



Manisan MKS “Pendekatan Produksi dan Manajerial”

Aktsar Roskiana Ahmad^{1✉}, Zulkifli Murfat², Virsa Handayani³

^{1,3}Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan

² Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan

Abstrak

Manisan buah adalah salah satu camilan atau makanan pendamping yang banyak diminati warga makassar. Salah satu pelaku usaha pembuat manisan di makassar adalah UKM manisan MKS. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pendampingan produksi dan tata kelola managerial kepada UMKM sehingga produksi dan profit dapat meningkat. Metode kegiatan ini melalui beberapa pendekatan yaitu metode pelatihan metode pelatihan, metode bimbingan teknis dan pendampingan, metode pendekatan fasilitasi dan media, pendampingan produksi, pelaksanaan monitoring dan evaluasi. Dari hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa perlunya pendampingan produksi dan managerial pada UMKM sehingga dapat membantu peningkatan produksi, mutu dan profit.

Kata Kunci: *manisan, pengabdian, makassar*

Abstract

Candied fruit is one of the snacks or side dishes that are in great demand by Makassar residents. One of the business actors making sweets in Makassar is the MKS sweets SME. This activity aims to provide production assistance and managerial governance to MSMEs so that production and profit can increase. The method of this activity is through several approaches, namely the training method, technical guidance and assistance method, facilitation and media approach method, production assistance, and implementation of monitoring and evaluation. From the activity results, it can be concluded that there is a need for production and managerial assistance in MSMEs to help increase production, quality, and profit.

Keywords: *sweets, devotion, Makassar*

Copyright (c) 2024 Aktsar Roskiana Ahmad dkk

✉ Corresponding author :

Email Address : aktsar.roskiana@umi.ac.id

PENDAHULUAN

Manisan buah adalah salah satu camilan atau makanan pendamping yang banyak diminati warga makassar. Salah satu pelaku usaha pembuat manisan di makassar adalah UKM manisan MKS. Mitra Industri Rumah Tangga (IRT) adalah mitra yang berlokasi di daerah Kecamatan Tallo, Kota Makassar. Kedua mitra menjadikan usaha manisan buah sebagai usaha

utama dalam menopang kehidupan mereka. Produk manisan dipasarkan secara terbatas hanya pada daerah Jl.Datuk patimang, Jl.Regge, Jl.Korban 40.000 jiwa, dan pasar sentral Makassar. UKM manisan MKS memulai produksi manisan pada awal tahun 2010 yang terdiri atas ketua (Ibu Astia) dan beberapa anggota yang merupakan ibu-ibu pada lingkungan tersebut. Personil yang dimiliki juga tidak memiliki job deskripsi atau tugas yang jelas. Pada awal produksi dengan modal usaha yang digunakan ± 300 ribu rupiah untuk satu kali produksi.

Bahan baku yang digunakan adalah mangga, kedondong, nenas dan ceremai yang diperoleh dari pasar-pasar tradisional di kota Makassar. Dalam sekali produksi UKM manisan MKS mampu menghasilkan sekitar 100-200 bungkus (@300 gram), hal ini tergantung dari ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja yang masuk bekerja. Sementara proses penjualan secara konvensional dengan memanfaatkan para pedagang asongan dan beberapa remaja usia sekolah, UKM manisan MKS mampu menjual manisan buah ± 50 -150 bungkus dengan harga Rp. 2500 per bungkus. Produk yang tidak laku terjual juga menjadi permasalahan mitra karena tidak adanya lemari pendingin untuk menunjang penyimpanan manisan tersebut. Mitra menjalankan usahanya dengan peralatan yang sangat minim serta apa adanya tanpa memperhatikan aspek-aspek dalam pembuatan pangan yang baik dan benar. Selain itu pada kondisi dengan permintaan tinggi, maka tentu menjadi permasalahan untuk memenuhi permintaan pelanggan. Pada aspek produksi mulai dari pengadaan bahan baku sampai pewadahan untuk diedarkan dilakukan dengan proses manual dan tergolong sederhana.

