

UPAYA PENINGKATAN PRODUKTIVITAS DI IKM BAKPAO XYZ

D. L. Trenggonowati^{1*}, Kulsum¹, P. B. Katili¹, A. Ridwan¹, M. Ulfah¹, Y. Muharni¹,
P. F. Ferdinant^{1,*}, E. Febianti¹, A. Gunawan¹, N. Wahyuni¹

¹Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Jl. Jend. Sudirman Km. 3, Cilegon, Banten 4243

*dyahlintang@untirta.ac.id

ABSTRAK

Pertumbuhan ekonomi Indonesia yang pesat tidak lepas dari peranan usaha kecil menengah (UKM) dan industri kecil menengah (IKM). Peranan UKM dan IKM untuk perekonomian Indonesia memiliki peranan yang besar untuk menyediakan lapangan pekerjaan, pembangunan ekonomi pedesaan, sekaligus pemerataan pendapatan. Hal ini mendorong perlunya peningkatan IKM secara bertahap dan berkesinambungan, yang artinya perlu dilakukan peningkatan daya saing dari tingkat yang paling dasar, yaitu memenangkan persaingan daya saing UKM/ IKM di tingkat lokal. Salah satu IKM yang bisa diunggulkan adalah IKM dalam bidang kuliner. Cita rasa kuliner yang masih sangat minim pengembangannya adalah produk kuliner tradisional, salah satunya adalah produk bakpao. Permasalahan utama yang diidentifikasi di IKM BAKPAO XYZ adalah ketika proses pembuatan adonan bakpao masih dilakukan secara konvensional dengan tangan. Proses ini membutuhkan tenaga ekstra dan waktu yang tidak sebentar yaitu ± 1 jam. Kemasan bakpao juga masih nampak sangat sederhana dengan menggunakan kertas. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diusulkan adanya penerapan teknologi untuk menguleni dan menghaluskan adonan sehingga dapat memastikan adonan siap dibentuk. Kemasan bakpao juga diberikan nilai tambah yang menarik dan lebih menjual. Kemasan dibuat dari bahan plastik dengan menambahkan keterangan nama PAO IKM BAKPAO XYZ berikut logonya, keterangan varian rasa, dan alamat kontak IKM PAO XYZ.

Kata kunci: bakpao, ikm, kemasan, produktivitas, teknologi

ABSTRACT

Indonesia's rapid economic growth cannot be separated from the role of usaha kecil menengah (UKM) dan industri kecil menengah (IKM). The role of UKM and IKM for the Indonesian economy has a large role to provide employment, rural economic development, as well as income distribution. This encourages the need to increase SMIs in a gradual and continuous manner, which means it is necessary to increase competitiveness from the most basic level, namely winning the competitiveness of UKM / IKM competitiveness at the local level. One IKM that can be seeded is IKM in the culinary field. Culinary flavors that are still lacking in development are traditional culinary products, one of which is a baozi product. The main problem identified at IKM BAKPAO XYZ is when the process of making buns is still done conventionally by hand. This process requires extra energy and time that is not short, that is ± 1 hour. Bakpao packaging also still seems very simple using paper. Based on these problems, it is proposed the application of technology to knead and smooth the dough so that it can ensure the dough is ready to be formed. Bakpao packaging is also given an attractive added value and is more selling. The packaging is made of plastic materials by adding information on the name PAO IKM BAKPAO XYZ along with the logo, information on the taste variant, and the contact address of IKM PAO XYZ.

