

Teknologi Peningkatan Kualitas Produk Kuliner Udang Bileh Crispy Serta Perbaikan Pengelolaan Manajemen Keuangan Pada Usaha Kecil Dan Menengah Ibu Yanti

Amir D¹, Ariefin², Hanif³, Halim Zaini⁴, Sulaiman AR⁵

¹ Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Lhokseumawe

² Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Lhokseumawe

^{3,5} Jurusan Teknik Sipil Politeknik Negeri Lhokseumawe

⁴ Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe

Jln. B.Aceh Medan Km.280 Buketrata 24301 INDONESIA

^{1*} amird1@pnl.ac.id

Abstrak - Kecil dan Menengah Udang Bileh Crispy Ibu Yanti terletak di Gampong Teumpok Teungoh, beralamat di jalan H.Tana, kota Lhokseumawe. UKM ini didirikan pada tanggal 20 Desember 2018, memiliki sertifikat halal, diterbitkan oleh MPU Aceh nomor 140330000131219 tertanggal 30 Desember 2019. Selain itu UKM ini memiliki sertifikat produksi dari Dinas Kesehatan Lhokseumawe dengan nomor 2051174020346-25 terbit pada tanggal 03 Juli 2018. Melibatkan tenaga kerja antara 2-3 orang untuk memproduksi kuliner antara 2-12 Kg perhari. Fasilitas produksi antara lain; 1 buah kompor gas, 2 buah tabung gas 3 Kg, wajan berkapasitas 3 liter dan mesin peniris berkapasitas 2 kg. Dari data analisis situasi, diketahui permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra adalah; masih tingginya kadar minyak yang terkandung pada hasil produk dan manajemen keuangan yang belum tertata. Permasalahan tersebut berdampak pada hasil produksi. Solusi yang diberikan dari pelaksana adalah membuat program dengan judul Teknologi Peningkatan Kualitas Produk Kuliner Udang Bileh Crispy Serta Perbaikan Pengelolaan Manajemen Keuangan Pada Usaha Kecil dan Menengah Ibu Yanti. Outcome dari kegiatan ini adalah kompetensi mitra dalam menghasilkan produk kuliner meningkat dari nilai 68,2 ke 78,33 dengan kadar minyak 7,33% per-kg, Selain itu, mitra memiliki peningkatan kemampuan mengelolah manajemen keuangan nilai kompetensi 73. Tingkat partisipasi mitra adalah 100 %, indeks kepuasan mitra berkategori sangat baik, menghasilkan buku pedoman mengoperasikan mesin peniris dan buku pedoman pengelolaan keuangan, dan terakhir menghasilkan satu artikel ilmiah yang dipublikasi pada prosiding ber ISSN secara nasional pada acara SEMNAS hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat yang diselenggarakan oleh Politeknik Negeri.

Kata kunci- Bileh, crispy, Kualitas, manajemen, Peniris, Udang.

I. PENDAHULUAN

UKM Udang dan Bileh Crispy Ibu Yanti Mala, merupakan UKM berbentuk usaha perseorangan, usaha ini berlokasi di Gampong Tumpok Teungoh beralamat di jalan H. Tana kota Lhokseumawe, kurang lebih 11 Km ke arah utara dari Politeknik Negeri Lhokseumawe. UKM ini berdiri pada tanggal 20 Desember 2018. Dengan izin usaha nomor 06/IUMK/XI/2019 dari Camat Banda Sakti tertanggal 01 Juli 2019. UKM ini, memiliki sertifikat halal dari MPU Aceh nomor 140330000131219 dikeluarkan di Banda Aceh, tanggal 30 Desember 2019 dan berlaku sampai tanggal 29 Desember 2022. UKM ini juga memiliki sertifikat produksi dari Dinas Kesehatan Lhokseumawe nomor 2051174020346-25 terbit pada tanggal 03 Juli 2018. Llebih rinci dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 (a) Lokasi mitra, (b) Alamat KTP (c) setifikat halal, (d) sertifikat produksi

Beberapa kegiatan yang telah diikuti UKM ini diantaranya; kegiatan pelatihan tentang keamanan produksi, diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kota Lhokseumawe dari tanggal 02 sampai dengan 3 Juli 2019 dengan nomor sertifikat 443/1174/2019.

