

## **PENINGKATAN MUTU DAN KAPASITAS PRODUKSI KERIPIK POTO-POTO PADA UKM KELOMPOK USAHA (PENGANAN) TANETE JAYA MELALUI PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT DI BULUKUMBA**

**Ratnawati<sup>1</sup> dan Arnida Mustafa<sup>\*2</sup>**

\*e-mail: [arnidamustafa15@gmail.com](mailto:arnidamustafa15@gmail.com)

<sup>1</sup>Jurusan Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Jalan Poros Makassar - Parepare Km. 83, Mandalle, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, Sul-Sel. 90761.

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi pengolahan Perikanan, Program studi Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Jalan Poros Makassar - Parepare Km. 83, Mandalle, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, Sul-Sel. 90761.

*Diserahkan tanggal 28 April 2020, disetujui tanggal 31 Mei 2020*

### **ABSTRAK**

Poto-poto merupakan salah satu penganan tradisional yang cukup populer dan mendapatkan tempat tersendiri di hati masyarakat. Program PKM ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat di Kabupaten Bulukumba Kecamatan Bulukumpa melalui mitra yang terpilih yaitu kelompok usaha (penganan) Tanete Jaya dalam mengelola penganan poto-poto dengan kualitas yang lebih baik dan tahan lama dengan perbaikan pada proses produksi, dan perbaikan pada tahap pengemasan. Pelaksanaan Program PKM ini menghasilkan luaran berupa cara pembuatan penganan khusus untuk keripik poto-poto yang dihasilkan oleh mitra dengan kualitas rasa yang konsisten dengan berbagai rasa yaitu rasa keju, jagung bakar dan original. Selain itu dalam pelaksanaannya dihasilkan juga luaran berupa penentuan *expired date* dari keripik poto-poto dan jenis penganan tradisional sejenis yang diproduksi oleh mitra terpilih. Selain itu perbaikan juga dilakukan pada segi pengemasan yaitu penggantian jenis plastik PE dengan tebal 0,90 mm yang dilengkapi dengan desain kemasan yang berisi informasi produk (*labeling*) serta penggunaan mesin *hand sealer*. Penambahan peralatan produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi juga dilakukan yaitu dengan alat penggiling adonan. Mitra kelompok usaha (penganan) Tanete Jaya dapat meningkatkan produksi dari pemakaian bahan baku 25 kg/hari menjadi 45 kg/hari. Program PKM dilaksanakan di kabupaten Bulukumba oleh tim dosen Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang terdiri dari 2 bidang keahlian yaitu Manajemen keuangan dan Teknologi industri pertanian. Jumlah biaya yang dibutuhkan sebesar Rp.47.200.000,00 (empat puluh tujuh juta dua ratus ribu rupiah) dengan pelaksanaan selama 10 bulan.

**Kata kunci: Cemilan tradisional, Keripik poto-poto, Pengemasan, Pengolahan.**

### **ABSTRACT**

Potatoes are one of the most popular and traditional snacks and have a special place in the minds of the people. The PKM program manages better quality and durable snacks through a selected partner, the Tanete Jaya Business Group (Confectionery), by improving the production process and increasing the packaging stage, to enable the Burunka district in Burkampa district to manage. This aims to increase community capacity. The implementation

of the PKM program has resulted in the production of snacks specifically for factory-made potato chips (local name: *poto-poto* chips), with flavors that match a variety of flavors: cheese, roasted corn and original flavors. In addition, the implementation produces results in the form of determining the expiration date of the *poto-poto* chips and providing a type of traditional snacks produced by selected partners. In addition, package repairs are carried out. It is a replacement of 0.90 mm thick PE plastic with packaging design including product information (label) and use of a hand sealer machine. The addition of production equipment to increase production capacity is also carried out by the dough grinder. Tanete Jaya Business Group partners can increase the use of raw materials from 25 kg / day to 45 kg / day. The PKM program is carried out in Bulukumba Regency by a team of instructors at the Pangkep State Agricultural Polytechnic, which consists of two disciplines: financial management and agricultural industry technology. The total cost required is IDR.47,200,000.00 for a 10-month implementation.

