

PENINGKATAN KUANTITAS DAN KUALITAS PRODUKSI OLAHAN KACANG UNTUK OLEH-OLEH KHAS BALI

Ni Made Dwi Puspitawati¹, I Made Hendra Wijaya², Ida Ayu Putu Utami Paramita³

^{1,3}Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Mahasaraswati Denpasar

²Program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum, Universitas Mahasaraswati Denpasar

Jalan Kamboja No. 11 A Denpasar, Bali - 80233

dwipuspitawati10@unmas.ac.id

Abstract

Peanut processed business is one business that promises to be occupied and can generate profits if managed properly. This underlying Mr. Sulatra opened a processed peanuts "kapri" business in Nyanglan Village, Bangli regency on May 9, 2013 with the name of "Kacang Surya Bali". The marketing of "Kacang Surya Bali" to date extends to the "Shop of Bali's Souvenirs" and Ngurah Rai International Airport at Domestic departure. The second partner's partner is "Kacang Disco Kecak Mama" which is engaged in the same field of peanut processing into peanut food with various flavors since 2004. Founded by Mr. Gede Sumerta in 2004, until now "Kacang Disco Kecak Mama" has various variant of taste that is original, super spicy, cheese, barbeque, pizza, squid, shrimp, grilled fish, milk egg honey, and soy essence. So far Kacang Disco Kecak Mama can be found in some traditional markets in Bali or in the "Shop of Bali's Souvenirs". One of the problems faced by a group of processed peanuts for Bali souvenirs about the need for production equipment to support the production process so that more efficiently without neglecting the quality of nuts produced. From the implementation of this dedication, the two business partners get the benefit of capacity building and production quality where the spinner serves to make peanuts cleaner, dry and durable, and the partners can efficiently time from producing 5kg beans per 25minutes, and now only takes 5kg per 15minutes, a gasoline-spice grinder makes peanuts more hygienic and the use of tools is practical. In addition, the use of press tools can speed up the packaging process and beautify the look of the sold beans.

Keywords : *peanut, bali's souvenir, quantity*

Abstrak

Bisnis olahan kacang merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan untuk ditekuni dan dapat menghasilkan keuntungan apabila dikelola dengan baik. Hal ini yang mendasari Bapak Sulatra membuka usaha olahan kacang kapri di Desa Nyanglan, Kabupaten Bangli pada tanggal 9 Mei 2013 dengan nama kacang Surya Bali. Pemasaran kacang Surya Bali sampai saat ini meluas hingga ke toko Oleh-oleh Khas Bali dan Bandara Internasional Ngurah Rai di keberangkatan Domestik. Pegusaha mitra kedua yakni Kacang Disco Kecak Mama yang bergerak di bidang yang sama yaitu pengolahan kacang tanah menjadi makanan kacang dengan berbagai rasa sejak tahun 2004. Didirikan oleh Bapak Gede Sumerta pada tahun 2004, hingga kini kacang disco kecak mama memiliki berbagai varian rasa yakni original, super pedas, keju, barbeque, pizza, cumi, udang, ikan bakar, susu telur madu, dan sari kedelai. Sejauh ini Kacang Disco Kecak Mama dapat ditemui di beberapa pasar tradisional yang ada di Bali maupun di toko oleh-oleh Khas Bali. Salah satu permasalahan yang dihadapi baik oleh kelompok usaha olahan kacang untuk oleh-oleh khas Bali mengenai kebutuhan akan alat produksi demi menunjang proses produksi sehingga lebih efisien tanpa mengesampingkan kualitas kacang yang dihasilkan. Dari pelaksanaan pengabdian ini, kedua mitra usaha mendapatkan manfaat berupa peningkatan kapasitas dan kualitas produksi dimana alat spiner berfungsi membuat kacang lebih bersih, kering dan tahan lama, serta mitra dapat mengefisienkan waktu dari memproduksi kacang 5kg/25 menit, dan sekarang hanya membutuhkan waktu 5kg/15menit, alat penggiling bumbu berbahan bakar bensin menjadikan kacang lebih higienis dan penggunaan alatnya pun praktis. Selain itu, penggunaan alat pres dapat mempercepat proses pengemasan dan memperindah tampilan kacang yang dijual.