Produk kuliner yang dihasilkan berkisar antara 2 Kg sampai 12 Kg per hari. Jumlah produk bergantung dari jumlah permintaan pelanggan. Hasil produknya dikemas seberat 0,25 kg dengan harga Rp 25.000. Proses produksi hingga pengemasan diperlihatkan pada gambar 2.



Gambar 2. Proses produksi (a) pembersihan udang dan bileh, (b)membuat adonan crispy, (c) penggorengan, (d)penyaringan, (e) penirisan, (f) pengemasan

Proses produksi dilakukan secara tradisional, dimana penggunaan sumber daya manusia bergantung pada besar-

kecilnya produksi, jika permintaan banyak, maka tenaga kerja yang terlibat sebanyak 3 orang, jika permintaan kurang, maka sumber daya manusia diistirahatkan, sehingga jumlahnya kurang lebih 1 sampai 2 orang saja.

Sistem pemasaran, dilakukan dari mulut ke mulut, Produk kuliner akan dibuat jika ada permintaan pelanggan. Pemasaran tidak dilakukan dengan cara mendistribusi hasil produk ke counter-counter toko, warung, mini market atau memperkenalkan produk ke khalayak melalui media online, sehingga cakupan pemasaran kurang luas dan kurang optimal [1].

UKM ini memiliki alat-alat produksi; 1 buah kompor gas, tabung gas 3 Kg 2 buah, 1 buah wajan dengan kapasitas minyak goreng 3 liter dan mesin peniris minyak dengan kapasitas 2 kg yang mulai usang. Produk kuliner masih mengandung minyak lebih-kurang 4,5 % per-kg, produk yang dihasilkan belum memenuhi standar yang diharapkan yaitu sekitar 2,5% per-kg, dengan demikian produk yang dihasilkan tidak bertahan lama.

Pada sisi pengelolaan keuangan UKM, seperti; sistem perencanaan, penganggaran, pemeriksaan, pengelolaan, pengendalian, pencarian, informasi dan penyimpanan keuangan dari hasil usaha belum dicatat secara optimal, sehingga mitra tidak dapat mengoptimalkan modal untuk kemajuan usahanya. [2].

Dari uraian di atas, maka permasalahan yang urgen bagi mitra terletak pada manajemen produksi dan manajemen keuangan serta pemasaran. Indikatornya adalah masih tingginya kadar minyak pada hasil produk Udang dan Bileh Crispy. Untuk itu, mitra membutuhkan mesin penirisan minyak yang dapat menghasilkan persentase penirisan dan rendemen penirisan yang cukup baik untuk meningkatkan kualitas produk [3][4]. Selain itu, mitra juga membutuhkan optimalisasi pengelolaan pen-danaan, melalui sistem pembukuan keuangan UKM.

Realisasi kedua kebutuhan tersebut, diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan manajemen pengelolaan keuangan. Produk yang dihasilkan memiliki standarisasi dan keuangan UKM dapat dikontrol, Penerapan ini membawa dampak pada daya tahan produk serta pada akhirnya memperluas jangkauan pemasaran produk [5][6]. Oleh sebab itu melalui program kegiatan dapat memperbaiki kualitas rodouk dan manajemen keuangan UKM.

Ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, secara rinci dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Manajemen produksi, Upaya UKM untuk menerapkan konsep manajemen pada proses produksinya, sehingga barang dan jasa yang diproduksi sesuai dengan spesifikasi dan teknologi yang tepat, namun biaya yang dikeluarkan dapat diperkecil tidak dimiliki.
2. Manajemen pemasaran, Pengelolaan pemasaran produk masih terbatas pada permintaan pelanggan secara langsung, hasil produk kuliner tidak dilepas kepasar. Sehingga pemasarannya sangat terbatas.
3. Manajemen Keuangan, keluar-masuknya aktifitas keuangan kurang terpantau, sehingga UKM tidak dapat memaksimalkan modal dan keuntungan
4. Manajemen informasi, Pengelolaan informasi berkaitan dengan SDM, perencanaan, penganggaran, pemeriksaan, pengelolaan, pengendalian, pencarian dan penyimpanan dana tidak tersedia
5. Manajemen Strategi, UKM tidak memiliki mekanisme atau cara untuk melakukan keputusan dan tindakan untuk

menciptakan dan mempertahankan keunggulan kompetitif dari produk.

