



P-ISSN : 2622-1276  
E-ISSN: 2622-1284

## The 5<sup>th</sup> Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)

Website Ciastech 2022 : <https://ciastech.widyagama.ac.id>

Open Conference Systems : <https://ocs.widyagama.ac.id>

Proceeding homepage : <http://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/ciastech/index>

# PEMBERDAYAAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) PENTHOL KUAH PEDAS NGALAM “PAK WARDOYO” DI KELURAHAN PANDWANWANGI KOTA MALANG

Sudiyono<sup>1\*)</sup>, Suprihana<sup>2)</sup>, Sukamto<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3)</sup> Program Studi S1 Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang

### INFORMASI ARTIKEL

#### **Data Artikel :**

Naskah masuk, 27 September 2022  
Direvisi, 22 Oktober 2022  
Diterima, 8 November 2022

#### **Email Korespondensi :**

sudiono@widyagama.ac.id

### ABSTRAK

Pentol atau *penthol* adalah sebutan untuk jajanan serupa bakso yang memiliki kandungan daging yang lebih sedikit, atau hanya terbuat dari tepung kanji yang umumnya disebut cilok. Saalah satu Industri Rumah Tangga (IRT) yang menghasilkan penthol adalah IRT Penthol Kuah Pedas Ngalam yang diproduksi oleh “Pak Wardoyo” berpotensi untuk dikembangkan, karena jajanan tersebut disukai oleh konsumen, khususnya anak sekolah mulai dari tingkat SD sampai SMA. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kapasitas produksi dan penghasilan mitra melalui pemberian bantuan modal, pemahaman tentang sanitasi produksi serta kemampuan pengelolaan atau pencatatan keuangan. Metode pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan pada bulan Agustus sampai Oktober 2022 dengan cara survey dan wawancara langsung pada mitra di kelurahan Pandanwangi kota Malang dan memberi solusi alternatif melalui penyuluhan dan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa dengan digantinya kompor arang dengan kompor LPG terdapat penghematan sebesar 60% (dari Rp. 60.000, menjadi Rp. 36.000,- dalam satu minggu). Kapasitas proses produksi juga mengalami peningkatan sebesar 25% (dari rata-rata belanja bahan Rp. 200.000,- per hari menjadi Rp. 250.000,- per hari. Kesimpulan dari hasil kegiatan adalah bahwa produksi penthol kuah pedas sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk andalan usaha rumah tangga. Berbagai sentuhan teknologi, manajemen produksi dan pemasaran perlu dikembangkan secara berkelanjutan.

**Kata Kunci :** Pemberdayaan, Pentol, Kuah Pedas, Malang

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Analisis Situasi

**Pentol** atau *penthol*, adalah sebutan untuk jajanan tradisional serupa seperti bakso yang memiliki kandungan daging yang lebih sedikit, terkadang pentol hanya terbuat dari tepung kanji (panganan serupa yang terbuat hanya dari tepung kanji biasanya disebut cilok). Pentol banyak dijual oleh pedagang kaki lima atau pedagang keliling lainnya, pentol jarang dijual di warung atau tempat makan lainnya, para pedagang pentol banyak dijumpai di kawasan sekolah, pasar, pabrik, universitas, dan tempat-tempat keramaian. Pentol bervariasi macamnya, mulai dari pentol kanji, pentol isi telur puyuh, pentol tahu, pentol siomay, dan pentol goreng. Ada pula variasi pentol pedas yang disebut pentol mercon. (<https://id.wikipedia.org/wiki/Pentol>)

Pentol banyak dijumpai di Jawa Tengah, Yogyakarta dan Jawa Timur. Pentol biasa dijual perbiji dengan harga yang sesuai kantong mulai dari 200 rupiah perbiji hingga 1000 rupiah tergantung ukuran dan isi pentol, dicampur dengan saus kacang atau saus tomat dan kecap. Para pedagang pentol biasa menjualnya dengan menggunakan gerobak, dengan motor, ataupun dengan sepeda, bahkan dengan jalan kaki dengan berpindah-pindah bergantung keberadaan pembelinya.

Industri Rumah Tangga (IRT) Penthol Kuah Pedas Ngalam yang menghasilkan produk berupa jajanan penthol dengan kuah pedas yang diproduksi oleh "Pak Wardoyo" berpotensi untuk dikembangkan, karena produk tersebut diminati oleh konsumen, khususnya anak sekolah mulai dari tingkat SD sampai SMA.

