

THE IMPROVEMEN PRODUCTION PERFORMANCE ENTING - ENTING GETI ROASTERS WITH BEANS AND GRINDER

PERBAIKAN KINERJA PRODUKSI ENTING-ENTING GETI DENGAN PENYANGRAI DAN PENGGILING KACANG

Rini Yulianingsih¹⁾, Dodyk Pranowo²⁾

- 1) Jurusan Keteknikan Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya
Email: rini2d@ub.ac.id
- 2) Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

ABSTRACT

Enting-enting Geti is one of the superior products that produced by micro and small-scale agro-industries (SMEs) in Karang Sari District Blitar City. Service activities aimed to improve the SMEs (Enggal Jaya and Cemara Jaya) productivity in Enting-enting Geti production through technological improvement, and the enhancement of management and production system. Application of new peanut roasters and grinder had improved production efficiency. Roasting capacity increased to 50 kg/h of 6-7 kg / h, while the milling capacity increased to 5 kg / h of 2 kg / h. The product quality Improvements are the homogeneity of size, color and texture of the peanut, as well as the improvement of hygiene and product safety since the previous tools using corrosive materials. The advantages of using the new equipment are the energy cost savings and faster processing that had impacted on the production costs reduction, and provides the better for quality and performance.

Keywords: *Enting-enting geti, roaster, grinder, peanut*

ABSTRAK

Enting-enting geti adalah produk unggulan yang dihasilkan oleh industry

kecil menengah di Desa Karang Sari Kota Blitar. Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan bertujuan untuk memperbaiki produktivitas UKM Enggal Jaya dan Cemara Jaya dalam memproduksi enting-enting geti melalui perbaikan teknologi serta perbaikan system produksi dan manajemen. Perbaikan teknologi meliputi aplikasi mesin penyangrai dan penggiling kacang. Aplikasi mesin-mesin tersebut telah meningkatkan kapasitas produksi, dimana kapasitas penyangraian meningkat dari 6-7 kg/jam menjadi 50 kg/jam, dan penggilingan kacang meningkat dari 2 kg/jam menjadi 5 kg/jam. Disisi kualitas, terdapat peningkatan dari segi keseragaman ukuran, warna dan tekstur kacang dan juga perbaikan higienitas dan keamanan produk, karena alat yang digunakan sebelumnya menggunakan bahan yang korosif. Keuntungan dari penggunaan peralatan baru adalah didapatkannya kualitas produk yang lebih baik serta lebih hemat energy dan proses lebih cepat yang akan berpengaruh terhadap penurunan biaya produksi dan perbaikan kinerja produksi.

Kata kunci : *enting-enting geti, kacang, penggiling, penyangrai*

PENDAHULUAN

Perkembangan Kota Blitar tidak terlepas dari hidupnya perekonomian daerah yang ditunjang oleh UMKM dan industri-industri yang mulai tumbuh. Sejalan dengan semua itu, perkembangan ekonomi yang ditopang oleh daerah wisata juga terbantu dengan UMKM di Kota Blitar (Arianto dkk, 2014). Ekonomi Produktif di Kota Blitar bertujuan untuk menanggulangi kemiskinan melalui pengembangan komoditas unggulan lokal yang dihasilkan oleh usaha kecil menengah (UKM). Sejak tahun 2009, desa Karang Sari telah membuktikan keberhasilannya sebagai kawasan basis ekonomi lokal dengan pengembangan agroindustri (Sutanto dan Maizil, 2012). Salah satu produk unggulannya adalah enting-enting geti.

Enting-enting geti terbuat dari kacang tanah, gula, wijen dan memiliki rasa manis, gurih, renyah dan rasa khas kacang tanah. Kacang tanah sebagai bahan utama mengandung nilai gizi tinggi dan mengandung lemak, protein, zat besi, kalsium, fosforus, vitamin E, vitamin B kompleks, vitamin A, vitamin K, lesitin, kolin, omega 3, dan omega 9. Kandungan protein kacang tanah jauh lebih tinggi dibandingkan dengan daging, telur, dan kacang soya. Terkadang dikombinasi dengan wijen untuk diversifikasi enting-enting geti sehingga segmen pasarnya akan lebih luas (Ismantarti, 2009).

UKM Enggal Jaya dan Cemara Jaya adalah UKM yang memproduksi enting-enting geti. Permasalahan yang di hadapi adalah rendahnya efisiensi produksi akibat proses pengolahan dilakukan dengan teknologi yang sederhana. Kendala utama terdapat pada proses penyangraian dan penggilingan kacang. Mesin penyangrai

terbuat dari drum besi dengan kapasitas 7-8 kg per proses, sedangkan jumlah kacang yang diolah mencapai 50 kg setiap harinya. Selain kurang memenuhi syarat kesehatan, curahan waktu yang diperlukan untuk proses sangrai cukup lama. Sedangkan mesin penggiling yang dimiliki UKM berkapasitas 1-2 kg / jam.

