

**PENERAPAN ALAT *MACHINE OIL DRAINER* SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN KESADARAN KESEHATAN MASYARAKAT DAN
PENINGKATAN KUALITAS PRODUK USAHA KRIPIK BELEDAG
DI DESA SELAMANIK KABUPATEN CIAMIS**

***IMPLEMENTATION OF MACHINE OIL DRAINER
AS AN EFFORT TO INCREASE PUBLIC HEALTH AWARENESS
AND INCREASE THE QUALITY OF BUSINESS PRODUCTS OF BELEDAG
KRIPIK IN SELAMANIK VILLAGE, CIAMIS DISTRICT***

Tia Setiawan^{*}, Slamet Riyadi^{*}

Fakultas Teknik Universitas Galuh

*Email : tiasetiawan405@gmail.com

(Diterima 31-08-2022; Disetujui 20-09-2022)

ABSTRAK

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Universitas Galuh yang dikemas dalam kegiatan “Penerapan Alat *Machine Oil Drainer* Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Kesehatan Masyarakat dan Peningkatan Kualitas Produk Usaha Kripik Beledag di Desa Selamanik Kabupaten Ciamis” pada PD Dua Jempol bertujuan untuk mengatasi kualitas produk yang terlalu banyak kadar minyak yang cukup tinggi akan menyebabkan kurang baik bagi kesehatan dan produk mudah menjadi tengik, rendahnya harga jual produk, kurangnya pengembangan produk, kesulitan dalam pemasaran produk. Metode yang digunakan dalam melaksanakan PKM yaitu metode instruksional, diikuti dengan praktek yang meliputi tiga tahapan, yaitu : 1) Penyampaian informasi (sosialisasi/penyuluhan) kepada UMKM kripik beledag mengenai kesehatan dan kualitas produk, 2) Pelatihan keterampilan membuat kripik beledag. 3) pelatihan keterampilan penggunaan alat *Machine Oil Drainer*, 4) Pembuatan Desain dan proses pengemasan kripik beledag. Hasil kegiatan berupa partisipasi mitra dalam mendukung program ini. Selain sebagai peserta dalam pelatihan, juga ikut *sharing* dalam proses pembuatan dan pengemasan produk dan yang telah dilatih mempunyai tugas untuk menyampaikan ke yang lain sehingga dapat mengembangkan usahanya.

Kata kunci: Kripik Beledag, Penerapan, Alat Machine Oil Drainer

ABSTRACT

The Community Partnership Program (PKM) of Galuh University which is packaged in the activity "Application of Machine Oil Drainer Tools as an Effort to Increase Public Health Awareness and Improve Quality of Beledag Chips Business Products in Semanik Village, Ciamis Regency" at PD Dua Jempol aims to overcome product quality that is too high in content. Oil that is high enough will cause it to be unfavorable to health and the product will easily become rancid if during storage, low selling prices of the product, lack of product development, difficulties in product marketing. The method used in implementing the Community Partnership Program (PKM) of Galuh University is the instructional method, followed by practice which includes three stages, namely: 1) Information delivery (socialization/counseling) to MSMEs on beledag chips regarding health and product quality, 2) Training the skill of making beledag chips. 3) skills training in the use of Machine Oil Drainer tools 4) Designing and packaging of beledag chips. And a seminar on the results of service activities. The resulting outputs are partner participation in supporting this program, apart from being a participant in the training, they also share in the process of making and packaging products and those who have been trained have the task of conveying to the public. others so that they can expand their business.

Keywords: Beledag Chips, Application, Machine Oil Drainer

PENDAHULUAN

Sektor pertanian di Kabupaten Ciamis mampu memberikan kontribusi yang sangat besar dalam pembangunan, seiring dengan proses pembangunan dan semakin

meningkatnya sektor-sektor lain. Salah satu komoditas tanaman pangan yang besar peranan selain padi dan jagung di Indonesia adalah ubi kayu. Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan. Hampir di setiap pekarangan rumah milik warga, terdapat pohon singkong. Belum lagi hektaran lahan yang memang dikhususkan untuk tanaman singkong.

Masyarakat Ciamis kebanyakan kerjanya di bidang pertanian, salah satu sektor yang sangat penting bagi perekonomian keluarga. Berdasarkan luas lahan dan keragaman agroekosistem peluang pengembangannya sangat besar dan beragam. Namun, sampai saat ini sektor pertanian belum cukup handal untuk mensejahterakan petani, memenuhi kebutuhan sendiri, menghasilkan devisa, dan menarik investasi. Pengembangan agroindustri merupakan salah satu cara sebagai pembangunan di sektor pertanian. Dimana sektor pertanian mempunyai peran yang penting dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara, terutama bagi negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Dengan didukung oleh potensi alam dan keanekaragaman hasil alam yang sangat melimpah dapat menjadi pendukung utama dalam pengembangan agroindustri. Menurut Soekartawi (2001), agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa, dan mampu mendorong munculnya industri yang lain. Hal ini dapat mewujudkan sektor pertanian di Indonesia mampu memberikan kontribusi yang besar bagi pertumbuhan ekonomi nasional yang pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia.

