

# Iptek Bagi Kelompok Usaha Keripik Payung Sekaki Berkat Yakin Kota Pekanbaru Guna Meningkatkan Efektifitas Dan Kuantitas Produksi, Kualitas Kemasan Dan Perbaikan Usaha

Putri Madona<sup>1</sup> dan Meliza Putriyanti Zifi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Elektronika, Politeknik Caltex Riau Jl. Umbansari No. 1 Rumbai

<sup>2</sup>Program Studi Akuntansi, Politeknik Caltex Riau Jl. Umbansari No. 1 Rumbai

[dhona@pcr.ac.id](mailto:dhona@pcr.ac.id), [meliza@pcr.ac.id](mailto:meliza@pcr.ac.id) (penulis korespondensi)

**Abstrak**— Sebagai kota terbesar di Riau dengan banyaknya industri-industri besar di daerah ini, menjadikan kota Pekanbaru sebagai salah satu destinasi tujuan bisnis bagi banyak orang, baik dari dalam maupun luar negeri. Terbatasnya wisata alam di Pekanbaru mendorong Pemerintah untuk mengembangkan wisata kuliner sebagai salah satu pilihan bagi wisatawan. Keripik payung sekaki adalah salah satu panganan yang dikembangkan oleh masyarakat tempatan. Keterbatasan peralatan, packaging dan pencatatan keuangan yang masih sangat sederhana menyebabkan usaha keripik ini masih diproduksi dengan kuantitas dan kualitas yang terbatas. Dengan adanya kegiatan PKM selama 3 bulan ini, Mitra telah diberikan bantuan berupa : 1. Mesin ampia listrik dengan kapasitas 20 kg/jam, 2. Mesin pengaduk adonan berkapasitas 20 kg, 3. Kemasan baru yang lebih menarik sebanyak 1000 buah, 4. Kompor gas, 5. Pelatihan keuangan sederhana dan buku Pencatatan keuangan. Bantuan ini telah membantu Mitra untuk meningkatkan kuantitas produk keripiknya, memperbaiki kualitas kemasan, memperluas pasar dengan memasukkan produk pada gerai oleh-oleh di sekitar kota Pekanbaru, dan memperbaiki proses manajemen usaha melalui pembuatan pencatatan keuangan yang baik. Hasil dari kegiatan ini adalah tersedianya mesin-mesin yang membantu efisiensi proses produksi, perluasan pasar ke berbagai mart dan swalayan, kemasan baru yang lebih *eye catching*, dan pencatatan keuangan yang lebih baik.

**Kata kunci**— Keripik, PKM, Mesin ampia, mesin pengaduk, kemasan

## I. PENDAHULUAN

Pekanbaru adalah kota terbesar di Riau. Di kota ini pula, terdapat industri-industri besar penghasil minyak bumi, kelapa sawit, gas alam dan lain-lain [1]. Hal ini menyebabkan cukup banyak wisatawan lokal yang datang untuk urusan pekerjaan sekaligus berlibur. Laju pertumbuhan ekonomi di wilayah ini juga meningkat sangat pesat. Sebagai kota yang minim wisata alam, maka Pekanbaru menyuguhkan berbagai keunikan lain untuk dinikmati para pendatang, salah satunya adalah wisata kuliner [2].

Salah satu oleh-oleh khas Pekanbaru yang juga dikembangkan oleh masyarakat sekitar adalah keripik Payung Sekaki. Nama keripik ini diberikan oleh Camat Payung Sekaki pada keripik olahan ibu-ibu kreatif yang tergabung dalam Kelompok Usaha Bersama (KUB) Keripik Berkat Yakin sebagai salah satu produk unggulan daerah di kecamatan Payung Sekaki kota Pekanbaru.

