

PENDAMPINGAN USAHA KECIL PENGOLAHAN KUE DI KECAMATAN TLANAKAN, KABUPATEN PAMEKASAN

Laili Amalia¹, Yuliarsih², Rohmah Indahwati³, Irwan Darmawan⁴

¹Universitas Madura, Jawa Timur, Indonesia
^{2,3,4}Universitas Madura, Jawa Timur, Indonesia
lailiamalia@unira.ac.id

Abstrak: Tiga usaha kecil, *Andre Bakery, Handyani, dan Arlin Bakery*, yang berada di desa Tlanakan, kecamatan Tlanakan, kab. Pamekasan. Mengingat kepala keluarga dari masing-masing mitra bekerja sebagai buruh bangunan, keberadaan ketiga perusahaan ini mutlak diperlukan karena dapat memenuhi kebutuhan keluarga sederhana ini. Namun, sangat disayangkan belakangan ini, karena kondisi pandemi Covid-19, pendapatan mitra berkurang drastis, mencapai 30–50%. Isu mitra akan ditangani dengan pendekatan yang memadukan penyuluhan intensif dengan alih ilmu pengetahuan dan teknologi, yang meliputi pelatihan *good manufacturing practice (GMP)*, penyuluhan keamanan pangan, penyuluhan kehalalan produk, penguatan manajemen usaha melalui pendaftaran P-IRT dan produk halal, perbaikan kemasan produk, dan penyediaan fasilitas penunjang produksi. Kegiatan ini bermanfaat bagi ketiga mitra. Hasil kegiatan PKM ini antara lain publikasi kegiatan dalam bentuk peningkatan fasilitas produksi mitra, pelaksanaan bimbingan teknis mitra, dan artikel ilmiah tentang kegiatan pengabdian PKM. Sangat penting untuk menawarkan dukungan mitra secara intens.

Kata kunci: Pendampingan, Usaha Kecil

Abstract: *Three small businesses, Andre Bakery, Handyani, and Arlin Bakery, located in Tlanakan village, Tlanakan sub-district, kab. Pakistan. Considering that the heads of families from each partner work as construction workers, the existence of these three companies is absolutely necessary because they can meet the needs of this simple family. However, it is very unfortunate lately, due to the Covid-19 pandemic, partner income has decreased drastically, reaching 30–50%. Partner issues will be handled with an approach that combines intensive counseling with the transfer of knowledge and technology, which includes good manufacturing practice (GMP) training, food safety counseling, product halal counseling, strengthening business management through P-IRT registration and halal products, product packaging improvements, , and the provision of production support facilities. This activity is beneficial for the three partners. The results of this PKM activity include the publication of activities in the form of improving partner production facilities, implementing partner technical guidance, and scientific articles on PKM service activities. It is very important to offer partner support intensely.*

Keywords: *Mentoring, Small Business*

Pendahuluan

Salah satu komunitas yang dibina Universitas Madura adalah Desa Tlanakan di Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan. Secara umum, kehidupan masyarakat di Desa Tlanakan semakin susah akibat alih fungsi beberapa lahan pertanian menjadi perkampungan. Penduduk asli yang sebagian besar bekerja di sawah dan kebun biasanya kehilangan tanah mereka untuk pekerjaan. Beberapa penduduk setempat memiliki bisnis sederhana mereka sendiri. Usaha kecil dan menengah (UKM) merupakan salah satu penggerak perekonomian (Pahlawi & Dharin, 2021). Industri pengolahan makanan, yang meliputi produk-produk seperti roti, kue, dan kue kering, adalah salah satu yang telah dikembangkan secara

luas. Karena hanya membutuhkan sedikit modal dan mudah dijalankan, perusahaan ini dianggap cepat dan akurat. Di desa Tlanakan, Kecamatan Tlanakan, Kabupaten Pamekasan, tiga usaha mikro bernama *Andre Bakery*, *Handyani*, dan *Arlin Bakery*, selanjutnya disebut mitra 1, 2, dan 3 Mitra usaha olahan kue. Mengingat kepala keluarga dari ketiga perusahaan mitra ini berprofesi sebagai buruh bangunan, keberadaan mereka sangat penting karena dapat memenuhi kebutuhan rumah tangga sederhana ini. Namun, sangat disayangkan belakangan ini, karena adanya pandemi Covid 19, pendapatan mitra berkurang drastis, mencapai 30–50%.