Beledag bisa disebut sebagai salah satu makanan khas Kabupaten Ciamis Jawa Barat. *Beledag* merupakan sejenis makanan layaknya opak yang terbuat dari singkong, namun bentuknya lebih tipis. Produksi akhirnya, biasanya *beledag* digoreng dengan minyak yang tak terlalu panas dan dibumbui dengan cabe buatan ataupun cabe asli. *Beledag* ini cukup populer di kalangan remaja yang menyukai makanan pedas. Namun, bukan cuma remaja saja, umumnya mereka yang hobi makanan pedas juga menyukai *beledag*. Salah satu desa sentra pembuatan *beledag* di Ciamis berada di Desa Selamanik, Kecamatan Cipaku, Kabupaten Ciamis. Agar tidak selalu bergantung pada suami, kebanyakan ibu-ibu yang membuat kripik *beledag* mentah.

Penggorengan merupakan proses pemasakan yang unik, menarik, dan banyak ragam makanan yang dimasak dengan cara tersebut. Ditinjau dari segi waktu proses, penggorengan adalah salah satu cara pemasakan produk pangan yang dilakukan secara cepat dan cara ini dianggap paling efisien proses transfer panasnya ke produk pangan yang dimasak. Sebagai salah satu proses pemasakan, penggorengan tidak hanya dilakukan pada

skala rumah tangga, tetapi juga dijumpai dalam industri pengolahan pangan baik industri berskala kecil maupun industri pangan berskala menengah. Proses penggorengan berlangsung melalui kontak dengan media penghantar panas yang melibatkan perpindahan panas secara konduksi dan konveksi serta dilakukan pada suhu tinggi berkisar antara 1800C – 2200C (Levine, 1990; Siswantoro dkk., 2008).

BAHAN DAN METODE

Metode yang digunakan dalam melaksanakan program ini yaitu metode instruksional yang diikuti dengan praktik, pembuatan produk, penggunaan alat *Machine Oil Drainer* dan membuat kemasan. Hasil dari pelaksanaan dievaluasi tingkat keberhasilannya dan dianalisis kelayakan ekonomisnya sebagai bahan laporan. Sebagai hasil akhir dari kegiatan ini yaitu dilaksanakan seminar dan dibuat leaflet untuk promosi.

Tahap I

Kegiatan pada tahap ini berupa penyampaian informasi teknologi keripik *beledag* (sosialisasi atau penyuluhan) kepada UMKM Keripik *Beledag*. Materi pertama yang diberikan meliputi materi umum yaitu kualitas produk dan kesehatan,

Tahap II

Kegiatan yang dilaksanakan pada tahap ini yaitu pelatihan keterampilan penggunaan alat *Machine Oil Drainer*. Materi yang diberikan meliputi teknik : 1) Proses penggunaan alat, 2) Proses dan metode pengeringan keripik, 3) Pembersihan alat, dan 4) Perawatan mesin.

Tahap III

Kegiatan yang dilaksanakan pada tahap ini yaitu pelatihan pembuatan desain dan proses pengemasan keripik *beledag*. Kegiatan ini meliputi; 1). Pelatihan pembuatan label dengan mencantumkan varian rasa pardak, nama prodak, bahan baku, dan tanggal kadaluarsa, serta 2) Pelatihan pembuatan kemasan.

Tahap IV

Pada tahap ini kegiatan yang dilaksanakan meliputi: 1) pengamatan/monitoring terhadap UMKM Keripik *beledag* yang telah dilatih.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dampak Terhadap UMKM Keripik *Beledag* sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan pengabdian tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Sebelum dan Sesudah Pelaksanaan Kegiatan

No	Uraian	Sebelum	Sesudah
1.	Telah diberikan edukasi mengenai kadar minyak tinggi berdampak negatif bagi kesehatan, selain itu produk mudah menjadi tengik	 Kurangnya Informasi mengenai kadar minyak yang menempel Berdampak Terhadap Kesehatan	Menjadi paham mengenai mengkonsumsi banyak minyak yang berlebih Akibat dari kadar minyak yang menempel membuat kripik tidak tahan lama Berbau dan Berdampak Terhadap Kesehatan
2.	Membantu melakukan edukasi tentang penggunaan/ pengoperasian alat <i>machine oil drainer</i> untuk menghilangkan residu minyak pada makanan kripik beledag	 Tidak menggunakan alat peniris melainkan di tiriskan secara manual	 Menjadi menggunakan alat <i>machine oil drainer</i> untuk menghilangkan residu minyak pada makanan kripik beledag
3.	Membantu membuat label yang menarik pada kemasan dengan menggunakan kertas Sticker	 Tidak Menggunakan Label	 Label Menjadi Menarik dan keterangan parian rasa produk, bahan baku produk, Nama produk, dan ekpaer/kadaluarsa tercantum.
4.	Memantu dalam hal pembuatan kemasan dengan memberikan bantuan berupa plastik kemasan <i>Standing Pouch</i>	 Menggunakan plastik kemasan dan staples	 Dengan menggunakan plastik kemasan <i>Standing Pouch</i> lebih mudah dan lebih menarik dan tidak susah menutup lagi bila makanan tidak habis dan bernilai jual

