

Pendampingan UKM Produk Nasi Krawu dengan Perbaikan Proses Produksi dan Kemasan Produk untuk Meningkatkan Penjualan

Esthi Kusdarini¹, Sapto Heru Yuwanto²

¹Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya
Email: esti@itats.ac.id

²Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya
saptoheru@itats.ac.id

Ringkasan

Nasi krawu adalah makanan khas Gresik yang banyak penggemarnya. Salah satu UKM yang memproduksi nasi krawu membutuhkan bantuan TIM PKM ITATS dalam meningkatkan penjualan. Atas dasar hal tersebut TIM PKM ITATS melakukan pendampingan bekerja sama dengan “*Nasi Krawu Mang Haji*”. Kegiatan kerjasama ini berupaya untuk meningkatkan penjualan UKM tersebut. “*Nasi Krawu Mang Haji*” berlokasi di Keputih, Sukolilo, Surabaya. UKM mengalami perkembangan yang pesat, namun tidak diimbangi oleh peningkatan kapasitas produksi. Permasalahan utama pada UKM ini adalah kapasitas produksi yang kurang maksimal dan tidak bisa ditingkatkan, sehingga terkadang terpaksa menolak pesanan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi “*Nasi Krawu Mang Haji*” sehingga dapat memenuhi pesanan serta tidak terjadi lagi penolakan pesanan, memperbaiki pembukuan keuangan, dan menyempurnakan kemasan produk. Pendampingan ini meliputi aspek produksi, manajemen, dan pemasaran produk. Metode yang digunakan dalam kegiatan adalah wawancara, penyempurnaan proses produksi, workshop, diskusi, dan bantuan teknis. Kegiatan ini mampu meningkatkan kapasitas produksi “*Nasi Krawu Mang Haji*” sampai 30% sehingga diharapkan tidak terjadi lagi penolakan pesanan. Kegiatan ini juga berhasil melatih UKM sehingga mampu membuat pembukuan keuangan sederhana untuk memudahkan perhitungan *cash flow* keuangan. Hasil kegiatan yang lain adalah desain kemasan produk yang lebih menarik dan komunikatif sehingga “*Nasi Krawu Mang Haji*” dikenal lebih luas oleh masyarakat.

Kata kunci: Mang Haji, nasi krawu, pemasaran, penjualan, produksi

Pendahuluan

Nasi krawu adalah makanan khas kota Gresik, Jawa Timur. Nasi krawu ini memang makanan yang bergizi dan mempunyai citarasa yang lezat. Melalui UKM *home industry* kuliner “*Nasi Krawu Mang Haji*” makanan ini menjadi lebih digemari masyarakat, khususnya yang berdomisili di sekitar Gebang Putih, kecamatan Sukolilo, Surabaya Timur. UKM berlokasi di Jalan Kejawan Gebang gang XI RT. 04, RW 04, No. 7, kelurahan Gebang Putih, Kecamatan Sukolilo, Surabaya. Produk utama UKM adalah nasi krawu yang dilengkapi dengan poyah kelapa dan sambal terasi yang super pedas dan nikmat. Konsumen bisa mendapatkan nasi krawu melalui pemesanan via whatsapp, sms, telpon, atau membeli langsung pada outlet di Jl. Keputih

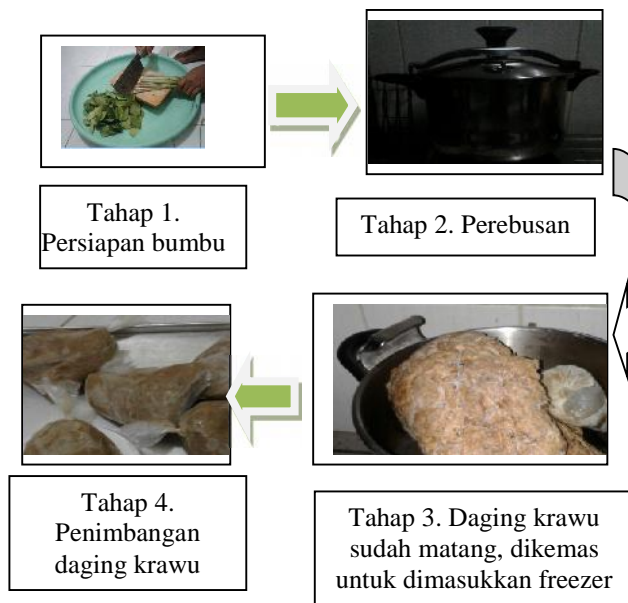
Utara no 100, kecamatan Sukolilo, Surabaya. Saat ini pelanggan dari “*Nasi Krawu Mang Haji*” sudah cukup banyak. UKM juga sudah mempunyai website (“<http://www.manghaji.com>,” n.d.).

