



The 7th Conference on Innovation and Application of Science and Technology
(CIASTECH)

Website Ciastech 2024 : <https://ciastech.net/>
Open Confrence Systems : <https://ocs.ciastech.net/>
Proceeding homepage : <https://ciastech.net/>

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

PENINGKATAN KAPASITAS DAN EFISIENSI PRODUKSI UMKM BUBUR CAMPUR DAN SERABI KUAH “DUA PUTRI” MELALUI PENGADAAN ALAT DAPUR

Shaifany Fatriana Kadir^{1*)}, Dwi Anggarani²⁾, Dewi Rarasati Mustafa Putri³⁾

^{1,3)} Program Studi S1 Bisnis Digital, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Widyagama Malang

²⁾ Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Widyagama Malang

INFORMASI ARTIKEL

Data Artikel :

Naskah masuk, 30 November 2024
Direvisi, 6 Desember 2024
Diterima, 20 Desember 2024

Email Korespondensi :

shaifanyfk@widyagama.ac.id

ABSTRAK

Kota Malang merupakan salah satu wilayah yang kaya akan berbagai jenis UMKM, termasuk usaha di bidang kuliner. Bubur Campur dan Serabi Kuah "Dua Putri" merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner. Saat ini, UMKM tersebut tengah menghadapi kendala dalam peningkatan efisiensi produksi. Keterbatasan alat dapur kompor yang penggunaannya harus dipakai bergantian dengan orang tua yang juga memiliki usaha kue basah dan juga alat masak dandang yang kapasitasnya tidak terlalu besar. Kendala ini berdampak pada efisiensi produksi dari UMKM Dua Putri. Dengan adanya program pengabdian masyarakat ini sangat membantu UMKM selaku mitra. Program ini berfokus pada peningkatan kapasitas dan efisiensi produksi melalui pengadaan teknologi peralatan dapur berupa kompor dan dandang. Semula, mitra hanya mampu memproduksi bubur campur sebanyak 35 porsi dan serabi kuah 23 porsi per hari. Namun, setelah adanya pengadaan alat terjadi peningkatan produksi menjadi 50 porsi bubur campur dan 35 porsi serabi kuah per harinya. Hal tersebut juga membawa dampak terhadap peningkatan pendapatan dari mitra.

Kata Kunci : *UMKM, Kapasitas Produksi, Efisiensi Produksi, Teknologi Peralatan Dapur*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kategori bisnis yang memiliki skala operasional dan modal yang relatif kecil dibandingkan dengan perusahaan besar. Namun, UMKM memiliki peran signifikan dalam perekonomian karena mampu menciptakan lapangan kerja,

merangsang inovasi, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal[1]. Pada dasarnya, UMKM mencakup usaha yang dijalankan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, atau rumah tangga[2].

Kota Malang merupakan salah satu kota terbesar di Jawa Timur, memiliki banyak UMKM yang tersebar di berbagai sektor, termasuk sektor kuliner yang terus berkembang[3]. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Malang (2024), jumlah UMKM kuliner menunjukkan tren peningkatan signifikan dari tahun 2021 hingga 2023[4]. Hal ini menegaskan pentingnya sektor kuliner sebagai penggerak ekonomi masyarakat[5].

Di antara berbagai produk kuliner yang ada, bubur campur dan serabi kuah merupakan makanan khas tradisional yang memiliki cita rasa unik. Namun, popularitas kedua makanan ini masih terbatas dibandingkan kuliner ikonik lainnya, sehingga potensinya belum sepenuhnya tergali[6]. Salah satu usaha yang berfokus pada produk ini adalah UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah "Dua Putri" yang berlokasi di wilayah Klayatan Gang II, Kecamatan Sukun, Kota Malang. Usaha ini dikelola oleh pasangan suami istri, yaitu Bapak Agung dan Ibu Indri.

Sejak usaha ini berdiri, kendala utama yang masih dihadapi sampai saat ini yaitu keterbatasan alat dapur yang dimiliki. Selama proses produksi bubur dan serabi, peralatan dapur berupa kompor dan dandang harus bergantian digunakan karena orang tua dari mitra memiliki usaha juga di bidang kuliner. Hal tersebut menyebabkan kurangnya efisiensi dalam memproduksi bubur campur dan serabi kuah.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan solusi yang fokus pada peningkatan kapasitas dan efisiensi produksi dari UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah "Dua Putri" melalui penerapan teknologi peralatan dapur berupa kompor dan juga dandang yang sesuai dengan spesifikasi dan kebutuhan dari mitra. Dengan pengadaan alat tersebut diharapkan dapat membantu dalam pengembangan usaha dan juga memberikan manfaat ekonomi yang lebih bagi mitra.

