

PERANCANGAN PENGEMBANGAN PRODUK DAN PERANCANGAN FASILITAS PADA UMKM KERIPIK PARE BU YULI

Erikson Sihombing , Afif Hakim

Teknik Industri, Fakultas Teknologi dan Ilmu Komputer

Universitas Buana Perjuangan Karawang

ti19.eriksonsihombing@mhs.ubpkarawang.ac.id

[, afif.hakim@ubpkarawang.ac.id](mailto:afif.hakim@ubpkarawang.ac.id)

Ringkasan

Perencanaan Pengembangan UMKM sangatlah penting agar mampu bersaing dengan pasar global. UMKM merupakan salah satu penggerak ekonomi yang handal dan keberadaannya sangat diperhitungkan. UMKM sangat memberikan kontribusi yang cukup banyak bagi perekonomian Indonesia khususnya di Desa Cikampek Utara. Salah satu UMKM di Desa Cikampek Utara adalah UMKM Cemilan Tradisional bu Yuli yang merupakan UMKM yang memproduksi produk makanan ringan tradisional, seperti keripik pare. Memang dalam proses produksi, fasilitas yang dimiliki belum cukup canggih atau masih dibuat secara tradisional dalam proses pembuatan keripik pare hingga pengemasan. Hal ini memang menjadi masalah terpenting dalam hal bersaing dengan pasar global, karena jika fasilitas produksi yang baik juga akan berpengaruh pada produk. Oleh karena itu melalui perencanaan perancangan produk dan fasilitas di UMKM keripik pare Bu Yuli diharapkan dapat membantu dalam proses produksi hingga penjualan. Serta dapat meningkatkan pendapatan pada UMKM keripik pare Bu Yuli. Perencanaan pengembangan produk yang akan di terapkan pada UMKM tersebut yaitu pembaruan bentuk keripik, pemberian rasa pada keripik serta perubahan kemasan. Serta untuk menciptakan keripik jenis baru dan pembaruan kemasan agar dapat diterima disemua kalangan baik kalangan anak muda maupun orang tua. Untuk fasilitas dapat diberikan saran beberapa alat yang cukup canggih yang dapat mempercepat proses produksi dan menghasilkan produk yang banyak pula dalam waktu singkat. Hingga dapat terwujudnya UMKM yang handal serta siap bersaing dengan pasar global.

Kata Kunci : UMKM, Perencanaan Pengembangan Produk, Fasilitas, Cikampek Utara.

Pendahuluan

Cikampek Utara adalah salah satu desa yang berada diwilayah Kecamatan Kotabaru, Kabupaten Karawang ,Provinsi Jawa Barat. Secara geografis Cikampek Utara pemukiman tanahnya termasuk dataran rendah yang terdiri dari sebagian

besar tanah pesawahan dengan ketinggian 21,7 meter di atas permukaan laut, suhu rata-rata maksimum 30 derajat Celcius dan minimum 20 derajat Celcius. Serta mayoritas masyarakat di desa cikampek utara adalah seorang petani. Selain petani masyarakat lainnya juga ada yang bekerja buruh, perusahaan serta instansi lainnya. Adapula masyarakat yang berdagang dan mendirikan suatu UMKM.

Singkatan dari UMKM adalah Usaha Mikro Kecil Menengah. UMKM artinya bisnis yang dijalankan individu, rumah tangga, atau badan usaha ukuran kecil. Salah satu UMKM yang ada di Desa Cikampek Utara yaitu UMKM keripik pare Bu Yuli. Keripik pare yang berasal dari sayur atau pun buah pare yang di produksi bu yuli yaitu keripik pare.

Produk keripik bu yuli tersebut dibuat dengan alat rumah tangga seadanya atau masih tradisional. Kemasan pun masih biasa saja serta merk atau logo. Jenis, rasa dan bentuk keripik pare juga masih asri bisa di bilang standar, masih sama dengan produk yang di jual di banyak pasar. Oleh karena itu untuk pengembangan UMKM bu yuli tersebut perlu perencanaan pengembangan produk dan fasilitas yang bertujuan nantinya dapat membantu proses produksi semakin mudah, cepat, dan berkualitas.

