

PELATIHAN DAN OPTIMALISASI PRODUK HALAL DAN MANAGEMEN USAHA DI UMKM ROTI DAN KUE

Oleh:

Sari Edi Cahyaningrum¹, Nurhayati², Fitriari Izzatunnisa Muhaimin^{3*}

¹Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Surabaya

²Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

³Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Surabaya

saricahyaningrum@unesa.ac.id¹, nurhayati@unesa.ac.id²
fitriarimuhaimin@unesa.ac.id³

Abstrak

Abstrak. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), merupakan salah satu sektor bisnis yang mencakup berbagai kegiatan usaha dengan skala kecil hingga menengah. Pasca pandemi, UMKM diberbagai sektor didorong untuk bangkit demi pemulihan ekonomi secara nasional salah satunya adalah Mitra UMKM "Amy kitchen." Amy Kitchen merupakan salah satu pelaku UMKM di sektor roti dan kue yang ada di Desa Tamanarum, Magetan. Mitra mengalami permasalahan terkait legalitas produk halal, pengelolaan manajemen usaha dan peningkatan kapasitas produksi dari produk yang dihasilkan. Kegiatan PkM ini diadakan untuk memberikan pelatihan mengenai produk halal, membenahan manajemen usaha dan pemasaran serta memberikan bantuan teknologi pendukung untuk meningkatkan kapasitas produksi. Hasil kegiatan yang telah dicapai yaitu tim telah melakukan pelatihan produk halal dan pengelolaan manajemen usaha dan pemasaran. Selain itu, pemberian alat berupa mixer pengaduk roti telah diserahkan untuk meningkatkan kapasitas produksi. Dari pelatihan ini, peserta merasa pelatihan ini mendapatkan informasi yang sangat berguna, memberikan motivasi untuk mengajukan produk halal dan membenahi sistem manajemen dan pemasaran yang telah ada. Peserta juga berharap bahwa pelatihan serupa dilaksanakan kembali dikemudian hari.

Kata Kunci: manajemen usaha; pelatihan; produk halal; UMKM Roti dan kue

Abstract

Abstract Micro, Small and Medium Enterprises (UMKM) are business sectors that include various business activities with small to medium scale. After the pandemic, MSMEs in various sectors are encouraged to rise for the sake of national economic recovery, one of which is the MSME Partner "Amy kitchen." Amy Kitchen is one of the MSME actors in the bread and cake sector in Tamanarum Village, Magetan. Partners experienced problems related to the legality of halal products, business management management and increasing the production capacity of the products produced. This PkM activity was held to provide training on halal products, improve business management and marketing and provide supporting technology assistance to increase production capacity. The results of the activities that have been achieved are that the team has conducted halal product training and business management and marketing management. In addition, the provision of tools in the form of a bread mixer has been handed over to increase production capacity. From this training, participants felt that this training gained very useful information, provided motivation to propose halal products and improved the existing management and marketing system. Participants also hope that similar training will be held again in the future.

Keywords: business management; halal products; bread and cake small business

PENDAHULUAN

Kabupaten Magetan terletak pada posisi 7°38'30" Lintang selatan dan 111°20'30" Bujur Timur. Luas Kabupaten Magetan mencapai 688,85 km² (BPK Jatim). Secara administrasi, Kabupaten Magetan terdiri dari 18 Kecamatan

dengan 235 desa. Kecamatan terluas merupakan kecamatan Plaosan dengan luas 66,09 km² sedangkan yang terkecil adalah Kecamatan Karangrejo dengan luas 15,15 km² (Gambar 1) (BPS Magetan).

Pandemi COVID-19 merupakan fenomena yang mempunyai dampak luas di Indonesia. Salah satunya adalah usaha mikro yang merupakan sektor pendukung perekonomian daerah. Selanjutnya, pasca pandemi Covid-19, sektor UMKM didorong untuk diperkuat guna mendukung Program Pemulihan Ekonomi Nasional (DJKN). Strategi pengembangan usaha kecil di kabupaten Magetan selama pandemi COVID-19 meliputi program untuk meringankan permasalahan proses produksi, pelatihan diversifikasi produk usaha kecil, pengembangan promosi produk usaha kecil. Program-program ini bertujuan untuk memperluas jaringan antar lembaga dan memajukan usaha Standarisasi produk untuk usaha kecil (Auliya, 2021).