Kata kunci : kacang, oleh-oleh khas Bali

Pendahuluan

Bisnis olahan kacang merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan untuk ditekuni dan dapat menghasilkan keuntungan apabila dikelola dengan baik. Hal ini yang mendasari Bapak Nengah Sulatra

membuka usaha olahan kacang di Desa Nyanglan, Kabupaten Bangli pada tanggal 9 Mei 2013. Hasil olahan kacang kapri ini tidak hanya sebatas rasa original, pengusaha mitra melakukan eksperimen dan berhasil mengolah kacang kapri menjadi rasa

manis dan bumbu pedas. Selain itu, pengusaha mitra memutuskan untuk mengolah tidak hanya kacang kapri, melainkan juga mengolah kacang mentik dan kacang kedelai. Akhir tahun 2014, pemasaran kacang Surya Bali pun saat itu meluas hingga ke Oleh-Oleh Khas Bali, hingga Bandara Internasional Ngurah Rai di keberangkatan Domestik.

Memasuki tahun 2015, Kacang Surya Bali memperluas bahan baku kacang dengan mengolah kacang mete. Kacang mete diolah menjadi rasa original, manis dan asin. Pemasaran kacang Surya Bali pun pada tahun 2015 meluas hingga Bandara Medan, Bandara Surabaya, Jakarta, Pasar Karangasem hingga Pasar Tabanan. Pada tahun 2016, didasarkan dari kebutuhan pasar maka pengusaha mitra memperluas lagi usahanya dengan mengolah kacang koro sebanyak 100kg dengan berbagai rasa yaitu rasa original, keju, dan rumput laut. Demi memperlancar proses produksi, pengusaha mitra merekrut lagi karyawan sebanyak 2 (dua) orang, sehingga total menjadi 9 (sembilan) orang tenaga kerja dan kegiatan berlangsung sampai saat ini. Pemasaran produk juga hingga pasar Karangasem. Pada dasarnya proses pengolahan kacang kapri hampir sama dengan kacang kedelai dan kacang mentik yaitu awalnya direndam kurang lebih 4 (empat) jam kemudian dicuci bersih, lalu di campurkan dengan bumbu dasar, digoreng, diayak (dipilih), yang terakhir dikemas sesuai dengan berat kemasan (100gr, 200gr, 250gr dan 500gr), selain itu pengusaha mitra juga melayani hingga 5kg kacang siap jual. Berikut ini proses produksi kacang Surya Bali.

Pegusaha mitra kedua yang bergerak di bidang yang sama yaitu mengolah kacang dan dipasarkan ke oleh-oleh khas Bali yaitu Kacang Disco Kecak Mama dimana usaha ini memproduksi kacang tanah menjadi makanan kacang dengan berbagai rasa sejak tahun 2004. Didirikan oleh Bapak Gede Sumerta pada tahun 2004, kacang disco kecak mama memiliki berbagai varian rasa. Pemberian nama Kacang Disco Kecak Mama berawal dari kegemaran pengusaha mitra pergi ke tempat disco, sedangkan kata “kecak” mewaliki tari khas Bali yaitu tari kecak, dan kata “mama” terinspirasi dari restu Ibu yang selalu ada di setiap langkah perjalanan usahanya. Pada awal memulai usaha, pengusaha mitra menawarkan produknya di Pasar Seni Guwang, Sukawati. Kegiatan produksi pertama kali dilakukan di rumah kos dikawasan Monang Maning yang ketika itu hanya mampu mengolah 10kg kacang mentah menjadi cita rasa original yang dikemas sangat sederhana dan dijual Rp 3000,- per 200gr. Kacang yang siap jual ditipkan di Pasar Seni Guwang dan toko oleh-oleh khas bali “Cah Ayu”.

Pengusaha mitra berhasil untuk bekerja sama dengan Krisna Oleh-Oleh Bali pada tahun 2008. Bertambahnya produksi menuntut pengusaha mitra untuk menambah tenaga kerja, sehingga pada tahun ini perusahaan Kacang Disco Kecak Mama memiliki total 8 orang tenaga kerja (yang terdiri dari 4 orang laki-laki dan 4 orang perempuan). Keinginan konsumen yang berbeda dan persaingan usaha yang semakin ketat mendorong pengusaha mitra untuk terus berinovasi. Maka pada tahun 2010, pengusaha mitra berinovasi dengan cita rasa olahan kacang yang berbeda diantaranya original, extra pedas, keju, barbeque, rendang, dan soto. Tahun 2011, pengusaha mitra pindah lokasi ke ke Jalan Trengguli karena masa kontrak tempat sebelumnya sudah habis. Pengusaha mitra merekrut tenaga kerja lagi dari total 8 orang tenaga kerja, kini menjadi 15 orang tenaga kerja yang terdiri dari bagian keuangan (1 orang), administrasi (1 orang), produksi (6 orang), *packaging* (5 orang), dan sopir (2 orang). Pengusaha mitra kembali melakukan *experiment* dengan menambah varian rasa baru, sehingga ada 10 (sepuluh) varian rasa Kacang Disco Kecak Mama yakni original, super pedas, keju, barbeque, pizza, cumi, udang, ikan bakar, susu telur madu, dan sari kedelai. Berikut ini tampilan kemasan varian rasa Kacang Disco Kecak Mama beserta bahan-bahan pembuatnya.

