

PENDAMPINGAN PENINGKATAN PRODUKSI SENTRA INDUSTRI AYAM GORENG KALASAN

by Eko Nursubiyantoro

Submission date: 08-Apr-2023 08:27PM (UTC+0700)

Submission ID: 2059000308

File name: LPPM05_ENS_Artikel_Pendampingan_Peningkatan_Produksi_removed.pdf (858.71K)

Word count: 1906

Character count: 12570

PENDAMPINGAN PENINGKATAN PRODUKSI SENTRA INDUSTRI AYAM GORENG KALASAN

Eko Nursubiyantoro dan Wahyu Wibowo Eko Yulianto

Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik Industri, UPN "Veteran" Yogyakarta

email : eko_nsby072@upnyk.ac.id

ABSTRAK

Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan "Maju Makmur" yang diketuai oleh Bapak Widodo berjumlah anggota 25 unit usaha, adalah warisan yang turun-temurun sejak kakek dan nenek mereka. Produk utama yang dihasilkan oleh sentra ini berupa ayam goreng kremes yang dilengkapi sambal dan lalapan. Permasalahan yang dihadapi oleh sentra adalah kemampuan manajemen produksi dan manajerial yang perlu ditingkatkan, untuk meningkatkan dan memasarkan produksinya. Penyelesaian permasalahan sentra industri Ayam Goreng Kalasan akan diselesaikan dengan pendekatan pelatihan dan pendampingan. Tahap penyusunan pendekatan, prosedur dan metode telah dikaji dan disepakati dengan pengurus sentra adalah pelatihan dan pendampingan tentang pengoperasian peralatan teknologi tepat guna, pelatihan dan penerapan sarana kerja di tempat kerja, pelatihan dan desain lingkungan kerja yang nyaman, aman, sehat. Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan tentang penerapan sarana kerja yang ergonomis, pelatihan dan desain lingkungan kerja yang nyaman, aman, sehat dan pelatihan serta praktek langsung pengoperasian peralatan teknologi tepat di sentra industri ayam goreng. Program PbM telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti berkat kerjasama dari tim pelaksana PbM dan mitra. Perlu melakukan diversifikasi produk dan pendampingan untuk mendapat merek dagang.

Kata kunci: peningkatan produksi, pelatihan, desain lingkungan

PENDAHULUAN

Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan terletak di Jl. Raya Solo – Jogja Km.14, Dusun Bendan, Desa Tirtomartani, Kecamatan Kalasan, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta, sekitar 1 km sebelah barat Candi Prambanan. Sentra ini bernama Sentra Ayam Goreng Kalasan "Maju Makmur" dan diketuai oleh Bapak Widodo dengan jumlah anggota sebanyak 25 unit usaha. Kebanyakan pengrajin ayam goreng kalasan ini adalah warisan yang turun-temurun sejak kakek dan nenek mereka. Banyak manfaat yang dirasakan para pengrajin dengan bergabungnya dalam sentra ini, seperti adanya kerjasama antar pengrajin, kontrol harga pasar, menjaga kerukunan, dan memberikan manfaat dalam pengadaan bahan baku.

Produk utama yang dihasilkan oleh sentra ini berupa ayam goreng kremes yang dilengkapi sambal dan lalapan. Sehingga bahan baku utama yang dibutuhkan berupa ayam, yaitu ayam kampung, ayam potong, dan ayam petelur yang sudah tidak produktif. Selain itu juga dibutuhkan bahan pendukung seperti sayuran sebagai lalapan, bumbu, tepung dan rempah-rempah. Harga yang ditawarkan juga relatif murah, berkisar antara Rp 60.000 – 75.000 per ekor. Konsumen ayam goreng Kalasan ini diantaranya adalah restoran-restoran besar dan pasar tradisional di DIY dan Surakarta. Setiap hari, rata-rata para pengrajin ayam goreng ini dapat

