



TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PEMASARAN UNTUK PENINGKATAN KAPASITAS DI UKM BAKPIA GUNUNGGIDUL

Tri Wibawa¹, Humam Santosa Utomo²

^{1,2} Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta

Email: ¹ tri.wibawa@upnyk.ac.id; ² humam.santosautomo@upnyk.ac.id

Abstract

The Community Service Program (PbM) is carried out with business partners bakpia pathok 5758 which is managed by Mr. Madiyo having his address at Bedalo, Krambilsawit, Saptosari, Gunungkidul, Yogyakarta. Constraints faced by partners are product quality that is not guaranteed due to limited production technology. The quality of the products does not meet the standards of consumer desires and if the demand is high, they cannot serve because of limited production equipment. This business also does not have a marketing network because it is still managed conventionally. Meanwhile, it only accepts orders from the surrounding community and tourists who visit various beaches in the vicinity. The purpose of this PbM is to increase the ability in production and the ability to market the products. The methods implemented are training and production assistance, facilitation of production equipment, and online marketing assistance. The activities carried out are procuring, training, and assisting efficient production equipment, managing product PIRT permits, and online marketing training and assistance. The results that have been achieved are: (1) increased understanding of production aspects so as to improve the quality and quantity of bakpia products; (2) the provision of production equipment increases the softness of the bakpia filling so that it is more acceptable in the market; (3) increasing partners' understanding of marketing and being able to use online media as a promotional tool; and (4) the readiness of SMEs to apply for P-IRT to the health office.

Keywords: *Production Technology, Marketing Technology, Bakpia SME*

Abstrak

Program Pengabdian bagi Masyarakat (PbM) dilaksanakan bersama mitra usaha bakpia pathok 5758 yang dikelola oleh Bapak Madiyo beralamat di Bedalo, Krambilsawit, Saptosari, Gunungkidul, Yogyakarta. Kendala yang dihadapi oleh mitra adalah kualitas produk yang belum terjamin karena keterbatasan teknologi produksi. Kualitas produknya belum memenuhi standar keinginan konsumen dan jika permintaan tinggi belum dapat melayani karena keterbatasan alat produksi. Usaha ini juga belum memiliki jaringan pemasaran karena masih dikelola secara konvensional. Sementara ini hanya menerima pesanan dari masyarakat sekitar di sekitarnya dan kepada para wisatawan yang berkunjung ke berbagai pantai di sekitarnya. Tujuan PbM ini adalah untuk meningkatkan

kemampuan dalam produksi maupun kemampuan dalam memasarkan hasil produksi. Metode yang dilaksanakan adalah pelatihan dan pendampingan produksi, fasilitasi alat produksi, serta pendampingan pemasaran online. Kegiatan yang dilaksanakan adalah melakukan pengadaan, pelatihan, dan pendampingan alat produksi yang efisien, pengurusan izin PIRT produk, dan pelatihan dan pendampingan pemasaran online. Hasil yang telah dicapai adalah: (1) meningkatnya pemahaman aspek produksi sehingga meningkatkan kualitas dan kuantitas produk bakpia; (2) pemberian alat produksi meningkatkan kelembutan isian bakpia sehingga lebih dapat diterima di pasar; (3) meningkatnya pemahaman mitra tentang pemasaran dan mampu memanfaatkan media online sebagai alat promosi; dan (4) kesiapan UKM untuk mengajukan P-IRT ke dinas kesehatan.

Kata Kunci: Teknologi Produksi, Teknologi Pemasaran, UKM Bakpia

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Analisis situasi didasarkan pada hasil pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan oleh pengusul pada KKN Angkatan 74 di dusun Bedalo, Krambil Sawit, Saptosari, Gunung Kidul. Berdasarkan hasil KKN diperoleh informasi bahwa penduduk di wilayah ini masih sangat perlu mendapatkan pendampingan untuk menaikkan tingkat kesejahteraan. Wilayah ini memiliki potensi alam yaitu obyek wisata pantai Ngedan dan pantai Butuh sehingga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan penduduk sekitar. Salah satu UKM yang belum lama berdiri adalah UKM produsen bakpia. Usaha bakpia ini dapat menopang pariwisata pantai sehingga apabila didampingi dengan baik maka berpotensi semakin maju.

