

## Pengembangan Produk Unggulan Daerah Sentra Roti Bugo Jepara Melalui Peningkatan Produktivitas dan Manajemen

Hayu Dian Yulistianti\*<sup>1</sup>, Ali Shofwan<sup>2</sup>, Octavianti Paramitha<sup>3</sup>, Harminto Mulyo<sup>4</sup>, Santi Andriyani<sup>5</sup>,  
Nusrotus Sa'idah<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Prodi Bahasa Inggris, FTIK, UNISNU Jepara, <sup>2</sup> Prodi Akuntansi, FEB, UNISNU Jepara, <sup>3</sup> Prodi Tataboga,  
UNNES Semarang

<sup>4</sup> Prodi Teknik Informasi, FST UNISNU Jepara, <sup>5</sup> PAI, UNISNU Jepara, <sup>6</sup> UNISNU Jepara.

\*e-mail: [hayu@unisnu.ac.id](mailto:hayu@unisnu.ac.id)<sup>1</sup>, [alisofwan1047@unisnu.ac.id](mailto:alisofwan1047@unisnu.ac.id)<sup>2</sup>, [octavianti.paramita@mail.unnes.ac.id](mailto:octavianti.paramita@mail.unnes.ac.id)<sup>3</sup>,  
[minto@unisnu.ac.id](mailto:minto@unisnu.ac.id)<sup>4</sup>, [santi@unisnu.ac.id](mailto:santi@unisnu.ac.id)<sup>5</sup>, [nusrotussaidah@unisnu.ac.id](mailto:nusrotussaidah@unisnu.ac.id)<sup>6</sup>

### **Abstract**

*Regional excellence products based on home industry need to be developed to improve the local based-economy. Partner in this community service is the home industry Andil Jaya Bakery which is focused on bread and cookies. Problems faced by partners; a) the equipment used is still manual; b) lack of partner human resources; c) productivity decreases; d) the place of production is not feasible; and d) not orderly financial books. The methods used are; a) procurement of planetary mixer; b) product innovation training; c) layout of the production site; and d) accounting assistance. The results of the community service showed that the turnover owned by the partners started from 750 seeds per day to 1200 seeds per day with an increase in turnover per day of 37.5%. Improvement of product quality after procurement of planetary mixer machines initially took 60 minutes / 12kg to 20 minutes / 6kg of dough.*

**Keywords:** regional excellence product, home industry

### **Abstrak**

*Produk unggulan daerah berbasis home industri perlu dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian berbasis lokal. Mitra pada pengabdian ini adalah home industri Andil Jaya Bakery yang bergerak di bidang roti dan cookies. Permasalahan yang dihadapi mitra; a) peralatan yang digunakan masih manual; b) kurangnya SDM mitra; c) produktivitas menurun; d) tempat produksi kurang layak; dan d) pembukuan keuangan belum tertib. Metode yang digunakan adalah; a) pengadaan alat mixer planetary; b) pelatihan inovasi produk; c) layout tempat produksi; dan d) pendampingan pembukuan. Hasil dari pengabdian menunjukkan bahwa omset yang dimiliki oleh mitra berawal dari 750 biji per hari menjadi 1200/ biji dengan peningkatan omset perhari sebanyak 37,5% . Peningkatan kualitas produk setelah pengadaan mesin mixer planetary mulanya menggunakan waktu 60 menit bakery center, productivity.*

**Kata kunci:** produk unggulan daerah, home industri

## **1. PENDAHULUAN**

Desa Bugo kecamatan welahan merupakan sentra produksi roti yang cukup terkenal di kota Jepara. Rata-rata penduduk di desa Bugo memiliki home industri sendiri-sendiri. Salah satu home industri yang ada di desa Bugo adalah "Andil Jaya Bakery" yang menjadi mitra pengabdian masyarakat dalam Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD). Home industri ini berdiri kurang lebih 30 tahun dengan nama pemilik Hj. Kustianah, dimana pada saat mendirikan usahanya pertama yaitu kue tambang, ketawa dan kue pisang. Seiring dengan berkembangnya usaha produknya bertambah yaitu kue pia basah kacang ijo dan kelapa, roti coklat wijen, pisang coklat panggang, pisang molen serta donat. Berikut table 1.1 menunjukkan kondisi riil produksi home industri roti Andil Jaya di desa Bugo.