Kegiatan pengabdian bertujuan untuk memperbaiki kinerja produksi Enting – enting Geti melalui diseminasi mesin penyangrai dan penggiling kacang mekanis yang lebih higienis untuk produksi pangan, serta memperbaiki kinerja manajemen dan sistem produksi di UKM Enting-enting Geti sehingga lebih profesional dan berdaya saing untuk pengembangan ke depan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

- Proses penyuluhan , bimbingan teknis dan pendampingan kepada kelompok UKM tentang sistem produksi, cara proses produksi yang baik (*Good Manufacturing Practices/GMP*), manajemen pengelolaan usaha, perbaikan kemasan, standar jaminan mutu produk dan pemasaran sehingga bisa menghasilkan produk yang komersial dan berdaya saing.
- Pengadaan fasilitas mesin dan peralatan untuk mendukung peningkatan efisiensi produksi dan kualitas Enting-enting Geti di UKM. Design Alih Teknologi berupa mesin penyangrai dan penggiling kacang.
- Pembinaan Manajemen Produksi meliputi perencanaan dan penjadwalan produksi, penggunaan *logbook* secara periodik,

pengendalian mutu dan sanitasi serta higienitas produksi.

- d. Evaluasi dan monitoring secara sistematis dan berkelanjutan untuk menjamin keberhasilan perguliran dana dan pengembangan lebih lanjut untuk pembinaan secara intensif pada UKM lainnya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam perbaikan kinerja produksi enting-enting geti, dilakukan fasilitasi berupa Mesin Penyangrai dan Penggiling Kacang Tanah skala Teknologi Tepat Guna. Mesin penyangrai memiliki kapasitas 50 kg / proses, seperti terdapat pada Gambar 1. Mesin penyangrai terdiri dari beberapa bagian utama yaitu ruang penyangrai, sumber pemanas, unit penggerak dan transmisi, kontrol panel serta kerangka. Ruang penyangrai terbuat dari stainless steel, berbentuk silinder, dan didalamnya terdapat sudu-sudu yang berfungsi untuk mengaduk bahan selama proses penyangraian, sehingga keseragaman suhu produk selama proses dapat tercapai, serta berfungsi untuk mengeluarkan bahan ketika proses penyangraian sudah selesai. Untuk menekan kehilangan panas, maka disekeliling ruang penyangrai di beri isolator *glass woll*, sehingga dapat meningkatkan efisiensi penggunaan energi bahan bakar. Penyangrai digerakkan oleh motor listrik 1 HP, dan putaran di reduksi dengan gear box sehingga putaran penyangrai mencapai 25 rpm. Alat ini dilengkapi dengan pembalik putaran yang berfungsi untuk membalik arah putaran saat pengeluaran bahan.

Sedangkan pada mesin Penggiling Kacang, dengan sistem kerjanya melakukan penghancuran kacang karena adanya gaya tekan dan geser

yang dihasilkan dari dua roll yang berputar berlawanan arah.



Gambar 1. Mesin Penyangrai

Mesin penggiling kacang seperti terdapat pada Gambar 2. Mesin terdiri atas hopper, rol penggiling, pengatur jarak serta sumber penggerak dan transmisi.

Mesin digerakkan oleh motor listrik berdaya $\frac{1}{4}$ HP, dan putaran di reduksi dengan *pulley* dan *gear box*. Roll penggiling terbuat dari stainless steel, memiliki diameter 4 inch, dan pada bagian permukaan diberi galur-galur yang berfungsi untuk meningkatkan geseran antara rol dan kacang. Penggiling dilengkapi dengan pengatur jarak rol, yang berfungsi untuk mengatur tingkat kehalusan hasil gilingan.

Kedua peralatan ini mampu meningkatkan efisiensi produksi terutama dalam proses penggilingan dan penyangraian sebagai proses inti yang akan menentukan kualitas kacang tanah sebagai bahan baku utama dalam produksi enting-enting geti. Peningkatan efisiensi pada proses penyangraian, dari kapasitas awal 7 s.d 8 kg/ jam menjadi 50 kg/jam. Selain dari segi kuantitas, keunggulan lain yang didapatkan

dibandingkan dengan sebelumnya adalah meningkatnya kualitas produk, yaitu lebih higienis karena sebelumnya menggunakan drum dari bahan yang korosif, menurunnya biaya produksi serta waktu pengolahan yang lebih cepat. Mesin penggiling memiliki kapasitas 5 kg/jam dari sebelumnya 2 – 3 kg/jam.