Ruang produksi tidak tertata dengan baik bahkan mereka melakukan proses produksi depan rumah yang tertera pada gambar 1. Kedua mitra belum memperhatikan segi penataan ruangan produksi. Hal ini terjadi karena mereka mengaku tidak memahami dan belum menyadari pentingnya tata ruang produksi yang baik.



Gambar 1. Proses pengolahan bahan baku

Mitra memperoleh bahan baku dari pasar tradisional Terong dengan pembelian sistem cash perhari. Ketersediaan bahan baku cukup untuk menunjang usaha mereka. Permasalahan pengolahan bahan baku adalah pada proses pencucian dan pengupasan dan pemotongan bahan. Kedua mitra belum memiliki sistem pencucian bahan yang baik karena instalasi air yang buruk dan masih mencampur antara kegiatan usaha dengan dapur sehari-hari. Masalah lain yang mereka rasakan adalah tidak terkontrolnya bahan baku sehingga kadang penempatannya tercampur dengan bahan lain.



Gambar 2. Alat Pemotong

Pada gambar 2 merupakan alat yang digunakan pada proses pengupasan dan pemotongan bahan yang dilakukan secara manual dengan pisau pengupas buah dan pisau dapur serta talenan kayu yang proses pengerjaannya membutuhkan waktu lebih lama. Diketahui pengupasan salah satu tahapan penting karena dapat memudahkan dalam proses pemotongan bahan lebih kecil. Penimbangan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan manisan buah merupakan salahsatu bagian penting, namun kedua mitra tidak pernah menimbang bahan untuk produksi manisan. Sehingga setiap produksi yang dilakukan jumlah komposisi bahan yang digunakan berbeda, mereka hanya menggunakan takaran berdasarkan pengalaman dan perkiraan.

Permasalahan ini sangat mempengaruhi kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Pada proses perendaman manisan buah, kedua mitra melakukan proses perendaman selama 24 jam dengan menggunakan baskom plastik sederhana yang masih mengandung Bisphenol A (BPA), dimana diketahui BPA tidak baik digunakan karena berdampak pada Kesehatan selain itu dapat mempengaruhi senyawa kimia yang terkandung didalam buah. Proses perendaman bahan sebaiknya menggunakan wadah kaca atau toples yang berukuran besar, hanya saja di pasaran harga wadah kaca atau toples berukuran besar lebih mahal dibandingkan baskom plastik dan sulitnya ditemukan dalam ukuran yang besar, hal ini disadari oleh mitra. Masalah ini bisa diselesaikan dengan pemesanan khusus pada pengrajin toples^{1,2}.

Proses produksi tersebut merupakan hal yang sangat penting untuk mencapai produk yang aman, berkhasiat, bermutu (BPOM RI No. 31/2018) dan bersih sehingga memerlukan pengetahuan yang cukup dan peralatan yang memenuhi persyaratan. Selain proses produksi, sistem penjualan usaha manisan juga masih rendah sehingga peningkatan kualitas dan kuantitas penjualan relatif tidak berkembang dengan baik. Penjualan hasil produksi manisan masih menjajakan di beberapa tempat secara manual, diketahui pendapatan ke mitra Sebelum pandemik covid 19 berkisar minimal Rp.125.000 dan paling banyak pendapatannya berkisar Rp.500.000, dengan modal awal sebesar Rp.300.000, namun dimasa pandemik ini pendapatan mereka menurun karena kurangnya daya beli masyarakat dan tempat berjualan mereka pun di tutup.