Strategi ini didorong oleh adanya kebijakan pemerintah yang mendukung program pengembangan usaha mikro di masa pandemi COVID-19, struktur organisasi dan pemisahan tugas yang tepat, serta beragamnya potensi bisnis dan bahan baku di Magetan, serta jangkauan periklanan yang semakin luas. Faktor penghambat strategi ini antara lain terbatasnya jumlah pegawai, penggunaan sistem informasi, pengetahuan pelaku usaha mikro dalam pemasaran di era digital, dan belum lengkapnya izin usaha dan legalitas produk usaha mikro di Kabupaten Magetan.

Pemerintah mendorong UMKM di setiap kota/kabupaten di Indonesia untuk tumbuh dan berkembang terutama pasca pandemi. Pelaku UMKM di Kabupaten Magetan hingga kini mencapai 155.371 orang (Kementerian Koperasi dan UKM, 2023). UMKM yang telah dibina, difasilitasi, dan mengikuti forum Dinkopum Magetan mencapai 16.737 pelaku usaha. Dengan bantuan dan pembinaan dinas terkait, para pelaku usaha mikro di Magetan dapat tumbuh dan berkembang. Pelaku UMKM di Magetan, kini mulai tumbuh yang menarik minat berbagai pihak untuk turut berkontribusi melakukan pelatihan untuk meningkatkan keahlian berwirausaha hingga pengembangan relasi dan promosi.

Mitra PkM "Amy's Kitchen" menjalankan usaha pembuatan roti sejak

tahun 2016. Pengalaman membuat roti didapat dari pengalaman kerja selama beberapa tahun di industri roti serta mengikuti kursus. Pengalaman di proses produksi roti menjadi motivasi untuk mendirikan usaha sendiri di rumah. Modal awal yang terbatas digunakan membeli peralatan kerja skala rumah tangga seperti mixer, oven dan lain-lain. Proses produksi dibantu oleh dua orang karyawan. Jenis roti yang diproduksi berupa roti tawar yang dijual sebesar Rp. 7.000,- sedangkan roti kecil Rp. 2.000,-. Hasil produksi didominasi dipasarkan ke pasar tradisional, toko dan warung yang telah menjadi pelanggannya. Hal ini terlihat pada rutinitas pengiriman hasil produksi yang dilakukan setiap hari karena pengiriman $\pm 10 - 15$ roti tawar selalu habis terjual dengan omset penjualan perbulan rata-rata usaha ini berkisar 3-4 juta. Setiap hari Amy's kitchen rata-rata mengolah ± 5 kg bahan roti (tepung) dengan aktivitas dilakukan sendiri oleh Ibu Sri Karmine dibantu dua orang karyawan. Sistem manajemen usaha terutama terkait dengan masalah keuangan, masih belum dijalankan. Tetapi tuntutan pasar terkait legalitas seperti perijinan produksi dan sertifikasi halal belum sepenuhnya diketahui, dipahami maupun dilaksanakan untuk pengurusan administrasi. Selain itu, minimnya biaya juga menjadi faktor penghambat permasalahan ini.

Kegiatan PkM ini bertujuan untuk memberikan Solusi untuk permasalahan mitra yaitu pemberian pelatihan terkait produk halal, pelatihan manajemen usaha dan optimalisasi produk melalui teknologi tepat guna yang dapat digunakan untuk meningkatkan produktifitas produk roti dan kue.

Penulisan tabel diberikan pada contoh berikut:

Tabel 1. Skor *Pre-test* dan *Post-test* pemahaman pembagian

No.	Tahapan test	Nilai per butir soal			
		1	2	3	4
1	<i>Pre-test</i>	4,5	3,675	2,75	1,75
2	<i>Post-test</i>	8,5	5,95	6,65	3,83

