
PENINGKATAN PRODUKTIVITAS USAHA SAMBAL KEMASAN BAGI USAHA KECIL MENENGAH

Purbo Suwandono^{1*}, Dadang Hermawan², Hangga Wicaksono³

^{1,2}Program Studi D3 Mesin Otomotif, Fakultas Teknik, Universitas Widyagama

³Program Studi D4 Teknik Mesin Produksi dan Perawatan, Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Malang

*Email korespondensi: purbo@widyagama.ac.id

Submitted : 16 Agustus 2021; Revision : 19 Agustus 2021; Accepted : 2 Oktober 2021

ABSTRAK

Program Pengabdian kepada masyarakat (PKM) bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi sambal di Dusun Leses, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia dan bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Masyarakat kota Malang yang didominasi remaja dan mahasiswa yang berada di dalam kota maupun di luar kota Malang menyukai makanan dengan citarasa pedas menggunakan sambal. Permintaan pasar sambal kemasan di kawasan mitra yaitu Dapur Uni Amel di RT 04/RW 09, Dusun Leses, Kelurahan Ngijo semakin meningkat. UKM Dapur Uni Amel milik Ibu Darnety telah berproduksi sejak tahun 2017. Mitra telah berusaha mengembangkan produksinya dengan menambah varian jenis sambal. Saat ini ada lima macam varian rasa yang diproduksi yaitu: Sambal hijau, Sambal merah, Sambal bawang, Sambal teri dan Sambal pencit. Beberapa kendala utama adalah kurangnya modal pembuatan produksi sambal, sehingga produksi dilakukan dengan skala kecil yang menyebabkan *cash flow* tidak terjadi dengan baik. Proses produksi pada mitra masih menggunakan alat-alat masak sederhana dan masih menggunakan cobek, sehingga mengalami kesulitan jika menerima pesanan yang banyak. Penyelesaian masalah yang dialami mitra adalah pelatihan peningkatan kualitas sistem pengelolaan keuangan, pelatihan manajemen organisasi, pengadaan alat produksi berupa mesin sealer plastik dan mesin penggiling sambal.

Kata Kunci: Sambal, Produktivitas, Pemasaran, UKM

ABSTRACT

The Community Service Program aims to improve the quality and quantity of chili production in Leses Hamlet, Ngijo Village, Karangploso District, Malang Regency. Sambal is one of the typical elements of Indonesian dishes and there are various variations of sambal originating from various regions. The people of Malang city which are dominated by teenagers and students who are in the city and outside the city of Malang like food with a spicy taste using chili sauce. The market demand for packaged chili sauce in partner areas, namely Dapur Uni Amel in RT 04/RW 09, Leses Hamlet, Ngijo Village is increasing. The SME's Dapur Uni Amel owned by Mrs. Darnety has been in production since 2017. Partners have tried to develop their production by adding variants of chili sauce. Currently there are five kinds of flavor variants produced, namely: Green Sambal, Red Sambal, Onion Sambal, Anchovy Sambal and Pencit Sambal. Some of the main obstacles are the lack of capital for making chili production, so that production is carried out on a small scale which causes cash flow not to occur properly. The production process at partners still uses simple cooking utensils and still uses mortar, so they have difficulty receiving large orders. Solving problems experienced by partners are training to improve the quality of financial management systems, organizational management training, procurement of production equipment in the form of plastic sealer machines and chili grinding machines.

Keywords: Sambal, Productivity, Commerce, SME's

PENDAHULUAN

Sambal adalah istilah di dalam dunia kuliner Indonesia merujuk pada saus pedas. Secara garis besar, sambal berbahan utama cabai yang dihaluskan sehingga keluar

kandungan sari cabai dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Secara umum, nilai gizi yang terkandung dalam 100 g sambal adalah: kalori sebesar 21 kkal, lemak tak jenuh ganda 0,1 g, kolesterol 0 mg, natrium 1173 mg, kalium 187 mg, karbohidrat 5 g, protein 0,9 g, vitamin A 11,89 mg, vitamin C 68 mg, kalsium 7 mg, zat besi 0,5 mg, vitamin B6 0,2 mg, magnesium 14 mg. Sambal termasuk makanan sehat karena cukup banyak mengandung vitamin A dan C dan sedikit kolesterol (Wikipedia, 2021).