Selain itu, luaran yang diharapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu: 1) tersedianya teknologi peralatan dapur berupa kompor dan dandang yang memadai dan sesuai dengan kebutuhan mitra, 2) peningkatan jumlah produksi harian bubur campur dan serabi kuah, serta 3) peningkatan efisiensi produksi melalui metode produksi yang lebih efektif.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi dari kegiatan pengabdian masyarakat ini berada di wilayah Klayatan, Kecamatan Sukun, Kota Malang, yang merupakan Lokasi dari UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah "Dua Putri". Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dari bulan September hingga Desember 2024.

2.2. Latar Belakang

UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah "Dua Putri" merupakan usaha keluarga yang telah berjalan selama empat generasi. Usaha ini pertama kali dirintis oleh generasi sebelumnya sebagai bentuk usaha kecil berbasis rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Kini, usaha bubur campur dan serabi kuah dikelola oleh Bapak Agung dan Ibu Indri sejak tahun 2021.



Gambar 1. UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah “Dua Putri”

Setiap harinya, dari Senin hingga Sabtu Bapak Agung berjualan pukul 6.00 pagi hingga 10.00 siang, sedangkan Ibu Indri membantu dalam proses produksi di rumah. Dalam sehari, mereka bisa memproduksi sekitar 35 porsi bubur campur dan 23 porsi serabi kuah dengan harga jual Rp5.000,- per cup-nya. Selain berjualan secara langsung di sekitar wilayah tempat mereka tinggal, penjualan melalui aplikasi online juga telah dilakukan. Namun, penghasilan dari penjualan online ini tidak selalu konsisten, karena terkadang tidak selalu ada orderan yang masuk untuk setiap harinya.

Sejak awal berjualan, usaha ini telah menghadapi berbagai macam kendala. Salah satunya adalah terbatasnya peralatan masak yang dimiliki. Kompor yang dipakai harus digunakan secara bergantian dengan orang tua, dikarenakan orang tua mereka juga mempunyai usaha kue basah. Selain itu, dibutuhkan dandang yang ukurannya lebih besar. Selama ini dandang yang digunakan untuk membuat bubur berukuran 2 liter, namun kapasitasnya hanya cukup untuk 1 liter saja. Ketika memasak, volume bubur akan meluap saat sudah matang, sehingga dandang yang digunakan saat ini tidak cukup untuk memproduksi bubur yang lebih banyak.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan mitra yang telah dipaparkan, program pengabdian masyarakat ini akan berfokus pada peningkatan kapasitas dan efisiensi produksi dari UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah “Dua Putri” [7]. Dengan adanya dukungan berupa teknologi peralatan dapur yaitu kompor dan dandang diharapkan dapat mengatasi permasalahan yang selama ini dihadapi oleh mitra.

2.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi beberapa tahapan, yaitu:

1. Identifikasi Masalah dan Kebutuhan Mitra

Melakukan pertemuan dengan mitra untuk mengetahui bagaimana kondisi terkini dari UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah “Dua Putri”. Identifikasi ini dilakukan dengan cara survey lapangan dan wawancara dengan pemilik UMKM guna mengetahui permasalahan dan kebutuhan apa yang sedang dihadapi.

2. Pengadaan Alat

Mengidentifikasi dan melakukan pengadaan alat dapur yang dibutuhkan, yaitu kompor yang dapat digunakan secara eksklusif oleh mitra, serta dandang untuk memasak bubur dalam jumlah yang lebih banyak.

3. Pengujian Alat

Melakukan pengujian terhadap peralatan dapur berupa kompor dan dandang yang sudah disesuaikan spesifikasinya sesuai dengan kebutuhan mitra.

4. Monitoring dan Evaluasi Hasil

Memantau implementasi solusi yang telah diberikan dan mengevaluasi hasil dari keseluruhan program pengabdian untuk menentukan apakah tujuan yang ditetapkan telah tercapai. Ini mencakup penilaian terhadap peningkatan dan efisiensi produksi.



Gambar 2. Diagram Alir Metode Pelaksanaan

2.4. Partisipasi Mitra

Dalam kegiatan pengabdian ini, mitra sangat berperan aktif. Mulai dari diskusi awal terkait permasalahan yang sedang dihadapi hingga penentuan spesifikasi alat dapur kompor dan juga dandang yang dibutuhkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah “Dua Putri” telah berhasil mencapai beberapa luaran yang sesuai dengan tujuan awal. Hasil yang dicapai antara lain: 1) pengadaan teknologi peralatan dapur berupa kompor dan dandang sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan oleh mitra; 2) adanya peningkatan kapasitas produksi bubur campur dan serabi kuah yang semula mitra hanya mampu memproduksi 35 porsi bubur campur dan 23 porsi serabi kuah menjadi 50 porsi bubur campur dan 35 porsi serabi kuah per harinya; 3) adanya peningkatan efisiensi produksi bubur campur dan serabi kuah; 4) serta, adanya peningkatan pendapatan UMKM sebesar kurang lebih 30%.