6. Manajemen sumber daya manusia, Manajemen pengelolaan sumber daya manusia terkait masalah produksi pada ruang lingkup tenaga kerja dan karyawan untuk mencapai keuntungan tidak tersedia datanya.

Adapun target yang ingin dicapai pada program UKM ini, adalah:

1. Meningkatkan kualitas produk kuliner Kualitas produk udang bileh crispy ditingkatkan dengan cara mengurangi kadar minyak yang terkandung pada produk dengan presentase maksimal 0,26 minyak perkilogramnya.
2. Meningkatkan kemampuan mitra. Kemampuan ilmu pengetahuan dan skill mitra dalam bidang manajemen keuangan diupgrade, agar mitra dapat mengontrol dan memantau aktifitas keluar-masuknya aliran modal usaha UKM.

Adapun luaran yang dicapai pada kegiatan ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Menghasilkan prototipe mesin peniris. Prototype mesin peniris minyak yang dihasilkan memiliki kapasitas penirisan sampai 6 liter minyak goreng untuk meniriskan produk kuliner seberat 3,5 kg serta dengan kecepatan putar maksimum 1200 Rpm.
2. Meningkatkan kompetensi mitra. Kompetensi dan skill mitra meningkat untuk menghasilkan produk kuliner Udang Bileh Crispy yang berkualitas dan mitra dapat mengelola manajemen keuangan UKM dengan baik.

II. METODE PELAKSANAAN

A. Tempat dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan program PKM lakukan pada UKM Kuliner Udang Bileh Crispy yang beralamat di jalan H,Tana di Gampong Teumpok Teungoh, kota Lhokseu-mawe. Waktu pelaksanaan PKM dilakukan selama dua hari kerja, terhitung dari tanggal 28 Juli sampai tanggal 29 Juli 2021, dimulai dari jam 16.00 sampai dengan jam 18.00 WIB. Kegiatan diikuti sebanyak 1 orang mitra.

B. Solusi Yang Ditawarkan

Rendahnya kualitas produksi dan lemahnya pengelolaan manajemen keuangan UKM serta rendahnya kemampuan pengetahuan dan skill mitra dalam mengatasi masalah yang dihadapinya, berpengaruh pada kurang optimalnya proses pemasaran. Kondisi ini perlu mendapat penanganan, solusi penanganan yang efisien dan berbiaya rendah menurut pengusul adalah mene-rapkan IPTEKS mesin peniris minyak untuk meningkatkan kualitas produksi dan meningkatkan kemampuan mitra dalam mengelola manajemen keuangan UKM.

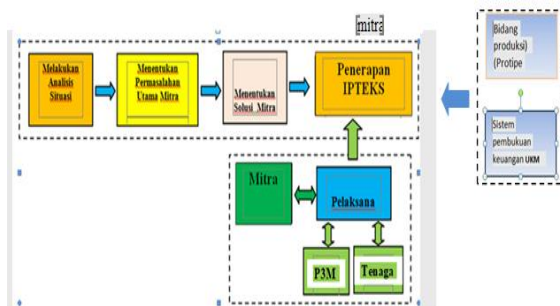
C. Justifikasi Pengusul Bersama Miitra Dalam Menentukan Persoalan Prioritas.

Justifikasi pengusul bersama mitra dalam menentukan permasalahan prioritas mitra, antara lain; peningkatan kualitas produksi Program ini akan membawa dampak adanya standarisasi kandungan minyak yang diperbolehkan pada produk UKM dan akan memperpanjang masa kadualarsa produk serta meningkatkan daya saing pemasaran untuk produk terhadap produk yang sama dipasaran.

Dampak berikutnya dengan program peningkatan manajemen keuangan. UKM dapat mengontrol hasil usaha dan UKM dapat mengoptimalkan laba usaha untuk kemajuan UKM tersebut.

