

PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI PEDAGANG CENDOL DENGAN MESIN JELLYDOL DI DESA RAMBAH HILIR KABUPATEN ROKAN HULU

Nurhayati¹, Aprizal², Sri Yunawati³

^{1,2,3}Universitas Pasir Pengaraian, Indonesia

nurhayati170312@gmail.com¹, ijalupp@gmail.com², syuna.upp@gmail.com³

ABSTRAK

Abstrak: Tujuan Pengabdian untuk meningkatkan kapasitas Ipteks dalam sistem produksi, meningkatkan produksi olahan jellydol, melakukan perubahan strategi pemasaran dan perbaikan pembukuan keuangan. Metode Pelaksanaan yang telah dilakukan dengan cara Penyuluhan kegiatan berupa pendampingan Penggunaan Alat Mesin Jellydol untuk pengolahan cendol, pembuatan cendol dengan varians baru dan Perubahan Strategi Pemasaran dan Perbaikan Pembukuan Keuangan. Maka dapat disimpulkan, dengan adanya mesin jellydol ini, mitra dapat merasakan kemudahan dalam produksi yang semula menggunakan tangan untuk pembuatan cendol, dengan adanya mesin ini sangat memberi kemudahan kepada mitra dalam proses prooduksi baik dari segi waktu dan adanya peningkatan kapasitas produksi cendol dengan waktu produksi 40 menit untuk 5 Kg dapat menghasilkan 100 bungkus yang semula membutuhkan waktu 2 Jam, begitu juga untuk pengemasan yang semula hanya menggunakan karet sekarang sudah dibantu dengan hand sealer disamping itu, usaha mitra sudah memiliki nilai tambah dari merk yang sudah dibuatkan dan proses pemasaran yang sudah dibuatkan melalui media sosial. Begitu juga dengan pembukuan dengan metode single entry sesuai dengan permintaan mitra.

Kata Kunci: Mesin Jellydol; Hand Sealer; Merk; Promosi.

Abstract: The purpose of devotion to increase the capacity of science and technology in the production system, increase the production of processed jellydol, make changes in marketing strategies and improve the bookkeeping of the quand. Implementation method that has been done by means of counseling activities in the form of assistance in the use of Jellydol Machine Tools for processing cendol, making cendol with new variances and Changes in Marketing Strategy and Improvement of Financial Bookkeeping. So it can be concluded, with the jellydol machine, partners can feel the ease in production that originally used tangan for the manufacture of cendol, with the presence of this machine is very easy to partners in the process of prooduction both in terms of time and the increase in production capacity of cendol with a production time of 40 minutes to 5 Kg can produce 100 packs that originally took 2 Hours , as well as for packaging that originally only used rubber has now been assisted with a hand sealer besides, the partner's business already has the added value of the brand that has been made and the marketing process that has been made through social media. Similarly, bookkeeping with a single entry method in accordance with the partner's request.

Keywords: Jellydol Machine; Hand Sealer; Brand; Promotion.



Article History:

Received: 11-11-2020

Revised : 08-12-2020

Accepted: 25-03-2021

Online : 22-04-2021



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Saat ini Indonesia memiliki banyak industri lokal yaitu dalam bentuk minuman yang masih diolah secara tradisional (Taib & Roswita, 2018). Berdasarkan informasi dari Kementerian Perindustrian mencatat, sumbangan industri makanan dan minuman kepada PDB industri non migas dapat mencapai 34,95% pada triwulan III 2017 lalu. Dimana capaian tersebut mengalami kenaikan empat persen dibanding periode tahun sebelumnya. Sementara itu, kontribusi industri makanan dan minuman terhadap PDB nasional sebesar 6,21% pada triwulan III 2017, angka ini naik 3,83% dibanding periode tahun sebelumnya (Pranata Haris, 2018). Selain meningkatkan pertumbuhan industri, dan sudah menjadi kewajiban kita turut melestarikan warisan nenek moyang Indonesia pada makanan dan minuman tradisional yang keberadaannya semakin tergusur dengan perkembangan jaman (Perdana, 2019), (Alamsyah, 2006). Sementara minuman adalah segala sesuatu yang diminum masuk ke dalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu intake makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses di dalam tubuh (Kementerian Perindustrian RI, 2018), (Indriyati & Susanto, 2016), (Hartarto, 2018).

