




Pelatihan manajemen proses produksi bagi industri rumahan Baso Aci, Ngadiluwih, Kediri

Heribertus Budi Santosa✉, Lolyka Dewi Indrasari, Ana Komari, Afiff Yudha Tripariyanto, Sri Rahayuningsih
Universitas Kadiri, Kediri, Indonesia

✉ heribertus@unik-kediri.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.4612>

Abstrak

Proses produksi baso aci akan memberikan pengaruh terhadap cita rasa, jika komposisi bahan baku tidak sesuai. Tujuan dari pengabdian masyarakat menghasilkan identifikasi proses produksi baso aci 'Tata Snack' baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan dan menentukan metode untuk mengatur kapasitas komposisi bahan baku. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi dan tanya jawab. Kegiatan ini menghasilkan identifikasi proses produksi baso aci 'Tata Snack' baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan. Baso aci dengan proses produksi yang sangat ringkas memerlukan kontinuitas. Fungsinya untuk menjaga cita rasa dan kualitas baso aci. Kegiatan ini dapat dikembangkan lagi dengan meninjau pembaharuan peralatan untuk meningkatkan produktivitas tenaga kerja.

Kata Kunci: Baso aci; Cita rasa; Proses produksi

Production process management training for the home industry of Baso Aci, Ngadiluwih, Kediri

Abstract

The production process of Baso Aci will have an influence on the taste, if the composition of the raw materials is not appropriate. The purpose of community service is to identify the process of producing Baso Aci 'Tata Snack' both from the raw materials and equipment used and determine the method to regulate the capacity of the composition of raw materials. The method used was lecture, discussion and Q&A. This activity resulted in the identification of the meatball production process "Tata Snack" both from the raw materials and equipment used. Baso Aci with a very simple production process require continuity. Its function is to maintain the taste and quality of Baso Aci. This activity can be further expanded by reviewing equipment updates to increase labor productivity.

Keywords: Baso aci; Taste; Production process

1. Pendahuluan

Proses produksi yaitu mengolah suatu bahan baku menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi dalam bentuk barang ataupun jasa dengan melibatkan sarana dan prasarana pendukung (Rastuti, Diastuti, Sutarmin, & Purnomo, 2019). Menurut Nurhilal, Bahri, & Harjanto (2020) dapat melibatkan sarana dan prasarana dengan teknologi maupun konvensional. Dengan demikian, proses produksi sebaiknya menggunakan beberapa mesin pendukung. Fungsinya untuk mempercepat dan

menghemat waktu produksi. Ini searah dengan pendapat [Alamsyah, Suria, & Putra, \(2019\)](#), peran mesin mengefisienkan waktu dan tenaga dalam produksi. Peran mesin juga dibutuhkan tetapi dalam beberapa proses tidak dianjurkan. Penyebabnya akan merugikan hasil akhir dari produk itu sendiri.

Ketika proses produksi berlangsung, tenaga manusia yang menjadi operator dapat mengukur waktu yang dibutuhkan dalam proses produksi ([Praja, Setiyo, & Lutfiyati, 2020](#); [Wibawanti, Fadhiliya, Pamungkas, & Mudawaroch, 2018](#)). Parameter dapat dicapai secara jelas, apakah dengan tenaga manusia akan memperlambat kegiatan produksi dan apakah dengan mesin akan mempercepat kegiatan produksi. Semua faktor tersebut dapat dijawab jika dihubungkan dengan hasil akhir dari proses produksi ([Sutiadiningsih, Budijono, & Bawono, 2016](#)).