Gambar 3. Proses pengemasan manisan

Pada gambar 3 menunjukkan proses pengemasan manisan buah, mitra hanya menggunakan plastik meteran dan perekatnya menggunakan cara manual yaitu menggunakan lilin dengan cara membakar ujung plastik yang berisi manisan buah. Mitra kadang menerima keluhan dari konsumen mengenai kebersihan kemasan manisan buah karena terkadang manisan buah bocor dan tidak merekat baik bahkan terkadang ada kotoran lain yang ikut dalam kemasan manisan buah tersebut. Dengan adanya permasalahan ini daya beli masyarakatpun berkurang dan tidak semua kalangan masyarakat mau membeli manisan tersebut disebabkan kurang yakin dengan higienis dan halalnya produk tersebut. Solusi yang ditawarkan yaitu mengganti kemasan manisan dengan kemasan yang lebih inovatif dan higienis serta produk tersebut terdaftar di balai besar obat dan makanan (BPOM) sehingga tercipta inovasi produk manisan buah yang higienis serta terjamin kehalalannya. Dengan inovasi tersebut yakni kemasan yang rapi, higienis dan halal dapat meningkatkan daya beli masyarakat bahkan dari semua kalangan masyarakat yakin membeli manisan tersebut.

Sistem usaha yang baik dapat diterapkan untuk mendongkrak nilai ekonomi manisan buah baik dari segi kualitas, kuantitas, maupun estetika. Hal ini bukan hal yang mustahil jika kedua mitradapat menerapkan sistem usaha yang baik. Hal ini karena peluang untuk pengembangan usaha manisan di Indonesia termasuk pengusaha mitra di Kecamatan Tallo, Kota Makassar sangat terbuka karena kecenderungan konsumsi manisan buah semakin meningkat dan bahan baku yang mudah didapatkan bahkan melimpah jumlahnya di Kota Makassar.

METODOLOGI

Dalam peningkatan kapasitas UMKM Manisan MKS, pendekatan produksi dan majagerial dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Metode Pelatihan Metode pelatihan, ditujukan untuk mentrasfer Ilmu pengetahuan dan teknologi (Ipteks) dalam mengatasi permasalahan melalui peningkatkan wawasan, pemahaman bagi mitra. Yang mana pelaksanaan pelatihan direncanakan dilaksanakan dalam satu ruangan di kampus UMI Makassar. Adapun metode pendekatan ini ditetapkan oleh tim untuk mengatasi permasalahan, dan solusi mencapai target luaran yang telah ditetapkan:
 - a. Perbaikan proses produksi : produksi manisan dengan peralatan yang lebih aman serta berdasarkan pada aturan pengolahan pangan yang baik dan benar.
 - b. Peningkatan Kapasitas Organisasi dan Manajemen Usaha meliputi pembagian tugas, system aturan kerja, dan Planning, Organising, Actuating, Controlling.
 - c. Pengembangan kreativitas dan penentuan cirikhas keunikan produk.
 - d. Pengembangan Media Promosi dalam bentuk membuat (mendesain) Media Online.

2. Metode Bimbingan Teknis dan Pendampingan

Metode Pendekatan ini, ditujukan untuk mentrasfer ipteks, agar mitra mampu mempraktekan hasil dari pendekatan pelatihan dengan Bimbingan Teknis dan Pendampingan dari pakarnya (tim), dimana metode pendekatan ini di laksanakan langsung di lapangan (lokasi Mitra). Pakar/Tim bertindak secara aplikatif untuk mengarahkan, membimbing proses dan tahapan, memberi contoh, kepada kedua Mitra dalam mengatasi permasalahan dan mencapai target dan luaran dari Peningkatan kapasitas organisasi dan manajemen usaha, Pengembangan daya kreativitas, Pengembangan Produk dan Penyusunan Rencana Bisnis (Business Plan) pada kedua mitra.

3. Metode Pendekatan Fasilitasi dan Media

Metode pendekatan ini, ditujukan untuk mempermudah, meringankan, memperlancar, menghubungkan, membuat (mendesain), mendapatkan, dan memiliki sesuatu yang dibutuhkan oleh mitra. Pendekatan Fasilitasi dan mediasi bagi mitra ini digunakan dalam mengatasi permasalahan dan mencapai target dan luaran melalui: fasilitasi peningkatan produksi dengan mesin pemotong, lemari penyimpanan (kulkas) dan alat pengemas/packaging, fasilitasi dan mediasi pemasaran secara digital, membuat (mendesain) media promosi.

