

Peningkatan operasional mesin blender pada produksi tepung sebagai upaya mewujudkan kemandirian UKM

Shafiq Nurdin^{1*}, Nur Shofiyati², Riski Nur Istiqomah Dinnullah³, Trija Fayeldi⁴

¹Politeknik Unisma Malang, Indonesia, email: shafiq.poltekunisma@gmail.com

²Politeknik Unisma Malang, Indonesia, email: nshofiyati@gmail.com

³Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Indonesia, email: ky2_zahra@unikama.ac.id

⁴Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Indonesia, email: trija_fayeldi@unikama.ac.id

*Koresponden penulis

Info Artikel

Diajukan: 2022-08-12

Diterima: 2022-11-12

Diterbitkan: -

Keywords:

crispy seasoning flour;
SME; production

Kata Kunci:

tepung bumbu krispi; UKM;
produksi



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2022 Shafiq Nurdin, Nur Shofiyati, Riski Nur Istiqomah Dinnullah, Trija Fayeldi

Abstract

Crispy Seasoned Flour (CSF) is a food ingredient made from spices and flour. This flour is in great demand by the public, so this product business has prospects for development. UKM Crispy Seasoning Flour "Amanah" producing TBK for approximately 7 years has experienced difficulties in the production process, especially the processing of basic ingredients for spices that have a coarse and large grain texture to become smooth. It takes a blender machine from stainless steel and large capacity to develop and increase its production. The community service program through the Implementation of Community Science and Technology for crispy spice flour SMEs partners "Amanah" has the aim of providing guidance, training and assistance related to the operational system, maintenance and repair of blender machines. The results of the service activities have been running smoothly according to schedule, where partners and employees are able to operate the machine, perform basic maintenance and repairs on the blender machine. Active participation is able to provide an increase in the quality and quantity of partners in producing products in the form of CSF, thus providing the smoothness and success of this service activity.

Abstrak

Tepung Bumbu Krispi (TBK) merupakan bahan makanan yang diolah dari bahan dasar bumbu dan tepung yang saat ini diminati oleh masyarakat karena praktis dalam penyajiannya, sehingga usaha untuk membuat produk ini memiliki prospek untuk dikembangkan. UKM Tepung bumbu krispi "Amanah" memproduksi TBK selama kurang lebih 7 tahun mengalami kesulitan dalam proses produksi, terutama pengolahan bahan dasar bumbu yang memiliki tekstur butiran kasar dan besar untuk menjadi halus. Dibutuhkan mesin blender dari bahan stainless steel dan kapasitas besar untuk mengembangkan dan meningkatkan produksinya. Program pengabdian kepada melalui Penerapan Iptek Masyarakat (PIM) kepada mitra UKM tepung bumbu krispi "Amanah" memiliki tujuan melakukan pembinaan, pelatihan dan pendampingan terkait sistem operasional, perawatan dan perbaikan mesin blender. Hasil kegiatan pengabdian telah berjalan lancar sesuai jadwal, dimana mitra dan karyawannya mampu mengoperasikan mesin, melakukan perawatan dan perbaikan dasar pada mesin blender. Partisipasi aktif antara pengabdian dengan mitra mampu memberikan peningkatan pada kualitas dan kuantitas mitra dalam menghasilkan produk berupa TBK,

sehingga memberikan kelancaran dan kesuksesan dari kegiatan Pengabdian ini.

Cara mensitasi artikel:

Nurdin, S., Shofiyati, N., Dinnullah, R. N. I., & Fayeldi, T. (2022). Peningkatan operasional mesin blender pada produksi tepung sebagai upaya mewujudkan kemandirian UKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 5(3), 523–534. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v5i3.17755>

