

# **PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (HIBAH PT) PADA USAHA “SAMBEL PECEL MBAK TI” DI KEL. BETET, KEC. PESANTREN KOTA KEDIRI**

**Sri Andayani**

Administrasi Bisnis, FISIP, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
surel: sri@untag-sby.ac.id

**Nekky Rahmiyati**

Manajemen, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
surel: nekky@untag-sby.ac.id

## **Abstrak**

Analisis Situasi Kota Kediri yang terkenal dengan pecelnya. Di waktu malam sepanjang jalan Doho banyak pedagang lesehan dengan menu nasi pecel sebagai jujugan para wisatawan kuliner. Di kelurahan Betet terdapat UKM sambel pecel “Mbak Ti” yang di dimiliki oleh Bpk Budi Handayani dengan jumlah karyawan 5 orang. Proses produksi sambel pecel “Mbak Ti” berbeda dengan yang lain, biasanya sambel pecel yang bahan bakunya kacang tanahnya digoreng, tetapi disini kacang tanah sangrai terlebih dahulu, kemudian dioven hal inilah yang menyebabkan kacang lebih gurih dan tidak hitam. Sambel pecel “Mbak Ti” di produksi dengan rasa yaitu: pedas. Permasalahan yang dihadapi adalah tidak memiliki mesin sangrai yang memadai, hanya menggunakan mesin oven yang dimiliki berkapasitas 5 kg dan membutuhkan waktu 1 jam per proses produksi sehingga dalam 1 hari produksi hanya mampu mengolah 25 kg kacang tanah. Permintaan akan produk sambel pecel “Mbak Ti” cukup banyak ,tetapi karena keterbatasan mesin produksi, maka tidak dapat memenuhi permintaan. Hal inilah yang menjadi kendala produksi sambel pecel “ Mbak Ti”. Manajemen usaha juga masih sangat lemah sekali. Justifikasi pengusul dan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama kegiatan ini melakukan penerapan ipteks untuk pengembangan sambel pecel mbak Ti dengan cara : 1.Pengadaan mesin sangrai kacang, maka produksi sambel pecel “Mbak Ti” akan dapat lebih efisien baik dari segi waktu maupun biaya. Dengan bertambahnya kapasitas mesin sangrai maka proses penggilingannya akan lebih memadai. 2. Pengadaan vacum sealer untuk pengemasan akan lebih tepat, sehingga kualitas bumbu pecel akan terjamin.3 Mesin giling untuk menghaluskan 4.Untuk mengatasi masalah peningkatan ketrampilan penggunaan alat, pengusul bersama Mitra sepakat mengadakan pelatihan ketrampilan menggunakan alat dengan metode *Learning By Doing*. Untuk mengatasi kelemahan pengelolaan usaha, pengusul mengadakan Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Usaha Target dan Luaran : 1.Tersedianya alat sangrai kacang tanah yang berkapasitas lebih besar 2.tersedianya alat vakum sealer 3.tersedianya mesin giling kacang 4 Meningkatkan kemampuan teknis dan hasil produksi melalui pelatihan penggunaan alat & pemeliharanya 5.Meningkatnya kemampuan pengelolaan usaha dan strategi pemasaran 6.Artikel di seminar Nasional hasil Pengabdian Masyarakat. atau Proseding di Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat. Pelaksanaan dan Pembahasan : Pelasanaan kegiatan ini dengan introdusir TTG berupa,mesin sangrai kapasitas 25 Kg dan vacum sealler, dan mesin giling, serta pelatihan manajemen usaha pada usaha Sambel Pecel “Mbak Ti” maka hasil produksinya semakin meningkat, dan penjualannya semakin meningkat dan pasarnya pun semakin luas. Kesimpulan: dengan adanya kegiatan PKM hibah PT, ini sangat membantu pelaku usaha dan Karyawan, sambel pecel “ Mbak Ti” dan bagi Perguruan Tinggi sebagai realisasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Pengabdian Masyarakat.Dengan membantu pelaku usaha Kecil, apalagi saat ini dimusim Pandemi pelaku usaha ini tetap menjalankan usahanya .

