

Pendampingan dan Peningkatan Produksi IRT – Kue Bugis Desi di Desa Tuakilang Tabanan

¹I Gusti Ngurah Ady Kusuma, ² Ni Luh Nyoman Mirah Wedasari

STMIK STIKOM Bali¹, STMIK STIKOM Bali²

*Email: ady_kusuma@stikom-bali.ac.id

RINGKASAN

Kue bugis termasuk jajanan tradisional yang masih digemari hingga kini. Mitra Ayu merupakan salah satu masyarakat desa Tuak Ilang yang menggantungkan mata pencahariannya pada usaha pembuatan jajanan tradisional tersebut. Pesanan kue bugis akan meningkat menjelang hari raya keagamaan seperti Galungan dan Kuningan. Mitra Ayu telah menggeluti usaha ini selama 2 tahun, sampai saat ini mitra Ayu belum mampu memenuhi kebutuhan konsumen dikarenakan keterbatasan alat produksi yang dimiliki. Mitra Ayu hanya menggunakan kemasan tradisional untuk mengemas kue bugis yaitu dibungkus dengan daun pisang tanpa dilengkapi label kemasan. Pada kegiatan ini mitra dibantu untuk meningkatkan jumlah produksi dengan cara memberikan bantuan peralatan berupa, mesin pamarut kelapa, kompor gas dan panci yang digunakan untuk proses mengukus kue bugis. Pemberian label kemasan yang dilengkapi dengan nama usaha dan nomor telepon mitra. Indikator capaian dalam kegiatan ini adalah peningkatan jumlah produksi hingga 60% dan berhasil dicapai.

Kata kunci : Kue Bugis, Jajanan Tradisional, Desa Tuakilang, Industri Rumah Tangga Tabanan.

SUMMARY

Bugis cakes include traditional snacks that are still popular today. Mitra Ayu is one of the people of the Tuak Ilang village who depend on her traditional snack making business. Order of Bugis cakes will increase ahead of religious holidays such as Galungan and Kuningan. Mitra Ayu has been in this business for 2 years until now Ayu's partners have not been able to meet the needs of consumers due to the limited production tools they have. Mitra Ayu only uses traditional packaging to package the Bugis cake, which is wrapped in banana leaves without a packaging label. In this activity, partners are assisted to increase the amount of production by providing equipment assistance in the form of coconut grater machines, gas stoves, and pans which are used for the process of steaming Bugis cakes. Provision of packaging labels that are completed with business names and partner telephone numbers. The achievement indicator in this activity is an increase in the number of production by up to 60% and successfully achieved.

Keyword : Bugis Cake, Traditional Snacks, Tuakilang Village, Home Industry of Tabanan

I. PENDAHULUAN

Usaha jajanan tradisional memang cukup menjanjikan (Koibur, et al., 2017).

Kue bugis termasuk jajanan tradisional yang masih digemari hingga kini. Ibu Ayu merupakan salah satu

masyarakat desa Tuak Ilang yang menggantungkan mata pencahariannya pada usaha pembuatan jajanan tradisional tersebut. Pesanan kue bugis akan meningkat menjelang hari raya keagamaan seperti Galungan dan Kuningan. Mitra Ayu telah menggeluti usaha ini selama 2 tahun. Kue bugis yang diproduksi mitra menggunakan bahan-bahan seperti ubi ungu, tepung ketan, gula merah, santan, kelapa parut, daun pandan dan garam. Setiap harinya mitra hanya memiliki kapasitas produksi sampai dengan 500 buah kue bugis. Jumlah pesanan kue rata-rata sebesar 300-500 kue sehari, namun pada hari raya, pesanan kue bisa mencapai 1000 kue. Kue bugis ini dijual seharga Rp 1.500,- per buah. Penghasilan rata-rata yang diperoleh mitra dalam sebulan berkisar antara Rp 2.500.000,- sampai Rp 4.000.000,- per bulan.

