

PENERAPAN MESIN PENCAMPUR DARI BAHAN FOODGRADE SEBAGAI TEKNOLOGI PRODUKSI TEPAT GUNA DAN PENATAAN MANAJEMEN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS UKM TEPUNG BUMBU NUSANTARA DI SIDOARJO

Wahyu Dwi Mulyono^{1*}, Hasan Dani², Heru Arizal³

^{1,2} Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

³ Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

* Penulis Korespondensi : wahyumulyono@unesa.ac.id

Abstrak

Pandemi Covid-19 memicu banyak terjadinya permasalahan disegala aspek kehidupan termasuk aspek ekonomi. Banyak perusahaan yang terpaksa berhenti beroperasi dan harus memberhentikan karyawannya. Salah satu jenis usaha yang sedang tumbuh dan bertahan dimasa Pandemi Covid-19 ini adalah usaha kecil dan menengah (UKM). UKM merupakan usaha rumahan, dan alat yang digunakan masih terbatas, sehingga kualitas dan kuantitas produksinya masih rendah. Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk membantu meningkatkan kualitas dan kuantitas produk UKM mitra yaitu "Tepung Bumbu Nusantara" yang berada di Kecamatan Sukodono Kabupaten Sidoarjo. Pelaksanaan program dibagi menjadi tiga bagian yaitu pembuatan dan penerapan mesin pencampur tepung dari bahan foodgrade, pelatihan manajemen produksi, dan pelatihan manajemen pemasaran. Hasil yang didapatkan dari program PKM ini adalah sebagai berikut. (1) mesin pencampur tepung dari bahan foodgrade yang efektif dan efisien, (2) meningkatkan pemahaman mitra dalam manajemen produksi, dan (3) meningkatkan pemahaman mitra dalam manajemen pemasaran. Pencapaian tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk dari UKM, sehingga dapat menjadi lapangan pekerjaan bagi masyarakat disekitar lokasi UKM tersebut.

Kata kunci: *Mesin pencampur, UKM, tepung bumbu, manajemen*

Abstract

The Covid-19 pandemic has triggered many problems in all aspects of life, including the economic aspect. Many companies were forced to stop operating and had to lay off their employees. One type of business that is growing and surviving during the Covid-19 pandemic is small and medium enterprises (SMEs). SMEs are home-based businesses, and the tools used are still limited, so the quality and quantity of their production is still low. This community service program (PKM) aims to help improve the quality and quantity of partner SME products, namely "Tepung Bumbu Nusantara" which is located in Sukodono District, Sidoarjo Regency. The program implementation is divided into three parts, namely the manufacture and application of flour mixing machines from food grade materials, production management training, and marketing management training. The results obtained from this PKM program are as follows. (1) effective and efficient food-grade flour mixing machine, (2) increase partner understanding in production management, and (3) increase partner understanding in marketing management. This achievement is expected to improve the quality and quantity of products from SMEs, so that they can become jobs for the community around the location of these SMEs.

Keywords: *Mixing machine, SMEs, seasoning flour, management*

1. PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 memicu banyak terjadinya permasalahan disegala aspek kehidupan termasuk aspek ekonomi. Banyak perusahaan yang terpaksa berhenti beroperasi dan harus memberhentikan karyawannya. Banyak pekerja yang kehilangan pekerjaannya, sehingga terjadi penurunan kemampuan ekonomi masyarakat. Terjadi peningkatan pengangguran dan memicu banyak tindak kejahatan.

Hanya perusahaan yang dapat beradaptasi dengan masa Pandemi Covid-19 ini yang dapat bertahan. Salah satu jenis usaha yang sedang tumbuh dan bertahan dimasa Pandemi Covid-19 ini adalah usaha mikro, kecil dan menengah (UKM). Banyak UKM yang berdiri dimasa ini untuk dapat menopang perekonomian masyarakat. UKM yang berdiri di lingkungan masyarakat sangat efektif untuk membantu meningkatkan ketahanan ekonomi pada masa Pandemi Covid-19. Diperlukan keterlibatan berbagai pihak dan strategi dalam menjaga kelangsungan usaha UKM, karena UKM merupakan bentuk usaha yang dapat menyerap tenaga kerja yang berada dilingkungan tempat UKM tersebut berdiri (Pratiwi, 2020; Sugiri, 2020).