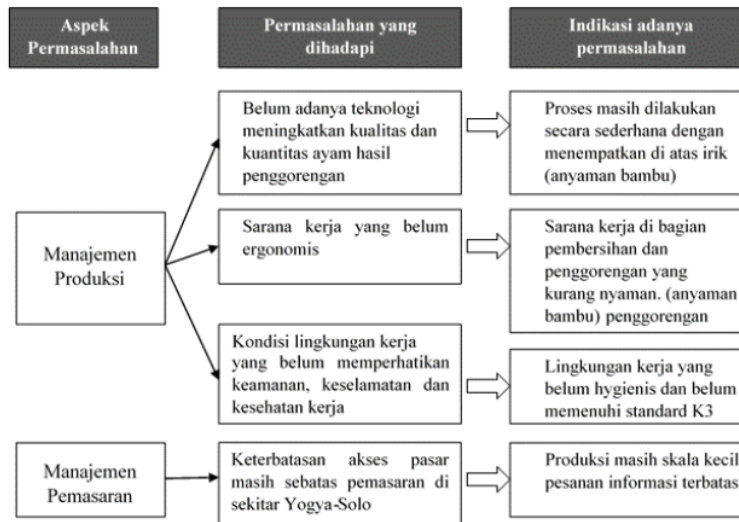
memproduksi sekitar 30-50 porsi.

Peralatan yang digunakan untuk memproses ayam goreng kalasan berupa alat memasak pada umumnya seperti kompor, wajan, dan lain-lain. Tenaga kerja yang bekerja di sentra ini sekitar 60 orang. Tenaga tersebut terdiri dari pemilik usaha dan tenaga kerja harian. Umumnya mereka berpendidikan SMP dan SMA. Lokasi sentra Ayam Goreng Kalasan tidaklah sulit, hal ini dikarenakan lokasi sentra berada di pinggir jalan raya Jogja – Solo, sehingga infrastruktur sentra sudah tersedia dalam kondisi cukup baik. Tersedia jaringan listrik, jaringan telepon, dan jaringan internet. Selain itu sentra ini memiliki 2 unit Rumah Pemotongan Ayam (RPA). Limbah yang dihasilkan dari RPA berupa bulu ayam yang dimanfaatkan oleh industri kemoceng dari Klaten. Sedangkan limbah kotoran ampela, kulit ceker, dan kotoran lainnya dimanfaatkan untuk pakan ikan, sehingga kondisi RPA selalu bersih.



Gambar 1. Produk dan salah satu lokasi di Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan

Permasalahan yang dihadapi oleh Sentra adalah kemampuan manajemen produksi dan manajerial yang perlu ditingkatkan, secara garis besar permasalahan-permasalahan tersebut seperti ditunjukkan pada Gambar 2. Permasalahan yang diidentifikasi itu kemudian disusun berdasarkan skala prioritas penanganannya.



Gambar 2. Permasalahan sentra industri Ayam Goreng Kalasan

Permasalahan sentra industri Ayam Goreng Kalasan yang telah diuraikan diatas akan diselesaikan dengan pendekatan pelatihan dan pendampingan. Metode ini dirasakan paling tepat untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Melalui pendekatan pelatihan dan pendampingan maka aspek-aspek strategis dan teknis akan dapat dicari solusi penyelesaiannya. Materi pelatihan menggunakan media transfer teknologi berupa modul tertulis, tayangan, dan video serta praktek secara langsung di lapangan. Pendampingan juga diharapkan mampu memastikan program-program perbaikan dilaksanakan secara konsisten. Tim pelaksana dibantu oleh mahasiswa akan secara intens membantu mitra untuk keluar dari permasalahan-permasalahan utama. Tim juga akan melibatkan mitra secara aktif pada setiap kegiatan. Hal ini karena mitra yang mengetahui pasti permasalahan yang dihadapi, apa yang diinginkan, dan bagaimana menjalankan usahanya sesuai dengan system kerja yang akan diperbarui.