Nasi krawu memerlukan bahan baku daging sapi, kelapa, cabe, dan bumbu-bumbu. Supply daging dan bahan baku lainnya diperoleh dari pasar tradisional Mangga Dua yang berlokasi di Jl. Jagir Wonokromo, Surabaya. Usaha yang berdiri pada tahun 2011 ini masih menggunakan struktur organisasi sederhana. Pemilik usaha sebagai manager merangkap pekerja. Sumber daya manusia berjumlah 5 orang, yang terdiri dari 2 orang pemilik dan 3 orang karyawan. Tingkat pendidikan karyawan adalah SMP.

Usaha “*Nasi Krawu Mang Haji*” membutuhkan daging sapi sekitar 3,5 kg

per hari untuk menghasilkan sekitar 100 porsi nasi krawu. Pembuatan daging krawu dimulai dengan pembuatan bumbu, kemudian perebusan daging dengan penambahan bumbu dan santan. Selanjutnya proses memasak dilakukan sampai santan habis. Sedangkan pembuatan poyah kelapa dimulai dengan penghalusan kelapa (diparut), penambahan bumbu, dan proses memasak (disangrai/dioven). Setelah daging krawu, poyah, sambal, dan nasi matang, proses selanjutnya adalah pengemasan dalam wadah kotak kardus. Tahapan proses produksi disajikan pada Gambar 1. Untuk melakukan proses produksi UKM menggunakan alat berupa kompor, presto, wajan, spatula, dandang, freezer, dan kulkas,

Nasi krawu dijual dengan kemasan kotak kardus dan styrofoam. Ada beberapa pilihan harga, menyesuaikan kelengkapan isinya. Konsumen dari mitra 1 cukup banyak, dari kalangan ekonomi menengah sampai tinggi karena mitra 1 menjual produk dalam berbagai pilihan harga. Produk UKM Nasi Krawu Mang Haji ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 1. Proses produksi daging krawu
Sumber : (“<http://www.manghaji.com>,” n.d.)



Gambar 2. Produk UKM Nasi Krawu Mang Haji

Pada saat TIM PKM ITATS mengunjungi lokasi usaha dan melakukan diskusi dengan pemiliknya, permasalahan utama yang dihadapi oleh pengusaha adalah pemesanan yang terkadang menumpuk dalam 1 hari sehingga melebihi kapasitas produksi UKM sendiri. Permasalahan UKM Nasi Krawu Mang Haji secara keseluruhan dianalisa. Berdasarkan hasil diskusi antara TIM PKM dengan UKM maka permasalahan yang perlu diselesaikan terdiri dari 3 aspek, yaitu produksi, manajemen, dan produk.

1. Aspek Produksi

Peralatan produksi yang digunakan oleh mitra masih sederhana dan terbatas. Kapasitas produksi maksimal masih belum memenuhi permintaan konsumen. Sumber daya manusia UKM berjumlah 5 orang yang terdiri dari 2 pemilik dan 3 karyawan. Peralatan produksi dan sumber daya manusia yang terbatas ini tidak mendukung apabila pemesanan menumpuk dalam 1 hari melebihi kapasitas maksimal produksinya.

2. Aspek Manajemen

Keuangan UKM belum dilakukan pembukuan. Pemilik hanya mencatat jumlah pemesanan. Jumlah laba belum diketahui secara pasti. Kondisi ini menimbulkan masalah dengan labilnya harga bahan baku, terutama cabe. Selain masalah pembukuan keuangan, UKM juga belum mempunyai bentuk fisik daftar harga produk yang sangat diperlukan konsumen.

3. Produk

Kemasan produk kotak kardus masih menggunakan desain 2 warna yang masih sederhana. Kesan pertama dari

konsumen akan sangat mempengaruhi image produk. Kondisi ini berpotensi bagi konsumen untuk beralih ke produk lain sejenis dengan kemasan yang lebih menarik.

