

PEMBERDAYAAN USAHA KECIL KULINER UNTUK MENINGKATKAN PELAYANAN DAN KUALITAS PRODUKSI DI UMKM “BANG TOYIB WONGSHEEMO” SEMARANG

Iswanti¹, Adi Wisaksono², Netty Nurdiani³, Sasongko⁴, Sihono⁵, Sri Astuti⁶, Sulisty Wardjono⁷, Supriyati⁸, Suryono⁹, Haris Santosa¹⁰

^{1,2,3,5,6,7,8,9} Program Studi Teknik Elektronika, Jurusan Teknik Elektro, Politeknik Negeri Semarang

¹⁰ Program Studi Teknik Listrik, Jurusan Teknik Elektro, Politeknik Negeri Semarang
e-mail: iswanti3110@gmail.com

Abstrak

Dalam pengabdian kepada masyarakat kali ini Program Studi Teknik Elektronika Politeknik Negeri Semarang (Polines) akan memberikan bantuan penerapan teknologi berupa pemberian peralatan elektronika yang berstandar untuk pengolahan ayam bakar dan ayam geprek dan pendampingan penggunaan alat elektronika tersebut yang baik dan benar serta aman terhadap lingkungan di lingkungan UMKM “Ayam Bakar-Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” Semarang. Kegiatan ini berusaha menjawab permasalahan yang ada dalam UMKM yaitu kurangnya peralatan elektronika yang berstandar untuk mengolah bahan makanan ayam bakar dan ayam geprek karena keterbatasan dana serta kurangnya pengetahuan tentang penggunaan peralatan elektronika tersebut dengan baik dan benar. Beberapa permasalahan yang dialami oleh UMKM ini adalah bagaimana mengatasi permintaan untuk menyediakan produk ayam bakar dan ayam geprek yang semakin meningkat. Dengan pengabdian ini diharapkan dapat memberdayakan seluruh komponen (mulai dari pemilik dan pegawai) di UMKM ini. Selain itu, pengabdian ini diharapkan dapat memberikan dukungan berkembangnya usaha yang bergerak dalam kuliner yang berkualitas di lingkungan Kelurahan Gedawang Kecamatan Banyumanik Kota Semarang.

Kata kunci: Peralatan Elektronika Untuk Pengolahan Ayam Bakar dan Ayam Geprek, Penggunaan Alat Elektronika Yang Baik Dan Benar, Bisnis Kuliner

Abstract

In this activity, the Semarang State Polytechnic Electronics Engineering Study Program (Polines) will provide assistance in the application of technology in the form of providing standardized electronic equipment for processing grilled chicken and geprek chicken and assisting the use of these electronic devices properly and correctly and safe for the environment in the MSME environment " Grilled Chicken – Chicken Geprek Bang Toyib Wongsheemo" Semarang. This activity tries to answer the problems that exist in MSMEs, namely the lack of standardized electronic equipment to process grilled chicken and fried chicken due to limited funds and lack of knowledge about using these electronic equipment properly and correctly. Some of the problems experienced by these SMEs are how to overcome the increasing demand for grilled chicken and fried chicken products. With this dedication, it is hoped that it can empower all components (starting from owners and employees) in this MSME. In addition, this service is expected to provide support for the development of businesses engaged in quality culinary arts in the Gedawang Village, Banyumanik District, Semarang City.

Keywords: Electronic Equipment For Processing Grilled Chicken And Fried Chicken, Good And Correct Use Of Electronic Equipment, Culinary Business

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) adalah salah satu penggerak perekonomian di negara Indonesia, bahkan menurut informasi, UMKM merupakan tulang punggung dari perekonomian di Indonesia. Untuk itu, bisnis UMKM harus didukung untuk dapat terus berkembang dan juga dapat memberikan peluang usaha bagi mereka yang menyukai dunia baru dalam berwirausaha (Eunike & Utama, 2021) . Bisnis kuliner adalah jenis usaha yang akan selalu laris sepanjang masa, alasannya adalah karena makanan adalah kebutuhan pokok dari setiap manusia yang tidak bisa lepas dari kehidupan kita. Bisnis kuliner ini punya banyak kategori, mulai dari minuman, makanan hingga makanan olahan dari daging. Setelah memanfaatkan digital marketing, pembelian produk makanan olahan daging semakin bertambah dan pelanggan mengharapkan produk yang berkualitas dan waktu pengolahan yang cepat (Eunike & Utama,

2021). Hal itu membuat permasalahan baru bagi pengusaha penyedia makanan karena ketersediaan dana sangat terbatas. Maka dari itu penambahan alat elektronika dan pendampingan penggunaannya yang baik dan benar diharapkan bisa memberi solusi atas permasalahan tersebut (Nugroho et al., 2020; Prambaudy & Astuti, 2019; Wardiningsih, 2021).

