

## PENINGKATAN PRODUKTIVITAS USAHA BUMBU SAMBAL PECEL DI KELURAHAN BLIMBING, MALANG

Gigih Priyandoko<sup>1\*</sup>), Alvin Dio Nugraha<sup>2)</sup>, Wawang Aditya Dwi Laksana<sup>3)</sup>, Lilik Hardiana<sup>4)</sup>,  
Ferena Ayu Novita Puspitarini<sup>5)</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang

<sup>2</sup>Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Widyagama Malang

<sup>4,5</sup>Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Widyagama Malang

\*Email Korespondensi : [gigih@widyagama.ac.id](mailto:gigih@widyagama.ac.id)

### ABSTRAK

Program PKM ini bertujuan dapat meningkatkan mutu serta kuantitas sambal pecel di Kelurahan Blimbing Kota Malang. Sambal ialah salah satu makanan khas hidangan di Indonesia. Terdapat beragam sambal yang berasal dari bermacam wilayah. Masyarakat kota Malang menggemari santapan dengan citarasa pedas atau sambal. Permintaan pasar tentang sambal kemasan terus bertambah. Posisi mitra Sambal Pecel Khas Kediri Bu Anna terletak di Jalur Karya Timur Glintung IV RT 01/ RW 06 Kelurahan Blimbing, Kecamatan Purwantoro, Kota Malang. UKM Sambal Pecel Khas Kediri yang dipunyai oleh Bunda Anna ini sudah memproduksi semenjak tahun 2020. Untuk meningkatkan pemasaran dan melakukan kelayakan produksi, serta membantu memperbaiki tampilan kemasan dan desain label produk mitra. Untuk peningkatan pemasaran dilakukan pendampingan membuat dan menggunakan media sosial. Penyelesaian permasalahan, mitra merasakan kenaikan pemasaran serta sistem pengelolaan usahanya.

**Kata Kunci:** Sambal Pecel, UKM, Pengabdian Masyarakat, Pemasaran Online.

### PENDAHULUAN

Sambal pecel ialah bumbu santapan yang terbuat dari kacang tanah, cabai, gula merah (ataupun gula putih), bawang putih, daun jeruk, buah asam serta garam. Sambal pecel digunakan buat bumbu santapan yang dilengkapi dengan sayur- mayur serta sebagian lauk tradisional semacam tempe, ketahu, peyek kering, serta lauk yang lain. Sambal pecel merupakan salah satu alterasi tipe bumbu kacang. Masing- masing wilayah mempunyai karakteristik khas sambel pecel berbeda, terdapat yg cenderung manis, asin serta pedas, terdapat pula yang meningkatkan kunyit pada komposisinya semacam sambel pecel khas blitar serta madiun. Warga kota Malang yang didominasi anak muda serta mahasiswa baik dalam kota ataupun luar kota Malang rata- rata menggemari santapan dengan citarasa tertentu, semacam dengan sambal pecel misalnya. Permintaan pasar akan sambal pecel kemasan pun semakin meningkat apalagi untuk konsumsi para mahasiswa yang terbatas waktunya dan menginginkan sesuatu yang praktis [1]–[8].

Lokasi mitra Bumbu Sambal Pecel Khas Kediri Bu Anna berada di Jalan Karya Timur Glintung IV RT 01/RW 06 Kelurahan Blimbing, Kecamatan Purwantoro, Kota Malang. UKM Bumbu Sambal Pecel Khas Kediri yang dimiliki oleh Ibu Anna ini telah memproduksi sejak tahun 2020, namun pengembangannya belum dapat berjalan maksimal karena beberapa kendala. Tenaga kerja pada UKM Bumbu Sambal Pecel Khas Kediri ini terdiri dari 4 orang dengan upah yang tidak tentu karena bergantung pada hasil penjualan sambal kemasan. UKM Bumbu Sambal Pecel Khas Kediri ini belum memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sehingga produksinya masih dalam skala kecil dan tempat penjualan yang sangat terbatas. Rata-rata tiap hari UKM Bumbu Sambal Pecel Khas Kediri hanya mampu menjual 5 – 10 botol sambal kemasan.

Sistem pembelajaran dan Pendidikan untuk peningkatan produksi sambal pecel baik itu kualitas maupun kuantitas dilakukan secara mandiri dan otodidak tanpa pernah ada arahan dari pihak yang lebih berpengalaman. Selama ini pihak pemerintah belum pernah mengadakan pelatihan dan pembinaan kepada pengembangan usaha mitra, sehingga selama ini usaha mereka dilakukan atas dasar pengetahuan dan keterampilan seadanya.

