

# PEMBUATAN ALAT PEMOTONG KERIPIK DAN ALAT CETAK KUE JIPANG UMKM IBU HERTI

Reza Abdan Saquro , Fathurohman , Afif Hakim  
Teknik Industri, Fakultas Teknik

: [ti19.rezasaquro@mhs.ubpkarawang.ac.id](mailto:ti19.rezasaquro@mhs.ubpkarawang.ac.id) , [Fathurohman@ubpkarawang.ac.id](mailto:Fathurohman@ubpkarawang.ac.id) ,  
[afif.hakim@ubpkarawang.ac.id](mailto:afif.hakim@ubpkarawang.ac.id)

## Abstrak

Kuliah Kerja Nyata adalah bagian dari penyelenggaraan pendidikan dalam bentuk kegiatan pengalaman ilmu, teknologi, dan seni oleh mahasiswa kepada masyarakat. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata akan dilaksanakan di Desa Medangasem, Kecamatan Jayakarta, Kabupaten Karawang. Desa Medangasem mempunyai banyak sekali UMKM salah satunya UMKM Ibu Herti. Produk yang dihasilkan UMKM Ibu Herti adalah kue dan makanan tradisional, dimana saat proses produksi Ibu Herti masih kurang alat-alat produksi yang dipakai. Pembuatan alat produksi merupakan faktor penting dalam proses produksi yang dapat menentukan kualitas, menentukan output produksi, dan memperlancar proses produksi. Pembuatan alat produksi sangat dibutuhkan di dalam proses produksi yang dapat menciptakan inovasi dan menciptakan manfaat yang berkelanjutan. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata bertujuan untuk pengenalan alat baru yang dapat membantu proses produksi. Alat-alat itu adalah pemotong keripik dan cetakan kue jipang. Metode yang digunakan adalah pengenalan alat produksi baru dan memberikan pemahaman serta cara pakai yang baik dan benar.

Kata kunci: proses produksi, kualitas, alat-alat produksi

## Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata dilakukan di Desa Medangasem yang merupakan desa yang mayoritas masyarakatnya bertani, berternak, dan berwirausaha. Wirausaha yang banyak di desa Medangasem adalah produksi batu bata, telur asin, dan kue kering. UMKM di desa Medangasem sangat beragam, salah satunya UMKM kue kering bu Herti. UMKM bu Herti banyak memproduksi kue kering dan basah (Biji Ketapang, Wajik, Gegeplak, Jipang, Keripik Sukun, Rangenang, dls). UMKM bu Herti sangat kurang akan peran teknologi, dalam proses produksi.

Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Menurut (Partadireja, 1985) produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda, atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran. (Gürbilek, 2013).

Proses produksi adalah kegiatan yang menggabungkan dari satu bagian ke bagian yang lain. Artinya, dalam setiap bagian terdapat tahapan yang perlu dilalui baik itu berupa proses menjadi barang atau berbentuk jasa. Sedangkan menurut Sofjan Assauri (2016), proses produksi adalah suatu kegiatan yang melibatkan manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna. Dilihat dari kedua definisi di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku. Kekurangan alat-alat produksi dapat mempengaruhi Kualitas Produk.

Kualitas adalah tingkat baik atau buruknya, taraf, mutu, ataupun derajat sesuatu. Dalam hal ini, sesuatu tersebut mampu mewakili banyak hal, baik itu suatu jasa, barang, keadaan ataupun hal lainnya. Kualitas produk menurut Kotler dan Armstrong (2015: 236), adalah karakteristik produk atau layanan yang sesuai dengan kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan pelanggan yang dinyatakan atau tersirat. Kualitas produk adalah salah satu alat positioning utama seorang pemasar.(Ade, 2013). Kualitas sangat dibutuhkan dalam suatu produk, karena seseorang dapat melihat produk dengan bagus dari segi kualitas yaitu keseragaman bentuk, rasa, dan keawetan. Untuk menghasilkan kualitas yang baik , perlu adanya alat alat produksi yang baik.

