

Teknologi Produksi Pada Usaha Sengulung Cik Anis Di Ujungbatu

Batdal Niati*¹, Nurhayati²

¹Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP, Universitas Pasir Pengaraian

² Program Studi Akutansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Pasir Pengaraian

*e-mail: batdaln@gmail.com ¹nurhayati170312@gmail.com²

Abstract

Cik Anis' Sengulung business in one of the home industries in Ujung Batu District. This business is a small business of processed cassava snacks into Sengulung. This business is the only one cassava processing business at Ujungbatu. This business has been produced and marketed for many years, but the most obstacle is the traditional production process and long production time. To help overcome these problems, the Stimulus Community Service (PKMS) team helped Cik Anis (partner) through the application of Appropriate Technology (TTG) in production. The implementation method is the planning stage, the implementation stage, and the monitoring and evaluation stage. Based on the results of observations and simulations, partners already proficient in using and maintaining machines/production tools. It meant that partners' abilities and skills in implementing technology already increased. In addition, the number of productions increased, the production time was shorter, and makes it easier for partners' businesses.

Keywords: Production, Sengulung, Technology

Abstrak

Usaha Segulung Cik Anis merupakan salah satu usaha industry rumah tangga di kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu. Usaha ini adalah usaha kecil makanan ringan olahan singkong menjadi sengulung. Usaha ini merupakan satu-satunya usaha olahan singkong sengulung di ujung batu. Usaha ini sudah di produksi dan dipasarkan selama bertahun tahun namun kendala terbesar yaitu proses produksi yang masih tradisional dan waktu produksi yang lama. Padahal, usaha ini sangat layak untuk dikembangkan. Untuk membantu mengatasi permasalahan tersebut, tim Pengabdian kepada Masyarakat Stimulus (PKMS) membantu mitra melalui penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) dalam produksi. Metode pelaksanaan yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap monitoring dan evaluasi. Berdasarkan hasil observasi dan simulasi, mitra sudah mahir dalam menggunakan dan merawat mesin/alat produksi. Artinya, kemampuan dan keterampilan mitra dalam penerapan teknologi meningkat. Selain itu, jumlah hasil produksi bertambah, waktu produksi semakin singkat, dan mempermudah usaha mitra.

Kata kunci: Produksi, Sengulung, Teknologi

1. PENDAHULUAN

Industri Rumah Tangga adalah usaha industri kecil yang dikerjakan oleh 1-4 orang (Cahyono et al., 2019). Usaha tersebut dilakukan oleh masyarakat kecil di desa maupun kota. Umumnya, usaha tentang makanan dan minuman mempunyai potensi untuk dikembangkan oleh masyarakat (Kuntardjo et al., 2018). Usaha mikro kecil menengah (UMKM) seperti ini mendominasi dunia usaha Indonesia saat ini (Najib et al., 2022). Namun, rendahnya produktivitas UMKM ikut mempengaruhi pertumbuhan ekonomi mikro. Hal ini disebabkan oleh manajemen usaha yang kurang profesional, permodalan yang minim dan pelaksanaan produksi yang manual ikut mempengaruhi hasil produk pangan (Suharto, Supriono, 2014). Selain itu, penyebab lainnya yaitu kualitas sumberdaya manusia, akses pemasaran, akses untuk menambah permodalan, dan kualitas produk (Atmojo & Kusumo, 2022).

Data dari Dinas Perindustrian Koperasi dan UMKM Kabupaten Rokan Hulu (2021) menunjukkan bahwa industri kecil sebanyak 700 industri (Data BPS). Keberadaan UMKM ini harus dikembangkan lagi karena dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat (Mukoffi & Soebagio, 2017). Artinya, UMKM berpotensi sebagai penggerak perekonomian masyarakat Rokan Hulu. Dalam membantu usaha kecil, teknologi tepat guna sangat diperlukan untuk membantu mengatasi permasalahan masyarakat (Hasyim et al., 2018). Teknologi Tepat Guna

(TTG) merupakan teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat karena mampu menjawab permasalahan masyarakat (Ngibad et al., 2020). Disisi lain, TTG harus dapat dimanfaatkan secara mudah dan murah oleh masyarakat agar menghasilkan nilai tambah dalam aspek ekonomi maupun dalam lingkungan hidup. Dengan demikian, penerapan TTG ini dapat meningkatkan kapasitas produksi dari para pelaku usaha (Wahyuni & Riyadi, 2020).