### **METODE PELAKSANAAN**

Setelah dilakukan identifikasi permasalahan dengan cara diskusi dengan mitra, maka dilakukan peningkatan pemasaran sambal pecel kemasan dengan beberapa cara. Langkah pertama adalah dengan melakukan survei untuk mendapatkan kendala yang dialami mitra selama ini. Setelah melakukan diskusi dengan mitra terkait pemasaran apa saja yang telah dilakukan, maka tim pengabdian dan mitra sepakat untuk meningkatkan pemasaran dan melakukan kelayakan produksi, serta membantu memperbaiki tampilan kemasan dan desain label produk mitra. Untuk peningkatan pemasaran dilakukan pendampingan membuat dan menggunakan media sosial seperti Shopee dan Instagram.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Proses produksi pada mitra masih menggunakan alat-alat masak yang sederhana dan manual, seperti menggunakan alat penggilingan, dan mengalami kesulitan jika banyak pesanan. Adapun proses pembuatan bumbu sambal pecel mitra yaitu:

1. Pembelian bahan baku dilakukan beberapa hari sekali dan jumlahnya juga terbatas tergantung dari banyaknya pesanan. Bahan baku pembuatan sambal didapatkan dari pasar tradisional di pasar Blimbing dengan jarak sekitar 2 km dari lokasi mitra.
2. Proses pembersihan dan pengupasan dilakukan dengan cara mencuci semua bahan yang akan dibuat sambal menggunakan air yang mengalir. Tiriskan beberapa saat sekitar 10 menit untuk menghilangkan air yang tersisa setelah dicuci. Setelah ditiriskan potong bahan-bahan tadi menjadi potongan yang lebih kecil untuk memudahkan saat proses penghalusan.
3. Proses pemasakan setelah sambal dipotong-potong kemudian dimasak diatas wajan dengan api sedang dan minyak sekitar  $\frac{1}{4}$  liter. Lama proses pemasakan sekitar 15 menit dengan indikator bahan-bahan yang sudah dimasak telah layu.
4. Proses penghalusan sambal dilakukan dengan penghalusan kasar menggunakan alat penggilingan manual.
5. Proses pengemasan sambal dilakukan setelah semua bahan tadi dingin. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan botol 250 gr dan dijual dengan harga Rp. 34.999 sedangkan untuk botol 375 gr dijual dengan harga Rp 19.999. Dikarenakan sambal ini menggunakan bahan alami tanpa pengawet makanan maka sambal mampu bertahan selama 4-5 hari tanpa penyimpanan di kulkas, kalau disimpan di kulkas mampu bertahan sampai 1 minggu.

Permasalahan yang dapat diidentifikasi dari UKM ini adalah keterbatasan peralatan yang digunakan dalam produksi sambal pecel. Hal ini mengakibatkan proses produksi tidak efisien dalam waktu produksi. Kelemahan UKM dalam proses produksi sambal pecel adalah:

1. Proses penghalusan menggunakan alat penggilingan manual yang menghabiskan waktu yang lama dan juga perlunya tenaga yang besar.
2. Penyimpanan bahan baku tidak dilakukan, semua bahan baku dibeli sesaat sebelum produksi, hal ini menyebabkan keuntungan yang didapatkan tidak tentu karena harga bahan baku yang juga berfluktuasi.
3. Proses penggorengan. Proses penggorengan menggunakan kompor rumah tangga kurang efektif untuk skalaproduksi dan boros bahan bakar.



Gambar 1. Proses Persiapan Bahan



Gambar 2. Proses Pemasakan Bahan Sambal

Dalam memperkenalkan sebuah produk, maka mitra UKM harus memiliki strategi pemasaran produk agar konsumen memiliki ketertarikan terhadap produk dan usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha dapat berkembang dengan baik. Permasalahan yang diidentifikasi pada bidang pemasaran dan pengembangan produk oleh Mitra UKM, antara lain:

1. Sistem Pemasaran. Mitra sudah berusaha untuk mengembangkan pemasaran usahanya dengan menggunakan media sosial, namun belum mampu menarik minat pembeli dengan baik. Selain menggunakan media sosial mitra juga menitipkan produknya di event kecil, kegiatan desa, dan kolega yang dirasa kurang efektif dalam meningkatkan angkapenjualan
2. Pengembangan Produk. Perlu dilakukan pengembangan produk lagi dengan menambah varian rasa sehingga mampu menarik minat pembeli. Selain meningkatkan kuantitas perlu juga ditingkatkan rasa atau kualitas dari sambal sehingga masyarakat menyukai produk ini.