Harapannya UMKM keripik pare Bu Yuli dapat lebih berkembang dan proses produksinya lebih canggih dari sebelumnya. Sehingga dapat menjadi daya tarik tersendiri untuk pembeli yang akan membelinya.

Metode

Dalam konteks perencanaan dan pengembangan produk dan fasilitas pada UMKM Keripik pare Bu Yuli, penelitian dilakukan mulai dari melakukan riset pasar untuk mengidentifikasi *customer needs* dari produk yang akan dikembangkan, hingga tahapan melangsungkan analisis kelayakan investasi dari pada pengembangan produk cemilan tradisional ini yaitu keripik pare. Berikut diilustrasikan *flowchart* alur penelitian yang telah disusun secara sistematis:



Gambar 1. Desain Alur Penelitian

Desain Kegiatan

Dalam penelitian pada kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) atau pengabdian mahasiswa kepada masyarakat. Namun kegiatan penelitian ini dilakukan secara individu. Dengan mencari potensi desa dari UMKM keripik pare Bu Yuli yang dapat diperbaiki sesuai pandangan keilmuan dari masing –masing prodi. Pada penelitian kali ini menggunakan kajian teoritis dari bidang keilmuan Teknik Industri dimana yang akan dibahas yaitu mengenai perancangan pengembangan produk dan fasilitas pada UMK keripik pare Bu Yuli.

Jenis Kegiatan

Merupakan kegiatan penelitian potensi desa secara individu yang dilakukan pada masa KKN yang artinya Kuliah Kerja Nyata yang merupakan kegiatan yang dilakukan pada satu wilayah atau desa dalam jangka waktu satu bulan diluar survey dan penusunan program.

Waktu dan Tempat Kegiatan

Tempat kegiatan KKN dilakukan pada tempat pembuatan pemilik UMKM keripik pare Bu Yuli. Desa Cikampek Utara Kecamatan Kotabaru Kabupaten

Karawang. Waktu kegiatan kunjungan UMKM pada masa KKN dimulai pada tanggal 1 hingga 31 juli 2022. Adapun hari, tanggal dan lama kegiatan menyesuaikan kebutuhan desa dan mahasiswa KKN UBP Karawang.

Hasil Penelitian dan Pembahasan Perancangan Produk

Keripik pare adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang dibuat dari sayuran atau pun buah pare, umumnya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, berasa crispy atau gurih, dan mempunyai tekstur renyah. Ada beberapa macam variasi keripik dengan cara yang berbeda beda, terutama pada bumbu yang ditambahkan, bentuk, dan juga ukurannya. Meskipun demikian, secara umum proses pembuatan keripik pare sama atau serupa.

Berikut Gambaran Keripik Pare Bu Yuli :



Gambar 2. Keripik Pare Bu Yuli

Dari gambar tersebut dapat kita ketahui bahwa banyak yang harus kita perbarui atau perbaiki. Agar nantinya UMKM Keripik Pare Bu Yuli ini dapat lebih berkembang dan mampu bersaing dan siap hingga pasar global. Point yang dapat kita perbarui ialah sebagai berikut :

A. Keripik Pare

1. Menciptakan inovasi bentuk atau pun rasa baru untuk keripik pare yang akan diproduksi nantinya. Keripik pare ini yang bertujuan untuk menarik daya pikat konsumen untuk membelinya.



Gambar 3. Inovasi keripik pare bentuk baru

2. Menambahkan rasa pada keripik pare tersebut. Seperti rasa balado, *saltef egg*, keju, BBQ, pedes ,dll.



Gambar 4. Inovasi rasa pada keripik pare

3. Menciptakan berbagai jenis kemasan mulai dari kemasan Snack yang berukuran kecil dan Kemasan besar berukuran.



Gambar 5. Inovasi kemasan keripik pare

Perancangan Fasilitas

Menurut Yarnit dalam Ramadhan (2012:14) menyebutkan bahwa “ pengaturan tata letak fasilitas pabrik adalah rencana pengaturan semua fasilitas produksi guna memperlancar proses produksi yang efisien dan efektif ”. Oleh karena itu perancangan fasilitas sangat diperlukan pada produksi keripik pare ini.