**Keywords: Traditional snacks, Potato chips, Packaging, Processing.**

## PENDAHULUAN

Poto-poto adalah jenis panganan tradisional yang memiliki tempat tersendiri dihati masyarakat, khususnya untuk masyarakat di daerah Kabupaten Bulukumba. jenis panganan tradisional ini biasanya selalu dicari bila berkunjung ke Kabupaten Bulukumba dan sering dijadikan sebagai oleh-oleh karena rasanya yang khas dan karena lebih praktis. Saat ini, berbagai jenis panganan ini diproduksi oleh industri rumahan, sehingga hal ini dapat kita lihat dari pada kualitasnya yang masih rendah dan jumlah produksi yang tidak menentu yang kadang tergantung pesanan.

Pada dasarnya dari segi rasa, berbagai jenis panganan tersebut dapat bersaing dengan produk yang dihasilkan oleh industri besar. rasa gurih, enak, renyah dan menyehatkan dari panganan tersebut tidak lepas dari berbagai jenis campuran makanan. untuk membuat panganan tersebut dibutuhkan beberapa jenis tambahan makanan diantaranya adalah MSG (mono-

sodium glutamate), perenyah, pewarna dan penambah aroma.

Penggunaan beberapa jenis bahan tambahan makanan tersebut biasanya tidak menggunakan dosis yang sesuai dengan yang telah ditetapkan. Biasanya para pelaku industri rumahan tidak memiliki pengetahuan terkait dengan ambang batas penggunaan beberapa jenis bahan tambahan makanan tersebut. Padahal hal tersebut berdampak langsung kepada konsumen. Pemakaian bahan tambahan makanan yang melebihi dosis pemakaian akan menimbulkan beberapa jenis penyakit. Oleh karena itu menjadi suatu keharusan bagi para pelaku usaha industri kecil untuk memiliki pemahaman tentang hal tersebut.

Kehadiran industri-industri kecil atau yang lebih dikenal sebagai "*home industry*" di masyarakat pada dasarnya memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan perekonomian di daerah sekitarnya karena dapat membuka lapangan kerja. selain itu, dengan adanya industri-industri kecil ini kita

dapat mempertahankan keberadaan dari makanan-makanan tradisional yang semakin terpinggirkan dengan adanya berbagai produk dari luar yang lambat laun akan menjadi raja di negeri kita.

Dukungan pemerintah diperlukan untuk mengadakan kontrol dan pembinaan sehingga produk yang dihasilkan kualitasnya dapat lebih terjamin dari aspek kesehatan. Kontinuitas produksi dan aspek pemasaran juga merupakan hal yang penting yang perlu mendapatkan perhatian khusus.

Berdasarkan hal tersebut maka pada program PKM ini akan dilakukan upaya konkret yang diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan para pelaku usaha yang memproduksi panganan tradisional tersebut. Upaya tersebut diantaranya adalah perbaikan proses pengolahan khususnya pada tahapan produksi, penerapan aspek sanitasi dan higienis, konsistensi rasa, masa simpan (*expired date*) yang tidak diketahui, manajemen produksi, laporan keuangan tersendiri serta yang paling penting dari aspek pengemasan. Hermawan Kartajaya, seorang pakar dibidang pemasaran mengatakan bahwa teknologi telah membuat packaging berubah fungsi, dulu orang bilang "*Packaging protect what it sells* (kemasan melindungi apa yang dijual)". Sekarang, "*Packaging sells what it protects* (Kemasan menjual apa yang dilindungi)". Sehingga berpengaruh pada produk poto-poto dan beberapa jenis panganan lain yang dihasilkan oleh industri-industri tersebut.

Mitra pada program PKM ini adalah kelompok usaha (panganan) Tanete Jaya selaku Mitra yang memproduksi berbagai jenis panganan yaitu keripik bawang, halma, keripik poto-poto, kacang sembunyi, kacang disco, dan kaktus.