Ancaman terbesar bagi usaha pembuat kue kecil ini adalah munculnya saingan. Barang serupa sudah mulai bermunculan di toko-toko dan pasar tempat para mitra menitipkan dagangannya. Hal ini sesuai dengan pengetahuan umum bahwa usaha pembuatan kue memiliki kebutuhan modal yang paling kecil dan paling rentan terhadap imitasi. Agar tidak kehilangan pelanggan, mitra harus mampu bersaing untuk meningkatkan kualitas produknya. Berdasarkan hasil wawancara tim pengabdian, tim mitra mengeluhkan kue yang tidak tahan lama, rasa dan bentuk kue yang terkadang tidak konsisten, kemasan yang masih tradisional, tidak ada label, dan perusahaan tidak memiliki izin usaha.

Kurangnya pemahaman mitra tentang GMP (*Good Manufacturing Practice*) dalam produksi pangan terkait erat dengan masalah ini. Menurut data aktual, proses produksi yang masih kotor selain pengolahan yang tidak tepat merupakan salah satu penyebab produk tidak bertahan selama yang seharusnya (*under processing*). Mengingat usaha kecil merupakan salah satu strategi paling efektif untuk memerangi dan mengentaskan masalah kemiskinan di Indonesia (Petri, 2020), maka penting untuk mendorong pembangunan dan pengembangan ketiga usaha mikro ini. Harus ada upaya untuk meningkatkan kualitas operasi dan barang tiga mitra di daerah ini sebagai salah satu desa binaan Universitas Madura.

Metode

Penggunaan teknologi dalam pengolahan makanan dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Permasalahan mitra akan diupayakan untuk diatasi melalui pendekatan konseling intensif yang mampu melatih *soft* dan *hard skill* mitra melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi penyuluhan dan pelatihan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang *good manufacturing practice*. GMP merupakan persyaratan dasar bagi industri makanan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dan higienis dengan tetap mempertimbangkan lingkungan kerja dan proses produksi (Sunariani et al., 2017). Penyuluhan dilakukan melalui ceramah, tanya jawab, dan diskusi tentang metode produksi yang baik.

Edukasi keamanan pangan

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang keamanan pangan dan membantu mereka mendapatkan sertifikat yang mereka butuhkan untuk menjalankan bisnis secara legal dan aman. Dinas Kesehatan Kabupaten Pamekasan memfasilitasi dan mendanai keikutsertaan tiga mitra usaha dalam penyuluhan keamanan pangan yang akan dilaksanakan setiap semester. Setelah selesai, ketiga mitra akan diberikan *Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP)*. Sertifikat ini merupakan salah satu syarat DPMPTSP Kabupaten Pamekasan untuk mengurus Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Edukasi produk halal

Tim layanan di lokasi mitra memberikan konseling. Kegiatan ini memberikan pemahaman teoritis dan praktis tentang kehalalan produk, mulai dari bahan baku, proses hingga distribusi. Pengalaman mengaudit beberapa usaha mikro dapat memberikan pemahaman praktis kepada mitra dalam penerapan manajemen halal. Pendaftaran P-IRT dan sertifikasi halal Mitra diinstruksikan untuk menyediakan persyaratan pendaftaran izin P-IRT serta sertifikasi halal. Pendampingan secara intensif diberikan dan difasilitasi dengan membayar seluruh biaya yang dikeluarkan oleh mitra agar kedua sertifikat tersebut dapat diperoleh. Proses pemberian sertifikat halal diatur dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014 (Rosmadi, 2021).