Dari penjelasan ini dapat kita ketahui bahwa dalam proses pembuatan keripik pare masih menggunakan pemotongan manual atau pemotongan dari tenaga pekerja tersebut perendaman serta dalam penjemuran atau pengeringan pare masih menggunakan panas matahari. Didapatkan beberapa kekurangan yang didapatkan dalam fasilitas tersebut :

1. Pemotongan Pare

Durasi yang diperlukan cukup lama, serta kebersihan yang kurang.

2. Perendaman Pare

Durasi cukup lama dan tergantung sedikit banyak nya pare yang di potong tidak menentu atau bergantung kepada cuaca di sore hari. Kebersihan yang kurang jika di keringkan di luar tanpa penutup.

3. Pengeringan Pare

Durasi cukup lama juga tidak menentu kepada cuaca dan tebal tipis nya pada pare tersebut.

4. Penggorengan keripik pare

Bentuk atau potongan pare yang tebal tipis nya atau yang berbeda, durasi cukup lama dan tergantung banyak sedikit nya pare.

Oleh karena itu perlukan perancangan fasilitas pada UMKM Bu Yuli ini dengan beberapa cara yaitu

1. Alat Pemotongan pare

Dapat dibuatkan mesin pemotong untuk memadatkan keripik pare lebih cepat yang dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 6. Mesin pemotong pare

Dari gambar tersebut dijelaskan bahwa saat memampatkan portongan pare sudah tidak memerlukan tenaga manusia yang secara manual satu persatu menggunakan pisau. Namun pada 1 buah pare lebih cepat selesai pemotongan dan tidak menggunakan tenaga yang banyak.

2. Pada pengeringan pare

Dengan membeli mesin *tray dryer* atau proses pengeringan pare akan berjalan lebih cepat, kebersihannya juga akan terjaga dan hasil dari pare itu sendiri akan jauh lebih baik



Gambar 7. Mesin *tray dryer* pengeringan pare

3. Pada Penggorengan keripik pare

Penggorengan keripik pare lebih cepat dan praktis dengan menggunakan mesin goreng hasil yang sama dan juga kebersihannya terjaga



Gambar 8. Alat penggoreng keripik pare

Kesimpulan dan Rekomendasi

Dari hasil penelitian dan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan aneka jenis, rasa dan kemasan produk yang menarik terbukti mampu mempengaruhi minat konsumen untuk membeli dan memiliki ketertarikan atas produk yang dijual. Selain itu, kemasan produk adalah brand image perusahaan, sehingga bisa dijadikan sebagai identitas perusahaan agar bisa lebih dikenal oleh masyarakat bahkan mampu bersaing dengan pasar global.

Dari hasil penelitian fasilitas yang modern juga sangat berpengaruh bagi hasil produksi hingga kualitas produk tersebut. Oleh karena itu fasilitas dan inovasi produk sangat berperan penting untuk menjadikan UMKM berkembang lebih baik serta produk mampu dikenal hingga manca Negara.

Daftar Pustaka

Maheswari, Hesti dan Ahmad Dani Firdauzy, 2015, *Evaluasi Tata Letak Fasilitas*

Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi Kerja Pada PT. Nusa Multilaksana.

Saptaria, Meddiati Fajri Putri, dan Titin Agustina, 2014, *Peningkatan Kualitas*

Produksi Keripik Pare Menggunakan Teknologi Pengereng Buatan.

Permana, Sony Hendra, 2017, *Strategi Peningkatan Usaha Mikro, Kecil, Dan*

Menengah (UMKM) Di Indonesia.

Shobaruddin, Muhammad, 2020, *Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil*

Menengah (UMKM) di Kota Malang melalui literasi informasi.

Santoso, Hari, 2014, *Buku Ajar Perancangan Dan Pengembanagn Produk.*

Surabaya :Universitas Wijaya Putra