Salah satu UKM di Kecamatan Sukodono Kabupaten Sidoarjo yang sedang berkembang dan bertahan pada masa Pandemi Covid-19 adalah UKM "Tepung Bumbu Nusantara" milik bapak Joko Widagdo. UKM ini berdiri pada tahun 2020 pada masa Pandemi Covid-19. Produk yang dihasilkan adalah tepung bumbu serbaguna yang merupakan campuran aneka tepung dengan racikan bumbu sehingga praktis dan bisa langsung digunakan. Tepung bumbu serbaguna yang dihasilkan dalam dua jenis kemasan, yaitu kemasan 150 gram dan kemasan 45 gram dengan kapasitas produksi 200 kg/hari.

Produk UKM tepung bumbu nusantara ini dipasarkan di kota Sidoarjo dan sekitarnya, serta di kota Pati Jawa Tengah dan di Yogyakarta. Produk tepung bumbu ini untuk kemasan ecer plastik 45 gram dijual dengan harga Rp 1.000,-/ bungkus, dan untuk kemasan plastik 150 gram dijual dengan harga Rp 3.000,-/ bungkus. Selain menjual perbungkus, juga dapat memesan dalam kemasan 1 pack isi 10 bungkus tepung bumbu kemasan 150 gram dan kemasan kardus (doz) isi 10 pack (setiap pack isi 100 bungkus). Pemilik dan karyawan UMKM mitra dalam memasarkan produknya tinggal mengirimkan ke pedagang atau pelanggan yang sebagian besar adalah pedagang di pasar tradisional.

UKM Tepung Bumbu Nusantara ini mempunyai eksistensi yang bagus karena dapat membantu membuka lapangan pekerjaan dan dapat meningkatkan perekonomian bagi masyarakat sekitar. UKM Tepung Bumbu Nusantara mempunyai pekerja sebanyak 8 orang. Pekerja tersebut melaksanakan tugas mulai dari menyiapkan bahan baku, pemilihan bahan, pengayakan,

pencampuran, pengemasan, sampai pengantaran ke lokasi penjualan.

Peralatan yang digunakan UKM tepung bumbu nusantara ini terdiri dari tiga alat utama yaitu alat penyaring, alat pencampur, dan alat pengemas. Alat-alat lain sebagai pendukung terdapat baskom atau bak untuk penampung bahan utama tepung, centong tepung, kantong plastik, dan lain sebagainya. Proses produksi UKM tepung bumbu nusantara terus dilakukan untuk memenuhi permintaan dari konsumen. Kondisi produksi saat ini dilihat dari aspek kualitas dan kuantitas produksi yang dihasilkan masih rendah. Rendahnya kuantitas produksi ditandai oleh ketidakmampuan UKM tepung bumbu nusantara ini dalam meningkatkan produksinya untuk memenuhi pesanan konsumen sesuai dengan kualitas, kuantitas dan waktu yang ditentukan.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi tim pelaksana program PKM dengan UKM Tepung Bumbu Nusantara, dapat disimpulkan bahwa Permasalahan prioritas aspek produksi UKM Tepung Bumbu Nusantara adalah rendahnya kuantitas dan kualitas produksi pada pencampuran/mixing tepung bumbu. Proses pencampuran tepung bumbu ini menggunakan alat yang terbuat dari tong plastik yang dimodifikasi dengan kapasitas kecil dan terbuat dari bahan yang tidak foodgrade, sehingga kualitas produksi masih kurang dan kapasitas produksi masih rendah tiap hari hanya maksimal 200 kg.

Ketatnya persaingan dalam produk tepung bumbu dipasaran, mengharuskan UKM Tepung Bumbu Nusantara Sidoarjo dapat berkembang dan meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya. Jika tidak dapat berkembang, maka tidak akan dapat bersaing di pasaran. Alat pencampur dengan kapasitas kurang dan tidak foodgrade dapat membuat kualitas dan jumlah produksi kurang, sehingga berdampak pada kurang terpenuhinya permintaan pasar.

UKM Tepung Bumbu Nusantara merupakan industri rumahan (home industry) yang dikelola secara kekeluargaan, sehingga kondisi manajemennya juga masih lemah. Permasalahan aspek manajemen, yakni lemahnya manajemen produksi, dan manajemen pemasaran. Belum terdapat inventaris alat, belum terdapat alur kerja produksi, belum terdapat slogan dan peralatan kesehatan dan keselamatan kerja, serta pemasaran produk masih sederhana.