METODE

Pada kegiatan PkM ini metode yang digunakan adalah pemberian pelatihan

tentang pelatihan produk halal dan pelatihan manajemen usaha secara partisipatif. Pendekatan ini meliputi konseptual/teori, pemaparan (memadukan konsep dengan lapangan, penyimpulan, dan penerapan) dengan berorientasi pada materi pelatihan melalui diskusi dan workshop. Proses pendampingan ini menggunakan metode andragogi atau metode pembelajaran orang dewasa. Proses pendampingan yang efektif dan optimal akan mendorong dan memfasilitasi proses sharing dan interaksi aktif dengan mitra pelatihan, sedangkan untuk optimalisasi proses produksi adalah dengan diskusi perancangan alat yang sesuai kemudian ujicoba alat untuk proses produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini telah dilakukan mulai bulan Agustus 2023 oleh tim pengabdian pada masyarakat mitra "Amy's Kitchen" yang berada di desa Tamanarum Magetan (Gambar 1). Kegiatan diawali dengan koordinasi antara tim PKM dengan mitra untuk mendiskusikan jadwal dan langkah-langkah yang akan diambil agar kegiatan berjalan lancar sesuai dengan yang telah ditargetkan pada proposal.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan PkM

Pada kegiatan awal tim memberikan penyuluhan tentang produk halal dan manajemen usaha. Pada kegiatan tersebut tim memberikan pelatihan terkait produk pangan halal dan pengajuan sertifikat halal. Syarat-syarat bahan yang digunakan harus halal dan dibuktikan dengan dokumen yang meliputi sertifikat halal (Gambar 2). Apabila digunakan daging ayam atau daging sapi maka harus ada bukti sertifikat halal yang menyatakan bahwa daging tersebut halal. Proses penyembelihannya harus sesuai syariah. Pada kegiatan PKM ini tim juga menjelaskan

terkait syarat kelengkapan dokumen untuk mengajukan sertifikat halal terkait produk bakery, cookies dan beberapa kue tradisional produk dari Amy Kitchen.

Gambar 2. Tim PKM sedang memberikan



pelatihan produk pangan halal dan manajemen usaha

Selain terkait produk halal, tim pelaksana PKM juga memberikan pelatihan terkait manajemen usaha kepada tim Amy Kitchen. Dalam menjalankan usaha Amy Kitchen diminta untuk selalu membuat administrasi baik untuk bahan, produk, daftar pelanggan maupun terkait dengan keuangan. Sehingga semua terekam dan terkontrol. Manajemen usaha sangat penting karena itu akan berdampak pada proses produksi hingga proses keuangan (Haryono, et al. 2024). Selain itu, alokasi pembelian untuk produk hingga perhitungan mengenai untung-rugi juga dapat terekam dan terkontrol. Selain itu, pelatihan mengenai pemasaran online juga diberikan untuk memberikan wawasan mengenai pemasaran yang lebih luas untuk memperluas jangkauan pemasaran (Zulkarnain, et al. 2024). Promosi secara online juga dianjurkan untuk memberikan tawaran yang menarik pada calon konsumen (Shivanata, et al. 2021).

Usaha bakery Amy Kitchen mempunyai masalah terkait mesin pengaduk adonan kue karena alat pengaduk yang dimiliki selama ini rusak. Pembaharuan alat

tersendat karena kurangnya anggaran sedangkan order tetap berdatangan. Mengetahui hal tersebut tim pelaksana PKM memberikan bantuan 1 unit alat mixer (Gambar 3). Ketika serah terima, alat tersebut langsung diuji coba untuk memastikan bahwa alat tersebut berfungsi dengan baik. Mereka senang sekali karena permasalahan yang mereka hadapi dapat diselesaikan dengan baik.

Gambar 3. Alat pengaduk bahan kue (mixer) bantuan dari tim pelaksana PKM untuk Amy Kitchen

hingga pelaksanaan. Evaluasi diberikan menggunakan angket yang diisi oleh peserta dari tim Amy Kitchen diakhir kegiatan. Hal ini bertujuan membantu tim PkM mengumpulkan data hasil evaluasi pelatihan (Tabel 1).



Tahap terakhir adalah tahap evaluasi program kegiatan sejak proses perencanaan

Tabel 2. Hasil angket evaluasi kegiatan PKM

No.	Aspek yang dinilai	Tanggapan peserta (%)	
		Ya	Tidak
1	Sebelum pelatihan, peserta sudah mengetahui tentang syarat dan kriteria produk halal	10	90
2	Sebelum pelatihan, peserta sudah mengetahui manajemen usaha	15	85
3	Sebelum pelatihan, Peserta mengetahui syarat-syarat pengajuan sertifikasi halal	20	80
4	Sebelum pelatihan, Peserta mengetahui tentang manajemen pemasaran	10	90
5	Setelah pelatihan, Peserta akan menerapkan dalam usahanya yang berkaitan dengan produk halal	90	10
6	Setelah sosialisasi, peserta akan menerapkannya pada kegiatan usahanya yang berkaitan dengan manajemen usaha dan pemasaran	90	10
7	Setelah pelatihan, peserta akan menggunakan peralatan mixer dalam usahanya	100	0
Tanggapan peserta mengenai pelaksanaan kegiatan			
8	Sangat senang	90	0
	Senang	8	0
	Biasa saja	2	0
	Tidak senang	0	0
	Lain-lain	0	0
9	Keikutsertaan peserta apabila ada kegiatan lain	97	3