Keberagaman rasa Kacang Disco Kecak Mama ini membuktikan bahwa pengusaha mitra terus mencari ide untuk tetap berinovasi dan memenangkan persaingan pasar. Jika tampilan produk/layanan lebih baik dibandingkan dengan yang diharapkan oleh konsumen, maka konsumen akan merasa sangat puas (Lin dan Lekhawipat, 2014). Ide-ide yang terus bermunculan dan menuntut kerja lebih efisien, sehingga pada tahun 2014 pengusaha mitra kami membuat sebuah mesin dengan menggunakan dinamo untuk menghasilkan tenaga yang besar sehingga proses produksi pun lebih mudah dilakukan. Pada pertengahan tahun 2016, akhirnya pengusaha mitra kami mendapatkan lokasi untuk menetap dan membangun sebuah tempat usaha dengan kapasitas yang cukup besar di Jalan Siulan. Status hukum perusahaan Kacang Disco Kecak Mama ini sudah terdaftar sebagai UD (Usaha Dagang). Adapun kegiatan produksi dari hasil kunjungan ke Kacang Disco Kecak Mama :

Permasalahan yang dihadapi baik oleh kelompok usaha olahan kacang untuk oleh-oleh khas Bali adalah mengenai kebutuhan akan alat produksi demi menunjang proses produksi sehingga lebih efisien. Proses produksi yang belum menggunakan mesin yang baik maka akan menghasilkan produk yang kurang memadai dari kuantitas maupun kualitas (Muhsin dan Ahmad, 2017).

Tabel 1
Tampilan Varian Rasa Kacang Disco Kecak Mama dan Bahan Pembuatnya
Sumber :Kacang Disco Kecak Mama, Penatih, Denpasar Timur

	
<p>Kacang pilihan, cabai, telur, tepung terigu gula, garam, minyak nabati.</p>	<p>Kacang pilihan, sari kedelai asli, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>
	
<p>Kacang pilihan, extra cabai, tepung terigu telur, gula, garam, minyak nabati.</p>	<p>Kacang pilihan, keju, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>
	
<p>Kacang pilihan, barbeque, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>	<p>Kacang pilihan, ikan bakar, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>
	
<p>Kacang pilihan, udang, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>	<p>Kacang pilihan, pizza, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>
	
<p>Kacang pilihan, susu, telur, madu, cabai, tepung terigu, gula, garam, minyak nabati.</p>	<p>Kacang pilihan, cumi bakar, cabai, tepung terigu, telur, gula, garam, minyak nabati.</p>

Kapasitas produksi adalah salah satu indikator untuk mengukur jumlah produk yang seharusnya dihasilkan perusahaan sehingga tercapainya keuntungan yang diharapkan (Putri, *et al.*, 2015). Sedangkan Menurut Tjiptono (2008 : 25) menyatakan bahwa kualitas merupakan cerminan dimensi penawaran produk yang dapat memberikan manfaat bagi konsumen. Oleh karena itu penting bagi sebuah perusahaan untuk selalu memperhatikan kuantitas serta kualitas produk yang mereka hasilkan demi terciptanya kepuasan konsumen. Konsumen akan merasa puas apabila hasil yang dirasakan lebih besar daripada persepsi atau harapan mereka (Putra, *et al.*, 2017).

Metode Pelaksanaan

Adapun metode yang dilakukan untuk membantu pengusaha mitra antara lain: (1) Pengamatan ke lokasi mitra yakni Usaha Kacang Surya Bali dan Usaha Kacang Disco Kecak Mama sehingga dapat menganalisis permasalahan yang dihadapi oleh mitra khususnya pada proses produksi demi meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi olahan kacang yang dihasilkan, (2) Mendiskusikan bersama solusi dari setiap permasalahan terutama berkaitan dengan peningkatan kuantitas dan kualitas produksi, (3) Memberikan dan melakukan pendampingan dalam memberikan alat penunjang proses produksi berupa alat spiner, alat gilingan bumbu dan alat pres. (4) Mengevaluasi penggunaan alat penunjang proses produksi sehingga hasilnya sesuai dengan yang diharapkan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah :

1. Memberikan dan melakukan pendampingan pemberian alat spiner kepada mitra usaha. Alat spiner berfungsi untuk mengeringkan kacang yang sudah di rendam maupun kacang yang sudah di goreng Berikut ini pemberian alat penunjang proses produksi berupa alat spiner kepada mitra usaha.