Keywords: bakpao, ikm, packaging, productivity, technology

1. PENDAHULUAN

Perekonomian yang baik merupakan salah faktor kemajuan suatu negara. Setiap negara berlomba – lomba untuk meningkatkan produktivitasnya. Menurut International Monetary Fund (IMF) dalam Iryanti (2017), Saat ini perekonomian Indonesia menempati urutan rangking ke-16. Pertumbuhan ekonomi Indonesia bisa mencapai 5,4%, dengan pangsa pasar 2,8% dan produk domestik bruto (PDB) sebesar per kapita sebesar US\$5.120. Pertumbuhan ekonomi Indonesia yang pesat ternyata tidak lepas dari peranan usaha kecil menengah (UKM) dan industri kecil menengah (IKM). Peranan UKM dan IKM untuk perekonomian Indonesia memiliki peranan yang besar untuk menyediakan lapangan pekerjaan, pembangunan ekonomi pedesaan, sekaligus pemerataan pendapatan. Bahkan dapat dibuktikan bahwa Industri Kecil Menengah relatif lebih bertahan dari pada usaha skala besar yang sering mengalami kebangkutan di saat Indonesia menghadapi krisis moneter.

Menurut Laporan Analisis Daya Saing UMKM di Indonesia (2014), pengembangan kebijakan IKM di Indonesia masih banyak masalah yang harus dihadapi. Sedikit demi sedikit masalah – masalah tersebut harus dihilangkan, salah satu caranya adalah antara stakeholder, pemerintah, non pemerintah melakukan upaya peningkatan daya saing secara bertahap dan berkesinambungan. Peningkatan IKM bertahap dan berkesinambungan artinya dilakukan peningkatan daya saing dari tingkat yang paling dasar, yaitu memenangkan persaingan daya saing UKM/ IKM di tingkat lokal. Kemudian bisa dilanjutkan untuk wilayah atau kawasan yang makin meluas. Sehingga secara keberlanjutan, para pelaku industri kecil dapat ikut bermain, berkompetisi dan memenangkan persaingan secara lebih alami. Untuk pencapaian tujuan ini perlu dilakukan observasi kondisi UKM/ IKM yang lebih riil untuk mengetahui berbagai kondisi yang dapat melemahkan daya saing tiap – tiap UKM/ IKM. Kajian lebih mendalam terhadap hal ini adalah untuk mendapatkan alternatif solusi maupun keputusan yang dapat meningkatkan produktivitas UKM/ IKM berbasis lokal.

UKM/ IKM menjadi sukses dan berhasil ternyata bukan hanya karena keahlian/ keatifitas yang dimiliki, tapi juga karena

beberapa hal diantaranya kreatifitas/ kewirausahaan individu orang untuk melahirkan inovasi, tersedianya bahan baku, modal/ finansial, tersedianya informasi pengetahuan dan teknologi, dan juga tersedianya pasar dan dukungan infrastruktur. Untuk ini perlu adanya upaya – upaya khusus untuk pengembangan inovasi dan usaha dalam rangka mengurangi pengangguran dan pendapat masyarakat. (Nu'man, 2015).

Salah satu IKM yang bisa diunggulkan adalah IKM dalam bidang kuliner. Cita rasa kuliner yang masih sangat minim pengembangannya adalah produk kuliner tradisional, salah satunya adalah produk bakpao. Bakpao adalah produk kuliner khas budaya Tionghoa. Meskipun bakpao produk kuliner tradisional, bakpao sudah sangat dikenal masyarakat bahkan dunia sebagai makanan dengan cita rasa yang bervariasi dengan teksturnya yang lembut dan ringan dan disukai semua kalangan.

Menghasilkan tekstur makanan bakpao yang lembut, empuk dan mengembang memerlukan teknik khusus, terutama saat menguleni adonan. Apalagi jika membuat bakpao dalam jumlah besar, maka menguleni dan menghaluskan adonannya juga perlu keahlian khusus dan membutuhkan tenaga ekstra. (Bahalwan, 2014).

Selama ini IKM BAKPAO XYZ yang berlokasi di Kabupaten Serang ini melakukan kegiatan menguleni adonan secara manual yaitu dengan menggunakan kedua tangan. Tidak singkat, untuk membuat adonan ini memakan waktu ± 1 jam khusus untuk menguleni dan menghaluskan adonan. Hal ini berdampak pada kelelahan yang luar biasa, terutama di bagian lengan tangan. Jika lengan tangan merasakan nyeri otot/ sendi, maka dikhawatirkan akan mempengaruhi cita rasa bakpao untuk adonan bakpao yang dibuat berikutnya. (Artiningsih, 2015).

