

PENDAMPINGAN MANAJEMEN PRODUKSI, PEMASARAN DAN PERIZINAN (PIRT) UMKM CINTA RASA DESA MARGA BHAKTI KECAMATAN PINANG RAYA KABUPATEN BENGKULU UTARA

M. Jeffri Arlinandes Chandra¹⁾, Syahrinan²⁾, Mimi Kurnia Nengsih^{3)*}, Iswidana Utama Putra⁴⁾

¹⁾Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Terbuka

²⁾Program Studi Bimbingan dan Konseling, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu

³⁾Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Bengkulu

⁴⁾Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi Universitas Dehasen

*Corresponding author: mimikurnianengsih@gmail.com

ABSTRAK

Informasi Artikel

Terima : 07-12-2022

Revisi : 25-12-2022

Disetujui : 25-12-2022

Kata Kunci:

Produksi, Manajemen, Kerupuk Rambak

Desa Marga Bhakti Kecamatan Pinang Raya Kabupaten Bengkulu Utara merupakan desa transmigran tahun 1980 yang dihuni oleh masyarakat Jawa (wonogiri) yang sebagian besar (mayoritas) bertani karet dan sawit. Selain itu ada beberapa pengrajin makanan khas Jawa seperti pengrajin kerupuk rambak yang berbahan dasar terigu yang diolah sedemikian rupa menjadi kerupuk yang renyah dan enak. Pengrajin kerupuk rambak Pak Masudi sudah memproduksi kerupuk rambak sejak tahun 2012. Pembuat kerupuk rambak yang ada di desa marga bhakti terdapat lebih kurang 10 pembuat kerupuk rambak tergabung dalam Koperasi "Dadi Sedulur" yang salah satu anggotanya adalah bapak Marsudi Makmur dengan nama dagang "cinta rasa". Peralatan yang digunakan masih tergolong sederhana yaitu menggunakan sinar matahari untuk mengeringkan kerupuk sehingga cuaca menentukan produksi kerupuk rambak tersebut dan alat pemotong lontong kerupuk saat ini hanya menggunakan pisau biasa sehingga ketebalan kerupuk terkadang berbeda antara satu dan lainnya. Hal tersebut sangat mempengaruhi produksi kerupuk rambak sedangkan permintaan kerupuk rambak tergolong banyak walaupun pemasarannya dengan menitipkan dengan warung-warung di sekecamatan pinang raya saja. Selain itu kemasan yang digunakan hanya plastik bening biasa saja sehingga untuk meningkatkan penjualan dengan pangsa pasar kelas menengah ke atas perlu dilakukan inovasi produk dengan meningkatkan kemasan dan inovasi rasa dari kerupuk tersebut. Pengabdian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi sehingga dapat dipecahkan dan dicari solusi terbaik sehingga produksi kerupuk rambak pak Marsudi "cinta rasa" dapat terus berproduksi dan memenuhi kebutuhan pelanggan baik warga sekecamatan pinang raya maupun kabupaten bahkan provinsi Bengkulu nantinya.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peranan yang cukup penting dalam menciptakan peluang kerja bagi masyarakat. UMKM bagi masyarakat pedesaan merupakan sumber pendapatan dan penunjang mata pencaharian pokok. Bahan baku, perizinan dan pemasaran merupakan permasalahan yang sering dihadapi oleh usaha kecil (Arifudin et al., 2020).

Bahan baku merupakan aspek utama yang harus diperhatikan oleh para pelaku usaha. Pada proses produksi ketersediaan bahan baku menjadi faktor utama, Produk yang berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan dan permintaan konsumen dapat dipenuhi jika ketersediaan bahan baku dan proses produksi memadai (Hilary & Wibowo, 2021). Agar dapat terciptanya produk yang berkualitas diperlukan pengelolaan bahan baku yang tepat dalam

proses produksi.

