



The 5th Conference on Innovation and Application of Science and Technology(CIASTECH)

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

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

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

P-ISSN : 2622-1276

E-ISSN: 2622-1284

PENGUNAAN ALAT PANGGANG GAS UNTUK PENINGKATAN PRODUKTIFITAS NASI PANGGANG DI DAPUR MAK E INO DESA SENGGGRONG, KEL BULULAWANG, KABUPATEN MALANG

Dadang Hermawan^{1*)}, Andy Hardianto²⁾

¹⁾Program Studi S1 Teknik Mesin, FakultasTeknik, UniversitasWidyagama Malang

²⁾Program Studi S1 Teknik Industri, FakultasTeknik, UniversitasWidyagama Malang

INFORMASI ARTIKEL

Data Artikel:

Naskahmasuk, 12 September 2022

Direvisi, 3 Oktober 2022

Diterima, 28 Oktober 2022

Email Korespondensi :

dadang@widyagama.ac.id

ABSTRAK

Seiring dengan perkembangan zaman membuat dunia kuliner semakin berkembang pesat. Begitu pula dengan olahan makanan yang berbahan dasar nasi. Beberapa diantaranya adalah nasi bakar dan nasi panggang yang sekarang dapat kita jumpai mulai dari pedagang kaki lima, rumah makan, bahkan olahan nasi ini dapat dibuat sendiri di rumah, karena sudah banyak resep nasi bakar dan nasi panggang yang dapat diakses melalui internet, buku resep makanan. Peningkatan permintaan konsumen terhadap pesanan Dapur Mak e Ino ini menjadi sebuah peluang usaha yang menjanjikan bagi para pembuat nasi bakar, hal ini yang dilakukan oleh beberapa orang di Desa Senggrong, Kelurahan Bululawang yaitu salah satunya mempunyai usaha Dapur Mak e Ino. Usaha tersebut telah membantu dan meningkatkan perekonomian keluarga dalam usaha produksi Nasi Bakar, milik Bu Fariska yang beralamat Desa Senggrong Bululawang Kabupaten Malang - Provinsi Jawa Timur. usaha Dapur Mak e Ino ini berdiri sendiri sejak tahun 2016 atau 4 tahun berjalan, dan terdampak pandemic covid 19. Tenaga kerja UKM ini sebanyak 2 (dua) orang. Berdasarkan pemaparan analisis situasi, maka dapat diidentifikasi permasalahan mitra yang dapat dideskripsikan adalah Efisiensi yaitu Nasi Bakar masih menggunakan teknologi sederhana contohnya pembakaran yaitu menggunakan tangan manusia, Produktifitas yaitu dengan penggunaan teknologi pengaduk kue didapatkan waktu produksi yang lebih baik, Pendampingan Pemasaran Dapur Mak e Ino melalui media social. Adapun hasil pengabdian masyarakat ini berupa Perancangandan pembuatan Alat Panggang Gas, Peningkatan kemampuan tenaga kerja dalam pengoperasian peralatan, Peningkatan jaringan pemasaran melalui mediasosial (dst).

