

## **IMPLEMENTASI MANAJEMEN PRODUKSI USAHA KECIL MAKANAN JEMBLEM**

Totok Hendarto  
*Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo  
thunitomo@yahoo.co.id*

### **ABSTRAK**

Pada saat ini makanan olahan menjadi suatu produk yang sangat tinggi peminatnya. Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras. Metode pengabdian masyarakat yang digunakan adalah metode pendampingan dan penguatan dalam proses produksi yang berhubungan dengan penggunaan sarana prasarana tepat guna. Implementasi manajemen produksi dimulai dari pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucuan, pemasakan, penghalusan, pembentukan, penggorengan dan penyajian ternyata mampu meningkatkan cita rasa, tampilan, ketersediaan dan kepuasan konsumen. Penggunaan peralatan yang lebih baik menjadikan proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. Hasil pelaksanaan program pengabdian masyarakat menunjukkan program pendampingan mampu meningkatkan produksi sebesar 33 persen dan meningkatkan keuntungan sebesar 30 persen.

*Kata Kunci :Makanan Jemblem. Manajemen produksi. Singkong*

## **PRODUCTION MANAGEMENT IMPLEMENTATION ON SMALL PRODUCTIVE JEMBLEM FOOD**

Totok Hendarto  
*Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture, Dr. Soetomo University  
thunitomo@yahoo.co.id*

### **ABSTRACT**

Nowadays, processed foods are becoming highly demanded product. Singkong (Cassava) is a farming's most-planted commodity and a good source of carbohydrate after rice. In the paper, method used for this community service is assistance and enhancement method in term of production process in relation to effective used of facilities and infrastructures. Production management implementation which start from resources selection, peeling, washing, cooking, smoothing, formatting, frying, and presenting turned out to improve the taste, appearance, availability and overall customer satisfaction. Also, better usage of tools made production process become more effective and efficient. Lastly, result of this community service program has shown that the assistance program was able to increase 33% and 30% of total production and profit respectively.

Keyword: Jemblem Food, Production Management, Singkong

## PENDAHULUAN

Pada saat ini makanan olahan menjadi suatu produk yang sangat tinggi peminatnya karena produk ini dapat mengisi kebutuhan konsumen yang beragam. Bahan baku makanan olahan sangat banyak baik dari hasil pertanian, perikanan, ataupun peternakan. Masyarakat desa pada umumnya sangat antusias menjual produk olahan, karena di samping memiliki waktu luang untuk bekerja, usaha ini juga sangat potensial untuk berkembang mengingat pasar (konsumen) yang terus berkembang. Perguruan Tinggi dapat bekerjasama dalam pembinaan usaha produktif melalui kelompok usaha, agar kelompok usaha dapat mengisi dan berperan aktif dalam perekonomian daerah (Nur Feriyanto, 2017).

Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras, dengan kandungan karbohidrat adalah 34,7%. Namun pada kenyataannya singkong kurang begitu dimanfaatkan. Untuk itu perlu adanya pemanfaatan singkong agar menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi.

Singkong juga merupakan sumber karbohidrat penting setelah beras. Namun sesuai perkembangan teknologi, singkong tidak hanya dimanfaatkan sebagai makanan saja tetapi juga dimanfaatkan sebagai bahan baku industri, terutama industri makanan ternak dan industri pengolahan tepung. Industri pengolahan tepung akan menghasilkan antara lain : tepung tapioka yang merupakan bahan baku pembuatan krupuk, gula cair, industri tekstil dan sebagainya. Di samping itu di beberapa daerah, singkong dijadikan sebagai bahan makanan pokok pengganti nasi, tiwul, gatot, roti, biskuit, tape, dan berbagai macam makanan lainnya (Pujiati Utami, 2014).