Aspek yang menjadi kajian utama dalam studi kelayakan bisnis yaitu aspek hukum. Jika hasil analisis aspek hukum sudah tidak layak maka aspek-aspek lainnya tidak dapat dilanjutkan untuk proses analisis kelayakan (Sukmajati et.al, 2019). Kualitas produk dan proses produksi yang baik bukan satu-satunya syarat produk akan diminati oleh konsumen. Perizinan juga merupakan hal yang diperimbangkan konsumen dalam memilih dan membeli suatu produk terutama untuk usaha yang bergerak pada bidang pangan. Peraturan Pemerintah Pasal 43 No.28 Tahun 2004 mengharuskan industri rumah tangga yang memiliki usaha di bidang pangan mempunyai Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (Wirandhani et al., 2021). Dengan adanya PIRT, produk UMKM lebih dipercaya oleh konsumen karena memiliki kredibilitas yang jelas (Lady et al., 2021). Nomor PIRT untuk makanan atau minuman yang memiliki keawetan di atas 7 hari. Sedangkan untuk makanan yang memiliki tingkat keawetan di bawah 7 hari akan masuk Layak Sehat (Fariyah et al., 2012).

Produk yang mampu beradaptasi terhadap perubahan merupakan kunci keberhasilan (Wahidah, 2021). Pemasaran merupakan aspek penting dalam mengembangkan dan memajukan suatu usaha, pemasaran berkaitan dengan kualitas produk yang mampu diterima konsumen dengan baik (Rozikan, 2022). Tujuan utama pemasaran untuk memaksimalkan keuntungan dengan menggunakan strategi penjualan (Widodo, 2018).

Peningkatan daya saing dengan sistem *quality, cost, and delivery* sangat diperlukan. Ketentuan keamanan seperti pencantuman nama produk, nama perusahaan, berat bersih, tanggal kadaluarsa, komposisi dan kandungan nutrisi, Standar Nasional Indonesia (SNI), *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP), dan tanda halal harus dipenuhi oleh pelaku usaha di sektor pangan (Suyana, 2018). Para pelaku usaha seringkali mengabaikan syarat-syarat

tersebut. Kemasan juga mempunyai peranan yang penting dalam mencapai keberhasilan usaha. Banyaknya permintaan dan penjualan salah satunya dipengaruhi oleh kemasan produk (Suyana, 2018).

Desa Marga Bhakti Kecamatan Pinang Raya Kabupaten Bengkulu Utara merupakan desa transmigran tahun 1980 yang dihuni oleh masyarakat Jawa (wonogiri) yang sebagian besar (mayoritas) bertani karet dan sawit. Selain pandai bercocok tanam warga marga bhakti ada juga yang menjadi pengrajin makanan khas Jawa seperti pengrajin kerupuk rambak yang berbahan dasar terigu yang diolah sedemikian rupa menjadi kerupuk yang renyah dan enak. Pembuat kerupuk rambak yang ada di desa marga bhakti terdapat lebih kurang 10 pembuat kerupuk rambak tergabung dalam Koperasi "Dadi Sedulur" yang salah satu anggotanya adalah Bapak Marsudi Makmur dengan nama dagang "cinta rasa". Pak Masudi sudah memproduksi kerupuk rambak sejak tahun 2012, dengan Peralatan yang digunakan sangat sederhana dalam memproduksi kerupuk rambak tersebut, dengan permintaan kerupuk rambak yang banyak baik di kecamatan pinang raya maupun kabupaten Bengkulu utara sehingga terkadang permintaan tersebut sering tidak terpenuhi.

Kendala-kendala produksi yang dialami yaitu *Pertama*, bahan-bahan produksi yang tergolong mahal dijual di kecamatan ketahun sehingga perlu mengambil bahan baku langsung dari Bengkulu seperti terigu dan minyak goreng yang merupakan bahan dasar pembuatan kerupuk rambak. *Kedua*, pengeringan masih menggunakan sinar matahari langsung yang harus dijemur 2-3 hari bila cuaca terik sedangkan bila cuaca tidak mendukung (mendung hingga hujan) maka produksi bisa memakan waktu lebih lama lagi sampai kerupuk kering sempurna. *Ketiga*, Pematangan lontong kerupuk rambak yang masih manual (menggunakan pisau biasa) membuat terkadang ketebalan kerupuk yang dihasilkan berbeda satu sama lainya sehingga perlu adanya alat bantu dalam pematangan kerupuk rambak agar bisa rapi dan potongannya mempunyai ketebalan yang sama. *Keempat*, kemasan yang kurang menarik membuat pembeli

merasa ragu mencicipi sehingga perlu adanya kemasan yang menarik agar dapat naik kelas masuk ke pasar-pasar modern. Kelima, Izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) belum dimiliki oleh pak masudi sehingga perlu adanya pendampingan untuk mendapatkan perizinan tersebut sehingga akan menaikkan nilai tambah dari produk yang dijual.