Kata Kunci : *Usaha Nasi Bakar Dapur Mak e Ino, Alat Panggang Gas, Pemasaran.*

1. PENDAHULUAN

Asupan gizi seimbang dapat diperoleh dari makanan yang berkualitas dan bergizi. Makanan berkualitas dan bergizi adalah makanan yang dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan gizi, tidak berlebihan dan tidak kurang. Setiap orang memiliki kebutuhan gizi yang berbeda, tergantung pada usia dan aktivitas. Makanan merupakan unsur penting bagi setiap orang, karena tidak hanya memberi rasa kenyang tetapi memberi tenaga dan nutrisi untuk dapat melakukan aktivitas. Makanan yang sehat mampu memberikan kontribusi yang besar terhadap pertumbuhan dan perkembangan remaja secara maksimal. Makanan yang disajikan dalam keluarga biasanya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur mayur, buah dan susu yang disebut empat sehat lima sempurna. Dengan mengonsumsi makanan empat sehat lima sempurna diharapkan bisa memberikan gizi dan energi. Tetapi jika anak tidak menyempatkan makan pagi di rumah maka tidak menutup kemungkinan bagi mereka untuk membeli jajanan di luar rumah, terutama pada jam sekolah. "Makanan Sehat adalah makanan yang mengandung gizi, mengandung serat dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembang(1)." "Makanan sehat adalah makan yang mengandung zat - zat yang dibutuhkan oleh tubuh dan harus memiliki beberapa syarat, yaitu higienis, bergizi dan berkecukupan, tetapi tidak harus makanan mahal dan enak." Menurut Sunita Almatsier "Makanan sehat yaitu makanan yang sudah memenuhi unsur - unsur sebagai berikut: a) makanan harus mengandung zat gizi b) makanan harus baik, c) makanan harus aman untuk dikonsumsi. Hasil survei Arsiman mencatat ketidakcukupan asupan zat gizi para remaja, disebabkan mereka melewatkan waktu makan (terutama sarapan) dengan alasan sibuk, tetapi juga terlihat sangat senang mengunyah junk food. Junk Food atau "Makanan sampah" kini semakin digemari oleh remaja, baik hanya sebagai kudapan maupun "makan besar". Junk food disebut makanan sampah karena sangat sedikit (bahkan ada yang tidak ada sama sekali) mengandung kalsium, besi, riboflavin, asam folat, vitamin A dan vitamin C, sementara kandungan lemak jenuh, kolesterol, dan natrium tinggi. Proporsi lemak sebagai penyedia kalori lebih dari 50% total kalori yang terkandung dalam makanan itu(2). Sedangkan makanan sehat makanan yang mengandung gizi, mengandung serat dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembang. Menu makanan sehat harusnya kaya akan unsur zat gizi seperti karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan sedikit lemak tak jenuh yang seimbang, atau lebih tepatnya disingkat dengan nama menu 4 sehat 5 sempurna. Remaja paham akan unsur - unsur yang terkandung di dalamnya (gizi dan vitamin), dan pengolahan makanan sehubungan kebutuhan tubuh(3). Menurut Untuk dapat mencapai keseimbangan gizi maka setiap orang harus mengonsumsi minimal satu jenis bahan makanan dari tiap golongan bahan makanan yaitu karbohidrat, protein hewani dan nabati, sayuran, buah dan susu. Komponen penting yang mempengaruhi pemilihan makanan sehat adalah pengetahuan gizi dan sikap. Pengetahuan gizi remaja sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan. Seorang remaja akan mempunyai gizi cukup jika makanan yang mereka makan mampu menyediakan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. dalam memilih jajanan sehat ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, seperti: makanan tertutup rapat, tidak bau, tidak berlendir, tidak berwarna mencolok, dan tidak kadaluwarsa(4).

Seiring dengan perkembangan zaman membuat dunia kuliner semakin berkembang pesat. Begitu pula dengan olahan makanan yang berbahan dasar nasi. Beberapa diantaranya adalah nasi bakar dan nasi panggang yang sekarang dapat kita jumpai mulai dari pedagang kaki lima, rumah makan, bahkan olahan nasi ini dapat dibuat sendiri di rumah, karena sudah banyak resep nasi bakar dan nasi panggang yang dapat diakses melalui internet, buku resep makanan, dll. Nasi bakar adalah jenis olahan nasi yang pada umumnya dibungkus dengan daun pisang dan kemudian dibakar. Hal ini membuat nasi bakar memiliki cita rasa dan aroma. Kualitas SDM (Sumber Daya Manusia) juga cukup memadai sehingga dapat menerima pesanan online via Instagram dan Whatsapp yang dapat meningkatkan kuantitas NASI BAKAR. Berdasarkan survey dan wawancara langsung terhadap