Setiap harinya mitra memerlukan waktu yang cukup lama yaitu sekitar 6 jam untuk membuat kue bugis, hal ini disebabkan karena mitra mengerjakan proses pembuatan kue ini sendiri dan terkadang hanya dibantu oleh suami atau anaknya. Pada hari-hari tertentu seperti hari raya Galungan jumlah pesanan akan meningkat hingga 1000 buah kue bugis per hari. Mitra juga belum memiliki peralatan yang memadai dan semua proses pembuatan dilakukan dengan cara manual. Gambar 1 merupakan proses pembuatan kue bugis yang dilakukan.

Mitra Ayu memiliki kapasitas produksi sebesar 500 kue dalam waktu 6-8 jam. Hal ini terkendala oleh peralatan produksi yang dimiliki oleh Mitra Ayu. Peralatan yang dimiliki hanya sebatas kompor 2 tungku dan 2 panci kukus. Pemasakan kelapa pun masih dilakukan secara tradisional dengan alat kikir. Terkadang jika orderannya cukup banyak, Mitra Ayu menggunakan jasa pamarut kelapa yang berarti mengurangi keuntungan yang didapat.

Kue bugis dibuat dengan cara mengukus ubi ungu terlebih dahulu, kemudian ubi yang sudah dikukus dihaluskan dan selanjutnya dicampur dengan tepung ketan, santan dan garam. Adonan tersebut akan dibentuk bulat kemudian diisi dengan isian kelapa parut yang telah dimasak dengan gula merah dan daun pandan, terakhir adonan dibungkus dengan daun pisang. Proses terakhir adalah mengukus kue bugis dan setelah matang kue bugis siap disajikan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Bugis

Saat ini mitra Ayu hanya menggunakan kemasan tradisional untuk mengemas kue bugis yaitu dibungkus dengan daun pisang saja. Kue bugis yang diproduksi oleh mitra Ayu hanya dipasarkan di pasar tradisional dan warung-warung di sekitar tempat tinggalnya saja. Gambar 2 merupakan kemasan dari kue bugis yang dipasarkan.



Gambar 2. Kue Bugis yang dipasarkan

Pada kegiatan pengabdian ini mitra diberikan bantuan berupa peralatan seperti mesin pamarut kelapa, panci untuk mengukus kue bugis dan juga kompor gas yang dapat digunakan untuk meningkatkan

jumlah produksi. Pembuatan desain label kemasan yang lebih menarik sehingga produk mitra semakin dikenal. Harapan penulis dengan bantuan yang diberikan mampu meningkatkan kapasitas produksi dari Mitra sebesar 60%.

II. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan pemaparan pada pendahuluan diatas, maka permasalahan yang dihadapi oleh mitra dapat dirumuskan sebagai berikut:

- a) Bagaimana cara meningkatkan kapasitas produksi mitra?
- b) Bagaimana cara untuk membuat kemasan produk lebih menarik dan lebih dikenal?

Berdasarkan permasalahan yang dipaparkan diatas, maka solusi yang ditawarkan adalah:

- a) Memberikan bantuan peralatan berupa mesin pamarut kelapa, kompor gas dan panci untuk mengukus kue bugis.
- b) Membuat desain label kemasan yang berisikan nama usaha dan nomor telepon mitra.

III. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan adalah substitusi ipteks (Hasan, 2018) dengan memberikan bantuan alat produksi yang lebih efisien yang disertai dengan pelatihan dalam penggunaan iptek baru yang telah diberikan.

Sebelum melakukan pengabdian, penulis mengumpulkan informasi dengan melakukan wawancara kepada mitra untuk mengetahui keadaan usaha mitra saat ini. Dari wawancara ini didapatkan informasi mengenai permasalahan yang dihadapi mitra. Permasalahan pertama yaitu keterbatasan peralatan yang dimiliki oleh mitra membuat mitra tidak dapat memenuhi semua pesanan dari pelanggan.

Kemasan kue bugis yang diproduksi oleh mitra belum dilengkapi dengan kemasan dan identitas usaha, sehingga kemasan kurang menarik minat pembeli.

a) Permasalahan Produksi

Mitra memiliki kendala dalam kapasitas produksi. Kemampuan dari produksi mitra hanya sampai di 500 kue dalam satu hari. Padahal pesanan kuenya bisa sampai 1000 kue dalam satu hari. Hal ini berdampak pada efisiensi waktu produksi yang lama. Terdapat beberapa proses produksi yang menjadi kunci untuk peningkatan kapasitas produksi yaitu proses pamarutan kelapa, dan proses pengukusan. Kedua proses tersebut memerlukan waktu yang cukup lama.

Solusi yang diberikan untuk meningkatkan kapasitas produksi adalah dengan memberikan bantuan peralatan yang digunakan untuk pembuatan kue bugis yaitu, mesin pamarut kelapa, kompor gas dan panci yang digunakan untuk mengukus kue bugis. Mitra juga diberikan pelatihan tentang cara penggunaan peralatan yang telah diberikan.

b) Permasalahan Kemasan

Kue bugis yang diproduksi oleh mitra saat ini hanya dikemas dengan daun pisang, sehingga terlihat kurang menarik. Solusi yang diberikan untuk membuat kemasan kue bugis menjadi lebih menarik yaitu dengan membuat desain label kemasan yang dilengkapi dengan nama usaha dan nomor telepon mitra, sehingga memudahkan proses pemesanan kue bugis oleh pelanggan.

IV. PEMBAHASAN

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, kegiatan yang dilakukan dibagi kedalam 4 kegiatan yaitu:

a) Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Pada kegiatan sosialisasi ini juga disampaikan harapan-harapan atau target luaran dari pengabdian ini. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi dengan target pertumbuhan sebesar 50% dari kapasitas produksi awal. Selain itu ditarget untuk setiap produk yang dihasilkan akan diberikan identitas produk berupa nama UKM dan no telpon dari UKM. Gambar 3 merupakan sosialisasi yang sedang berjalan.



Gambar 3. Proses Sosialisasi Kegiatan Pengabdian

b) Penyerahan dan Pendampingan Penggunaan Bantuan Alat Produksi

Kegiatan ini adalah melakukan pencarian terhadap alat produksi yang dibutuhkan untuk meningkatkan kapasitas produksi. Selanjutnya dilakukan penyerahan alat produksi dan mendampingi mitra dalam penggunaannya. Alat-alat produksi yang diberikan adalah antara lain seperti yang tercantum pada Tabel 1. Gambar 4 merupakan alat bantuan yang diserahkan kepada mitra.

Tabel 1. Daftar Bantuan Alat Produksi

No	Nama Alat	Kuantitas	Fungsi
1	Mesin Parutan Kelapa 200	1 buah	Peningkatan efisiensi pada proses

No	Nama Alat	Kuantitas	Fungsi
	Watt		penyerutan kelapa
2	Kompore Gas 2 Tungku	1 buah	Peningkatan kapasitas proses pengukusan kue
3	Selang Gas	1 buah	Alat Kompore
4	Regulator Gas	1 buah	Alat Kompore
5	Panci Kukus	2 buah	Peningkatan kapasitas proses pengukusan kue



Gambar 4. Bantuan Alat Produksi yang diserahkan

Selain menyerahkan bantuan alat produksi, mitra juga diberikan pengetahuan dasar dalam pengoperasian dasar dari alat yang diberikan. Hal ini bertujuan agar mitra nantinya mampu mengoperasikan alat yang diberikan secara mandiri. Gambar 5 merupakan pelatihan yang diberikan dalam penguasaan penggunaan alat bantuan.



Gambar 5. Pelatihan yang diberikan kepada mitra

c) Pemberian Label pada Kemasan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan label pada hasil produk yang dihasilkan. Label ini berisikan nama mitra UKM dan no telpon yang dapat dihubungi ketika terdapat pembeli yang ingin melakukan pemesanan. Diharapkan dengan adanya label pada kemasan produk, dapat meningkatkan pengetahuan para pelanggan bahwa adanya kehadiran kue bugis yang diproduksi oleh mitra kami. Gambar 6 merupakan desain label yang kami berikan pada produk hasil.



Gambar 6. Desain Label Kemasan

Pemberian label pada kemasan dilakukan dengan cara mencetak label tersebut. Selanjutnya mitra cukup menduplikasi (*fotocopy*) label tersebut. Pemberian label dilakukan dengan melekatkan label menggunakan selotip pada kemasan. Gambar 7 merupakan produk yang telah diberikan label.



Gambar 7. Produk yang telah diberikan label kemasan

d) Evaluasi & Monitoring

Kegiatan evaluasi dan monitoring ini ditujukan untuk memastikan bahwa kegiatan yang telah berlangsung memiliki

dampak pada tujuan yang ingin dicapai seperti yang telah direncanakan sebelumnya. Untuk mengetahui hasil evaluasi dan monitoring kami melakukan wawancara terhadap mitra kami.

Pada hasil wawancara, mitra menuturkan bahwa berkat adanya mesin parutan kelapa, mitra mampu melakukan efisiensi biaya pamarutan kelapa dan tentunya lebih cepat dari sebelumnya. Sebelum adanya mesin pamarutan kelapa, mitra membutuhkan sekitar 1-2 jam untuk memarut kelapa untuk 150-200 kue bugis. Namun dengan adanya mesin parutan kelapa, kini mitra hanya membutuhkan waktu 30-60 menit untuk memarut kelapa untuk 150-200 kue bugis.

Hasil wawancara dari mitra juga menjelaskan bahwa kini, mitra mampu melakukan proses pengukusan kue dengan kapasitas lebih banyak setelah menerima bantuan. Dahulu mitra hanya mampu melakukan pengukusan sebanyak 100 kue dengan dua tungku dalam satu kali proses. Namun sekarang mitra mampu melakukan pengukusan sebanyak 200 kue dalam satu kali pengukusan dengan 4 tungku kompor.

Peningkatan efisiensi dan kapasitas produksi ini memberikan dampak yang sangat signifikan pada proses produksi. Sebelum diberikannya bantuan alat mitra hanya mampu menghasilkan 500 kue dalam waktu 6 jam, namun kini mampu menghasilkan 800 kue dalam waktu 6 jam atau terjadi peningkatan sebesar 60% dari kapasitas awal. Tabel 2 merupakan rangkuman dari hasil evaluasi dan monitoring yang dilakukan.

Tabel 2. Rangkuman Hasil Evaluasi

Parameter	Sebelum	Sesudah
Durasi Pamarutan Kelapa	1-2 jam	30-60 menit

Proses Pengukusan	100 kue	200 kue
Kue yang diproduksi dalam kurun waktu 6 jam	500 kue	800 kue

V. SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa setelah diberikan bantuan peralatan berupa mesin pamarut kelapa, kompor gas dan panci untuk mengukus kue bugis, mitra dapat meningkatkan kapasitas produksi sebanyak 60%. Mitra juga telah memiliki label kemasan yang dicantumkan pada kemasan kue bugis, di dalam label ini berisikan nama usaha dan nomor telepon mitra. Hal

ini akan mempermudah jika ada pelanggan yang ingin melakukan pemesanan.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Hasan, B., 2018. Manajemen Produksi Usaha Lampu Hias Kreasi Bamboo di Kabupaten Bangkalan Propinsi Jawa Timur. *JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi* , 2(2), pp. 88-94.
- Koibur, D., Kapantow, G. H. & Rengkung, R. L., 2017. Kontribusi Usaha Jajanan Kue Terhadap Pendapatan Rumah Tangga di Desa Nain Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*, pp. 69-78.