Tabel 1. Rata-rata Luas Panen, Produksi Singkong dan Rata-rata Pertumbuhannya

No	Wilayah	Tahun	Luas Panen (Ha)	Pertumb (%)	Produksi (Ton)	Pertumb (%)	Produktifitas (Ku/Ha)	Pertumb (%)
1	Jawa	1980-2010	680,754	- 2,05	9.769.489	0,44	150,15	2,74
		2011-2015	500,732	- 5,03	10.905.536	1,08	218,81	5,08
2	Luar Jawa	1980-2010	547,894	1,01	7.819.613	3,97	140,07	2,78

		2011-2015	579,268	-5,31	13.007.509	-0,94	225,13	2,84
3	Indonesia	1980-2010	1,228,648	-0,87	17.565.202	1,77	145,55	2,68
		2011-2015	1,080,000	-5,19	23.912.914	-0,06	222,19	3,84

Sumber : BPS

Tanaman singkong bisa ditanam di hampir semua jenis tanah bahkan dapat tumbuh dengan baik di tanah yang kurus serta kering dan tidak memerlukan pemeliharaan khusus sehingga banyak dibudidayakan petani di daerah yang lahannya tidak mungkin ditanami padi. Selain mudah dalam budidaya, menanam ketela pohon/singkong juga tidak memerlukan biaya yang tinggi sehingga menanam singkong merupakan suatu pilihan bagi sebagian petani terutama petani yang tanahnya merupakan tanah marginal. Dilihat dari manfaatnya, tanaman ketela pohon/singkong mempunyai banyak keunggulan karena semua bagian tanaman ketela pohon/singkong mempunyai manfaat dalam kehidupan sehari-hari (Sugiharti, Mei. 2016.)

Singkong dengan umur panen 7 bulan diperoleh analisis kadar air 66,20%, lemak kasar 0,83%, protein kasar 2,45%, serat kasar 0,73%, kadar abu 0,66%, dan karbohidrat 29,17%. Sedangkan singkong varietas Bogor dengan umur panen 10 bulan diperoleh analisis kadar air 53,99%, lemak kasar 1,00%, protein kasar 1,88%, serat kasar 0,57%, kadar abu 0,69%, dan karbohidrat 46,87% (Firga Feliana.Abd Hakim Laenggeng dan Fatmah Dhafir. 2014).

Kontribusi singkong untuk makanan pokok sebanyak 20%, makanan selingan sebanyak 10%, dan untuk penunjang perekonomian keluarga 70%. Pemanfaatan singkong : a) Makanan pokok, b) Makanan selingan dan c) Penunjang perekonomian (Aprillia Wulan Sari . Choirul Anna N.A.2016).

Karakteristik tepung singkong yang dihasilkan yaitu: kadar sianda 12.06 ppm, kadar air 5.27%, total asam 0.416%, kadar pati 77.14%, kadar gula reduksi 8.853%, derajat keasaman (pH) 8.83, kecerahan (L\*) 95.77, kekuningan (b+) 6.10, dan rendemen 28.46% (Fenty Dianing Hutami, 2014).

Tabel 2. Komposisi Singkong (per 100 gram bahan)

No	Komponen	Kadar
1	Kalori	146,00 kal

2	Air	62,50 gram
3	Phosphor	40,00 mg
4	Karbohidrat	34,00 gram
5	Kalsium	33,00 mg
6	Vitamin C	30,00 mg
7	Protein	1,20 gram
8	Besi	0,70 mg
9	Lemak	0,30 gram
10	Vitamin B1	0,06 mg

Sumber : Kantor Deputi Menegristek, 2016

## METODE

Metode yang digunakan adalah metode pendampingan dan penguatan dalam proses produksi yang berhubungan dengan penggunaan sarana prasarana tepat guna. Penggunaan peralatan yang lebih baik menjadikan proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. Proses pendampingan dan penguatan manajemen produksi, diharapkan dapat menyusun rencana produksi, sehingga produksi dapat terpenuhi sesuai kapasitas. Pendampingan dalam administrasi, pembukuan (akuntansi) dan penyusunan laporan keuangan. Lokasi kegiatan mitra di Desa Mlaten Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto.

