

PERANCANGAN MEJA *MIXER* DINAMIS PADA UMKM BOLU KIJING DI DESA KUTAGANDOK

Rio Esa Putera, Afif Hakim

Teknik Industri Fakultas Teknik

ti19.rioputera@mhs.ubpkarawang.ac.id

afif.hakim@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Pada pelaksanaan kuliah kerja nyata (KKN) dilakukan di Desa Kutagandok, Kecamatan Kutawaluya, Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Kegiatan KKN dilakukan pada UMKM bolu kijing dahlia, bolu kijing merupakan makanan Khas Kutagandok yang berisi tepung terigu, telur, air, gula dan garam dan mempunyai rasa original dan selai nanas adapun pengambilan data pada UMKM bolu kijing menggunakan metode observasi, wawancara serta dokumentasi. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada proses produksi langsung, di temukan ketidaksesuaian pada alat yang digunakan untuk pengadukan adonan (*Mixer* pengadukan) yang digantung pada tiang. Berdasarkan masalah tersebut maka dilakukan perancangan meja *mixer*, pelatihan dan pendampingan penggunaan meja *mixer* dinamis pada pelaksana proses produksi bolu kijing telah dilakukan pada bulan Agustus 2022. Hasil perancangan meja *mixer* yang sudah dibuat diharapkan mampu meminimalisir resiko adonan tumpah karena desain yang kokoh yaitu dilengkapi besi di keempat sisi serta menjaga mixer agar tidak jatuh ke adonan bolu kijing dengan penggunaan klem sehingga pengadukan lebih efektif.

Kata Kunci : kuliah kerja nyata, usaha mikro kecil menengah, perancangan alat

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan suatu bentuk kegiatan yang memadukan Dharma Pendidikan dan Pengajaran, Penelitian serta Pengabdian kepada Masyarakat sekaligus dalam satu kegiatan. Sebagai kegiatan Pendidikan dan pengajaran, KKN merupakan bagian integral dari kurikulum pendidikan tinggi strata satu (S1). Hal ini berarti bahwa KKN sebagai program tidak berdiri sendiri dan tidak terpisahkan dari tujuan dan isi Pendidikan tinggi lainnya. Kegiatan KKN dapat berfungsi sebagai pengikat dan perangkum semua isi kurikulum dan bahkan penambah ataupun pelengkap kurikulum yang telah ada.

KKN secara umum merupakan suatu bentuk program Pendidikan yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi dalam upayanya meningkatkan isi dan bobot Pendidikan bagi mahasiswa untuk

mendapatkan nilai tambah Pendidikan tinggi. KKN dilaksanakan guna meningkatkan relevansi Pendidikan tinggi dengan kebutuhan masyarakat, dengan tujuan memberi Pendidikan pelengkap bagi mahasiswa sekaligus membantu masyarakat melancarkan pembangunan dilokasi KKN dilaksanakan. KKN diselenggarakan dengan bertolak dari permasalahan nyata dalam masyarakat yang didekati dengan menggunakan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni. Jadi, KKN berdimensi luas, pragmatis dan praktis.

Pada pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata yang dilaksanakan mahasiswa Universitas Buana Perjuangan di Desa Kutagandok, Kecamatan Kutawaluya, Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Berdasarkan informasi yang didapat bahwa penduduk di wilayah ini masih sangat perlu mendapatkan pendampingan untuk meningkatkan tingkat kesejahteraan. Salah satu UMKM yang didampingi dalam bidang produksi makanan makanan yaitu UMKM Bolu Kijing Dahlia.

Bolu kijing merupakan makanan Khas Kutagandok yang berisi tepung terigu, telur, air, gula dan garam dan mempunyai rasa original dan selai nanas. Karena rasanya yang enak, Bolu Kijing Dahlia ini diminati masyarakat yang sangat cocok untuk jamuan hajatan ataupun acara yang lainnya. Dalam proses produksinya ditemukan posisi tempat adonan yang kurang aman dan ada potensi adonan tumpah ketika proses pengadukan. Didalam hal ini mahasiswa diharapkan mampu untuk merancang meja *mixer* dinamis untuk mencegah adonan tumpah saat proses pengadukan adonan di tempat pembuatan Bolu Kijing Dahlia.

Metode

Adapun metode yang dilakukan penulis yaitu :

1. Waktu dan Tempat Kajian Penelitian

Pelaksanaan perancangan dilakukan pada tanggal 1-10 Juli 2022 di tempat UMKM Bolu Kijing yang berada di dusun krajan, Desa Kutagandok, Kecamatan Kutawaluya, Kabupaten karawang.

2. Target Sasaran

Target sasaran pada perancangan ini adalah pelaku UMKM diharapkan dapat melakukan produksi bolu sesuai standar keamanan. Karena berdasarkan pengamatan pada tempat UMKM mixer pengadukan digantung pada tiang sehingga beresiko terjatuh maupun resiko

pada faktor keamanan pengaduk.