Usaha panganan kelompok usaha (panganan) Tanete Jaya yang dikelola oleh ibu Sarfiah adalah usaha panganan tradisional yang memproduksi berbagai panganan dengan jenis keripik bawang, halma, keripik poto-poto, kacang sembunyi, kacang disco dan kaktus yang terletak di Jalan Kemakmuran No. 61 Kelurahan Tanete, Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumba. Usaha pembuatan panganan dengan berbagai jenis produk tersebut dilakukan sejak tahun 1992. Panganan-panganan tersebut dijual di rumah dengan membuat kios kecil disamping rumah. Seiring dengan semakin banyaknya permintaan dari konsumen, maka usaha panganan ini kemudian disebar di beberapa toko-toko disekitar dan adapula yang dititipkan dipasar tanete.

Tenaga kerja yang dilibatkan dalam pembuatan panganan dengan tersebut sebanyak enam orang dengan produksi terigu 25 kg/hari. Biasanya setiap hari diproduksi dua jenis produk dan dapat menghasilkan ±50 bungkus produk tergantung dari jenisnya. Panganan-panganan tersebut dijual seharga Rp 10.000,00/bungkus. Usaha panganan ini cukup dikenal oleh masyarakat, khususnya masyarakat tanete,

namun demikian terdapat beberapa permasalahan yang membutuhkan penanganan.

### Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra “kelompok usaha (penganan) Tanete Jaya” yang memproduksi poto-poto adalah masalah produksi terkait dengan peralatan yang kapasitasnya masih terbatas, masa simpan dari produk yang belum diketahui (dalam artian berapa lama produk bisa bertahan tanpa adanya perubahan rasa). Khusus untuk permasalahan produksi, perbaikan hanya dilakukan spesifik pada produk keripik poto-poto supaya tim PKM

dapat fokus, mengingat adanya keterbatasan yang dimiliki oleh tim. Selain itu, diantara beberapa produk yang dihasilkan produk inilah yang paling banyak dicari oleh masyarakat. Selain permasalahan produksi, terdapat juga permasalahan di bidang manajemen yakni administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana serta memiliki manajemen produksi yang baik.

Berdasar dari kondisi mitra, maka pada program PKM ini permasalahan yang dihadapi dapat diidentifikasi pada Tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Kondisi Saat Ini pada Mitra Program PKM Kelompok Usaha (penganan) Tanete Jaya.

Permasalahan	Kondisi saat ini
Permasalahan Produksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alat yang digunakan dalam penggilingan adonan kapasitasnya masih kecil;</li> <li>2. Formulasi adonan tidak konsisten;</li> <li>3. Belum mengetahui masa <i>expired</i>;</li> <li>4. Jenis kemasan yang digunakan sangat tipis, plastik PE dengan tebal 0,3-0,4 mm dengan perekat manual yaitu lampu pijar;</li> <li>5. Label dalam kemasan masih menyatu dengan produk.</li> </ol>
Permasalahan Manajemen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurangnya pengetahuan tentang berproduksi yang baik;</li> <li>2. Kurangnya pengetahuan tentang cara pengemasan yang baik;</li> <li>3. Pengelolaan administrasi pembukuan masih sangat sederhana;</li> <li>4. Strategi pemasaran belum baik;</li> <li>5. Belum ada lay out.</li> </ol>

Berdasar dari beberapa permasalahan dari mitra, maka pengusul dan mitra sepakat bahwa dalam pelaksanaan program PKM ini akan diprioritaskan permasalahan produksi yaitu pada penggunaan alat penggiling adonan dengan kapasitas yang lebih banyak. karena ternyata alat penggiling adonan

tersebut rata-rata menggunakan jenis alat yang sama. selain itu yang juga dibutuhkan adalah pengadaan alat penggiling adonan. Pada bagian produksi difokuskan pada satu produk yaitu keripik poto-poto. Diversifikasi keripik poto-poto dilakukan dengan membuat keripik poto-poto dengan berbagai rasa,

yaitu rasa ikan, dan rasa lainnya seperti rasa keju rasa jagung bakar, rasa BBQ (menggunakan bumbu tabur).