pengusaha mitra, permasalahan yang para pengusul hadapi dapat dikelompokkan menjadi dua aspek yaitu efisiensi dan produktivitas produk dimana kedua aspek ini saling berkaitan. Pada aspek efisiensi, selama ini produksi milik mitra masih menggunakan teknologi pembakaran hanya menggunakan cara yang manual yaitu menggunakan tangan manusia sehingga menghasilkan suatu masalah yaitu lamanya waktu pemanggangan yaitu sekitar 5 menit untuk 5 buah nasi bakar padahal apabila menggunakan Alat Panggang Gas hanya membutuhkan waktu 2 menit untuk 10 bungkus nasi (2). Terjadinya perbedaan durasi waktu ini dikarenakan pencampuran bahan masih menggunakan pengadukan secara manual yaitu dengan tangan manusia sehingga pada aspek efisiensi masih dinilai kurang. Sedangkan pada aspek produktivitas, apabila menggunakan Alat Panggang Gasmaka produktivitas akan meningkat yaitu dapat 10 sampai 15 bungkus nasi bakar kali lebih banyak dalam kurun waktu yang sama.

Peningkatan permintaan konsumen terhadap pesanan Dapur Mak e Ino ini menjadi sebuah peluang usaha yang menjanjikan bagi para pembuat nasi bakar, hal ini yang dilakukan oleh beberapa orang di Desa Senggrong, Kelurahan Bululawang yaitu salah satunya mempunyai usaha Dapur Mak e Ino. Usaha tersebut telah membantu dan meningkatkan perekonomian keluarga dalam usaha produksi Nasi Bakar, milik Bu Fariska yang beralamat Desa Senggrong Bululawang Kabupaten Malang - Provinsi Jawa Timur. Usaha Dapur Mak e Ino ini berdiri sendiri sejak tahun 2016 atau 4 tahun berjalan, dan terdampak pandemic covid 19. Tenaga kerja UKM ini sebanyak 2 (dua) orang. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan nasi bakar dan produk yang telah dihasilkan mitra adalah seperti gambar dibawah ini



Gambar 1. Nasi Bakar Dapur Mak e Ino

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilaksanakan pada kegiatan ini berdasarkan permasalahan Dapur Mak e Ino terbagi kedalam 2 permasalahan bidang, antara lain:

1) Permasalahan Bidang Produksi

Langkah-langkah dalam menyelesaikan permasalahan bidang produksi pada Mitra Dapur Mak e Ino, antar alain :

- a. Koordinasi dan diskusi dengan mitra UKM tentang alat, program, jadwal program penyelesaian masalah bidang produksi.
- b. Desain alat Panggang Gas.
- c. Koordinasi dan diskusi dengan tim teknisi alat
- d. Proses produksi alat Panggang Gas.
- e. Uji coba alat Panggang Gas.
- f. Penyerahan alat Panggang Gas.
- g. Pelatihan dan pendampingan pengoperasian alat Panggang Gas.
- h. Evaluasi penggunaan alat Panggang Gas terhadap produksi mitra UKM.

2) Permasalahan Bidang Pemasaran

Langkah-langkah dalam menyelesaikan permasalahan bidang pemasaran pada Dapur Mak e Ino, antarlain :

- a. Koordinasi dan diskusi dengan mitra tentang program dan jadwal program penyelesaian masalah bidang pemasaran.
- b. Pendampingan Pemasaran Melalui Media Sosial.
- c. Evaluasi Efisiensi dan Produktifitas pembuatan Dapur Mak e Ino.(dst)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melakukan perancangan suatu disain alat maka diperlukan diskusi dalam menghasilkan rancangan alat dalam hal ini Dapur Mak e Ino dalam produksinya nasi bakar membutuhkan beberapa alat yang dapat meningkatkan produktivitas antar lain alat panggang gas dan meja produksi.

