

Teknologi Mesin Pengaduk Adonan dan Kue Semprit Varian Rasa untuk Efisiensi Produksi dan Meningkatkan Pemasaran Jajanan Tradisional Sampang

Adiananda

Program Studi Teknik Elektro, Universitas Bhayangkara Surabaya
adiananda@ubhara.ac.id

Amirullah*)

Program Studi Teknik Elektro, Universitas Bhayangkara Surabaya
amirullah@ubhara.ac.id

Diana Rapitasari

Program Studi Ekonomi Manajemen, Universitas Bhayangkara Surabaya
diana@ubhara.ac.id

Puji Nur Wahib

Program Studi Teknik Elektro, Universitas Bhayangkara Surabaya
puji.wahib@gmail.com

Maria Ulfa

Program Studi Ekonomi Manajemen, Universitas Bhayangkara Surabaya
Mulfa318@gmail.com

*) Penulis Korespondensi

Abstrak

Mitra Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah UMKM “Lapaste” merupakan usaha rumahan yang memproduksi kue tradisional Madura dengan produk utama adalah Kue Semprit merk Lapaste Sae. Usaha berada di Jalan Cempaka Nomor 4 Kelurahan Dalpenang Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Masalah mitra aspek produksi antara-lain: (1) Proses produksi kue masih belum efisien karena masih menggunakan tangan ketika membuat adonan bahan kue semprit (Madura: Serpot). (2) Produk kue semprit hanya terdiri dari dua rasa yaitu rasa original dan coklat. Untuk mengatasi Masalah 1 dibutuhkan Teknologi Tepat Guna (TTG) mesin pengaduk adonan bahan kue semprit penggerak motor. Tujuan kegiatan 1 adalah supaya TTG alat mampu melakukan efisiensi waktu dan tenaga pekerja pada proses pembuatan kue semprit-khususnya pada proses pencampuran adonan dari kondisi awal kental menjadi relatif kering. Luaran kegiatan 1 adalah TTG mesin pengaduk adonan bahan kue semprit penggerak motor ke Mitra. Tinggi total alat adalah 2 meter dengan kapasitas mesin adalah 30 liter adonan kue menggunakan sumber tegangan PLN 220 Volt satu phasa frekuensi 50 Hz. Untuk mengatasi masalah 2 maka dilakukan pelatihan, praktek, dan pendampingan pembuatan kue semprit varian rasa. Varian rasa kue berjumlah empat antara-lain mocca, keju, durian, dan strawberry. Tujuan kegiatan 2 adalah supaya kue semprit tidak hanya disukai oleh orang dewasa, tetapi juga digemari anak karena rasanya semakin beragam dan laris sehingga diharapkan omzet penjualannya semakin meningkat. Luaran kegiatan adalah kue empat varian rasa antara-lain mocca, keju, durian, dan strawberry.

Kata Kunci: *Mesin Pengaduk Adonan Listrik; Kue Semprit; Lapaste; Varian Rasa*

Abstract

Community Partnership Empowerment Partners (PKM) are Micro, Small and Medium Enterprises (UMKM) "Lapaste" is a home-based business that produces traditional Madurese cakes with the main product being the Lapaste Sae brand Semprit Cake. The company is located on Jalan Cempaka Number 4, Dalpenang Village, Sampang District Sampang Regency. Problems with production aspect partners include: (1) The cake production process is still not efficient because they still use their hands when making the "Semprit" cake (Madura: "Serpot"). (2) The "Semprit" cake product only consists of two flavours, namely the original flavour. and chocolate. To overcome Problem 1, Appropriate Technology (TTG) is needed, a motor-driven syringe cake dough mixing machine. The aim of activity 1 is so that the TTG tool is able to make efficient use of workers' time and energy in the process of making "Semprit" cakes - especially in the process of mixing the dough from conditions Initially thick, it becomes relatively dry. The output of activity 1 is TTG, a motor-driven syringe cake dough mixing machine for Partners. The total height of the tool is 2 meters with a machine capacity of 30 litres of cake dough using a PLN 220 Volt single phase voltage source with a frequency of 50 Hz. To overcome problem 2, training, practice and assistance in making flavoured "Semprit" cakes were carried out. Four cake flavour variants exist, including mocha, cheese, durian and strawberry. The aim of activity 2 is so that "Semprit" cakes are not only liked by adults but also by children because the taste is increasingly diverse and in demand so it is hoped that sales turnover will increase. The output of the activity is "Semprit" cakes with four flavours including mocha, cheese, durian and strawberry.