Gambar 2. Penggiling Kacang

Keuntungan yang didapatkan dari penggunaan mesin penggiling dan penyangrai adalah penghematan penggunaan energi, waktu lebih cepat sehingga biaya produksi berkurang dengan kualitas lebih baik, sehingga diharapkan keuntungan akan meningkat secara bertahap.

Selain itu, dilakukan penyuluhan, bimbingan teknis dan pendampingan kepada kelompok UKM tentang sistem produksi, cara proses produksi yang baik (*Goodmanu facturing Practices/ GMPs*), manajemen pengelolaan usaha, perbaikan kemasan, standar jaminan

mutu produk dan pemasaran telah dilakukan dengan periodik.

Inovasi dilakukan oleh UKM Enting Geti dengan membuat differensiasi produknya seperti dalam variasi bentuk (bulat, kotak dan panjang). Menurut Suendro (2001) bahwa inovasi produk menunjukkan pada pengembangan dan pengenalan produk baru atau dikembangkan yang berhasil di pemasaran. Inovasi produk dapat berupa perubahan desain, komponen, dan arsitektur produk. Inovasi produk dan teknologi baru merupakan cara terpenting bagi perusahaan untuk menciptakan nilai baru bagi pelanggan dan mencapai keunggulan kompetitif. Sementara kemampuan untuk membangkitkan gagasan-gagasan baru merupakan kreativitas yang penting untuk daya saing UKM (Zuhail, 2010).

Kemampuan UKM untuk bisa menerima informasi cukup baik terbukti bisa memahami tentang implementasi terkait dengan materi tersebut. Seperti dalam penerapan dan perbaikan GMPs, UKM menginstruksikan dan memfasilitasi kepada pekerja untuk segera menggunakan fasilitas sanitasi seperti celemek dan masker sehingga produksi enting-enting geti menjadi lebih aman. Dalam manajemen pengelolaan usaha, sebelumnya UKM hampir jarang melakukan pencatatan terkait dengan laporan keuangan dikarenakan secara teknis dan manajerial, kemampuannya masih rendah. Harapannya setelah pelatihan dan pendampingan UKM akan memiliki laporan pertanggungjawaban keuangan yang lebih baik dan bisa mengevaluasi kondisi keuangan produksi dengan profesional.

KESIMPULAN

Keberhasilan penggunaan fasilitas produksi Mesin Penyangrai dan

Penggiling Kacang bisa terukur dengan waktu pekerjaan menjadi lebih cepat, kualitas produk menjadi lebih homogen dan baik sehingga signifikan dapat meningkatkan efisiensi kerja dan perbaikan kualitas dan kuantitas produksi Enting-enting Geti di UKM.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapkan terima kasih kepada beberapa pihak antara lain :

- a. Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2015.
- b. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Brawijaya yang telah bekerjasama dalam
- c. Ibu Asna sebagai Pengelola UMKM Enting Geti di Kota Blitar yang telah berpartisipasi dan mensupport sehingga kegiatan ini bisa berjalan sesuai dengan target capaian keberhasilan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Arianto, NW; Edy W dan Sugeng I. 2014. Keunggulan Bersaing Usaha Mikro Hasil Olahan Belimbing Usaha Dagang Cemara Sari Berbasis Inovasi Produk di Kota Blitar (*Competitive Advantages in Small Firms Assorted Starfruits Product of Cemara Sari Trading Business Based on Product Innovation at Blitar Municipality*). e-SOSPOL No. 1 Vol. 1; Januari 2014 [2014, 1 (1): 25-37]
- [2]. Ismartanti, R. 2009. Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah.

BPSDMP
Yogyakarta.
Wonocatur

- [3]. Suendro, Ginanjar. 2001. Analisis Pengaruh Inovasi Produk Melalui Kinerja Pemasaran Untuk Mencapai Keunggulan Bersaing Berkelanjutan (Studi Kasus Pada Industri Kecil Dan Menengah Batik Pekalongan). Universitas Diponegoro. Semarang.
- [4]. Sutanto E dan Maizil J. 2012. Skenario Green & Clean dan Ekonomi Produktif ala Blitar. Sub TA PLPBK KMP-PNPM Mandiri Perkotaan. Blitar.
- [5]. Zuhaili. 2010. Knowledge And Innovation Platform Kekuatan Daya Saing. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.