**Kata kunci :** Introdusir TTG, Sambel Pecel “Mbak Ti

## **Pendahuluan**

Kota Kediri yang terkenal dengan pecelnya, yang merupakan makanan tradisional yang terdiri atas sayur direbus ditambah sambel pecel, pecel menjadi makanan yang bisa disajikan di pagi, siang ataupun malam. Di waktu malam sepanjang jalan Doho banyak pedagang lesehan dengan menu nasi pecel sebagai jujugan para wisatawan kuliner. Di Kelurahan Betet terdapat UKM sambel pecel “Mbak Ti” yang dikelola oleh **Bapak Budi**

Handayani sebagai pemilik dengan jumlah karyawan 5 orang. Proses produksi sambel pecel “Mbak Ti” berbeda dengan yang lain, biasanya sambel pecel yang bahan bakunya kacang tanah dan gula merah, maka kacang tanahnya digoreng sangrai terlebih dahulu, tetapi sambel pecel Mbak Ti kacang tanahnya di oven selama 1 jam hal inilah yang menyebabkan kacang lebih gurih dan tidak hitam. Hal inilah yang membedakan sambel pecel “Mbak Ti” dengan yang lain. Sambel pecel “Mbak Ti” di produksi dengan tanpa variasi rasa yaitu: pedas. Permasalahan yang dihadapi adalah mesin oven yang dimiliki hanya berkapasitas 5 kg dan membutuhkan waktu 1 jam per proses produksi sehingga dalam 1 hari produksi hanya mampu mengolah 25 kg kacang tanah.

Dari Aspek produksi, hasil produksi sambel pecel “Mbak Ti” per hari 25-30 kg dengan menggunakan open kapasitas 5 kg, maka membutuhkan waktu 5 jam per hari. Hasil produksi sambel pecel “Mbak Ti” masih belum terlalu besar. Hal ini karena sangat tergantung pada mesin oven yang digunakan, juga kapasitas mesin giling yang hanya mampu 20 kg demikian pula dalam pengemasan masih menggunakan mesin sealer yang sederhana/manual, sehingga tidak kedap udara. Produksi Sambel pecel Mbak Ti” akan dapat lebih efisien jika menggunakan mesin sangrai kacang, baik dari segi waktu maupun biaya. Dengan bertambahnya kapasitas mesin sangrai maka proses penggilingannya akan lebih memadai. Untuk pengemasan akan lebih tepat jika menggunakan vacum sealer, sehingga kualitas bumbu pecel akan terjamin. Permintaan akan produk “Sambel pecel Mbak Ti” sangat potensial, tetapi karena keterbatasan mesin produksi, maka tidak dapat memenuhi permintaan. Hal inilah yg menjadi kendala produksi “Sambel pecel Mbak Ti”.

### **Pemasaran**

Sambel pecel Mbak Ti sudah mempunyai pangsa pasar yang baik, baik di area Kediri Raya Jawa Timur, Bogor, Kalimantan dan Papua dan bahkan dengan adanya Asosiasi pengusaha makanan dan minuman di kota Kediri yang membuat anggotanya saling bersinergi, produk ini sudah diminati oleh konsumen Malaysia

### **Manajemen Usaha**

Harga jual sambel pecel Mbak Ti adalah Rp 35.000 per kg, hal ini relatif murah untuk sambel pecel, dalam pengembangan produk sambel pecel “Mbak Ti” juga sudah melayani permintaan konsumen Malaysia, menjadi harapan pengusaha bumbu pecel “Mbak Ti” agar dapat lebih meningkatkan produksinya.



Gambar 1. Sambel pecel dalam proses pengemasan secara manual



Gambar 2. Sambel pecel Mbak Ti siap dipasarkan

Proses produksi



Gambar 3. Proses pembuatan sambel pecel

**Permasalahan Mitra**

Permasalahan internal yang dihadapi oleh pengusaha sambel pecel “Mbak Ti” di Kelurahan Betet Kecamatan Pesantren adalah :

1. Permintaan sambel pecel terus meningkat. Tidak terpenuhinya permintaan pasar (konsumen) akan sambel pecel. Karena setiap produk selesai proses, langsung dikirim ke konsumen yang telah pesan sebelumnya, atau diambil sales untuk diedarkan ke pasar sehingga perusahaan tidak pernah memiliki stock, bila ada konsumen yang mau membeli secara langsung sulit terpenuhi, hal ini menjadikan kekecewaan pada konsumen.