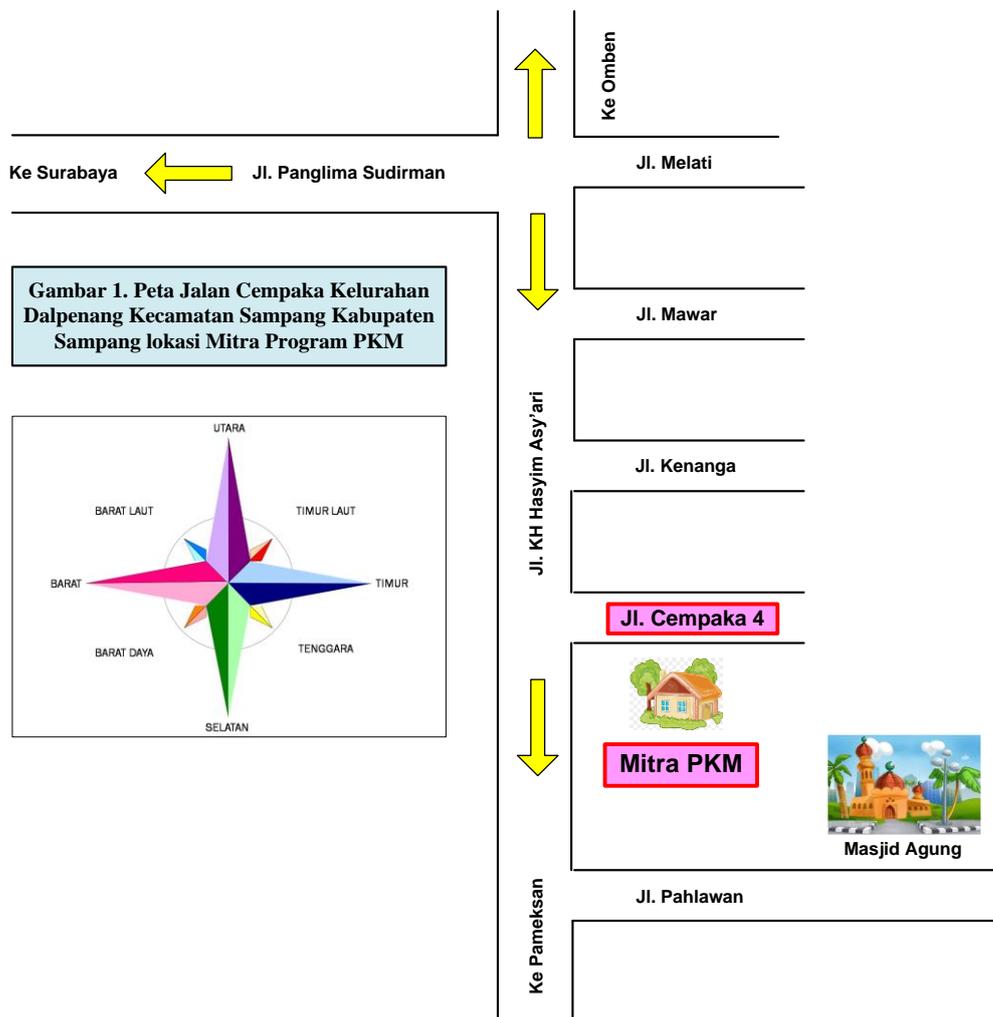
Keywords: *Electric Dough Mixer Machine; Appropriate Technology; "Semprit" Cake; "Lapaste"; Flavor Variants*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) kue "Lapaste" merupakan usaha rumahan yang memproduksi jajanan tradisional Madura. Usaha berada di Jalan Cempaka Nomor 4 Kelurahan Dalpenang Kecamatan Sampang (Kota) Kabupaten Sampang. Usaha yang dibangun sejak tahun 2016 oleh Siti Fatimah khusus melayani para penikmat jajanan tradisional Madura seperti aneka Kue Semprit (Madura: Serpot), Sagon, Sadru, dan Pastel. Alasan perempuan melakukan usaha ini adalah karena sekarang jajanan tradisional Madura hampir punah dan tidak banyak orang berupaya meneruskan warisan kuliner leluhur khas Madura tersebut. Istri dari Bapak Mohammad Anas Fikri yang juga berprofesi sebagai guru ini mengatakan bahwa kalau bukan orang Madura terus siapa lagi yang meneruskan warisan kue tradisional dari para pendahulu. Padahal dari segi rasa serta kualitas tidak kalah dengan kuliner kekinian, bahkan berasa nikmat sambil mengingat kenangan masa lalu. Produk kue ber-merk "Lapaste Sae" mulai dicari masyarakat pecinta dan penikmat jajanan tradisional baik di wilayah Madura dan sekitarnya. Penjualan produk kue semakin meningkat menjelang puasa dan lebaran. UMKM "Lapaste" mempunyai empat pekerja dengan rata-rata omzet 40 juta per-bulan. Produk kue yang dan harga yang ditawarkan bervariasi antara lain: Semprit Original Rp. 40 ribu, Semprit Cokelat Rp. 41 ribu, Sagon ketan putih Rp. 40 ribu, Sagon kacang ijo Rp. 40 ribu, Pastel Rp. 75 ribu serta aneka Cookies. Rasa dari setiap produk ditanggung renyah dan gurih karena bahan yang digunakan asli tanpa bahan kimia dan didukung legalitas usaha yang lengkap. Produk utama mitra dan rutin dibuat berkala adalah Kue Semprit, sedangkan produk lain misalnya Sagon Ketan Putih, Sagon Kacang Hijau, Pastel, Pastel, dan kue kering lain dijual berdasarkan pesanan oleh pelanggan sebelumnya (pre-