UMKM “Ayam Bakar-Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” merupakan salah satu contoh UMKM yang bergerak dalam bidang kuliner yang setelah memanfaatkan digital marketing mendapatkan peningkatan permintaan yang sangat signifikan (Louie & Slamet, 2021; NUGROHO et al., 2020; Wardiningsih, 2021). Di sisi lain, pelanggan mengharapkan supaya pengolahan makanan dapat dilakukan dalam waktu yang tidak terlalu lama namun kualitas tetap terjaga. Untuk membantu UMKM ini dalam menghadapi masalah yang terjadi, sangat direkomendasikan untuk menambah peralatan elektronika untuk mengolah ayam bakar dan ayam geprek dan pendampingan penggunaan alat elektronika tersebut yang baik dan benar sehingga kualitas olahan produk tetap terjaga (Kavousian et al., 2013; Muthia & Yayan Sukma, 2016). Beberapa peralatan elektronika dirancang khusus untuk digunakan dalam UMKM kuliner, sehingga dapat dimanfaatkan untuk mengolah ayam bakar dan ayam geprek dengan kapasitas cukup banyak. Selanjutnya penggunaan peralatan yang baik dan benar dapat memangkas waktu pengolahan dan menghasilkan olahan makanan yang berkualitas.

Untuk itulah Politeknik Negeri Semarang (Polines) khususnya Program Studi Teknik Elektronika memberikan bantuan penerapan teknologi berupa pemberian peralatan elektronika yang berstandar untuk mengolah ayam bakar dan ayam geprek, pendampingan penggunaan alat elektronika tersebut yang baik dan benar, pemeliharannya dan penghematan energi listrik yang benar dan aman terhadap lingkungan. Pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan pemilik dan pegawai di UMKM. Dengan pemanfaatan alat elektronika untuk pengolahan ayam bakar dan ayam geprek yang berstandar penggunaannya yang baik dan benar.

Dengan demikian diharapkan permasalahan yang dimiliki UMKM dapat teratasi. Pemberian alat-alat elektronika yang berstandar dan pendampingan penggunaannya ini dititik beratkan pada bagaimana cara merakit, memanfaatkan sesuai standar, merawat dan menghemat energi listrik yang ada di UMKM “Ayam Bakar – Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo”.



Gambar 1. Warung Ayam bakar – ayam geprek Bang Toyib Wongsheemo

UMKM “Ayam Bakar-Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” masih memerlukan penambahan dan pendampingan dalam pengolahan bahan makanannya dengan peralatan elektronika yang berstandar sehingga menghasilkan produk hasil olahan yang terjaga kualitasnya. Adanya peningkatan pesanan produk dari UMKM ini melalui digital marketing membutuhkan waktu pengolahan yang efisien namun kualitas produk hasil olahan yang tetap terjaga.

Pemberian alat-alat elektronika yang berstandar untuk pengolahan ayam bakar dan ayam geprek dan pendampingan penggunaan peralatan elektronika tersebut yang baik dan benar diharapkan dapat membantu UMKM sehingga dapat melakukan proses produksi dengan waktu yang efisien dan kualitas produk makanan tetap terjaga.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini terinci dalam beberapa kegiatan sebagai berikut: a) Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan survey lokasi mitra dan

identifikasi permasalahan mitra, b) Setelah disusun draft proposal dilakukan diskusi dan konfirmasi dengan mitra mengenai penjadwalan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, c) Pembelian peralatan elektronika yang berstandar yang paling tepat sesuai dengan kebutuhan mitra, d) Serah terima peralatan elektronika kepada mitra, e) Pendampingan cara penggunaan peralatan elektronika tersebut yang baik dan benar sehingga menghasilkan olahan ayam bakar dan ayam geprek yang berkualitas dan f) Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan melihat perbedaan waktu pengolahan dan kualitas makanan hasil produksi mitra.

Selanjutnya untuk memantau perkembangan dilakukan monitoring dan evaluasi. Evaluasi tercapainya program pemberian alat-alat elektronika yang berstandar dan pendampingan penggunaan alat-alat elektronika tersebut dengan baik dan benar untuk mengolah ayam bakar dan ayam geprek di UMKM “Ayam Bakar-Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” yaitu : a) UMKM dapat memanfaatkan peralatan elektronika yang berstandar untuk pengolahan ayam bakar dan ayam geprek, b) UMKM dapat menghasilkan produk makanan hasil olahan ayam tersebut dalam waktu yang lebih efisien dan c) UMKM dapat menjaga kualitas produk makanan olahan daging di saat permintaan meningkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 24 September 2021 bertempat di warung UMKM “Ayam Bakar – Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” Jalan Watukaji di Kelurahan Gedawang Kecamatan Banyumanik Semarang. Karena situasi masih dalam kondisi pandemic kegiatan ini berlangsung dengan hanya dihadiri oleh perwakilan Tim Pengabdian dari Program Studi Teknik Elektronika Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Semarang (empat orang dosen dan satu teknisi), satu orang pimpinan UMKM “Ayam Bakar – Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo”, yaitu Bapak Muhamad Toyib dan dua orang karyawan UMKM. Acara dibuat dengan singkat yaitu hanya terdiri dari foto Bersama dengan pimpinan UMKM dan penyerahan alat. Foto Bersama pimpinan UMKM terlihat dalam Gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Foto Bersama dengan pimpinan UMKM

Acara kemudian dilanjutkan dengan Penyerahan secara simbolis alat elektronika berupa selang dan regulator tabung gas terlihat dalam Gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3. Penjelasan Penggunaan Alat Elektronika Berbahan Gas yang Aman oleh Anggota Tim Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilanjutkan dengan mendatangi tempat penjualan dari mitra untuk memberikan MMT guna menambah kepercayaan pelanggan bahwa UMKM ini adalah mitra dari suatu Lembaga Pendidikan Perguruan Tinggi di Semarang Jawa Tengah sehingga ada jaminan dari segi kualitas bahan pokoknya. Rekam gambar dapat dilihat dalam Gambar 4 di bawah ini.



Gambar 4. Pemasangan MMT di Tempat Penjualan Mitra

Berdasarkan penjabaran tentang permasalahan mitra pada Bab 1 dapat disimpulkan bahwa mitra Pengabdian, yaitu UMKM “Ayam Bakar – Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” di Kelurahan Gedawang memiliki permasalahan utama, yaitu kurangnya peralatan elektronika yang berstandar untuk mengolah bahan makanan ayam bakar dan ayam geprek karena keterbatasan dana serta kurangnya pengetahuan tentang penggunaan peralatan elektronika tersebut dengan baik dan benar. Untuk itulah Tim Pengabdian kepada Masyarakat dari Politeknik Negeri Semarang (Polines) kali ini berusaha untuk memberi solusi atas permasalahan tersebut.

Sebagai solusi atas permasalahan yang pertama, Tim Pengabdian memberikan bantuan alat-alat masak antara lain: Kompor Bakar tiga tungku, deep fryer kapasitas 5 liter, tabung gas, selang dan regular. Harapannya alat ini dapat digunakan dengan maksimal sehingga dapat memaksimalkan kegiatan penyimpanan bahan yang setiap saat harus dilakukan di mitra Pengabdian.

Selanjutnya, Tim Pengabdian memberikan penjelasan disertai dengan pemberian materi tentang metode pemanfaatan alat-alat elektronika yang baik dan benar. Dalam pemaparan ini disampaikan antara lain tentang cara penggunaan kompor bakar dan deep fryer berbakar gas dengan beban yang besar secara optimal, pemasangan instalasi dengan benar, cara menghindari bahaya listrik, berbagai larangan sehubungan dengan kelistrikan antara lain larangan untuk tidak meninggalkan peralatan elektronika dalam keadaan menyala saat beraktifitas, larangan menggunakan listrik untuk memancing, larangan bermain layang di dekat tiang listrik, larangan bermain stop kontak, larangan menggunakan steker bertumpuk, larangan membakar sampah di dekat tiang listrik.

Selanjutnya dituliskan tentang rencana kedepan baik jangka pendek ataupun jangka Panjang dengan mitra setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini. Dengan memperhatikan hasil monitoring dan evaluasi terhadap UMKM “Ayam Bakar – Ayam Geprek Bang Toyib Wongsheemo” setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat terlihat bahwa ada peningkatan hasil penjualan. Hal ini mungkin dikarenakan bahan baku yang digunakan yaitu daging ayam, daging bebek dan ikan (lele, nila dan gurami) menjadi lebih segar dan higienis. Sehingga cita rasa yang dihasilkan semakin enak dan memenuhi harapan pelanggan. Karena masa pandemic, penjualan lebih difokuskan dengan menggunakan system jemput bola yaitu promo melalui status di aplikasi WA dan menggunakan e-commerce GoFood dan GrabFood. Dari sini muncul permasalahan baru yaitu kurangnya fasilitas untuk melayani penjualan online tersebut, antara lain keterbatasan kepemilikan HP dan kurangnya pelatihan dan pengetahuan untuk berjualan dengan berbasis online. Perlu adanya tambahan fasilitas berupa HP dan pelatihan untuk menghitung rugi laba penjualan dengan system online. Kedua permasalahan ini akan diselesaikan dengan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tahun berikutnya.

Untuk lebih memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada mitra dilanjutkan dengan pelatihan dengan memberi contoh tentang bagaimana cara menggunakan alat-alat elektronika

dengan baik dan benar. Dilanjutkan dengan peragaan cara perawatan terhadap alat-alat elektronika sehingga diharapkan alat-alat elektronika itu bisa awet dan terjaga kebersihannya. Terakhir diberikan peragaan cara menggunakan alat-alat elektronika sehingga dapat menghemat energi listrik. Melalui pemaparan dan peragaan diharapkan mampu memberikan solusi untuk permasalahan kedua dan ketiga yang dimiliki mitra.

SIMPULAN

Setelah mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, mitra diharapkan untuk bisa memanfaatkan alat-alat bantu masak elektronika yang diberikan dengan maksimal. Selanjutnya berdasarkan pemaparan materi dan pelatihan, mitra diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang pemanfaatan dan penggunaan alat-alat elektronika dengan baik dan benar. Lebih lanjut mitra diharapkan mampu melakukan penghematan energi listrik. Dengan kata lain, Tim Pengabdian telah mampu memberikan solusi atas ketiga permasalahan yang dimiliki oleh mitra Pengabdian.

SARAN

Untuk lebih memaksimalkan hasil, monitoring terus menerus sebaiknya dilakukan oleh Polines. Sehingga kerjasama dengan mitra semakin dekat dan manfaat dari kegiatan dapat dirasakan oleh mitra dalam jangka waktu yang lama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Semarang yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Eunike, K., & Utama, L. (2021). Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Umkm Bidang Kuliner Pada Masa Pandemi COVID – 19. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 3(3). <https://doi.org/10.24912/jmk.v3i3.13209>
- Kavousian, A., Rajagopal, R., & Fischer, M. (2013). Determinants of residential electricity consumption: Using smart meter data to examine the effect of climate, building characteristics, appliance stock, and occupants' behavior. *Energy*, 55. <https://doi.org/10.1016/j.energy.2013.03.086>
- Louie, M., & Slamet, F. (2021). Pengaruh Budaya Teknologi Informasi Terhadap Kesuksesan Kewirausahaan Digital Pada Wirausaha Di Jakarta. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 3(4). <https://doi.org/10.24912/jmk.v3i4.13506>
- Muthia, R., & Yayan Sukma, D. (2016). Penghematan Konsumsi Energi Listrik Rumah Tangga dengan Penerapan Peak Clipping dan Strategic Conservation di Kota Pekanbaru. In *Jom FTEKNIK* (Vol. 3, Issue 1).
- Nugroho, B. H., Tamara, Y., Harmadi, H., Suhari, E., Narjanto, N., Pujiastuti, I. S. S., Agustanto, H., & Hartoko, S. (2020). Pemberdayaan UMKM Kuliner Dalam Manajemen dan Pemasaran Produk Secara Online Pada UMKM di Kecamatan Jebres Surakarta. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3. <https://doi.org/10.37695/pkmsr.v3i0.785>
- Prambaudy, K., & Astuti, M. (2019). Pengaruh Orientasi Pasar dan Inovasi Terhadap Kinerja Pemasaran UMKM Kuliner. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 4(1).
- Wardiningsih, S. S. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Omzet Penjualan UMKM Kuliner Partner Gofood Di kota Solo. *RESEARCH FAIR UNISRI*, 5(1). <https://doi.org/10.33061/rsfu.v5i1.4923>