Salah satu usaha kecil di Kecamatan Ujungbatu adalah Usaha Sengulung Cik Anis. Usaha makanan/cemilan (Kerupuk) yang terbuat dari singkong. Singkong diparut dan diberi bumbu, kemudian dimasukkan dalam cetakan dari kaleng susu bekas yang dibelah, kemudian digoreng di tungku kayu api, selanjutnya dijual di pasartradisional (hanya 1 kali per minggu). Usaha ini sudah dilakukan oleh Cik Anis selama puluhan tahun dengan cara yang sangat tradisional mulai dari produksi sampai pemasarannya. Padahal Sengulung olahan singkong ini merupakan satu- satunya usaha olahan singkong diujung batu. Jika alat dan cara produksi ditingkatkan maka akan menghasilkan dampak yang lebih baik dari segi penghasilan maupun waktu dan tenaga. Situasi dan kondisi usaha mitra sebelum menggunakan TTG seperti berikut.



Gambar 1. Parutan Singkong Mitra

Proses produksi hanya menggunakan tangan / manual. Sementara alat yang digunakan hanya satu buah parutan/Perajang ini (seperti gambar diatas) saja. Alat ini terbuat dari seng plat yang diberi lubang kecil dan direkatkan/dipaku pada kayu. Alat ini dibuat oleh pak ari.



Gambar 2. Cetakan Sengulung

Setelah singkong diparut/dirajang kasar, tahapan selanjutnya yaitu mencampurkan adonandengan bumbu seperti, bawang merah, bawang putih, Jahe, Kunyit, daun jeruk, dan daun kunyit. Kemudian adonan tersebut diletakkan pada cetakan seperti gambar diatar. Alat cetakan ini terbuatdari kaleng susu/kaleng sarden bekas yang dibelah kemudian di kasih lubang. Lubang ini bertujuanagar adonan tidak meyerap minyak terlalu banyak



Gambar 3. Tungku Kayu Api Untuk Penggorengan Sengulung

Setelah adonan dimasukkan dalam cetakan, tahapan selanjutnya yaitu penggorengan. Penggorengan ini butuh tenaga lebih dan kesabaran penuh. Api tidak boleh besar dan terlalu kecil. Kayu api yang digunakan harus kayu dari karet. Jika kayu yang lain akan mendatangkan asap lebih sehingga sengulung akan bau asap.



Gambar 4. Sengulung

Sengulung yang sudah digoreng dan dingin disimpan dalam plastik besar dan siap untuk dijual. Dalam 20 kg singkong membutuhkan waktu 5 Jam untuk memarut ubi dan 3.5 Jam untuk pencetakan dan penggorengan. Selain itu, Cik Anis membutuhkan waktu 3 hari untuk memasarkan hasil produksi ke 3 pasar yang berbeda. Setelah sengulung habis terjual, baru memproduksi Kembali. Sengulung dijual di tiga pasar yang berbeda di ujungbatu yaitu pasar Lubuk, Pasar Baru, dan Pasar Rokan. Jadi, dalam seminggu, mereka menghabiskan banyak waktu untuk usaha tersebut. Namun, dari usaha tersebut, mereka hanya memperoleh keuntungan bersih Rp. 300.000,-/ Minggu. Tentunya, hasil ini tidak memuaskan/ memenuhi kebutuhan, namun, mereka tidak punya pilihan dan hanya mampu melakukan usaha tersebut. Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu; Mitra masih ketergantungan dari jumlah singkong yang lembut dari daerah lain. Hal ini disebabkan karena singkong yang ada dipasaran banyak yang keras. Jika digunakan singkong keras, sengulung yang dihasilkan juga akan keras. Karena, semakin lembut singkong akan semakin kremes sengulung yang dihasilkan. Selain itu, alat parut masih manual dan terbatas, alat cetak masih sedikit dan menggunakan tangan. cara penggorengan masih menggunakan kayu api. Tim PKMS dan mitra bersepakat menyelesaikan semua permasalahan tersebut. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menyelesaikan masalah produksi dengan upaya penggunaan teknologi yang sesuai. Target luaran yaitu mitra mahir menggunakan dan merawat mesin/ alat produksi sehingga jumlah

produksi dan kualitas sengulung meningkat. Teknologi yang digunakan adalah pengadaan mesin sawut singkong dan alat cetak.