2. Pengusaha masih m e m p u n y a i keterbatasan sarana produksi. Karena kapasitas oven hanya 5 kg dengan waktu 1 jam lamanya proses sehingga perhari hanya mampu memproduksi 5 kali oven atau akan menjadi 30-40 kg sambel pecel.
  3. Belum dimiliki mesin vacum sealeryang memadai sehingga produk dikemas dengan sealer biasa yang menyebabkan kualitas sambel pecel masa kadaluarsanya lebih pendek. Karena tidak kedap udara menyebabkan warna bumbu pecel cepat berubah menjadi hitam.
  4. Manajemen Usaha belum dilaksanakan dengan baik
- Permasalahan eksternal yang dihadapi oleh pengusaha sambel pecel “Mbak Ti” di Kelurahan Betet Kecamatan Pesantren adalah :

Harga sambel pecel relatif bersaing karena di kota Kediri banyak juga pengusaha bumbu pecel, sehingga pengusaha berusaha untuk melakukan pengembangan produk tidak hanya membuat sambel pecel berbahan kacang saja tetapi juga mengembangkan sambal pecel yang bahan bakunya kacang dan ketela pohon. Padahal permintaan untuk sambal pecel dengan bahan ketela dan kacang dari konsumen Malaysia.

Sehingga permasalahan yang dihadapi adalah:

- a) Tidak terpenuhinya permintaan pasar (konsumen) akan sambel pecel karena setiap produk selesai langsung dikirim kepada pemesan atau diambil oleh sales di area Jawa Timur, Kalimantan, Papua dan Bogor, sehingga tidak pernah memiliki stock, bila ada konsumen yang mau membeli secara langsung sulit terpenuhi, hal ini menjadikan kekecewaan pada konsumen.
- b) Proses pembuatan sambel pecel (tidak efisien dari segi waktu) karena kacang harus melalui oven yang membutuhkan waktu 1 jam per 5 kg nya. Sehingga prosesnya sangat lama. Oleh karena itu dibutuhkan teknologi tepatguna untuk mempercepat proses sangrai kacang
- c) Proses packing yang belum menggunakan vacum sehingga kualitas sambel pecel tidak tahan lama, dan belum memenuhi standar jika akan dilakukan export, dalam packing harus menggunakan vacum sealer
- d) Pengelolaan Usaha yang masih sangat tradisional tidak memiliki pembukuan/pencatatan usaha walaupun sederhana. Kurangnya wawasan tentang Strategi Pemasaran, padahal peluang pasar masih sangat luas.

**Justifikasi pengusul dan Solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama :**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra pengusaha sambel pecel “ Mbak Ti” , Pengusul Program PKM bersama mitra sepakat untuk mengatasi permasalahan dengan berbagai cara diantaranya:

1. Membuat / mengadakan mesin sangrai kacang yang punya kapasitas lebih besar
2. Membuat/mengadakan mesin giling kacang dengan kapasitas 25 kg untuk mengatasi produksi yang kapasitasnya masih terbatas
3. Pengadaan vacum sealer untuk mengatasi packing yang belum menggunakan sealer sehingga sambal pecel akan kedap udara dan tidak mudah berubah warna menjadi hitam dan, kualitas produk lebih terjamin dan masa kadaluarsa lebih lama

4. Untuk mengatasi masalah peningkatan ketrampilan penggunaan alat, pengusul bersama Mitra sepakat mengadakan pelatihan ketrampilan menggunakan alat, pada pegawai sambel pecel Mbak Ti metode *Learning By Doing*.
5. Untuk mengatasi kelemahan pengelolaan usaha, pengusul PKM mengadakan Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Usaha, dan Pembukuan Sederhana.