Penerapan cara memproduksi yang baik dengan memperkenalkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada mitra juga dilakukan sehingga konsistensi terhadap produk-produk yang dihasilkan dapat tercapai, Pengenalan tentang ambang batas penggunaan beberapa jenis bahan tambahan makanan. Penentuan masa *expired date* pada produk. Perbaikan pada jenis kemasan, cara pengemasan serta teknik pelabelan pada produk yang dihasilkan. Sedangkan untuk permasalahan manajemen, diprioritaskan pada penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

### **Solusi yang ditawarkan**

Program PKM yang dilaksanakan akan menghasilkan luaran berupa cara penambahan kapasitas produksi dari mitra, pembuatan produk penganan berupa keripik poto-poto dengan kualitas rasa yang konsisten dan penggunaan bahan tambahan makanan seperti MSG (monosodium glutamate), perenyah, pewarna dan penambah aroma yang sesuai dengan dosis yang dianjurkan.

Selain itu dalam program PKM ini juga akan diperkenalkan cara penentuan masa *expired date* dari produk keripik bawang, halma, keripik poto-poto, kacang sembunyi, kacang disco dan kaktus yang dihasilkan

oleh mitra. sehingga kedepannya produk-produk tersebut dalam proses penjualannya akan disertakan tanggal *expired* pada kemasan untuk perlindungan terhadap konsumen. selain itu terkait dengan pengemasan dari produk-produk yang dihasilkan nantinya akan diadakan perbaikan. Perbaikannya itu berupa penggantian jenis kemasan plastik yang digunakan, dengan jenis plastic PE yang lebih tebal yaitu 0,7-0,9 mm dengan menyertakan desain kemasan yang langsung pada plastiknya.

Program PKM ini juga akan memberikan beberapa tambahan alat produksi yang dapat digunakan untuk meningkatkan kapasitas produksi penganan-penganan yang dihasilkan. Peralatan tersebut diantaranya adalah penggiling adonan dan timbangan. hal ini diharapkan dapat membantu UKM mitra dalam pembuatan produk-produk yang saniter dan higienis serta membantu dalam meningkatkan kapasitas produksinya.

Pada aspek produksi khususnya pada mitra akan difokuskan pada diversifikasi produk keripik poto-poto dengan berbagai rasa yakni rasa ikan, dan rasa lainnya yaitu rasa keju, rasa jagung bakar, rasa BBQ (menggunakan bumbu tabur). Mitra juga diharapkan dengan Program PKM ini dapat meningkatkan produksinya terutama pada penggunaan bahan baku tepung terigu menjadi 50 kg/hari untuk Mitra pertama dan 30 kg/hari untuk Mitra kedua. Peningkatan Produksi hendaknya diikuti dengan meluasnya jangkauan pasar dari mitra. oleh karena

itu dengan adanya program ini terutama dengan adanya perbaikan diberbagai tahapan produksi dan pengemasan jangkauan pasarnya tidak hanya di Kabupaten Bulukumba saja tetapi bisa masuk ke kabupaten lain dan bisa masuk di mini market, ataupun pasar-pasar modern lainnya.

Selain aspek produksi, program PKM ini diharapkan juga memberi dampak terhadap manajemen usaha mitra yaitu :

- ✓ Menumbuhkan jiwa entrepreneurship untuk semua anggota;
- ✓ Peningkatan wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan penganan yang baik dan sehat;
- ✓ Terjadinya alih teknologi proses mulai dari penggunaan alat penggiling adonan yang sederhana ke alat dengan kapasitas yang lebih besar. Alat penggiling adonan yang multifungsi ini digunakan untuk membuat beberapa produk diantaranya adalah keripik bawang, halma, keripik poto-poto, dan kacang sembunyi;
- ✓ Terjadinya alih teknologi pada proses pengemasan yang awalnya dilakukan secara manual menggunakan lampu pijar ke penggunaan alat pengemasan dengan tenaga listrik;
- ✓ Peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran produk yang baik khususnya untuk produk penganan sehingga mulai terbinanya hubungan

kerjasama antara retail / pedagang dan produsen makanan penganan.