order) [1]. Kue Semprit produk UMKM "Lapaste" selanjutnya sudah didaftarkan untuk memperoleh ijin merk dan paten Kemenkumham RI dengan merk "Lapaste Sae".

UMKM Kue "Lapaste" beralamat di Jalan Cempaka Nomor 4 RT 03 RW 03 Kelurahan Dalpenang Kecamatan Sampang (Kota) Kabupaten Sampang. Mitra berjarak kurang lebih 89.2 kilometer dari kampus Universitas Bhayangkara Surabaya dan dapat ditempuh melalui Jembatan Suramadu dengan waktu perjalanan keseluruhan sekitar 2 jam 23 menit. Alternatif menuju lokasi juga dapat ditempuh melalui perjalanan laut menggunakan penyeberangan (kapal feri) dari Pelabuhan Ujung Surabaya menuju Kamal selama kurang lebih 45 menit dan dilanjutkan dengan perjalanan darat sekitar 2 jam lebih. **Gambar 1** menunjukkan peta detail lokasi mitra di Kelurahan Dalpenang Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang [2].



Gambar 1. Peta detail lokasi mitra di Kelurahan Dalpenang Kecamatan Sampang

Pekerja UMKM Kue "La Paste" berjumlah empat orang semuanya perempuan. Dalam seminggu mereka rata-rata bekerja selama 1 periode selama 2 hingga 3 hari dalam seminggu. Jika pesanan pelanggan meningkat waktu kerja mereka bertambah menjadi 2 periode dalam seminggu menjadi 5 hingga 6 hari. Peningkatan pesanan kue terjadi ketika momen bulan puasa, lebaran Idul Fitri, dan lebaran Idul Adha. Pesanan kue juga terjadi pada momen hari raya tahun Tionghoa (Imlek) khususnya dari warga Tionghoa di Surabaya. Untuk pemasaran