Solusi Dan Permasalahan

Permasalahan yang dihadapi UKM perlu dicari solusinya. Solusi ini diperoleh dari hasil diskusi dan kesepakatan antara UKM dan tim PKM Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya. Permasalahan kapasitas produksi yang belum memenuhi permintaan konsumen diselesaikan dengan melakukan penyempurnaan proses produksi sehingga kapasitas produksi bisa maksimal. Efisiensi proses produksi dilakukan dengan pengadaan alat produksi penggilingan bumbu, kompor jos, tabung gas, dan freezer penyimpan daging krawu. Efisiensi penggunaan ruang dalam proses pengemasan juga dilakukan dengan pengadaan rak bertingkat sehingga proses pengemasan tidak memerlukan tempat yang luas mengingat ruang untuk pengemasan tidak tersedia lagi apabila kapasitas produksi ditambah. Permasalahan manajemen keuangan diselesaikan dengan pengadaan dan pelatihan pembukuan keuangan UKM menggunakan software excell. Permasalahan belum adanya daftar harga produk diselesaikan dengan mengadakan katalog produk UKM. Pembuatan katalog diawali dengan pembuatan desain katalog dan pengumpulan data yang diperlukan dalam katalog. Sedangkan permasalahan kemasan produk yang kurang menarik diselesaikan dengan redesain kemasan kotak kardus. Kemasan kotak kardus dibuat berwarna, lebih menarik, dan komunikatif.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan. Metode yang dipakai pada saat melakukan kegiatan pendampingan PKM adalah

1. Metode Wawancara

Metode wawancara digunakan untuk mengetahui kondisi UKM dan permasalahan yang sedang terjadi

(Permatasari, 2014) . Dengan adanya kegiatan wawancara maka sumber daya, kekuatan, kelemahan, dan keinginan pemilik UKM dapat diketahui. Berdasarkan data yang terkumpul dapat dilakukan analisa sehingga solusi untuk menyelesaikan permasalahan dapat ditemukan. Selanjutnya kegiatan pendampingan UKM dapat direncanakan dan dijadwalkan.

2. Metode penyempurnaan proses produksi

Metode penyempurnakan proses produksi dapat meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi (Maria Agustini, 2018). Pengadaan alat-alat produksi yang diperlukan seperti alat penggiling bumbu, kompor joss, dan freezer dapat meningkatkan kapasitas produksi meskipun tidak ada penambahan sumber daya manusia (Bambang Gunawan, Sri Purwanti, 2018) . Pengadaan rak bertingkat untuk keperluan pengemasan juga menghemat tempat karena bila kapasitas produksi ditingkatkan akan memerlukan tempat yang lebih luas pada saat pengemasan.

3. Metode workshop

Metode workshop digunakan dalam pendampingan pembuatan pembukuan keuangan. Pada kegiatan workshop peserta mendengarkan materi dan langsung mempraktekkan materi tersebut. Workshop pembuatan pembukuan keuangan memerlukan peralatan elektronik yang bisa digunakan untuk mengoperasikan program excell, antara lain laptop atau computer. Dengan adanya workshop diharapkan UKM dapat menggunakan aplikasi ini untuk mengetahui dengan tepat cash flow keuangan UKM sehingga memperkecil resiko rugi dan meningkatkan peluang mendapatkan laba yang optimal. Pelaksanaan metode workshop dapat meningkatkan produktivitas UKM (Suhartini, S. Alfiah & Budianto, 2016).

4. Metode Diskusi

Metode diskusi dilaksanakan pada saat TIM PKM dan UKM menyamakan

persepsi pada saat kegiatan workshop sehingga peserta memahami materi yang disampaikan dan mampu menerapkannya. Pada metode diskusi peserta dapat menanyakan materi yang belum dipahami. Salah satu cara untuk meningkatkan motivasi peserta adalah dengan menghadirkan fasilitator (Handayani, Emilia, & Wahyuni, 2009).

5. Bantuan Teknis

Tim PKM ITATS menyediakan tenaga profesional dalam pembuatan desain kemasan dan katalog produk. Tenaga profesional mempunyai kemampuan yang handal dalam menciptakan desain yang menarik selera konsumen.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang telah dicapai dalam kegiatan pendampingan UKM Nasi Krawu Mang Haji meliputi 3 aspek, yaitu produksi, manajemen, dan produk. Pada aspek produksi TIM PKM dan UKM bekerja sama dalam merancang dan mencari alat-alat produksi yang diperlukan untuk meningkatkan kapasitas produksi, seperti alat penggiling bumbu, kompor joss, freezer, dan rak bertingkat tempat pengemasan. UKM sangat senang dengan adanya alat-alat produksi yang diadakan pada kegiatan ini. Alat-alat ini sangat memudahkan UKM dalam melakukan proses produksi. Pengadaan alat penggiling bumbu mengurangi waktu yang diperlukan karyawan untuk menggilingkan bumbu ke pasar. Penambahan kompor joss membuat karyawan bisa memasak dengan kapasitas yang lebih besar dalam waktu yang sama atau dengan kapasitas yang sama dalam waktu yang lebih cepat. Freezer membantu UKM menyimpan persediaan daging lebih banyak sehingga memudahkan dalam memenuhi permintaan konsumen apabila ada pesanan dalam jumlah yang besar. Sedangkan rak bertingkat menghemat tempat pengemasan karena pada saat pesanan banyak, tempat yang tersedia sudah tidak memungkinkan untuk tempat pengemasan. Rak yang direncanakan bersusun minimal 3 mampu menampung proses pengemasan 3 kali lipat dari sebelumnya. Penyempurnaan proses

produksi dapat meningkatkan kapasitas maksimal menerima pesanan sampai 30% per hari.

