INDUSTRI RUMAHTANGGA SIOMAY DI KOTA MALANG

Sri Rahaju Djatimurti Rita Hanafie[1)], Iwan Nugroho[2)]

[1]Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama, Malang
Email: ritahanafi@widyagama.ac.id
[2]Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama, Malang
Email: iwanuwg@widyagama.ac.id

Abstrak

Siomay adalah kudapan berbahan baku daging ayam cincang yang biasa digunakan sebagai pelengkap bakso, mi pangsit atau siomay bandung. Banyak industri rumahtangga siomay berkembang di Kota Malang dengan berbagai skala ekonomi. Diantaranya adalah Bakso Kalimosodo milik Sugimin dan Bakso Bintang, yang kemudian berganti nama dengan Bakso Kalimosodo II milik Didik. Program Kemitraan Masyarakat ini bertujuan untuk membantu mitra UKM agar dapat melakukan proses produksi dengan lebih efektif dan efisien. Metode kegiatan yang dipilih adalah diskusi merancang mesin pencetak siomay semi otomatis, pelatihan manajemen usaha dan dinamika kelompok serta pemanfaatan media sosial untuk pemasaran. Hasil kegiatan menyebutkan bahwa mesin pencetak siomay semi otomatis dapat membuat proses produksi lebih efektif dan efisien dengan kapasitas produksi 6.000 biji perhari. Disisi manajemen, telah dibuatkan media sosial yang dapat membantu pemasaran, mitra mendapatkan ilmu tentang pembuatan laporan keuangan sederhana, mitra mendapatkan tambahan pengetahuan tentang dinamika kelompok yang sangat diperlukan untuk eksistensi usaha.

Kata kunci : Industri rumah tangga, Mesin pencetak siomay.

PENDAHULUAN

Siomay adalah jenis makanan ringan yang dibuat dari adonan daging ayam cincang dan tepung tapioka dicampur bumbu-bumbu dan bahan penyedap yang kemudian dibungkus dengan kulit pangsit, dengan bagian atas dibiarkan terbuka. Kulit pangsit adalah adonan telur dan tepung terigu, berbentuk kotak atao bundar, yang kemudian difungsikan sebagai pembungkus adonan yang lain.

Siomay dapat dikonsumsi sendiri dengan dicocol saus sambal, atau sebagai pelengkap bakso dan atau siomay bandung. Cara penyajiannyapun bermacam-macam. Ada yang cukup dikukus begitu saja, diberi kuah atau digoreng, bergantung selera yang mengkonsumsi. Sebagai pelengkap bakso, banyak pengusaha bakso yang memproduksi sendiri jenis makanan ini, hanya saja dalam skala kecil, cukup untuk dijual pada hari itu saja. Belum ada yang memproduksi secara besar-besaran.

Perkembangan selera konsumsi masyarakat akan jenis makanan ini ditangkap oleh seorang warga bernama Sugimin. Awalnya, tahun 1980-an, Sugimin adalah

ISSN Cetak : 2622-1276
ISSN Online : 2622-1284

pedagang bakso keliling yang membuat sendiri dagangannya yang terdiri dari bakso, siomay basah, siomay goreng dan tahu bakso, yang dijajakan berkeliling dari gang ke luar gang di Kota Malang. Sejalan dengan waktu, dari tiga macam produk yang diproduksinya, ternyata siomay buatannya mendapat tempat tersendiri di hati masyarakat, sehingga akhirnya kegiatan menjajakan bakso secara berkeliling diserahkan kepada orang lain dan Sugimin tinggal di rumah, memproduksi siomay untuk dijual terpisah, tidak lagi sebagai pelengkap bakso.

Usahanya terus berkembang. Dari berjualan keliling dengan bersepeda, dilanjutkan membuka warung di teras rumah, terus berkembang ke ruang tamu dan sekarang usaha ini sudah memiliki tempat terpisah dari area rumah tangga dengan nama tempat usaha Bakso Kalimosodo. Pengembangan usaha terus dilakukan dengan membuka cabang yang dikelola oleh putranya, Didik, dengan nama tempat usaha Bakso Kalimosodo II.

Permintaan yang cukup besar akan produk siomay menuntut Sugimin dan Didik memproduksi siomay dalam jumlah besar per hari, yang kemudian disimpan dalam bentuk beku. Proses produksi 6.000 biji siomay perhari yang dilakukan secara manual dengan tenaga kerja enam orang dengan waktu enam – tujuh jam perhari dirasakan sangat tidak efisien dan efektif.

