

**PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI BUMBU BASAH KHAS MELAYU
SAMBAS MENGGUNAKAN ALAT *UNIVERSAL FRITTER* DI DUSUN
TANJUNG MENTAWA DESA TANJUNG MEKAR KECAMATAN SAMBAS**

Winda Apriani¹⁾, Harmoko²⁾

¹⁾ Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Sambas

²⁾ Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

Email : windaapriani@yahoo.com

Abstrak

Mitra kegiatan adalah kelompok usaha bumbu basah Dusun Tanjung Mentawa, Desa Tanjung Mekar. Mitra berkeinginan memperbaiki proses produksi usahanya agar lebih efektif dan efisien serta mengubah tampilan produk menjadi *market-able*. Proses produksi yang dilakukan selama ini menggunakan peralatan sederhana yaitu blender rumah tangga dengan kapasitas produksi 1-3 liter untuk satu kali proses. Peralatan tersebut dirasa kurang efektif dan efisien. Selain itu kemasan produk hanya menggunakan plastik transparan dengan pengikat karet yang dirasa kurang *market-able*. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi di lingkungan masyarakat sekitar. Melalui kegiatan ini dilakukan konversi peralatan blender rumah tangga ke peralatan *universal fritter* (kapasitas produksi 40-60 kg/jam) dan mengubah kemasan produk menjadi kemasan yang *market-able*. Tahapan kegiatan berupa pelatihan dan pendampingan penggunaan alat serta perawatannya, pelatihan pemilihan bahan baku yang berkualitas, pelatihan teknik pengemasan yang efektif dan perubahan kemasan produk yang *market-able*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penggunaan alat *universal fritter* mampu memproduksi bumbu basah dalam jumlah yang lebih banyak untuk satu kali proses dibanding menggunakan blender rumah tangga. Proses pengolahan bumbu basah tidak perlu tambahan air pada saat proses penghalusan bumbu sehingga cita rasa bumbu lebih enak dan waktu penumisan menjadi lebih singkat. Proses pengemasan menjadi efektif dengan tampilan yang *market-able* karena menggunakan toples jar 50-250 gram dan plastik *packing seal* dengan penambahan label sehingga tidak perlu mengikatnya dengan karet. Mitra mampu memilih bahan baku yang berkualitas dengan tepat, sehingga produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan digemari banyak orang.

Kata kunci : bumbu basah, peningkatan kapasitas produksi, *universal fritter*

A. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dunia dengan budayanya yang beraneka ragam begitu juga dengan cita rasa masakannya. Untuk menghadirkan cita rasa yang khas dari suatu masakan diperlukan keahlian dalam meracik bumbu masakan. Bumbu masakan mampu membangkitkan kekhasan suatu daerah yang membedakan daerah yang satu dengan yang lainnya. Perkembangan era modern ini menjadikan bumbu basah siap pakai sangat digemari para ibu-ibu rumah tangga terutama ibu-ibu pekerja atau juga ibu-ibu muda. Selain praktis, kemudahan ini menjadi kebutuhan bagi ibu-ibu yang tidak mempunyai keahlian dalam meracik bumbu spesial masakan khas Melayu Sambas namun ingin menyajikannya sehari-hari di rumah.

Kelompok usaha bumbu basah Dusun Tanjung Mentawa merupakan pelaku usaha

bumbu basah yang memproduksi bumbu basah masakan khas Melayu Sambas. Usaha bumbu basah ini memproduksi bumbu basah masakan khas Melayu Sambas seperti bumbu *masak puteh*, *masak merah*, *randang*, *sammor*, dan sop.

Meningkatnya permintaan terhadap bumbu basah khas Melayu Sambas, terutama pada saat bulan puasa dan hari raya, tidak diikuti oleh meningkatnya kapasitas produksi bumbu basah oleh kelompok usaha bumbu basah Dusun Tanjung Mentawa. Kelompok ini hanya mampu memproduksi dalam jumlah yang kecil yaitu 5 kg dalam satu kali proses yang biasa dilakukan dalam satu hari. Biasanya kelompok ini hanya memproduksi tidak lebih dari 15 kg bumbu basah dalam satu minggu.