2. METODE

Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi (Annajmi, Riska Novia Sari, Arcat, Nurrahmawati, Ratri Isharyadi & Lusi Eka Afri, 2022)

1. Bagian ini berisi tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan pengabdian serta hasil dari apa yang dilangsungkan pada kegiatan yang telah dilaksanakan. Tahap Persiapan.
 - a. Melakukan Diskusi bersama Tim PKMS dan mitra tentang kegiatan pengabdian ini
 - b. Persiapan alat terdiri dari; Mesin sawut singkong dan alat cetakan sengulung
 - c. Persiapan bahan terdiri dari; singkong, bumbu, minyak goreng
2. Tahap pelaksanaan
 - a. Penyuluhan dan simulasi tentang penggunaan mesin sawut singkong
 - b. Memproduksi sengulung dengan mesin sawut
3. Tahap monitoring dan evaluasi yaitu melalui hasil observasi dan wawancara dengan mitra. Tim melakukan pendampingan yaitu tim terlibat selama pelaksanaan produksi dan melakukan observasi. Ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap penggunaan teknologi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Agar pelaksanaan PKMS ini lebih terarah, solusi yang sudah diberikan yaitu Peningkatan pengetahuan terhadap alat dalam Sistem Produksi sengulung.

1. Peningkatan alat dalam Sistem Produksi
 - a. Mesin Parutan/Perajang singkong

Saat ini alat parut yang dimiliki mitra hanya satu buah, bentuk sangat sederhana dan tradisional serta penggunaan alat menggunakan tangan. Maka, untuk peningkatan produksi, tim memberikan mesin ini. Mesin ini dapat mempermudah dan mempercepat pembuatan adonan sengulung.



Gambar 5. Mesin Parut/Perajang/ Sawut Singkong

Tim PKMS sudah memberikan mesin sawut singkong ini kepada mitra. Petunjuk cara menggunakan teknologi dalam sistem produksi untuk menjaga keamanan, keberlanjutan dan ketercapaian umur pakai dari teknologi juga sudah diberikan kepada mitra. Selanjutnya, mitra

diberikan Pelatihan Operasi dan Maintenance Teknologi tepat Guna dengan tujuan agar mitra mampu mengoperasikan dan melakukan perawatan mesin dengan baik. Selain petunjuk penggunaan mesin, Tim PKMS juga sudah memberikan arahan berupa contoh dan dipraktikkan langsung cara mengoperasikan mesin dan merawatnya serta melakukan perbaikan ringan apabila terjadi kerusakan.



Gambar 6 petunjuk penggunaan dan simulasi mesin oleh PKMS

b. Alat Cetakan Adonan

Untuk menggantikan/menambah alat cetak yang sedikit, alat cetak adonan ini akan meningkatkan jumlah hasil sengulung lebih banyak dalam satu kali penggorengan sengulung.



Gambar 7. Alat Cetakan Sengulung

Setelah mitra mahir menggunakan mesin sawut sengulung, Tim PKMS beserta mitra dan ditambah 2 mahasiswa melaksanakan proses produksi sengulung. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan sengulung yaitu singkong 20kg, bumbu dan minyak goreng, kertas penyerap minyak. Alat yang digunakan, mesin sawut, alat cetak, kualii, 2 serokan, sendok goreng, piring, dan baskom.



Gambar 7 proses produksi senglung

Proses produksi hanya berlangsung selama 40 menit. Mesin mampu mengolah singkong 20kg dalam waktu kurang 1 jam. Padahal sebelum ada mesin, mitra memarut ubi selama 5 jam. Artinya dengan adanya mesin, mitra menghemat waktu dan tenaga dalam produksi senglung. Selanjutnya setelah adonan senglung selesai, proses selanjutnya yaitu pemberian bumbu senglung.



