

PENINGKATAN USAHA OLAHAN KHAS KEDIRI**Novie Astuti Setianingsih¹, Wiwiek Kusumaning Asmoro² dan Hadi Rahmad³**¹D3 Akuntansi, Polinema PSDKU Kediri² D3 Akuntansi, Polinema PSDKU Kediri³ D3 Teknik Mesin , Polinema PSDKU Kediri,e-mail: viecoll77@gmail.com¹

Abstrak – Usaha olahan yang menjadi khas Kediri adalah sambel kacang atau sering dikenal dengan sambel pecel yang mempunyai rasa gurih dan pedas. Mitra dari pengabdian masyarakat ini adalah usaha sambel kacang milik Ibu Erni yang didirikan tahun 1998. Proses pengolahannya adalah yang pertama menyangrai kacang sampai matang, kemudian menggiling bersama bumbu dan mengemasnya. Dalam proses penggilingan kacang diperlukan jarak yang lumayan jauh karena harus menggiling ke pasar. Dan di penggilingan juga beresiko untuk tercampur dengan sisa gilingan dari penggilingan yang sebelumnya, sehingga bisa mempengaruhi rasa dan ke higienisan sambel kacang tersebut. Asalah mitra adalah: 1. Aspek produksi (permasalahan menyangrai, penggilingan dan pengemasan); 2. Aspek pemasaran. (mendaftarkan PIRT, pendampingan pemasaran; pembuatan laporan keuangan secara sederhana dan pemasaran *e-commers*)

Kata kunci: sambel kacang, gurih dan pedas, kediri

Abstract - Processed business that is typical of Kediri is peanut sauce or often known as pecel sauce which has a savory and spicy taste. The partner of this community service is the peanut sauce business owned by Mrs. Erni which was founded in 1998. The processing process is first to roast the beans until they are cooked, then grind them with spices and package them. In the process of grinding peanuts, a considerable distance is needed because they have to grind to the market. And in the mill, it is also risky to mix with the rest of the mill from the previous mill, so that it can affect the taste and hygiene of the peanut sauce. The partners' problems are: 1. Production aspects (roasting, milling and packaging problems); 2. Marketing aspect. (registering PIRT, marketing assistance; simple financial report generation and e-commers marketing)

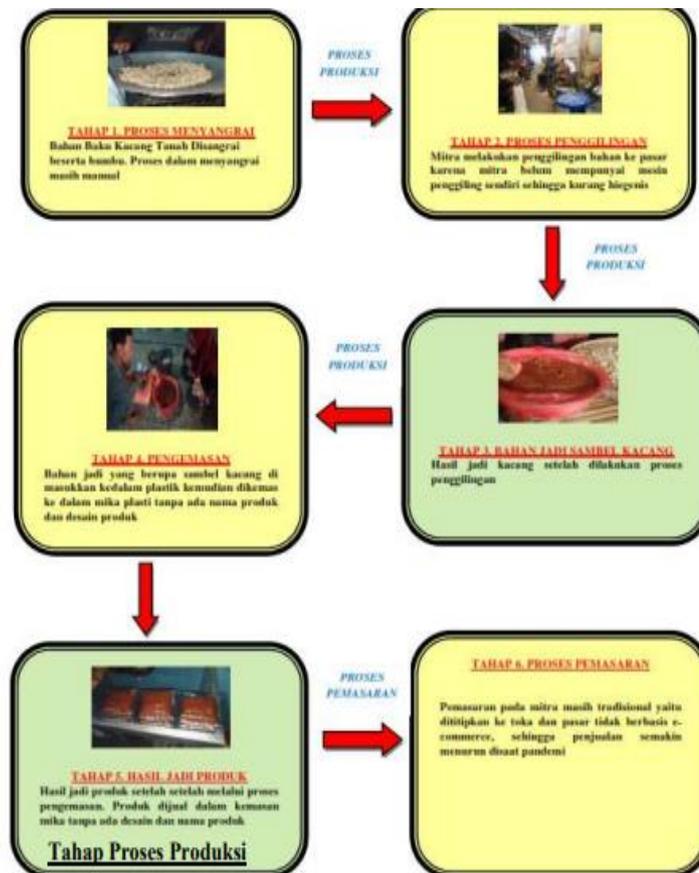
Keywords: peanut sauce; savory and spicy; kediri

PENDAHULUAN

Usaha yang didirikan oleh Ibu Erni adalah usaha sambel kacang yang didirikan sejak tahun 1998 yang dengan adanya pandemic ini mengalami penurunan. Sambel kacang ini adalah produk olahan yang menjadi khas Kediri. Proses pengolahannya adalah yang pertama menyangrai kacang sampai matang, kemudian menggiling bersama bumbu dan mengemasnya. Dalam proses penggilingan kacang diperlukan jarak yang lumayan jauh karena harus menggiling ke pasar. Dan di penggilingan juga beresiko untuk tercampur dengan sisa gilingan dari penggilingan yang sebelumnya, sehingga bisa mempengaruhi rasa dan ke higienisan sambel kacang tersebut. Dari pengamatan permasalahan Mitra maka dapat diketahui sebagai berikut :

1.Aspek/Bidang Produksi

Tahap produksi :



Gambar.1 Tahap produksi

2. Permasalahan Aspek/Bidang Produksi

- a. Proses menyangrai dengan penggorengan yang manual, jika menyangrai banyak perlu berkali-kali untuk menyangrai sehingga kurang efektif.
- b. Proses menggiling perlu membawa ke pasar dulu, sehingga memerlukan waktu yang lama dan prosesnya tidak higienis karena bisa tercampur dengan sisa gilingan dari sebelumnya serta bisa mempengaruhi rasa
- c. Pengemasan sambel kacang hanya mengemas dengan plastic saja, tidak ada desain merek dan P-IRT sehingga menyulitkan untuk dipasarkan di *e-commerce*.