METODE

Permasalahan utama terkait dengan proses produksi yang belum efisien dan efektif dicarikan solusinya dengan metode pendekatan yang tepat. Metode pemecahan masalah yang dilakukan adalah:

a. Diskusi dengan mitra untuk merencanakan dan mendesain mesin pencetak siomay semi otomatis yang dapat bekerja dengan lebih efektif dan efisien. Teknologi yang ditawarkan adalah mesin yang digerakkan oleh tenaga pneumatic, berbahan stainles steel food grade, dilengkapi dengan kompresor, tromol dan sejumlah rangka dari besi. Mesin didesain sedemikian rupa sehingga mudah dirakit, dibersihkan, dan dipelihara.
b. Mengadakan pelatihan pembukuan sederhana: menghitung biaya produksi, menghitung keuntungan dan melakukan analisis usaha

c. Mengadakan pelatihan pemanfaatan media sosial dan teknologi informasi untuk melakukan pemasaran produk: face book, Instagram, web, blog dan lain-lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagaimana yang direncanakan, bentuk kongkret dari solusi yang ditawarkan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan judul Industri Rumah Tangga Siomay di Kota Malang dirinci dalam beberapa kegiatan sebagai berikut:

1. Diskusi Tim Pelaksana dengan Mitra

   Diskusi tim pelaksana dengan mitra dilakukan beberapa kali, baik bertempat di Bakso Kalimosodo Jl. Kalimosodo maupun di Bakso Kalimosodo II Jl. Danau Ranau Raya. Diskusi dihadiri oleh tim pelaksana dan perwakilan kedua mitra, membahas solusi dari permasalahan yang ada. Aspek proses produksi yang disebutkan menjadi permasalahan utama. Produksi 6.000 sampai dengan 7.000 biji siomay per hari yang harus dilakukan dengan enam tenaga kerja dan dalam waktu enam jam dianggap sangat tidak efektif, terutama berkaitan dengan aspek psikologis manusia, malas, ngantuk, dan lelah. Inilah permasalahan yang akan dicarikan solusinya melalui program ini, yaitu membuat mesin pencetak siomay semi otomatis.

Gambar 1. Koordinasi dengan mitra

2. Merencanakan dan Mendesain Alat

   Setelah mengumpulkan referensi tentang pengenalan model dan macam mesin pencetak siomay secara umum, maka direncanakan untuk mendesain mesin pencetak siomay semi otomatis. Dirancanglah mesin pencetak siomay yang bekerja dengan tenaga pneumatic, yang dapat diprogram secara manual dan otomatis dengan dua buah ukuran cetakan. Secara garis besar, mesin pencetak

ISSN Cetak : 2622-1276
ISSN Online : 2622-1284

siomay semi otomatis ini memiliki spesifikasi berbahan stainless steel food grade, berpenggerak motor AC dan pneumatic dengan kompresor ¾ hp dan pengarah menggunakan pneumatic valve. Sesuai dengan pengaturan, mesin akan bergerak memompa adonan, menekan ke bawah, menggerakkan cetakan, menyodok adonan masuk ke dalam cetakan, memotong adonan yang keluar dari cetakan dan mengisikannya ke dalam kulit pangsit yang telah disiapkan di atas cetakan. Mesin ini dikatakan semi otomatis karena masih membutuhkan tenaga kerja manusia yang sebagai operator, sekaligus bertugas meletakkan kulit pangsit di atas cetakan dan mengambilnya manakala siomay jadi keluar dari cetakan. Cetakan dibuat dengan dua ukuran besaran siomay, yang kecil dan besar. Mesin ini juga mudah dirakit, dibersihkan dan dipelihara dari sisa-sisa adonan yang tertinggal di dalamnya. Mesin dapat dipindahletakkan karena badan mesin dilengkapi dengan roda.