Kekurangan alat-alat produksi yang efektif dan efisien, memang banyak ditemukan di UMKM, ini menjadi sebuah permasalahan salah satunya UMKM Herti Bakery, UMKM ini dalam proses produksinya untuk mencetak kue jipang dan memotong keripik masih menggunakan teknik yang tradisional, tanpa menggunakan alat yang dapat mempercepat proses produksinya. Kualitas produk akhirnya menjadi sebuah permasalahan karena dengan menggunakan teknik tradisional akan mempengaruhi produk yaitu bentuk tidak seragam, keawetan produk berbeda-beda, yang dapat mengurangi nilai jual pada pasarnya.

Bagi pengelola UMKM dengan segala keterbatasan keuangan, sebaiknya pemmasalahan tentang alat-alat produksi bisa ditangani dengan inovasi dan kreativitas yang sederhana. Alat-alat produksi yang dapat memberikan kualitas produk yang baik tidak selalu identik dengan harga alat alat yang mahal, pelaku UMKM dapat membuat inovasi pada alat-alat produksi dengan sederhana. Asalkan dirancang dengan baik yang dapat menghasilkan produk yang kualitasnya baik.

Inovasi adalah kegiatan penelitian, pengembangan, dan atau pun perekayasaan yang dilakukan dengan tujuan melakukan pengembangan penerapan praktis nilai dan konteks ilmu

pengetahuan yang baru, ataupun cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sudah ada ke dalam produk atau pun proses produksinya. Menurut Luecke (2003:2), inovasi merupakan suatu proses untuk mewujudkan, mengkombinasikan, atau mematangkan suatu pengetahuan/gagasan ide, yang kemudian disesuaikan guna mendapat nilai baru suatu produk, proses, atau jasa.

Dengan adanya permasalahan, penulis mencoba membuat inovasi tentang alat-alat produksi dengan kreativitas yaitu mencoba membuat dan mengenalkan alat cetakan kue Jipang dan pemotong keripik. Pengenalan alat produksi ini bertujuan untuk memaksimalkan kualitas produk , yang dapat memberikan kepuasan pada pelanggan.

## **Metode**

Metode kegiatan yang digunakan dalam kegiatan kuliah kerja nyata ini menggunakan metode praktik dan ceramah. Metode ceramah dilakukan pada tanggal dua puluh enam bulan Juli tahun 2022 yang dilaksanakan di UMKM Herti Bakery dan metode praktik dilakukan pada tanggal tiga puluh bulan Juli tahun 2022 di UMKM Herti Bakery Desa Medangasem, Kec Jayakarta, Kab Karawang. Berikut kegiatan metode praktik dan ceramah yang dilakukan di UMKM Herti Bakery :

### **1. Praktik**

Pelaku UMKM melakukan pemotongan keripik menggunakan alat pemotong keripik, dan mencetak kue jipang dengan menggunakan alat cetak kue. Selama pelatihan, pemilik UMKM didampingi untuk cara penggunaannya.

### **2. Ceramah**

Dengan melakukan penjelasan berupa sosialisasi, diskusi tentang penggunaan alat produksi yang baru, pemilik UMKM antusias atas penjelasan tentang teknologi.

## **Hasil Penelitian dan Pembahasan**

Dalam Pembuatan alat-alat produksi penulis membuat dua alat produksi yaitu Cetakan kue Jipang dan Pemotong keripik.

### **1. Alat Cetakan Kue Jipang**

Cetakan adalah peralatan proses yang membentuk suatu bahan menjadi barang dan barang yang memiliki bentuk dan ukuran tertentu. Cetakan kue biasa digunakan dalam proses produksi untuk hasil terakhir sebelum ke pengemasan. Cetakan sangat berguna untuk membuat hasil produk lebih menarik dan bentuk yang seragam. Pembuatan alat ini

menggunakan bahan dasar kayu. Pembuatan alat ini fokus pada keseragaman bentuk produk yang dihasilkan dan memaksimalkan waktu pembagian yang sama rata untuk pemotongannya.