Peralatan yang digunakan selama ini belum memadai yaitu hanya menggunakan blender rumah tangga biasa. Blender rumah tangga biasa tidak dapat terus menerus digunakan, karena mesin akan mudah panas. Panas yang berlebihan menyebabkan gulungan stator akan terbakar, sehingga blender dapat rusak atau mati total. Selain itu pada saat pengoperasian blender memerlukan tambahan air agar blender dapat bekerja dengan baik. Hal ini dapat menurunkan cita rasa bumbu, sehingga diperlukan usaha untuk meminimalisir penambahan air.

Bumbu basah hasil produksi ini hanya dititipkan di warung sekitar lokasi Mitra. Produk ini belum mampu menembus pasar online karena kemasan yang dianggap kurang menarik yaitu hanya menggunakan plastik transparan dengan karet pengikat.

Politeknik Negeri Sambas sebagai satu-satunya politeknik di Kabupaten Sambas bertanggung jawab terhadap kesejahteraan masyarakat di sekitarnya. Kegiatan pengabdian oleh Dosen Politeknik Negeri Sambas dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi di masyarakat sekitar. Kelompok usaha bumbu basah Dusun Tanjung Mentawa, Desa Tanjung Mekar berkeinginan untuk memperbaiki proses produksi usahanya agar lebih efektif dan efisien serta mengubah tampilan produk menjadi *market-able*.

B. METODE

Metode pelaksanaan pengabdian ini berupa rangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan. Kegiatan ini meliputi serangkaian tahapan proses produksi dan pengemasan bumbu basah khas Melayu Sambas yang terdiri dari:

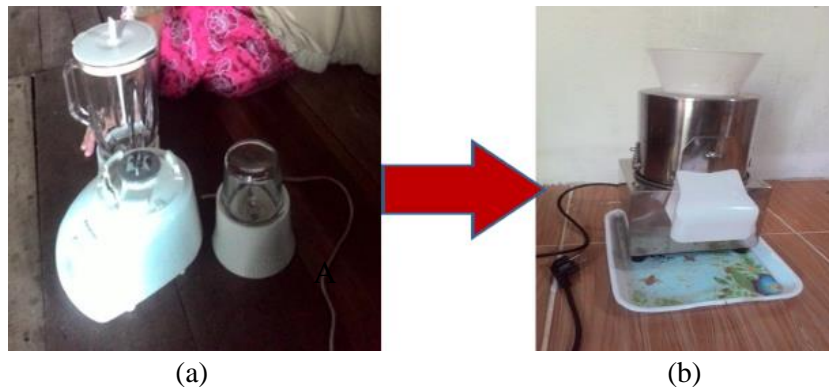
1. Tahap penanganan bahan baku:
 - Pemilihan bahan baku (diberikan pelatihan)
 - Penanganan bahan baku (diberikan pendampingan)
2. Tahap proses produksi menggunakan alat pengganti blender (*universal fritter*):
 - Persiapan alat (diberikan pelatihan)
 - Pengoperasian alat (diberikan pelatihan dan pendampingan)
 - Perawatan alat (diberikan pelatihan)
3. Tahap pengemasan produk:
 - Pengemasan produk (diberikan pelatihan)
 - Pelabelan produk (diberikan pendampingan)

Partisipasi Mitra dalam pelaksanaan program berupa keikutsertaan dalam pelatihan pemilihan bahan baku berkualitas, pelatihan persiapan, penggunaan, dan perawatan alat *universal fritter*, pelatihan pengemasan produk. Perbaikan kapasitas produksi dan pengemasan yang baik serta pemilihan bahan baku yang berkualitas terhadap produk bumbu basah ini diharapkan mampu menembus pasar lokal, nasional, maupun internasional mengingat Kabupaten Sambas ini berbatasan langsung dengan Negara Malaysia. Kegiatan