Bakpia merupakan makanan khas jogja biasanya berisi kacang hijau, keju atau kacang merah, dibungkus dengan kulit tepung. Karena rasanya yang enak dan isinya yang lembut, banyak wisatawan yang berkunjung ke Yogya menjadikan kue bakpia sebagai oleh-oleh utama. Salah satu kue bakpia dari yogya yang cukup terkenal yaitu bakpia pathuk. Karena Bakpia ini berasal dari daerah Pathok Yogyakarta Sehingga sering disebut Bakpia Pathok. Saat ini bakpia sebagai makanan khas berkembang pesat yang diproduksi di berbagai daerah di Yogyakarta, salah satunya adalah bakpia pathok 5758 (maju mapan) yang baru



berdiri pada bulan November 2020.

Mitra kegiatan Pengabdian bagi Masyarakat (PbM) ini adalah usaha bakpia pathok 5758 yang dikelola oleh Bapak Madiyo beralamat di Bedalo, Krambilsawit, Saptosari, Gunungkidul, Yogyakarta. Desa Bedalo merupakan jalan akses utama menuju Pantai Ngedan, Butuh, dan Mbirit. Usaha ini memproduksi bakpia dengan berbagai varian aroma original, duren, coklat, dan sebagainya. Jumlah produksi yang dihasilkan 75-100 bungkus per hari yang dikerjakan 5 tenaga kerja.

Kendala yang dihadapi oleh mitra adalah kualitas produk yang belum terjamin karena keterbatasan teknologi produksi. Kualitas produknya belum memenuhi standar keinginan konsumen dan jika permintaan tinggi belum dapat melayani karena keterbatasan alat produksi. Peralatan yang digunakan untuk memproses bakpia berupa alat memasak seperti kompor, oven, wajan, soblok, dan mixser. Waktu yang lama adalah saat penyiapan kacang hijau sebagai bahan baku utama. Pada proses menghilangkan kulit kacang hijau dengan cara direndam selama 3 jam, kemudian diremas dan disaring, sehingga diperlukan teknologi yang bisa mempercepat proses ini. Usaha ini juga belum memiliki jaringan pemasaran karena masih dikelola secara konvensional. Sementara ini hanya menerima pesanan dari masyarakat sekitar di sekitarnya dan kepada para wisatawan yang berkunjung ke berbagai pantai di sekitarnya. UKM menginginkan pendapatan yang rutin tidak hanya pada saat ada pesanan saja. Dengan demikian diperlukan channel pemasaran dengan toko oleh-oleh baik online maupun offline. Sebenarnya usaha ini pernah menghubungi toko oleh-oleh di kota Yogyakarta, namun karena belum memiliki izin (Sertifikat Produksi) Pangan Industri Rumah Tangga (SP-PIRT) jadi masih terkendala.

Permasalahan Mitra

Permasalahan mitra yaitu kemampuan manajemen produksi dan kemampuan manajemen pemasaran yang perlu ditingkatkan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Madiyo dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Solusi yang harus dilakukan adalah meningkatkan kemampuan dalam produksi maupun kemampuan dalam memasarkan hasil produksi. Kedua solusi harus dilakukan secara bersama-sama sehingga mendapatkan hasil yang diharapkan.

Baik permasalahan maupun solusi yang harus diambil telah mendapatkan kesamaan pandangan antara tim pelaksana dengan mitra, seperti yang ditunjukkan Tabel 1.



Gambar 1. Wawancara dengan mitra untuk mendiskusikan permasalahan

Tabel 1. Permasalahan yang dihadapi mitra dan solusi yang ditawarkan

Aspek permasalahan	Permasalahan yang dihadapi	Indikasi adanya permasalahan	Solusi yang ditawarkan
Manajemen Produksi	1. Belum adanya teknologi meningkatkan proses penyiapan kacang hijau sebagai isian bakpia	- Proses masih dilakukan secara sederhana dengan peralatan manual	- Penerapan teknologi
Manajemen Pemasaran	1. Keterbatasan akses pasar masih sebatas pemasaran di sekitar tempat usaha	- Produksi masih skala kecil pesanan informasi terbatas	- Penerapan <i>digital marketing</i> berbasis social media
	2. Keterbatasan akses pasar karena belum ada izin usaha	- Produksi belum ada izin pangan industri rumah tangga (PIRT)	- Pengurusan SP-PIRT