lokal, mitra sudah bisa melakukan ekspansi produk ke retail modern misalnya ke sembilan gerai Indomaret di Kecamatan Sampang (Kota). Sedangkan di Surabaya, mitra sudah sanggup memasarkan produk ke sejumlah retail modern misalnya Hokky Supermarket, Bonnet Supermarket, dan beberapa pusat oleh-oleh di Jalan Raya Genteng Besar Surabaya. Selain pemasaran secara konvensional dengan mengirim produk langsung ke toko, ritel, atau konsumen langsung, mitra juga melakukan pemasaran secara online melalui marketplace di Shopee dan Tokopedia [3,4]. Strategi penjualan melalui pasar marketplace dilakukan oleh mitra sejak tahun 2021 untuk meningkatkan penetrasi pasar supaya mampu menjangkau pembeli yang lebih jauh misalnya pembeli dari luar Jatim (DKI Jakarta, Jabar, Jateng, dan DI Yogyakarta). Jika omzet penjualan rata-rata UMKM "Lapaste" per-bulan sebesar Rp. 40 juta, maka omzet penjualan rata-rata produk kue setahun adalah Rp. 480 juta. Berdasarkan data kategori angka penjualan UMKM mengacu ke data aset dan omzet per-tahun [5], maka UMKM kue "La Paste" sudah termasuk kategori Usaha Kecil dengan omzet tahunan antara Rp. 300 juta s/d 2.5 milyar.

Permasalahan UMKM "La Paste" adalah sebagian besar proses produksi kue masih belum efisien karena masih menggunakan tangan ketika membuat adonan bahan kue semprit. Dampaknya adalah proses produksi kue semprit relatif lama khususnya di tahap mencampur adonan bahan kue sehingga menghambat proses produksi secara keseluruhan. Proses manual pencampuran bahan masih menggunakan wajan tempat adonan kue semprit dan dimasak sambil dipanaskan dimana selanjutnya pekerja mengaduk dengan gagang alumunium (Madura: Sutel) manual terhadap bahan adonan kue secara berulang-ulang hingga relatif kering. Permasalahan lainnya adalah produk kue semprit hanya terdiri dari dua varian rasa yaitu rasa original dan coklat. Dampaknya kue semprit mayoritas hanya disukai oleh orang dewasa. Disisi lain kue kurang disukai oleh kalangan anak sehingga segmennya terbatas sehingga berpengaruh ke omzet penjualan yang relatif stagnan. Berpijak pada permasalahan, survei, dan wawancara dengan Pemilik UMKM "Lapaste" pada Minggu, 12/2/2023, pelaksana mengajukan usulan kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat (PKM) didanai oleh DRPM Kemendikbud-Ristek dengan menggadeng Siti Fatimah sebagai pemilik UMKM "Lapaste" sebagai Mitra. Kegiatan PKM yang diusulkan adalah (1) penerapan teknologi mesin pengaduk adonan kue semprit energi listrik kapasitas besar dan (2) pelatihan dan praktek pembuatan kue semprit varian rasa keju, mocca, strawberry, dan durian. Tujuan kegiatan adalah (1) meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga pembuatan kue semprit produk Mitra dan (2) kue semprit tidak hanya disukai oleh konsumen segmen dewasa tetapi juga disukai oleh anak-anak sehingga diharapkan mampu meningkatkan omzet penjualan kue Mitra secara keseluruhan. **Gambar 2** menunjukkan profil usaha UMKM Kue "Lapaste" sebagai Mitra.



Gambar 2. Profil Usaha Mitra (a) Lokasi Toko UMKM Kue “Lapaste” (Mitra) di Jalan Cempaka 4, (b) Produk Kue Toko, (c) Lokasi Dapur Mitra, (d) Mesin Pamarut Kelapa Mitra

METODE PELAKSANAAN

Permasalahan mitra sudah dibahas secara detail pada Bab 1. Selanjutnya berdasarkan permasalahan di lapangan dan kesepakatan antara pelaksana dengan mitra, program PKM menawarkan metode kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan di lapangan. Metode pertama adalah penerapan teknologi tepat guna (TTG) mesin pengaduk adonan kue semprit energi listrik kapasitas besar Tujuan kegiatan adalah meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga pembuatan kue semprit produk Mitra. Pembuatan TTG mesin pengaduk adonan penggerak motor dilakukan bekerja sama dengan dosen Politeknik Negeri Madura (Poltera) Sampang Bapak Mohammad Anas Fikri, ST, MT dibantu mahasiswa Prodi D3 Teknik Mesin di kampus tersebut. Proses desain dan rancang bangun fisik dilaksanakan pada hari Sabtu dan Minggu di Bengkel Teknik Mesin Poltera Sampang.