Dalam satu hari IRT ini rata-rata memproduksi penthol, tahu dan siomay sebanyak 600 penthol, 400 tahu dan 400 siomay. Bahan yang digunakan adalah 2 kg daging ayam filet, 1.5 kg tepung kanji dan 1.5 kg tepung aren yang akan menghasilkan 600 penthol. Sedangkan untuk membuat isian tahu dan siomay dibutuhkan 500 gram daging ayam, 1 kg tepung kanji dan 1 kg tepung aren yang akan menghasilkan 400 tahu dan 400 siomay. Dalam sehari rata-rata pendapatan atau hasil penjualan adalah Rp 200.000,-.

### 1.2. Permasalahan Mitra

Permasalahan bahan baku utama adalah fluktuasi harga dan ketersediaan daging ayam tanpa tulang (filet). Kontrol kualitas pada bahan baku dilakukan pada daging ayam tanpa tulang (filet) yang bagus, segar, dan tidak berbau busuk.

Produk penthol kuah pedas dari IRT "Pak Wardoyo" memiliki potensi untuk berkembang karena permintaan konsumen bertambah terus, namun karena kapasitas produksinya maksimal tiap hari adalah 2 kg daging filet. Kondisi tersebut akibat dari peralatan yang kurang lengkap serta tenaga yang hanya ditangani sendiri oleh pak Wardoyo dan istrinya, dengan jam kerja dari pukul 4.50 – 9.00 WIB.

IRT "Penthol kuah pedas pak Wardoyo" baru melakukan usaha pada tahun 2022, tepatnya pada bulan Mei 2022. Sehingga pengetahuan tentang manajemen usaha masih menjadi kendala karena masih menggunakan pola manajemen rumah tangga dan bersifat konvensional. Hal ini disebabkan kurangnya pengalaman dan rendahnya SDM (pak Wardoyo hanya lulusan SD). Disisi lain sebenarnya IRT tersebut merupakan suatu unit usaha kecil yang sudah mampu bersaing di pasar karena kekhasan produknya (menggunakan kuah pedas) sehingga produknya telah diminati oleh masyarakat (khususnya anak SD-SMA).

Prinsip-prinsip manajemen dan implementasinya belum dilakukan sama sekali. Catatan keuangan masih belum ada. Pengeluaran usaha masih bercampur dengan pengeluaran untuk kebutuhan rumah tangga. Bentuk-bentuk kelompok usaha bersama belum pernah dilakukan, walaupun disekitar tempat tinggal pak Wardoyo banyak usaha yang sejenis.

Model pemasaran dilakukan dengan cara konvensional dan sudah mulai mengenal media sosial (terbatas pada status WA). Hal ini akibat dari keterbatasan modal dan pengetahuan yang dimiliki oleh IRT.

### **1.3. Solusi yang Ditawarkan**

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra antara lain :

- 1) Dalam Aspek Produksi
  - Sebagai IRT yang baru memulai usaha (sekitar 2 bulan), IRT “Pak Wardoyo” memiliki peralatan masak yang jumlah masih terbatas, khususnya peralatan masak seperti panci dan dandang. Kompor gas masih pinjam (milik orang tuanya).
  - Tempat memanaskan kuah pedas di rombong/etalase, masih menggunakan tungku yang menggunakan api dari arang kayu, sehingga tidak praktis dan lebih boros karena sulit dalam penanganannya. Solusi yang ditawarkan adalah diperlukan pengganti tungku tersebut dengan kompor gas sehingga lebih praktis dan hemat biaya serta mudah dalam pengoperasiannya.
  - Setelah proses pembuatan penthol, tahu bakso dan siomay, akan ditempatkan pada wadah yang berbeda-beda, sehingga perlu wadah dengan jumlah yang cukup dan bisa menjaga kebersihannya.
- 2) Dalam Aspek Manajemen
  - Perlu perbaikan manajemen keuangan, yakni adanya pencatatan untuk penerimaan dan pengeluaran, sehingga bisa mengatur keuangan untuk produksi dan pemasaran. Perbaikan manajemen pemasaran dimaksudkan untuk meningkatkan omzet penjualan melalui berbagai upaya promosi, salah satunya dengan memperbaiki desain tulisan di rombong/etalase dengan nama yang lebih menarik (warna yang mencolok), menambahkan nomor telepon pemesanan (WA, FB, IG), sehingga bisa meningkatkan jaringan pemasarannya (Yuliana dan Putra, 2010)