D. Langkah-langkah Kegiatan

Pada tahap ini, Politeknik Negeri Lhokseu-mawe sebagai operator kegiatan, mitra dan tenaga ahli sebagai pelaksana pelatihan, melakukan kerja sama mengimplemen-tasikan program kegiatan. Ada dua program kegiatan yang dilakukan, yaitu; peningkatan manajemen produksi dalam bentuk pene-rapan mesin peniris untuk meningkatkan kualitas produk kuliner Udang dan Bileh Crispy serta peningkatan manajemen keuangan dalam bentuk penerapan penggunaan sistem pembukuan dalam pengelolaan keuangan UKM. Lebih rinci dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Llangkah-langkah pelaksanaan untuk menagani permasalahan spesifik yang dihadapi mitra

Tahapan dari kedua solusi tersebut diuraikan pada sub-bab berikut.

Permasalahan bidang produksi. Metode pelaksanaan kegiatan terkait dengan tahapan bidang produksi dapat dijelaskan secara rinci seperti uraian berikut:

- Tahap kegiatan pendahuluan. Pada tahap ini, pelaksana pengumpulan data-data profil mitra untuk keperluan analisis situasi. Data diperlukan untuk mengetahui kondisi terkini dari situasi yang dialami oleh mitra berkaitan dengan permasalahan Mitra.
- Tahap menganalisis permasalahan utama mitra. Pada tahap ini, pelaksana bersama mitra, berdasarkan data-data analisis situasi, merumuskan beberapa masalah utama yang dihadapi oleh mitra. Hasil rumusan ini digunakan rangka merancang dan merencanakan program kerja yang tepat terhadap penanganan per-masalahan yang dihadapi mitra.
- Tahap merumuskan solusi yang ditawarkan kepada mitra. Pada tahap ini, tim pelaksana merumuskan program kerja berkaitan dengan poenaganan masalah prioritas yang dihadapi oleh mitra.
- Tahap Penerapan IPTEKS. Pada tahap ini, pelaksana bersama tim, melakukan kegiatan penerapan IPTEKS pada dua hal, antara lain; pertama; mserah terima IPTEKS prototipe mesin peniris minyak kepada mitra dan dan kedua; pelatihan penggunaan mesin peniris minyak kepada mitra agar mitra dapat menghasilkan produk kuliner yang berkualitas.

E. Permasalahan Dalam Bidang manajemen keuangan UKM.

Pada tahap ini, mekanisme pelaksanaanm dilakukan dalam bentuk pelatihan sebagai berikut:

- Membuat catatan pengeluaran. Mitra dilatih untuk memahami cara membuat catatan pengeluaran yang terkait dengan usaha. Semua pengeluaran atau belanja dalam usaha, mulai dari pembelian bahan baku, operasional hingga gaji karyawan harus kontinu dicatat secara jelas. Tujuannya agar mitra dapat mengetahui berapa jumlah modal usaha yang telah dikeluarkan. Setelah mengetahui berapa modal yang telah dikeluarkan Mitra akan lebih mudah untuk menetapkan target dan rencana kapan modal usaha tersebut harus kembali. Format catatan pengeluaran diperlihatkan pada tabel 1.

Tabel 1. Form Buku catatan pengeluaran

Tgl	No. Bukti Pengeluaran Kas	No. Cek	Keterangan	Ref	Debet		Kredit		
					Serba-serbi	Hutang Dagang	Pot Pembelian	Kas	
01/08/21	01		Pembayaran	03			350.000	350.000	
05/08/21	02		Pembelian udan dan bileh	04			750.000	750.000	
Total									1.100.000
Dipindahkan ke akun 02									

Pelatihan catatan pengeluaran yang diberikan. kepada mitra untuk mengetahui jumlah pengeluaran yang telah dikeluarkan sebagai ongkos produksi, yangterpantaubdari debet dab kredit. Form catatan pengeluaran yang diajarkan seperti contoh ditunjukkan pada tabel 1 di atas

- Membuat catatan pemasukan. Mitra dilatih untuk memahami cara membuat catatan pemasukan. agar mitra dapat mencatat semua transaksi yang ber-hubungan dengan pemasukan usaha UKM. Misalnya jumlah penjualan produk yang berhasil didapatkan per-hari maupun piutang yang telah dibayarkan. Pemasukan yang tertib dicatat setiap hari, akan memberikan informasi ke mitra berapa jumlah total pemasukan yang diperoleh dalam satu hari. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Buku catatan pemasukan