PENDAHULUAN

Perkembangan dan permintaan akan produk olahan tepung saat ini cenderung meningkat sebagai pengganti makanan utama non beras dan salah satu bahan pengolahan berbagai macam makanan lainnya. Hal ini bisa menjadi indikator perkembangan konsumsi tepung terigu pada masyarakat yang mengalami pergeseran konsumsi pangan dan alternatif pendamping makanan (Amertaningtyas et al., 2021; Arif, 2019; Kemendag, 2017). Tepung bumbu merupakan bahan makanan berupa campuran tepung terigu ditambah dengan bumbu dan atau tanpa penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan yang direkomendasikan Badan Kesehatan/BPOM. Tepung krispi sendiri merupakan sejenis tepung bumbu yang disebut juga sebagai Tepung Campuran Siap Pakai (TCSP) dan biasa digunakan sebagai bahan tambahan dalam menyajikan makan (Bagja et al., 2015). Tepung bumbu yang banyak beredar di masyarakat saat ini berasal dari beberapa campuran tepung seperti tepung terigu dengan tepung beras, tepung terigu dengan tepung tapioka dan tepung beras dengan tepung tapioka (Anwar et al., 2016; Rahman et al., 2017). Tepung bumbu ini banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat karena praktis dalam penyajiannya, sehingga banyak industri rumah tangga yang menangkap peluang usaha ini sebagai bisnis yang prospek untuk dikembangkan. Selain bahan baku yang digunakan mudah didapat, proses dalam memproduksi tepung krispi tergolong mudah.

UKM "Amanah" merupakan mitra yang memproduksi Tepung Bumbu Krispi (TBK) dengan merk "Amanah" yang dikelola oleh Ibu Rukhil Khutobah selama kurang lebih 7 tahun yang lalu dengan tempat usaha yang berlokasi di Kelurahan Kedungkandang, Kecamatan Kedungkandang Kota Malang. Menjamurnya pengusaha kuliner terutama di Kota Malang, menjadikan usaha ini memiliki banyak peminat. Meskipun di masa pandemi COVID-19, tidak mengurangi banyaknya permintaan pelanggan terhadap produk TBK ini. Saat ini produksi yang dihasilkan dengan tenaga kerja 5 orang karyawan UKM "Amanah" menghasilkan produk TBK dalam kemasan isi 200 gr, 500 gr, dan 1 kg dan penjualan harian kurang lebih 95 kg/hari pada kemasan campur.

UKM ini menjadi UKM percontohan dan sudah beberapa kali memberikan pelatihan-pelatihan cara membuat olahan masakan dengan tepung krispi yang dijualnya kepada kelompok PKK maupun paguyuban pengusaha makanan di Malang. Selain memiliki fokus tujuan dalam mengembangkan usahanya, mitra juga memiliki semangat untuk membantu para pelanggannya dalam menciptakan lapangan kerja baru terutama di bidang kuliner.



Gambar 1. Proses produksi tepung krispi "Amanah"

Dalam proses produksi tepung krispi, mitra tidak memiliki kendala untuk bahan baku pembuatannya. Hal ini dikarenakan bahan baku sudah mudah didapatkan. Bahan utama yang digunakan antara lain: tepung terigu, garam dan merica. Dalam sehari, mitra menggunakan sekitar 100 kg tepung terigu, dengan bumbu sekitar 20 kg dari bahan baku berupa garam, merica, bawang dan bumbu lainnya. Proses produksi TBK meliputi empat tahapan, yaitu: Tahap pertama, proses penghalusan garam dan merica. Proses penghalusan ini dilakukan dengan menggunakan 2 blender sedang berukuran kurang lebih 1 kg. Blender ini berfungsi sebagai tempat pencampuran dan penghancur input atau bahan baku awal (Pamasaria et al., 2020) namun memiliki kapasitas produksinya lebih rendah, sehingga untuk memproduksi dalam jumlah banyak harus dilakukan proses berulang (Saparin et al., 2020). Penggunaan pada mitra memiliki kapasitas kecil, sehingga proses penghalusan garam dan merica dilakukan hingga 8 kali selama 1 jam proses. Tahap kedua, proses pengayakan hasil dari proses blender. Karena menggunakan blender biasa, proses pelembutan garam dan merica ini memberikan hasil yang kurang maksimal. Mitra melakukan proses pengayakan yang dilakukan berulang-ulang untuk memisahkan butiran halus (bubuk bumbu) dengan butiran kasar. Tahap ketiga, proses pencampuran tepung dan bumbu yang telah diayak. Proses pencampuran dilakukan dengan menggunakan tangan dan peralatan aduk pada 2 bak kapasitas 10 kg. Tahap keempat, proses pengemasan dilakukan dengan memasukkan TBK ke dalam plastik kemas. Pengemasan yang baik dapat meningkatkan pemasaran baik secara langsung maupun online produk UKM sebagai mitra (Dinnullah, 2018; Dinnullah, 2019).