Kegiatan proses produksi baso aci *Tata Snack*, memerlukan area yang luas. Hal ini dikarenakan proses produksi memiliki kegiatan dengan urutan pertama, area penyimpanan bahan baku dan pelengkap berukuran 16 m², kedua area penyiapan komposisi seluas 9m², ketiga area pengolahan dan area *finishing good* produksi seluas 7,5m². Proses produk di Rumah produksi baso aci dilakukan oleh 15 karyawan ([Gambar 1](#)). Pengabdian masyarakat ini sebagai bentuk kepedulian untuk memberikan konsistensi pengarahan pada pembentukan komposisi baso aci dalam kapasitas yang berlebih. Observasi yang telah dilakukan yaitu cita rasa baso masih belum tepat di saat melakukan produksi berlebih. Hal ini dilakukan ketika terjadi pemesanan di luar kapasitas. Cita rasa yang dihasilkan akan berpengaruh pada konsumen yang melakukan pembelian. Dalam keadaan produksi yang normal, cita rasa baso aci sesuai dengan resep yang sudah ditetapkan.



[Gambar 1. Pekerja ketika mengolah baso aci](#)

Solusi yang akan diberikan sebagai harapan untuk menentukan rasio komposisi dalam proses produksi baso yang sudah mencapai di luar kapasitas normal. Masalah kapasitas produksi belum dikendalikan secara baik. Hal ini, pemilik masih menerima pemesanan baso aci meskipun sudah melebihi kapasitas. Kegiatan tersebut dilakukan guna memenuhi konsumen agar tidak kecewa. Tetapi, cita rasa yang tidak sesuai lambat laun juga akan berdampak pada berkurangnya konsumen. Dengan demikian, pemilik baso aci masih mempertimbangkan keputusan yang akan diambil. Keputusan untuk melakukan proses produksi di luar kapasitas atau tetap melakukan proses produksi sesuai kapasitas normal sesuai dengan porsi tenaga kerja yang dimiliki. Dua keputusan tersebut menjadi masalah yang serius, karena diperlukan kajian yang runtut. Kajian berguna untuk memberikan keputusan yang sesuai dengan harapan pemilik dan pekerja di rumah produksi baso aci tersebut.

Tujuan dari pengabdian masyarakat menghasilkan identifikasi proses produksi baso aci *Tata Snack* baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan dan menentukan metode untuk mengatur kapasitas komposisi bahan baku agar tetap menjaga cita rasa yang telah diinginkan oleh konsumen. Manfaat yang didapatkan untuk penulis yaitu meningkatkan wawasan keilmuan bagi civitas akademika; untuk pemilik usaha yaitu memberikan pengabdian; edukasi dan wawasan terkait keputusan proses produksi yang tepat setiap harinya berdasarkan data penjualan; untuk publik sebagai wawasan ilmu dan referensi terkait kebutuhan ilmiah.

2. Metode

Kegiatan pelaksanaan kegiatan ini sejak 16 Desember 2020 sampai dengan 20 Desember 2020 dengan melibatkan satu mitra yaitu rumah produksi baso aci "*Tata Snack*" dengan melibatkan 15 pekerjanya dan pemiliknya, di Jl. Raya Rembang, No. 55, Ngadiluwih, Kabupaten Kediri, Jawa Timur.

Diawali dengan persiapan kegiatan dan pelaksanaan kegiatan. Metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, diskusi. Metode ceramah yaitu memberikan pembukaan pada kegiatan, tujuan dari kegiatan dan hasil yang didapatkan pada kegiatan. Metode tanya jawab adalah saling memberikan pertanyaan dan saling memberikan jawaban yang terarah dan sesuai konteks yang dibahas. Metode diskusi adalah mendiskusikan hasil produksi yang tepat setiap harinya pada baso aci *Tata Snack*. Metode tersebut sebagai cara untuk menghasilkan identifikasi proses produksi baso aci *Tata Snack* baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan. Kegiatan pelaksanaan program kemitraan masyarakat terbagi tahap persiapan, pelaksanaan, dan tahap *monitoring*. Berikut tahapan yang akan dilaksanakan.

