

PKM KELOMPOK UMKM KUE KERING DI KABUPATEN BANYUWANGI

Endang Suprihatin¹, Indah Wahyu Ferawati², Herdiana Dyah Susanti³

E-mail: herdianadidin@untag-banyuwangi.ac.id³

Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Banyuwangi

Abstrak

UMKM penghasil kue kering khas Banyuwangi yang terbaik diantaranya adalah UMKM Ratu Manis dan Nam'z yang menghasilkan berbagai kue kering. UMKM ratu manis meghasilkan produk onde-onde ketawa, dan UMKM Namz meghasilkan peoduk kue lidah kucing. Permasalahan yang dialami kedua UMKM adalah rendahnya kualitas produk yang dihasilkan karena rendahnya penerapan teknologi tepat guna dalam proses pencetakan dan pengovenan kue kering. Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UMKM tahapan yang dilakukan meliputi: pelatihan dan pembinaan, penguatan teknologi melalui inovasi teknologi tepat guna, monitoring dan evaluasi. Hasilnya pada kedua produk UMKM mengalami peningkatan kualitas produk, pengurangan produk cacat, dan peningkatan kapasitas produksi. Pada UMKM ratu manis onde-onde ketawa yang dihasilkan produknya menjadi seragam dengan inovasi mesin pencetak adonan onde-onde ketawa. Kue lidah kucing yang dihasilkan UMKM Namz kualitasnya meningkat, dan produktivitasnya juga mengalami kenaikan dengan adanya inovasi pada prose pengovenan kue kering.

Kata Kunci :Teknologi Tepat Guna, Kue Kering, Manajemen Kualitas.

Abstract

SME producers of Banyuwangi best cake are UMKM Ratu Manis and Nam'z which produce various cookies. SMEs sweet queens produce a laugh onde-onde product, and UMKM Namz meghasilkan peoduk tongue cat cake. Problems experienced by both SMEs is the low quality of products produced due to the low application of appropriate technology in the process of printing and pengovenan pastries. To

overcome the problems faced by MSME stages include: training and coaching, strengthening technology through appropriate technology innovation, monitoring and evaluation. The results of both MSME products have improved product quality, reduced defective products, and increased production capacity. At SMEs sweet queens laughed onde-onde the product becomes uniform with innovative dough onde-onde laughing machine. Kucig tongue cake produced by UMKM Namz has improved quality, and its productivity has also increased with innovation in dry cake cooking process.

Keywords: Appropriate Technology, Pastry, Quality Management.

Pendahuluan

Kabupaten Banyuwangi ini memiliki potensi pelabuhan, wahana wisata, dan bisnis yang prospektif berupa pelabuhan penyeberangan ke pulau Bali, pelabuhan bongkar muat barang, wisata pantai, hutan mangrove, wisata gunung ijen, potensi perkebunan, pertanian dan perikanan yang sangat menjanjikan. Kabupaten Banyuwangi juga banyak memiliki UMKM yang berpotensi untuk dikembangkan bersamaan dengan semakin dikenalnya wisata Banyuwangi, diantaranya adalah UMKM yang dapat memanfaatkan potensi lokal daerah misalnya kelapa, pisang, buah naga, lidah buaya, dan bawang. Produk yang dihasilkan oleh UMKM yang memanfaatkan potensi lokal semakin lama semakin banyak digemari sebagai oleh-oleh khas Banyuwangi diantaranya adalah kue bagiak, keripik pisang, sale pisang, rengginang (rasa terasi dan bawang), onde-onde ketawa, lidah kucing, dan berbagai kue kering khas Banyuwangi. UMKM penghasil kue kering khas Banyuwangi yang terbaik diantaranya adalah UMKM Ratu Manis dan Nam'z yang menghasilkan berbagai kue kering khas Banyuwangi diantaranya adalah onde-onde ketawa, ladrang, widaran, lidah kucing, dan nastar selai nanas.

UMKM Ratu Manis berdiri mulai tahun 2016 oleh Ibu Ratu Manisrsiana yang memproduksi onde-onde ketawa. Salah satu proses dalam pembuatan onde-onde ketawa adalah proses pencetakan adonan menjadi bulatan onde-onde yang kemudian diberi wijen dan dibentuk seperti orang tertawa. Dalam proses pencetakan adonan menjadi bulatan onde-onde dilakukan secara manual, dimana setiap bulatan onde-onde di bentuk satu persatu. Dalam sehari adonan yang harus

dibentuk secara manual satu persatu sebanyak 2928 butir untuk menghasilkan 16 kg onde-onde ketawa.