Kabupaten Rokan Hulu memiliki usaha kecil dalam bentuk minuman. Data dari Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan (2014), untuk usaha mikro dengan jumlah 398, dengan jumlah sebanyak tersebut, usaha kecil harus terus dikembangkan agar dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat, karena pada kenyataan masih banyak kendala yang sering terjadi diantaranya kurang modal dan kurangnya bimbingan teknis, (Dinas Koperasi, 2015).

Kecamatan Rambah Hilir adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Rokan Hulu yang terdiri dari 13 salah satunya adalah Desa Rambah hilir merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu sebagian besar penduduknya berasal dari etnis melayu, (Wikipedia, 2017). Di Desa ini, terdapat usaha kecil, Usaha Jellydol Mamak Use (rumah tangga) sebanyak 1 lokasi dengan 4 orang tenaga kerja. Hasil usaha ini dimanfaatkan untuk kepentingan konsumsi sebagai salah satu minuman sehat bagi penduduk di Desa Rambah Hilir. Dibandingkan dengan usaha kecil, Usaha Jellydol Mamak Use yang beredar di pasaran dengan rasa yang itu saja maka perlu pengembangan usaha kecil jellydol dengan mengubah bentuk rasa yang biasanya hanya dengan daun pandan tapi dikombinasikan dengan daun padan cino dan buah naga.

Pengembangan Usaha Jellydol Mamak Use perlu dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan kapasitas produksi, sehingga harus didukung oleh produksi yang sifatnya terus menurun. Disamping untuk meningkatkan minat konsumen dalam mengkonsumsi cendol maka kualitas cendol yang dihasilkan juga harus bagus. Kendala yang dihadapi

selain dari pesaing yang hanya datang dari pelaku usaha kecil cendol di Desa Rambah Hilir saja, untuk proses pembuatan cendol masih sangat manual, masih dengan menggunakan alat tradisional berupa kayu api. Dimana proses pembuatan cendol memakan waktu 4 Jam dan harus selalu diperhatikan setiap saat untuk menjaga bara apinya agar tidak besar serta harus dikacau dengan tangan sampai selesai agar cendol yang dibuat jadi dan bisa dipotong-potong.

Untuk proses pembuatan cendol yang sangat rumit tersebut sehingga dibutuhkan alat produksi yang tepat guna sehingga membantu proses yang mudah dengan waktu yang tidak lama, disamping itu kendala lain yang dihadapi adalah promosi yang dilakukan selama ini masih sangat mengandalkan media mulut ke mulut dan door to door (Ningsih, 2020). Ini lah penyebab produk yang dihasilkan kurang dikenal oleh masyarakat luas dan untuk pengemasan yang masih manual serta tidak adanya label nama produk dari usaha ini. Selain itu, untuk pengembangan usaha kecil Jellydo Mamak Use sangat dibutuhkan peran pemerintah yang berada di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan tiga upaya utama sebagai solusi. Upaya Pertama Adalah Peningkatan Kapasitas Ipteks Dalam Sistem Produksi melalui penyuluhan penggunaan mesin pengaduk dan pemasak jellydol, Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi, meningkatkan kualitas Usaha Jellydol Mamak Use, dan meningkatkan kualitas lingkungan kerja yang lebih higienis serta penggunaan alat untuk pengemasan, (Rina Ari Rohmah, Purwantoro, 2019). Upaya Kedua Adalah Peningkatan Produksi Olahan Jellydol, memberikan pelatihan mengolah jellydol dengan daun pandan, daun pandan cino dan buah naga, hal ini dilakukan untuk menghasilkan jellydol dengan rasa lain serta warna lain yang tidak terpaku dengan perwarna makanan yang dapat memberikan jellydol dengan air yang tetap jernih, (Rina Ari Rohmah, Purwantoro, 2019). Upaya Yang Ketiga Adalah Melakukan Perubahan Strategi Pemasaran Dan Perbaikan Pembukuan Keuangan dengan menciptakan rasa yang disukai konsumen dan rasa yang konsisten, selain menjual dipasar penjualan juga dilakukan dengan menggunakan sosial media, membuat brosur/flyer, dan memberi label nama produk untuk meningkatk keyakinan pembeli bahwa Jellydol Daun Pandan Mamak Use yang dibeli telah diuji dan dibuat dengan baik dan benar dan kegiatan pemasaran yang lain, dan melakukan pembukuan yang baik dan benar dengan memperbaiki pencatatan dimulai dari pencatatan transaksi, jurnal, buku besar sampai pada penyusunan laporan keuangan, (Harahap, Lubis, and Effiyanti, 2017).