Catatan Pemasukan				
Tanggal	No. Nota	Keterangan	Jumlah	Total
29/08/2021	001/09	BON 1	1.500.000	1.500.000
30/08/2021	002/10	BON 2	1.250.000	1.250.000
Total Pemasukan perhari				2.750.000

- Membuat buku kas utama. Membuat buku kas utama ditujukan agar mitra dapat menggabungkan total transaksi catatan pengeluaran dan total catatan pemasukan. Dengan menggabungkan tersebut, mitra dapat mengetahui secara detail berapa keuntungan mau-pun kerugian hasil usaha UKMnya melalui informasi saldo. Adapun catatan kas utama yang diajarkan pada pelatihan seperti diperlihatkan seperti contoh pada tabel 3.

Tabel 3. Form buku catatan kas utama

Uraian	Penerimaan (Debit) (Rp)	Pengeluaran (Kredit) (Rp.)	Saldo (Rp.)
Saldo Bulan lalu Agustus 2021			6.500.000
Bayar listrik		350.000	6.150.000
Beli udang dan bileh		750.000	5.400.000
penjualan tunai Udang Crispy	1.500.000		6.900.000
Penjualan Tunai Bileh Crispy	1.250.000		7.150.000
Perhitungan Akhir Bulan September 2021			7150000

d. Buku catatan laba-rugi. Buku terak-hir yang perlu mitra siapkan adalah buku laba rugi. Buku laba rugi digunakan untuk mencatat pendapat-an dan beban usaha selama periode tertentu. Dengan melakukan pencatat-an tersebut mitra bisa mengetahui dari informasi apakah UKM sedang dalam kondisi memiliki profit atau justru rugi. Format buku catatan laba-rugi diperlihatkan pada tabel 4.

Tabel 4. Form buku catatan laba rugi

Akun			31-Agu-21
01.00	Pendapatan Usaha		
01.01	Pendapatan		2.750.000
		Total pendapatan	2.750.000
02.00	Harga pokok penjualan		750.000
02.01	Harga pokok pembelian		350.000
		Total harga pokok-pembelian	1.100.000
	Laba-rugi		1.650.000

Aktifitas pelaksanaan pelatihan pembuatan buku keuangan UKM terekam seperti pada gambar 4.



Gambar 4. (a) dan (b) Kegiatan membuat pembukuan, (c) penyerahan modul pedoman pembukuan UKM

F. Keterlibatan dan Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program PKM ini diberikan dalam bentuk sebagai berikut:

Menjadi peserta dalam kegiatan penerapan IPTEKS. Mitra berperan aktif menjadi peserta pada kegiatan penerapan IPTEKS.

Menjadi peserta pada kegiatan pelatihan. Mitra berperan aktif dalam kegiatan pelatihan pengoperasian, pemeliharaan dan perbaikan mesin peniris dan dalam kegiatan pelatihan membuat sistem pembukuan .

Menjadi peserta dalam kegiatan evaluasi uji kompetensi. Mitra berperan aktif dalam evaluasi pree test dan pos test untuk mengukur kemampuan dab skill mitra terhadap materi pelatihan yang telah diberikan.

Secara keseluruhan keterlibatan dan tingkat partisipasi mitra adalah 100% dilihat dari kehadiran mitra pada setiap kegiatan PKM. Aktifitas pada kegiatan ini terekam seperti pada gambar 5.



Gambar 5. Partisipasi mitra dalam kegiatan IPTEKS

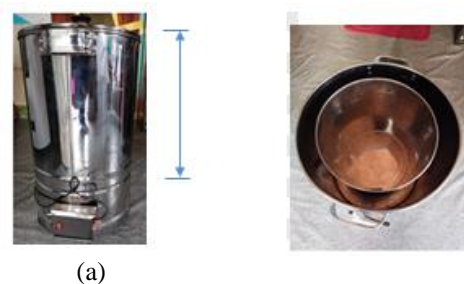
III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini menjelaskan tentang hasil dan pembahasan terkait dengan progres pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM). Hasil dan pembahasan berisi tentang penerapan prototiper mesin peniris, pengujian penirisan minyak pada produk kuliner, evaluasi kompetensi mitra, pembuatan modul pembukuan hasil usaha, artikel ilmiah tentang kegiatan PKM. Lebih rinci dijelaskan pada uraian berikut.