Kondisi manajemen UKM Tepung Bumbu Nusantara yang masih lemah ini merupakan suatu permasalahan yang perlu dilakukan pembenahan dan perbaikan melalui pelaksanaan program PKM ini. Manajemen produksi perlu diperbaiki dan ditata agar dapat meningkatkan hasil produksi, begitu juga manajemen pemasaran yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan area dan permintaan pasar. Jika kondisi ini tidak segera diperbaiki dan dibenahi, maka UKM Tepung

Bumbu Nusantara akan sulit dalam mengembangkan usahanya.

Berdasarkan analisis hasil observasi oleh Tim Pengusul Program PKM dan diskusi dengan UKM Tepung Bumbu Nusantara, telah disepakati bahwa permasalahan prioritas yang harus segera diselesaikan adalah masalah rendahnya kualitas dan kuantitas dan lemahnya manajemen usaha pada UKM Tepung Bumbu Nusantara, khususnya manajemen produksi dan manajemen pemasaran. Berdasarkan analisis pada aspek produksi, ditemukan bahwa faktor dominan yang mempengaruhi rendahnya kualitas dan kuantitas produksi pada UKM Tepung Bumbu Nusantara adalah pada proses pencampuran/mixing tepung bumbu.

Solusi untuk menyelesaikan permasalahan aspek produksi dilakukan melalui rancang bangun dan penerapan mesin pencampur/ mixing tepung bumbu semi otomatis dari bahan foodgrade, dan solusi untuk menyelesaikan permasalahan aspek manajemen dilakukan melalui kegiatan diskusi, pelatihan dan pendampingan selama pelaksanaan program PKM. Penerapan mesin sebagai teknologi tepat guna dapat meningkatkan produksi UKM (Fitra & Nasution, 2019; Suwito, 2019). Penerapan teknologi tepat guna juga dapat meningkatkan produktifitas, kualitas, dan omzet UKM (Mizar, Hadi, & Hidayat, 2022).

Tujuan yang ingin dihasilkan dari pelaksanaan program PKM pada Industri Kecil Tepung Bumbu Nusantara Masangan, Masangankulon, Kecamatan Sukodono, Kabupaten Sidoarjo ini adalah sebagai berikut. (1). Perencanaan dan pengadaan satu unit mesin pencampur/ mixing tepung bumbu semi otomatis dari bahan foodgrade yang efektif dan efisien. (2) Pembinaan manajemen usaha yaitu manajemen produksi dan manajemen pemasaran agar menjadi lebih baik.

2. BAHAN DAN METODE

Lokasi pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan di Lokasi mitra berada di Jl. Sinoman 1 No.16, Masangan, Masangankulon, Kec. Sukodono, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Waktu Pelaksanaan PKM ini adalah bulan Mei sampai dengan bulan November 2022.

Metode pelaksanaan kegiatan PKM ini yang pertama adalah merumuskan masalah. Tim pelaksana program PKM menjalin kemitraan dengan UKM Tepung Bumbu Nusantara, menyampaikan maksud dan tujuan pelaksanaan program PKM kepada mitra, melakukan wawancara dengan pemilik UKM Tepung Bumbu Nusantara untuk menggali informasi tentang keunggulan, kelemahan, faktor pendukung dan faktor penghambat serta permasalahan yang dihadapi dalam mengembangkan usahanya, melakukan observasi pada proses produksi dan pelaksanaan manajemen usaha pada UKM Tepung Bumbu Nusantara untuk melengkapi data

yang diperoleh dari hasil wawancara, menganalisis data hasil wawancara, observasi dan mendiskusikan bersama dengan pemimpin UKM Tepung Bumbu Nusantara untuk menentukan permasalahan prioritas mitra yang harus segera diselesaikan. Dari hasil diskusi dengan pengusaha UKM Tepung Bumbu Nusantara ditemukan bahwa permasalahan prioritas adalah pada aspek produksi yang harus segera diselesaikan adalah rendahnya kualitas dan kuantitas produksi UKM Tepung Bumbu Nusantara yang disebabkan oleh proses pencampuran/ mixing tepung bumbu yang menggunakan kapasitas kecil dan tidak foodgrade. Sedangkan permasalahan prioritas pada aspek manajemen adalah lemahnya manajemen produksi dan manajemen pemasaran.