B. METODE PELAKSANAAN

Untuk menyelesaikan permasalahan mitra berdasarkan uraian dari yang disimpulkan sebagai berikut, (Hamalik, 2005) :

1. Penyuluhan

Dalam kegiatan ini, mitra akan diberikan materi terkait dengan cara pengembangan usaha Usaha Jellydol dengan meningkatkan kapasitas Iptek dalam sistem produksi, peningkatan produksi olahan jellydol serta perubahan strategi pemasaran.

2. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan berupa demonstrasi secara langsung mengenai pengembangan usaha Jellydol dengan pembuatan produk baru dari olahan jellydol yaitu pelatihan pembuatan olahan rasa jellydol baik dengan menggunakan daun pandan, daun pandan cino dan buah naga serta pelatihan pembukuan keuangan mulai dari pencatatan transaksi sampai pada penyusunan laporan keuangan.

3. Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil, hasil dari uji coba akan melalui pengujian laboratorium untuk membuktikan kandungan gizi produk jellydol. Tujuan pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi standard mutu gizi sehingga tidak meragukan konsumen. Setelah beberapa uji coba dilakukan dan didapat hasil yang sesuai dengan yang diharapkan maka dilanjutkan dengan proses produksi.

4. Rancangan monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalanya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap aplikasi ipteks, pengembangan produksi olahan tepung dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

5. Partisipasi Mitra

Peran mitra dalam bentuk pelaksanaan berupa kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan uji coba yang akan diberikan oleh tim pengusul dan ikut serta dalam pengambilan keputusan akhir untuk menerapkan solusi yang ditawarkan. Mitra bertanggungjawab terhadap seluruh pekerja di dalam lingkungan usahanya yang dibantu oleh tim pengusul dan mahasiswa.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pengabdian yang telah dilakukan dimana kegiatan ini dilakukan melalui Program Kemitraan Masyarakat ada beberapa kegiatan yang telah dilakukan diantaranya:

1. Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi

Dengan adanya mesin pengaduk dan pemasak cendol yang telah diberikan kepada mitra, ini sangat membantu mitra dalam peningkatan kapasitas produk yang akan dihasilkan dengan waktu yang singkat, (Nurhayati, 2020). Untuk proses produksi yang dilaksanakan pada tanggal 06 November 2020, kami memberikan pelatihan baik untuk penggunaan alat dan pembaharuan rasa dari cendol yang sebelumnya yaitu dengan membuat cendol dengan rasa buah naga dan daun pandan seperti pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Proses Memasukkan Cendol Buah Naga ke Dalam Mesin

Pembuatan cendol dengan rasa buah naga dan daun pandan langsung diolah dengan mesin jellydol, dengan adanya mesin ini sangat memberi kemudahan kepada mitra dalam proses produksi baik dari segi waktu dan adanya peningkatan kapasitas produksi cendol terutama dari segi waktu produksi dengan 5 Kg dapat sebanyak 100 bungkus dalam waktu 40 menit yang semula membutuhkan waktu 2 Jam. Dimana pada penggunaan alat ini mitra tidak lagi mengaduk dan memasak dengan kayu api tetapi mitra hanya membutuhkan gas dan listik dan dalam proses pembuatannya mitra hanya perlu memantau proses pengadukkan untuk tetap mengaduk secara rata dan tidak hangus seperti gambar 2 berikut.