pengabdian ini masih sangat memungkinkan untuk terus dikembangkan, baik dari segi manajemen produksi dan pemasaran produk.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil diskusi dengan mitra menunjukkan bahwa mitra menginginkan adanya peningkatan kapasitas produksi bumbu basah sehingga menjamin ketersediaan produk. Kendala yang dihadapi mitra adalah kurangnya pemahaman teknologi dan rasa takut untuk menggunakan alat dengan kapasitas produksi yang lebih besar. Tim pelaksana pengabdian telah mengganti alat blender rumah tangga menjadi alat *universal fritter* (lihat Gambar 1). Alat *Universal Fritter* yang digunakan adalah type MKS-UV22 dengan kapasitas 40-60 kg/jam, dimensi 14 x 20 x 35,5 cm, dan listrik 400 watt, 220 V/50Hz.



Gambar 1. Konversi alat blender rumah tangga menjadi alat *universal fritter*;
(a) Blender rumah tangga, dan (b) *Universal fritter*

Tahapan kegiatan pengabdian ini dimulai dengan kegiatan persiapan bahan baku dengan memberikan pemahaman kepada mitra tentang pemilihan dan penanganan bahan baku utama bumbu basah, seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, dan sereh. Kegiatan ini bermanfaat dalam menciptakan produk bumbu basah yang berkualitas. Pelaksanaan kegiatan penanganan bahan baku dapat dilihat pada Gambar 2.

Tahap kegiatan selanjutnya adalah memberikan pengenalan alat baru pengganti blender kepada mitra yaitu alat *universal fritter*. Mitra diberikan pemahaman tentang persiapan, pengoperasian, dan perawatan alat yang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2 Pelatihan penanganan bahan baku bumbu basah



Gambar 3. Persiapan (a), pengoperasian (b,c,d), dan perawatan alat *universal fritter* (e)

Setelah mitra memahami cara pengoperasian alat *universal fritter*, maka dilanjutkan dengan kegiatan proses produksi bumbu basah. Kegiatan ini dimulai dengan kegiatan persiapan bahan baku. Bahan baku dikupas dan dicuci bersih tanpa harus dirajang. Selanjutnya bahan baku dimasukkan ke dalam alat *universal fritter* untuk dilakukan proses penghalusan tanpa penambahan air. Setelah semua bahan halus, selanjutnya dilakukan penumisan bahan. Bahan halus ditumis menggunakan minyak goreng kemasan sehingga terjamin kualitasnya. Penumisan bahan sesuai dengan komposisi bahan yang telah ditentukan untuk menghasilkan bumbu *masak putih*, kari, *sammor*, sop, dan *randang*. Proses produksi bumbu basah dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Rangkaian kegiatan proses produksi bumbu basah

Tahap selanjutnya adalah pengemasan bumbu basah. Kemasan yang digunakan sebelumnya adalah kemasan plastik transparan ukuran 8x16 cm yang diikat menggunakan karet pengikat tanpa label. Pada kegiatan pengabdian ini, kemasan diubah menjadi lebih menarik dan *market-able* yaitu menggunakan toples jar 50-250 gram dan plastik *packing seal* dengan penambahan label (lihat Gambar 5).



Gambar 5. Kemasan produk bumbu basah, (a) Kemasan sederhana dengan karet pengikat, (b) Kemasan toples jar 50-250 gram dan plastik *packing seal* dengan label

Tahap ini dimulai dengan melakukan penimbangan bumbu basah. Bumbu basah ditimbang sebelum dikemas dengan berat masing-masing 100gram (lihat Gambar 6). Kemasan diberi label sebagai identitas produk agar mudah dikenal konsumen. Label ini mampu merubah tampilan kemasan menjadi lebih menarik.