Gambar 7 Adonan sebelum dan sesudah diberi bumbu

Bumbu senglung terdiri dari garam, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, penyedap rasa, daun seledri, dan bawang prei. Semua bumbu dihaluskan dan ditaburkan kedalam baskom dan diaduk sampai bumbu tercampur rata dan koreksi rasa. Setelah proses ini selesai, adonan siap untuk dicetak.



Gambar 8 proses pencetakan senglung

Setelah adonan dicetak, tahap selanjutnya adalah penggorengan senglung. Langkah terakhir adalah senglung siap untuk dipasarkan.



Gambar 9 Proses Penggorengan dan Hasil Sengulung

Hasil sengulung dibiarkan terlebih dahulu di atas kertas penyerap minyak. Ini bertujuan untuk mengurangi minyak sisa penggorengan. Selain itu, hasil ini harus dibiarkan di udara agar dingin dan siap untuk dijual.

4. KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian ini yaitu Peningkatan sistem produksi. Menggunakan Teknologi mesin sawut singkong untuk pembuatan adonan sengulung. Dengan menggunakan mesin sawut, mitra dapat menghemat waktu dan tenaga dalam pembuatan adonan. Selain itu, jumlah hasil produksi juga meningkat. Saat ini, mitra sudah mahir dalam menggunakan mesin dan sudah menggunakannya dalam setiap produksi sengulung. Artinya keterampilan dan pengetahuan mitra terhadap mesin produksi sudah sangat bagus dan mesin yang diberikan saat bermanfaat bagi mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRPM Kemendikbudristek yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Annajmi, Riska Novia Sari, Arcat, Nurrahmawati, Ratri Isharyadi, M. A., & Lusi Eka Afri, H. D. (2022). Jurnal Mitra Pengabdian Farmasi Pelatihan Dan Pendampingan Penyusunan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Bagi Guru SMPN 3 Rambah Hilir. *Jurnal Mitra Pengabdian Farmasi*, 1(3).
- Atmojo, M. E., & Kusumo, M. P. (2022). Pemberdayaan UMKM Melalui Pemanfaatan Teknologi Informasi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 378–385.
- Cahyono, M. S., Harahap, D. H., & Sukrajap, M. A. (2019). Penerapan Teknologi Produksi Makanan Olahan Untuk Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah Di Kota Bandung. *Kacaneegara Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 21–30. <https://doi.org/10.28989/Kacaneegara.V3i1.567>
- Hasyim, B. A., Budijono, A. P., Suwito, D., & Sutiadiningsih, A. (2018). *Implementasi Peralatan Produksi Berbasis Teknologi Tepat Guna Pada Ukm Produsen Makanan*. 1–6.
- Kuntardjo, S. B., Suharto, Sarana, & Paryono. (2018). Program Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Produksi Makanan Olahan Hasil Pertanian Di Magelang. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1, 673–677. <http://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/62>

- Mukoffi, A., & Soebagio, A. S. (2017). Upaya Peningkatan Produksi Makanan Ringan Ladu Dengan Menggunakan Inovasi Teknologi Di Desa Banjarejo Dusun Laju Kecamatan Ngantang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 59–63.
- Najib, M. F., Februadi, A., Djatnika, T., Rafdinal, W., & Magdalena, C. (2022). Inovasi Desain Kemasan (Packaging) Sebagai Faktor Peningkatan Daya Saing Produk UMKM. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 56–64.
- Ngibad, K., Sembilu, N., Laksono, M. A., & Ula, K. (2020). PKM Sirup Markisa Desa Jatikalang Kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo. *Jppnu (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara)*, 2(2), 135–142.
- Suharto, Supriono, A. K. (2014). Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Usaha Makanan. *Dianmas*, 3, 27–32.
- Wahyuni, S., & Riyadi, S. (2020). Teknologi Tepat Guna UMKM Kotim Simulasi Harga Komputer Rakitan Menggunakan Sistem Pendukung Keputusan. *Journal Of Computer System And ...*, 1(4), 358–366. <https://Ejurnal.Seminar-Id.Com/Index.Php/Josyc/Article/View/443>