**Metode**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Mitra pengusaha sambel pecel “Mbak Ti” di Kelurahan Betet serta solusi yang ditawarkan dan target luaran, maka pengusul Kegiatan PKM menyampaikan metode pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

**b1. Permasalahan di Bidang Produksi :**

1. Pengadaan ( TTG) alat Sangrai Kacang dengan kapasitas 25 Kg sekali proses.
2. Pengadaan Vacum Sealer untuk proses pengemasan yang lebih bagus.
3. Pengadaan Mesin Giling Kacang

**Permasalahan dalam Bidang Manajemen**

1. Mengadakan Pelatihan Penggunaan alat/Mesin yang diintrodusir pada Mitra,
2. Mengadakan Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Keuangan dan Pembukuan Sederhana.

**Permasalahan Bidang Pemasaran**

1. Mengadakan pelatihan dan pendampingan manajemen/Strategi Pemasaran
2. Mengadakan pelatihan Manajemen Usaha

**Metode Pendekatan yang ditawarkan :**

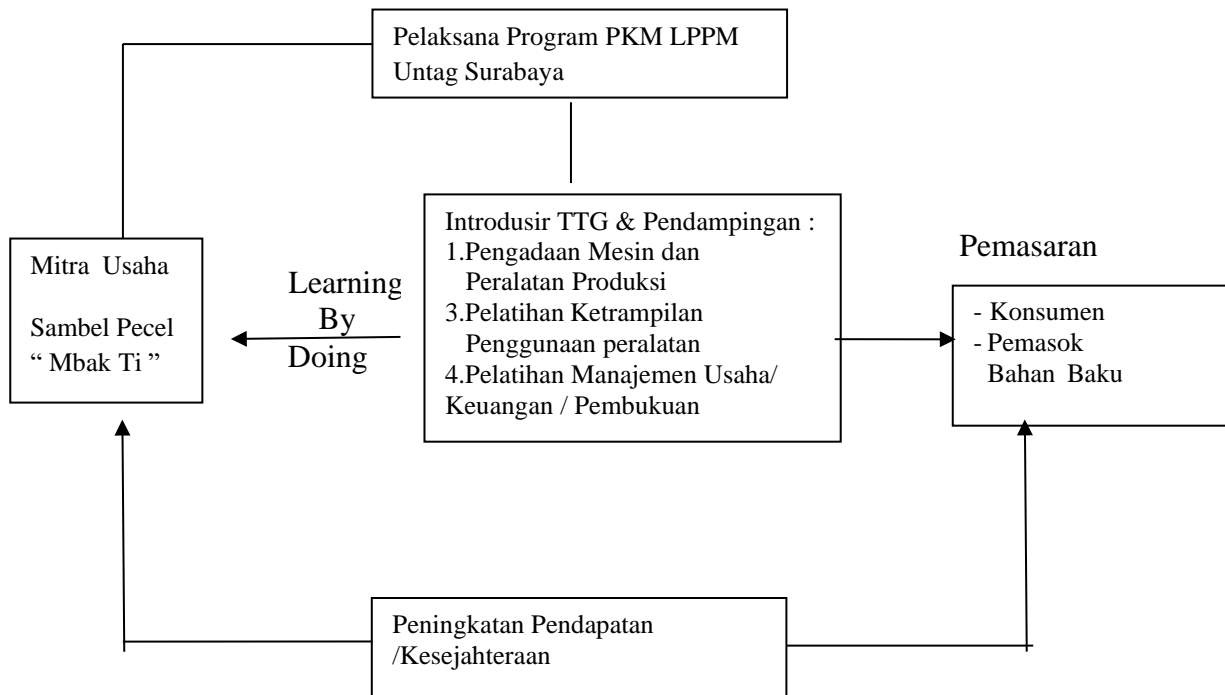
1. Metode Pendekatan yang dilakukan pada saat pelatihan dan pendampingan adalah metode *Learning By Doing*. Mitra dalam mengikuti pelatihan tidak harus dengan meninggalkan pekerjaannya. Akan tetapi dalam proses pelatihan bisa dilaksanakan bersamaan dengan saat perajin melakukan pekerjaannya. Dengan demikian diharapkan pelatihan yang diberikan dapat diterima dan dilaksanakan dengan baik.
2. Metode Partisipatif, yang diterapkan dalam proses pelatihan dan pendampingan ini keterlibatan para Mitra secara langsung dalam aplikasinya.