A. Penerapan Prototipe Mesin Penisris Minyak

Penerapan mesin peniris pada hasil produk mitra, dilakukan melalui pelatihan prototipe mesin peniris minyak, pelatihan cara mengoperasi-kan, mengatur kecepatan mematikan mesin, melskukan pemeliharaan dan mengukur kadar minyak pada produk udang dan bileh crispy.

Prototipe mesin spinner terdiri dari tiga bagian; bagian pertama adalah body luar wadah mesin peniris bagian luar. Pada bagian ini, wadah luar memiliki ukuran diameter sebesar 35 cm, tinggi wadah 32 cm, Pada bagian kedua, wadah bagian dalam. Wadah ini berukuran diameter 26 cm dan tinggi 32 cm dan bagian ketiga adalah mesin dan alat pengontrol kecepatan yang dibangun dari pengaturan kecepatan menggunakan resistor. Wadah ni memiliki tinggi sebesar 18 cm. Lebih rinci dapat dilihat pada gambar 6(a) dan 6(b).



Gambar 6. Prototipe mesin peniris (a) tampak luar, (b) tampak dalam

Mesin peniris ini, kecepatannya dapat di atur, kecepatan putar spinner dapat diatur sesuai kebutuhan. kecepatan 0-1200 rpm. Mesin ini baik digunakan untuk meniriskan minyak pada

produk kuliner udang dan bileh crispy. Kapasitas 6 liter untuk sekitar 3.5 kg berat produk. Mesin spinner ini memiliki berat dengan bobot 5 kg, sehingga mudah dipindah-pindahkan saat digunakan. Tutup spinner terbuat dari kaca, sehingga mudah dikontrol hasilnya saat proses penirisan berlangsung. Mesin spinner sangat efisien karena hanya menggunakan daya listrik 60 watt.

B. Pengujian Penirisan Minyak Pada Produk Kuliner

Pengujian penirisan bertujuan untuk mengetahui berapa besar kandungan minyak yang terdapat pada produk kuliner Udang Bileh Crispy. Kadar minyak yang terdapat pada produk menentukan kegurihan dan kegarangan produk yang dihasilkan.

Pada tahap ini, pengujian dilakukan pada produk Bileh Crispy seberat 3 kg. Produk ini digoreng dengan minyak seberat 1,88 Kg atau setara dengan 2 liter. Hasil penggorengan produk, menyisakan minyak goreng pada wadah wajan seberat 1 Kg. sehingga diketahui bahwa pada produk kuliner yang telah digoreng mengandung minyak seberat 0,88 Kg per 3 kg. . Selanjutnya produk tersebut ditiriskan pada mesin spinner selama 10 menit. Hasil penirisan, mengeluarkan minyak pada produk yang telah digoreng seberat 0,5 kg, sehingga persentase minyak pada produk kuliner Udang Bileh Crispy sebesar 7,33% per kilogramnya. Kandungan ini merep-resentasikan bahwa produk kuliner kan-dungan minyaknya sangat sedikit atau berkategori sangat baik. Lebih rinci dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Hasil pengujian penirisan minyak Goreng

Berat Kuliner (Kg)	Minyak yang terpakai menggoreng (Kg)	Minyak Sisa Penggorengan Di wajan Kg	Diserap oleh kuliner (sebelum Ditiris) (Kg)	setelah dispinmer (Kg)	Minyak Yang Diserap Dikuliner (Kg)	% Minyak Pada Produk Kuliner (Kg)
3	1,88	1	0,88	0,5	0,33	7,33

C. Evaluasi Kemampuan Mitra

Evaluasi Pre-test. Evaluasi pre-test dilakukan pada dua hal, antara lain:

- a. Kemampuan manajemen produksi, Titik fokus evaluasi ditujukan untuk mengukur kemampuan phsycomotorik mitra untuk mengoperasikan mesin peniris meliputi; kemampuan mitra menhidupkan dan menalankan mesin, mengatur kecep-tan mesin, memberhentikan putaran mesin, mengukur kadar minyak pada produk Udang dan Bileh Crispy. Hasilnya diketahui bahwa mitra memiliki kemasmpuan dasar yang baik dalam mengoperasikan mesin penoiris minyak dengan nilai 68,2 . Lebih jelasnya daat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Hasil pretest manajemen produksi

