakukan dengan beberapa tahap :

- a. Penyuluhan dan pelatihan tentang GMP, dan SSOP dalam penerapan selama produksi
- b. Pengurusan sertifikat P-IRT

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil koordinasi dan diskusi dengan mitra, ditetapkan untuk melakukan perbaikan teknologi proses dan manajemen di UKM SMISH, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Kegiatan koordinasi diawali dengan pengalian masalah pada proses produksi, dimana ditemukan beberapa permasalahan utamanya yaitu belum diterapkannya metode proses pengolahan yang baik (Good Manufactory Practice) dan perbaikan teknologi pengolahan roti dan kue kering serta belum ada penerapan keamanan pangan yang baik.. Kendala lain juga disampaikan oleh mitra bahwa mitra tidak dapat melakukan perluasan pemasaran kue kering karena belum memiliki ijin produksi. Sedangkan sertifikat halal (self declare Halal dan NIB sudah dipunyai). Berdasarkan analisis tersebut maka disepakati langkah kegiatan yang terdiri dari 3 tahapan yaitu a). Perbaikan teknik pembuatan roti manis dan kue kering. b) perbaikan sistem keamanan pangan selama produksi, c) pengurusan izin produksi dan sertifikat halal. Ketiganya akan dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan dengan UKM dan tim pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Jember. Kegiatan koordinasi dapat dilihat pada Gambar 1 :



Gambar 1. Pengabdian di SMISH Cake

Kegiatan pemberian edukasi tentang pentingnya penyelenggaraan pengolahan dengan baik (good manufactory practice) melalui pendekatan yang adaptif dan parsial. Hal ini diharapkan agar mitra memahami dan menerima penjelasan dengan baik sehingga dapat mengaplikasikan karena kesadaran dan kebutuhan dalam penyelenggaraan proses produksi pangan. Penjelasan tentang GMP meliputi personal hygiene, kebersihan alat, bahan, tempat produksi dan air adalah menjadi hal penting yang diperhatikan.

Kegiatan lain untuk persiapan pengurusan perijinan, dilakukan dengan penyiapan label sesuai arahan dari pihak Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Jember. Persyaratan ketentuan Label harus memiliki nama jelas, komposisi, cara penyimpanan, diproduksi oleh, atau informasi identitas/nomor HP untuk pemesanan, kode produksi, dan digunakan sebelum. Gambar desain Label dapat dilihat pada Gambar 5.2. Dari hasil diskusi dengan mitra, sangat antusias untuk mendesain Label dan mengurus perijinan semua jenis produksi. Hal ini dipertimbangkan berkaitan dengan produksi kue kering yang beraneka ragam yang hanya dapat dipasarkan disempal dan sekitarnya karena belum mempunyai izin (P-IRT). Hasil produk yang akan didaftarkan adalah sekitar 12 jenis produk. Salah satu desain label dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 2. Desain Label Cookies

Kegiatan pengurusan izin PIRT dilakukan bersama-sama dengan mitra datang pada PLUT Jember. Beberapa persyaratan produk yang dibawa dan label serta pengisian beberapa dokumen serta pendaftaran perijinan PIRT. Sesuai dengan kebutuhan mitra, maka pengurusan izin PIRT ditambah jumlahnya dari kesepatan yang semula hanya 7-8 jenis saja. Namun setelah dilakukan diskusi dan pengarahan, maka Mitra semakin paham dan mengerti kegunaan PIRT dan jangkauan keluasaan penjualan. Dengan demikian Mitra

memiliki motivasi untuk peningkatan kapasitas produksi dan perluasan area penjualan. Hal ini khusus ditujukan pada jenis kue kering, agar dapat menjangkau area penejualan yang lebih luas diantaranya hingga sampai ke kota Jember. Setelah mendaftarkan NIB dan PIRT, Mitra mendapat pelatihan dari dinas kesehatan Jember tentang keamanan pangan. Mitra mengikuti kegiatan pelatihan tentang keamanan pangan meliputi Enam prinsip yaitu 1) pemilihan bahan makanan, 2) penyimpanan bahan makanan, 3) pengolahan makanan, 4) penyimpanan makanan jadi, 5) pengangkutan makanan, dan 6) penyajian makanan.

Kegiatan ini memberikan pengetahuan tentang beberapa bahaya yang mempengaruhi keamanan pangan, yang terdiri dari penguat bahaya fisik, kimia dan mikrobiologi. Bahaya fisik dapat disebabkan oleh adanya serpihan plastik, kayu, daun, dan logam dari mesin pengolahan. Bahaya kimia dapat berupa bahan tambahan makanan diluar batas ketentuan dan yang tidak diijinkan, sedangkan bahaya mikrobiologi dapat disebabkan karena mikrobia yang menyebabkan penyakit dan keracunan.

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan di UMKM SMISH dapat dirangkum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Ringkasan Kegiatan Pengabdian di SMISH Cake

Indikator Keberhasilan		Manfaat
Tahap	Aspek	
Perbaikan proses	Peningkatan alat penunjang proses : mesin mixer adonan cookies dan roti	Efektif, efisien, peningkatan mutu roti dan keamanan pangan
	Peningkatan kapasitas mixing	Dengan alat mixer baru dapat digunakan untuk mengaduk dengan kapaistas 3-4 kali dinandingkan mixer sebelumnya. Hal ini berdampak pada kecepatan produksi dan peningkatan jumlah produksi
Pelatihan GMP	Meningkatkan pengetahuan tentang cara pengolahan pangan yang baik (CPPB)	Memenuhi persyaratan keamanan pangan, dan memhami bahwa proses produksi memperhatikan pelaksanaan GMP
Peijinan	Pengajuan NIB, P-IRT	Diperoleh NIB dan 14 jenis P-IRT

IV. KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada Masyarakat akan dilakukan adalah yaitu a). Perbaikan teknik pembuatan roti manis dan pisang dan b) perbaikan sistem keamanan pangan selama produksi, c) pengurusan izin produksi dan sertifikat halal. Ketiganya akan dilaksanakan sesuai dengan kepakatan dengan UKM dan tim pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Jember.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dari penulis kepada P3M melalui pendanaan pembiyaan pengabdian PNBPN, dan mitra SMISH.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Munthe, A. M. Yarham, siregar R., Peranan Usaha kecil Mikro Menengah Terhadap Perekonomian Indonesia. Jurnal Ekonomi bisnis, manajemen dan Akuntansi (JEMAK). Volume 2 No. 3 November 2023. P-ISSN : 2964-8858e-ISSN:2963-3087.
- [2]. Badan Pusat Statistik. 2023. Badan Pusat Statistik Indonesia. (15 Desember 2023) Data dan Laporan Hasil PL-KUMKM2023. Diakses pada 2 April 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/news/2023/12/15/542/serah-terima-data-dan-laporan-hasil-pl-kumkm2023.html>
- [3] Badan Pusat Statistik. 2021. Jember dalam Angka tahun 2021, Nomor Katalog: 1101002.3509; Nomor Publikasi : 35090.2101, Tanggal Rilis : 2021-02-26
- [4] E Kurniawati, R N Karimah, AL Suryana, P Destrarianto 2019, Implementation Of Good Manufacturing Practice (Gmp) On Coconut Palm Sugar Processing At Craftsmen Business Group In Wonosobo-Banyuwangi Village As A Helicos Center Proceeding of the 2nd International Conference on Food and Agriculture <https://publikasi.poliye.ac.id/ProceedingICOFA/article/view/1814>