Masyarakat kota Malang yang didominasi remaja dan mahasiswa baik dalam kota maupun luar kota Malang rata-rata menyukai makanan dengan citarasa pedas atau menggunakan sambal. Permintaan pasar akan sambal kemasan semakin meningkat apalagi untuk konsumsi para mahasiswa yang terbatas waktunya dan menginginkan sesuatu yang praktis. Lokasi mitra Dapur Uni Amel berada di RT 04 / RW 09 Dusun Leses, Kelurahan Ngijo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. UKM Dapur Uni Amel yang dimiliki oleh Ibu Darnety ini telah berproduksi sejak tahun 2017, namun pengembangannya belum dapat berjalan maksimal karena beberapa kendala. Tenaga kerja pada Dapur Uni Amel ini terdiri dari 3 orang dengan upah yang tidak tentu karena bergantung pada hasil penjualan sambal kemasan. Dapur Uni Amel 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 Dapur Uni Amel hanya mampu menjual 10 – 15 botol sambal kemasan.

Tingkat Pendidikan pemilik dan tenaga kerja pada mitra sambal kemasan ini adalah rata-rata SMA atau sederajat (Rifai, 2013). Pekerja dan pemillik mitra masih dalam satu hubungan keluarga dan belum mampu mempekerjakan masyarakat sekitar dikarenakan produksinya yang kecil dan masih mampu ditangani oleh pekerja yang ada (Wijaya *et al.*, 2020). Sistem pembelajaran dan Pendidikan untuk peningkatan produksi sambal 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.

Bahan baku pembuatan sambal bermacam-macam sesuai dengan jenis sambal yang akan diproduksi, namun secara umum yang paling banyak dibutuhkan adalah cabai besar, cabai kecil, bawang merah, bawang putih dan garam. Pada musim-musim tertentu mitra UKM juga memproduksi sambal yang adanya musiman seperti sambal bajak pete dan sambal mangga muda. Harga cabai rawit cukup fluktuatif bahkan pada bulan Juli 2019 mencapai Rp. 80.000/kg, saat ini harga cabai rawit sekitar Rp. 65.000/kg, cabai merah besar seharga Rp. 25.000/kg, cabai ijo besar seharga Rp. 20.000/kg. Sedangkan untuk harga bahan-bahan pendukung seperti garam, terasi, tomat merah, penyedap rasa, minyak bawang merah, bawang putih, gula merah, gula pasir, ikan teri cenderung stabil. Mitra UKM telah berusaha untuk mengembangkan produksinya dengan menambah varian jenis sambal. Hingga saat ini ada 5 macam varian rasa yang berhasil diproduksi yaitu:

1. Sambal hijau / sambal ijo dengan bahan cabai hijau, cabai rawit, tomat hijau, bawang merah, bawang putih, terasi, garam, gula, penyedap rasa dan minyak.
2. Sambal merah / sambal bajak dengan bahan cabai merah besar, cabai rawit, tomat merah, bawang putih, bawang merah, terasi, penyedap rasa, minyak, garam, gula.
3. Sambal bawang dengan bahan bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah besar/cabai keriting, penyedap rasa, minyak
4. Sambal teri / sambak pete dengan bahan cabai merah besar, cabai rawit, tomat merah, bawang putih, bawang merah, terasi, penyedap rasa, minyak, garam, gula, pete, ikan teri.
5. Sambal pencit dengan bahan cabai rawit, cabai kriting, bawang merah, bawang putih, terasi, gula merah, garam, penyedap rasa, minyak, mangga muda.

METODE

Setelah dilakukan identifikasi permasalahan mitra maka dilakukan peningkatan produktivitas sambal kemasan dengan beberapa cara. Langkah pertama adalah dengan melakukan survey peralatan yang sesuai dengan kebutuhan mitra. Setelah melakukan diskusi dengan mitra terkait alat produksi yang sudah disepakati maka tim pengabdian dan mitra menyediakan alat peningkatan produksi dengan menambah blender/food processor, bantuan alat kemasan dan desain label. Untuk memahami cara penggunaan alat dan cara merawat dengan baik dilakukan pelatihan penggunaan alat. Pelatihan tersebut meliputi cara penggunaan food processor dan mesin penyegel gelas plastik. Sedangkan untuk peningkatan pemasaran dilakukan pendampingan untuk membuat dan menggunakan media social seperti Shopee dan Facebook.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi pada mitra masih menggunakan alat-alat masak yang sederhana dan masih manual menggunakan cobek, yang tentunya kesulitan jika pesanan yang masuk banyak. Ada beberapa tahap dalam proses produk pembuatan sambal, dikarenakan ada beberapa varian rasa dan tiap varian sambal memiliki proses yang berbeda maka diambil salah satu contoh pembuatan sambal bawang. Adapun proses pembuatan sambal bawang 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 Karangploso 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. Kemudian ditiriskan beberapa saat sekitar 10 menit untuk menghilangkan air yang tersisa setelah dicuci. Setelah ditiriskan bahan-bahan tadi dipotong menjadi potongan yang lebih kecil untuk memudahkan saat proses penghalusan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Persiapan Bahan