Namun onde-onde ketawa yang dihasilkan UMKM Ratu Manis memiliki bentuk yang tidak sama besarnya ada yang besar dan ada yang kecil karena dalam proses pembentukannya 100% menggunakan proses manual sehingga produktivitasnya rendah. Adonan onde-onde ketawa dibentuk bulat-bulat secara manual sehingga jumlah yang dihasilkan juga tidak dapat meningkat karena satu orang pegawai hanya bisa mengerjakan 4 kg onde-onde ketawa setiap hari. Dengan semakin banyaknya permintaan, UMKM Ratu Manis kesulitan dalam memenuhi permintaan tersebut karena harus menambah tenaga kerja untuk membentuk adonan onde-onde ketawa.

UMKM Nam'z berdiri sejak tahun 2015 yang pada awal berdiri hanya memproduksi kue kering untuk memenuhi pesanan menjelang hari raya idul fitri. Kue kering yang diproduksi oleh Bapak Syaiful Anam banyak variasinya mulai dari ldrang, akar kelapa, nastar selai nanas, lidah kucing, keciput, dan choco chips. Selama bulan puasa UMKM Nam'z dapat memproduksi 250 kg kue kering. Dari semua produk yang dihasilkan, produk andalan dengan permintaan yang terbesar adalah kue lidah kucing. Total pesanan lidah kucing sebanyak 40% dari total kue kering yang diproduksi sedang 60% yang diproduksi adalah kue kering selain lidah kucing. Saat ini UMKM Nam'z tidak hanya produksi pada saat menjelang hari raya idul fitri tetapi kontinyu setiap hari karena banyaknya permintaan.

Kue lidah kucing memiliki bentuk yang tipis dan harus hati-hati dalam proses pengovenannya karena mudah gosong. Selama ini UMKM Nam'z menggunakan oven kue manual untuk mengoven kue kering yang diproduksi. Kapasitas pengovenannya hanya cukup untuk 3 loyang kecil, dimana setiap loyangnya hanya berisi 15 buah kue lidah kucing. 1 kg lidah kucing berisi 75 buah, sehingga untuk memproduksi 1 kg lidah kucing dibutuhkan 10 kali pengovenan dan banyak waktu yang dibutuhkan dalam proses pengovenan. Selain itu, faktor kelelahan pegawai karena membutuhkan waktu pengovenan yang lama membuat pegawai kurang hati-hati dan banyak kue lidah kucing yang gosong dan warnanya tidak merata.

Susanti (2015) menyatakan bahwa persaingan dalam dunia usaha saat ini semakin lama semakin ketat apalagi dalam menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA), sehingga menuntut UMKM Ratu Manis dan Nam'z untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Namun kendala yang dihadapi saat ini adalah masih rendahnya penerapan teknologi pengolahan pangan terutama pada proses pencetakan dan pengovenan kue kering yang masih menggunakan cara yang manual dan sangat sederhana sehingga efektivitas dan produktifitas maksimal masih belum tercapai. Dari sampel berjumlah 100 kue kering, diperoleh jenis cacat produk gosong dan warna tidak merata yang ditunjukkan dalam gambar 1.



Gambar 1. Jumlah kue lidah kucing Cacat di UMKM Nam'z

Oleh karena itu, perlu adanya inovasi teknologi yang sesuai dengan kebutuhan produksi untuk meningkatkan kualitas dan kapasitas produk onde-onde ketawa berupa mesin pencetak onde-onde ketawa otomatis dan oven skala industri dengan pengatur suhu dan waktu sehingga bisa meningkatkan efektivitas dan produktivitas produksi, mengurangi produk cacat yang dihasilkan, serta nilai ekonomis pada kue kering. Diharapkan dengan mesin pencetak onde-onde ketawa otomatis dan oven skala industri dengan pengatur suhu dan waktu ini dapat meningkatkan produktivitas kerja serta menambah keuntungan bagi pengelola usaha yang 100 % tenaga kerjanya adalah ibu-ibu rumah tangga di sekitar lokasi

UMKM sehingga hasilnya bisa dinikmati untuk kesejahteraan masyarakat pada umumnya.