- a. Tahap Persiapan
Persiapan kegiatan sebagai langkah awal meliputi rancangan waktu, tempat dan pokok bahasan untuk pengabdian masyarakat.
- b. Tahap Pelaksanaan
Pelaksanaan kegiatan ini dengan cara mendampingi dan melatih peserta untuk bertanya jawab dan diskusi. Dengan harapan untuk mengetahui identifikasi proses produksi baso aci *Tata Snack* baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan.
- c. Tahap Monitoring
Kegiatan monitoring secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung. Sebagai langkah memastikan pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera diselesaikan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Persiapan Kegiatan

Persiapan kegiatan yaitu tanya jawab dengan pekerja pada mitra terkait dengan kapasitas produksi. Selanjutnya yaitu wawancara dengan pemilik mitra mengenai keluhan yang dirasakan dalam proses produksi baso aci ([Gambar 2](#)).



Gambar 2. Wawancara tim pengabdian dengan mitra

Pelaksanaan kegiatan tanggal 16 Desember 2020 sampai 20 Desember 2020 bertempat di rumah produksi baso aci *Tata Snack*. Tim pelaksana mengawali kegiatan dengan perkenalan masing-masing anggota dan peserta memperkenalkan diri. Ceramah menyangkut teori manajemen produksi yang dihubungkan dengan baso aci. Menurut hasil pengabdian yang dilakukan oleh [Simatupang, Doloksaribu, Sofyan, & Susanti \(2016\)](#), menyatakan keterampilan tenaga kerja, manajemen produksi dan pemasaran menjadi kesatuan dalam meningkatkan target pasar global. Dengan demikian, manajemen produksi dari suatu produk akan dibutuhkan setiap waktu. Hal ini juga sesuai dengan [Siahaan & Wahidah \(2017\)](#), menyatakan kegiatan produksi akan memberikan peningkatan inovasi. Dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan peneliti sebelumnya, peran manajemen produksi akan membuat proses selanjutnya lebih terstruktur. Kemampuan produksi yang tepat juga akan menghemat biaya dan bahan baku. Dimana baso aci tidak menggunakan pengawet instan.

Kegiatan yang dilakukan pada mitra mengenai proses produksi baso aci. Tidak meninjau untuk bumbu dan *topping* yang ada pada tiap kemasan. Ini sebagai batasan, yang dapat dikembangkan oleh pengabdian masyarakat dimasa mendatang. Pada [Gambar 3](#), adalah proses aduk adonan menggunakan mixer. Setelah seluruh bahan baku dimasukkan wadah, dilakukan kegiatan mengaduk sampai adonan menjadi kalis. Sedangkan [Gambar 4](#), adalah kegiatan membentuk adonan baso aci dengan menambahkan isian varian. Proses ini menggunakan cara membulatkan baso aci seukuran kelereng dengan menambah isian sesuai varian pemesanan dan varian persediaan. Setelah tahap tersebut yaitu merebus sampai setengah matang, guna memberikan nilai keawetan secara alami.



Gambar 3. Proses aduk menggunakan mixer



Gambar 4. Proses membentuk adonan baso aci



Gambar 5. Baso aci setelah ditiriskan

Pada Gambar 5. merupakan baso aci yang telah proses perebusan dan ditiriskan. Setelah ditiriskan baso aci ditaruh wadah untuk dilakukan proses *packaging*. Dari pelaksanaan tersebut, memerlukan kajian komposisi ulang jika melakukan proses produksi dengan kapasitas lebih. Untuk itu, langkah yang tepat adalah mengkalkulasi seluruh bahan baku kemudian menaikkan komposisi menggunakan model rasio. Kapasitas normal adalah dengan tepung kanji 5 kg perlu menambahkan air sebanyak 2 liter. Dengan demikian jika ingin melakukan membuat kapasitas tepung kanji 7 kg dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rasio} = \frac{5\text{kg}}{2\text{liter}} \times \frac{7\text{kg}}{n\text{ liter}}$$

$$5n = 14$$

$$n = 2,8$$

Nilai $n = 2,8$. Jadi, untuk jumlah air yang digunakan 2,8 liter.

Rasio tersebut dapat diterapkan pada pembuatan baso aci jika diluar kapasitas. Hal itu akan mempermudah menentukan komposisi yang tepat. Sehingga cita rasa tidak berubah.