METODE DAN PELAKSANAAN

Metode Pendekatan

Permasalahan utama mitra sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya dapat diselesaikan melalui Teknologi Tepat Guna (TTG) yang telah diteliti sebelumnya oleh ketua pengusul bersama dengan mahasiswa. Alat TTG berupa mesin pencampur pencampur kedelai dan bahan lain sebagai isian bakpia yang diaplikasikan untuk membantu mitra dalam mengatasi masalah produksi. Pendekatan yang digunakan dalam Program PbM ini adalah pelatihan dan pendampingan. Metode ini dirasakan paling tepat untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Melalui pendekatan pelatihan maka aspek-aspek strategis dan teknis dapat dicari solusi penyelesaiannya. Materi pelatihan menggunakan media transfer teknologi berupa modul tertulis, tayangan, dan video serta praktek secara langsung di lapangan. Pendampingan juga diharapkan mampu memastikan program-program perbaikan dilaksanakan secara konsisten.

Tim pelaksana dibantu oleh mahasiswa secara intens mendampingi mitra untuk keluar dari permasalahan-permasalahan utama. Tim juga melibatkan mitra secara aktif pada setiap kegiatan. Hal ini karena mitra yang mengetahui pasti permasalahan yang dihadapi, apa yang diinginkan, dan bagaimana menjalankan usahanya sesuai dengan sistem kerja yang diperbarui.

Permasalahan mitra yakni permasalahan produksi dan permasalahan manajemen pemasaran. Oleh karena itu solusi yang harus dilakukan adalah meningkatkan kemampuan dalam produksi maupun kemampuan dalam memasarkan hasil produksi. Kedua solusi harus dilakukan secara bersama-sama sehingga mendapatkan hasil yang diharapkan. Baik permasalahan maupun solusi yang harus diambil telah mendapatkan kesamaan pandangan antara tim pelaksana pengabdian dengan mitra. Permasalahan mitra yang diuraikan di atas dapat diselesaikan dengan metode dan beberapa kegiatan yang ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Metode yang digunakan

No	Kegiatan	Masalah yang dipecahkan	Metode yang digunakan
Aspek manajemen produksi			
1.	Pelatihan dan pendampingan alat pencampur kulit kacang hijau dengan memanfaatkan teknologi tepat guna (TTG)	Belum adanya teknologi meningkatkan proses filling bakpia (isian bakpia)	Pengadaan TTG Pelatihan dan praktek langsung pengoperasian TTG
Aspek manajemen pemasaran			
2.	Pengembangan strategi pemasaran digital	Keterbatasan akses pasar	Pembuatan dan pengoperasian website
3.	Pendaftaran izin pangan industri rumah tangga (PIRT)	Belum punya branding untuk meningkatkan pasar	Pengurusan SP-PIRT

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum program PbM telah dilaksanakan untuk memberikan solusi permasalahan mitra. Hasil kegiatan dan pembahasan yang telah meliputi kegiatan pelatihan dan pendampingan alat pencampur kulit kacang hijau dengan memanfaatkan teknologi tepat guna (TTG) telah dilaksanakan pada bulan Juli 2021. Tim pengabdian telah memberikan pelatihan dan pendampingan untuk penggunaan alat pencampur kacang hijau dan bahan lain sehingga menghasilkan isian bakpia yang lembut. Selain itu, tim pengabdian juga telah memfasilitasi dengan alat pencampur (mixer) sesuai dengan kebutuhan UKM seperti ditunjukkan pada Gambar 2.

Kegiatan selanjutnya adalah pengembangan strategi pemasaran digital. Kegiatan ini meliputi pelatihan pemasaran dan pendampingan pemasaran *online* yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2021. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pemahaman UKM terkait dengan pemasaran sehingga memiliki wawasan dan pengetahuan yang semakin luas terkait dengan pemasaran produk. Materi meliputi target pasar, perancangan produk, penetapan harga, promosi, dan penyampaian produk ke konsumen akhir. Selain itu, tim pengabdian dibantu oleh mahasiswa memberikan pendampingan pembuatan media online melalui instagram seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 2. Penyerahan alat pencampur isian bakpia dilanjutkan pelatihan