Metode Penelitian

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UMKM kue kering di Banyuwangi, tahapan yang akan dilakukan meliputi :

Pelatihan dan Pembinaan

1. Penyuluhan (Sosialisasi) dan Diskusi

Kegiatan ini dilakukan dengan mengumpulkan khalayak sasaran strategis (Pemilik UMKM kue kering Ratu Manis dan UD. Nam'z) untuk mengikuti penyuluhan (sosialisasi dan diseminasi), ceramah dan diskusi tentang penerapan teknologi produksi makanan olahan yang aman, sehat dan berdaya saing melalui inovasi mesin produksi Teknologi Tepat Guna, pengembangan strategi pemasaran dan pengelolaan usaha yang profesional serta manfaat (nilai tambah) yang dapat diperoleh baik UMKM Ratu Manis dan Nam'z di Kabupaten Banyuwangi. Materi pelatihan secara lengkap terlihat pada Tabel 3.

Tabel 1. Materi Pelatihan dan Pembinaan UMKM Ratu Manis dan Nam'z

| Materi | Sub-Materi |
|---|--|
| Diseminasi Teknologi Tepat Guna | <ul style="list-style-type: none"> Dampak strategis penerapan TTG bagi kelompok sasaran produktif sehingga bisa memberikan nilai tambah peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat khususnya wanita Standarisasi Cara Produksi Yang Baik meliputi : lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, sanitasi dan hygiene, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, pengawasan mutu, pencatatan dokumen serta pengembangan staf/pelatihan karyawan UMKM Ratu Manis dan Nam'z |
| Pengendalian kualitas produksi dengan menggunakan six sigma | <ul style="list-style-type: none"> Perbaikan metode kerja untuk mengurangi produk cacat Pengimplementasian FMEA proses |

| Materi | Sub-Materi |
|--|---|
| | <p>pada <i>home Industry</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manajemen kontrol untuk proses produksi agar mengurangi cacat produk |
| Manajemen Pengelolaan Usaha, dan pemasaran | <ul style="list-style-type: none"> • Manajemen bahan baku • Pengawasan mutu bahan baku • Sistem informasi persediaan dan penyimpanan bahan baku • Pembinaan manajemen finansial usaha • Strategi pendistribusian produk yang komersial (memperluas jaringan dengan pengelola hotel, toko oleh-oleh dan jaringan usaha se-Kabupaten Banyuwangi) |

2. Demonstrasi dan Praktek

Kegiatan dilakukan di UMKM Ratu Manis dan Nam'z di Kabupaten Banyuwangi sehingga terjadi koordinasi yang baik untuk keberlangsungan pembinaan UMKM makanan khas Banyuwangi yang lain. Demonstrasi dan praktek dilakukan tentang perbaikan proses produksi makanan olahan jadi yang memenuhi standar kualitas produksi dengan menerapkan penggunaan mesin pencetak adonaskala industri dan mesin oven skala industri dengan sumber energi LPG dengan pengatur suhu dan waktu, sehingga kualitas makanan olahan lebih berkualitas dan kompetitif tanpa terkendala musim. Simulasi tentang pengendalian kualitas produksi dengan menggunakan metode six sigma. Setelah demonstrasi, peserta akan didampingi dan dibina secara intensif oleh Tim pelaksana kegiatan yang berkoordinasi dengan Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Banyuwangi.

3. Konsultasi dan Pendampingan / Pembinaan

Kegiatan ini dilakukan secara periodik untuk membina dan mendampingi khalayak sasaran strategis sampai berhasil memproduksi dan memanfaatkan inovasi Teknologi Tepat Guna dalam menghasilkan makanan olahan yang berdaya saing serta masyarakat bisa berkonsultasi tentang pelaksanaan

program sampai bisa mencapai hasil yang maksimal. Konsultasi bisa dilakukan melalui diskusi, telpon atau email dengan harapan *outcome* bisa maksimal.

Penguatan Teknologi melalui Inovasi Teknologi Tepat Guna

Penguatan Teknologi melalui Inovasi Teknologi Tepat Guna melalui fasilitasi mesin pencetak adonanskala industri yang diberikan pada UMKM Ratu Manis, dan mesin oven skala industri dengan sumber energi LPG dengan pengatur suhu dan waktu pada UMKM UD. Nam'z. Tujuannya untuk memperbaiki kinerja produktivitas proses produksiUMKM tanpa produk yang cacat dan memotivasi untuk bisa menghasilkan produk yang berdaya saing serta meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi secara optimal sehingga bisa meningkatkan kontribusi keuntungan UMKM Ratu Manis dan Nam'z. Metode yang ditawarkan dalam menangani permasalahan ini meliputi sumbangan peralatan mekanis untuk proses produksi berupa mesin pencetak adonanskala industri dan mesin oven skala industri dengan sumber energi LPG dengan pengatur suhu dan waktu, pembinaan dan peningkatan UMKM makanan khas Banyuwangi (melalui demonstrasi dan pelatihan serta diskusi kelompok untuk memperbaiki *performace* kualitas makanan olahan yang dihasilkan. Rancangan peralatan mekanis yang didiseminasikan terlihat pada Lampiran 5. Selain itu, didukung dengan kegiatan sosialisasi tentang perlunya manajemen pengelolaan produksi yang baik demi keberlangsungan industri melalui pendidikan, pelatihan dan pembinaan proprocessing serta manajemen usaha.