Tabel 1.1 Analisis situasi mitra

Aspek Bisnis	Home Industri Roti “ Andil Jaya Bakery”
Nama Pemilik	Hj. Kustianah
Tahun Mulai Operasional	1986
Bahan Baku	
Sumber	Tepung Terigu
	Margarine
	Minyak goreng
	Gula
	Fermipan, Obat Basah, Garam, Sodium dan lain sebagainya sebagai pelengkap pembuat roti
Produksi	
Peralatan	Pengadukan roti yang masih manual, penghalus roti yang sudah lama , belum memiliki open rotary, pengemasan roti masih manual.
Kapasitas	Kapasitas produksi kurang lebih 25 Kg per hari
Proses	
Lay out	Belum tertata rapi proses pembuatan roti mulai dari pemotongan, mengopen roti atau menggoreng roti, serta pengemasan.
Manajemen	
Producting planning	memproduksi sesuai standar memproduksi banyak jika ada yang memesan
Accounting Bookkeping	belum ada pembukuan yang baik
Pemasaran	
Pasar	Jepara, Kudus , Demak
Teknik Pemasaran	Diambil para reseller yang akan dijual di pasar maupun toko-toko
Harga jual produk	Rp 700,00/biji
Konsumen	masyarakat umum biasanya untuk hajatan , pengajian da lain sebagainya
SDM	
Kualifikasi dan jumlah	jumlah tenaga kerja 6
Peluang training	Training pembuatan roti
	Training pengemasan
	Training pemasaran melalui e-commerce
	Training pembukuan
Fasilitas	
Ruang administrasi	Belum ada
Ruang Produksi	Ada tapi agak tidak layak
Produk	

Jenis	Roti Kacang ijo (putih) , kelapa (ijo) dan coklat (merah)
	
	Roti pisang & Coklat wijen
	

### 1.1 Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi yang telah diuraikan, usaha boga ini belum mampu memiliki kreativitas dalam mengolah usaha boga ini sehingga dapat meningkatkan pemasaran dan kualitas produk. Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah sistem produksi dan manajemen.

Adapun permasalahan teknis ataupun administratif sebagai berikut

Tabel 1.2 Permasalahan Mitra

Aspek Bisnis	Permasalahan
Produksi	masih tergolong sederhana atau tradisonal yaitu tempat adonan yang kurang higienis, mesin penghalus yang sudah tidak layak digunakan, tempat penggorengan yang perlu diganti serta pemotongan roti yang masi manual
Produk	masih tergolong kurang bervariasi, pengemasan kurang menarik serta manajemen yang belum tertata dengan baik masih menggunakan catatan manual
SDM	Masih terbatas, belum memiliki kompetensi keahlian
Fasilitas	masih terbatas perlu peningkatan agar menunjang kuliatas produksi Fasilitas yang diperlukan adalah penataan ulang tempat produksi

Tujuan dari pengabdian ini adalah: 1) untuk meningkatkan produktivitas produksi melalui pelatihan inovasi produk bagi mitra dan layout tempat produksi ; dan 2) meningkatkan manajemen administrasi keuangan melalui pendampingan pembukuan.