Dari hasil wawancara dengan pihak Dapur Mak e Ino diperoleh rancangan meja produksi, Bahan pembuatan meja produksi terdiri dari :

- 1) Kanal L
- 2) Baut
- 3) Papan stensis

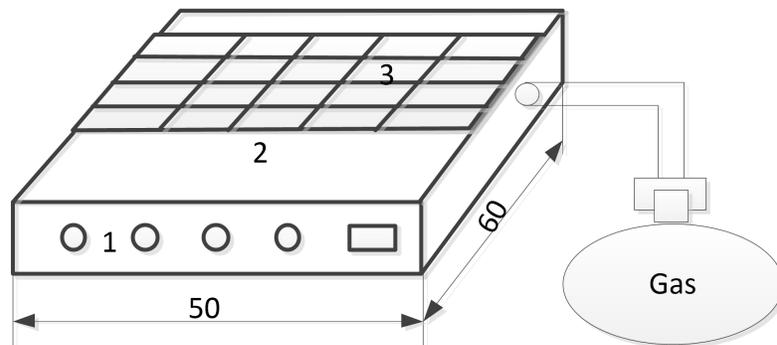
Berikut gambar rancangan meja produksi nasi bakar



Gambar 2. Rancangan Meja kompor

Alat panggang gas merupakan Alat Teknologi Tepat Guna yang mendukung Mitra Dapur Mak e Ino untuk mendukung dan mempercepat proses pemanggangan nasi bakar secara efisien. Peralatan tersebut dari bahan anti karat yaitu Stainless Steel untuk pemanggangnya. Alat Panggang Gas ini terdiri dari Panel Gas untuk mengatur Suplai Gas untuk bakarnya, Komponen panggang gas terdiri dari material pemanggang yang mampu menahan panas tinggi dan Besi panggang terdiri dari Bahan Stainless Steel yang aman untuk penggunaan makanan dan tahan karat. Dimensi dari Alat Panggang Gas ini adalah 50 cm x 60 cm x 15 cm.

Dalam penyelesaian masalah pemasaran, dapur Mak e ino belajar mengoperasikan market place yang tersedia dengan jangkauan malang raya, dan melakukan promosi melalui sosil media instagram, twitter dll



Keterangan :

1. Panel Gas
2. Komponen Alat Panggang Gas
3. Besi Panggang

Gambar 2. Desain Alat Panggang Gas

4. KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian masyarakat ke UMKM dapur mak e ino, masih perlu ditingkatkan pelatihan yang berkaitan dengan peningkatan kualitas produk, kualitas gizi Dan peningkatan manajemen sehingga menjadi usaha yang mempunyai nilai lebih

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar besarnya kepada ibu fariska selaku pemilik usaha dapurane Mak e Ino, LPPM universitas Widyagama Malang yang memberikan bantuan dalam pengabdian masyarakat ini.

6. REFERENSI

- [1] Suhermi S, Jama F, Ramli R. Edukasi Pola Makan yang Baik dan Bergizi Pada Warga dimasa Pandemi Covid 19. Borneo Community Health Serv J. 2021 Aug 31;1(1):24-7.
- [2] Salsabilla S. HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN SIKAP MENGKONSUMSI MAKANAN SEHAT SISWA SMK. :8.
- [3] Dosen Jurusan PKK FT UNIMED, Frisca Siahaan R. MENGAWAL KESEHATAN KELUARGA MELALUI PEMILIHAN DAN PENGOLAHAN PANGAN YANG TEPAT. J Kel SEHAT Sejah. 2017 Dec 30;15(2):57-64.
- [4] Ningsih R. PENYULUHAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN, SERTA KUALITAS MAKANAN YANG DIJAJAKAN PEDAGANG DI LINGKUNGAN SDN KOTA SAMARINDA. 2014;9.

Halaman Sengaja di Kosongkan