Monitoring dan Evaluasi (MonEv) Kegiatan

1. MonEv Sebelum Pelaksanaan Kegiatan

Indikator yang digunakan meliputi kesanggupan, antusiasme dan kemampuan khalayak sasaran (UMKM Ratu Manis dan Nam'z) mengikuti kegiatan yang akan dilakukan, tingkat kerjasama dengan aparatur desa dan lapisan masyarakat terkait dalam pelaksanaan pembinaan sekaligus penerapan teknologi produksi makanan olahan, penguatan daya saing produk dengan strategi pemasaran *marketing mix* dan manajemen pengelolaan usaha yang komersial berkelanjutan.

2. MonEv Selama Kegiatan Berlangsung

Indikator yang digunakan meliputi pemahaman khalayak sasaran terhadap materi kegiatan, kemauan dan motivasi untuk mengimplementasikan dalam usaha produktif serta *sustainability*-nya aparatur desa terkait untuk melanjutkan dan membina khalayak sasaran agar mencapai hasil yang maksimal.

3. MonEv Setelah Kegiatan Selesai

Indikator yang digunakan meliputi minat dan kemampuannya untuk bisa melanjutkan hasil inovasi Teknologi Tepat Guna, pelatihan dan pembinaan pemasaran dan pengembangan usaha yang berdaya saing serta menindaklanjuti agar bisa dimanfaatkan sebagai diversifikasi produk olahan sebagai produk khas sekaligus oleh-oleh di wisata Kabupaten Banyuwangi.

Hasil

Demonstrasi dan Praktek

Permasalahan yang dialami oleh UMKM Nam'z adalah proses pengovenan kue kering yang masih manual sehingga banyak produk kue kering yang gosong dan warnanya tidak merata. Salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan UMKM Nam'z adalah dengan fasilitasi oven kue kering dengan pengatur suhu dan waktu sehingga faktor kelelahan karyawan yang menyebabkan kecacatan pada produk kue kering dapat dihilangkan. Karyawan dapat mengerjakan proses pencetakan adonan tanpa harus menunggu proses pengovenan selesai dengan demikian karyawan bisa lebih fokus dalam mencetak adonan dan produk yang dihasilkan lebih bagus kualitasnya. Kapasitas produksi kue kering pada UMKM Nam'z meningkat karena sebelumnya proses pengovenen membutuhkan waktu 1 jam dan adonan harus dibolak balik, dengan menggunakan oven kue kering otomatis waktu yang dibutuhkan hanya 40 menit tanpa di bolak balik. Dokumentasi oven kue kering ke UMKM Nam'z dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diseminasi Oven Pengering

Produk onde-onde ketawa yang dihasilkan oleh UMKM Ratu Manis mempunyai bentuk yang tidak seragam karena proses pencetakannya masih manual. Untuk meningkatkan kualitas produk onde-onde ketawa maka diperlukan fasilitasi mesin pencetak adonan onde-onde ketawa otomatis, sehingga produk yang dihasilkan bisa seragam. Dokumentasi mesin pencetak adonan onde-onde ketawa otomatis dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Diseminasi Mesin Pencetak Adonan Onde-Onde Ketawa Otomatis

Pelatihan dan Pembinaan

Peningkatan kualitas produksi di UMKM Nam'z dan Ratu Manis selain melalui fasilitasi oven kue kering otomatis dengan pengatur suhu dan waktu di UMKM Nam'z dan mesin pencetak onde-onde ketawa di UMKM Ratu Manis juga

melalui pelatihan dan pembinaan tentang kualitas produksi dengan menggunakan six sigma dan manajemen pengelolaan usaha.