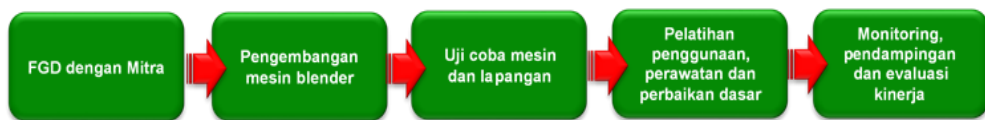
Adanya proses produksi yang dilakukan secara manual dan berulang-ulang tentunya banyak menguras waktu dan tenaga sehingga sangat kurang efektif dan efisien. Sementara permintaan akan tepung ini semakin hari kian meningkat, dengan permintaan akan TBK hampir mencapai 150 kg/hari. Namun, UKM ini belum mampu memenuhi permintaan tersebut dikarenakan terkendala oleh peralatan yang terbatas. Berdasarkan wawancara bersama dengan mitra, permasalahan yang akan diselesaikan bersama adalah efisiensi produksi tepung krispi dengan perancangan mesin blender berkapasitas 20 kg. Adanya mesin blender yang memiliki kapasitas lebih besar, akan mampu mempersingkat waktu, penambahan kapasitas, hasil produk yang banyak,

proses yang cepat dan praktis (Hayati, 2019). Selanjutnya, tujuan dari kegiatan pegabdian adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada UKM “Amanah” terkait sistem operasional, perawatan dan perbaikan mesin blender.

Usaha rumah tangga “Amanah” dapat menjadi usaha yang memiliki prospek bagus bagi kedepannya mengingat banyaknya pengusaha kuliner yang ada saat ini serta meningkatnya kebutuhan masyarakat akan makanan praktis yang mudah untuk disajikan. Selain itu, usaha ini juga berpengaruh besar terhadap faktor peningkatan perekonomian pada pelaku usaha rumah tangga tersebut, dikarenakan usaha ini dapat menghasilkan keuntungan yang besar melalui hasil produksi yang besar pula. Keberhasilan dari program ini, diharapkan kedepannya dapat meningkatkan produktivitas maupun kesejahteraan khususnya pada pelaku usaha UKM “Amanah”.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah Metode DOT (*Diffusion of Technology*) yaitu metode yang dilakukan dengan mentransfer baik ilmu maupun teknologi yang dimiliki oleh tim pengabdian kepada mitra. Langkah-langkah yang diterapkan dalam metode ini adalah sebagai berikut.



Gambar 2. Langkah tahapan pengabdian pada mitra UKM “Amanah”

Tahapan pertama dengan melakukan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan mitra. Merupakan kegiatan koordinasi dan diskusi mengidentifikasi secara mendalam kebutuhan mitra agar dapat diketahui dengan tepat penyelesaian masalah pada mitra.

Tahapan kedua merupakan pengembangan mesin blender yang digunakan untuk mencampur dan menghaluskan/melembutkan beragam bumbu TBK (garam, merica, bawang dan bahan lain) yang memiliki variasi tekstur besar/kecil dan bulat/kasar. Hasil akhir menjadi bahan bumbu TBK dengan tekstur bentuk lembut dan halus yang sama dan merata.

Tahapan ketiga uji coba mesin dan lapangan. Tahap uji coba mesin dilakukan dengan menguji kinerja ketahanan kerangka saat mesin bekerja, kinerja penguncian, dan fungsi tuas. Tahapan uji lapangan dilakukan dengan uji kinerja mesin dengan bahan baku bumbu TBK. Kedua tahapan uji ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui cara kerja dan proses evaluasi berdasarkan spesifikasi perancangan dan desain yang telah dibuat.