Kemasan Produk yang Ditingkatkan

Untuk meningkatkan daya tarik, keamanan, dan identifikasi produk, dilakukan perubahan pada jenis kemasan (Hidayani, 2019). Semua produk akan disajikan dalam kemasan yang sesuai dan menarik. Label akan dilampirkan ke kotak sebagai bagian dari pemasaran. Label merupakan identitas merek dan perusahaan yang dapat meningkatkan daya tarik pemasaran suatu produk. Pendirian fasilitas produksi untuk mendukung usaha mikro. Untuk mendorong pertumbuhan perusahaan, fasilitas produksi diperkenalkan seperti *Oven*, *mixer*, dan peralatan pengolahan skala industri adalah fasilitas yang sangat perlu dilengkapi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan KKN Berbasis Produk Tim Pengabdian Universitas Madura di Tlanakan, dan Kabupaten Pamekasan telah membuahkan hasil yang positif. Usaha pengolahan kue yang dijalankan oleh *Andre Bakery*, *Handyani*, dan *Arlin Bakery* adalah tiga dari tiga usaha mikro yang menerima bantuan ini. Sebelum Ramadhan sebelumnya, pada Februari 2022, kegiatan pendampingan ini diluncurkan dengan beberapa program kegiatan, antara lain pelatihan good production practice (GMP), penyuluhan keamanan pangan dan kehalalan produk, penyempurnaan kemasan produk, pengenalan sarana penunjang produksi, pedoman sertifikasi halal, dan pedoman keamanan pangan. Pelatihan GMP dilakukan di lokasi mitra, dan pengemasan masing-masing mitra ditingkatkan bersamaan dengan pelabelan kemasan. Selama sesi ini, mitra menerima instruksi lisan tentang praktik produksi yang sangat baik (dimulai

dengan penyediaan bahan baku, pemrosesan, dan penyimpanan), serta informasi tentang produk halal dan keamanan pangan. Meskipun pelatihan GMP di lokasi mitra sudah mencakup informasi tentang produk halal (bahan dan proses), proses untuk memperoleh sertifikat halal belum sepenuhnya tercakup. Ketiga mitra mendapatkan bimbingan teknis yang disampaikan langsung di kantor LPPOM Kab. Pamekasan pada 27 Februari 2022, untuk membantu mereka memahami proses pembuatan sertifikasi halal.

Pengenalan sarana produksi berupa pengadaan peralatan dan penunjang pengemasan telah dilaksanakan sebagai berikut. Inisiatif ini diproyeksikan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan oleh setiap usaha mikro Dinas Kesehatan Pamekasan memberikan rekomendasi teknis independen tentang keamanan pangan. Ketiga peserta diberikan bimbingan teknis bersama dengan beberapa pelaku usaha mikro lainnya yang berkecimpung di industri pengolahan makanan. 50 peserta dari seluruh Kabupaten Pamekasan mengikuti bimbingan teknis ini pada tanggal 10 dan 11 Februari di Hotel Berlian Pamekasan. Masing-masing dari tiga mitra memiliki sertifikat dalam pendidikan keamanan pangan. Salah satu inisiatif yang dilakukan PKMBP untuk meningkatkan kualitas usaha dan barang mitra adalah pembinaan usaha kecil pengolahan kue di Desa Tlanakan Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan. Salah satu faktor utama yang mendorong ketahanan ekonomi rumah tangga diperkirakan adalah usaha mikro. Gerakannya sangat strategis direncanakan untuk mempromosikan pembangunan ekonomi dan lapangan kerja, mempromosikan kesetaraan pendapatan, fleksibel dan responsif terhadap perubahan permintaan pasar, dan membantu memasok barang-barang makanan untuk konsumsi umum (Fadilah et al., 2021)

Salah satu inisiatif yang dilakukan PKMBP untuk meningkatkan kualitas usaha dan barang mitra adalah pembinaan usaha kecil pengolahan kue di Desa Tlanakan Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan. Salah satu faktor utama yang mendorong ketahanan ekonomi rumah tangga diperkirakan adalah usaha mikro. Gerakannya sangat strategis direncanakan untuk mempromosikan pembangunan ekonomi dan lapangan kerja, mempromosikan kesetaraan pendapatan, fleksibel dan responsif terhadap perubahan permintaan pasar, dan membantu memasok barang-barang makanan untuk konsumsi umum (Aisyah, 2020). Selain itu, memahami sertifikasi halal sangat penting. Sertifikasi halal yang sebelumnya hanya bersifat opsional bagi pelaku usaha, kini dipersyaratkan berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang telah disahkan dan mulai berlaku secara sah pada 17 Oktober 2019. Mikro, kecil, dan usaha menengah juga tercakup dalam kebijakan tersebut (Raharja & Natari, 2021).