Tahap berikutnya adalah menentukan metode kegiatan. Menentukan metode kegiatan rancang bangun dan pelatihan yang terdiri dari tahapan sebagai berikut. (1) persiapan, (2) perancangan, (3) manufaktur mesin, (4) assembly, (5) uji fungsi, (6) serah terima, (7) pelatihan penggunaan mesin, (8) pelatihan manajemen produksi dan pemasaran, (9) pendampingan dan pemantauan.

Tahap selanjutnya yaitu pembuatan desain mesin pencampur/ mixing tepung bumbu semi otomatis, dalam membuat desain mesin tim menggunakan software modeling, adapun tahapan desain terdiri dari: (1) desain part/komponen/unit utama mesin, (2) tahap assembly desain, yakni merakit semua desain part yang telah dibuat, 3) pembuatan blueprint/gambar kerja.

Selanjutnya adalah manufaktur. Setelah mendapat desain mesin kemudian dilakukan proses manufaktur/pengerjaan mesin, pada tahap ini mesin dibuat berdasarkan dari hasil rancangan yang dibuat mulai dari komponen utama, main drive, hingga control system.

Setelah mesin berhasil dibuat, tahapan berikutnya adalah melakukan uji coba, terdapat 2 tahap uji coba yakni tahap uji kinerja dan uji performa. Parameter yang digunakan untuk menguji kinerja alat adalah melakukan uji fungsi pada setiap komponen alat tersebut untuk mengetahui keberhasilan dari alat yang dibuat, kemudian dilakukan uji performa dengan bahan/produk (tepung bumbu) dengan parameter tingkat ketercampuran bahan.

Tahap selanjutnya adalah serah terima dan penerapan mesin. Pada tahap ini dilakukan pemberian hasil pembuatan mesin secara langsung kepada mitra dan dilakukan penerapan mesin di tempat produksi mitra. Selanjutnya dilakukan pelatihan pengoperasian dan perawatan mesin. Pada tahap ini mitra diberi pelatihan bagaimana cara mengoperasikan dan melakukan perawatan terhadap mesin.

Untuk memperbaiki masalah lemahnya manajemen usaha, yaitu manajemen produksi dan manajemen pemasaran pada UKM Tepung Bumbu Nusantara, akan dilakukan melalui kegiatan diskusi,

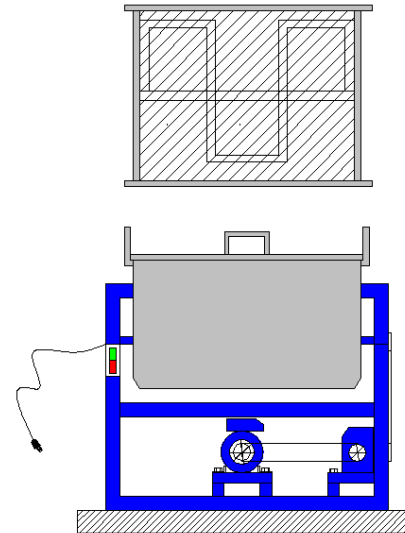
pelatihan dan pendampingan. Dalam pelatihan untuk membenahi manajemen produksi akan dilatihkan bagaimana cara meningkatkan produksi melalui manajemen produksi yang baik melalui penerapan teknologi produksi yang tepat, termasuk cara mengelola, menerapkan dan merawat teknologi produksi yang diperoleh dari pelaksanaan program PKM, sehingga produksinya secara kualitas dan kuantitas meningkat, mesin produksinya awet dan usahanya berkembang. Sedangkan untuk manajemen pemasaran akan dilatihkan dan didampingi, bagaimana melakukan pemasaran produk yang efektif dan menarik untuk meningkatkan peminat konsumen pada produk yang dihasilkan mitra.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilaksanakan bekerjasama dengan UKM Tepung Bumbu Nusantara milik Bapak Joko Widagdo yang beralamat di Jl. Sinoman 1 No.16, Masangan, Masangankulon, Kec. Sukodono, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Hasil yang ditargetkan dari kegiatan PKM ini adalah teknologi tepat guna berupa mesin pengaduk/mixing tepung bumbu dari bahan foodgrade yang efektif dan efisien dengan mekanik motor listrik serta pelatihan manajemen produksi dan manajemen pemasaran. Rincian pelaksanaan PKM diuraikan menjadi empat tahap yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan dan perakitan mesin pencampur tepung bumbu, tahap uji coba, dan tahap penerapan serta pelatihan manajemen usaha.