### **Target Luaran**

Berdasarkan rencana yang akan dilakukan, maka luaran yang akan dihasilkan adalah perbaikan pada proses produksi khususnya pada peningkatan kapasitas pembuatan produk. tahap pengemasan, yaitu memperkenalkan peralatan pengemasan dan desain kemasan baru. luaran lain dari permasalahan manajemen yang akan dicapai adalah penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **Kegiatan mitra yang menunjukkan langkah-langkah solusi atas permasalahan prioritas**

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra dapat diatasi dengan beberapa solusi yang telah disepakati oleh kedua belah pihak. Karena Mitra pertama membuat banyak jenis penganan akhirnya disepakati hanya akan focus pada perbaikan poto-poto. Solusi yang ditawarkan untuk mitra adalah sebagai berikut :

#### **A. Permasalahan Produksi**

- ✓ Pelatihan cara berproduksi yang baik, dengan mengaplikasikan GMP (*Good Manufacturing Practice*);
- ✓ Pelatihan pembuatan rasa baru khusus untuk produk keripik poto-poto dengan rasa ikan, dan rasa lainnya yaitu rasa

keju, rasa jagung bakar, rasa BBQ (menggunakan bumbu instan);

- ✓ Peralihan peralatan dengan kapasitas yang besar dan peralatan menunjang lainnya seperti Mixer dan Penggiling adonan yang dapat meningkatkan produksi panganan yang dihasilkan;
- ✓ Perbaikan pada pengolahan panganan khususnya pada tahapan pengemasan dengan memperkenalkan alat pengeemasan dan desain kemasan baru serta penggantian kemasan plastik PE dengan tebal 0,7-0,9 mm;
- ✓ Penentuan masa expired date dari Tim PKM melalui analisis laboratorium yang dilakukan dilaboratorium Kimia dan Laboratorium Mikrobiologi Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

## B. Permasalahan Manajemen

- ✓ Pelatihan tentang penguatan jiwa *entrepreneurship* bagi semua anggota;
- ✓ Pelatihan tentang administrasi pembukuan dan keuangan;
- ✓ Pelatihan tentang manajemen produksi dan pemasaran.

Metode pendekatan yang akan ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra Program PKM yang telah disepakati dalam kurun waktu realisasi program PKM ini adalah perpaduan penggunaan peralatan produksi yang lebih baik, serta melakukan pembinaan pada mitra.

## Metode Pendekatan dan Penerapan Iptek yang Ditawarkan untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra

Metode Pendekatan Penyuluhan, Pelatihan dan Praktek serta Pendampingan dilakukan dengan langkah sebagai berikut :

- ✓ **Penyuluhan Partisipatif** yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang hal yang menjadi masalah pokok bagi UKM. Metode ini berbentuk pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok UKM.
- ✓ **Pelatihan** meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek anggota pada kelompok. Pada kegiatan demonstrasi, tim pelaksana akan mengundang beberapa ahli (pakar) terkait untuk memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik.
- ✓ **Pendampingan** dilakukan dengan pendekatan kelembagaan yaitu proses pendampingan yang terus-menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan kelompok

## Prosedur Kerja

Prosedur kerja dalam pembuatan keripik poto-poto yang dilakukan oleh mitra adalah sebagai berikut :

1. Campur tepung terigu, telur, air, aduk hingga rata.
2. Lelehkan mentega, dinginkan sebentar lalu campurkan ke adonan tepung terigu sedikit demi sedikit dan diaduk terus hingga rata.

3. Ambil adonan secukupnya, tipiskan dengan menggunakan alat penggiling, potong adonan 1 x 5 cm.
4. Goreng dalam minyak banyak dalam api sedang hingga garing, kemudian tiriskan. Proses akhir dalam pembuatan keripik poto-poto adalah tahapan pengorengan, Mahendradatta (2007) mengatakan bahwa penggorengan perlu menggunakan minyak secukupnya guna menghindari hasil gorengan yang berlemak.
5. Pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan plastic yang telah dicetak langsung serta disertai dengan labelling serta penggunaan hand sealer agar produk yang dihasilkan akan lebih baik.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini akan terlaksana dengan baik melalui kerjasama dan partisipasi dari mitra. Selain partisipasi sebagai kelompok sasaran atau peserta dalam pelatihan yang akan dilaksanakan, mitra juga berpartisipasi dalam hal penyiapan alat dan bahan pengolahan yang tersedia di lokasi mitra.