**Tabel 2. Pelaksanaan Kegiatan**

No	Kegiatan	Indikator hasil
1	Koordinasi antara anggota Tim Pelaksana dengan pihak mitra	Kesepakatan rencana kegiatan dan bentuk partisipasi mitra
2	Pelaksanaan pembuatan TTG	Tersedia TTG mesin Sangrai kacang, Vakum Sealer, dan mesin Giling kacang
3	Pelatihan Manajemen Pengelolaan	Mitra memahami dan menerapkan hasil pelatihan
4	Pelatihan Manajemen Pemasaran	Mitra memahami dan menerapkan hasil pelatihan
5	Pelatihan Akuntansi Keuangan	Mitra memahami dan menerapkan hasil pelatihan
6	Pelatihan memakai & perawatan	Pengelola yang ditunjuk,

	alat	memiliki kemampuan mengope rasikan dan merawat alat
7	Penyerahan alat ke mitra	Berita acara serah terima alat
8	Pendampingan Manajemen	Alat dan pengelola bekerja dengan baik
9	Pembuatan Laporan	Laporan PKM (Program Kemitraan Masyarakat)
10	Monitoring dan Evaluasi	Artikel Ilmiah

Alur pikir pendampingan dan pelatihan adalah sbb:



Gambar 4 : Alur Pikir Pendampingan dan Pelatihan

### Hasil Dan Pembahasan

Setelah kami (Tim Pelaksana) memperoleh informasi dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, bahwa Program PKM Hibah PT kami telah disetujui. Kami semua yang mendapat program PKM Hibah PT diundang oleh LPPM Untag Surabaya, guna mendapatkan pembekalan Pelaksanaan kegiatan tersebut. Maka sebagai tindak lanjut, kami segera melakukan koordinasi dengan Anggota Tim Pelaksanan tentang rencana Kegiatan akan kami lakukan, menentukan tahapan pelaksanaan kegiatan.

Tahap pertama Koordinasi dengan UKM yang menjadi Mitra, UKM yang kami Usulkan YAITU Pak Budi Pemilik Sambel pecel Mbak Ti membahas hal-hal yang terkait dengan pelaksanaan PKM tersebut. Tahap berikutnya segera dilakukan survey untuk pengadaan barang peralatan yang akan di Introdusir Kepada UKM Mitra dan yang segera dibutuhkan oleh Mitra UKM, kemudian kami membeli peralatan dan kebutuhan untuk UKM dan segera melakukan Pelatihan dan pendampingan Adapun dengan dana yang ada hasil kegiatan adalah sebagai berikut:

**Tabel 5.**  
**Hasil yang telah dicapai Pelaksanaan PKM Sambel Pecel Mbak Ti**

Rencana	Realisasi
1. Koordinasi dengan UKM Sambel Pecel Mbak Ti	Pelaksanaan Koordinasi dengan UKM Sambel Pecel Mbak Ti beserta Karyawannya.

2. Rencana Teknis pengadaan TTG pengadaan mesin Sangrai Kacang.



Gambar 5 : Koordinasi dengan Mitra UMK



Gambar 6 : Koordinasi dgn Karyawan Mitra

Tersedianya 1 Unit Mesin sangria kacang dengan kapasitas 25 Kg, spesifikasi Kapasitas 25 Kg Kacang bahan stenlis dan pembakaran kompor gas

3. Rencana pengadaan Mesin Vacum Sealer yg memadai



Gambar 7 : Mesin Sangrai kacang

Tersedianya mesin Vacum Sealer yang memadai dengan kapasitas memadai untuk membantu paking sambel Pecel





Gambar 8: Vacum sealler

4. Rencana Penyerahan Vacum Sealler pada Mitra UMK.

Penyerahan Peralatan Vacum Sealler yang sudah dipasang Stiker Hibah PT 2020 disertai berita Acara Serah Terima



Gambar 9 : Penyerahan alat Vacum sealler pada Mitra UMK

5. Rencana Penyerahan mesin Sangrai kacang kapasitas 25 Kg

Penyerahan Mesin pengering kacang kapasitas 25 Kg yang sudah dipasang Stiker Hibah PT 2020 disertai Berita Acara Serah Terima Mesin pengering Kacang kapasitas 25 KG .