Metode kedua adalah pelatihan dan praktek pembuatan kue semprit varian rasa keju, mocca, strawberry, dan durian. Tujuan kegiatan adalah supaya kue semprit tidak hanya disukai oleh konsumen segmen dewasa, tetapi juga oleh anak-anak sehingga diharapkan mampu meningkatkan omzet pemasaran kue semprit mitra secara keseluruhan. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu dan Minggu, 2 dan 3 September pada lokasi Mitra di Jalan Cempaka No. 4. Kegiatan diikuti oleh 10 orang peserta dan sekaligus merangkap pekerja Mitra dengan narasumber Siti Fatimah, S.Pd sebagai pemilik Mitra dibantu oleh saudara kandungnya Bapak Ilham Wahyudi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kunjungan Pendahuluan ke Mitra

Untuk memastikan bahwa kegiatan PKM yang akan dilaksanakan berjalan sesuai dengan rencana, dibutuhkan koordinasi persiapan antara pelaksana dengan Mitra. Kegiatan dilaksanakan oleh anggota pelaksana dan pimpinan mitra melalui kunjungan ke lokasi Mitra di Jalan Cempaka Nomer 4 Kelurahan Dalpenang Kabupaten Sampang, pada Sabtu, 19 Agustus 2023. Kegiatan persiapan meliputi: (a) Melakukan sosialisasi tentang rencana kegiatan antara tim pelaksana dengan Mitra., (b) Menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati bersama antara Tim Pelaksana dengan Mitra, dan (c) Menentukan dan mendiskusikan jenis partisipasi mitra untuk mendukung semua program kegiatan yang telah direncanakan oleh tim pelaksana.

Pertisipasi mitra pada pelaksanaan program PKM adalah sebagai berikut: (a) Mitra memfasilitasi dan menyediakan tempat bagi pelaksanaan kegiatan pelatihan, praktek, dan pendampingan seluruh kegiatan PKM, (b) Mitra melakukan sosialisasi dan mobilisasi kepada anggota kedua mitra supaya mereka mengikuti semua kegiatan pelatihan, praktek, dan pendampingan PKM, (c) Mitra memfasilitasi pembentukan panitia pelaksana terdiri dari tim pelaksana dan mitra PKM. serta bertugas memberikan pengarahan dan informasi kepada anggota/pekerja Mitra tentang penyelenggaraan kegiatan PKM, (d) Mitra memfasilitasi dan memberikan masukan kepada narasumber untuk menyukseskan kegiatan sesuai dengan target luaran setiap kegiatan PKM, (e) Mitra membantu menyiapkan kebutuhan pendukung kegiatan pelatihan, praktek, dan pendampingan meliputi; spanduk; makalah dan materi pelatihan, penyediaan koneksi listrik dan internet, meja-kursi, pengeras suara (sound system), dan layar LCD proyektor, (f) Mitra membantu melakukan koordinasi kegiatan PKM kepada anggota/pekerja Mitra mengenai jadwal yang sudah ditentukan dan disepakati dengan panitia pelaksana PKM. Kegiatan selama kunjungan pendahuluan meliputi diskusi permasalahan mitra, dampak dari permasalahan yang muncul, solusi yang ditawarkan tim pelaksana program, metode kegiatan, dan target luaran program PKM. **Gambar 3** menunjukkan koordinasi persiapan kegiatan pelaksana dengan Mitra.



(a)



(b)

Gambar 3. Koordinasi persiapan kegiatan antara pelaksana dengan mitra

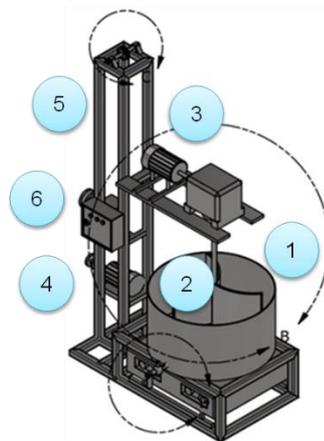
Penerapan TTG Mesin Pengaduk Adonan Kue Semprit