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2018

Gambar 3

Pendampingan Pemberian Alat Spiner

2. Memberikan dan melakukan pendampingan pemberian alat gilingan bumbu. Alat gilingan bumbu berfungsi untuk mempercepat proses penggilingan bumbu yang akan dijadikan bahan dasar olahan kacang oleh-oleh khas bali.



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2018

Gambar 4

Pendampingan Pemberian Alat Gilingan Bumbu



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2018

Gambar 5

Pendampingan Pemberian dan penggunaan Alat Press

3. Penggunaan alat penunjang proses produksi berupa spiner dan gilingan bumbu memberikan manfaat antara lain dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 2
Hasil Penggunaan Alat Spiner

No.	Jenis Bahan	Waktu yang diperlukan	Hasil	Keterangan
1.	Kacang tanah mentah yang di cuci	15 menit	5 kg	Mengurangi kadar air dalam kacang
2.	Kacang tanah yang sudah digoreng	25 menit	5 kg	Mengurangi kadar minyak dalam kacang

Sumber : Pengamatan hasil, 2018

Tabel 3
Perhitungan Perbandingan Produksi sebelum dan sesudah menggunakan Alat Spiner

Hasil Sebelum Penggunaan Alat Spiner	Hasil Sesudah Penggunaan Alat Spiner
5kg/ 45 menit	5kg/ 15 menit

Sumber : Pengamatan hasil, 2018

Penggunaan alat spiner justru membuktikan proses produksi berjalan lebih efisien. Selain itu dari pengamatan hasil pada Tabel 1 dan Tabel 2 menyimpulkan bahwa proses produksi lebih cepat dilihat dari waktu yang diperlukan dalam mengolah bahan produksi. Sebelum menggunakan alat spiner, mitra hanya mampu memproduksi 5kg kacang dalam waktu 45 menit, sedangkan setelah menggunakan alat spiner, mitra dapat menghasilkan 5kg kacang dalam waktu 15 menit. Ini berarti bahwa alat spiner mampu menghemat 3 kali lipat waktu yang diperlukan dalam mengeringkan kacang.

Kualitas yang dihasilkan dari penggunaan alat penunjang proses produksi yang diberikan ke mitra usaha :

1. Alat spiner menghasilkan kacang yang lebih bersih, kering dan tahan lama
2. Alat gilingan bumbu yang berbahan bakar bensin menjadikan kacang lebih higienis dan penggunaannya pun praktis dibandingkan mesin gilingan bumbu berbahan bakar diesel.
3. Alat press mempercepat proses pengemasan serta memperindah tampilan hasil produksi kacang yang siap di jual. Selain itu alat pres juga bermanfaat untuk membuat kacang lebih higienis dan terjamin kebersihannya.

Kesimpulan

Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) pada kelompok usaha olahan

kacang untuk oleh – oleh Khas Bali diharapkan dapat berdampak positif secara berkelanjutan. Pemberian beberapa alat penunjang produksi dan alat penunjang *packaging* menjadikan karyawan dapat bekerja lebih efisien dalam mepergunakan waktu dan tenaga. Dari pelaksanaan pengabdian ini, mitra usaha mendapatkan manfaat berupa peningkatan kapasitas dan kualitas produksi dimana dengan menggunakan spiner, mitra dapat mengefisienkan waktu dari memproduksi kacang 5kg/25 menit, sekarang hanya membutuhkan waktu 5kg/15menut. Penggunaan alat penunjang proses produksi ini juga mampu membuat kacang lebih bersih, kering dan tahan lama, serta kacang lebih higienis.

Daftar Pustaka

- Lin, C dan Lekhawipat, W. (2014). *Factors Affecting Online Purchase Intention*. Industrial Management and Data System, Vol. 114, No. 4, pp. 597-611
- Muhsin, M. dan Ahmad, N. S. (2017). *Peningkatan Kualitas dan Produktivitas Kripik Pisang Dengan Mesin Perajang di Desa Jati Kecamatan Udanawu Kabupaten Blitar*. Jurnal Adimas, Vol. 1, No. 2, pp. 11-17
- Putra, G.P., Arifin, Z., Sunarti. (2017). *Pengaruh Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian dan Dampaknya terhadap Kepuasan Konsumen*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), Vol. 48, No. 1, pp. 124-131
- Putri, K. S., Widyadana, I.G.A., Palit, H. C. (2005). *Peningkatan Kapasitas Produksi pada PT. Adicitra Bhirawa*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), Vol. 48, No. 1, pp.69-76
- Tjiptono, Fandy, Gregorius dan Dadi Adriana. (2008). *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta : ANDI