

Pelatihan Maintenance Alat Produksi Roti Sandwich Berupa Oven Dan Kompor Gas Bagi Karyawan Z&D Bakery Kota Lhokseumawe

Ilham Jaya¹, Akhyar Ibrahim², Saifuddin³, Faisal Abdullah^{4*}

^{1,3} Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Lhokseumawe

⁴ Jurusan Teknik Sipil Politeknik Negeri Lhokseumawe

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

¹ilham.jaya@pnl.ac.id

Abstrak— Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan tentang perawatan peralatan oven dan kompor gas agar dapat bekerja secara maksimal dan memberikan dampak positif bagi perekonomian UMKM di kota Lhokseumawe. Tindakan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah dengan melatih para pengusaha Z&D Bakery dalam merawat peralatan yang digunakan di tempat produksi. Termasuk cara mendeteksi masalah yang mungkin terjadi pada Oven dan Kompor Gas. Hasil dari kegiatan pengabdian ini berupa pengetahuan baru khususnya bagi para pengusaha Z&D Bakery dalam melakukan perawatan alat-alat produksi, serta tempat melakukan kegiatan dan buku panduan perawatan oven dan kompor gas yang tersedia di ruang produksi.

Kata kunci — maintenace, oven, kompor gas, alat produksi

Abstract— The aim of this activity is to provide training about equipment maintenance of ovens and gas stoves so that it can work optimally and have a positive impact on the economy of UMKM in the city of Lhokseumawe. The action taken in this activity is to train the employers of Z&D Bakery to maintain the equipment used in the production place. It includes how to detect problems that might occur with Ovens and Gas Stoves. The results of this service activity are: 1. new knowledge, especially for Z&D Bakery employers in carrying out maintenance of production equipments, as well as the place to carry out activities. 2. the handbook of maintenance for oven and gas stove available in the production room.

Keywords— maintenance, oven, gas stoves, production tools.

I. PENDAHULUAN

Oven adalah alat untuk memanaskan, memanggang dan mengeringkan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) oven diartikan sebagai tempat pembakaran (pemanggangan) kue atau roti. Oven Bakery (Oven roti) merupakan salah satu perangkat yang biasa digunakan untuk membakar / memanggang adonan roti sampai matang sempurna. Oven roti / kue biasanya terbuat dari bahan stainless steel. Ada beberapa jenis mesin pemanggang roti, ada yang 1 deck, 2 deck, tau 3 deck.

Selain itu juga ada beberapa tipe, mulai dari oven roti listrik dengan watt kecil, oven roti gas, oven roti kompor, hinge oven roti tangkring dengan ukuran besar hingga kecil, dan yang penulis teliti disini adalah oven roti gas. Oven gas adalah jenis oven yang sumber panasnya berasal dari pembakaran gas elpiji dan terangkai menjadi satu dengan ovennya. Oven ini ukurannya besar dan biasanya dilengkapi dengan termometer suhu untuk memudahkan pengoperasiannya. Oven gas merupakan salah satu oven terbaik yang menjadi primadona para bakal dan industri kue dan roti, baik tradisional hingga toko kue modern.



Gambar 1. Oven Gas

Kompor Gas adalah alat untuk memasak. Kompor gas digunakan dengan bahan bakar gas alam atau liquid petroleum

gas (LPG) yang biasa dikenal dengan elpiji. Bahan bakar gas banyak disukai karena emisi buangan yang bersih dan hasil pembakaran yang baik. Pembakaran gas metan sebagai komponen utama dari gas alam yang menghasilkan panas untuk memasak. Dan melalui urutan reaksi yang disebut metabolisme, makanan yang dimakan akan menghasilkan energi yang kita perlukan untuk tubuh agar berfungsi.



Gambar 2. Kompor Gas 1 Tungku

Secara Khusus, Pelatihan yang dilaksanakan meliputi pemeliharaan dan perawatan / service Oven dan Kompor Gas dimana mitra di latih dan pada akhirnya memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang perawatan prinsip kerja Oven dan Kompor Gas, beserta cara pemeliharaan, dan standard kesehatan keselamatan kerja. Selanjutnya melatih Ketrampilan bagi pengurus Z&D Bakery kota Lhokseumawe secara mandiri.