Berdasarkan hasil angket tersebut, peserta Sebagian besar (90%) menyatakan akan menerapkan hasil kegiatan pelatihan baik berkaitan dengan produk halal, manajemen usaha dan manajemen pemasaran. Sebanyak 100% akan menggunakan mixer dalam peningkatan

usaha di Amy Kitchen. Sebanyak 90 % mitra peserta pelatihan menyatakan senang dengan kegiatan ini, sebanyak 8 % menyatakan senang. Dan sebanyak 97% menyatakan akan berpartisipasi apabila ada kegiatan lain setelah kegiatan ini.

SIMPULAN

Hasil dari kegiatan PkM ini yaitu adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai produk halal, manajemen usaha dan pemasaran. Selain itu, peserta juga antusias dengan pelatihan produk halal dan manajemen usaha ini dan berharap kegiatan serupa dapat diadakan kembali.

SARAN

Berdasarkan evaluasi dari kegiatan, disarankan untuk kegiatan selanjutnya mengenai pelatihan untuk scaling up UMKM

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, A. N. (2021, April 16). Strategi Dinas Koperasi Dan Usaha mikro Kabupaten Magetan Dalam Upaya pengembangan usaha mikro di kabupaten Magetan Pada Masa pandemi covid-19. Electronic theses of IAIN Ponorogo. <http://etheses.iainponorogo.ac.id/12978/>
- Data UMKM - Kementerian Koperasi Dan Ukm. Data UMKM - Kementerian Koperasi dan UKM. (n.d.). <https://umkm.depkop.go.id/>
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Fatwa Halal
- Haryono, A., Prita, S., Sofianti, D., & Adnan, F. (2024). Peningkatan Pelayanan Pangkas Rambut Dan Manajemen Pemasaran Melalui Penerapan Sistem Informasi Di Era New Normal (Upaya meningkatkan Kemandirian Ekonomi Pesantren, dan Alumni Terdampak Pandemi). *JURNAL ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat* 9(2), 97–103.
- Hayyun Durrotul Faridah, Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research* Volume 2 Nomor 2, Desember 2019, E-ISSN: 2654-9778; P- ISSN: 2654-9409
- Kabupaten Magetan. BPK Perwakilan Provinsi Jawa Timur. (n.d.). <https://jatim.bpk.go.id/kabupaten-magetan/>
- Luas Wilayah Menurut Kecamatan di Kabupaten Magetan, 2016 . Badan Pusat Statistik Kabupaten Magetan. (n.d.). <https://magetankab.bps.go.id/statictable/2018/05/14/96/luas-wilayah-menurut-kecamatan-di-kabupaten-magetan-2017.html>
- Muhammad Syarif Hidayatullah, Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *Yudisia : Jurnal Pemikiran Hukum Dan Hukum Islam* ISSN: 1907-7262 / e-ISSN: 2477-5339 Volume 11, Nomor 2, Desember 2020
- Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.1 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Pembayaran Tarif Layana Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal
- Purnama Sari, N., Aulia, A., Prastiwintarti, W., Imam, S., Ningtyas, R., & Silvia, D. (2024). Pendekatan Sistem Dalam Penerapan Perancangan Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah. *JURNAL ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat* 9(2), 188–194.
- Shivanata, I. K. C., & Dewi, P. P. (2023). Peran Digitalisasi Sebagai Strategi Pemasaran Di Monumen Perjuangan Rakyat Bali. *JURNAL ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat* 9 (1) Juni 2023, 26-30
- Surono, S, Ingrid, et all, 2016, Pendahuluan Keamanan Pangan, Deepublish (Group Penerbitan CV. Budi Utama), Yogyakarta.
- UMKM Bangkit, Ekonomi Indonesia Terungkit. (n.d.). <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/13317/UMKM-Bangkit-Ekonomi-Indonesia-Terungkit.html>