Permasalahan mitra adalah permasalahan manajemen produksi dan permasalahan manajemen pemasaran. Oleh karena itu solusi yang harus dilakukan adalah meningkatkan kemampuan dalam produksi maupun kemampuan dalam memasarkan hasil-hasil produksi. Kedua solusi sebaiknya dilakukan secara bersama-sama sehingga akan mendapatkan hasil yang diharapkan. Baik permasalahan maupun solusi yang harus diambil telah mendapatkan kesamaan pandangan antara tim pelaksana pengabdian, pengurus sentra, maupun anggota sentra dan diharapkan dengan kegiatan PbM ini terealisasi mendapatkan dukungan yang nyata dari pihak-pihak terkait.

Secara umum target luaran adalah diperoleh kesadaran untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, dan target khusus setelah program PbM ini sebagai berikut :

- Metode dan teknologi tepat guna (TTG) pada proses penirisan ayam goreng.
- HAKI merk ayam goreng/hak cipta teknologi yang didaftarkan ke Kemenkumham.
- Artikel ilmiah dipublikasikan dalam jurnal nasional dan atau prosiding seminar nasional.
- Model pemasaran dengan memanfaatkan teknologi informasi dibuat dalam website.
- Model pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan teknologi proses maupun pemasaran.

METODE

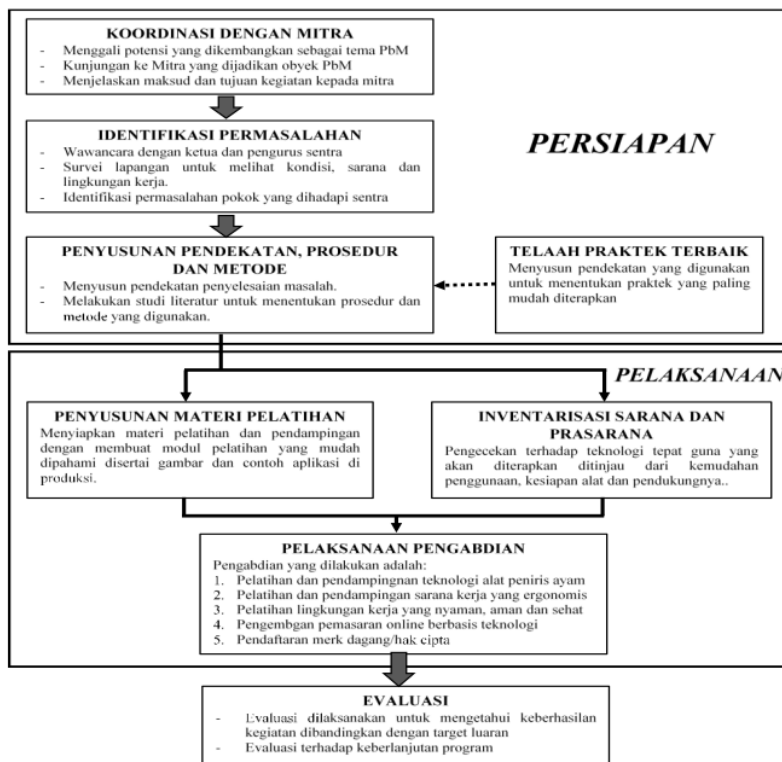
Metode pelaksanaan pengabdian untuk membantu menyelesaikan permasalahan sentra adalah dengan melaksanakan beberapa kegiatan pelatihan dan pendampingan sentra. Metode akan dilaksanakan sebagaimana ditunjukkan dalam Tabel 2. berikut ini:

Tabel 2. Kegiatan usulan untuk penyelesaian permasalahan sentra

No	Kegiatan	Masalah yang dipecahkan	Metode yang digunakan
Aspek manajemen produksi			
1.	Pelatihan dan pendampingan teknologi penggorengan dan penirisan dengan memanfaatkan teknologi tepat guna (TTG)	Belum adanya teknologi meningkatkan kualitas dan kuantitas ayam hasil penggorengan	Pelatihan dan praktek langsung pengoperasian TTG
2.	Pelatihan dan pendampingan penggunaan sarana kerja yang ergonomis	Sarana kerja di bagian pembersihan ayam dan penggorengan yang kurang nyaman	Pelatihan dan penerapan sarana kerja di tempat kerja
3.	Pelatihan dan pendampingan lingkungan kerja yang aman, nyaman, dan sehat	Lingkungan kerja yang belum <i>hygienis</i> dan belum memenuhi standard K3	Pelatihan dan desain lingkungan kerja yang nyaman, aman, sehat