Tahapan keempat meliputi kegiatan pelatihan operasional, diantaranya: operasi kerja mesin, perawatan dan perbaikan mesin blender. Sosialisasi dilakukan kepada mitra dan karyawan UKM “Amanah” agar mampu mengoperasikan mesin dengan tepat dan baik. Sistem Perawatan berkala dan perbaikan agar mesin blender mampu bekerja dan memiliki usia pakai yang

lama. Kegiatan sosialisasi pada tempat mitra untuk menyesuaikan mesin dengan lingkungannya serta mitra menyediakan bahan baku dan tenaga kerja.

Tahapan terakhir merupakan langkah evaluasi hasil pelaksanaan dan keberlanjutan program pengabdian meliputi *monitoring*, pendampingan dan evaluasi kinerja untuk melihat sejauh mana keberhasilan dari pelaksanaan program pengabdian masyarakat dalam bentuk penerapan iptek masyarakat. Selain itu, untuk mengetahui ketercapaian dari kegiatan ini tim pengabdian melakukan wawancara kepada mitra terkait dampak sebelum dan sesudah dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

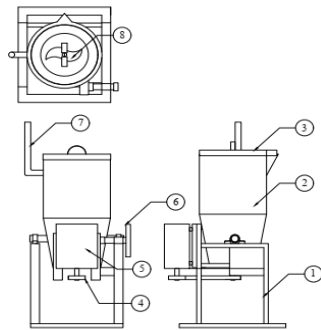
Kegiatan awal yang dilaksanakan oleh tim pengabdian adalah melakukan FGD dengan mitra UKM "Amanah". Berdasarkan hasil FGD dengan mitra, maka dapat diketahui bahwa identifikasi kebutuhan mitra, antara lain proses blender garam dan merica dapat menghasilkan 10 kg sekali proses serta menghasilkan tepung krispi kurang lebih 150 kg (sesuai dengan permintaan pasar).

Berdasarkan hasil FGD tersebut, tim pengabdian membuat desain dan perancangan mesin blender dengan menggunakan *software AutoCAD*. Adanya evaluasi dan perkembangan di lapangan proses desain mengalami perubahan bentuk yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra dan proses pembuatan mesin blender. Pembuatan mesin ini ditujukan membantu mitra dalam meningkatkan kapasitas produksi, mobilitas mesin, bentuk yang ringkas, efisiensi waktu produksi dan mengoptimalkan tenaga kerja dibandingkan proses produksi sebelumnya.



Gambar 3. Proses FGD bersama Mitra

Proses pembuatan dan perakitan mesin blender membutuhkan waktu kurang lebih 2 bulan. Kebutuhan mesin ini memiliki desain ergonomis, fleksibel dalam operasional kerja karena memiliki 4 roda, pengunci roda dan wadah blender, serta ringkas tidak membutuhkan tempat/ruang produksi yang besar. Ergonomis sendiri memiliki tujuan yaitu: Memaksimalkan efisiensi karyawan, meningkatkan kesehatan dan keselamatan kerja, menganjurkan bekerja dengan aman, nyaman dan penuh semangat, dan memaksimalkan bentuk pekerjaan yang dikerjakan (Nurdin et al., 2020).



Keterangan:

1. Kerangka Mesin Blender
2. Ruang/Wadah Blender
3. Tutup Blender
4. Transmisi Puli-Sabuk (Perbandingan Kecepatan 1:1)
5. Motor Listrik
6. Pengunci
7. Tuas Blender
8. Pisau Blender (Penghancur)

Gambar 4. Desain mesin blender

Konstruksi mesin dibuat sederhana dan ringkas guna memudahkan operasional dalam bekerja, perawatan dan perbaikan cukup dengan satu tenaga kerja. Bahan baku pembuatan mesin blender seluruhnya menggunakan baja *stainless steel*, dimana bahan tersebut sudah umum dimanfaatkan dalam berbagai industri seperti industri kimia, makanan, dan farmasi. Memiliki keunggulan tahan korosi, tahan abrasif, tahan reaksi kimia, kuat, memiliki unsur krom, warna terang, dan mudah dibersihkan setelah penggunaan/operasional (Novita et al., 2018; Priyotomo, 2020; Ritonga & Idris, 2017).