Tahap pertama adalah tahap persiapan. Pelaksanaan kegiatan PKM ini diawali dengan persiapan. Kegiatan persiapan yang telah dilakukan pertama telah melakukan survey ke lokasi UKM mitra untuk observasi dan wawancara dengan Mitra. Setelah melakukan survey kemudian diadakan rapat koordinasi dengan anggota Tim PKM guna melakukan pembagian tugas dan menetapkan jadwal dan target kegiatan PKM yang akan dilakukan agar selesai tepat waktu. Tahap selanjutnya adalah membuat desain yang sesuai untuk mesin pencampur/mixing tepung bumbu dari bahan foodgrade yang merupakan hasil diskusi dengan mitra dan TIM PKM. Desain awal mesin mengalami perubahan dari panjang rangka yang awalnya 120 cm menjadi 90 cm dan perletakan motor penggerak dirubah agar lebih efisien, serta pada alat pengaduk yang rencana awal berbentuk spiral menjadi persegi. Perubahan ini dilakukan agar dapat mengemat tempat atau ruang penempatan mesin karena tempat produksi tepung bumbu yang tidak terlalu luas. Desain yang dibuat dengan harapan menjadi mesin teknologi tepat guna (TTG) yang dapat meningkatkan produksi. Penerapan mesin TTG dapat meningkatkan produktifitas usaha (Ratno, Baharuddin, Syah, Irfandi, & Panggabean, 2020). Desain mesin dapat dilihat pada Gambar 1.

Setelah didapatkan desain yang sesuai tahap persiapan berikutnya yang telah dilakukan adalah mengatur jadwal pelaksanaan pembuatan alat mesin pencampur tepung bumbu dari bahan foodgrade dengan bengkel kerja. Kemudian melakukan pengadaan alat, bahan dan perlengkapan lain yang digunakan dalam pembuatan mesin pencampur tepung bumbu.



Gambar 1. Desain mesin pencampur/ mixing tepung bumbu

Tahap kedua adalah melakukan pembuatan mesin pencampur tepung bumbu dari bahan foodgrade. Komponen mesin ini antara lain. (1) Motor listrik penggerak 1 PK, (2) Rangka mesin panjang 90 cm, lebar 50 cm, dan tinggi x 80 cm, (3) Tabung stainless panjang 50 cm, lebar 35 cm, tinggi 40 cm atau kapasitas 40 kg disertai screw pencampur, (4) Rantai penggerak, (5) Kabel power penghubung ke listrik, (6) Tombol ON OFF, dan alat-alat pelengkap lainnya. Alat yang dibutuhkan antara lain mesin pemotong atau gerinda, mesin las, mesin bor, tang, genset, spray gun, kompresor dan lain-lain. Bahan berupa besi rangka, stainless steel food grade, fan belt, kabel, sekrup, cat, amplas, cairan pengkilap logam dan lain-lain.

Pelaksanaan pembuatan mesin pencampur tepung bumbu dari bahan foodgrade diawali dengan pemotongan bahan sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan. Bahan yang dipotong antara lain bahan stainless steel bagian tabung penampung tepung/bak dan juga untuk tutup tabung menggunakan gerinda, serta rangka besi untuk dudukan mesin dan tabung. Stainless steel dipotong sesuai dengan ukuran design awal yang sudah direncanakan. Setelah dipotong sesuai dengan ukuran dan design yang direncanakan langkah selanjutnya adalah mengelas bagian bagian potongan menjadi satu sehingga membentuk tabung penampung dan penutup tabung. Setelah itu tabung dan bagian tutup disatukan dan

dihaluskan permukaannya menggunakan mesin penghalus dengan menggunakan amplas. Hal ini dilakukan agar tidak ada bagian yang tidak halus dan menyebabkan kerusakan jika tidak diperhalus.