No	Kegiatan	Masalah yang dipecahkan	Metode yang digunakan
Aspek manajemen pemasaran			
4.	Pengembangan strategi pemasaran <i>on-line</i>	Keterbatasan akses pasar	Pelatihan pengoperasian dan pembuatan website
5.	Pendaftaran merk di Kemenkumham	Belum punya branding yang terdaftar sebagai HAKI	FGD untuk desain logo sebagai merk dagang

Tahap-tahap pemecahan permasalahan mitra di susun dengan kerangka pemecahan masalah seperti ditunjukkan dalam Gambar 3.



Gambar 3. Kerangka pemecahan permasalahan sentra industri Ayam Goreng Kalasan

Mitra pada pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan. Ketua dan pengurus sentra mempunyai peran yang penting dalam memfasilitasi kegiatan ini mulai dari penyiapan data sekunder, sosialisasi, penyediaan sarana dan prasarana kegiatan, keikutsertaannya dalam pelatihan dan pendampingan usaha, dan tahap evaluasi program. Salah satu partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah penyediaan ayam goreng untuk uji coba setiap pelatihan yang membutuhkan produk ayam goreng, penyediaan tempat dan sarana untuk pelaksanaan pelatihan dan pendampingan.

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Tahap persiapan untuk menggali potensi mitra untuk menentukan kegiatan PbM yang dapat dilaksanakan dilakukan koordinasi dengan ketua sentra industri Ayam Goreng Kalasan pada tanggal 1 Juni 2019 di lokasi usaha ayam goreng bu Tatik Widodo, Candisari, Bendan, Tirtomartani, Kalasan. Permasalahan dapat diidentifikasi berdasarkan wawancara dengan ketua dan pengurus sentra, melihat langsung kondisi ruang-ruang pekerja usaha ayam goreng.

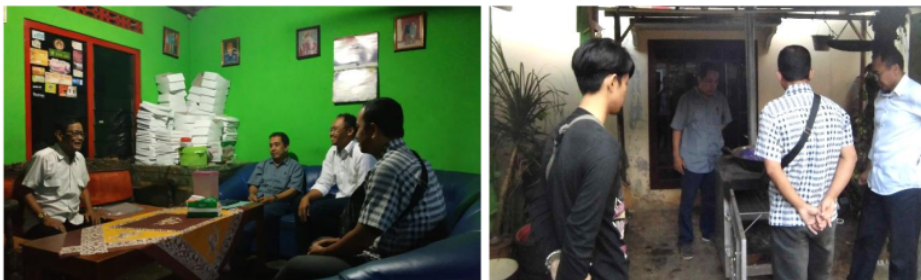


Gambar 4. Koordinasi dan melihat kondisi lingkungan kerja sentra industri Ayam Goreng Kalasan

Tahap penyusunan pendekatan, prosedur dan metode telah dikaji dan disepakati dengan pengurus sentra adalah pelatihan dan pendampingan tentang pengoperasian peralatan teknologi tepat guna, pelatihan dan penerapan sarana kerja di tempat kerja, pelatihan dan desain lingkungan kerja yang nyaman, aman, sehat.

Tahap pelaksanaan pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan tentang penerapan sarana kerja yang ergonomis, dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2019 dengan peserta anggota sentra industri ayam goreng. Pelatihan diawali dengan memberikan pemahaman teoritis tentang pentingnya lingkungan kerja yang terang, sirkulasi udara yang baik, dan pencahayaan yang cukup, posisi kerja yang nyaman. Setelah akhir acara dilanjutkan dengan melihat langsung beberapa lokasi lingkungan kerja sentra industri ayam goreng.

Pelatihan dan desain lingkungan kerja yang nyaman, aman, sehat dan Pelatihan serta praktek langsung pengoperasian peralatan teknologi tepat guna dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2019 di sentra industri ayam goreng.