3. Proses pemasakan setelah bahan sambal dipotong-potong, kemudian bahan sambal dimasak di atas wajan dengan api sedang menggunakan minyak sekitar seperempat liter. Lama proses pemasakan sekitar 15 menit dengan indikator bahan-bahan yang sudah dimasak telah kelihatan layu seperti pada Gambar 2.
4. Proses penghalusan sambal dilakukan dengan dua cara yaitu dengan panghalusan kasar menggunakan cobek dan penghalusan yang lebih halus menggunakan blender. Penghalusan menggunakan cobek digunakan saat sambal yang diinginkan adalah tekstur yang kasar. Untuk sambal bawang digunakan cobek karena akan terasa potongan bawang dan cabainya. Pada saat proses penghalusan ditambahkan bahan-

- bahan seperti garam, gula, sedikit penyedap rasa dan sedikit minyak goreng seperti pada Gambar 3.
5. Proses pengemasan sambal dilakukan setelah semua bahan tadi dingin. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan botol 200 ml dan dijual dengan harga Rp. 15.000 sedangkan untuk botol 75 ml dijual dengan harga Rp. 5000. 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.



Gambar 2. Proses Pemasakan Bahan Sambal



Gambar 3. Proses Penghalusan Sambal Secara Manual



Gambar 4. Proses Persiapan Pengemasan

Permasalahan yang dapat diidentifikasi dari UKM ini adalah keterbatasan peralatan yang digunakan dalam produksi sambal, hal ini mengakibatkan proses produksi tidak

efisien dalam waktu produksi (Prasetyo, 2017) dan (Simanjuntak, Abdiani and Firdaus, 2019). Kelemahan UKM dalam proses produksi sambal adalah:

1. Proses penghalusan menggunakan cobek dan blender skala kecil menyebabkan produksi tidak bisa dilakukan dalam skala 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 skala produksi dan boros bahan bakar.

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 (Moriansyah, 2015; Setiawati, 2015). Selain menggunakan media sosial mitra juga menitipkan produknya di event kecil, kegiatan desa, dan kolega yang dirasa kurang efektif dalam meningkatkan angka penjualan
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 (Fauzi, 2018).
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 (Sudiyono and Sukanto, 2020).

Hasil yang dicapai dari pengabdian ini adalah mitra mendapat bantuan 2 mesin alat bantu peningkatan produksi sambal yaitu:

1. Mesin Penghalus /*Food Processor*, peralatan seperti pada Gambar 5 ini digunakan untuk menghaluskan berbagai macam bumbu-bumbu sehingga didapatkan bumbu yang sangat halus (Dwiyanti *et al.*, 2018). *Food processor* ini terdiri dari dua wadah, yaitu wadah besar 2 Liter dan wadah kecil 0,7 Liter. *Food processor* ini terdapat dua tingkat kecepatan yang bisa diatur, untuk kecepatan tinggi digunakan untuk menghaluskan, sedangkan kecepatan rendah digunakan untuk bahan yang keras dan ulet. Daya yang dibutuhkan untuk mengoperasikan alat ini sebesar 300 watt.
2. Mesin Penyegele Gelas Plastik, mesin penyegele gelas plastik seperti pada Gambar 6 digunakan untuk menutup gelas dengan plastic. Adanya mesin ini dapat digunakan untuk membuat produksi sambal dengan ukuran yang kecil sekitar 50 ml dengan harga jual sebesar Rp 5000,-. Produksi sambal ukuran kecil ini digunakan untuk sambal sekali pakai. Mesin ini menggunakan prinsip pemanas untuk merekatkan plastik dengan gelas menggunakan temperatur 170-200 °C. Tegangan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan mesin ini sebesar 220 V dengan daya 315 Watt. Kapasitas yang mampu dicetak sebanyak 120-250 gelas/jam. Sedangkan logo sambal kemasan dapat dilihat pada Gambar 7.