#### **Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program**

Mitra kelompok usaha (panganan) Tanete Jaya berpartisipasi aktif dalam kegiatan PKM ini, dimana UKM ini menyiapkan fasilitas tempat dan peralatan – peralatan serta mempersiapkan tenaga kerja yang belum mahir dalam pengolahan berbagai jenis panganan tradisional untuk diberi pelatihan. Dengan kekurangan penera-

pan lptek yang ada di pada mitra terpilih diantaranya pada tahap produksi yang meliputi beberapa hal, diantaranya penerapan GMP, pembuatan produk dengan variasi rasa, serta pada tahapan pengemasan produk yang mereka buat. Selain itu, setelah pelaksanaan program ini akan tetap dilakukan evaluasi agar keberlanjutan kegiatan dilokasi akan tetap terpantau.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Pencapaian Kegiatan Pengabdian Masyarakat**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pada mitra kelompok usaha (panganan) Tanete Jaya mulai dilakukan segera setelah proses pencairan pada bulan mei. Luaran yang dihasilkan pada kegiatan ini adalah produk yang dihasilkan oleh UKM kelompok usaha (panganan) tanete jaya memiliki mutu yang lebih baik dibanding sebelum adanya program kemitraan masyarakat ini. Produk yang dihasilkan menjadi lebih tahan lama karena adanya perbaikan dari segi pengemasan.

Kegiatan yang pertama-tama dilaksanakan adalah pemesanan plastik pengemas dan pembuatan desain kemasannya yang dibuat semenarik mungkin dengan ukuran yang persis sama dengan kemasan lama yang digunakan oleh mitra. Pembelian peralatan berupa hand sealer, kompor gas, mixer dan beberapa peralatan pembantu lainnya juga segera dilakukan di Makassar untuk kemudian dimobilisasi ke Bulukumba. Bebe-



rapa peralatan pembantu di beli di Bulukumba dengan pertimbangan kepraktisan.

Kunjungan pertama dilaksanakan untuk Sosialisasi dan survey pelaksanaan kegiatan, bersama tim dengan mengunjungi langsung Mitra di Jalan Kemakmuran kelurahan Tanete Kecamatan Bulukumpa Kabupaten Bulukumba. Diskusi bersama tim dilakukan dengan UKM mitra terpilih yang terlibat langsung untuk menyinergikan penyusunan rencana pelaksanaan kegiatan. Hal ini dilakukan bertujuan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan dan bimbingan teknis di lapangan serta mempermudah mitra terpilih untuk menyerap pengetahuan yang disampaikan guna mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari.

### **Hasil Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian bagi masyarakat dalam skim program kemitraan masyarakat (PKM) sudah dimulai per 21 Mei 2019, pada saat pencairan tahap pertama. Kegiatan ini dimulai dengan pemesanan plastik yang dilengkapi dengan desain khusus untuk mitra terpilih. Pada tanggal 25 Mei 2019 dilakukan kunjungan ke Bulukumba dengan tujuan untuk melakukan sosialisasi program kepada mitra terpilih. Pada pertemuan ini juga diperkenalkan desain kemasan yang telah dipesan, dengan harapan jika ada perubahan yang disarankan oleh mitra maka dapat dilakukan perubahan pada pihak percetakan. Selanjutnya dilakukan peme-

sanan spanduk untuk digunakan pada saat pelatihan.

Kunjungan kedua dilakukan dengan tujuan untuk melakukan persiapan sarana dan prasarana. Pada kunjungan ini beberapa peralatan yang digunakan pada pembuatan produk tersebut juga telah dilengkapi.