Pelatihan tentang kualitas produksi dilakukan pada tanggal 18 Juli 2018 yang difasilitasi tempat oleh UMKM Ratu Manis. Adapun materi pelatihan yang diberikan meliputi:

1. Perbaiki metode kerja untuk mengurangi kelelahan pada karyawan
 - a. Kelelahan pada karyawan di UMKM Nam'z terjadi pada saat proses pengovenan dimana karyawan harus menunggu di depan oven selama 1 jam dan harus membolak balik adonan selama di oven agar kematangan kue kering merata. Dalam pelatihan ini dijelaskan penyebab mengapa banyak produk kue kering yang gosong dan warnanya tidak merata, salah satunya karena faktor kelelahan pada karyawan. Sebagai solusi untuk mengatasi hal tersebut, maka diperlukan oven kue kering otomatis dengan pengatur suhu dan waktu. Setelah pemakaian oven kue kering tersebut, waktu yang dibutuhkan untuk mnegoven kue kering hanya 40 menit dan tidak perlu ditunggu selama proses pengovenan.
 - b. Produk onde-onde ketawa yang dihasilkan oleh UMKM Ratu Manis besar kecilnya tidak merata karena proses pencetakannya masih manual, dan kemampuan karyawan untuk memproses secara manual juga memiliki keterbatasan sehingga produk yang dihasilkan tidak sama. Supaya produk yang dihasilkan seragam, maka perlu mesin pencetak onde-onde ketawa otomatis dengan cetakan berdiameter 1,2 cm dengan kapasitas produksi 5 kg per jam. Jika dengan proses manual yang dikerjakan sehari hanya 16 kg dan dengan mesin yang baru 5 kg per jam, maka ada peningkatan kapasitas produksi sebesar 34 kg.

Dengan fasilitasi mesin pencetak onde-onde ketawa, UMKM Ratu Manis tidak kewalahan dalam memenuhi permintaan pada bulan puasa. Pada bulan puasa permintaan onde-onde ketawa dalam satu minggu mencapai 500 kg dan saat ini permintaan dari luar kota semakin meningkat karena produk yang dihasilkan kualitasnya meningkat dan kapasitas produksinya juga meningkat.

2. Penjelasan tentang kualitas produksi dan jenis cacat

Kualitas produk harus terus dijaga, oleh karena itu perlu pemahaman tentang kualitas produksi dan jenis cacat pada produk. Dalam pelatihan ini dijelaskan tentang jenis 2 jenis cacat yaitu cacat variabel dan atribut. Cacat variabel merupakan jenis cacat yang bisa diukur, sedangkan cacat atribut merupakan jenis cacat yang tidak dapat diukur (Montgomery, 1990). Jenis cacat pada UMKM Nam'z merupakan cacat atribut yaitu gosong, warna tidak merata, cuil, patah. Jenis cacat pada UMKM Ratu Manis merupakan cacat variabel karena dapat diukur keseragaman diameter dari produk yang dihasilkan.

3. Pelatihan penggunaan control chart

Setelah UMKM mengetahui jenis cacat produknya, kegiatan selanjutnya adalah pelatihan membuat peta kontrol atribut untuk UMKM Nam'z dan peta kontrol variabel untuk UMKM Ratu Manis. Pelatihan pembuatan peta kontrol bertujuan supaya UMKM dapat mengontrol kualitas proses produksinya. Apabila ada yang keluar dari batas atas dan batas bawah berarti ada masalah dan bisa segera dicari penyebabnya.

4. Pelatihan pemetaan penyebab produk cacat

Untuk mencari penyebab cacat salah satu tools yang digunakan adalah *fishbone* diagram atau diagram tulang ikan (Garpersz, 2002). Dengan menggunakan diagram tulang ikan UMKM diajarkan cara mencari akar penyebab masalah yang menyebabkan cacat produk selama proses produksi.

Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan pengendalian kualitas dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan Pengendalian Kualitas Produksi

Perbaikan manajemen produksi juga perlu diberikan pada UMKM Nam'z dan Ratu manis supaya mengetahui mulai dari manajemen bahan baku sampai pendistribusian produk yang komersial. Materi yang diberikan pada pelatihan manajemen pengelolaan usaha adalah:

1. Manajemen produksi

Pengelolaan sumber daya seperti tenaga kerja, mesin produksi, bahan mentah hingga menjadi produk jadi perlu diperhitungkan secara optimal. UMKM perlu dibekali dengan pelatihan manajemen produksi supaya mengetahui bagaimana meningkatkan produktivitas dengan input seminimal mungkin dan menghasilkan output yang maksimal.