**Gambar 1.** Alat Cetak Kue Jipang

Dari hasil rancangan alat cetak kue permasalahan bentuk ukuran produk dapat diminimalisir, karena dengan cetakan, bentuk panjang serta ketebalan produk satu sama lain seragam/sama. Dengan memakai alat ini dapat mempercepat proses produksi sehingga dapat menghemat waktu.



**Gambar 2.** Hasil Cetakan Kue Gegeplak dan Jipang

## 2. Alat Pemotong Keripik

Alat Pemotong adalah alat bermata tajam yang digunakan untuk menghilangkan lapisan material berlebih dari benda kerja dengan berbagai mekanisme guna mendapatkan bentuk dan ukuran yang diinginkan. Keripik merupakan produk olahan pangan yang dikategorikan sebagai makanan ringan atau camilan sehat dengan bahan baku buah, sayuran, atau umbi-umbian. Berbagai jenis keripik dengan bahan baku, bentuk, warna, dan rasa yang bervariasi berkembang di masyarakat yang mulai tertarik dan beralih pada camilan yang berserat (dietary fiber) dan sehat (healthy food). Berdasarkan karakteristik bentuknya, keripik memiliki bentuk yang khas berbeda dengan kerupuk (Widaningrum dan Setyawan, 2010).(Becker et al., 2015).

Alat pemotong keripik yang digunakan sebelumnya oleh UMKM Ibu Herti yaitu menggunakan sebuah pisau dengan cara manual dan dilakukan pengujian bahwa dengan cara pemotongan manual bentuk ketebalan tidak sama yang berakibat saat penggorengan tidak matang sempurna sehingga membuat keripik tidak awet mudah alot. Pembuatan alat ini menggunakan bahan dasar kayu dan pisau. Pembuatan alat ini fokus



pada kecepatan pemotongan keripik dan ketebalan yang sama sehingga dapat menghemat waktu produksi dan menjaga kualitas produk baik.

### **Gambar 3.** Alat Pemotong Keripik

Dari hasil rancangan produk ini dapat meminimalisir kerugian bahan baku keripik, karena dengan ketebalan yang sama dalam penggorengan keripik akan matang merata, jika ketebalan berbeda maka akan banyak kegagalan keripik yang mudah alot dan tidak terjual.



### **Gambar 4.** Hasil Pemotongan keripik



### **Gambar 5.** Penyerahan Alat Produksi

#### **Kesimpulan**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini berhasil menciptakan alat produksi yang dapat membantu proses produksi UMKM. Keuntungan yang di dapat yaitu dapat menghemat waktu proses produksi dan resiko kegagalan produk tidak terjadi lagi. Kualitas produk dapat terjaga karena dari segi bentuk memiliki daya jual. Alat produksi ini masih sederhana sehingga perlu pengembangan lebih lanjut dengan memperhatikan keselamatan kerja.

#### **Rekomendasi**

Dapat dilakukan perencanaan dan pengembangan lanjutan agar alat-alat tersebut dapat menjadi lebih baik dan mempercepat proses produksi, sehingga efektivitas kerja dapat terealisasi dengan baik.

#### **Daftar Pustaka**

- Ade, C. (2013).. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Becker, F. G., Cleary, M., Team, R. M., Holtermann, H., The, D., Agenda, N., Science, P., Sk, S. K., Hinnebusch, R., Hinnebusch A, R., Rabinovich, I., Olmert, Y., Uld, D. Q. G. L. Q., Ri, W. K. H. U., Lq, V., Frxqwu, W. K. H., Zklfk, E., Edvhg, L. V, Wkh, R. Q (2015). No ⅃Title. In *Syria Studies* (Vol. 7, Issue 1) //www.jstor.org/stable/41857625
- Gürbilek, N. (2013). Peralatan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.