Kegiatan utama yakni pelatihan/ penyuluhan dihadiri oleh kedua mitra, dengan total peserta yang hadir pada pelatihan ini berjumlah 25 orang. Peserta pelatihan yang dilibatkan pada kegiatan ini adalah masyarakat sekitar dan beberapa pekerja di mitra kelompok usaha (pangan) Tanete Jaya (Gambar 1). Mereka bersedia meluangkan waktu mengikuti acara pelatihan ini sampai selesai. Adapun anggota tim pengusul yang hadir pada kesempatan ini berjumlah dua orang dan beberapa orang mahasiswa. Kegiatan ini juga dihadiri oleh beberapa penyuluh dari Dinas Tanaman Pangan Kabupaten Bulukumba. Kegiatan penyuluhan/pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 29-30 Juni 2019 di Tanete, Kecamatan Bulukumpa, Kabupaten Bulukumba. Kunjungan ini dilaksanakan selama dua hari, mengingat jarak antara kampus dan lokasi kegiatan yang cukup jauh dan banyaknya agenda kegiatan yang akan dilaksanakan. Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan pembinaan yang dilaksanakan pada tanggal 13 dan 14 Juli 2019, kegiatan ini bertujuan untuk menjaga konsistensi produk yang dihasilkan oleh mitra terpilih.

Ratnawati dan Arnida Mustafa: Peningkatan Mutu dan Kapasitas Produksi Keripik Poto-Poto pada UKM Kelompok Usaha (Penganan) Tanete Jaya Melalui Program Kemitraan Masyarakat di Bulukumba.



Gambar 1. Foto Bersama Peserta Pelatihan.

Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan pembinaan yang dilaksanakan pada tanggal 13 dan 14 Juli, kegiatan ini bertujuan untuk menjaga konsistensi produk yang dihasilkan oleh mitra terpilih. Selain pelatihan, juga dilakukan publikasi pada media massa pada

tanggal 25 Juli 2019 yaitu pada [upeks.fajar.co.id](http://upeks.fajar.co.id) dengan slogan “barometer bisnis terdepan”. Publikasi ini dapat ditelusuri di media online dengan link berita sebagai berikut: Dosen Politani Pangkep Laksanakan PKM Poto-poto di Bulukumba (Gambar 2).



Gambar 2. Publikasi PKM Usaha Poto-poto di Media Online

### Penyuluhan Aspek Produksi

Aspek produksi dan aspek manajemen merupakan dua aspek yang menjadi fokus perhatian pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada kelompok usaha (penganan) Tanete Jaya. Pelatihan ini bertempat di ruang produksi Kelompok usaha (penganan) Tanete Jaya. Pada

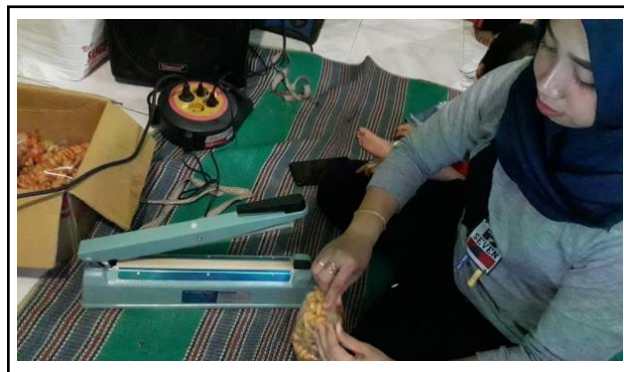
kegiatan pelatihan dan penyuluhan tersebut, dilakukan perbaikan pada aspek produksi. Meliputi beberapa materi, pelatihan ini dimulai dengan pembuatan produk yang baik dan tahan lama, pemilihan dan konsistensi bahan yang tepat pada pembuatan produk.

Aspek produksi mencakup bagaimana menghasilkan poto-poto yang memiliki

kerenyahan yang cukup, bagaimana mengolah produk dengan kualitas yang lebih baik dan tahan lama. Selain itu pada kegiatan penyuluhan ini juga diperkenalkan bagaimana aturan penggunaan bahan tambahan makanan, terkait dengan batas minimum penggunaannya.