Gambar 5. Mesin blender portabel dari bahan *stainless steel* dengan 4 roda

Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan pelaksanaan pengabdian yang diberikan pada tabel berikut ini.

Tabel 1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian

No	Kegiatan	Pelaksanaan	Pemateri
1	Workshop pengenalan mesin blender dan sistem operasionalnya	23 Mei 2022	<ul style="list-style-type: none"> • Riski Nur I. D., M.Si. • Nur Shofiati, M.Si.
2	Workshop perawatan mesin blender dan <i>trouble shooting</i>	30 Mei 2022	<ul style="list-style-type: none"> • Shafiq Nurdin, S.T., M.T. • Riski Nur I. D., M.Si.
3	Pelatihan dan pendampingan pengoperasian mesin secara mandiri oleh mitra	13, 23, & 27 Juni 2022	<ul style="list-style-type: none"> • Shafiq Nurdin, S.T., M.T., • Riski Nur I. D., M.Si. • Nur Shofiati, M.Si. • Trija Fayeldi, M.Si.

No	Kegiatan	Pelaksanaan	Pemateri
4	Evaluasi Kegiatan antara tim bersama mitra	11, 18, & 25 Juli 2022	<ul style="list-style-type: none"> • Shafiq Nurdin, S.T., M.T., • Riski Nur I. D., M.Si. • Nur Shofiati, M.Si. • Trija Fayeldi, M.Si.

Kegiatan *workshop* pengenalan mesin blender dan sistem operasional diikuti oleh pemilik UKM beserta karyawannya yang berjumlah 8 orang, dimana 3 orang adalah pemilik UKM sedangkan 5 orang adalah karyawan yang membantu dalam proses produksi. Kegiatan tersebut dilaksanakan di kediaman Ibu Rukhil Khutobah selaku pemilik UKM “Amanah” dan tempat produksi pada pukul 09.00 hingga 12.00 WIB. Pada kegiatan tersebut, terlihat bahwa peserta masih belum paham terkait penggunaan mesin yang diberikan mengingat mitra selama ini hanya menggunakan blender kecil dalam proses produksinya. Hal ini juga terlihat dari adanya peserta yang bertanya terkait bagian-bagian mesin yang perlu untuk digunakan dan tidak saat mesin beroperasi. Ada juga peserta yang meminta untuk mengulang kembali penjelasan terkait mesin blender karena mitra masih merasa kurang paham dengan penjelasan yang diberikan.

Kegiatan selanjutnya adalah *Workshop* perawatan mesin blender dan *trouble shooting*. Kegiatan ini juga diikuti oleh pemilik UKM beserta seluruh karyawannya dengan tempat dan waktu kegiatan yang sama seperti kegiatan sebelumnya. Pada kegiatan ini, tim pengabdian tidak hanya menjelaskan operasional penggunaan mesin blender, tetapi juga memberikan pelatihan terkait perawatan mesin dan *trouble shooting* sehingga mitra dapat merawatnya mesin blendernya agar awet dan tahan lama serta dapat mengatasi masalah sederhana yang terjadi pada mesin saat digunakan. Pada kegiatan ini, mitra dan karyawannya juga terlihat sangat antusias. Banyak pertanyaan yang diberikan mitra kepada tim pengabdian, seperti cara menghindari terjadinya pengkaratan atau solusi yang harus dilakukan ketika terdapat karat pada mesin. Untuk lebih memantapkan lagi pengetahuan dan keterampilan mitra terkait dengan operasional dan perawatan mesin, maka tim pengabdian melakukan kegiatan pendampingan pada mitra.