Gambar 3. Penyerahan Alat Dapur Kompor dan Dandang



Gambar 4. Produk Bubur Campur dan Serabi Kuah

Peningkatan kapasitas dan efisiensi produksi yang tercapai menunjukkan bahwa dukungan berupa teknologi peralatan dapur memberikan dampak positif yang signifikan bagi UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah “Dua Putri”. Beberapa faktor yang mendukung keberhasilan program ini meliputi:

1. **Pemilihan Alat yang Sesuai:**

Kompur dan dandang baru dipilih berdasarkan hasil diskusi dan partisipasi aktif dari mitra. Hal ini memastikan alat yang diadakan sesuai dengan kebutuhan produksi dan karakteristik produk yang dihasilkan.

2. **Partisipasi Mitra:**

Keterlibatan aktif Bapak Agung dan Ibu Indri, baik dalam identifikasi kebutuhan maupun implementasi, menjadi kunci utama keberhasilan program ini. Mitra dengan cepat beradaptasi menggunakan alat baru sehingga produksi dapat berjalan lebih optimal.

3. **Efisiensi Proses Produksi:**

Dengan tersedianya peralatan dapur yang memadai, proses produksi menjadi lebih efisien. Tidak hanya menghemat waktu, tetapi juga memungkinkan mitra fokus pada aspek lain, seperti pemasaran dan pengemasan produk untuk meningkatkan daya tarik bagi pelanggan.

Program pengabdian masyarakat ini tidak hanya memberikan solusi konkret terhadap permasalahan yang dihadapi oleh UMKM, tetapi juga membuka peluang bagi mitra untuk terus mengembangkan usaha mereka ke arah yang lebih profesional dan berkelanjutan[8].

4. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi dari UMKM Bubur Campur dan Serabi Kuah "Dua Putri" melalui pengadaan teknologi peralatan dapur berupa kompor dan dandang. Hasilnya, produksi harian meningkat dari 35 porsi bubur campur dan 23 porsi serabi kuah menjadi 50 porsi bubur campur dan 35 porsi serabi kuah, dengan efisiensi waktu produksi. Peningkatan kapasitas ini juga berdampak pada peningkatan

pendapatan harian mitra. Keberhasilan program menunjukkan bahwa solusi berbasis kebutuhan dapat secara efektif membantu pengembangan UMKM, sekaligus membuka peluang bagi mitra untuk mengembangkan usaha mereka.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan atas dukungan yang telah diberikan baik secara moril maupun materil kepada pihak-pihak terkait sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan lancar dan selesai tepat waktu:

1. LPPM Universitas Widyagama Malang selaku pemberi dana kegiatan pengabdian masyarakat,
2. Rekan-rekan Dosen Universitas Widyagama Malang,
3. Bapak Agung dan Ibu Indri selaku mitra.

6. REFERENSI

- [1] C. Yolanda, "PERAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DALAM PENGEMBANGAN EKONOMI INDONESIA".
- [2] S. Vinatra, "Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat," *Jurnal Akuntan Publik*, vol. 1, no. 3, pp. 1-08, 2023, [Online]. Available: <https://doi.org/10.59581/jap-widyakarya.v1i1.832>
- [3] S. Deanova, T. Yunita, H. Moses, and R. Ramadan, "STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA (UKM) UNTUK MENINGKATKAN CITRA KOTA MALANG DI WISATA KULINER DAN TEMPAT PARIWISATA," *Cross-border*, vol. 6, no. 1, pp. 664-678.
- [4] "Jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kuliner Menurut Kecamatan di Kota Malang - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Kota Malang." Accessed: Dec. 30, 2024. [Online]. Available: <https://malangkota.bps.go.id/id/statistics-table/2/NTM0IzI=/jumlah-usaha-mikro-kecil-menengah--umkm--kuliner-menurut-kecamatan-di-kota-malang.html>
- [5] S. Yuliana and B. Susanto, "Tren Pertumbuhan UMKM Kuliner di Kota Malang," *Jurnal Ekonomi Jawa Timur*, vol. 19, no. 2, pp. 130-137, 2023.
- [6] R. Andriyani, "Transformasi UMKM dalam Menghadapi Persaingan Kuliner di Kota Malang," *Jurnal Manajemen Bisnis*, vol. 14, no. 1, pp. 45-56, 2023.
- [7] N. Agustina, "Pengaruh Ketersediaan Alat terhadap Efisiensi Produksi UMKM," *Jurnal Ekonomi Malang*, vol. 11, no. 3, pp. 24-29, 2022.
- [8] M. Haryanto, "Strategi Peningkatan Kapasitas Produksi UMKM di Sektor Kuliner," *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 10, no. 2, pp. 100-109, 2023.