Oven Gas dan Kompor Gas sudah merupakan kebutuhan pokok dalam produksi roti. Salah satunya Z&D Bakery yang ada di Kota Lhokseumawe, secara keseluruhan dalam pembuatan roti banyak yang sudah memiliki alat tersebut. Maka dari itu, tim pengusul melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pelatihan cara service alat Oven Gas bagi Pengurus khususnya di Z&D Bakery Kota Lhokseumawe, guna efisiensi pemeliharaan Oven Gas yang ada di Z&D Bakery secara mandiri dan dikarenakan untuk melakukan

perawatan seperti service atau maintenance di Kota Lhokseumawe belum ada jasa untuk melakukan hal tersebut. Untuk itu pelatihan ini diperuntukan untuk pengguna yang memakai alat tersebut khususnya karyawan Z&D Bakery di Kota Lhokseumawe

II. METODOLOGI PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan tentang pemeliharaan alat produksi roti ini dilaksanakan dan diterapkan langsung oleh karyawan pada UMKM Z&D Bakery di Lhokseumawe. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan metode ceramah dan tanya jawab serta mempraktikkan langsung bagaimana cara melakukan perawatan pada alat Oven dan Kompor Gas dengan mengenalkan alat dan bahan apa saja yang digunakan untuk melakukan kegiatan tersebut.[1] Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan akan adanya bentuk komunikasi dua arah sumber dan mitra. Sehingga segala sesuatu yang disampaikan dapat berjalan dengan baik.

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

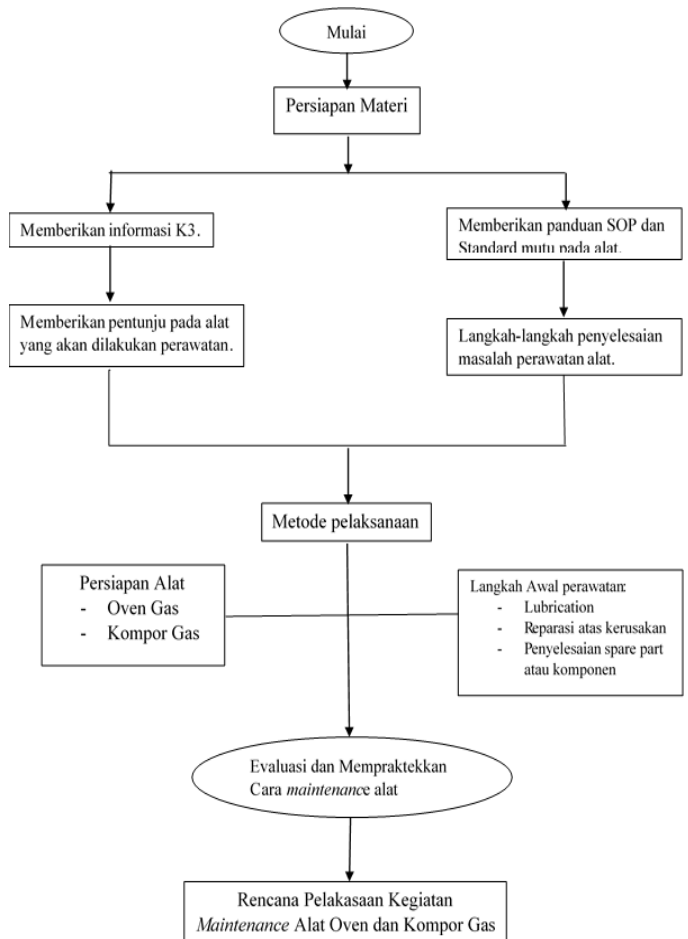
1. Langkah pertama kegiatan perawatan yang meliputi: Lubrication, Reparasi Atas kerusakan yang ada, Penyesuaian penggantian spare part atau komponen.
2. Mengevaluasi kegagalan terjadi dalam sebuah sistem, desain, proses atau pelayanan (service), serta menentukan waktu yang tepat dalam melakukan tindakan perawatan.
3. Memberikan sosialisasi bagaimana pentingnya untuk mengetahui dalam mengambil tindakan pertama apabila terjadi kecelakaan kerja.

