

**MANAJEMEN USAHA PENINGKATAN PRODUKTIVITAS DAN
KUALITAS OPTIMAL PRODUK REMPAH INSTAN DI UD ASRIFOOD
KAMPUNG ADAT SEGUNUNG DESA CARANGWULUNG
KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

Endang Indartuti

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
endangindartuti@untag-sby.ac.id

Nekky Rahmiyati

Fakultas Ilmu Ekonomi dan Bisnis
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
nekky@untag-sby.ac.id

ABSTRAK

Jamu merupakan minuman tradisional berkhasiat khas Indonesia. Jamu merupakan warisan budaya bangsa Indonesia, berupa ramuan bahan tumbuhan obat, yang sudah digunakan secara turun temurun yang terbukti aman dan mempunyai manfaat bagi kesehatan. Beberapa jenis tanaman rempah beberapa jenis yang berkhasiat, di antaranya rimpang jahe, kencur, kunyit, kunci, lempuyang, sunthi, temulawak, bengle, dan dringo. UD Asrifood termasuk usaha yang belum terlalu besar, tetapi sudah membawa dampak kepada petani rempah di Desa Carangwulung, melimpahnya bahan baku menyebabkan mudahnya distribusi dari petani ke UKM. Permasalahan utama yang dihadapi Astrifood dalam menjalankan usahanya tidak terlepas dari peralatan produksi yang dimiliki dan manajemen usahanya. Peralatan untuk pengeringan rempah masih belum dimiliki, Proses pengeringan secara konvensional cukup memakan waktu, tempat dan tenaga, jadi proses pengeringan mengandalkan sinar matahari yang membutuhkan waktu lama, Dampaknya kapasitas produksi masih rendah dan kualitasnya juga rendah. Sedangkan untuk SDM dalam mengelola usahanya masih belum melakukan pembukuan usaha secara tertib. Solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama: a) Pengadaan 1 buah Mesin oven pengering rempah 4 rak dengan kapasitas 20-30 kg; b) Mengadakan pelatihan penggunaan alat oven menggunakan metode *learning by doing*; c) Untuk mengatasi kelemahan pengelolaan usaha, pengusul mengadakan Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Usaha, dan Pembukuan Sederhana. Peningkatan daya saing (kualitas dan kuantitas) melalui: a. Pengadaan Mesin oven b. Peningkatan IPTEK dan Mekanisasi (Pelatihan dan Pendampingan peningkatan kemampuan manajemen (pengelolaan usaha). Metode Pelaksanaan: 1) Melakukan identifikasi beberapa permasalahan yang dihadapi oleh UD Asrifood; 2) Pengadaan teknologi tepat guna, mesin oven agar produk menjadi awet dan menghambat mikroorganisme dan jamur; Metode pelatihan yang dilakukan dengan menggunakan pendekatan metode *Learning By Doing*; dan 4) Metode Partisipatif, yang melibatkan para pemilik maupun pekerja Asrifood secara langsung dalam aplikasinya. Dengan di

introduksi, mesin oven yang berkapasitas besar dan pendampingan Usaha dan Strategi pemasaran, maka usaha UD Asrifood semakin meningkat.

Kata Kunci: *Tehnologi Tepat Guna, Rempah Instan*

A. PENDAHULUAN

Kampung Adat Segunung merupakan salah satu dari deretan destinasi wisata yang ada di wilayah Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang. Destinasi wisata berbasis lingkungan. Perkampungan penduduk ini dihuni oleh 230 Kepala Keluarga (KK) dengan jumlah penduduk lebih dari 800 jiwa. Mata pencaharian penduduk, mayoritas adalah petani kopi Selain menjadi petani kebun penghasil kopi, mayoritas penduduk juga berprofesi sebagai peternak. Melimpahnya hasil pertanian dan perkebunan maka menyebabkan hasil pertanian tersebut di jual langsung dengan harga yang relative sangat murah disebabkan oleh ulah para tengkulak yang mempermainkan harga. Sehingga terkadang masyarakat merasa merugi atas hasil penjualan panen yang di dapat dibanding dengan biaya masa tanamnya. Sehingga ibu Ani muslimah berpikir untuk meningkatkan nilai jual hasil pertanian dengan mendirikan Asrifood yang mengolah rempah menjadi rempah instan.

Rempah instan atau disebut juga jamu instan mempunyai prospek dan potensi besar untuk dikembangkan secara ekonomis, terintegrasi dan berkelanjutan. Jamu merupakan minuman tradisional berkhasiat khas Indonesia. Jamu merupakan warisan budaya bangsa Indonesia, berupa ramuan bahan tumbuhan obat, yang sudah digunakan secara turun temurun yang terbukti aman dan mempunyai manfaat bagi kesehatan. Beberapa jenis tanaman rempah beberapa jenis yang berkhasiat, di antaranya rimpang jahe, kencur, kunyit, kunci, lempuyang, sunthi, temulawak, bengle, dan dringo.