Pada aspek manajemen keuangan, pelatihan pembuatan pembukuan keuangan bisa berjalan dengan baik dan peserta bisa memahami dan mempraktekkan materi yang disampaikan. Namun demikian UKM masih belum bisa menerapkan pembukuan keuangan secara teratur. Kendala dari pembuatan pembukuan ini adalah terbatasnya sumber daya manusia sehingga belum ada orang yang khusus diberi tugas melakukan pembukuan keuangan. Sementara itu pemilik sudah merasa puas dengan kondisi cash flow keuangan yang tidak tercatat seperti sekarang ini. Pada aspek manajemen pemasaran, perancangan desain dan pencetakan katalog berjalan dengan baik. UKM merasakan keuntungan dari adanya katalog karena konsumen tidak banyak bertanya dan info produk bisa disebarkan ke konsumen yang lain dengan mudah dan cepat. Hal ini disebabkan tidak semua konsumen bisa mengakses website maupun watshaap yang memerlukan jaringan internet.

Pada aspek produk, perancangan desain kemasan kotak kardus menghasilkan kemasan yang lebih menarik dan komunikatif bagi konsumen. UKM merasa puas dengan desain yang dihasilkan karena gambar dan warna lebih menarik. Selain itu pencantuman nomor handphone untuk pemesanan pada kemasan akan mendukung pemasaran produk UKM.



Gambar 3. TIM PKM melakukan pendampingan terhadap UKM Nasi Krawu Mang Haji melalui diskusi mengenai permasalahan dan kemungkinan solusinya



Gambar 4. TIM PKM meninjau kemasan kotak kardus dengan desain baru yang lebih menarik dan komunikatif

Simpulan

Kegiatan PKM dalam melakukan pendampingan terhadap UKM Nasi Krawu Mang Haji menghasilkan beberapa kesimpulan

1. UKM Nasi Krawu Mang Haji mempunyai niat yang bagus untuk memenuhi permintaan konsumen dan memuaskan konsumen. Hal ini dilakukan dengan usaha untuk menjaga kualitas rasa maupun hygiene produk selain usaha untuk meningkatkan kapasitas produksi.
2. Kegiatan pendampingan terhadap UKM mampu meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi produksi dengan tidak menambah sumber daya manusia.
3. Kegiatan pendampingan mampu melatih karyawan sehingga mempunyai kemampuan membuat pembukuan keuangan sederhana.
4. Desain kemasan kotak kardus yang dihasilkan dari kegiatan ini lebih menarik konsumen dan sekaligus sebagai media pemasaran.
5. Kegiatan ini mampu meningkatkan kapasitas maksimal produksi sampai 30% per hari.

Referensi

Bambang Gunawan, Sri Purwanti, N. N. (2018). IbM Tempe Craftsmen In Rungkut Lor, Kalirungkut District Rungkut, Surabaya City. *JMP17*, 3(1).
Handayani, S., Emilia, O., & Wahyuni, B.

(2009). Efektivitas Metode Diskusi Kelompok Dengan Dan Tanpa Facilitator in Improving Knowledge , Attitude and Motivation of. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(3), 133–141.

<http://www.manghaji.com>. (n.d.) diakses pada tanggal 8 Juli 2018.

Maria Agustini, S. S. H. (2018). Iptek bagi Masyarakat Usaha Produktif Pembuatan Petis Kupang di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. *JPM17*, 3(1).

Permatasari, A. E. (2014). Penerapan Full Costing Method Melalui Penghitungan Hpp Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Ukm Tahu Pak Dariyo. *Jurnal Akuntansi Ekonomi Bisnis*, 3(2), 58–66. Retrieved from <http://mahasiswa.dinus.ac.id/docs/skripsi/jurnal/13829.pdf>

Suhartini, S. Alfiah, T., & Budianto, A. (2016). Peningkatan Produktivitas pada UKM melalui Iptek Bagi Masyarakat (Studi kasus di Sentra Pengrajin Kampoeng Batik Jetis Sidoarjo). *PublikasiJurnal Teknik Industri, Universitas 45 Surabaya*, 19(1), 15–19.