Materi yang akan disampaikan dalam kegiatan pelatihan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi keselamatan pemberitahuan lingkungan
2. Memberikan petunjuk pada alat seperti nama-nama bagian pada alat Oven dan Kompor Gas.
3. Memberikan panduan penggunaan alat tersebut sesuai dengan SOP dan standar mutu.
4. pemberitahuan tentang tata cara melakukan perawatan pada alat Oven dan Kompor Gas.
5. Langkah-langkah dalam penyelesaian masalah perawatan alat pembuatan Roti. [2]

Rencana Kegiatan:

- a. Mempersiapkan bahan untuk pemberian materi tentang cara kerja Oven dan Kompor Gas
- b. Mempersiapkan alat dan bahan pendukung untuk kelengkapan Perawatan service atau maintenance pada alat Oven dan Kompor Gas.
- c. Simulasi perawatan service berkala, melakukan kalibrasi alat, melihatn tekanan temperatur , serta dalam hal pemeliharaan alat dan cara mengatasi kesalah yang terjadi.



Gambar 3. Diagram Alir Proses

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Pada Pelaksanaan pelatihan ini ada beberapa hasil yang dapat diperoleh dari setiap langkah yang telah dilaksanakan. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah persiapan materi, dimana pelaksana kegiatan mengumpulkan informasi tentang bagian-bagian pada oven dan kompor gas yang akan dirawat. Informasi ini digunakan sebagai pengenalan awal alat yang akan dirawat. Terdapat pula SOP (Standard Operasional Prosedur) dan Standard mutu pada alat yang akan digunakan, juga petunjuk penggunaan alat yang akan dilakukan perawatan.

Materi ini membantu peserta pelatihan dalam mendapatkan informasi tentang pengenalan alat-alat yang akan dirawat. Dengan tambahan adanya SOP, peserta mengetahui langkah-langkah perawatan yang sesuai standard prosedur. Disamping itu, peserta pelatihan juga mendapatkan informasi tentang keselamatan dan kesehatan kerja yang dapat diinformasikan kepada para peserta pelatihan. Informasi ini mencakup dampak perawatan pada pribadi dan lingkungan [3] [4]



Gambar 4. Pelaksana dan Peserta Pelatihan

Kegiatan Kedua adalah pelaksanaan pelatihan perawatan pada oven dan kompor gas yang digunakan untuk memproduksi roti sandwich. Adapun kegiatan tersebut mencakup pelatihan yang memperkenalkan alat-alat pada oven dan kompor gas dan melakukan simulasi perawatan service berkala, [5] melakukan kalibrasi alat, melihat tekanan temperature, serta dalam hal pemeliharaan alat dan cara mengatasi kesalahan yang terjadi. [6]



Gambar 5. Pengenalan pada alat-alat oven dan kompor gas dan simulasi perawatan service berkala

Pada kegiatan terakhir dilakukan evaluasi dari praktek perawatan alat-alat yang digunakan dalam memproduksi roti sandwich. Pada langkah ini, peserta melakukan praktik langsung dengan mengidentifikasi kerusakan dan pencegahan-pencegahan terhadap kerusakan yang mungkin terjadi.

Hasil praktik menunjukkan peningkatan pada pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam melakukan perawatan pada oven dan kompor gas yang digunakan. Ini terlihat dari pemahaman mereka dalam mengidentifikasi kerusakan yang muncul pada alat pemanggang tersebut. Peserta juga mampu melakukan pencegahan-pencegahan pada alat-alat yang hampir rusak.

B. Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 3 (tiga) langkah, yaitu: (1) Persiapan Materi, (2) Pelaksanaan, dan (3) Praktek dan Evaluasi. Langkah-langkah tersebut diambil setelah melihat permasalahan mitra di lapangan sekaligus melihat potensi kerusakan-kerusakan yang dapat terjadi pada oven dan kompor gas.