Menurut penelitian masa kini, obat-obatan tradisional memang bermanfaat bagi kesehatan dan kini digencarkan penggunaannya karena lebih mudah dijangkau masyarakat, baik harga maupun ketersediaannya. Saat ini, obat tradisional banyak digunakan karena menurut beberapa penelitian tidak menyebabkan efek samping dan masih bisa dicerna oleh tubuh. Karena itu, banyak perusahaan yang mengolah obat-obatan tradisional yang telah dimodifikasi. Obat-obatan tradisional yang banyak dijual di pasar biasanya berbentuk kapsul, serbuk, cair, simplisia, dan tablet.

Sejarah mencatat karena rempah, Indonesia dijajah. Indonesia dijuluki sebagai “*Mother of Spices*” (ibu rempah) karena keunggulan geografisnya, demikian juga kampung adat segunung yang berada di lembah pegunungan Anjasmoro, wilayahnya sejuk dan merupakan sentra Kopi. Selain kopi, daerah ini prospektif untuk pengembangan jahe, kunyit dan lainnya dengan system tumpangsari. Sehingga UKM Asrifood tidak mengalami masalah dalam bahan baku. Harapannya jamu instan menjadi produk unggulan di kampung Adat Desa Carangwulung Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang.

Permasalahan utama yang dihadapi UD Asrifood dalam menjalankan usahanya tidak terlepas dari peralatan produksi yang dimiliki dan manajemen usahanya. Peralatan untuk pengeringan rempah masih belum dimiliki, proses

pengeringan masih secara konvensional sehingga cukup memakan waktu, tempat dan tenaga, jadi proses pengeringan mengandalkan sinar matahari yang membutuhkan waktu lama. Dampaknya kapasitas produksi masih rendah dan kualitasnya juga rendah, sedangkan untuk SDM dalam mengelola usahanya masih belum melakukan pembukuan usaha secara tertib.

Dari Aspek produksi, aspek bahan baku usaha ini belum terlalu besar, tetapi sudah membawa dampak kepada petani rempah di Desa Carangwulung, melimpahnya bahan baku menyebabkan mudahnya distribusi dari petani ke UKM, selain itu dampak yang nyata adalah jika sebelumnya hasil rempah dihargai rendah oleh tengkulak, dengan adanya asrifood maka petani mempunyai nilai tawar yang lebih tinggi, rempah instan membutuhkan bahan antara lain: 1) Jahe merah; 2) Jahe emprit; 3) Temu Lawak; 4) Kunir; 5) Kunir Putih; 6) Daun Kelor; 7) Kencur; dan 8) Gula.

Dari aspek SDM, Asrifood mempekerjakan ibu-ibu disekitar lokasinya sebanyak 3 orang. Walaupun pendidikannya rendah, tetapi ketrampilan dalam produksi mampu diselesaikan. Pengelolaan usaha yang masih belum profesional dalam menjalankan usahanya, menyebabkan belum dilakukannya pembukuan secara sederhana, belum dipisahkannya keuangan usaha dengan keuangan pribadi. Hal ini menjadi hambatan utama dalam pengembangan bisnisnya.

Dari aspek Peralatan: maka alat yang digunakan antara lain: 1) Baskom; 2) Timbangan; 3) pisau; 4) Mesin Parut; 5) Spinner; 6) wajan; 7) Mesin Sealer; dan 8) Plastik Kemasan.

Dalam usaha mengembangkan bisnisnya UKM Asrifood memperhatikan selera konsumen yang tidak mengkonsumsi gula sehingga asrifood membuat rempah instan tanpa gula, sehingga alur proses produksinya sbb:

Tabel 1
Proses Produksi Hasil Produksi rempah instan dengan gula

NO.		KETERANGAN
1.		Pemilihan bahan baku dan pencucian
2.		Proses perajangan
3.		Penjemuran dengan sinar matahari membutuhkan waktu yang lama

4.		Proses penggilingan
5		Proses oven yang kapasitas nya 1 kg Dengan waktu 1,5-2 jam agar produk awet dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan jamur
5.		Pengemasan
6.		Hasil produksi sudah memiliki P-IRT No 5123517050009-23

B. TUJUAN

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan manajemen usaha dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas optimal produk rempah instan di UD Asrifood, Kampung Adat Segunung, Desa Carangwulung, Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang.

C. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra UD ASRIFOOD, serta solusi yang ditawarkan dan target luaran, maka pengusul menyampaikan metode pelaksanaannya sebagai berikut:

1. Permasalahan dalam bidang produksi
 - Pengadaan TTG alat pengering rempah (oven) dengan kapasitas 5- 10 kg dalam waktu 2 jam
2. Permasalahan dalam bidang Manajemen
 - a. Mengadakan pelatihan penggunaan alat/mesin yang diintrodusir pada mitra Asri Food
 - b. Mengadakan pelatihan dan pendampingan pengelolaan keuangan dengan pembukuan sederhana
 - c. Mengadakan pelatihan dan pendampingan manajemen strategi pemasaran
3. Metode pendekatan yang ditawarkan
 - a. Metode yang dilakukan pada saat pelatihan dan pendampingan adalah metode *Learning by Doing*. Dalam metode ini pemilik (Pak Yanto) maupun pekerja UD Asrifood dalam mengikuti pelatihan tidak harus dengan meninggalkan pekerjaannya. Akan tetapi dalam proses pelatihan bisa dilaksanakan bersamaan dengan saat pekerja melakukan pekerjaannya. Dengan demikian

diharapkan pelatihan yang diberikan dapat diterima dan dilaksanakan dengan baik.

- b. Metode Partisipatif, yang diterapkan dalam proses pelatihan dan pendampingan ini keterlibatan para pemilik maupun pekerja Asrifood secara langsung dalam aplikasinya

Tabel 2
Rencana Kegiatan dan Indikator Hasil

No	Rencana kegiatan	Indikator hasil
1	Koordinasi antara anggota tim pelaksana dengan pihak mitra	Kesepakatan rencana kegiatan dan bentuk partisipasi mitra
2	Pelaksanaan pembuatan TTG	Tersedia TTG mesin oven pengering rempah
3	Pelatihan manajemen pengelolaan keuangan	Mitra memahami dan menerapkan hasil pelatihan
4	Pelatihan akuntansi untuk UKM	Mitra memahami dan menerapkan hasil pelatihan
5	Pelatihan penggunaan alat dan perawatan alat	Mitra mampu mengoperasikan dan merawat alat tersebut
6	Penyerahan alat ke mitra	Berita acara serah terima
7	Pendampingan manajemen	Alat dan pengelola bekerja dengan baik
8	Pembuatan laporan	Laporan PKM program kemitraan masyarakat dan artikel ilmiah
9	Monitoring dan evaluasi	Peningkatan Produk dan pengembangan jenis produk

4. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program PKM adalah berperan aktif dalam setiap pelatihan yang diprogramkan dan sanggup mengimplementasikan hasil.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Permasalahan Mitra

Ada perbedaan Proses produksi rempah instan dengan gula dan rempah instan tanpa gula, mengingat banyaknya permintaan rempah instan tanpa gula maka di perlukan peningkatan produksi dan peningkatan kualitas produk. Perbedaan itu antara lain dalam proses memasak, jika rempah instan dengan gula menggunakan wajan, maka rempah tanpa gula memerlukan oven yang bertujuan agar produk awet dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan jamur.

Jika selama ini kapasitas oven yang dimiliki 1kg dan membutuhkan waktu 1,5-2 jam maka hal ini menyebabkan produktivitasnya sangat rendah, artinya dalam satu hari hanya menghasilkan antara 4-5 kg produk.

Sehingga masalah yang urgent adalah:

1. Belum optimalnya proses produksi

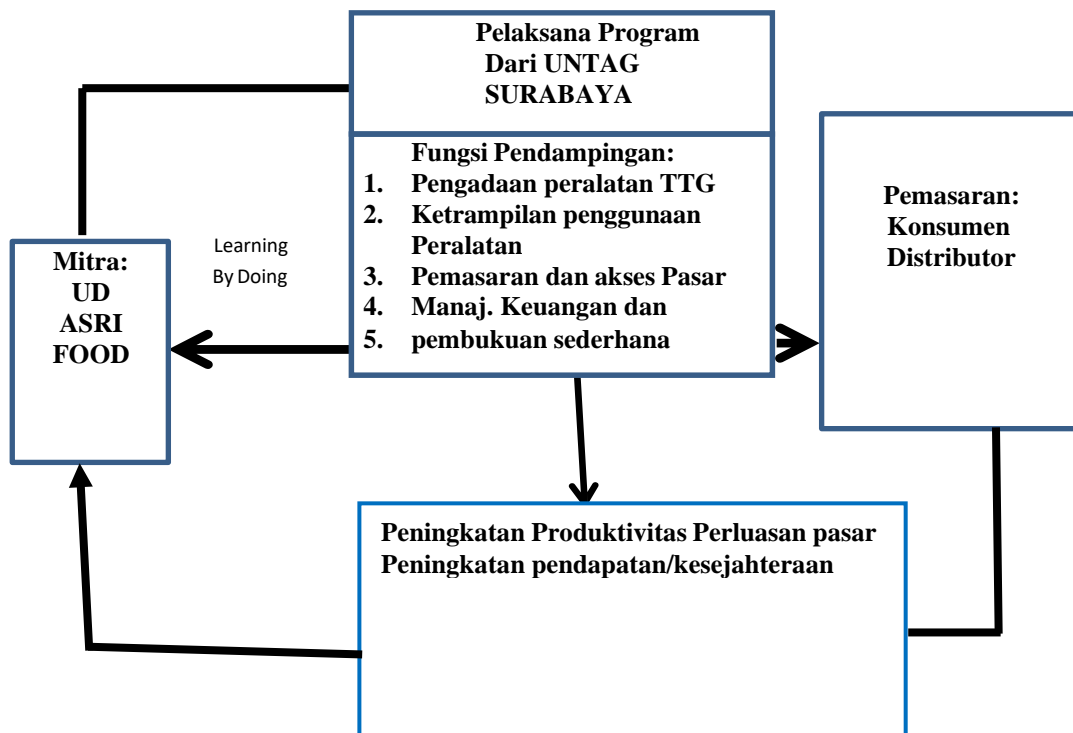
2. Belum tersedianya oven dengan kapasitas yang lebih besar
3. Pengelolaan keuangan usaha dalam bentuk pembukuan (akuntansi) sehingga belum dipisahkannya keuangan usaha dengan keuangan pribadi.

b. Justifikasi pengusul dan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama:

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi UD Asrifood, pengusul dan mitra bersepakat mengatasi permasalahan dengan cara sebagai berikut:

1. Proses produksi harus ditingkatkan secara optimal
2. Untuk mengatasi kapasitas oven yang terbatas, maka disepakati pengadaan mesin oven dengan kapasitas yang lebih besar
3. Mengadakan pelatihan penggunaan alat oven menggunakan metode learning by doing
4. Untuk mengatasi kelemahan pengelolaan usaha, pengusul mengadakan Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Usaha, dan Pembukuan Sederhana.

Alur pikir pendampingan dan pelatihan adalah sebagai berikut:



Gambar 1 Alur Pikir Pendampingan

Setelah kami (tim pelaksana memperoleh informasi dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, bahwa program PKM hibah PT kami diterima dan disetujui, maka kegiatan berikutnya adalah diadakan tanda tangan kontrak penugasan pengabdian masyarakat dana perguruan tinggi pada tanggal 8 Juni 2021 . Dengan adanya surat kontrak penugasan tersebut ditindaklanjuti dengan melakukan koordinasi tim pelaksana tentang rencana kegiatan yang akan dilakukan, menentukan

tahapan pelaksanaan kegiatan.





Tahap pertama, melakukan koordinasi dengan UKM yang menjadi mitra, UKM yang terlibat adalah UKM Asrifood yang dimiliki oleh Bp Yanto dan Bu Ani yang ada di Kampung Adat Segunung Desa Carang Wulung Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. Beliau berdua sangat pandai membaca potensi dengan banyaknya rempah yang dihasilkan petani di desanya maka untuk meningkatkan daya jual rempah tersebut diolah menjadi jamu instan. Selain memproduksi jamu instan Asrifood juga memproduksi kripik pisang dan carang mas. Masa pandemic covid membawa berkah tersendiri bagi Asrifood karena permintaan jamu instansangat meningkat tajam. Sehingga dibutuhkan alat yang krusial yaitu oven pengering rempah.





Dalam koordinasi tersebut sesuai usulan kebutuhan Pak Yanto maka dalam koordinasi ini kami bahas tentang pelaksanaan PKM tersebut. Tahap berikutnya segera dilakukan survey untuk pengadaan peralatan yang akan di introdusir kepada UKM Asrifood, kemudian kami memesan dan membeli peralatan sesuai kebutuhan untuk UKM. Disaat peralatan yang kami pesan dan kami beli sudah tersedia segera kami serah terimakan kepada UKM dan kami lakukan pelatihan penggunaan alat.