Setelah bagian tabung dan tutup dibuat. Berikutnya adalah pembuatan rangka bagian bawah. Besi rangka yang telah dipotong sesuai dengan ukuran kemudian di las dan disatukan sesuai dengan bentuk rangka rencana awal yang ingin dibuat. Kemudian rangka yang sudah disatukan didempul dan dihaluskan. Setelah semua bagian dibuat dan diperhalus maka Langkah selanjutnya adalah pengecatan, pada tahapan ini pengecatan dilakukan dua kali yakni pengecatan dasar kemudian setelah itu dicat sesuai dengan kebutuhan warna yang diinginkan. Setelah itu semua bagian dirakit menjadi satu dari tabung, tutup tabung hingga rangka bawah. Setelah semua sudah dirakit langkah selanjutnya adalah memasang mesin untuk penggerak pada tabung agar dapat berputar sesuai dengan kecepatan yang diharapkan. Gambar 2 adalah proses pembuatan dan perakitan mesin pengaduk/ mixing dari bahan foodgrade.



Gambar 2. Pembuatan mesin pencampur/ mixing tepung bumbu

Tahap ketiga adalah uji coba mesin. Pada tahapan ini dilakukan uji coba mesin pencampur tepung bumbu semi otomatis. Mesin di uji untuk mengetahui tingkat keberhasilan proses pencampuran tepung dan bumbu dan

juga mengetahui besar kapasitas dari berapa banyak tepung bumbu yang dapat dibuat dalam satu kali produksi. Uji coba ini dilakukan untuk mengetahui apakah masih ada kekurangan atau kesalahan dari mesin yang dibuat Indikator keberhasilan mesin ini ditentukan oleh tingkat tercampurnya komponen tepung dan bumbu. Hasil dari uji coba yang dilakukan disimpulkan bahwa mesin yang sudah dibuat mampu mencampur dengan baik dan juga mampu menampung bahan baku lebih besar sehingga mampu memproduksi produk dengan hasil yang lebih banyak ditambah lagi dengan bahan yang digunakan foodgrade serta kecepatan pencampuran yang hanya membutuhkan waktu 10 menit. Harapannya dengan mesin ini dapat meningkatkan produksi tepung bumbu di UKM mitra karena dengan penerapan mesin sebagai teknologi tepat guna dapat meningkatkan produksi UKM. Penerapan teknologi tepat guna juga dapat meningkatkan produktifitas, kualitas, dan omzet UKM. Mesin yang dirakit dan telah siap dilakukan ujicoba di bengkel Teknik Mesin Unesa dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Mesin pencampur/ mixing tepung bumbu

Tahap selanjutnya setelah mesin pencampur/ mixing dari bahan foodgrade telah selesai dibuat adalah mengatur jadwal untuk pengiriman mesin ke UKM mitra dan melakukan pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dan pendampingan dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara mengoperasikan dan melakukan perawatan terhadap mesin agar dapat digunakan dengan baik, efektif dan efisien.

Pelatihan juga diberikan untuk melakukan pembenahan manajemen usaha di UKM tepung bumbu nusantara pada manajemen produksi dan manajemen pemasaran. Dalam pelatihan untuk membenahi manajemen produksi akan dilatihkan bagaimana cara meningkatkan produksi melalui manajemen produksi yang baik dan melalui penerapan teknologi produksi yang tepat, berupa mesin pencampur/mixing tepung bumbu, termasuk cara merawat dan memperbaiki teknologi produksi yang diperoleh dari pelaksanaan program PKM,

sehingga produksinya secara kualitas dan kuantitas meningkat, mesin produksinya awet dan usahanya berkembang. Sedangkan untuk manajemen pemasaran akan dilatihkan, bagaimana memasarkan produk secara online melalui sosial media dan platform lain yang dapat meningkatkan pemasaran. Target yang ingin dicapai dari kegiatan pelatihan manajemen ini adalah terjadinya perubahan perilaku (pola pikir) pengusaha UKM tepung bumbu nusantara tentang pentingnya pelaksanaan manajemen usaha yang baik, dalam upaya pengembangan UKM miliknya. Karena pemasaran produk UKM sangat penting pada masa Pandemi Covid-19 dan era digital ini salah satunya dengan melalui marketplace pada media sosial (Awali, 2020). Pemasaran produk dapat diperbaiki dengan pembuatan media promosi dengan foto-foto produk yang menarik pada digital marketing (Pramesti, Anggarini, Maheni, Bangun, Susilawati, Andriyanto, 2022). UKM perlu mendapatkan perhatian agar dapat berkembang karena UKM yang berdiri di lingkungan masyarakat sangat efektif untuk membantu meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat serta dapat menyerap tenaga kerja yang berada dilingkungan tempat UKM tersebut berdiri (Pratiwi, 2020). Pendampingan dalam manajemen produksi dan manajemen pemasaran dapat meningkatkan omset dan perekonomian UKM Mitra (Krisnawan, Alkindi, Indarini, & Wahyudi, 2022; Umami, Hastuti, Anasrullah, & Septiana, 2022). Gambar 4 adalah dokumentasi pelaksanaan pelatihan manajemen usaha di UKM Tepung Bumbu Nusantara Sidoarjo.