Gambar 5. Pelatihan pendampingan teori dibalai dusun dan praktek alat teknologi tepat guna.

Pelatihan pengoperasian perluasan pemasaran dengan teknologi informasi serta kegiatan FGD untuk merumuskan hak cipta/paten, dilakukan secara bertahap.

Peralatan teknologi tepat guna yang digunakan untuk pelatihan meningkatkan produksi adalah spinner peniris minyak pada produk Ayam Goreng Kalasan. Peralatan ini berfungsi untuk meniriskan minyak bekas penggorengan ayam yang terikut, dengan alat ini maka proses penirisan lebih cepat dan lebih kering sehingga dapat meningkatkan produksi.

SIMPULAN

Program PbM dengan tema Pendampingan peningkatan produksi Sentra Ayam Goreng Kalasan telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Kerjasama dari tim pelaksana PbM yang baik dan peran serta aktif dari mitra dalam kegiatan pelaksanaan PbM ini maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan. Harapan tim pelaksana PbM dapat memberikan manfaat bagi mitra yaitu sentra industri Ayam Goreng Kalasan dalam keberlanjutan usaha dan pengolahan produk ayam goreng. Kegiatan PbM telah dilakukan berupa pelatihan pemanfaatan peralatan teknologi tepat guna, pelatihan pengolahan ayam goreng, pelatihan kesehatan dan keselamatan kerja (K3), serta pelatihan pemasaran online. Pelatihan diawali dengan pemahaman materi, pengenalan peralatan, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan penirisan ayam goreng. Adanya kesadaran mitra bahwa dengan kesehatan dan keselamatan kerja, lingkungan kerja yang nyaman, pengetahuan teknologi membuat pelaksanaan PbM ini berjalan dengan lancar dan baik.

Saran yang dapat diberikan dari pelaksanaan PbM ini adalah:

1. Perlu melakukan diversifikasi produk, sehingga sentra dapat menghasilkan jenis produk lain yang masih dalam satu jenis bahan yang sama.
2. Perlu pendampingan untuk mendapat merek dagang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) UPN "Veteran" Yogyakarta yang telah memberikan kontribusi pendanaan hibah PbM internal, sehingga Program PbM ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Dusseldorf, 1987, *VDI Design Handbook*. www.clemson.edu/ces/cedar/images/d-/d7/VDI.pdf, diakses tanggal 29 Mei 2019.
- Ginting, R., 2010, *Perancangan Produk*. Graha Ilmu, Cetakan Pertama, Yogyakarta.
- Kementerian Perindustrian, 2015, *Kontribusi UMKM Naik*, <http://www.kemenperin.go.id/artikel/14002/Kontribusi-UMKM-Naik>, diakses 29 Mei 2019.
- Kementerian Perindustrian, 2015, *Tangkal Krisis, Kadin Minta UMKM Diperkuat*, <http://kemenperin.go.id/artikel/7684/Tangkal-Krisis,-Kadin-Minta-Peran-UMKM-Diperkuat>, diakses 29 Mei 2019.
- Santoso, 2013, *Pengantar Perancangan Produk*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Nurmianto, E., 2004, *Ergonomi Konsep Dasar dan Aplikasinya*, Cetakan Kedua, Prima Printing, Surabaya.
- Nutranta, R., 2005, *Forward Engineering Design Metode VDI 2221*. Pusat pengembangan bahan ajar, Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Saputra, D. D., 2014, *Perancangan Alat Pengering Otomatis*. Laporan tugas Akhir Jurusan Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta.
- UU No.20 Tahun 2008, tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah.
- Wibawa, F. D. P., 2014, *Perancangan Alat Pengering Otomatis*, Laporan Tugas Akhir Jurusan Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta.

PENDAMPINGAN PENINGKATAN PRODUKSI SENTRA INDUSTRI AYAM GORENG KALASAN

ORIGINALITY REPORT

2%

SIMILARITY INDEX

2%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

3%

★ eprints.upnyk.ac.id

Internet Source

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 2%