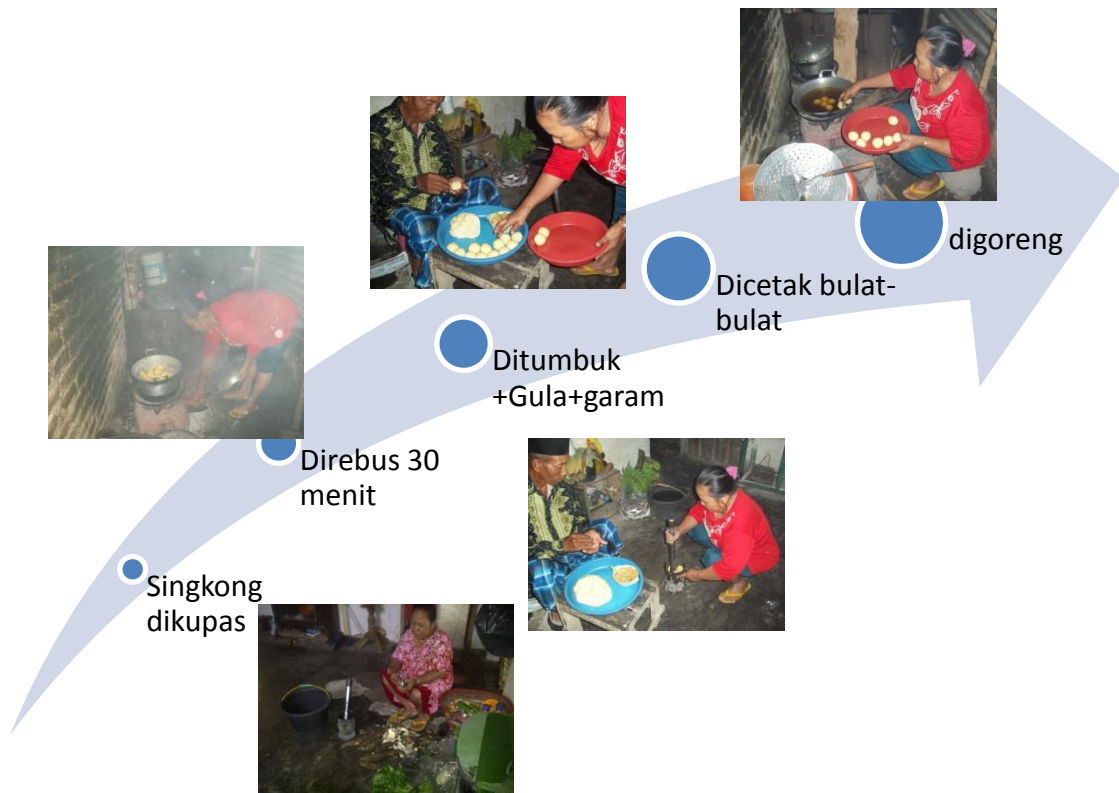
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Jemblem adalah nama sebuah makanan gorengan berwarna kecoklatan yang terbuat dari singkong berbentuk bulat sebesar telur ayam dan di dalamnya berisi gula merah. Jemblem merupakan salah satu dari kue jajan pasar yang banyak ditemui di pasar maupun di warung-warung di daerah Jawa. Jemblem merupakan makanan yang murah meriah, namun enak rasanya dan membuat perut cepat kenyang karena kandungan karbohidrat yang tinggi dari singkong serta kadar glukosa yang tinggi dari gula merah. Seorang dewasa bisa kenyang dari makan dua butir jemblem dan cukup untuk mengusir lapar hingga tengah hari.

Jemblem dibuat dari adonan singkong basah yang diparut atau digiling halus lalu dibentuk bundar seperti telur ayam dan di dalamnya diisi gula merah, lalu digoreng dengan minyak yang banyak. Setelah berwarna kecoklatan lalu diangkat dan siap untuk dihidangkan. Tidak sedikit orang Jawa masih menggunakan kebiasaan makan seperti orang Jawa kuno, yaitu makan nasi dua

kali sehari. Jemblem ditemani secangkir kopi mendapat tugas mengganjal perut mulai pagi hari hingga menjelang tengah hari waktu makan siang.