Gambar 6. Penyerahan mesin blander kepada mitra UKM “Amanah”

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengoperasian mesin secara mandiri oleh mitra dilaksanakan selama tiga kali dalam bulan Juni 2022 serta diikuti oleh mitra dan seluruh karyawannya. Pada kegiatan ini, tim pengabdian juga memberikan modul pengoperasian dan perawatan mesin kepada mitra. Panduan Standar Operasional Prosedur (SOP) operasional ini juga diberikan dan ditempel pada ruang produksi untuk memudahkan prosedur kerja bagi karyawan yang melaksanakan produksi tepung bumbu. Selanjutnya, dalam kegiatan ini, mitra mencoba mengoperasikan mesin secara langsung dengan didampingi oleh tim pengabdian. Hal ini untuk mengetahui sejauh mana mitra mampu menggunakan mesin blender tersebut. Kegiatan pendampingan yang dilakukan selama tiga kali memberikan hasil yang lebih baik dikarenakan mitra telah mampu mengoperasikan mesin tersebut secara mandiri tanpa ada kendala. Begitu juga pada proses perawatan, mitra telah mengetahui bagian mana yang harus dibersihkan agar tidak terjadi pengaratn serta dapat menjelaskan ketika ditanya terkait penyelesaian masalah sederhana yang mungkin terjadi ketika mesin blender dioperasikan. Kegiatan ini saling berkaitan guna memaksimalkan potensi mitra untuk belajar dan memahami kinerja mesin termasuk perawatan, perbaikan serta permasalahan yang dihadapi (Dinnullah, 2017).



Gambar 7. Kegiatan pendampingan mitra

Kegiatan pengabdian ini tentunya memberikan dampak ketercapaian terutama bagi pengembangan usaha mitra. Dampak ini diketahui berdasarkan wawancara sebelum dan setelah kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada mitra. Dampak tersebut disajikan dalam tabel berikut ini.

Tabel 2. Dampak sebelum dan setelah kegiatan pengabdian

No	Dampak Ekonomi & Sosial	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1	Pengetahuan mitra terkait pengolahan produk yang lebih efektif dalam memblender bumbu	Mitra belum pernah mengetahui mesin yang dapat digunakan untuk memblender bumbu dengan kapasitas besar	Mitra telah mengetahui mesin blender bumbu yang dapat digunakan untuk meningkatkan efisiensi produksi UKM serta cara perawatan dan penanganan

No	Dampak Ekonomi & Sosial	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
2	Keterampilan mitra dalam mengoperasikan tepung bumbu	Mitra menggunakan mesin blender berukuran kecil	masalah sederhana pada mesin Mitra dapat mengoperasikan sendiri mesin blender berkapasitas besar serta merawat mesinnya dengan baik
3	Kuantitas produk yang terjual	95 kg/hari	150 kg/hari
4	Area Pemasaran	Batu dan Malang Raya	Area pemasaran bertambah menjadi Pasuruan, Bali, Madura, dan Banyuwangi.
5	Keuntungan Penjualan	Rp. 2,5-3 juta/bulan	Rp. 4 - 4,5 juta/bulan

Setelah kegiatan ini dilaksanakan, tim pengabdian melakukan evaluasi bersama dengan pemilik UKM "Amanah". Hasil diskusi tersebut dapat diketahui bahwa baik mitra maupun karyawannya mendapatkan banyak ilmu dari diadakannya kegiatan pengabdian ini terutama dalam hal proses produksi. Mitra telah menguasai dengan baik penerapan teknologi mesin blender dalam proses pencampuran bumbu dalam kapasitas besar. Hal ini sejalan dengan kegiatan (1-4) yang menyampaikan bahwa pelatihan dan pendampingan yang diberikan secara berkelanjutan mampu meningkatkan rasa kepemilikan bagi mitra dan kontribusi serta keahlian mitra dalam upaya pengembangan usaha yang dimiliki. Selain itu, mitra menyatakan waktu yang digunakan dalam memblender bumbu menjadi lebih singkat sehingga dapat menghemat waktu produksi.