Gambar 3. Pelatihan pemasaran digital dan instagram Bakpia 5758

Selanjutnya adalah pendampingan pendaftaran SP-PIRT yang dilaksanakan bulan September 2021 seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pendampingan UKM agar memiliki SP-PIRT sehingga

konsumen tidak ragu-ragu dalam membeli produk Bakpia 5758. Sampai dengan saat ini program ini masih berjalan namun terkendalam masalah PPKM yang diterapkan di seluruh wilayah DIY. Beberapa aktivitas yang telah dilakukan sebagai persiapan adalah: 1) pendampingan penyiapan dokumentasi yang dibutuhkan, 2) desain ruang produksi yang aman dan hygienes. Pengabdian telah menyarankan untuk menambah ventilasi ruang produksi di bagian pemasakan sehingga sirkulasi udara lebih baik. Ruang produksi yang sebelumnya berdekatan dengan kandang burung sudah disesuaikan dengan memindah kandang burung. Ruang produksi dan pengemasan juga sudah ditata sehingga lebih sehat, dan 3) pelatihan penggunaan bahan pengembang, pelembut, dan bahan lain menggunakan takaran yang tepat serta menggunakan bahan yang telah memiliki ijin edar dari BPOM dan label halal.



Gambar 4. Pendampingan penyiapan dokumen pengurusan SP-PIRT

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan program PbM maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Program pelatihan dan pendampingan teknologi telah dilaksanakan dan hasilnya UKM mampu meningkatkan kualitas produk.



2. Program fasilitasi alat-alat produksi telah dilaksanakan dan diserahkan kepada UKM sehingga produk UKM lebih lembut dan kapasitas produksinya lebih tinggi.
3. Program pelatihan dan pendampingan pemasaran sudah dilaksanakan sehingga UKM mampu memanfaatkan media online sebagai alat pemasaran.
4. Program Pengurusan SP-PIRT telah dilakukan persiapan-persiapan dengan meningkatkan kebersihan lingkungan produksi, keamanan dari kebakaran, penggunaan bahan yang berlisensi BPOM dan MUI, serta menjauhkan kandang burung dari ruang produksi. Namun demikian sampai dengan saat ini pengajuan ijin P-IRT belum dilakukan karena dinas kesehatan belum dapat menerima uji sampel air karena masih masa PPKM. Setelah selesai masa PPKM maka pengajuan SP-IRT akan dilaksanakan.

Saran

Peningkatan kualitas dan kuantitas produk harus menjadi perhatian pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Hal ini untuk menjaga keawetan dan higienis makanan hasil olahannya. Kendala yang dihadapi industri ini adalah teknologi yang digunakan masih tradisional, sehingga untuk pesanan partai besar sulit dipenuhi. Teknologi harus masih terus ditingkatkan dan diterapkan kepada mitra UKM untuk meningkatkan produktivitas hasil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta, Indonesia yang telah memberikan dukungan dana untuk pengabdian ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada mitra UKM Bakpia 5758 dan pihak-pihak yang telah berkontribusi positif pada pengabdian masyarakat dengan menjelaskan bentuk kontribusi yang telah diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dusseldorf, 1987, *VDI Design Handbook*. www.clemson.edu/ces/cedar/images/d-d7/VDI.pdf, diakses tanggal 8 Februari 2021.
- Ginting, R., 2010, *Perancangan Produk*. Graha Ilmu, Cetakan Pertama, Yogyakarta.

- Kementrian Perindustrian, 2015, *Kontribusi UMKM Naik*, [http://www.kemenperin.go.id/artikel/14002/Kontribusi-UMKM - Naik](http://www.kemenperin.go.id/artikel/14002/Kontribusi-UMKM-Naik) , diakses 7 Februari 2021.
- Kementrian Perindustrian, 2015, *Tangkal Krisis, Kadin Minta UMKM Diperkuat*, <http://kemenperin.go.id/artikel/7684/Tangkal-Krisis,-Kadin-Minta-Peran-UMKM-Diperkuat>, diakses 7 Februari 2021.
- Santoso, 2013, *Pengantar Perancangan Produk*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Nurmianto, E., 2004, *Ergonomi Konsep Dasar dan Aplikasinya*, Cetakan Kedua, Prima Printing, Surabaya.
- Nutranta, R., 2005, *Forward Engineering Design Metode VDI 2221*. Pusat pengembangan bahan ajar, Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Saputra, D. D., 2014, *Perancangan Alat Pengering Otomatis*. Laporan tugas Akhir Jurusan Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta.
- Wibawa, F. D. P., 2014, *Perancangan Alat Pengering Otomatis*, Laporan Tugas Akhir Jurusan Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta.