

MODIFIKASI PERALATAN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PEMBUATAN TAHU DI DESA GEDANGSEWU KECAMATAN PARE KABUPATEN KEDIRI

Gunarianto¹⁾, Toni Dwi Putra²⁾, Alfiana³⁾

¹⁾ Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama Malang
Email : gunarianto@widyagama.ac.id

²⁾ Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang
Email : toni@widyagama.ac.id

³⁾ Fakultas Ekonomi, Universitas Widyagama Malang
Email : alfianacra@yahoo.co.id

ABSTRAK

Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri yang mayoritas penduduknya bertani dan berkebun serta berwirausaha khususnya pembuat tahu. Pekerjaan pembuatan tahu sudah dilakukan turun temurun mulai tahun 1970 dengan hasil produksi tahu dan tahu goreng. Rata-rata kedelai yang di produksi sebanyak 50 kg sampai 150 kg per harinya oleh bapak Rochmat dengan daerah pemasaran pasar Pare dan Kabupaten Kediri. Penghasilan kotor perminggu rata – rata sebesar Rp1.000.000,- sampai Rp 1.500.000,-. Permasalahan yang dihadapi UKM tentang pemasaran, hukum (hukum dagang, merk dagang dan hak paten). Citra rasa dan pengemasan, keuangan, keselamatan kerja. Teknologi peralatan dan peralatan pemasakan dan tempat kerja yang tidak bersih dan sehat. Metode pelaksanaan untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada mitra masyarakat pengolah tahu, konsep kerangka program kemitraan masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan sebagai berikut : Membuat Peralatan Teknologi, Merancang atau mendesain bentuk dengan cara kerja yang tepat dan baik pada penambahan peralatan Masak seperti Tungku stainless Steel dan Peralatan Cetak tahu dan Renovasi ruangan yang bersih. Membuat Marketing Plant, yang tepat sasaran akan mempermudah pemasarannya. Penyuluhan dan Pelatihan, Tentang cara pengemasan, membuat Merk Dagang dan memahami Hukum Dagang serta pengembangan izin usaha dan pengukuran kadar gizi tahu. Tujuan dari pelaksanaan PKM adalah untuk membantu masyarakat di pedesaan agar mampu membuat dan menghasilkan usaha dengan mandiri, benar dan higienes. Kesimpulan, mendesain peralatan kerja yang higienes dan merenovasi tempat kerja yang nyaman serta bersih.

Kata kunci : Masyarakat, Tungku Tahu, Citra Rasa dan ruang kerja Bersih.

PENDAHULUAN

Kabupaten Kediri yang terbentang luas mempunyai 10 kecamatan terdiri dari 43 Desa, jumlah penduduk 1.369.295 jiwa dengan luas 1.047,2 Km² dan kepadatan jiwa 928,97 jiwa/km². Rata-rata aktifitas penduduk bekerja sebagai petani, berkebun, peternakan, berdagang, berindustri dan sebagai karyawan baik di kantor swasta dan pemerintahan. Sektor industri yang ada di Kabupaten Pasuruan : Industri Rokok, Benang, Tali, Sanggul, Perak, Pandei Besi, Kulit, Konveksi dan makanan.

Salah satu desa yang berada di Kabupaten Kediri adalah Desa Gedangsewu Kecamatan Pare yang mayoritas penduduknya bertani dan berkebun serta berwirausaha (pembuat tahu) Rata-rata tingkat kehidupan dibawah garis kecukupan dan tingkat pendidikan masih dibawah sekolah menengah atas (SMA).

Dengan terpojoknya dari keramaian hidup dan sempitnya lapangan pekerjaan yang menuntut untuk tetap hidup dengan jalan melakukan usaha. Memberikan penghasilan dan kehidupan yang layak kepada keluarganya mereka, apalagi untuk menyekolahkan putra dan putri mereka yang selalu diupayakan.

Bapak Rochmat yang beralamat di jalan Sumatra RT. 6 RW.8 Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri, membuka usaha pembuatan tahu mulai tahun 1990, telah berjalan selama kurang lebih 25 tahun dengan Jumlah anggota pekerjanya 4 orang dengan upah perbulan sebesar (Rp 1.000.000,- sampai Rp 1.250.000,-) Dengan modal kerja untuk beli bahan baku Rp 5.000.000,- di dapat hasil kotor (brutto) Rp 10.000.000,- untuk setiap bulannya. Dalam pembuatan tahu tentunya bahan baku yang sangat dominan adalah kedelai yang mudah didapat dan kadang sulit untuk didapat, dengan harga perkilo Rp 9.000,-/kg kadang sampai Rp 13.000,- / kg. Kayu bakar 1 picup seharga Rp 250.000,- digunakan 4 – 5 hari. Minyak goreng 25 liter perhari. Permasalahan yang terjadi, antara lain :

1. Tempat bekerja terbuka dan ruang pemasakan yang kotor belum memenuhi syarat untuk bekerja.
2. Peralatan kerja mulai dari pengupasan, perendaman, penjemuran dan bahan baku semua tidak memenuhi standar kesehatan.
3. Teknologi peralatan secukupnya sehingga faktor kebersihan dan kesehatan serta keselamatan kerja yang terabaikan
4. Bentuk, rasa dan warna pada hasil olahan produk masih belum mengangkat nilai jual yang tinggi.
5. Marketing, cara penjualan yang hanya di edarkan di kampung dan pasar terdekat.
6. Proses Manajemen (kerja dan keuangan) masih sangat belum baik.
7. Proses pengetahuan tentang Hukum (Perizinan Usaha dan Merk, Kadar gizi tahu, NPWP dan MOU Kerja) masih belum di mengerti.