Mitra menambahkan bahwa pemberian modul dan SOP (Standar Operasional Prosedur) sangat membantu mitra dan karyawannya untuk memahami ketika ada yang belum dipahami saat proses pelatihan dan pendampingan operasional dan perawatan mesin. Penyusunan dan penerapan modul & SOP merupakan salah satu hal yang penting untuk menjaga kualitas, konsistensi produk yang dihasilkan, produksi berjalan lancar, mengurangi kesalahan dalam proses produksi dan baik dalam membantu memberikan panduan kerja secara terstruktur yang dijalankan oleh setiap karyawan (Asih & Fitriani, 2018; Hapsari & Kurniawanti, 2012; Soediro, 2020). Mitra juga menyampaikan bahwa ada peningkatan secara ekonomi yang dirasakan oleh mitra setelah diadakannya proses pelatihan dan pendampingan. Hal ini terlihat dari adanya peningkatan kapasitas tepung krispi yang terjual serta keuntungan yang diperoleh mitra per bulan. Hal ini juga sejalan dengan (5) yang menjelaskan bahwa peningkatan kemampuan baik pengetahuan maupun keterampilan setelah dilaksanakan pendampingan pada pemilik usaha tentunya memberikan pengaruh positif bagi kesejahteraan pelaku usaha tersebut (Dinnullah, 2018; Fayeldi, 2020).

Namun, terdapat permasalahan lain yang dihadapi oleh mitra. Hal ini juga disampaikan dalam diskusi bersama saat evaluasi. Mitra menyampaikan bahwa kendala yang ada pada usaha UKM "Amanah" ini adalah: a) mitra belum

mengenal teknologi pemasaran berbasis *e-commerce*; b) mitra memiliki keinginan untuk menambah produk usahanya, namun terkendala oleh keterbatasan pengetahuan dalam diversifikasi produk yang akan dibuat; dan c) mitra belum memiliki pembukuan keuangan sehingga mitra tidak dapat mengetahui pemasukan dan pengeluaran anggaran dari usahanya. Untuk itu, permasalahan ini akan menjadi agenda ke depan bagi tim pengabdian untuk melakukan pengabdian secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah disampaikan sebelumnya, kegiatan pengabdian ini telah berhasil dilaksanakan. Keberhasilan ini terlihat dari rasa antusias yang disampaikan oleh mitra kepada tim pengabdian, walaupun dalam pelaksanaannya ada beberapa kendala dan hambatan namun tim pengabdian memberikan solusi yang efektif dalam menyelesaikan masalah tersebut. Selain itu capaian keberhasilan ini juga dilihat dari beberapa perubahan yang positif baik dari segi ekonomi maupun sosial yang diperoleh mitra setelah dilaksanakan kegiatan pengabdian ini. Dampak positif tersebut antara lain: a) adanya peningkatan pengetahuan mitra dalam pengolahan produksi dengan menggunakan mesin blender berkapasitas 20 kg/proses dan keterampilan mitra dalam mengoperasikan dan merawat mesin; b) peningkatan kuantitas produk yang terjual; c) penambahan area pemasaran; serta d) peningkatan keuntungan dari penjualan produk mitra.

Selanjutnya, sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini dan saran dalam upaya pengembangan usaha mitra, maka diperlukan pelatihan dan pendampingan terkait: a) manajemen pemasaran berbasis *e-commerce*; b) diversifikasi produk, seperti tepung bakwan, tepung pisang krispi, dan lain-lain; dan c) manajemen pembukuan keuangan sederhana. Kegiatan yang akan diagendakan selanjutnya, diharapkan mampu menambah kemandirian ekonomi mitra dalam pengelolaan usahanya menjadi lebih baik lagi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Politeknik UNISMA Malang (LP2M POLISMA) yang memberikan hibah pengabdian masyarakat dengan skema Penerapan Iptek Masyarakat (PIM) tahun pendanaan 2022.

DAFTAR RUJUKAN

- Amertaningtyas, D., Gusmaryani, S., Fasha, N. N., Evanuarini, H., & Apriliyani, M. W. (2021). Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143–151. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i2.36965>
- Anwar, M. A., Widranti, W. S., & Nurud, D. (2016). Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, 10(2), 167–179. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/5048>