Saat ini produk masih dikemas sangat sederhana dengan menggunakan plastik yang rekat dengan api kecil tanpa label (hanya bagian bal besar saja diberikan label) dan label masih sederhana. Walaupun pesaing disekitarnya belum ada perubahan yang signifikan dalam segi pemasaran dan produksi akan tetapi untuk mengembangkan suatu usaha agar lebih maju dan berkembang tentunya perlu adanya inovasi dalam pengemasan sehingga kami tim pengusul pengabdian kepada masyarakat (PkM) merasa penting adanya kegiatan pendampingan dan *workshop* bagi usaha pak masudi ini sehingga dapat memberikan manfaat bagi perkembangan usahanya di masa yang akan datang.



Gambar 1 Proses Jemur Kerupuk Rambak di Bawah Sinar Matahari Langsung



Gambar 2 Tempat Produksi Kerupuk Rambak (Dapur)



Gambar 3 Proses Pemotongan Lontong Kerupuk Rambak



Gambar 4 Kerupuk Rambak yang sudah dipacking

METODE KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan di UMKM Cinta Rasa di Desa Marga Bhakti Kecamatan Pinang Raya Kabupaten Bengkulu Utara selama 4 Bulan (Maret, April, Mei dan Juni) dengan metode pelatihan dan pendampingan. Kegiatan PkM yang dilakukan meliputi pengurusan perizinan Produk Industri RumahTangga (P-IRT), pemberian bantuan peralatan pengolahan produk, pelatihan manajerial dalam pemasaran produk. Tahapan kegiatan yang akan dilakukan antara lain:

1. Tahap Persiapan
 - a) Survei lokasi dan pengidentifikasian permasalahan yang dihadapi
 - b) Evaluasi dan penentuan solusi yang ditawarkan dan disepakati Bersama mitra.
 - c) Penyusunan materi dan kelengkapan kegiatan
2. Tahap pelaksanaan meliputi :
 - a) Pendampingan Pengurusan perizinan Produk Industri Rumah Tangga (P-IRT) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bengkulu Utara.
 - b) Pemberian bantuan berupa peralatan pendukung proses produksi yaitu alat pengering kerupuk dan alat pemotong lontong kerupuk rambak.
 - c) Pelatihan manajerial meliputi manajemen produksi (seperti metode penentuan stock bahan baku serta penentuan kapasitas produksi);
 - d) Pelatihan manajemen pemasaran (label atau merk pada kemasan produk) dan manajemen keuangan (pelatihan pencatatan transaksi keuangan).
3. Tahap Evaluasi

Tahap ini diperlukan untuk menganalisis keberhasilan dan ketercapaian program yang dilakukan pada kegiatan PkM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Dosen ini dilaksanakan oleh Tim dengan berbagai kualifikasi pendidikan dan keahlian serta kompetensi yang relevan dengan program yang akan dilaksanakan. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan yaitu :

Tabel 1. Rangkaian Kegiatan PkM

No	Tanggal	Kegiatan
1	18 Maret	Rapat koordinasi tim (persiapan pelaksanaan kegiatan); Perencanaan kegiatan, penyusunan jadwal, pembagian tugas dan tanggungjawab
2	25 Maret	Koordinasi dengan Pemilik usaha Kerupuk Rambak "Cinta Rasa" Bapak Marsudi Desa Marga Bhakti Kecamatan Pinang Raya Kabupaten Bengkulu Utara seputar pelaksanaan kegiatan PKM Persiapan mengurus Nomor PIRT ke Dinas Kesehatan Bengkulu Utara (melengkapi Berkas dan pengajuan perizinan) Berdiskusi dengan Pemilik Usaha Kerupuk Rambak perihal desain stiker dan ukuran untuk kemasan yang baru, ukuran oven yang ideal dan alat pemotong lontong kerupuk.
3	28 Maret	Pengajuan Perizinan PIRT di Dinas Kesehatan
4	09 April	Koordinasi dengan tim untuk membahas pelaksanaan pelatihan
5	10 April	Melakukan pemesanan stiker pada percetakan dan pembelian kemasan plastik.
6	20-21 Mei	Kunjungan dalam rangka penyuluhan dan pendampingan usaha (Pelatihan Pertama)
7	18-19 Juni	Kunjungan penyuluhan dan pendampingan usaha (Pelatihan Kedua) dan Penyerahan Barang Hibah
8	08 Agustus	Monitoring dan Evaluasi hasil Pengabdian

Kegiatan PkM berjalan lancar sesuai dengan yang direncanakan dan diharapkan pelatihan yang diberikan dapat dimanfaatkan dan diterapkan dalam praktiknya.