Pendampingan terhadap ketersediaan teknologi diharapkan dapat membantu meningkatkan produktivitas berikut menjaga cita rasa bakpao supaya tetap lembut dan ringan. Disamping itu, pendampingan membuat kemasan bakpao lebih menarik diharapkan dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap makanan tradisional ini. Program ini secara khusus diharapkan dapat membantu IKM BAKPAO XYZ supaya tercapai

peningkatan mutu produktivitas melalui penerapan teknologi dan nilai tambah kemasan produk yang lebih menarik.

2. METODE

Kegiatan sosialisasi teknik pelaksanaan dilakukan dalam tiga tahap. Tahap pertama dilakukan observasi. Tahap kedua kegiatan inti pengabdian. Terakhir tahap ketiga adalah evaluasi.

Tahap pertama kegiatan observasi di IKM BAKPAO XYZ untuk mengetahui berbagai kondisi yang dapat melemahkan daya saing. Dari kegiatan ini dapat diketahui bahwa proses menguleni adonan secara manual dan kemasan bakpao yang sederhana (menggunakan plastik) dapat menghambat tingkat mutu produktivitas dan menurunkan pangsa pasar.

Tahap kedua adalah kegiatan pendampingan teknologi mesin menguleni adonan, sehingga tidak perlu lagi dilakukan secara manual. Pada kegiatan ini perlu dilakukan pendampingan yang lebih mendalam terkait penggunaan mesin menguleni adonan. (Rahmat, 2006).

Tahap ketiga adalah evaluasi. Pada tahap ini dilakukan evaluasi terkait penggunaan mesin di tahap kedua, apakah menguleni adonan dengan menggunakan mesin ini benar-benar lebih meringankan pekerjaan dan hasilnya memuaskan (bertekstur lembut, ringan dan mengembang). Berikutnya dilakukan pendampingan untuk nilai tambah kemasannya supaya lebih menarik. (Fennema, 1996).

Hasil yang diperoleh dalam bentuk analisis baik sebelum dan sesudah pendampingan/ sosialisasi tentang penerapan teknologi dan nilai tambah kemasan sehingga dapat menampilkan informasi pengetahuan serta dilengkapi dengan bukti dokumentasi untuk memperkuat hasil, analisa dan pembahasan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan di Banten tepatnya di Jl. Villa Permata Hijau Cluster Sapphire Blok J1 No. 22 Desa Serdang Kecamatan Kramatwatu Kabupaten Serang. Kegiatan ini untuk memastikan permasalahan yang terdapat di lapangan, kita harus

melakukan observasi secara langsung. Karenanya bersama tim pengabdian, dilakukan observasi bersama. Dari hasil observasi didapatkan dua permasalahan pokok yakni lamanya proses penghalusan adonan hingga memastikan adonan tidak ada gumpalan dan berstruktur menjadi lebih halus, yang kedua adalah peningkatan kemasan atau packaging bakpao, yang semula beralaskan kertas diupayakan adanya perbaikan kemasan.

Memfasilitasi kegiatan permodalan ataupun sarana kegiatan produksi adalah beberapa hal yang sangat dibutuhkan oleh para pelaku UKM/ IKM dalam menjalankan usahanya, oleh karena itu perlu dilakukan fasilitasi yang meliputi memberi bantuan dana bergulir, memfasilitasi sarana produksi dan juga memfasilitasi sarana marketing (Ridwan, 2014).