Proses pembuatan Jemblem disajikan pada gambar 1 sebagai berikut :



Gambar 1. Proses Pembuatan Makanan Jemblem

Tabel 3. Profile Usaha Jemblem Sebelum dan Sesudah Pendampingan

No	Pendampingan	Sebelum	Sesudah	Selisih	Perubahan (%)
1	Produksi	120 (butir)	160 (butir)	40 (butir)	33 (%)
2	Keuntungan	Rp. 64.500	Rp. 84.000	Rp. 19.500	30 (%)

Proses pemilihan bahan baku sebelum adanya program pendampingan dilakukan secara serampangan tanpa adanya pemilihan bahan baku yang baik. Setelah dilakukan program pendampingan maka pemilihan bahan baku yang baik harus menjadi perhatian utama. Bahan baku yang kurang baik akan mempengaruhi cita rasa secara keseluruhan dari produksi jemblem, karena bahan baku akan di campur dan diaduk bersama-sama.

Di dalam proses produksi sebelum pendampingan proses pengupasan, pencucian, pemasakan, penghalusan, pembentukan bulatan, ukuran serta proses penggorengan di lakukan secara serampangan. Dengan adanya program pendampingan semua tahapan harus dilakukan dengan hati-hati dan seksama. Pada pengupasan singkong harus benar-benar yakin bahwa tidak ada kulit yang masih menempel pada daging singkong. Proses pencucian pun juga dilakukan secara berulang untuk memastikan bahwa daging singkok layak untuk di masak.

Proses selanjutnya yaitu pemasakan dan penghalusan, untuk pemasakan dipastikan secara benar bahwa semua bahan baku matang secara merata, dengan cara membalikkan posisi daging singkong. Proses penghalusan lebih diperhatikan dari berbagai campuran pengganggu dari luar, terutama kebersihan alat penghalus, karena sisa-sisa bahan campuran yang ada di alat penghalus bisa mengganggu cita rasa jemblem.

Pada proses pembentukan bulatan atau ukuran harus juga diperhatikan, dengan harapan jemblem yang terbentuk mempunyai ukuran yang sama dan rata ukurannya. Proses selanjutnya adalah penggorengan, tidak kalah penting adalah minyak yang digunakan serta besar nya api kompor. Sebelum pendampingan proses penggorengan dilakukan dengan tungku kayu bakar sehingga panas apai tidak merata dan pada awal penggorengan dan pada akhir penggorengan juga tidak sama. Sehingga dihasilkan tampilan jemblem yang tidak sama pula.

Pada proses penyajian, segala upaya untuk mempercantik dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan daya tarik dan meningkatkan penjualan jemblem. Diantaranya adalah seluruh proses produksi dilakukan dua kali dalam sehari yaitu pagi dan sore hari. Dengan menggunakan lengser yang tertutup, untuk menghindari debu dan kotoran yang lainnya, serta disiapkan kantong plastic untuk penjualan.

Secara keseluruhan kondisi sebelum dan sesudah proses pendampingan disajikan pada tabel di bawah ini :

Tabel 4. Profile Kepuasan Konsumen Sebelum dan Sesudah Pendampingan

No	Parameter	Sebelum	Sesudah	Keterangan
1.	Tampilan	Coklat Tua	Coklat Muda	1. Lebih higienis 2. Lebih menarik
2.	Rasa	Biasa	Lebih enak	Lebih terjaga proses pembuatannya
3.	Ketersediaan	Siang	Pagi dan sore	Pelayanan konsumen lebih diperhatikan
4.	Harga	Biasa	Biasa	Tidak terjadi perubahan
5.	Kepuasan Konsumen	Biasa	Puas	Terjadi kenaikan kepuasan konsumen