Gambar 2. Proses Pengadukan dan Memasak Cendol

Kegiatan PKM ini juga telah disebarakan media online. Diantaranya:

1. <https://www.youtube.com/watch?v=xt3xsvomhac&t=13snotitle>
2. <http://kataberkata.com/2020/11/08/melalui-pkm-upp-bantu-pedagang-menyediakan-mesin-pemasak-cendol-otomatis/>
3. Tim PKM UPP laksanakan pengabdian di desa rambah hilir”
4. <https://www.seputardosen.com/2020/11/dosen-universitas-pasir-pengaraian.html>.”

2. Peningkatan Macam-Macam Olahan Dengan Mesin Pengaduk dan Pemasak Jellydol

Sesuai dengan penjelasan penggunaan produk yang telah dijelaskan pada **Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi**, dari cendol yang telah diolah baik dengan buah naga dan daun pandan, maka kami bersama mitra mengkombinasikan dengan air gula dan santan sehingga menambah cita rasa dari cendol yang telah dibuat seperti pada gambar berikut.



Gambar 5. Proses Pembuatan Cendol yang Dikombinasi Dengan Air Gula dan Santan

Karena cendol yang dijual dan diminati oleh masyarakat pada umumnya dikombinasi dengan air gula dan santan. Untuk air gula itu terbuat dari gula onau dan gula putih dan untuk santan terbuat dari kelapa yang diambil santannya ditambah dengan sedikit garam halus seperti gambar berikut.



Gambar 6. Cendol yang Siap Diminum dengan Varian Buah Naga dan Daun Pandan.

Tetapi untuk pemasaran cendol pada bulan ramadhan cendol yang paling diminati tidak dengan air gula dan santan. Dengan adanya olahan buah naga memberikan rasa baru buat masyarakat yang mencoba apalagi ditambah dengan ari gula dan santan plus es kristal sehingga memberikan nilai tambah dari harga cendol tersebut.

3. Perubahan Strategi Pemasaran dan Perbaikan Pembukuan Keuangan

Untuk pemasaran pada pelaporan 70%, kami telah membuat market place dan memperkenalkan alat ini baik melalui media online dan youtube. Hal ini dilakukan agar masyarakat tahu bahwa kami telah mencoba membantu untuk peningkatan kapasitas produk, kami juga melakukan pemasaran dimana pemasaran merupakan suatu proses sosial dan manajerial dimana individu dan kelompok mendapatkan kebutuhan dan keinginan mereka dengan menciptakan, menawarkan dan bertukar sesuatu yang bernilai satu sama lain, (Daryono, 2011). Dan pemasaran usaha mitra yang sebelumnya hanya melakukan proses penjualan dipasar dan dari mulut ke mulut. Tetapi melalui PKM ini, kami memasarkan produk melalui media sosial yaitu market place dan whatsapp. Semoga pemasaran ini dapat banyak masyarakat yang tahu dan dapat menambah pendapatan untuk mitra.

Melalui PKM ini, kami juga membantu untuk melakukan pembukuan yang sangat sederhana. Hal ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra agar mitra lebih paham dalam proses pembukuan, walaupun hanya sederhana. Kenapa sederhana? Karena mitra menyampaikan kepada kami agar memberikan materi yang sederhana yang dimudah dipahami oleh mitra, sebab mitra, tidak bersekolah dan sangat sulit mengerti jika diberikan materi yang terlalu berat terkait dengan pembukuan keuangan. Jadi untuk hal ini, kami hanya memberikan materi pembukuan yang masih bersifat single entry untuk pelaporan kami coba membantu membuat mengingatkan keterbatasan yang dimiliki oleh mitra, (Mulyadi, 2001).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan pada Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2020 yaitu dengan melakukan Peningkatan produksi cendol dilakukan dengan perbaiki sistem produksi yang semula manual menjadi menggunakan teknologi dengan mesin jellydol serta kapasitas produksi yang meningkatkan ditambah dengan variasi produk jellydol dengan daun pandan cino dan buah naga, melakukan pengemasan dengan menggunakan hand sealer sehingga membantu mitra dalam pengemasan produk. Serta melakukan diskusi dengan mitra tentang pembuatan merek dagang dan pembuatan label untuk proses pengemasan dari kegiatan ini mitra sangat terbantu secara teknis dan non teknis pada usahanya.