Salah satu tahap pembuatan kue semprit adalah mencampur adonan kue dari kondisi awal kental menjadi relatif kering di dalam wajan ditunjukkan pada Gambar 4.a Proses pencampuran dilakukan sebelum hasil adonan dimasukkan kedalam cetakan dan dipanggang

dalam pengering oven. Sekali proses pencampuran sejumlah 5 liter mulai adonan kental hingga berwujud kering membutuhkan waktu sekitar satu jam. Jika pesanan meningkat, maka waktu pencampuran tentu akan semakin lama dan semuanya dilakukan oleh pekerja secara konvensional menggunakan tangan. Berdasarkan kendala tersebut, maka kegiatan pertama adalah rancang bangun, pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada pemilik Mitra supaya mampu menerapkan Teknologi Tepat Guna (TTG) mesin pengaduk adonan bahan kue semprit penggerak motor. Tujuan kegiatan adalah efisiensi waktu dan tenaga pekerja pada proses pembuatan kue semprit-khususnya pada proses pencampuran adonan dari kondisi awal kental menjadi relatif kering. Luaran kegiatan adalah TTG mesin pengaduk adonan bahan kue semprit penggerak motor ke Mitra. Tinggi total alat adalah 2 meter dengan kapasitas mesin adalah 30 liter adonan kue menggunakan sumber tegangan PLN 220 Volt satu phasa frekuensi 50 Hz. **Gambar 4** menunjukkan TTG mesin pengaduk adonan kue masing-masing a) Wajan pengaduk konvensional, (b) Desain mesin pengaduk, (c) Wadah pengaduk dari bahan stainless steel, (d) Rangka mesin pengaduk, (e) Pemasangan motor 1 dan motor 2 ke rangka mesin, (f) Rangka mesin pengaduk sudah dilengkapi motor 1, motor 2, dan (g) konveyor untuk menggerakkan tongkat pengaduk .



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)

Gambar 4. TTG mesin pengaduk adonan kue: (a) Wajan pengaduk konvensional, (b) Desain mesin pengaduk, (c) Wadah pengaduk dari bahan stainless steel, (d) Rangka mesin pengaduk, (e) Pemasangan motor 1 dan motor 2 ke rangka mesin, (f) Rangka mesin sudah dilengkapi motor 1, motor 2, dan konveyor untuk menggerakkan tongkat pengaduk

Tabel 1 menunjukkan komponen bagian rancang bangun TTG mesin pengaduk adonan kue. Komponen alat adalah: (1) Wadah pengaduk berfungsi tempat pengaduk adonan kue (statis) dengan kapasitas 30 liter adonan, (2) Sirip pengaduk berfungsi mengaduk dan mencampur adonan kue tiga bilah dengan mekanisme gerak secara berputar, (3) Motor penggerak 1 berfungsi memutar sirip pengaduk adonan dengan daya motor 200 W 220 V-50 Hz, 4) Motor penggerak 2 berfungsi menggerakkan motor 1 untuk menaik-turunkan sirip pengaduk dengan daya motor 350 W 220 V-50 Hz, (5) Rangka alat berfungsi tempat dudukan wadah, motor penggerak 1, motor penggerak 2, tinggi 2 meter, dan (6) Kotak kendali mesin berfungsi mengendalikan kecepatan motor 1 dan 2 serta sakelar on-off mesin pengaduk.

Tabel 1. Komponen Bagian, Fungsi, dan Kapasitas TTG Mesin Pengaduk Adonan Kue

No.	Komponen Bagian	Fungsi dan Kapasitas
1	Wadah pengaduk berfungsi	Tempat pengaduk adonan kue (statis) dengan kapasitas 50 liter adonan
2	Sirip pengaduk berfungsi	Mengaduk dan mencampur adonan kue tiga bilah dengan mekanisme gerak secara berputar
3	Motor satu phase 1	Memutar sirip pengaduk adonan dengan daya motor 200 W 220 V-50 Hz
4	Motor satu phase 2	Menggerakkan motor 1 untuk menaik-turunkan sirip pengaduk dengan daya motor 350 W 220 V-50 Hz
5	Rangka alat	Tempat dudukan wadah, motor penggerak 1, motor penggerak 2, tinggi 2 meter
6	Kotak kendali mesin	Mengendalikan kecepatan motor satu phase 1 dan 2 serta sakelar power ON/OFF mesin pengaduk