### SIMPULAN

1. Dalam proses produksi, pemanfaatan sarana dan prasarana produksi harus lebih diperhatikan seperti kebersihan, penggunaan alat kupas, kompor dan lain-lain, sehingga didapatkan produk yang bermutu dan layak jual.
2. Efisiensi dan efektifitas tenaga kerja harus lebih ditingkatkan produktifnya agar bisa tercapai target penjualan.
3. Potensi tingkat keuntungan produksi makanan jemblem masih sangat tinggi, upaya mendorong peningkatan produksi harus selalu ditingkatkan.
4. Secara keseluruhan implementasi manajemen produksi usaha kecil makanan jemblem dapat meningkatkan produktifitas dan keuntungan usaha. Meskipun demikian masih diperlukan pendampingan selanjutnya untuk memperkenalkan penggunaan teknologi produksi yang lebih baik.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis pengabdian masyarakat mengucapkan banyak terimakasih kepada Direktorat Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jendral Perguruan

Tinggi, Kementrian Riset dan Teknologi Pendidikan Tinggi, Bapak Rektor dan bapak Dekan Fakultas Pertanian Universitas Dr Soetomo. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Ibu Kasturii sebagai usaha produktif usaha jemblem. Bapak kepala desa Mlaten Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto beserta jajarannya, serta semua civitas akademik Universitas Dr Soetomo yang telah memberikan sumbangan baik moril maupun spiritual sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil dilaksanakan dengan baik .

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia Wulan Sari . Choirul Anna N.A.2016. Pemanfaatan Singkong pada Masyarakat di Dusun Krampyang Desa Kalipang Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri. e-journal Boga, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2016, Hal 30-36 30
- Biro Pusat Statistik Republik Indonesia. 2014. Indonesia Dalam Angka. Jakarta
- Fenty Dianing Hutami, Harijono 2014. Penurunan Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Singkong–Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.220-230, Oktober 2014 220 .
- Firga Feliana.Abd Hakim Laenggeng dan Fatmah Dhafir. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal e-Jipbiol Volume 2 No 3 (2014)
- Kantor Deputi Menegristek. 2016. Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Gedung II BPP Teknologi Lantai 6, Jl. M.H. Thamrin 8 Jakarta 10340, <http://www.ristek.go.id>
- Pujiati Utami, Sulistyani Budiningsih.2014. Prosiding Seminar Hasil Penelitian LPPM UMP 2014 ISBN 978-602-14930-2-1, 6 September 2014. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto
- Nur Feriyanto 2017. Penentuan Strategi Pemasaran Produk Darma Karya dengan Menggunakan Analisis Grand Matrix Swot. AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship(e-ISSN: 2477- 0574 ; p-ISSN: 2477-3824)Vol. 02, No. 01, January 2017.P 44-57
- Sugiharti Mulya Handayani1 , Mei Tri Sundari, 2016. Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantoro kabupaten Karanganyar. *Jurnal DIANMAS, Volume 5, Nomor 1, April 2016.1,2 P4GKM LPPM UNS*



Lampiran 1. Pelaksanaan Kegiatan :



Lampiran 2. Analisis Struktur Biaya Produksi, Total Penerimaan, Total Keuntungan

Tabel 5. Struktur Biaya Produksi Sebelum Program Pendampingan

No	Bahan baku	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Bahan baku singkong	6 Kg	1.500	9.000
2.	Bumbu (Gula+Garam)	1 sendok teh	1.000	1.000
3.	Minyak	½ lt	14.000	7.000
4.	Kayu bakar	1/2 ikat	5.000	2.500
			Total Biaya	19.500

Tabel 6. Total Penerimaan

No	Program Pendampingan	Jumlah Produksi (Butir)	Harga (Rp/butir)	Total Penerimaan (Rp)
1.	Sebelum	120	700	84.000
2.	Sesudah	160	700	112.000

Tabel 7. Struktur Biaya Produksi Sesudah Program Pendampingan

No	Bahan baku	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Bahan baku singkong	11 Kg	1.500	16.500
2.	Bumbu (Gula+Garam)	2 sendok teh	1.000	2.000
3.	Minyak	½ lt	14.000	7.000
4.	Kayu bakar	1/2 ikat	5.000	2.500
			Total Biaya	28.000

Tabel 8. Total Keuntungan :

No	Program Pendampingan	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Total Keuntungan (Rp)
1.	Sebelum	84.000	19.500	64.500
2.	Sesudah	112.000	28.000	84.000