Gambar 10,11: Penyerahan TTG Mesin Sangrai kacang

6. Rencana Pelatihan Menggunakan alat Vacum Sealler pada Karyawan Mitra UMK

Pelaksanaan Pelatihan Menggunakan alat Vacum Sealler pada Karyawan



Gambar 12,13 Pelatihan alat Vacum sealler  
Pelatihan menggunakan Mesin Sangrai Kacang pada Karyawan

7. Rencana Pelatihan Menggunakan Mesin Pengering kacang pada Karyawan Mitra UMK

8. Pelatihan Manajemen Usaha, Kewirausahaan &Pembukuan sederhana /Keuangan, Strategi Pemasaran



Gambar 14,15 Pelatihan menggunakan alat Sangrai kacang

Mitra paham dan menerapkan pembukuan dan Strategi Pemasaran sesuai kebutuhan



	 <p>Gambar 16,17,18,19 Pelatihan dan Pendampingan pelatihan Manajemen Usaha pada Mitra UMK</p>
<p>9. Rencana pengadaan Mesin Giling Kacang.</p> <p>10. Menyusun laporan kemajuan serta mengunggahnya</p>	<p>Pengadaan Mesin Giling Kacang masih dalam Proses 50%</p> <p>Laporan kemajuan dan diunggah, dan Konsep Karya dijurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat</p>

**Kesimpulan**

Berdasarkan Permasalahan yang ada pada UMKM dan Pembahasan serta Rencana kegiatan selanjutnya maka Dapat disimpulkan hal-hal sebai Berikut :

1. Kegiatan PKM Hibah PT sangat Membantu Kelomp[ok Usaha Kecil Makanan seperti Sambel Pecel Mbak Ti ini, untuk dapat menyerap tenaga kerja ibu -ibu yang relatip sudah sepuh.
2. Para Pekerja dan pengusaha sambel Pecel sangat antusias mengikuti pelatihan teknis dan Motivasi serta manajemen Usaha.
3. Dengan adanya kegiatan ini pengusaha sambel Pecel Mbak TI akan lebih bersemangat dalam melakukan usahanya dan menularkan pada karyawannya.
4. Dengan adanya kegiatan PKM hibah PT, yang memfasilitasi mesin dan Peralatan maka permintaan akan produk bagi UMKM semakin meningkat sekirang 40 % .
5. Bagi Perguruan Tinggi sebagai bentuk pengabdian Masyarakat yang jelas nyata membantu masyarakat UKM yang membutuhkan.

**Ucapan Terimakasih**

Dengan adanya Program Penelitian dan Pengabdian Mayarakat yang difasilitasi oleh Untag Surabaya melalui Lembaga penelitian dan pengabdian Masyarakat ( LPPM) Untag Surabaya maka kami Pelaksana kegiatan ini menyampaikan :

1. Terimakasih kami sampaikan pada Pengurus Yayasan beserta Rektor yang telah mendanai Program Hibah PT untuk kegiatan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat hal, hal ini sangat membantu pada kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam Kegiatan Dharma 2 ( Penelitian) dan 3 (Pengabdian Masyarakat) dimana hasil dari kegiatan ini dapat menunjang Dharma 1 ( Pendidikan).

2. Terimakasih Juga kami sampaikan pada ketua LPPM Untag Surabaya beserta Tim yang telah memfasilitasi segalanya untuk kegiatan Pengabdian Masyarakat ini, dengan adanya LPPM inilah, maka kegiatan Hibah PT ini dapat membantu para Dosen untuk melaksanakan Kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
3. Terimakasih kami sampaikan juga kepada Mitra UMK Sambel Pecel “Mbak Ti” yang telah bekerjasama dengan tim Pengabdian Untag Surabaya, untuk kegiatan Pengabdian masyarakat ini.
4. Terimakasih juga kami sampaikan kepada Panitia Seminar nasional konsorsium Untag Indonesia yang telah memfasilitasi kami untuk mengikuti dan menyampaikan artikel Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Hibah PT ini.