Ketua Kelompok Usaha Bersama (KUB) Keripik Berkat Yakin ini adalah Ibu Erlinawati dengan 5 orang anggotanya yang merupakan ibu-ibu sekitar rumahnya. Fasilitas usaha terdiri dari rumah pribadi yang menggunakan dapur belakang rumah sebagai tempat proses pembuatan keripik Payung Sekaki.

Pencatatan keuangan dari kelompok usaha bersama Berkat Yakin ini sudah cukup baik. Setiap pemasukan maupun pengeluaran di catat pada buku kas meskipun masih sangat sederhana dan minim. Untuk penentuan harga produk juga hanya sebatas perkiraan secara umum saja, belum memperhatikan aspek-aspek yang lebih khusus. Adapun situasi dan fasilitas pembuatan keripik Payung Sekaki ini yaitu ;

### 1. Mesin Ampia

Saat ini, KUB ini mempunyai 2 buah mesin ampia berukuran kecil dengan kapasitas produksi 5 kg selama 5 jam. Mesin ampia rumahan ini sangat mudah rusak, karena digunakan setiap hari saat produksi dan terus menerus secara berulang-ulang untuk meratakan adonan.



Gambar 1. Mesin Ampia Manual

Selama berproduksi lebih dari 10 ampia sudah digunakan dan dalam keadaan rusak. Ampia yang digunakan ini pun masih manual sehingga membutuhkan waktu dan tenaga yang lebih banyak dalam proses produksi. Selain itu, mesin tidak mempunyai dudukan sehingga Mitra membuat sendiri tambahan dudukan pada mesin untuk memudahkan proses penggilingan adonan.

### 2. Proses Membuat Adonan

Proses pembuatan adonan masih dilakukan secara manual, yakni diuleni menggunakan tangan. Sehingga kemampuan produksi usaha ini perharinya berkisar antara 5-10kg karena proses uleni ini membutuhkan tenaga dan waktu yang lama.



Gambar 2. Proses Menguleni Adonan



Gambar 5. Keripik dalam kemasan

### 3. Hasil Produksi

Dari keterbatasan alat untuk mengolah keripik Payung Sekaki ini, produksi KUB Berkas Yakin ini dalam sekali produksi berkisar antara 25-30 bungkus saja.



Gambar 3. Keripik Payung Sekaki

### 4. Proses Penggorengan

Dalam proses penggorengan keripik, Mitra masih menggunakan 1 kompor dengan 2 tungku. Kondisi kompor sudah cukup lama dan apinya tidak lagi biru. Sehingga proses penggorengan untuk adonan 5 kg juga cukup memakan waktu.



Gambar 4. Kompor Gas

### 5. Pemasaran

Pemasaran keripik masih dengan cara menitipkan keripik pada beberapa warung-warung kenalan atau permintaan pelanggan secara langsung namun musiman. Produk ini juga dijual pada even-even bazaar. Rata-rata penjualan 100 bungkus per bulan dengan penghasilan kotor Rp. 1 juta perbulan. Mitra belum percaya diri untuk menitipkan produk mereka pada gerai oleh-oleh di sekitar pekanbaru maupun swalayan-swalayan yang tergolong besar karena masih menggunakan kemasan yang sangat sederhana.

Dari kondisi di atas, berikut ini beberapa permasalahan yang dirangkum bersama Mitra :