METODE

- 1. Rapat Koordinasi Tim



Gambar 2. Rapat Koordinasi Tim

2. Sosialisasi kepada Mitra Pengabdian Masyarakat



Gambar 3. Sosialisasi kepada mitra pengabdian masyarakat

3. Pembuatan dan Uji Coba Mesin Penggoreng dan Penggiling



Gambar 4. Pembuatan dan uji coba mesin penggoreng dan penggiling

4. Hasil Jadi Alat Mesin Penggoreng dan penggiling



Gambar 5. Hasil jadi alat mesin penggorengan dn penggiling

5. Serah Terima Mesin Penggoreng dan Penggiling



Gambar 6. Serah terima mesin penggoreng dan penggiling

6. Pelatihan Pemasaran Online



Gambar 7. Pelatihan pemasaran online

7. Pelatihan Manajemen Usaha/Pembukuan Sederhana



Gambar 8. Pelatihan manajemen usaha/pembukuan sederhana

8. Pendampingan Pada mitra



Gambar 9. Pendampingan pada mitra

HASIL KARYA UTAMA DAN PEMBAHASAN

1. Aspek produksi (permasalahan menyangrai, penggilingan dan pengemasan)

Sebelum	<p>Menyangrai kacang secara manual dengan wajan dan mengiling kacang ke penggilingan di pasar.</p> <div data-bbox="683 1312 1193 1496"></div>
Sesudah	<p>Proses menyangrai kacang dan mengiling dengan mesin, sehingga bisa lebih efisien dan higienis.</p> <div data-bbox="651 1659 1219 1906"></div>

2. Aspek pemasaran. (mendaftarkan PIRT, pendampingan pemasaran *e-commers* dan pembuatan laporan keuangan secara sederhana)

mendaftarkan PIRT	sebelum	<p>Pengemasan prduk hanya mengemas dalam plastik.</p> 
	sesudah	<p>Produk diberikan label nama dan mendaftaran P-IRT.</p> 
pendampingan pemasaran <i>e-commers</i>	sebelum	<p>Mitra hanya menjual produknya di toko dan menitipkannya di pasar</p> 
	sesudah	<p>Melakukan pendampingan pemasaran <i>e-commers</i></p> 
pembuatan laporan keuangan secara sederhana	sebelum	<p>Belum melakukan laporan penjualan</p> 
	sesudah	<p>Melakukan pendampingan pembuatan laporan keuangan secara sederhana</p> 

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini adalah membantu Mitra untuk meningkatkan penjualan dari yang hanya memproduksi secara sederhana (produksi, pengemasan dan pemasaran) menjadi lebih optimal baik segi produksi, pengemasan, pemasaran *e-commers* dan laporan keuangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementrian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi (Kemendikbut-Ristek) yang telah memberikan dana untuk pengabdian masyarakat ini sehingga bisa terlaksana dengan baik, serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Politeknik Negeri Malang yang telah membantu kami dalam melaksanakan pengabdian masyarakat ini. Dan terima kasih kepada Mitra yang sudah berpartisipasi aktif dalam program pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina Nur Azizah, Yoyok Budi Pramono, Bhakti Etza Setiani. 2018. *Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang*. Organoleptic Characteristic Of Sambal Pecel Produced by Hj Sartinah Semarang during The Time of Storage at Room Temperature. *Jurnal Teknologi Pangan*3(1)134-141
- Freddy, Rangkuti. 2006. *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
- Gaol, L, Jimmy. 2008. *Sistem Informasi Manajemen Pemahaman dan Aplikasi*. Jakarta : Penerbit PT Grasindo
- Jogiyanto H.M. 2005. *Analisis dan Desain Sistem Informasi : pendekatan terstruktur teori dan praktek aplikasi bisnis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Novie Astuti S. 2018. *Dasar-dasar Statistika*. Nganjuk : Adjie Media Nusantara
- Novita Wibowo, Bhakti Etza Setiani, Antonius Hintono. 2018. *Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (Arachis hypogaea) dengan Kacang Hijau (Vigna Radiata L)*Hedonic Characteristics of Pecel Sauce Subtituted Peanuts Result(Arachis hypogaea) with Green Beans (Vigna Radiata L). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1)46-48, 2018
- Pressman, R. S. 2010. *Rekayasa Perangkat Lunak*. Yogyakarta: Andi
- Yesica Rani Br Ginting, Bhakti Etza Setiani, Antonius Hintono. 2018. *Karakteristik Hedonik Sambal Pecel dengan Subtitusi Kacang Merah*Hedonic Charactersitics of Pecel Sauce Substituted by Red Bean. *Jurnal Teknologi Pangan*2(2) 211-214