Aspek produksi yang mendapat perhatian lebih adalah dengan perbaikan pada proses produksi khususnya pada tahap pengemasan. Pada tahap pengemasan telah digunakan penggantian jenis kemasan dengan ketebalan yang berbeda dan telah dilengkapi dengan label yang langsung telah didesain pada kemasan tersebut. Sehingga

kedua mitra tidak perlu lagi menggunakan label yang berasal dari kertas yang dimasukkan kedalam produk poto-poto yang dijual. Dimana hal ini akan membuat produk yang dihasilkan dapat terkontaminasi oleh tinta yang berasal dari label tersebut. Pada tahap proses pengemasan ini juga telah digunakan *hand sealer* yang menggantikan fungsi perekat manual yang biasa digunakan oleh kedua mitra (Gambar 3). Diharapkan dengan penggunaan kemasan plastik dan sealer tersebut produk poto-poto yang dihasilkan akan memiliki daya simpan serta (*display time*) yang lebih lama (Gambar 4).



Gambar 3. Proses pengemasan dengan hand sealer



Gambar 5. Foto Produk yang Lama (A); Foto Produk dengan Desain Baru (B).

Pada tahapan produksi, juga dilakukan beberapa penambahan alat produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi pada mitra terpilih. Hal lain yang dianggap perlu adalah dengan menciptakan diversifikasi produk poto-poto berbagai rasa dengan menggunakan bumbu tabur. Adapun jenis rasa dan aroma yang digunakan adalah poto-poto rasa keju, jagung bakar dan original. Sebelumnya mitra hanya memproduksi rasa original sehingga konsumen tidak memiliki pilihan yang banyak, hal ini juga secara tidak langsung sangat berpengaruh pada daya jual kedua mitra. diharapkan dengan adanya variasi berbagai rasa dan aroma yang menggunakan bumbu tabur merek antaka, maka mitra akan menjual lebih banyak produk.

### Penyuluhan Aspek Manajemen

Penyuluhan yang terkait dengan permasalahan manajemen dilaksanakan dan diprioritaskan pada tahapan yang menumbuhkan jiwa entrepreneurship untuk kedua mitra, peningkatan wawasan dan pengetahuan pengembangan jiwa *entrepreneur*, pengetahuan tentang administrasi pembukuan. Materi lain yang diberikan dapat meningkatkan pengetahuan tentang manajemen pemasaran produk yang baik khususnya untuk penjualan berbagai produk penganan tradisional sehingga mulai terbinanya hubungan kerjasama antara retail/ pedagang dan produsen makanan cemilan.

### SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat "PKM Usaha Poto-poto di Kabupaten Bulukumba" adalah sebagai berikut :

1. Perbaikan pada kemasan keripik poto-poto yang dilakukan dengan menggunakan *hand sealer* berserta desain kemasannya, peningkatan kapasitas produksi dengan mesin penipis adonan, mixer dan *food processor* serta beberapa peralatan tambahan lainnya.
2. Kegiatan PKM ini menghasilkan luaran produk keripik poto-poto dengan konsistensi rasa.
3. Publikasi pada media online telah dilakukan: <http://upeks.fajar.co.id/2019/07/25/dosen-politani-pangkep-laksanakan-pkm-poto-poto-di-bulukumba/>. Video kegiatan program pengabdian masyarakat ini juga telah di upload di youtube pada laman: <https://youtu.be/dvIhEOezQaU>.
4. Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini memberikan manfaat kepada mitra terpilih, hal ini tercermin dari respon positif dan antusiasme dari mitra terpilih.
5. Perlu dilakukan pendampingan yang berkelanjutan hingga mitra terpilih tetap dapat mempertahankan produk yang dihasilkan, sehingga kedepannya produk mitra dapat menjadi salah satu ikon produk oleh-oleh di kabupaten Bulukumba dan memiliki pangsa pasar yang lebih luas lagi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai kegiatan ini melalui Hibah Program Kemitraan Masyarakat (PKM), LPPM Politani Pangkep sebagai institusi kami, Pemerintah Daerah dan Masyarakat Kabupaten Bulukumba khususnya kelurahan tanete dan mitra kelompok usaha (panganan) Tanete Jaya atas kerjasamanya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Kartajaya, Hermawan. *Marketing Plus 2000 Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1996.
- Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman dan Sehat : Prasyarat Kebutuhan Mutlak Sehari-hari*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin, Makassar.