Mekanisme kerja mesin pengaduk dan pemanas adonan santan kelapa pada pembuatan kue semprit ini merupakan bagian dari suatu proses kerja dari mesin mixer. Mesin pengaduk dan pemanas adonan santan kelapa ini bekerja dengan dua cara, yaitu rotasi sirkular (berputar secara horizontal) dan vertical (berputar secara vertikal). Metode rotasi sirkular dilakukan pada saat santan yang telah dihasilkan dari proses pamarutan dan pemerasan dituang ke dalam wadah berbahan stainless steel berkapasitas 30 liter untuk dilakukan pemanasan. Proses pemanasan santan dalam wadah silinder dilakukan diatas kompor berbahan bakar gas elpiji (LPG). Proses pengadukan dilakukan secara kontinyu sampai santan mengeluarkan minyak kelapa dan posisinya terpisah antara minyak kelapa dan santan. Pengadukan adonan santan dilakukan oleh spatula berbentuk propeller dengan posisi di bagian dasar wadah untuk menghindari menggumpalnya santan di bagian bawah wadah. Spatula terhubung pada motor satu phase 1 dengan putaran 1200 rpm yang terpasang vertikal

dan terkoneksi dengan poros menggunakan transmisi pulley dan belt serta ditumpu oleh bearing duduk pada konstruksinya.

Setelah pengadukan selesai, spatula propeller dapat diangkat dari dalam wadah dengan gerakan translasi secara vertical. Perpindahan spatula keluar dari dalam wadah dilakukan dengan seperangkat transmisi sproket dan rantai. Motor satu fasa 2 yang terpasang secara horizontal dan terhubung dengan gear box dan poros transmisi pulley dan belt mampu menggerakkan spatula ke atas dan kebawah setinggi sekitar 800 mm. Semua kendali mesin dilakukan dengan motor listrik dan tombol aktivasi dalam satu panel kelistrikan yang terdiri dari sakelar power ON/OFF, tombol naik dan turun spatula, serta pengatur kecepatan putar spatula. Untuk mengeluarkan adonan santan kelapa dari dalam wadah, dilakukan dengan membuka saluran kran yang dipasang pada bagian bawah dari wadah tabung stainless agar santan dapat diproses menuju tahapan selanjutnya yaitu proses pencetakan adonan menjadi kue semprit.

Pelatihan dan Praktek Pembuatan Kue Semprit Varian Empat Rasa

Sejak usaha mitra berdiri, produk kue semprit hanya terdiri dari dua rasa yaitu rasa original dan coklat. Dampaknya kue semprit mayoritas hanya disukai oleh orang dewasa kue kurang disukai oleh kalangan anak sehingga segmennya terbatas dan berpengaruh ke omzet penjualan yang stagnan. Berpijak pada permasalahan tersebut, maka kegiatan kedua adalah melakukan pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada pekerja Mitra untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue semprit varian empat rasa: antara-lain mocca, keju, durian, dan strawberry. Tujuan kegiatan adalah supaya kue semprit tidak hanya disukai oleh orang dewasa, tetapi juga digemari anak karena rasanya semakin beragam dan laris sehingga diharapkan omzet penjualannya semakin meningkat. Kegiatan pelatihan dan praktek pembauatn kua varian rasa dilakukan selama 2 hari yaitu Sabtu dan Minggu, 2 dan 3 September 2023 di lokasi Mitra. **Gambar 5** menunjukkan proses pembuatan santan kelapa untuk bahan adonan kue semprit. **Gambar 6** menunjukkan proses pembuatan kue semprit. **Gambar 7** menunjukkan produk kue semprit empat varian rasa.