Gambar 6. Pengemasan bumbu basah khas melayu Sambas

Perbandingan antara alat blender rumah tangga dengan alat *universal fritter* pada proses produksi bumbu basah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Perbandingan kapasitas antara alat blender rumah tangga dengan alat *universal fritter*

No	Yang diamati	Alat Blender Rumah Tangga	Alat <i>Universal Fritter</i>
1	Kapasitas maksimum	1-3 liter	40-60 kg/jam
2	Kapasitas produksi	15 kg per minggu	30 kg per minggu
3	Proses penghalusan bahan	- Memerlukan penambahan air - Bahan dirajang terlebih dahulu	- Tidak memerlukan penambahan air - Bahan tidak perlu dirajang
4	Penggunaan dalam waktu yang lama	Menyebabkan mesin rusak dan atau mati total	Mampu digunakan dalam waktu yang lama

Setelah seluruh rangkaian kegiatan pengabdian terlaksana, tim pelaksana menyerahkan alat *universal fritter* dan *plastic sealer* kepada mitra di Desa Tanjung Mekar (lihat Gambar 7). Alat ini diharapkan menjadi salah satu alat pendukung yang mampu meningkatkan

kapasitas produksi dan memperbaiki kemasan.



Gambar 7 Serah terima alat *universal fritter*

Jumlah produksi yang meningkat dari 15 kg per minggu menjadi 30 kg per minggu dan didukung kemasan yang menarik (*market-able*) menjadikan mitra lebih bersemangat dalam pemasaran. Salah satu cara promosi yang dilakukan mitra adalah dengan mengunggah foto produk bumbu basah melalui media sosial. Kemasan yang menarik mampu meningkatkan permintaan konsumen, ini terbukti dengan banyaknya permintaan melalui media sosial yaitu *facebook*. Sehingga kedepannya diharapkan mampu menembus pasar lokal, nasional, maupun internasional mengingat Kabupaten Sambas ini berbatasan langsung dengan Negara Malaysia.

D. SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

3. Penggunaan alat *universal fritter* mampu memproduksi bumbu basah dalam jumlah yang lebih banyak untuk satu kali proses yaitu 30 kg per minggu dibanding menggunakan blender rumah tangga yaitu 15 kg per minggu.
4. Proses pengolahan bumbu basah tidak perlu tambahan air pada saat proses penghalusan bumbu sehingga cita rasa bumbu lebih enak dan waktu penumisan menjadi lebih singkat.
5. Proses pengemasan menjadi efektif dengan tampilan yang *market-able* karena menggunakan toples jar 50-250 gram dan plastik *packing seal* dengan penambahan label sehingga tidak perlu mengikatnya dengan karet.
6. Mitra mampu memilih bahan baku yang berkualitas dengan tepat, sehingga produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan digemari banyak orang.

E. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dari kegiatan ini antara lain adalah:

1. Melestarikan cita rasa masakan khas Melayu Sambas dengan terus meningkatkan produksinya sehingga lebih dikenal masyarakat luas.
2. Meningkatkan motivasi mitra dalam mengembangkan usaha-usaha lain yang berkaitan dengan pemenuhan pangan, sehingga mampu meningkatkan pendapatan mitra menuju masyarakat mandiri.

Manfaat dari kegiatan ini antara lain adalah:

1. Meningkatkan pemahaman Mitra terhadap penggunaan alat *Universal Fritter*.
2. Meningkatkan kesejahteraan Mitra dengan meningkatnya kapasitas produksi.

F. PUSTAKA

- Kurniasari, L., Respati, S.,M., B., dan Budiarti, A., 2016, Upaya Peningkatan Kapasitas Produksi dan Penguatan Usaha Opak Sili Melalui Perancangan Alat Penghalus Singkong dan Perbaikan Pengemasan, Jurnal Momentum Vol. 12 No. 1 April 2016 Hal. 36-40 ISSN 0216-7395 E-ISSN 2406-9329, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Nurul, 2013, Mesin Penggilingan Serba Bisa: Mesin Penggiling Bumbu dan Mesin Giling Cabe, <http://www.dokterbisnis.net/2013/10/06/mesin-penggilingan-serba-bisa-mesin-penggiling-bumbu-dan-mesin-giling-cabe/>, diakses tanggal 27 Februari 2018.
- Satmalawati, E., M., Ni, N., dan Nafanu, S., 2016, Upaya Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Budidaya Serta Olahan Jamur Tiram Putih di Kabupaten Belu NTT, Prosiding LPPM UNMAS Denpasar, Bali