Prosedur kajian meliputi :

- a. Analisa kondisi yang ada
Melakukan observasi awal dan mengidentifikasi permasalahan pada objek (UMKM), maka dapat ditentukan tema atau judulnya
- b. Pengumpulan data
Mengumpulkan data dilokasi UMKM dengan melakukan konsultasi, observasi, wawancara dan dokumentasi dengan menentukan strategi pengumpulan data yang dipandang tepat untuk menentukan tema atau judul.
- c. Tahap Perancangan
Tahap ini merupakan tahap merancang suatu program untuk memecahkan masalah pada objek (UMKM)

Hasil Penelitian dan Pengembangan

Perancangan meja *mixer* dinamis telah dilaksanakan untuk memberikan solusi dari permasalahan UMKM Bolu Kijing Dahlia. Hasil dari kegiatan yang telah meliputi pelatihan dan pendampingan penggunaan meja *mixer* dinamis pada pelaksana proses produksi bolu kijing telah dilakukan pada bulan Agustus 2022. Tim perancangan meja *mixer* telah memberikan pelatihan dan pendampingan untuk penggunaan meja *mixer* dinamis sehingga dapat mengefisiensikan waktu dan tenaga serta mampu meminimalisir kecelakaan saat proses produksi (potensi adonan tumpah).

Berikut ini merupakan kegiatan dari observasi awal ke UMKM Bolu Kijing Dahlia



Gambar 1. Observasi Awal ke UMKM Bolu Kijing Dahlia

Selanjutnya mengidentifikasi masalah dari proses produksi bolu kijing



Gambar 2. Proses Pengadukan Adonan

Pada gambar diatas ditemukan posisi tidak aman dari proses pengadukan adonan bolu kijing yang berpotensi adonan tumpah karena dari ukuran dudukan baskom terlalu kecil, serta posisi *mixer* tidak ergonomis dan bisa berpotensi *mixer* lepas dari tali tambang dan masuk ke adonan bolu kijing yang mengakibatkan adonan tidak bisa digunakan lagi dan *mixer* akan mengalami kerusakan.

Setelah mengidentifikasi masalah, maka harus ada solusi untuk memperbaiki permasalahan yang ada ditempat UMKM Bolu Kijing Dahlia. Berikut ini solusi untuk proses pengadukan adonan di UMKM Bolu Kijing Dahlia



Gambar 3. Hasil Perancangan Untuk Proses Pengadukan Adonan

Gambar diatas ini merupakan bentuk dari solusi dari permasalahan dari proses pengadukan adonan bolu kijing yang mampu menjaga rasa aman bagi pelaksana produksi karena desainnya yang sangatkokoh, mencegah adonan tumpah dengan menambahkan besi dari keempat sisi serta menjaga *mixer* agar tidak jatuh ke adonan bolu kijing dengan cara di klem diatas baskom.

Kesimpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil pelaksanaan perancangan meja mixer dinamis maka dapat disimpulkan :

1. Pelaksana proses produksi mampu mengefisiensikan waktu dan tenaga pada saat proses pengadukan adonan bolu kijing
2. Mencegah kecelakaan (adonan tumpah) pada proses pengadukan adonan
3. Mencegah dari kerugian produksi akibat adonan bolu kijing tumpah

Kecelakaan pada proses produksi harus menjadi perhatian pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Hal ini untuk menjaga pengeluaran biaya produksi sesuai dengan yang sudah

direncanakan.

Berdasarkan hasil dari pelaksanaan perancangan meja mixer dinamis ada beberapa rekomendasi, diantaranya:

1. Penambahan motor penggerak pada poros meja (berputar otomatis) agar pengadukan menjadi lebih praktis
2. Bisa menggunakan baskom ukuran 50cm dalam satu kali proses pengadukan
3. Mengembangkan UMKM atau lebih memperhatikan UMKM yang ada didesa Kutagandok

DAFTAR PUSTAKA

- Wibawa, T. (2021). Teknologi Produksi dan Pemasaran Untuk Peningkatan Kapasitas Di UKM Bakpia Gunung Kidul. *Prosiding Seminar Nasional Ke 7 LPPM UPN "Veteran"* Yogyakarta, 515-524.
- Widodo, S. (2010). Kuliah Kerja Nyata Sebagai Wujud Pengabdian Kepada Masyarakat Yang Berimplikasi Pembentukan Kompetensi Sosial dan Kepribadian Mahasiswa. *E-Dimas*, 1-18.
- Wijoyo, H. (2020). Pelatihan Pembuatan Konten Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa. *Pengabdian Kepada Masyarakat Kerjasama Antar Kampus*, 1-10.