SOLUSI PERMASALAHAN

Solusi program Iptek bagi Masyarakat, yaitu :

1. PELATIHAN DAN PENYULUHAN LAPANGAN.

Memberikan pengetahuan tentang proses pengolahan tahu yang baik dalam mencari cita rasa yang beraneka ragam, pengemasan hasil produk serta pengetahuan tentang teknologi yang baik agar hasil-hasil produksi disukai sebagai camilan makanan yang disukai masyarakat. Menyampaikan tentang keselamatan dalam bekerja. Mengumpulkan referensi tentang proses teknologi yang berbahan baku tahu, Tim pengusul, Pakar teknologi dari Fakultas Teknik khususnya Jurusan Teknik Mesin Universitas Widyagama dan dinas Industri makanan Kabupaten Malang dan Kediri akan memberikan pelatihan dan penyuluhan pada kelompok masyarakat di desa Gedangsewu kecamatan Pare Kabupaten Kediri.

2. MEMBUAT PERALATAN TEKNOLOGI.

Untuk mendukung proses kerja produksi yang cepat, bersih dan efisien dalam proses pengelolaan tahu di butuhkan peralatan kerja sebagai berikut : **Tungku masak** bahan kedelai menggunakan stainless steel digunakan untuk memasak kedelai yang telah digiling agar hasil tahu tidak berbau , **Mesin Giling** digunakan untuk proses pengilingan kedelai, Merenovasi ruang kerja adalah digunakan untuk memproses pengerjaan tahu, **peralatan bak** adalah untuk perendaman tahu yang telah di iris.

3. MARKETING PLANT DAN PENYULUHAN PRODUK.

Membuat rencana pemasaran (Marketing Plant) yang tepat sasaran untuk pengembangan produksi sebagai berikut :

- a. Pemasaran dan Merk dagang agar tidak mudah diduplikat.
- b. Membuatkan NPWP pajak agar menjadi masyarakat yang taat perpajakan.

METODE

Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada mitra masyarakat pengolah tahu, konsep kerangka program kemitraan masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan sebagai berikut :

1. Membuat Peralatan Teknologi
Tungku masak bahan kedelai menggunakan stainlies steel digunakan untuk memasak kedelai yang telah digiling agar hasil tahu tidak berbau, *Mesin Giling* digunakan untuk proses pengilingan kedelai, *Merenovasi ruang kerja* adalah digunakan untuk memproses pengerjaan tahu, *peralatan Cetak Tahu* adalah untuk membentuk tahu agar dapat di iris.
2. Membuat Marketing Plant
Membuat Marketing Plant yang tepat sasaran akan mempermudah pemasarannya.
3. Penyuluhan dan Pelatihan, Tentang cara pengemasan, membuat Merk Dagang dan memahami Hukum Dagang serta pengembangan izin usaha dan pengukuran kadar gizi tahu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dihasilkan dalam program kemitraan masyarakat (PKM) produksi tahu di desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kediri ini adalah:

1. Teknologi Peralatan untuk produksi, antara lain: *Tungku / wajan stainlies steel* untuk memasak bubur kedelai, bak air, peralatan cetak tahu dan merenovasi ruang produksi.
2. Membuat Marketing Plant yang tepat sasaran seperti membuat pemasaran di jejaring internet.
3. Memberikan pelatihan dan penyuluhan pada kelompok masyarakat tentang pembuatan tahu dan krupuk tahu.
4. Membuat legalitas merk dan terdaftar sebagai peserta pajak yang baik melalui pendaftaran NPWP.
5. Memberikan penyuluhan pengetahuan tentang hak-hak perlindungan hukum penjual dan pembeli (Hukum Dagang) dan barang produk serta mendaftarkan ke Pengawasan Obat dan Makanan (POM) dan pengukuran kadar gizi tahu.

Luaran yang ditargetkan dari program ini adalah

1. Memberikan peralatan kerja pada mitra, yaitu: *Tungku masak* bahan kedelai menggunakan stainlies steel digunakan untuk memasak kedelai yang telah digiling agar hasil tahu tidak berbau, *Mesin Giling* digunakan untuk proses pengilingan kedelai, *Merenovasi ruang kerja* adalah digunakan untuk memproses pengerjaan tahu, *peralatan Cetak Tahu* adalah untuk membentuk tahu agar dapat di iris.
2. Hasil dari pengabdian ini akan di publikasikan melalui sebuah tulisan dalam jurnal Ilmiah, Koran dan media elektronik.

KESIMPULAN

Didapat peralatan kerja yang baik dan sehat serta ruangan kerja yang nyaman dan Hiegienes. Produksi tahu dengan rasa yang khas tanpa bahan pengawet.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kemenristekdikti yang telah membantu dalam mendanai program kemitraan masyarakat (PKM) tahun 2018 pelaksanaan tahun 2019 sehingga program kemitraan pada home industri tahu di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kediri dapat berjalan dengan lancar.

REFRENSI

- Avin Fadillah Helmi & Hadi Sutarmanto. 2004. *Kewirausahaan*. Edisi Revisi 2 UGM Yogyakarta
- Asri Laksmi Riani. 2005. *Dasar-dasar Kewirausahaan*. UNS Press. Surakarta
- Dwi Martani. 2013. *Accounting and Finance Corner*. UI Jakarta
- David D Fiedman. 2011. *Technology and Freedom in an Uncertain World Future Imperfect*.
- Justin G. Longenecker. 2001. *Kewirausahaan manajemen usaha kecil*. Salemba empat Jakarta.
- Mas'ud Machfoed. 2005. *Kewirausahaan, Metode, Manajemen dan implementasi*. UGM. Yogyakarta.
- Zuhal. 1980. *Dasar Tenaga Listrik*. ITB. Bandung.

LAMPIRAN KEGIATAN

