

**PENDAMPINGAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA UMKM MAMIN UNTUK  
PENINGKATAN KUANTITAS PRODUKSI DI DESA MINGGIRSARI  
KECAMATAN KANIGORO KABUPATEN BLITAR**

**Ayun Maduwinarti**

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[ayunmaduwinarti@untag-sby.ac.id](mailto:ayunmaduwinarti@untag-sby.ac.id)

**Rini Rahayu Sihmawati**

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[rinirahayus@untag-sby.ac.id](mailto:riniarahayus@untag-sby.ac.id)

**ABSTRAK**

UMKM merupakan pilar perekonomian di Indonesia karena banyak dilakukan oleh masyarakat dari tingkat perkotaan sampai pedesaan. Desa Minggirsari kecamatan Kanigoro kabupaten Blitar merupakan salah satu desa yang memiliki potensi yang tinggi untuk dikembangkan. Desa Minggirsari memiliki jumlah UMKM yang berjumlah kurang lebih 124 yang bergerak dalam berbagai bidang baik makanan maupun minuman. Melihat kondisi tersebut desa Minggirsari menjadi desa yang terpilih sebagai lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dari program Matching Fund tahun 2021. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan kepada UMKM makanan dan minuman di desa Minggirsari agar berkembang lebih baik baik dalam segi kualitas maupun kuantitas. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memfasilitasi pelaku UMKM dengan memanfaatkan TTG (Teknologi Tepat Guna) berupa peralatan serta memberikan pendampingan dan pelatihan sehingga dapat meningkatkan produk usahanya, Dengan demikian pendapatan pelaku UMKM tersebut akan meningkat.

**Kata kunci:** *UMKM, Desa Minggirsari, TTG, Matching Fund*

**A. PENDAHULUAN**

Desa Minggirsari merupakan salah satu desa yang berada pada wilayah Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar. Selama beberapa tahun terakhir desa Minggirsari cukup dikenal dengan wisata alam, wisata budaya kesenian dan wisata sejarah . Selain itu pengembangan pertanian, peternakan cukup berkembang pesat didesa ini, masyarakatnya juga banyak sebagai pelaku usaha mikro makanan dan minuman dalam skala kecil (industry rumah tangga).

Desa Minggirsari juga memiliki subsektor industri kreatif yang sudah berkembang dan berpotensi untuk dikembangkan. Dalam bidang sektor makanan desa Minggirsari memiliki UMKM sambel pecel Pas Mantap, keripik tempe Yupi, opak gambir Mantap, Gethuk Pisang Udin, minuman jamu tradisional, jajanan dari mie dan buah nenas, jajanan tradisional cenil, kue-kue basah, dawet pleret susu, blendi Yumi Sari dan sebagainya.

Melalui Program *Matching Fund*, yaitu program yang mendorong terbentuknya kolaborasi antara perguruan tinggi dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri. Sinergi antara cendekiawan, bisnis, dan pemerintah dalam konteks Program Matching Fund dapat dipresentasikan melalui sinergi dari perguruan tinggi, DUDI, dan Kemdikbud. Sebagai tindak lanjut dari program Kemdikbud tersebut, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (sebagai perwakilan dari kalangan cendekiawan) menjalin kerja sama dan kemitraan dengan Pemerintah Desa Minggirsari, Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar sebagai perwakilan dari kalangan bisnis atau DUDI untuk bersama-sama mengembangkan ekonomi kreatif berbasis budaya dan kearifan lokal dengan membentuk Pusat Studi Ekonomi Kreatif dan Pariwisata Jawa Timur.

Bagi Desa Minggirsari sebagai mitra kolaborasi, Pusat Studi Ekonomi Kreatif dan Pariwisata Jawa Timur diharapkan mampu menguatkan identitas Desa Minggirsari sebagai desa wisata edukasi dengan daya tarik utama wisata yaitu produksi-produksi barang dan jasa hasil kreativitas masyarakat Desa Minggirsari. Di samping itu, Pusat Studi Ekonomi Kreatif dan Pariwisata Jawa Timur diharapkan juga dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Minggirsari tentang ruang-ruang kemungkinan dalam industri kreatif; memberikan inovasi dan ide-ide kreatif baru yang dapat diimplementasikan masyarakat Desa Minggirsari; meningkatkan kreativitas masyarakat dalam memproduksi barang maupun jasa dengan mengoptimalkan potensi yang ada di Desa Minggirsari; meningkatkan kualitas produk-produk barang dan jasa kreatif yang telah dihasilkan oleh masyarakat Desa Minggirsari.

Potensi masyarakat desa Minggirsari yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman cukup banyak, akan tetapi banyak yang melakukan usaha tersebut hanya dalam skala lokal saja dan kurang dalam teknologi pengolahannya maupun cara pemasarannya. Produk-produk kuliner masih diproduksi secara manual dengan pemasaran yang masih sangat terbatas, misalnya produksi jamu, produksi jajanan mie nanas, opak gapit, kripik tempe dsb. secara manual dengan alat bantu tradisional dan pemasaran yang dilakukan hanya sebatas di desa tetangga seperti di Desa Jatinom maupun Desa Gogodeso. Dalam bidang peternakan susu perah, susu yang dihasilkan hanya dijual ke KUD saja tanpa ada inovasi dan diversifikasi pengolahan lebih lanjut menjadi produk lain yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi.

Kondisi inilah yang kemudian mendorong diperlukannya pendampingan intensif bagi penduduk di usia produktif untuk berani menciptakan usaha sendiri. Untuk itu, Pemerintah Desa Minggirsari menjalin kemitraan dengan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dengan bersama-sama membentuk Pusat Studi Ekonomi Kreatif dan Pariwisata Jawa Timur dan diharapkan mampu menyelesaikan permasalahan-permasalahan di Desa Minggirsari melalui kegiatan-kegiatan yang melibatkan masyarakat Desa Minggirsari dan sivitas akademika Untag Surabaya.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra pengusaha/UMKM di desa Minggirsari Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar serta solusi yang ditawarkan

dan target luaran, maka team kegiatan *Matching Fund* menyampaikan metode pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

#### **Permasalahan di Bidang Produksi**

1. Pengadaan Teknologi Tepat Guna untuk masing-masing mitra UMKM
2. Pelatihan dan Pendampingan inovasi produk olahan susu menjadi es krim dan sebagainya.

#### **Permasalahan Bidang Pemasaran**

1. Mengadakan pelatihan manajemen/Strategi Pemasaran
2. Mengadakan pelatihan Pemasaran online.

#### **Metode Pendekatan yang ditawarkan**

Metode Pendekatan yang dilakukan adalah dengan mendatangi UMKM untuk melihat proses produksinya secara langsung sehingga bisa mengetahui kebutuhan apa saja yang diperlukan untuk meningkatkan kuantitas maupun kualitas produknya. Dari hasil wawancara dengan UMKM didapatkan juga keluhan-keluhan tentang produk yang dihasilkan sehingga team Matching Fund bisa memberikan solusi. Metode Partisipatif juga diterapkan dalam proses pelatihan dan pendampingan ini keterlibatan para Mitra secara langsung dalam aplikasinya.

### **C. SOLUSI DAN TARGET LUARAN**

#### **Solusi yang Ditawarkan**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra pengusaha/UMKM desa Minggirsari Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar , Team Program Matching Fund Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya bersama mitra sepakat untuk mengatasi permasalahan dengan berbagai cara diantaranya:

1. Mengadakan alat yang diperlukan bagi 10 mitra UMKM
2. Untuk mengatasi masalah peningkatan ketrampilan penggunaan alat, team Matching Fund bersama Mitra sepakat mengadakan pelatihan ketrampilan menggunakan alat, terutama untuk pelatihan pembuatan susu menjadi es krim.
3. Untuk meningkatkan pemasaran, team Matching Fund membantu Pemasaran dengan cara Pelatihan Teknik Pemasaran On line dan Strategi Pemasaran.

#### **Target Luaran**

Solusi yang ditawarkan team Matching Fund dan kesepakatan Mitra maka Target dan Luaran dari kegiatan PKM ini adalah:

1. Tersedianya alat yang dibutuhkan oleh 10 mitra UMKM
2. Tersedianya pelatihan dan pendampingan inovasi produk (missal: olahan susu)
3. Meningkatnya kemampuan pengelolaan usaha dan strategi pemasaran mitra, tersedianya pembukuan dan pencatatan kegiatan usaha secara teratur.
- 4 Produktivitas/kuantitas meningkat 100%

### **D. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Permasalahan Mitra**

Permasalahan internal yang dihadapi oleh pelaku UMKM di desa Minggirsari Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar adalah:

1. Sambel Pecel Pas Mantap. Sambel pecel Pas Mantap merupakan usaha yang dibangun sejak tahun 2000 oleh bu Kenti dan dikembangkan oleh putranya Titin Desiana. Olahan sambel pecel pas mantap memiliki masa simpan sampai 3 bulan (bahan-bahan yang digunakan tanpa digoreng). Permasalahan yang ada adalah bagaimana menambah umur simpan sehingga bisa diperpanjang sampai satu tahun.
2. Opak gambir Mantap. Opak gambir ini masih diproduksi secara manual untuk membuat adonan, sehingga membutuhkan waktu yang lama dalam proses pembuatannya. Kompor/tungku yang digunakan menggunakan kompor LPG 2 tungku, sehingga butuh kompor yang banyak dalam produksinya dan pemasaran belum maksimal.
3. Keripik tempe YUPI. Keripik tempe Yupi merupakan olahan keripik yang cukup populer di desa Minggirsari. Tempe yang digunakan merupakan tempe yang dibuat sendiri dengan cita rasa yang berbeda dengan keripik tempe yang lainnya. Permasalahan yang ada dalam olahan keripik tempe Yupi adalah alat pengemasan (sealer ) yang mempermudah waktu mengemasnya apabila produksi cukup banyak. Penjualan atau pemasaran produk keripik tempe belum maksimal hanya dititipkan di pusat oleh-oleh yang ada di kota Blitar.
4. Gethuk Pisang Udin. Gethuk pisang ini diolah masih menggunakan alat manual dengan cara ditumbuk dan pisang untuk bahan dikukus dengan menggunakan waktu kurang lebih 3 jam. Produksi gethuk pisang hanya berdasarkan pesanan saja, sehingga diperlukan inovasi lain untuk membuat produk yang berasal dari pisang (missal cake pisang).
5. Jajanan/kue basah., Jajanan kue basah bu Titik memproduksi kue-kue seperti pastel, lempur, dadar gulung dsb. Apabila pesanan cukup banyak cukup kuwalahan karena alat yang dipunyai kurang banyak. Usaha ini diproduksi berdasarkan pesanan saja dan pemasarannya hanya di desa Minggir sari dan sekitarnya.
6. Jajan/kue mie Nanas. Jajanan ini masih belum berkembang dan produksinya hanya kecil atau berdasarkan permintaan. Cara pengerjaan masih sangat sederhana dan secara manual, alat yang digunakan untuk memarut nanas dengan cara parutan tradisional/biasa, sehingga untuk inovasi diperlukan peralatan yang lebih modern. Pemasaran jajan mie nanas hanya ada di sekitar desa Minggir sari.
7. Jajan pasar Petulo, gethuk dll. Jajanan ini dibuat oleh mnak Rini dan cukup populer dimasyarakat Minggirsari dan permintaan pasarnya lumayan tinggi. Jajanan ini merupakan jajanan yang tidak awet. Untuk menambah kuantitas produksi apabila pesanan banyak maka diperlukan alat bantuan untuk mendukung proses produksi.
8. Blendi “Yumi Sari”. Blendi merupakan makanan khas Blitar yang bercitarasa gurih dan Pedas dan disukai oleh masyarakat Blitar. Olahan sayuran blendi ini dikeringkan sehingga bisa tahan lama. Permasalah yang dihadapi adalah dalam pengolahannya masih memakai alat-lat tradisional, sehingga memerlukan waktu lama dalam pengoilahannya.
9. Jamu tradisional beras kencur, kunyit asam, sinom dsb, merupakan minuman untuk kesehatan dan kesegaran. Produksi jamu oleh bu Endang masih sangat

minim dan cara pengolahannya menggunakan alat tradisionl. Bahkan cara pengemasannya kurang memadai karena menggunakan botol kemasan bekas pakai yang hanya dicuci tanpa disterilisasi.

10. Dawet Pleret Susu Sapi. Olahan susu yang dicampurkan pleret ini merupakan inovasi dari pemilik peternakan sapi perah. Akan tetapi peminatnya kurang sehingga diperlukan inovasi dan diversifikasi olahan lain agar mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra UMKM desa Minggirsari Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar , Team Matching Fund Untag Surabaya bersama mitra sepakat untuk mengatasi permasalahan dengan berbagai cara diantaranya:

1. Mengadakan sealer untuk SAMBEL PECEL PAS MANTAP bila produksi banyak lebih cepat proses pengemasannya.
2. Mengadakan mixer dengan kapasitas yang lebih besar untuk membuat adonan OPAK GAMBIR MANTAP
3. Mengadakan sealer untuk KRIPIK TEMPE YUPI
4. Mengadakan mixer untuk GETHUK PISANG agar bisa berinovasi produk lain berbahan baku pisang.
5. Mengadakan cetakan /mesin penggiling adonan pastel untuk Jajanan kue basah bu Titik.
6. Mengadakan blender kapasitas besar untuk jajanan MIE Nanas, agar proses produksi pamarutan nanas lebih cepat dan efisien.
7. Mengadakan blender dengan kapasitas besar untuk jajanan pasar Mbak Rini (Petulo, gethuk ) agar kuantitas produksinya lebih banyak.
8. Mengadakan blender untuk Blendi YUMI SARI, agar dalam pembuatan bumbu lebih cepat dan efisien.
9. Mengadakan blender untuk Jamu Tradisional , agar proses pembuatannya lebih cepat dan lebih banyak.
10. Mengadakan mixer Stand, untuk Dawet Pleret Susu. Tujuan dari pemberian alat ini adalah agar ada inovasi baru dalam olahan susu misalnya di buat es krim dsb.

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan Matching Fund ini langkah pertama adalah segera melakukan koordinasi dengan pejabat desa Minggirsari Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar untuk memperoleh UMKM yang ditunjuk. Tim Pelaksana Matching Fund menentukan tahapan pelaksanaan kegiatan.

Tahap pertama koordinasi dengan UMKM yang menjadi Mitra, UMKM yang diusulkan oleh desa MInggirsari sebanyak 10 UMKM. Tahap berikutnya segera dilakukan survey untuk pengadaan barang peralatan yang akan di introdusir kepada UMKM. Tahap selanjutnya kemudian team membelikan peralatan dan kebutuhan untuk UMKM dan segera melakukan Pelatihan dan pendampingan. Adapun hasil kegiatan yang dilakukan oleh team matching Fund sebagai berikut:

**Tabel: Hasil yang telah dicapai Pelaksanaan pada UMK Desa Minggirsari**

NO	NAMA UMK	RENCANA	REALISASI
1	UMK Sambal Pecel “Pas Mantap”	Pengadaan 1 buah Hand Sealer. Fungsi dari hand sealer ialah untuk merekatkan plastik atau kemasan dengan memanfaatkan sistem panas elektrik yang ada pada alat tersebut. Alatnya kecil dan mudah digunakan untuk press plastik dengan menggunakan tangan. Setelah itu, jepit plastik yang akan dipress untuk beberapa waktu.	Pengadaan 1 Hand Sealer dan sudah diserahkan terimakan. 
2	UMK Opak Gambir Mantap”	Pengadaan alat Mixer dengan kapasitas yang lebih besar untuk membuat adonan opak gambir “Mantap”	Pengadaan 1 Mixer dan sudah diserahkan terimakan 
3	UMK Kripik Tempe “Yupi”	Mengadakan Hand Sealer untuk Kripik Tempe YUPI Hand Sealer digunakan untuk merekatkan plastik atau kemasan dengan memanfaatkan sistem panas elektrik yang ada pada alat tersebut. Alatnya kecil dan mudah digunakan untuk press plastik dengan menggunakan tangan. Setelah itu, jepit plastik yang akan dipress untuk beberapa waktu.	Pengadaan 1 Hand Sealer dan sudah diserahkan terimakan. 
4	UMK Gethuk Pisang	Pengadaan 1 unit mixer untuk UMK Gethuk Pisang agar bisa berinovasi produk lain berbahan baku pisang.	Pengadaan 1 Mixer dan sudah diserahkan terimakan

			
5	<b>UMK Aneka Kue Basah Bu Titik</b>	Pengadaan cetakan /mesin penggiling adonan pastel/mie/pasta untuk Jajanan kue basah bu Titik.	<p>Pengadaan 1 unit mesin penggiling pastel/mie/pasta dan sudah diserahkan terimakan</p> 
6	<b>UMK Mie Nanas</b>	Pengadaan 1 unit Blender kapasitas besar untuk jajanan MIE Nanas, agar proses produksi pamarutan nanas lebih cepat dan efisien.	<p>Pengadaan 1 unit Blender dan sudah diserahkan terimakan</p> 
7	<b>UMK Cenil, Petola dan Gethuk</b>	Pengadaan 1 unit Blender dengan kapasitas besar untuk jajanan pasar Mbak Rini (Cenil, Petulo, gethuk ) agar kuantitas produksinya lebih banyak.	<p>Pengadaan 1 unit Blender dan sudah diserahkan terimakan</p> 
8	<b>UMK Blendi</b>	Pengadaan 1 unit blender	<p>Pengadaan 1 unit Blender dan</p>

	<b>“Yumi Sari”</b>	untuk Blendi YUMI SARI, agar dalam pembuatan bumbu lebih cepat dan efisien.	sudah diserahkan terimakasih 
9	<b>UMK Jamu Tradisional</b>	Pengadaan 1 unit Blender untuk Jamu Tradisional, agar proses pembuatannya lebih cepat dan lebih banyak.	Pengadaan 1 unit Blender dan sudah diserahkan terimakasih 
10	<b>UMK Dawet Pleret Susu</b>	Pengadaan 1 unit Mixer Stand Turbo, untuk Dawet Pleret Susu. Tujuan dari pemberian alat ini adalah agar ada inovasi baru dalam olahan susu misalnya di buat es krim dsb.	Pengadaan 1 unit Mixer Stand Turbo dan sudah diserahkan terimakasih 
11	<b>SERAH TERIMA PERALATAN YANG DIBERIKAN UMKM</b>		



- Gie, 2020, Apa itu Faktor Produksi? Berikut Pengertian, Jenis, dan Tujuannya, <https://accurate.id/bisnis-ukm/apa-itu-faktor-produksi>
- Rumahcom, 2021, 12 Usaha Kecil Menengah (UKM) untuk Bisnis di Indonesia, <https://www.rumah.com/panduan-properti/12-contoh-usaha-kecil-menengah-yang-bisa-ditiru-agar-cepat-punya-rumah-26015>
- UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMK
- Wirausaha, 2021, Manajemen Produksi untuk UKM, <https://menjadiwirausaha.com/manajemen-produksi-untuk-ukm-pada-sektor-kerajinan/>