- Arif, D. Z. (2019). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180–189. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Asih, H. M., & Fitriani, S. (2018). Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi Inovasi Ecobrick. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(2), 144–150. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i2.6832>
- Bagja, J. S., Yuwono, S. S., & Widyaningtyas, D. (2015). Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1627–1636. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/288>
- Dinnullah, R. N. I., & Nurdin, S. N. (2017). Penerapan Mesin Pengaduk Yoghurt Sebagai Upaya Peningkatan Produksi. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 1(2), 69–76. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i2.1635>
- Dinnullah, R. N. I., Nurdin, S., & Sumadji. (2018). Packing Process Dalam Pelatihan Kemandirian Ukm Kerupuk Bawang Sebagai Upaya Peningkatan Pemasaran Produk. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(2), 57–62. <https://doi.org/10.29100/j-adimas.v6i2.882>
- Dinnullah, R. N. I., Pranyata, Y. I. P., & Nurdin, S. (2018). Manajemen Pemasaran Berbasis Online Bagi Usaha Rumahan Susu Kedelai. *Jurnal Abdimas*, 22(1), 69–75. <https://doi.org/10.24269/adi.v3i1.856>
- Fayeldi, T., Pranyata, Y. I. P., & Dinnullah, R. N. I. (2020). Pembinaan Ekonomi Mandiri bagi UKM Keripik Pisang melalui Peningkatan Produksi dan Manajemen Pemasaran. *JAMAICA: Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(3), 93–102. <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/JAMAICA/article/view/6736>
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti. (2012). Perancangan standar Operational Prosedur (SOP) Pada Proses Produksi Frozen Food. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8–14. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.8671>
- Hayati, N. (2019). Mesin Blender Buah Fruit. *Jurnal Science Tech*, 5(1), 30–33. <https://doi.org/10.37100/0033-2909.I26.1.78>
- Kemendag. (2017). *Profil Komoditas Tepung Terigu*. https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/120117_ANK_PKM_DSK_Tepung.pdf
- Novita, S., Ginting, E., & Astuti, W. (2018). Analisis Laju Korosi dan Kekerasan pada Stainless Steel 304 dan Baja Nikel Laterit dengan Variasi Kadar Ni (0, 3, dan 10%) dalam Medium Korosif. *JURNAL Teori Dan Aplikasi Fisika*, 6(1), 21–32. <https://doi.org/10.23960%2Fjtaf.v6i1.1822>
- Nurdin, S., Kusumawardhani, A., Sugiarto, Lestari, M. W., Hidayat, K., & Prasnowo, M. A. (2020). Ergonomic Analysis on Redesigning Rice Harvesting Machines. *Humanities & Social Sciences Reviews*, 8(1), 165–170. <https://doi.org/10.18510/hssr.2020.8123>
- Pamasaria, H. A., Putranto, J. A., & Harsugi, S. A. V. (2020). Pemilihan Mekanisme Blade Pada Blender Fresh Juice Vending Machine. *IMDeC /*

- Industrial and Mechanical Design Conference*, 2, 334–342. <https://publikasi.atmi.ac.id/index.php/imdecatmi/article/view/88>
- Priyotomo, G. (2020). Pelepasan Logam Peralatan Masak Stainless Steel dalam Larutan Simulasi Asam dan Garam. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 217–227. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.2680>
- Rahman, T., Erwan, R. C., Herminati, A., & Turmala, E. (2017). Formulasi dan Evaluasi Sensori Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbasis Tepung Singkong Termodifikasi Formulation and Sensory Evaluation of Fried Chicken Spices Flour Based Modified Cassava Flour. *Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna*.
- Ritonga, D. A. A., & Idris, M. (2017). Karakteristik Bahan Steel 304 Terhadap Kekuatan Impak Benda Jatuh Bebas. *Wahana Inovasi*, 6(2), 207–215.
- Saparin, Setiawan, Y., & Wijianti, E. (2020). Mesin Penghalus Kulit Pisang menjadi Bubuk Minuman Kopi. *Machine; Jurnal Teknik Mesin*, 6(2), 24–28. <https://doi.org/10.33019/jm.v6i2.1984>
- Soediro, M. A. T. N. (2020). Peranan Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Terhadap Penjualan Dan Kinerja Karyawan (Sebuah Kajian Terhadap Bisnis Restoran Pada Masa Pandemi Covid-19). *Jmbi Unsrat*, 7(3), 354–367. <https://doi.org/https://doi.org/10.35794/jmbi.v8i3.36934>