1. Mitra masih menggunakan ampia rumahan berukuran kecil dalam melakukan penggilingan adonan. Sehingga untuk menggiling adonan sebanyak 5 kg, dibutuhkan waktu sekitar 2 jam. Hal ini tentu berpengaruh pada kuantitas produksi keripik yang dihasilkan, dimana setiap kali produksi hanya menghasilkan 25-30 bungkus saja.
2. Mitra masih menggunakan cara manual dalam membuat adonan keripik. Untuk mengaduk adonan sebanyak 5 kg dibutuhkan waktu kurang lebih 3 jam. Karena adonan akan dibagi-bagi sedikit demi sedikit.
3. Pengemasan masih sangat sederhana. Meski sudah menggunakan plastik dengan stiker Merk Dagang namun masih belum menarik, sehingga akan sulit untuk bisa menembus pasar-pasar sentra penjualan oleh-oleh di Pekanbaru.
4. Mitra hanya menggunakan 1 buah kompor dengan kondisi yang sudah tidak lagi menghasilkan api biru yang merata, sehingga waktu produksi relatif lama.
5. Penjualan masih sangat tergantung pada permintaan pelanggan yang terbatas atau pada saat even-even bazar saja, sehingga income juga sangat terbatas.
6. Pembukuan masih sangat sederhana dan penentuan harga jual juga belum dihitung secara detail untuk mengetahui harga yang tepat untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Jika masalah-masalah tersebut terus dibiarkan, maka akan sangat menghambat perkembangan usaha pembuatan keripik payung sekaki yang sebetulnya sangat menjanjikan. Usaha pembuatan keripik ini pun diharapkan dapat lebih berkembang sehingga dapat lebih banyak menyerap tenaga kerja terutama ibu-ibu rumah tangga untuk dapat meningkatkan kondisi ekonomi keluarga dan masyarakat sekitarnya.

## II. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan uraian sebelumnya, diketahui bahwa terdapat 5 (lima) permasalahan yang dihadapi Mitra. Maka tahapan ataupun langkah-langkah yang akan dilakukan untuk memberi solusi terhadap permasalahan tersebut adalah :

1. Pengadaan mesin penggiling adonan (ampia) dengan kapasitas 20 kg/jam untuk efisiensi proses pembuatan keripik. Sehingga untuk menyelesaikan 12 kg adonan kripik yang setara dengan 100 bungkus hanya dibutuhkan waktu penggilingan adonan sekitar 1 jam

2. Pengadaan Mesin Pengaduk Adonan dengan kapasitas 20 kg untuk meningkatkan kuantitas hasil produksi.
3. Mengadakan pembelian standing pouch dan desain stiker merk yang lebih menarik agar produk keripik ini dapat juga dipasarkan pada gerai-gerai oleh-oleh khas Pekanbaru.
4. Pengadaan tambahan kompor gas untuk membantu mempercepat waktu produksi.
5. Memperluas pemasaran pada swalayan-swalayan dan gerai-gerai oleh-oleh di sekitar kota Pekanbaru.
6. Melakukan pelatihan tentang keuangan agar tercatat laporan keuangan secara periodik. Ketersediaan laporan keuangan mengakibatkan perkembangan usaha menjadi terpantau dan pelaku usaha dapat mengakses dana dari perbankan. Pelatihan ini akan diberikan oleh Anggota Tim Pengusul yang merupakan Dosen Prodi Akuntansi Politeknik Caltex Riau.



Gambar 7. Mesin Pengaduk Adonan

3. Tersedianya 1000 buah kemasan baru yang lebih menarik. Dengan adanya kemasan ini, Mitra akan siap untuk memperluas pasarnya hingga ke gerai oleh-oleh khas Pekanbaru.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari beberapa kegiatan yang sudah dilakukan, didapatkan hasil dan luaran dari pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat sebagai berikut :

1. Tersedianya Mesin Ampia listrik yang sudah digunakan untuk membantu proses produksi keripik Mitra. Dengan adanya mesin ini, waktu yang dibutuhkan Mitra untuk menyelesaikan 5 kg adonan menjadi keripik yang biasanya 2 jam menjadi kurang dari 1 jam. Konsumsi listrik dari ampia ini adalah 550 watt. Jika dihitung biaya listrik penggunaan ampia ini selama 1 jam untuk tarif golongan 900 VA hanya berkisar Rp. 750,00.