3.2. Monitoring intensif dan evaluasi

Kegiatan *monitoring* intensif sebagai langkah untuk memahami pentingnya proses produksi yang benar. Hal ini juga berkaitan untuk menunjukkan sifat konsistensi pada manajemen proses produksi. Evaluasi dari kegiatan ini adalah tetap menjaga proses produksi yang sudah distandarkan oleh rumah produksi baso aci. Evaluasi juga sebagai cara memberikan perbaikan-perbaikan yang kurang tepat selama kegiatan ini.

4. Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat ini sesuai dengan tujuan yang dicapai, yaitu menghasilkan identifikasi proses produksi baso aci *Tata Snack* baik dari bahan baku dan peralatan yang digunakan. Identifikasi proses yang dihasilkan adalah membuat komposisi bahan baku baso aci, menuang bahan baku kedalam wadah dan ditambah air serta bumbu rahasia, mengaduk seluruh bahan tersebut sampai kalis, membuat bulatan-bulatan dan didalamnya ada isian yang disesuaikan, memanaskan air sampai mendidih, menaruh bulatan baso aci ke dalam air yang mendidih, masak sampai setengah matang dan tiriskan dan baso aci siap dikemas dan pemahaman tentang penggunaan metode rasio untuk menentukan kapasitas produksi yang tepat. Baso aci dengan proses produksi yang sangat ringkas memerlukan kontinuitas. Fungsinya

sebagai menjaga cita rasa dan kualitas baso aci. Pengabdian masyarakat ini dapat dikembangkan lagi dengan meninjau pembaharuan peralatan untuk meningkatkan produktivitas tenaga kerja.

Acknowledgement

Terimakasih kepada pihak Program Studi S-1 Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Kediri yang telah mendukung kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Alamsyah, W., Suria, A., & Putra, R. A. (2019). Rancang Bangun Sspd (The System Of Solar-Powered Drier) Untuk Peningkatan Produksi Usaha Ikan Asin Kerupuk Desa Kuala Geulumpang. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-4.
- Beigi, N., Broumandfar, K., & Abedi, H. (2010). Women's experience of pain during childbirth. *Iranian Journal of Nursing and Midwifery Research*, 15(2), 77-82.
- Nurhilal, M., Bahri, S., & Harjanto, T. R. (2020). Optimalisasi Mesin Cetak Pelet dalam Pembuatan Pilus Cita Rasa Ikan Lele. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 352-359.
- Praja, C. B. E., Setiyo, M., & Lutfiyati, H. (2020). PPPUD Kopi Robusta di Kabupaten Temanggung: Meningkatkan Kapasitas Produksi melalui Revitalisasi Peralatan dan Perbaikan Manajemen. *Community Empowerment*, 5(2), 90-95.
- Rastuti, U., Diastuti, H., Sutarmin, S., & Purnomo, W. H. (2019). Perencanaan Peningkatan Kapasitas Produksi Tepung Mendoan Instan. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 174-178. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i2.291>
- Siahaan, R. F., & Wahidah, S. (2017). Usaha Donat Bakar Di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 250. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.6872>
- Simatupang, L., Doloksaribu, M., Sofyan, O. K., & Susanti, N. (2016). Optimalisasi Manajemen Produksi Dan Sumber Daya Manusia Pada Pengrajin Handicraft Desa Payageli Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 23(1), 8-14.
- Sutiadiningsih, A., Budijono, A. P., & Bawono, M. N. (2016). Penerapan Mesin Pengaduk Adonan Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Kuantitas Produksi Ukm Produsen Petis. *Jurnal ABDI*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.26740/ja.v2n1.p16-20>
- Wibawanti, J. M. W., Fadhiliya, L., Pamungkas, S., & Mudawaroch, R. E. (2018). Produksi Pangan Fungsional Alternatif Olahan Mangrove di Kabupaten Purworejo. *Community Empowerment*, 3(1), 27-33. <https://doi.org/10.31603/ce.v3i1.2450>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License