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 5. Proses pembuatan santan kelapa untuk bahan adonan kue semprit: (a) pengupasan kulit kelapa, (b) pencucian kelapa, (c) pamarutan kelapan menggunakan mesin, (d) pemerasan santan kelapa



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 6. Proses pembuatan kue semprit (a) Pembuatan adonan, (b) proses pencetakan kue semprit rasa strawberry, (c) proses pencetakan kue rasa mocca, dan (d) pemanggaan kue di dalam oven pemanas



Gambar 7. Produk kue semprit 4 varian rasa: (a) strawberry, (b) keju, (c) keju, dan (d) moccca

Kesimpulan

Tahap pembuatan kue semprit adalah mencampur adonan kue dari kondisi awal kental menjadi relatif kering di dalam wajan. Proses pencampuran dilakukan sebelum hasil adonan dimasukkan kedalam cetakan dan dipanggang dalam pengering oven. Setiap proses pencampuran paling tidak dibutuhkan 5 liter adonan kental diaduk secara terus menerus hingga berwujud agak keras selama satu jam. Jika pesanan meningkat, maka waktu pencampuran tentu akan semakin lama dan semuanya dilakukan oleh pekerja secara konvensional menggunakan tangan. Untuk mengatasi masalah dibutuhkan Teknologi Tepat Guna (TTG) mesin pengaduk adonan bahan kue semprit penggerak motor. TTG alat mampu melakukan efisiensi waktu dan tenaga pekerja pada proses pembuatan kue semprit-khususnya pada proses pencampuran adonan dari kondisi awal kental menjadi relatif kering. Luaran kegiatan adalah TTG mesin pengaduk adonan bahan kue semprit penggerak motor ke Mitra. Tinggi total alat adalah 2 meter dengan kapasitas mesin adalah 30 liter adonan kue menggunakan sumber tegangan PLN 220 Volt satu phasa frekuensi 50 Hz.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRTPM Kemendikbud-Ristek yang telah memberi dukungan dana terhadap kegiatan pengabdian masyarakat mono-tahun skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan judul "Teknologi Mesin Pengaduk Adonan Kue Semprit Penggerak Motor untuk Meningkatkan Produksi, Manajemen, dan Pemasaran Produk UMKM Lapaste di Kelurahan Dalpenang Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang Jawa-Timur". Kegiatan dibiayai berdasarkan Kontrak Induk Nomor:

071/E5/PG.02.00.PM/2023 tanggal 19 Juni 2023, Kontrak Turunan Nomor: 007/SP2H/PKM/LL7/2023 tanggal 19 Juni 2023 dan 002/IV/2023/LPPM/UBHARA tanggal 19 April 2023.

Daftar Pustaka

- [1] Koran Radar-Bangsa, *Lestarikan Jajanan Tradisional Madura Guru di Sampang Ini Bangun La-Paste*, <https://radarbangsa.co.id/lestarikan-jajanan-tradisional-madura-guru-di-sampang-ini-bangun-la-paste/>, diakses tanggal 31/3/2023.
- [2] <https://www.google.com/maps/dir/Universitas+Bhayangkara+Surabaya,+Jl.+Ahmad+Yani+Frontage+Road+Ahmad+Yani+No.114,+Ketintang,+Kec.+Gayungan,+Kota+SBY,+Jawa+Timur+60231/R742%2B6CC+Toko+Kue+La+Paste,+Jl.+Cemp.,+Rw.+III,+Dalpe+nang,+Kec.+Sampang,+Kabupaten+Sampang,+Jawa+Timur+69216>, diakses tanggal 31/3/2023.
- [3] Shoopee, *Kue Tradisional Madura Semprit Lapaste Original*, <https://shopee.co.id/kue-tradisional-madura-semprit-lapaste-original-i.250110502.5151581351>, diakses tanggal 28/1/2023.
- [4] Tokopedia, *Kue Tradisional Madura Semprit Original-Lapaste*, <https://www.tokopedia.com/budzzstore/kue-tradisional-madura-semprit-original-lapaste>, diakses tanggal 28/01/2023.
- [5] Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan, Kabupaten Kulonprogo, *Kriteria Usaha-Mikro Kecil dan Menengah Menurut-UU-no-20-Tahun-2008 Tentang Umkm*, <https://koperasi.kulonprogokab.go.id/detil/113/kriteria-usaha-mikro-kecil-dan-menengah-menurut-uu-no-20-tahun-2008-tentang-umkm>, diakses tanggal 31/3/2023.