Gambar 8. Kemasan Baru Keripik Berkat Yakin



Gambar 6. Mesin Ampia Listrik

4. Terselenggaranya pelatihan Keuangan Sederhana dan perhitungan harga jual untuk Mitra dan kelompok usaha di bawah Gerai Kembang Setaman [3]. Dengan pelatihan ini, Mitra telah memiliki pengetahuan bagaimana menghitung harga jual produk dan pencatatan keuangan yang baik dan sesuai standar.



Gambar 9. Pelatihan Keuangan Sederhana dan Perhitungan Harga Jual

2. Tersedianya Mesin pengaduk adonan berkapasitas 20 kg. Mesin ini membantu Mitra untuk dapat mengaduk adonan hingga 20 kg dalam sekali proses sehingga menghemat waktu, tenaga dan meningkatkan produksi keripik Mitra dari 30 bungkus menjadi 80 bungkus hingga maksimal 100 bungkus perhari. Sebelumnya Mitra mengaduk adonan 5kg selama 3 jam karena adonan dibagi sedikit demi sedikit untuk mempermudah proses pengadonan yang dilakukan dengan tangan. Dengan mesin yang diberikan, waktu untuk mengaduk adonan sebanyak 10 kg kurang lebih 25 menit.

5. Tersedianya Buku Pencatatan Keuangan yang sudah menggunakan standar pencatatan keuangan secara akuntansi. Hal ini diharapkan dapat memberikan informasi keuangan yang lebih baik bagi Mitra terkait keuntungan yang jelas setiap bulannya. Dan pencatatan yang rapi dan sesuai standar ini diharapkan dapat menjadikan Mitra menjadi ukm potensial yang dapat menerima bantuan dari pihak lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian Kepada Masyarakat ini dibiayai oleh: Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Diputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi / Badan Riset dan Inovasi Nasional sesuai dengan Kontrak Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat dengan LLDIKTI Wilayah X Nomor : 107/SP2H/PPM/DRPI/2020.



Gambar 10. Buku Pencatatan Keuangan

6. Tersedianya kompor satu tungku untuk membantu mempercepat proses penggorengan keripik sehingga waktu produksi menjadi semakin efisien.



Gambar 11. Kompor Gas 1 tungku

6. Mengikuti berbagai even Bazaar untuk memperkenalkan produk Mitra secara lebih luas [4]. Selain itu, produk Mitra yang sudah lengkap dengan izin P-IRT dan Halal MUI, dapat diterima pada beberapa swalayan dan gerai oleh-oleh di Pekanbaru dan sekitarnya.



Gambar 12. Mitra ikut serta dalam Bazaar di 12 Kantor Dinas yang ada di Kota Pekanbaru.

IV. KESIMPULAN

Dari pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini, Mitra dapat memiliki perlengkapan mesin-mesin yang dibutuhkan untuk dapat membantu mitra lebih berkembang baik dari segi efisiensi waktu, peningkatan kuantitas produksi, pencatatan keuangan yang baik serta perluasan pasar. Bantuan ini juga memberikan kemampuan bagi Mitra untuk dapat meningkatkan jumlah produksi keripiknya serta memasukkan produknya pada Swalayan dan Mart yang ada di Pekanbaru dan sekitarnya.

REFERENSI

- [1] “Statistik Industri Besar dan Sedang di Provinsi Riau”, <https://opac.perpusnas.go.id>, diakses 28 Oktober 2019.
- [2] “Potensi kuliner Riau Daya Terik Wisata”, <https://infopublik.id> , diakses 28 Oktober 2020
- [3] “Program Hibah Ristek/BRIN Dosen PCR Gelar Pelatihan Keuangan Bagi Kelompok UKM Ibu-Ibu Kreatif Gerai Kembang Setaman Kec. Payung Sekaki Kota Pekanbaru”, <https://pcr.ac.id>, diakses tanggal 6 Agustus 2020.
- [4] “PPJI Riau Gelar Bazar Kuliner Online Bersama Pelaku UKM Pekanbaru”, <https://sigapnews.co.id>, diakses tanggal 28 Oktober 2020.