DAMPAK DAN MANFAAT

Dengan adanya bantuan dari kedua mesin diatas mitra sangat terbantu karena dengan faktor usia dari mitra yang sudah tidak muda lagi dan sudah tidak mampu untuk

menghaluskan sambal dengan cobek. Peningkatan produksi juga telah mengalami peningkatan walaupun belum signifikan. Sebelum adanya bantuan pengabdian ini, produktivitas sambal 10-15 botol, namun setelah adanya program produktivitas meningkat menjadi 20-25 botol.



Gambar 5. Food Processor



Gambar 6. Mesin Penyegel Gelas Plastik



Gambar 7. Logo UKM Mitra Pengabdian Masyarakat

Pelatihan Metode Pemasaran yang dilakukan selama ini adalah menggunakan media sosial sudah yaitu shopee <https://shopee.co.id/SAMBEL-UNI-AMEL-i.854766.311272696>, dengan akun facebook dapat diakses pada <https://www.facebook.com/dapur.uniamel.7>, pictame [@dapuruniamel.malang](https://www.facebook.com/dapur.uniamel.7). 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 (Suryani, 2014; Dwiyaniti and Setyawati, 2018).

KESIMPULAN

Program Pengabdian kepada masyarakat ini sangat membantu proses produksi Dapur Uni Amel dan pemasaran. Penyediaan mesin *food processor* dan mesin penyegel plastik sudah mampu meningkatkan produktivitas sambal kemasan. Pelatihan metode pemasaran sederhana juga mampu meningkatkan pesanan secara online juga mampu membuka wawasan dari mitra untuk mengikuti event yang banyak tersedia di kota Malang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Universitas Widyagama Malang yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, dan Dapur Uni Amel sebagai mitra pengabdian masyarakat kali ini.

REFERENSI

- Dwiyaniti, H. and Setyawati, R. (2018) 'Modifikasi Pengolahan Produk Berbasis Nenas Untuk Meningkatkan Mutu Sensori Dan Umur Simpan Produk', *Dimas Budi*, 2(1), pp. 21–30.
- Fauzi, H.M. (2018) 'Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Bagi Ibu Rumah Tangga Di Desa Alasmalang Dengan Memanfaatkan Rebung Sebagai Bahan Aneka Olahan Kue', *INTEGRITAS : JURNAL PENGABDIAN*, 2(1), pp. 12–24.
- Moriansyah, L. (2015) 'Pemasaran Melalui Media Sosial: Antecedents Dan Consequences Social Media Marketing: Antecedents And Consequenc-es', *Jurnal Penelitian Komunikasi dan Opini Publik*, 19(3), pp. 187–196.
- Prasetyo, V.W.T. (2017) 'Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Dasa Wisma Melalui Pengembangan Usaha Sambal Pecel di Kecamatan Taman Kota Madiun', in *Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SENIAS)*, pp. 13–17.
- Rifai, G. (2013) *Prinsip-Prinsip Pengelolaan Strategi Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Setiawati, I. (2015) 'Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Edukasi Customers Cerdas pada Transaksi Perdagangan On Line Menghadapi MEA', *INFOKAM*, 11(5).
- Simanjuntak, R.F., Abdiani, I.M. and Firdaus, M. (2019) 'Kelompok Usaha Sambal Banjar Rumpit Laut Griya Persemaian Kota Tarakan', *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 3(2), pp. 01–10.
- Sudiyono, S. and Sukamto, S. (2020) 'Studi Tentang Bandeng Presto Cryspsy Pada Industri Rumah Tangga (IRT) "Bu Jenni" di Kelurahan Tunjung Sekar Kota Malang', *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks " SOLIDITAS" (J-SOLID)*, 3(1), pp. 18–24.
- Suryani, I. (2015) 'Pemanfaatan Media Sosial sebagai Media Pemasaran Produk dan Potensi Indonesia dalam Upaya Mendukung ASEAN Community 2015. (Studi

Social Media Marketing Pada Twitter Kemenparekraf RI dan Facebook Disparbud Provinsi Jawa Barat', *Jurnal komunikasi*, 8(April), pp. 123-138.

Wijaya, A. *et al.* (2020) *Manajemen Operasi Produksi*. Yayasan Kita Menulis.

Wikipedia (2021) 'Sambal', *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*. Available at: <https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Sambal&oldid=19001981> (Accessed: 1 September 2021).