Dalam kegiatan pengabdian pada home industry roti kali ini diberikan untuk meningkatkan kualitas olahan roti, memperbaiki manajemen melalui beberapa kali

pendampingan. Untuk mengetahui produk yang berkualitas sangat tergantung dari pengendalian system produksinya oleh karena itu perlu pengawasan proses produksi yang ketat (Putri, 2016). Produk dikatakan memenuhi kualitas yang baik apabila memenuhi standar kualitas produk yang ditetapkan oleh perusahaan. Setiap kali produksi ada kalanya terjadi defect pada hasil produk. Produk defect ini merupakan barang dalam proses produksi yang memiliki kekurangan dalam kualitas produk (Ratri et al., 2018). Menurut (Nurhayati, 2018) ada salah satu strategi untuk meningkatkan produktivitas perusahaan yaitu *just in time*. Strategi ini dapat mengurangi beberapa pemborosan seperti defect produk, persediaan bahan baku dan proses yang tidak baik. Dengan adanya strategi ini dapat memberikan hasil peningkatan tingkat produktivitas dan efisiensi perusahaan.

Teknologi tepat guna merupakan teknologi yang didesain untuk mengetahui beberapa aspek yaitu lingkungan, etika, budaya, social dan ekonomi masyarakat yang menggunakannya. Dengan adanya teknologi tepat guna memerlukan sedikit tenaga sumberdaya, memerlukan biaya operasioanal yang lebih kecil dan memiliki dampak lingkungan lebih rendah disbanding teknologi industry moden(Ratri et al., 2018).

Untuk meningkatkan kualitas produk roti bisa juga dengan meningkatkan inovasi produk dengan berbagai aspek mulai dari inovasi isi, rasa sampai dengan bentuk roti. Inovasi produk ini untuk mempertahankan kelangsungan perusahaan terhadap perubahan kebutuhan selera konsumen, teknologi, serta meningkatkan persaingan baik local ataupun luar kota. Dengan adanya inovasi produk ini dapat menghadapi persaingan yang semakin kompetitif demi kelangsungan hidup perusahaan. Strateg ini sangat dibutuhkan oleh perusahaan terkhsus home industry yang minim adanya pelatihan atau pendampingan (Saputri & Julianto, 2015). Dengan adanya inovasi produk ini dapat memenuhi kebutuhan konsumen sesuai dengan trend masa sekarang, sehingga konsumen tidak bosan akan produk yang dihasilkan.

Dalam kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan produktivitas home industry roti sudah memenuhi standar beberapa kajian literature yang ada yaitu memperbaiki manajemen home industry roti melalui pembukuan yang benar, startegi teknologi tepat guna yaitu mengadakan mesin planetary mixer roti, mengadakanpelatihan inovasi produk serta layout produksi dengan menata ulang pada tempat produksi.

## **2. METODE**

Metode yang digunakan dalam program pengabdian ini adalah berdasarkan pada permasalahan mitra yaitu :

- a. Mengadakan pelatihan untuk peningkatan SDM mitra dalam inovasi produk.
- b. Melakukan penataan layout produksi supaya layak dan sesuai standar
- c. Melakukan pendampingan dalam pembukuan

Selain itu, untuk mengukur keberhasilan program, kami juga menggunakan metode angket dalam pelaksanaan program pengabdian ini.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tahap pertama kami memberikan peralatan untuk meningkatkan produktivitas mitra yang biasanya menggunakan alat pengaduk manual dalam pembuatan roti. Peralatan elektrik ini berupa mixer planetary dapat meningkatkan produktivitas karena bisa efisiensi waktu dan tenaga.



Gambar 1.  
Proses Aduk Manual



Gambar 2.  
Penggunaan Alat Mixer Planetary

Tahap selanjutnya adalah pendampingan mitra untuk peningkatan keterampilan mitra dalam inovasi produk. Inovasi produk yang dilaksanakan adalah pembuatan roti sisir. Adapun tahapannya sebagai berikut :

Pertama adalah ; 1) penyiapan bahan ; yaitu tepung terigu, gula pasir, susu buku, ragi instan, bread improver, telur, air es, garam dan margain; 2) pembuatan adonan dengan mencampur bahan-bahan tersebut dengan menggunakan mixer; 3) setelah adonan sudah siap, kemudian dibentuk bulat secara manual menggunakan tangan; 4) selanjutnya di bentuk seperti sisir kemudian di taruh diloyang untuk siap di oven; 5) penataan roti sisir da siap untuk dikemas.