### **1.4. Target Luaran**

Target luaran dalam program ini adalah :

- 1) Dalam aspek produksi
  - Hibah peralatan produksi berupa panci dandang dengan kapasitas 5 – 10 kg, kemudian kompor gas untuk memasak di rumah dan sebagai pengganti tungku dengan api dari arang kayu.
- 2) Dalam aspek manajemen
  - Adanya pelatihan dan pendampingan untuk sistem pembukuan keuangan, serta pembuatan disain rombong/etalase untuk meningkatkan pemasarannya.
- 3) Publikasi kegiatan Ipteks bagi Masyarakat dalam jurnal ilmiah
- 4) Teknologi Tepat Guna

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan PKM ini dimulai bulan Agustus sampai dengan Oktober 2022 bertempat di IRT Penthol Kuah Pedas Ngalam “Pak Wardoyo” di Kelurahan Pandawangi Kota Malang. Metode yang dilakukan diantaranya adalah sebagai berikut :

- 1) Diskusi dengan Mitra
  - Diskusi dilakukan antara Pengusul PKM dan mitra untuk menyamakan persepsi mengenai solusi permasalahan yang menjadi prioritas bagi mitra. Pengusul PKM selanjutnya menelusuri dan mengumpulkan referensi mengenai proses pembuatan penthol kuah pedas serta higienitas dan efisiensi proses pembuatan produk pangan yang berbahan dasar daging ayam, tepung kanji dan tepung aren tersebut. Pengusul juga mengumpulkan materi pelatihan manajemen produksi dan pembukuan keuangan yang akan disampaikan kepada mitra.
- 2) Perbaikan produksi penthol kuah pedas

Proses produksi penthol kuah pedas harus menggunakan peralatan yang bersih dan higienis. Meskipun proses pembuatannya masih secara manual, akan tetapi peralatan yang digunakan juga harus higienis sehingga tidak terjadi kontaminasi silang ke dalam produk yang dibuat. Untuk itu diperlukan panci dandang yang dengan jumlah yang cukup. Kemudian pada proses pemasakan yaitu pada tahap pencetakan dan perebusan penthol, serta pengukusan tahu bakso dan siomay yang lama yaitu 1 - 2 jam, maka dengan bantuan kompor gas dapat mengefisienkan waktu dengan mengurangi waktu pemasakan. Hal ini dikarenakan api yang lebih besar dan merata sehingga proses pematangannya lebih cepat dan hasil produknya lebih bagus.

3) Pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran

Untuk peningkatan sumberdaya manusia / SDM dengan memberikan pelatihan dan pendampingan untuk memberikan wawasan dan ketrampilan pada mitra dalam proses produksi, manajemen pembukuan dan pemasaran, sehingga pelaku usaha ini dapat mengelola usahanya dengan baik, bertanggungjawab dan menguntungkan. Hal ini diharapkan berdampak positif kepada mitra yang semakin meningkatkan kualitas manajemen dan pemasarannya sehingga omzet penjualan produk jajanan tradisional ini meningkat jumlahnya dan meningkat keuntungannya.

4) Penyuluhan dan pendampingan sanitasi proses dan peralatan

Untuk meningkatkan pemahaman mitra tentang sanitasi atau kebersihan proses produksi maupun sanitasi atau kebersihan peralatan proses, maka dilakukan penyuluhan dan pendampingan tata cara melakukan sanitasi proses dan peralatan proses yang akan menghasilkan produk yang higienis dan aman untuk dikonsumsi.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Penggantian kompor arang menjadi kompos gas LPG

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan diskusi dengan mitra untuk membuat kesepakatan tentang apa yang akan dijadikan prioritas. Dari hasil diskusi disepakati bahwa prioritas program adalah bantuan modal berupa peralatan, yaitu kompor gas LPG yang dipasang di romong jualan, bantuan modal usaha serta penyuluhan dan pendampingan dalam sanitasi proses dan peralatan serta pelatihan pembukuan sederhana.