Pada tahapan pelaksanaan, pelatihan ini dilaksanakan selama 4 hari yang diikuti oleh 4 peserta dengan alokasi materi teori pada awal pertemuan, dan diikuti oleh praktek pada 3 pertemuan berikutnya. Peserta merupakan karyawan

dari Z&D Bakery dan dilaksanakan di tempat produksi roti tersebut. Pelaksanaan Pelatihan dilaksanakan mulai tanggal 24 Juli sampai dengan 27 Juli 2023. Waktu pelatihan pada hari Senin sampai dengan Kamis dilaksanakan pada pukul 15.00 WIB sampai dengan pukul 17.00 WIB.

Hasil simulasi dan evaluasi yang dilakukan pada kegiatan pelatihan ini menunjukkan hasil yang baik. Keberhasilan pelatihan ini jelas terlihat dari beberapa indikator sebagai berikut:

1. Peserta memahami dan mampu menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja selama melakukan simulasi perawatan.
2. Peserta mampu melakukan Pengecekan pada *sparepart* oven dan kompor gas yang dianggap berpotensi mengalami kerusakan seperti pintu oven, kaca, kisi atau rak oven, seal pintu, thermometer, *burner*, selang gas, dan knob control.

Peserta mengetahui gejala-gejala bagian oven dan kompor gas yang tidak berfungsi dengan baik dan melakukan perawatan ringan pada alat-alat yang kurang berfungsi.



Gambar 6. Peserta pelatihan melakukan pengecekan sekaligus percobaan pada sparepart oven.

Evaluasi pada pelatihan ini dilakukan secara praktik, observasi dan lisan. Melalui praktek, peserta terlihat mampu melakukan perawatan-perawatan oven dan kompor gas yang digunakan pada tempat produksi tersebut. Berdasarkan tingkat kehadiran dan kedisiplinan, peserta menunjukkan minat dan tingkat antusiasme yang tinggi. Adapun tingkat kehadiran mencapai 100% dan tepat waktu. Pada saat mengikuti pelatihan, peserta menunjukkan rasa ingin tahu yang tinggi dengan banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang sedang dipelajari.

IV. KESIMPULAN

Melalui pelatihan *maintenance* alat produksi roti sandwich berupa oven dan kompor gas yang telah dilakukan ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini sangat berguna untuk menambah pengetahuan dan meningkatkan kemampuan peserta pelatihan dalam melakukan *maintenance* pada *sparepart* alat produksi roti. Peserta pelatihan dapat mengikuti pelatihan ini dengan baik sesuai dengan target pelatihan yang diinginkan Hasil evaluasi pada pelatihan melalui praktik, lisan dan observasi menunjukkan antusiasme yang tinggi serta perubahan pada pemahaman dan kemampuan dalam melakukan perawatan pada oven dan kompor gas.

Melihat banyaknya Industri-industri kecil dalam bentuk Usaha Kecil Menengah (UKM) di kota Lhokseumawe dan sekitarnya, maka pelatihan seperti ini hendaknya dapat

difasilitasi oleh pemerintah daerah dan dinas terkait agar para pekerja memiliki kemampuan untuk melakukan perawatan-perawatan pada alat yang mereka gunakan.

REFERENSI

- [1] N. & K. Eridayanti, "Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja," *Jurnal Administrasi Kantor*, pp. 211-234, 2016.
- [2] R. K. Mobley, *Maintenance Fundamental*, USA: Elsevier, 2004.
- [3] Y. & W. S. Tukiran, "Rancang Bangun Alat Oven Pengasap Telur Asin di UKM H.J. Gresik," in *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, Surabaya, 2021.
- [4] W. A. Trisma Jaya Saputra. Rani Puspita Dewi, "Penerapan Oven Roti Berbahan Bakar Gas dengan Pipa Pemanas di UKM Roti Desa Candiretno Kecamatan Secang, Kabupaten Magelang," *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 93 - 96, 2021.
- [5] R. C. N. & I. Masrofah, "Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di CV. Roti Golden Menggunakan Metode Preliminary Hazard Analysis," in *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*, Cianjur, 2020.
- [6] A. R. Andi Ita Juwita, "Inovasi Oven Pengering Ikan Hemat Energi untuk Masyarakat Usaha Ikan Asin Kabupaten Barru," *Jurnal Dinamika Pengabdian*, vol. 3, no. 2, pp. 202 - 210, 2018.