Adapun catatan dalam pelaksanaan pengabdian tersebut yaitu :

1. Proses pembuatan Nomor PIRT masih dalam proses pendampingan sampai saat ini karena harus melalui beberapa tahapan.
2. Setelah diberikan pelatihan mitra menyadari bahwa kemasan mempengaruhi orang untuk membeli produk.
3. Mitra menyadari bahwa penggunaan teknologi seperti alat pemotong dan oven pengering dapat meningkatkan produktifitas Ketika cuaca tidak mendukung.
4. Mitra memiliki wawasan, pengetahuan untuk mengembangkan jaringan pemasaran dan inovasi produk.



Gambar 5. Pelatihan Manajemen Produksi dan Pemasaran



Gambar 6. Penyerahan Barang Hibah



Gambar 7. Produk dengan Kemasan Baru

PENUTUP

Seluruh tahapan dalam kegiatan PKM berjalan sesuai dengan yang direncanakan. Hasil dari kegiatan PKM telah sesuai tujuan serta target luaran yang telah ditetapkan.

Kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat yang sangat berharga bagi peserta pelatihan, dimana pada pelatihan ini peserta mendapatkan pengetahuan baru dalam membuat beragam produk kerajinan untuk meningkatkan nilai tambah produk kerupuk rambak.

Peserta pelatihan menginginkan agar kegiatan pelatihan yang diberikan dapat berkesinambungan karena mitra merasa sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini sehingga harapannya pengetahuan dan kemampuan mereka dapat terus bertambah.

DAFTAR PUSTAKA

Amrun Sukmajati; Tulus Prijanto; Yuni Pristiwati, Slamet Santosa, Engtingtyastuti, A. B. A. (2019). Pendampingan Manajemen Produksi dan Pasca Panene Kelompok Usaha Pesantren Mahasiswa Tanwir Fikr. *Suparyanto Dan Rosad* (2015, 5(3), 248–253.

Arifudin, O., Wahrudin, U., Rusmana, F. D., & Tanjung, R. (2020). Pendampingan UMKM Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Dan Hasil Penjualan Opak Makanan Khas

Jawa Barat. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(2), 313–322. <https://doi.org/10.22437/jkam.v4i2.10560>

Fariyah, T., Krisdiyanto, D., Praharani, S., Asmoro, N., Ana, N., Maulidha, N., & Hasyim, M. (2012). *MELALUI KEGIATAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (PIRT) Prodi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Sunan Kalijaga Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga* Email: tutik_fariyah@yahoo.com ABSTRAK. 143–152.

Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1).

<https://doi.org/10.35137/jmbk.v9i1.518>

Lady, I., Prastiwi, R., Hariyoko, Y., Ayodya, B. P., Kecil, U. M., & Sukodono, K. (2021). *Pendampingan Pengurusan Perizinan*.

Rozikan, R. (2022). Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk Umkm Peyek Melalui Izin Pirt. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 1725–1732. <https://doi.org/10.18196/ppm.44.755>

Suyana, A. P. A. S. W. N. (2018). *Jurnal ADIMAS. Adimas*, 30–36.

Wahidah, P. (2021). Peningkatan Nilai Jual Usaha Masyarakat Desa Padamulya Melalui Pemanfaatan Cabai Hijau Untuk Variasi Olahan Produk Rangginang. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 74–77. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i2.2920>

Widodo, S. (2018). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Siklus Hidup Produk (Product Life Cycle). *Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 4(1), 84–90.

<http://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/jepa/article/view/546>

Wirandhani, D. S., Maharani, H., Islam, M. I., Mahdiyasa, R. I., & Winarsih, S. (2021). Pendampingan dan Pengurusan Izin PIRT sebagai

Penguatan Produk Olahan Desa Taji,
Kecamatan Jabung Kabupaten
Malang. *Dharma Raflesia: Jurnal
Ilmiah Pengembangan Dan
Penerapan IPTEKS*, 19(2), 234–246.
[https://doi.org/10.33369/dr.v19i2.184
06](https://doi.org/10.33369/dr.v19i2.18406)