2. Manajemen pemasaran

Dengan peningkatan kualitas maka UMKM lebih memiliki kekuatan untuk bersaing dengan produk lain sehingga UMKM juga harus memiliki pengetahuan tentang bagaimana strategi pemasaran produk yang baik. Salah satu materi pelatihan yang diberikan adalah strategi marketing mix yang meliputi produk, price, place, dan promosi (Kotler, 2004) untuk produk UMKM Nam'z dan Ratu Manis.

Dokumentasi pelatihan manajemen pengelolaan usaha dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Pelatihan Manajemen Pengelolaan Usaha

Pembahasan

Potensi Ekonomi Produk

Melalui kegiatan PKM pada UMKM Nam'z dan Ratu Manis dapat dilihat peningkatan pada kedua UMKM tersebut diantaranya adalah:

1. Peningkatan pemahaman dan keterampilan UMKM Nam'z dan Ratu Manis mulai dari pengidentifikasian produk cacat, membuat peta kontrol, sampai membuat *fishbone* diagram untuk mencari akar permasalahan yang menyebabkan kecacatan pada produk.
2. Peningkatan kualitas hasil kue kering yang dihasilkan oleh UMKM Nam'z dan Ratu Manis. Proses pengovenan kue kering di UMKM Nam'z dengan menggunakan oven pengering otomatis dengan pengatur suhu dan waktu menjadi lebih cepat dan kualitas yang dihasilkan juga lebih bagus, tidak gosong, dan warna merata.
3. Peningkatan kualitas dan kapasitas produksi pada UMKM Ratu Manis dengan fasilitasi mesin pencetak adonan onde-onde ketawa. Dengan proses manual dalam sehari UMKM Ratu Manis hanya dapat menghasilkan 16 kg onde-onde ketawa dengan ukuran yang tidak seragam. Setelah menggunakan mesin

pencetak adonan onde-onde ketawa, dalam sehari dapat menghasilkan 40 kg dengan ukuran yang seragam.

Nilai Tambah dari Sisi IPTEK

Melalui kegiatan PKM UMKM Kue Kering di Kabupaten Banyuwangi, terdapat nilai tambah dari sisi IPTEK diantaranya adalah:

1. Fasilitasi mesin oven kue kering skala industri dengan pengatur suhu dan waktu, dan mesin cetak onde-onde ketawa otomatis. Dengan kedua teknologi tepat guna tersebut dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh UMKM Nam'z dan Ratu Manis.
2. Dengan peningkatan kualitas produk dan kapasitas produksi, maka dapat menambah daya saing UMKM dalam memasarkan produknya dan mengembangkan pangsa pasar produknya. UMKM Ratu Manis saat ini memproduksi ladrang temponng dan ladrang telur asin yang permintaannya semakin meningkat dan omset penjualannya juga semakin bertambah dengan menggunakan istilah "Temponng" yang merupakan makanan khas Banyuwangi

Simpulan

Simpulan dari kegiatan PKM ini adalah:

1. Terdapat peningkatan kualitas produk yang dihasilkan pada UMKM Nam'z, jumlah cacat yang dihasilkan dapat berkurang hingga 100%
2. Terdapat peningkatan kapasitas produk yang dihasilkan pada UMKM Ratu Manis sebesar 34 kg per hari
3. Pengetahuan dan wawasan pengusaha UMKM meningkat dengan adanya pelatihan pengendalian kualitas produksi dan manajemen pengelolaan usaha sehingga dapat memberi nilai tambah pada UMKM untuk terus berinovasi.

Referensi

- Gaspersz V. (2002). *Pedoman Implementasi Program Six Sigma Terintegrasi Dengan ISO 9001:2000, MBNQA, Dan HACCP*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hermawan, Budi. (2011). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan, Reputasi Merek Dan Loyalitas Konsumen Jamu Tolak Angin PT. Sido Muncul. *Jurnal Manajemen Teori dan Terapan* 4 (2) : 9-17

- Kotler, Philip. (2005). *Manajemen Pemasaran, Jilid I dan II, Edisi Kesebelas*, Jakarta: Penerbit PT.Indeks Kelompok Gramedia.
- Montgomery, D.C. (1990). *Pengantar Pengendalian Kualitas Statistik*. Yogyakarta: Gajah Mada.
- Susanti, H.D. (2015). *Pengendalian Kualitas Produk Kerupuk Bawang Untuk Mengurangi Jumlah Produk Cacat Di UD*. Kalirejo Kabupaten Banyuwangi. Proceedings SENATEK : A-544-548