Gambar 1. Pengabdian Kegiatan Masyarakat di IKM BAKPAO XYZ

Penerapan Teknologi Pengulenan dan Penghalusan Adonan

Kegiatan Menguleni Adonan di IKM BAKPAO XYZ sebelumnya dilakukan secara manual menggunakan tangan. Berikut adalah langkah pembuatan bakpao di IKM BAKPAO XYZ, sebelumnya mempersiapkan beberapa bahan dan wadah untuk pembuatan bakpao. Bahan yang harus disiapkan adalah tepung terigu protein rendah, tepung maizena, ragi, baking powder, garam, mentega putih, gula halus, air dingin, dan isian. Menyiapkan juga beberapa wadah yang diperlukan untuk adonan yang akan dibuat. Setelah bahan dan wadah sudah siap, berikutnya bisa langsung membuat adonan, pertama memasukkan tepung terigu dan gula halus kemudian diaduk hingga rata. Kemudian masukan tepung maizena, ragi, dan baking powder kemudian diaduk hingga rata.

Dicampur dengan air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, ditambahkan garam dan mentega putih. Kemudian diuleni hingga adonan tercampur rata dan perlu dipastikan tidak ada gumpalan. Di proses inilah yang memerlukan perhatian karena akan menentukan berhasil tidaknya adonan bakpao, dan harus dipastikan bahwa tidak ada gumpalan pada adonan, karena jika pada proses ini masih didapati gumpalan akan sangat mempengaruhi bentuk bakpao yang dihasilkan.

Membuat adonan dilakukan dengan membuat menjadi bola, tekan, dan dibentuk lagi. Proses ini dilakukan terus menerus hingga adonan sudah tidak lengket lagi dan mudah dibentuk menjadi bola. Proses selanjutnya memukul –ukul adonan hingga adonan menjadi lebih elastis. Proses menghaluskan adonan harus seirama dan stabil. Tidak boleh sampai terlambat untuk menghaluskannya, menghaluskan tiap bagian adonan harus dengan cepat, tidak boleh ada bagian adonan yang didiamkan terlalu lama ketika sedang menghaluskan bagian lain. (Faridah, 2008).



Gambar 2. Mesin Pengulen dan Penghalus Adonan

Karena begitu signifikannya tahapan proses ini maka dibutuhkan waktu dan tenaga yang ekstra. Proses penghalus adonan dilakukan berulang kali sampai adonan tersebut benar-benar bertekstur halus dan tidak ada gumpalan. Langkah berikutnya adonan didiamkan selama 30 menit. Wadah ditutup dengan kain, dilanjutkan dengan membentuk adonan bulatan kecil dan didiamkan selama 10 menit. Berikutnya adonan dipipihkan dan dimasukkan isian varian rasa yang diinginkan, dan dibentuk bulat lagi. Bulatan adonan yang sudah diisi didiamkan selama kurang lebih 30 menit. Langkah berikutnya dilakukan pengukusan dengan panas api sedang, dan bakpao dikukus selama kurang lebih 30 menit atau hingga bakpao matang. Bagian uniknya, untuk membantu mengetahui jenis rasa bakpao biasanya di atas bakpao diberi titikan warna sesuai perbedaan varian rasa. (Sunami, 2014).



Gambar 3. Kegiatan Menguleni Adonan dengan Menggunakan Mesin

Permasalahan utama yang diidentifikasi pada proses pembuatan adonan bakpao ditemukan pada saat adonan tersebut

diuleni hingga dipastikan tidak ada gumpalan dan sampai menjadi adonan dengan tekstur halus. Pada proses ini masih dilakukan secara konvensional dengan tangan. Oleh karena itu dibutuhkan waktu yang cukup panjang dan tenaga ekstra. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diusulkan adanya penerapan teknologi untuk menguleni dan menghaluskan adonan sehingga dapat memastikan adonan siap dibentuk. Mesin pengulen dan penghalus adonan nampak seperti pada Gambar 2. di atas ini.

Cara penggunaan mesin pengulen dan penghalus adonan adalah dengan mencolokkan kabel mesin ke saklar listrik, dan menekan tombol merah ON. Mesin perlu setup untuk beberapa waktu, yaitu selama ± 2 menit sebelum proses menguleni dan menghaluskan dimulai. Hal ini dimaksudkan supaya mesin berada pada kondisi benar – benar siap proses. Sambil menunggu mesin setup, bagian roller mesin diberi baluran tepung disekitarnya untuk menghindari pelengketan adonan.