Pemasangan Stiker dalam Kemasan Kripik beledag

Pemasangan stiker dilakukan oleh para ibu-ibu pelaku usaha keripik *beledag*, stiker diletakan di tengah-tengah plastik *pouch* baik yang ukuran 12x20cm maupun yang ukuran 20x29cm, dan diberi keterangan varian rasa prodak, bahan baku prodak, nama prodak, dan kadaluwarsa produk dibubuhkan pada stiker pada rentang waktu 3 bulan. Pada Gambar 1 diperlihatkan pemasangan stiker dan penandaan varian rasa serta tanggal kadaluwarsa.



Gambar 1. Pemasangan Stiker dalam Kemasan Kripik beledag

Pengoperasian Alat

Machiine oil drainer dengan kecepatan putaran bisa diatur dari 200-1000rpm. Dengan memberikan edukasi penggunaan dan perawatan yang tepat mengenai kecepatan putar 400rpm dengan lama 5 menit agar produk kripik benar-benar tiris (tidak ada residu minyak) sehingga produk kripik bisa tahan lama (tidak tengik). Pada Gambar 2 diperlihatkan penggunaan alat *machine oil drainer*.



Gambar 2 Penggunaan Alat Machine Oil Drainer

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berikut adalah kesimpulan dari hasil pelaksanaan kegiatan PKM terhadap UMKM Keripik *Beledag* Desa Selamanik Kabupaten Ciamis.

- Telah diberikan edukasi kesehatan terhadap dampak terlalu banyak mengonsumsi minyak yang berlebihan bagi kesehatan dan terhadap kualitas produk dan bernilai jual.
- Telah diberikan edukasi pengoperasian serta perawatan alat *Machine Oil Drainer* untuk menghilangkan residu minyak dengan kecepatan 400 rpm dengan lama waktu 5 menit
- Telah diberikan edukasi pembuatan label kemasan dengan mencantumkan varian rasa, bahan baku, nama produk, dan kadaluwarsa produk.

- d. Telah diberikan edukasi penggunaan kemasan menggunakan plastik *pouch* ukuran 12x20 cm untuk kemasan kecil dan untuk kemasan besar menggunakan ukuran 20x29 cm.

Saran

Dari kegiatan PKM yang sudah dilakukan memeberikan saran yaitu :

1. Kegiatan ini perlu dilanjutkan secara komprehensif tim multidisplin yang melibatkan kepakaran ilmu untuk membantu bidang pemasaran dalam penggunaan situs web, edukasi pengelolaan asset,dan *cash flow* untuk menaikkan output produksi.
2. Perlu adanya pelatihan-platihan lanjutan untuk meningkatkan kemampuan UMKM Kripik *Beledag*.
3. Perlu adanya partisipasi aktif UMKM dengan dinas terkait untuk kemajuan dan pengembangan usaha ke depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafni, R., & Rozali, A. (2015). Analisis USAha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Di Indonesia. *Jurnal Ekonomikawan*, 15(2).
- Hamali, S. (2013). Meningkatkan Inovasi Melalui Entrepreneurial Marketing Dan Dampak Pada Kinerja Pemasaran Ukm-Ukm Garment Di Jawa Barat. *Sustainable Competitive Advantage (SCA)*, 3(1).
- Purnomo, A., Burhanuddin, Y., & Harun, S. (2014). Perancangan Dan Pembuatan Struktur Mekanik Sistem Inspeksi Visi. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 2(1).
- Mulyaningsih, N., Hastuti, S., Labib, A., & Aprianto, A. (2019). Pengurangan Kadar Minyak Pada Usaha Kecil Kripik Dengan Penerapan Teknologi Mesin Peniris. *Edusaintek*, 3.
- Wasisto, S., Purnama, I. L. I., & Anggoro, P. W. (2016). Perancangan Mesin Peniris untuk Aneka Makanan Ringan Hasil Gorengan.
- Mustafa, L. D., Hadiwiyatno, H., & Ratnawati, Y. (2020). Desain Mesin Spinner Berbasis IoT. *Jurnal Elektronika Listrik dan Teknologi Informasi Terapan*, 1(2), 14-18.
- Sriyana, J., & Sari, C. P. (2018). Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah Produsen Makanan Berbahan Baku Lokal. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(1), 65-71.