Adapun saran yang dapat diberikan dengan pelaksanaan PKM yaitu Untuk mesin Jellydol masih pada proses pengaduk dan pemasak cendol,

belum untuk pemotongan cendol sehingga diharapkan pemerintah agar dapat membantu kami untuk dapat menghasilkan alat yang lebih komplit untuk pemrosesan menghasilkan cendol.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan pengabdian ini terlaksana atas dukungan yang luar biasa dari Kemenristekdikti yang telah mendanai PKM kami, Universitas Pasir Pengaraian yang telah membantu dalam pelaksanaan PKM kami dan Mitra Usaha Jellydol Mamak Use yang sangat kooperatif dalam penyelesaian PKM kami. Untuk itu, kami mengucapkan terma kasih yang luar biasa.

DAFTAR RUJUKAN

- Alamsyah, Y. (2006). *Warisan Kuliner Nusantara: Kue Basah dan Jajan Pasar Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.*
- Daryono. (2011). *Manajemen Pemasaran Sari Kuliah, (Cet.1). Bandung : Satu Nusa.*
- Dinas Koperasi, P. dan P. (2015). *Realisasi Pertumbuhan UMKM Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2006 s/d 2015.*
- Hamalik, O. (2005). *Proses Belajar Mengajar Bandung: Bumi Aksara.*
- Harahap, K., Lubis, I., & Effiyanti, T. (2017). Inisiasi Pemasaran Daring Di Kelompok Usaha Melur Di Desa Sambirejo, Kecamatan Percut Sei Tuan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.*
- Hartarto, A. (2018). Kemenperin: Industri Makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun. In *Kementerian Perindustrian RI.*
- Indriyati, I., & Susanto, J. P. (2016). Pengolahan Limbah Cair Industri Minuman Ringan. *Jurnal Teknologi Lingkungan, 10(1), 85.*
<https://doi.org/10.29122/jtl.v10i1.1507>
- Kementrian Perindustrian RI. (2018). *Kemenperin: Industri Makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun.* Kementerian Perindustrian RI.
- Mulyadi. (2001). *Sistem Akuntansi, Salemba Empat. Jakarta.*
- Ningsih, S. U. (2020). Analisis Kelayakan Dan Pengembangan Usaha Minuman Jelly Drink “Michu” Dengan Aspek Finansial Pada Ukm Dapur Gadis Pamulang Barat. *Teknologi : Jurnal Ilmiah Dan Teknologi, 2(2), 134.*
<https://doi.org/10.32493/teknologi.v2i2.7902>
- Nurhayati. (2020). PKM Jellydol Mamak USE Di Desa Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani Universitas Pasir Pengaraian.*
- Perdana, F. R. (2019). Ketahanan Keluarga Berbasis Kearifan Lokal Penunjang Industri Kreatif Pariwisata. *Sosiohumaniora: Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial Dan Humaniora, 5(2).* <https://doi.org/10.30738/sosio.v5i2.4730>
- Pranata, H. (2018). <https://ekonomi.kompas.com/read/2018/09/27/150000226/cerah-masa-depan-industri-makanan-dan-minuman-di-indonesia?page=all>. 2018.
- Rina Ari Rohmah, Purwanto, E. R. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Stimulus Umkm Marning Di Desa Masda Makmur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.*
- Taib, G., & Roswita, R. (2018). Analisis Prospek Dan Kendala Pengembangan Produk Industri Pangan Lokal Di Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 22(1), 96.* <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.1.96-101.2018>
- Wikipedia. (2017). *Rambah Hilir, Rokan Hulu.*