Upaya tim pengabdian mengedukasi ketiga usaha mikro yang mengolah kue tentang prosedur keamanan pangan dan penyiapan makanan halal ini memang patut diacungi jempol. Mitra diikutsertakan dalam bimbingan teknis selain mendapatkan prinsip langsung keamanan pangan dan pangan halal, memperkuat pengetahuan dan keahliannya. Indonesia menggunakan

pendekatan multi-lembaga berdasarkan kategorisasi pangan untuk menerapkan keamanan pangan. BPOM membidangi industri besar pangan olahan, dan Kementerian Kesehatan membidangi industri rumah tangga olahan dan makanan siap saji (Arianto, 2020). Dengan demikian, jelas bahwa Dinas Kesehatan Kabupaten Pamekasan bertanggung jawab untuk melaksanakan penyuluhan keamanan pangan bagi perusahaan kecil yang mengolah kue. Prasyarat penting untuk kelanjutan pengelolaan P-IRT adalah sertifikat penyuluhan pangan yang diperoleh mitra selama pelaksanaan bimbingan teknis ini yang menjadi salah satu tujuan utama dari kegiatan ini adalah ini.

Selain itu, bimbingan teknis sertifikasi halal yang dilakukan di LPPOM kab. Pamekasan diharapkan dapat membantu mitra lebih memahami persyaratan untuk memberikan makanan halal dan mempercepat upaya mitra untuk mendapatkan sertifikat halal. Mitra akan dapat membuat makanan dengan fokus pada pelanggan dengan tetap memperhatikan keamanan dan kehalalan produknya serta memenuhi kriteria keamanan dan halal jika sistem keamanan pangan telah dikembangkan dengan benar. Kehadiran fasilitas produksi yang disediakan bagi mitra melalui kegiatan ini berupaya untuk meningkatkan kualitas dan volume produksi ketiga mitra. Setiap fasilitas produksi ditawarkan sesuai dengan permintaan mitra. Sampai mitra mendapatkan P-IRT dan sertifikat halal, bantuan akan diberikan.



Gambar 1. Berbagai produk usaha kecil pengolahan kue di Desa Tlanakan Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan



Gambar 2. Pengenalan dan pemasaran produk

Kesimpulan

Tlanakan Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan merupakan tempat KKN Berbasis Produk yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian. Tiga mitra usaha mikro yang dimiliki oleh *Andre Bakery, Handyani*, dan *Arlin Bakery* telah memperoleh keuntungan dari kegiatan ini. Melalui teknologi dan pembinaan halal, mitra telah memperoleh pendidikan. Hasil yang telah dicapai selama ini antara peningkatan fasilitas produksi mitra, dan pelaksanaan bimbingan teknis mitra. Sertifikat halal yang diperoleh dengan dukungan mitra.

Referensi

- Aisyah, S. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 Bagi UMKM Serta Strategi E-Marketing UMKM di Indonesia. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 3–9.
- Arianto, B. (2020). Pengembangan UMKM Digital di Masa Pandemi Covid-19. *ATRABIS: Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(2), 233–247.
- Fadilah, A., Syahidah, A. nur'azmi, Risqiana, A., Nurmaulida, A. sofa, Masfupah, D. D., & Arumsari, C. (2021). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 892–896. <https://doi.org/10.31949/jb.v2i4.1525>
- Hidayani, S. (2019). *Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Pembelian Produk Olahan Ikan Ukm Gemilang Maju Jaya Desa Mantuil Kabupaten Tabalong*. 70. <http://repository.uniska-bjm.ac.id/id/eprint/694>
- Pahlawi, M. N., & Dharin, A. (2021). Strategi Pengembangan Potensi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Kerajinan Tangan Kiso "Jago Abadi" Di Desa Kemiri, Kabupaten Banyumas. *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 113–125. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v3i2.3902>
- Petri, M. M. (2020). Strategi Pemasaran Dalam Mempertahankan Bisnis UMKM di Tengah Pandemi Covid-19 (Studi UMKM Buket Bunga Gallery Daisuki Jambi). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Raharja, S. J., & Natari, S. U. (2021). Pengembangan Usaha Umkm Di Masa Pandemi Melalui Optimalisasi Penggunaan Dan Pengelolaan Media Digital. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 108. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.32361>
- Rosmadi, M. L. N. (2021). Penerapan Strategi Bisnis di Masa Pandemi Covid-19 Jurnal IKRA-ITH Ekonomika Vol 4 No 1 Bulan Maret 2021. *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*, 4(1), 122–127.
- Sunariani, N. N., Suryadinata, A. O., & Mahaputra, I. I. R. (2017). Empowerment of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) through Fostered Programs in the Province of Bali. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 2(1), 1–20.