3. Kemasan dan Label. Kemasan produk menggunakan botol kemasan tanpa sealer sehingga daya tahannya kurang baik, mengingat sambal ini adalah sambal basah. Labeling menggunakan kertas foto yang diprint dengan ukuran 5 x 5 cm. Untuk dapat bersaing dengan pasar perlu desain yang lebih menarik dan mampu bersaing dengan pasar yang menawarkan produk sejenis.



Gambar 3. Kemasan dan Logo Produk Baru



Gambar 4. Papan Nama Mitra

Hasil yang dicapai dari pengabdian ini adalah mitra mendapat bantuan satu papan nama untuk membantu mempermudah dalam pencarian lokasi mitra. Warga sekitar juga mengetahui keberadaan dari UKM Bumbu Pecel tersebut, dan tentunya sebagai pengenalan produk secara tidak langsung. Dapat juga menarik para konsumen untuk membeli produk tersebut.

Dengan adanya bantuan di atas mitra sangat terbantu. Peningkatan produksi juga telah mengalami peningkatan walaupun belum signifikan. Sebelum adanya bantuan pengabdian ini, produktivitas sambal 5-10 botol, namun setelah adanya program produktivitas meningkat menjadi 10-15 botol.

Pelatihan Metode Pemasaran yang dilakukan selama ini adalah menggunakan media sosial sudah yaitu shopee dan instagram. Selain pemasaran secara online juga dititipkan di pertemuan ibu-ibu PKK dan pertemuan rutin di balai desa disekitar lokasi mitra maupun

toko-toko disekitar mitra. Pemasaran juga dilakukan dengan cara mengikut bazar maupun event-event yang ada di sekitar lokasi mitra. Setelah dilakukan mitra telah berhasil mendasin logo UKM dengan kerjasama dengan tim pengabdian. Beberapa minggu setelah dilakukan pelatihan pemasaran secara online, jumlah pesanan yang masuk cukup banyak mengalami peningkatan.

## KESIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat ini membantu meningkatkan proses produksi dan pemasaran UKM Sambal Pecel Khas Kediri Bu Anna. Penyediaan papan nama sudah mampu meningkatkan produktivitas sambal kemasan. Pelatihan metode pemasaran sederhana juga mampu meningkatkan pesanan secara online dan mampu membuka wawasan dari mitra untuk mengikuti event yang banyak tersedia di kota Malang.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada LPPM Universitas Widyagama Malang melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat tahun 2021. Selain itu diucapkan terima kasih kepada mitra yang telah memberikan ijin dan Kerjasama, serta anggota kelompok 1 KPM 2021-2 tahun ajaran 2020/2021.

## REFERENSI

- [1] P. Suwandono, D. Hermawan, and H. Wicaksono, "Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha Kecil Menengah," *J. Apl. Dan Inov. Ipteks Soliditas J-SOLID*, vol. 4, no. 2, pp. 93–100, 2021.
- [2] S. Nuraini, "Identifikasi Jamur Aspergillus Sp Pada Sambal Pecel Yang Disimpan Di Kulkas Pada Hari Ke-7," *PhD Thesis*, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang, 2018.
- [3] V. W. T. Prasetyo and A. Purwanto, "Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Dasa Wisma Melalui Pengembangan Usaha Sambal Pecel Di Kecamatan Taman Kota Madiun," in *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2017, vol. 1, no. 1, pp. 13–17.
- [4] H. JUNAEDI, "Penentuan Umur Simpan Produk Sambal Pecel Siap Saji Dengan Metode Accelerated ShelfLife Test (ASLT)," *PhD Thesis*, Universitas Gadjah Mada, 2015.
- [5] Y. C. Indraajaya, I. N. S. Negara, and H. Aryanto, "Perancangan Desain Kemasan Sambal Pecel "Bumbu Ndeso" Blitar," *J. DKV Adiwarna*, vol. 1, no. 8, p. 7, 2016.
- [6] I. Sidqon, "Perancangan Sistem Produksi dan Pengemasan Sambal Pecel Berbasis Mikrokontroler," *PhD Thesis*, Universitas Dinamika, 2009.
- [7] A. N. Azizah, B. E. Setiani, and Y. B. Pramono, "Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang," *J. Teknol. Pangan*, vol. 3, no. 1, pp. 134–141, 2019.
- [8] E. S. Wirakusumah, "Study on the Storage Life Span of Several Traditional Indonesian Chili: Sambal Terasi, Sambal Pecel, Sambal Rujak," *Media Gizi Dan Kel.*, vol. 25, no. 1, 2001.