Adapun dengan dana yang ada hasil kegiatan adalah sebagai berikut:

Tabel 3
Rencana dan Realisasi Kegiatan

No	Rencana Kegiatan	Realisasi kegiatan
1	Koordinasi dengan UKM mitra pemilik Asrifood Pak Yanto dan Bu Ani	Koordinasi dengan mitra pemilik Asrifood Pak Yanto dan Bu Ani

		  
2	<p>Rencana Teknis Pengadaan TTG 1 unit oven pengering rempah kapasitas 5-10 kg per 2 jam</p>	<p>Tersedianya 1 unit oven pengeringrempah kapasitas 5-10 kg per 2 jam</p> 

		
3	Rencana penyerahan TTG mesin oven pengering rempah	<p>ahan TTG mesin oven pengering rempah</p> 
3	Rencana pelatihan penggunaan TTGmesin oven pengering rempah	<p>Pelaksanaan pelatihan menggunakanTTG mesin oven pengering rempah</p>  
4	Pelatihan manajemen usaha dan	Melakukan pembukuan

		sederhana
	Pembukuan sederhana	
5	Menyusun laporan kemajuan serta mengunggahnya	Laporan kemajuan diunggah dan membuat draft jurnal ilmiah pengabdian masyarakat

c. Target dan Luaran

Berdasarkan Justifikasi dan solusi yang ditawarkan pengusul dan kesepakatan Mitra maka Target dan Luaran dari kegiatan

1. Tersedianya (diadakannya) mesin oven
2. Meningkatnya kemampuan pengelolaan usaha dan strategi pemasaran mitra, tersedianya pembukuan dan pencatatan kegiatan usaha secara teratur
3. Karya Ilmiah dalam Jurnal pengabdian masyarakat.

d. Solusi Berikutnya

Setelah kegiatan tersebut diatas, maka rencana tahap berikutnya adalah melanjutkan kegiatan antara lain sebagai berikut:

1. Pendampingan pada UKM Asrifood untuk mengamati perkembangan usahanya
2. Pendampingan dalam manajemen usaha
3. Menyusun media informasi tentang UMKM mitra untuk di cover dalam Website UntagSurabaya

E. PENUTUP

a. Simpulan

Berdasarkan permasalahan yang ada di UKM Asrifood, dan pembahasan serta rencana kegiatan selanjutnya di atas maka dapat disimpulkan:

1. Kegiatan PKM Hibah Dana Perguruan Tinggi sangat membantu UKM Asrifood dalam peningkatan produktivitas karena yang semula produksi perhari rempah hanya 5 kg per hari dengan adanya TTG mesin Oven pengering rempah produksi menjadi 20 Kg/ hari, dan hasil rempah lebih bersih
2. Kegiatan ini akan memotivasi UKM Asrifood dalam mengembangkan usahanya
3. Kegiatan PKM Hibah Dana Perguruan Tinggi yang memfasilitasi TTG maka permintaan produk rempah instan yang selama ini belum bisa memenuhi permintaan konsumen akan dapat memenuhi.
4. Bagi perguruan tinggi sebagai bentuk pengabdian masyarakat yang jelas nyata membantu masyarakat UKM yang membutuhkan TTG dan mempunyai kompetensi manajemen usaha

b. Saran

Adapun saran yang kami usulkan antara lain sebagai berikut:

1. Kampung adat segunung adalah suatu potensi wisata yang perlu dilakukan pendampingan dan support oleh Perguruan Tinggi untuk berkembang dan diharapkan menjadi destinasi wisata yang menjadi unggulan Kab Jombang
2. Bagi UKM bisa memanfaatkan sisa bahan produksi, misalnya ampas jahe, bisa digunakan untuk permen jahe

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchari. 2010. *Kewirausahaan*. Bandung, Alfabeta.
- Kasmir. 2006. *Kewirausahaan* Ed. 1. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Hall Inc., New Jersey. Kementerian KUKM, & BPS. 2004. *Pengkajian dukungan Finansial dan NoFinansial dalam Pengembangan Sentra Bisnis Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta.
- Kotler, Philip. 2012. *Marketing Management: Analysis, Planning, Implementation and Control*, 8th Edition, Prentic
- Mediatama. Suryana. 2003. *Kewirausahaan: pedoman praktis, kiat dan proses menuju sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nurdin, M.A. 2012. *Kecerdasan finansial (financial quotient/financial literacy)*. Surakarta : Nur Hidayah
- Robert T. Kiyosaki, 2002 *The Cashflow Quadrant, panduan ayah kaya menuju kebebasan finansial* , jakarta , gramedia pustaka
- Supriyono, I. 2009. *FSQ, Memahami, mengukur dan melejitkan financial spiritual quotient, untuk keunggulan diri, perusahaan & masyarakat*. Surabaya: Lutfansah
- Tanuwidjaja, W. (2009). *8 intisari kecerdasan finansial*. Jakarta: Media Presindo