Langkah berikutnya dilanjutkan dengan memasukan adonan seperti yang terlihat pada Gambar 3. Dengan menggunakan mesin ini, proses menguleni dan menghaluskan adonan yang sedianya ± 1 jam, cukup dilakukan $\pm 5-10$ menit sampai tekstur yang diinginkan. Selanjutnya memastikan adonan tidak ada gumpalan lagi, yang berarti bahwa adonan tersebut siap untuk dibentuk dan diisi varian rasa yang diinginkan.

Nilai Tambah Kemasan Produk Bakpao

Beberapa variasi bentukan bakpao yang diproduksi di IKM BAKPAO XYZ yakni, dengan pola bunga dan daun, dan juga berbagai varian isian rasa bisa dilihat pada Gambar 3. Membuat pola bakpao ini memerlukan keahlian khusus dan tidak sembarangan. Karena jika tidak, bentukan pola bakpao bisa rusak dan pecah – pecah ketika dikukus.

Pada Gambar 4. produk bakpao diberikan varian titik warna sesuai varian rasa yang berbeda – beda. Gambar 5. Menunjukkan pada kita bahwa produk bakpao yang sudah siap dipasarkan dikemas beralaskan kertas. Produk bakpao disimpan di lemari bakpao dan dikeluarkan dan baru akan diplastik jika terjual. Namun ada beberapa kekurangan yang timbul, yaitu bakpao satu dengan lainnya tidak bisa disimpan dalam kondisi bertumpuk,

dikhawatirkan akan menempel dan merusak bentuk bakpao. Hal ini pasti secara tidak langsung juga akan membatasi jumlah produksi bakpao karena tempat penyimpanan bakpao sesuai dengan kapasitas isi lemari bakpao.



Gambar 3. Produk Bakpao Setelah diberikan Titik Warna

Akan tetapi menurut Nugraha (2017), Kemasan yang menarik mampu meningkatkan nama *brand/* merk suatu produk, dimana *brand awareness* merupakan kemampuan seorang konsumen untuk lebih mudah mengenali dan mengingat merek suatu produk sebagai bagian dari suatu kategori produk tertentu. Kesadaran para konsumen atau para calon pembeli terhadap merek merupakan suatu elemen ekuitas yang cukup penting bagi para pelaku usaha karena baik langsung maupun tidak langsung kesadaran merek dapat mempengaruhi ekuitas merek. Jika kesadaran terhadap merek tidak cukup baik atau terbilang rendah, maka dapat dipastikan bahwa ekuitas merek pun juga akan ikut rendah. Karena itu, meningkatkan kesadaran konsumen atau para calon pembeli terhadap merek merupakan prioritas para pelaku usaha untuk mampu membangun ekuitas merek yang baik dan kuat.

Berdasarkan permasalahan di atas, perlu diberikan nilai tambah pada kemasan produk bakpao. Kemasan dibuat dengan bahan plastik dengan menambahkan keterangan nama IKM BAKPAO XYZ berikut logonya, keterangan varian rasa, dan alamat kontak IKM BAKPAO XYZ.



Gambar 4. Produk Bakpao sebelum diberikan Nilai Tambah Kemasan



Gambar 5. Produk Bakpao setelah diberikan Nilai Tambah Kemasan

Gambar 5. di atas adalah perancangan kemasan yang diusulkan. Kelebihan dari kemasan usulan ini adalah produk bakpao terlihat lebih menjual, menjadi lebih higienis, terdapat keterangan logo produk sebagai pembeda dengan produk lain, terdapat keterangan rasa

bakpao, dan kontak pembuat bakpao untuk memudahkan pemasaran, konsumen juga bisa langsung menghubungi kontak yang tertera jika konsumen ingin memberikan kritik/ saran atau bahkan jika ingin memesan dalam jumlah besar dalam waktu tertentu.