Berikut kami tampilkan beberapa dokumentasi proses pembuatannya;



Gambar 3.  
Proses Membuat Adonan dengan mixer



Gambar 4.  
Proses pemotongan adonan menjadi bulatan-  
bulatan kecil



Gambar 5.  
Proses pembentukan roti sisir



Gambar 6.  
Proses finishing dan pengemasan

Program pengabdian selanjutnya adalah penataan layout tempat produksi supaya sesuai standard dan representative untuk proses produksi home industry roti. Kegiatan penataan layout ini berlangsung selama kurang lebih 2 minggu. Berikut beberapa dokumentasinya:



Gambar 7.  
Tempat Produksi yang lama

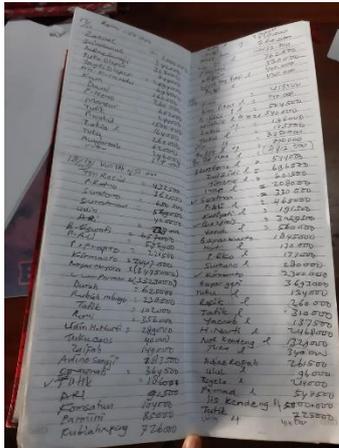


Gambar 8.  
Proses Penataan Layout Tempat Produksi



Gambar 9.  
Tempat Produksi yang sudah berkeramik dan tembok halus

Untuk meningkatkan pengelolaan pembukuan yang baik, kami juga mendampingi mitra dalam pembukuan uang masuk dan uang keluar. Selama ini, mitra tidak ada pembukuan secara detail hanya berlandaskan pada kebiasaan saja.

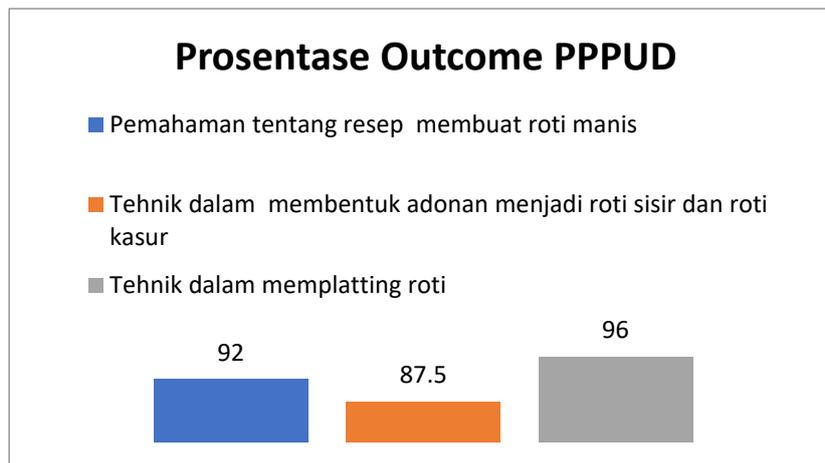


Gambar 10.  
Pembukuan yang selama ini dilakukan oleh mitra



Gambar 11.  
Pendampingan untuk Penertiban Pembukuan

Untuk mengetahui sejauhmana keberhasilan program, kami menyebarkan angket kepada mitra. Isi dari kuisioner terdiri dari beberapa aspek dengan hasil sebagai berikut; a) pada aspek pengetahuan tentang resep roti sisir, sebanyak 92% mitra memahami dan mampu merecall secara baik resep roti sisir yang diberi saat pelatihan; dan b) aspek keterampilan mitra sebanyak 87,5% mitra terampil membentuk adonan menjadi roti sisir dan sebanyak 96% mitra terampil menguasai tehnik dalam memplatting roti . Berikut kami sajikan grafiknya:



Gambar 12. Prosentase outcome Pelatihan Inovasi Produk

Dengan adanya peningkatan pada produkifitas, maka berdasarkan monitoring kami jumlah omset yang dimiliki oleh mitra berawal dari 750 biji per hari menjadi 1200/ biji. Oleh karena itu, peningkatan omset perhari meningkat sebanyak 37,5%. Peningkatan kualitas produk setelah pengadaan mesin mixer planetary mulanya menggunakan waktu 60 menit/12kg menjadi 20menit/6kg adonan.

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil di atas, dapat disimpulkan bahwa :

- a. Program pengabdian yang dilaksanakan dengan mitra home industry Andil Jaya Bakery Bugo Jepara meliputi ; 1) Pengadaan alat mixer planetary; 2) Pendampingan pelatihan inovasi produk; 3) Penataan tempat produksi; dan 4) Pendampingan Pembukuan.
- b. Hasil evaluasi program pengabdian menunjukkan bahwa sebagai berikut; a) pada aspek pengetahuan tentang resep roti sisir, sebanyak 92% mitra memahami dan mampu merecall secara baik resep roti sisir yang diberi saat pelatihan; dan b) aspek keterampilan mitra sebanyak 87,5% mitra terampil membentuk adonan menjadi roti sisir dan sebanyak 96% mitra terampil menguasai tehnik dalam memplatting roti.
- c. Peningkatan produktivitas dan manajemen menunjukkan bahwa omset yang dimiliki oleh mitra berawal dari 750 biji per hari menjadi 1200/ biji dengan peningkatan omset perhari sebanyak 37,5% . Peningkatan kualitas produk setelah pengadaan mesin mixer planetary mulanya menggunakan waktu 60 menit/12kg menjadi 20menit/6kg adonan.
- d. Kelemahan pada program ini adalah belum adanya pendampingan terhadap inovasi kemasan produk dan e-commerce, oleh karena itu pengembangan selanjutnya adalah program pendampingan mitra terkait inovasi pengemasan produk dan e-commerce.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada DRPM Hibah Ristek Dikti yang telah memfasilitasi pendanaan program pengabdian ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada UNISNU Jepara melalui LPPM UNISNU Jepara yang telah memberikan arahan dan bimbingan sehingga program ini dapat berjalan dengan baik. Selain itu, kami juga mengucapkan terimakasih kepada mitra yaitu home industry Andil Jaya Bakery yang telah bekerjasama dengan baik sehingga program bias terealisasi sesuai dengan harapan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Nurhayati, E. (2018). Strategi Peningkatan Produktivitas Untuk Mencapai Target Produktivitas Dan Efisiensi Perusahaan. *IEJST(Industrial Engineering Journal of The University of Sarjanawiyata Tamansiswa*, 2(1), 62–68.
- Putri, R. L. (2016). Peningkatan Kualitas Produk Melalui Penerapan Prosedur dan Sistem Produksi : Studi Pada UD Wijaya Kusuma Kota Blitar. *Jurnal Wahana Riset Akuntansi*, 4(2), 813–828.
- Ratri, E. M., G, E. B., & Singgih, M. (2018). Peningkatan Kualitas Produk Roti Manis pada PT Indoroti Prima Cemerlang Jember Berdasarkan Metode Statistical Process Control (SPC) dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *E-Journal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 5(2), 200. <https://doi.org/10.19184/ejeba.v5i2.8686>
- Saputri, Y. R., & Julianto, E. (2015). *INOVASI PRODUK PADA ROTI CERIA DI JEMBER Product Innovation at Roti Ceria Bakery In Jember.* 1–15. [http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/71814/Yulia R%0B%09afelia Saputri.pdf?sequence=1](http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/71814/Yulia%20Rafelia%20Saputri.pdf?sequence=1)