Kegiatan mitra	Nilai Kompetensi
	Yanti
Mengoperasikan mesin	70
Mengatur kecepatan mesin	68
Memperlambat putaran mesin	69
Mematikan mesin	67
Mengukur kadar minyak pada produk kuliner	65
Nilai rata-rata permitra	70
Nilai rata-rata	68,2

- b. Kemampuan manajemen keuangan. Evaluasi kemampuan dilakukan kepada mitra melalui 4 buah pertanyaan, yaitu; apakah mitra dalam mengelolah keuangan usahanya menggunakan; catatan buku pengeluaran, catatan buku pemasukan, Buku Kas Utama dan Catatan buku laba-rugi. Hasil pada dua hal tersebut diberikan pada tabel 7.

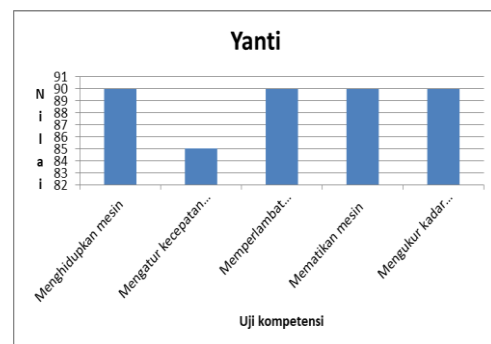
Tabel 7. Hasil evaluasi pree teset kemampuan manajemen keuangan

Pertanyaan kepada mitra	Jawaban Mitra	Nilai
Apakah mitra menggunakan catatan pengeluaran	Ya	100
Apakah mitra menggunakan catata buku pemasukan	ya	100
Apakah mitra menggunakan buku kas utama	Tidak	0
Apakah mitra menggunakan catatan laba-rugi.	Tidak	0
Nilai rata-rata		50

Berdasarkan hasil evaluasi diketahui bahwa kemampuan mitra dalam penggunaan sistem pembukuan yang berkaitan dengan buku catatan pengeluaran, catatan pemasukan, penggunaan catatan kas utama dan catatan buku laba-rugi diketahui sangat rendah dengan nilai 50. Oleh sebab itu, perlu dilakukan peningkatan kemampuan mitra pada bidang ini.

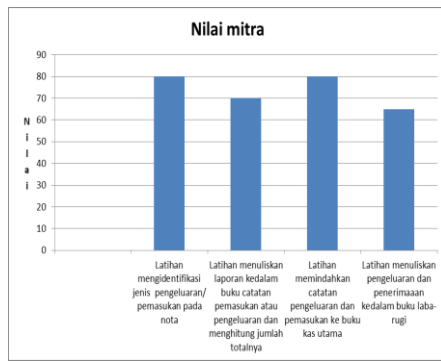
Evaluasi Post-test. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur kemampuan akhir mitra, evaluasi post-test dilakukan juga pada dua hal, antara lain:

- a. Test Kemampuan menerapkan mesin peniris. Test kemampuan menerapkan mesin peniris pada produk kuliner dilakukan dengan menguji menguji kemampuan mitra pada 5 hal, antara lain; menhidupkan mesin, mengatur kecepatan mesin, memperlambat putaran mesin, mematikan mesin , mengukur kadar minyak pada produk kuliner, lebih rinci dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Hasil post-tes kemampuan dan skil mitra

- b. Kemampuan membuat pembukuan. Evaluasi membuat pembukuan keuangan, secara garis besar ada 4 aktifitas evaluasi ke mitra, antara lain, latihan mengidentifikasi aktifitas keuangan dari nota yang diberikan, latihan menuliskan laporan kedalam buku catatan pemasukan atau pengeluaran, latihan memindahkan catatan pengeluaran dan pemasukan ke dalam laporan buku kas utama, latihan menuliskan pengeluaran dan penerimaan kedalam buku laporan laba-rugi laba-rugi. Hasilnya diperlihatkan pada gambar 8.