4. KESIMPULAN

Dari hasil observasi di IKM BAKPAO XYZ dimana masih menggunakan pengulen dan penghalus secara konvensional didapatkan kondisi bahwa: 1) menguleni dan menghaluskan secara konvensional mampu menyebabkan nyeri atau bahkan cedera otot/ sendi dari bagian pergelangan sampai lengan tangan, 2) waktu yang dibutuhkan untuk menguleni dan menghaluskan adonan satu kali *circle* \pm 1jam, 3) adonan yang telah selesai dihaluskan secara konvensional seringkali masih ditemukan bagian adonan yang masih menggumpal, 4) adonan bakpao yang dikukus tidak mengembang secara sempurna dikarenakan tekstur adonan belum benar – benar halus, 5) tidak jarang ditemui bakpao yang *reject* (cita rasa bakpao tidak sempurna, bantat dan tidak lembut), 6) bakpao tidak memiliki kemasan yang tetap.

Dari hasil setelah tiga kali pengabdian didapatkan kondisi bahwa: 1) menguleni dan menghaluskan adonan sudah menggunakan mesin, hal ini membantu meringankan beban kerja tangan, 2) waktu yang dibutuhkan untuk menguleni dan menghaluskan adonan satu kali *circle* juga terbilang lebih singkat \pm 5-10 menit sampai sesuai tekstur yang diinginkan, 3) adonan nampak lebih halus dan gumpalan – gumpalan tidak lagi terlihat, 4) adonan bakpao ketika dikukus mengembang sempurna, 5) bakpao tidak hanya terlihat cantik, tapi ketika digigit bakpao terasa empuk, lembut dan ringan, 6) dengan kemasan yang baru bakpao nampak lebih menarik dan menjual.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih kepada Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah mendanai penelitian ini, juga ucapan terimakasih kepada IKM BAKPAO XYZ atas kesediannya sebagai mitra pengabdian masyarakat dan kerjasamanya selama proses pengabdian berlangsung, sekaligus kepada tim pengabdian masyarakat dan beberapa

mahasiswa yang terlibat atas kerjasamanya yang luar biasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Artiningsih, N. K. A. (2015). Penerapan Penggunaan Mixer pada Industri Donat di Bawen Kabupaten Semarang. Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas IMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan. Graha Ilmu.
- Bahalwan, F. (2014). Roti Empuk (Resep Dasar Roti). NCC Indonesia in Bread Recipe.
- Faridah dkk. (2008). Patiseri. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fennema, O. R. (1996). Food Chemistry. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York.
- Iryanti, R. (2017). Intervensi Program untuk Meningkatkan Produktivitas UMKM. Jakarta: Deputi Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional/ Deputi Kepala Bappenas.
- Laporan Analisis Daya Saing UMKM di Indonesia (2014). Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (BAPPENAS), Desember 2014.
- Nugraha, H. S. (2017). Penerapan Branding Pada UKM Makanan Ringan di Kabupaten Jepara. Jurnal Administrasi Bisnis Vol. 6 No. 1 Maret 2017 : 16 – 23.
- Nu'man, A. H. (2015). Kebijakan Pengembangan Industri Kecil dan Menengah Sebagai Upaya untuk Menghadapi Era Perdagangan Bebas. Jurnal PKM Volume XXI No. 3 Juli – September 2005 : 388 – 41
- Rahmat, D. (2006). Perancangan Alat Pengulen Adonan Roti Semiotomatis. PKMT 2–11–1.
- Ridwan, M. (2014). Pembinaan Industri Kecil dan Menengah Pada Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMKM Kota Bontang. Jurnal Administrative Reform, Vol. 2 No. 2 Tahun 2014 : 187 – 199.
- Sunami, A. S. (2014). Peningkatan Kemampuan Siswa dalam Pengolahan Kue dan Roti melalui Model Pembelajaran Bekerja Langsung (Learning By Doing) di Kelas X PATISERI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pati Tahun 2010. TEKNOBUGA Volume 1 No. 2 – November 2014.