Gambar 4. Pelatihan manajemen usaha dan penerapan mesin pencampur/ mixing tepung bumbu

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelaksanaan program PKM ini adalah sebagai berikut. (1) mesin pencampur tepung dari bahan foodgrade yang telah dibuat dan diterapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk, (2) pelatihan yang dilakukan meningkatkan pemahaman mitra dalam manajemen produksi, dan (3) pelatihan yang dilakukan meningkatkan pemahaman mitra dalam manajemen pemasaran khususnya pemasaran melalui media online. Pencapaian tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk dari UKM, sehingga dapat menjadi lapangan pekerjaan bagi masyarakat disekitar lokasi UKM tersebut.

Saran kegiatan PKM dengan jenis yang sama dapat dilakukan pada mitra UKM yang lebih banyak sehingga dapat meningkatkan perekonomian mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada LPPM Universitas Negeri Surabaya dan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas kepercayaan kepada kami untuk melaksanakan program PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Pratiwi, M. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap Perlambatan Ekonomi Sektor UMKM. *Jurnal Ners*. 4(2), 30-39.
- Sugiri, D. (2020). Menyelamatkan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah dari Dampak Pandemi Covid-19. *Fokus Bisnis : Media Pengkajian Manajemen Dan Akuntansi*, 19(1), 76-86. <https://doi.org/10.32639/fokusbisnis.v19i1.575>
- Fitra, M., & Nasution, E. S. (2019). Pengembangan Produksi Dodol Mangrove Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna. *In Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*. 1 (1), 350-354.
- Suwito. (2018). Implementasi Mesin Pencampur Ragi Sistem Ribbon Screw Untuk Meningkatkan Efektivitas Proses Produksi Tempe. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2 (1), 80-85.
- Mizar MA, Hadi MS, & Hidayat S. (2022). Penerapan Teknologi Tepat Guna Mesin Pemisah Kulit Ari Kacang Bagi Ukm Kota Probolinggo. *Jurnal Graha Pengabdian*. 3(4), 298-305.
- Ratno, P., Baharuddin, B., Syah, D. H., Irfandi, I., & Panggabean, D. D. (2020). Diseminasi Teknologi Mesin Pencacah Pelepah Limbah Sawit Sebagai Pakan Alternatif Ternak Sapi di Desa Kerapuh Serdang Bedagai. *Jurnal Pengabdian Kepada masyarakat*. 26(4), 221-227.
- Awali H. (2020). Urgensi Pemanfaatan E-Marketing pada Keberlangsungan UMKM di Kota Pekalongan di Tengah Dampak Covid-19. *BALANCA: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*. 2 (1), 1-14.

Pramesti RD, Anggarini A, Maheni T, Bangun DA, Susilawati, Andriyanto. (2022). Pendampingan Pembuatan Media Promosi Produk UMKM Untuk Mendukung Daya Saing Digital Marketing di Era Global Pada Komunitas Sahabat UMKM. *Jurnal Abadimas Adi Buana*. 5 (2), 170-180.

Krisnawan AH, Alkindi FF, Indarini, Wahyudi ES. (2022). Pendampingan UMKM Minuman Herbal

di Wilayah Rungkut Surabaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 28(2), 178-183.

Umami, N., Hastuti, M. A. S. W., Anasrulloh, M., & Septiana, A. (2022). Pemberdayaan Manajemen UMKM Pasca Pandemi Covid-19 Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Usaha. *JPM Pambudi*, 6(01), 76-85.