Gambar 8. Nilai rata-rata post test membuat pembukuan keuangan UKM

Dari hasil evaluasi diketahui bahwa nilai rata-rata yang diperoleh oleh mitra adalah 73,83. Ada peningkatan kemampuan setelah mitra mengikuti pelatihan dalam program PKM yang dilakukan oleh pelaksana kegiatan.

D. Tingkat Kepuasan Mitra

Tingkat kepuasan mitra pada kegiatan pelatihan ini diukur pengukuran Indeks Kepuasan Mitra. Pada kegiatan PKM ini Indeks tingkat kepuasan mitra diukur pada 4 unsur, yaitu; Penguasaan materi instruktur, ketersediaan modul pelatihan, metode dalam pelatihan dan kemudahan dalam mengikuti kegiatan evaluasi dan kompetensi, Hasilnya dapat dilihat pada tabel 8 .

Tabel 8. Tingkat kepuasan mitra pada pelatihan

Unsur Pelayanan	Nilai Unsur Pelayanan	Kualitas Pelayanan
Penguasaan Materi Instruktur	4	Sangat baik
Ketersediaan Modul	3	cukup
Ketepatan metode pengajaran	4	Sangat baik
Kompetensi	3	Cukup
Ketepatan Evaluasi	4	Sangat baik
Rata-rata	3,6	Sangat baik

Tingkat kepuasan mitra diukur dari indeks persepsi mitra terhadap layanan yang telah diberikan. Untuk layanan penguasaan materi instruktur, mitra memberi penilaian dengan nilai 4, ketersediaan modul pelatihan dengan nilai 3, ketepatan metode pengajaran diberi nilai 4 dan hasil evaluasi kompetensi diberi nilai 3. Ketepatan evaluasi diberi nilai 4. Indeks kepuasan rata-rata adalah 3,6 , Nilai ini menunjukkan pelayanan yang diberikan oleh pelaksana kegiatan berkategori sangat baik.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan PKM ini, memiliki dampak yang sangat baik terhadap mitra, ukurannya adalah prototipe mesin peniris tersebut dapat menghasilkan produk kuliner yang renyah, gurih dan berkualitas dengan kandungan minyak 7,33% perkg. Dampak lainnya adalah kemampuan skill mitra meningkat, Untuk kemampuan dan skill penggunaan mesin peniris meningkat dari pretest 69,2 ke nilai post test 89, sedangkan kemampuan membuat catatan pembukuan keuangan UKM, kemampuan mitra meningkat dari nilai

pretest sebesar 50 ke nilai post test sebesar 73,83. Tingkat partisipasi mitra pada kegiatan ini diukur dari kehadiran adalah 100 %, Tingkat partisipasi ni menunjukkan bahwa mitra antusias mengikuti kegiatan tersebut, sedangkan tingkat kepuasan mitra terhadap program kegiatan yang diberikan diperoleh dengan nilai indeks kepuasan 3,6 atau kategori sangat baik.

REFERENSI

- [1] A. H. Sancoko, “Strategi Pengembangan Bisnis Makanan Dan Minuman Pada Depot Time To Eat Surabaya,” *Agora*, vol. 3, no. 1, pp. 185–194, 2015.
- [2] M.Erman and Shelly, “Determinan Struktur Modal Dan Pengaruhnya Terhadap Nilai Perusahaan Wholesale and Retail Terdaftar pada BEI 2008-2012,” *Manaj. Keuang.*, 2015.
- [3] W. Sugandi, A. M. Kramadibrata, and Y. Prabowo, “Analisis Teknik dan uji Kinerja Mesin Peniris Minyak (Spinner),” *J. Ilm. Rekayasa Pertan. dan Biosist.*, vol. 6, no. 1, pp. 17–26, 2018.
- [4] S. I. Sanny Andjar Sari , Dayal Gustopo, “Perancangan Mesin Peniris Minyak Untuk Peningkatan Kualitas Produk Pada Sentra Industri Keripik Tempe Sanan Malang,” vol. 3, pp. 49–51, 2013.
- [5] I. B. Mulyawan, B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, and A. I. Siska, “The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish,” *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 22, no. 3, pp. 464–475, 2019, doi: 10.17844/jphpi.v22i3.28926.
- [6] A. N. Mufreni, “Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen,” *J. Ekon. Manaj.*, vol. 2, no. 2, pp. 48–54, 2016.