4. Pendampingan produksi

Pendampingan proses produksi berdasarkan CPPB-IRT: Proses produksi meliputi dari hulu hingga ke hilir yaitu mulai dari sumber bahan baku sampai produk siap konsumsi.

5. Pelaksanaan Monitoring dan Evaluasi

Pelaksanaan Monitoring merupakan kegiatan yang di laksanakan oleh tim pelaksana kegiatan dalam mengamati dan memonitor pelaksanaan baik Pelatihan, Bimbingan Teknis (Bimtek), Pendamping yang di jalankan atau di laksanakan. Sedangkan Pelaksanaan evaluasi merupakan kegiatan penilaian yang dilaksanakan oleh tim pelaksana Mulai dari Persiapan sampai pasca program Pelatihan, Bimbingan Teknis, Pendamping, Fasilitasi dan Mediasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Perbaikan proses produksi: produksi manisan dengan peralatan yang lebih aman serta berdasarkan pada aturan pengolahan pangan yang baik dan benar, meliputi:
 - a. Proses produksi pembuatan manisan sesuai dengan pengelolaan pangan yang baik dan benar.
 - b. Proses produksi menjadi efektif dan efisien.
 - c. Proses produksi sesuai dengan tahapannya.
 - d. Mampu merencanakan, melaksanakan, dan mengendalikan kegiatan produksi.
 - e. Peningkatan kapasitas organisasi dan manajemen usaha.

Pada kegiatan observasi awal, proses produksi dilakukan dengan alakadarnya tanpa memperhatikan hal-hal seperti penggunaan peralatan dan bahan-bahan. Pada proses sebelumnya digunakan peralatan seadanya, sehingga diberikan pendekatan perapatan yang lebih sesuai dan dapat mengefisiensikan proses produksi. Selanjutnya penggunaan bahan-bahan yang kurang sehat seperti pemanis buatan, oleh tim direkomendasikan menggunakan pemanis yang jauh lebih baik atau dengan menggunakan citarasa lainnya seperti hanya menggunakan garam saja.



Gambar 4. Poster kegiatan



Gambar 5. Proses kegiatan pendampingan

2. Perbaikan Manajerial (adminsitrasi)

Kegiatan manajerial tidak dilakukan sama sekali, sehingga tidak data pencatatan untuk setiap produksi dan penjualan. Oleh tim diberikan pendekatan pencatatan secara sederhana untuk setiap kali produksi. Dicatat pembelian bahan baku manisan, berapa bungkus hasil produksi dan hasik penjualan. Diberikan contoh dan peralatan pencactatan yang sesuai.

3. Pengembangan kreatifitas dan penentuan ciri khas keunikan produk, meliputi :

Inovasi produk manisan yang sehat merupakan kegiatan ini kita saran untuk inovasi produk dengan membuat modifikasi produk dengan penggunaan bahan alami. Penggunaan pigmen warna alami seperti kunyit, serta pewangi alami seperti daun suji/pandan. Hal ini akan memberikan inovasi baru pada produk yang dihasilkan.



Gambar 6. Proses pendampingan produksi

4. Pengembangan media promosi dalam bentuk membuat (mendesain) pada media online, yaitu: (1) Pembuatan media instagram sebagai media promosi penjualan. (2)Dibuatkan media Instagram dengan nama dan logo @manisan.mks



Gambar 7. Poster promosi dan instagram manisan UKM

SIMPULAN

Dari hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa perlunya pendampingan produksi dan managerial pada UMKM sehingga dapat membantu peningkatan produksi, mutu dan profit yang memberikan kemanfaatan bagi masyarakat di Kota Makassar.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada DRTPM Dikti sebagai sumber pendanaan kegiatan ini melalui Pendanaan Pengabdian Tahun 2024 dengan Nomor 0667/E5/AL.04/2024 tentang Pendanaan Program Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2024.

REFERENSI

- [1] Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206/2012. Tentang Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga.
- [2] Peraturan Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia Nomor: 11/Menkes/2014. Tentang tata caran produksi pangan olahan yang baik.
- [3] Muaris H. 2016. Manisan buah. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. ISBN 979-22-0642-6.