Gambar 2. Diskusi dengan mitra dan penyerahan modal usaha

Dengan digantinya kompor arang menjadi kompos gas LPG pada rombongan jualan, lebih memudahkan dan lebih praktis dalam mengatur besar kecilnya api untuk memanaskan kuah, sehingga dapat meningkatkan efisiensi penggunaan bahan bakar (dari arang ke gas LPG). Terjadi peningkatan efisiensi sebesar 60%, dari Rp. 60.000, rata-rata perhari menjadi Rp. 36.000,-.



Gambar 3. Proses pembuatan penthon kuah pedas

Dalam bidang manajemen, tim pelaksana juga telah melakukan pendampingan mengenai cara pembuatan pembukuan sederhana mengenai pencatatan pemasukan dan pengeluaran. Hal ini sangat penting supaya mitra dapat mengetahui omzet pendapatan yang diperoleh dari penjualan penthol kuah pedas setiap harinya. Selama 3 bulan pendampingan yang telah dilakukan, terjadi peningkatan omset sebesar 25% dari rata-rata belanja bahan per hari sebesar Rp. 200.000,- menjadi Rp. 300.000,-.



Gambar 3. Proses penyajian penthol kuah pedas untuk konsumen

Pemahaman mitra tentang pentingnya sanitasi atau kebersihan proses produksi dan sanitasi peralatan terjadi peningkatan. Kemauan mitra untuk menerapkan prinsip-prinsip higienis proses dan peralatan mulai diterapkan, meliputi higienitas dalam proses yaitu penggunaan penutup kepala/rambut dan penggunaan sarung tangan plastik untuk mencegah kontaminasi kedalam hasil produksinya. Demikian juga dengan higienitas peralatan proses, misal melakukan pencucian dengan segera peralatan yang habis dipakai, menggunakan sabun untuk desinfektan serta segera mengeringkan (menghilangkan sisa air di peralatan yang dicuci) pada peralatan yang habis dicuci.



Gambar 4. Penyuluhan dan pendampingan sanitasi dan pembukuan sederhana

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil pengabdian yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada mitra yaitu:

- Penggantian tungku arang menjadi kompor LPG dapat menekan biaya sebesar 60% (dari Rp. 60.000,- menjadi Rp. 36.000,- per hari)
- Kapasitas proses produksi juga mengalami peningkatan sebesar 25% (dari rata-rata belanja bahan Rp. 200.000,- per hari menjadi Rp. 250.000,- per hari).
- Usaha produksi penthol kuah pedas sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk andalan usaha rumah tangga.

Saran yang diberikan kepada mitra yaitu berbagai sentuhan teknologi, manajemen produksi dan pemasaran perlu dikembangkan dan perlu pendampingan secara berkelanjutan.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Widyagama Malang melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan bantuan dana dalam

pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui Program Pengabdian pada Masyarakat (Proppenmas) tahun 2022.

## **6. REFERENSI**

- [1] Yuliana, Y. dan Putra, M.G. (2010). Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Usaha Cilok Di Desa Sidomulyo Kecamatan Biru-Biru. *Jurnal Publika Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya Bandar Lampung*
- [2] Mufrida Zein, Nuryati Nuryati dan Siti Fitriani. (2000). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Vegan Cilok dengan Penggunaan Pewarna Alami. *Jurusan Teknologi Industri Pertanian Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Tanah Laut*
- [3] Khotimah, I.K., Fitrial, Y., Putri, Y.F., dan Putri, R.A. (2020). Peningkatan Kapasitas Produksi UMKM Pengolah Pentol Ayam melalui Diversifikasi Olahan Bakso Ikan Patin di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal PengabdianMu : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat Univesritas Palangkaraya*.
- [4] Putri, N.D.R., dan Jupriono. Mendukung Kegiatan UMKM Pentol Bakso Dalam Pembentukan *Brand Identity* dan Pengoptimalan Penggunaan Media Sosial Sebagai Media Promosi. *Prosiding Seminar Nasional Patriot Mengabdi I Tahun 2021 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*.
- [5] Jupri, A., Putri, A., Lingking, F.P., Rozi, T., dan Prasedya, E.S. Inovasi Olahan Produk Masyarakat Berupa Cilok Menjadi Keripik Basreng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, Universitas Mataram*.
- [6] Fatimah, S.E., Maryam, S., dan Susijawati, N. Pendampingan Peningkatan Penjualan Bakso Ayam Endolita Pamengkang Cirebon. *Jurnal Abdimasn BSI, Jakarta*.

**Halaman Sengaja di Kosongkan**