Agak kesulitan mencari mitra bengkel yang bersedia membantu mewujudkan desain mesin tersebut secara fisik dengan batasan biaya yang ada. Alasan yang rata-rata dikemukakan oleh mitra bengkel mesin adalah bahwa mereka belum pernah membuatnya dan referensi yang diperoleh dari browsing internet menyebutkan bahwa butuh dana besar untuk membuat mesin pencetak siomay sebagaimana yang diinginkan sampai akhirnya ditemukanlah mitra bengkel mesin yang menyatakan kesiapan membantu mewujudkan desain mesin pencetak siomay semi otomatis yaitu bengkel mesin CV. Karya Brawijaya di Dau Sengkaling Kabupaten Malang. Karena mesin pencetak siomay semi otomatis ini baru pertama kali dibuat, maka proses trial and error menjadi bagian dari proses panjang pembuatannya. Belum lagi bahwa ada beberapa komponen yang harus didatangkan dari Surabaya karena di wilayah Malang komponen tersebut belum ada dan tidak dapat diadakan sendiri oleh CV Karya Brawijaya.

Gambar 2. Mitra Bengkel CV. Karya Brawijaya membantu Mewujudkan Desain Mesin Pencetak Siomay Semi Otomatis

3. Pelatihan Manajemen Keuangan

Pada awalnya, UKM mitra tidak bersedia mengikuti pelatihan manajemen keuangan karena beberapa alasan. Setelah mendapatkan penjelasan dan pemahaman panjang lebar terkait pentingnya pencatatan keuangan, akhirnya mitra bersedia mengikuti workshop Cara Cepat Mahir Laporan Keuangan Sederhana UMKM dengan Metode Semar Mesem, yang diselenggarakan oleh LOVEUSAHA.com bekerjasama dengan ERND Consulting bertempat di Aula Malang Strudel Jalan Semeru Malang. Dalam workshop sehari dengan narasumber Erik Dwi Pambudi, SE, Ak, MSA (Konsultan Kementerian Koperasi dan UMKM) tersebut dijelaskan tentang bagaimana membuat laporan keuangan sederhana yang mudah dipahami tetapi sudah mencakup semua informasi yang penting terkait dengan keuangan usaha yang dijalankan. Disamping pemilik UKM mitra diajak mengikuti workshop membuat laporan keuangan sederhana, kepada pemilik dan seluruh karyawan UKM mitra juga diberikan penyuluhan dan pelatihan manajemen usaha dengan memberikan wawasan bagaimana pentingnya manajemen pelayanan dan dinamika kelompok dalam sebuah usaha. Disampaikan juga tentang kebersihan tempat usaha sebagai upaya menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen kepada usaha yang dilakukan.

Gambar 3. Mengikuti Workshop Pembuatan Laporan Keuangan Sederhana dan Mengadakan Pelatihan Manajemen Usaha

ISSN Cetak : 2622-1276
ISSN Online : 2622-1284

KESIMPULAN

1. Program Kemitraan Masyarakat ini memberikan solusi pemecahan masalah mitra dengan mendesain dan membuat mesin pencetak siomay semi otomatis dengan karakteristik berbahan stainless steel food grade, berpenggerak motor AC dan pneumatic dengan kompresor ¾ hp dan pengarah menggunakan pneumatic valve. Memiliki dua ukuran cetakan, berdiameter 4 cm dan 2,5 cm. Meskipun masih menggunakan tenaga kerja manusia, mesin pencetak siomay ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya bentuk dan ukuran produk yang seragam dan lebih higienis.
2. Pelatihan membuat laporan keuangan sederhana membuka wawasan mitra akan pentingnya pencatatan untuk mengetahui perkembangan usaha. Pelatihan manajemen usaha terkait dengan pemanfaatan media sosial diperlukan agar segmen pasarnya lebih meluas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Dirjen DRPM Kemenristekdikti yang telah memberikan dana hibah kegiatan Program Kemitraan Masyarakat, Rektor Universitas Widyagama Malang, Ketua LPPM Universitas Widyagama Malang, CV. Karya Brawijaya dan para mitra, yaitu Bakso Kalimosodo dan Bakso Kalimosodo II.

DAFTAR PUSTAKA

https://indonesian.alibaba.com/f/mesin-cetak-siomay.html

www.tokomesin.com/peluang-usaha-siomay-dan-analisa-usahanya.html

www.siomayaisha.com/mesin-pencetak-siomay-biasa/

Davis, Fred R., 2002, Manajemen Strategis: Konsep, PT Prenhallindo, Jakarta

Hanafie, Rita, 2007. Diversfikasi Konsumsi Pangan sebagai Komponen Utama Ketahanan Pangan. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Agrika. Vol.1, No. 2 Nopember. FP UWG. Malang

Reksohadiprojo, S. dan Gitosudarmo I, 1986. Manajemen Produksi, BPFE. Yogyakarta