

Improvement of Spice Drink Packaging to Improve Product Quality and Competitiveness in UKM Daniyah Sukoharjo

Mathilda Sri Lestari¹, Maria Puspita Sari¹, Ainur Komariah¹

¹Program Studi Teknik Industri Universitas Veteran Bangun Nusantara

E-mail: mathilda3015@gmail.com

E-mail: puspitamaria20@gmail.com

E-mail: ainurkomariah@yahoo.com

Abstrak: Di era pandemi Covid 19 ini masyarakat banyak yang mengkonsumsi minuman dari rempah-rempah untuk meningkatkan imun tubuhnya. Minuman yang dikonsumsi diantaranya berbahan baku dari jahe, kencur, kunir dan temulawak, seperti halnya yang diproduksi oleh UKM Daniyah. Proses produksi di UKM Daniyah masih tradisional. Proses pengemasan juga dilakukan dengan cara manual yaitu dengan cara dimasukkan ke dalam plastik klip. Pada kemasan ini juga diberikan label yang berisi informasi produk. Tetapi proses *labeling* hanya menggunakan *foto copyan* sehingga proses pengemasan melalui tahapan yang lama. Pengelolaan keuangan di UKM Daniyah juga belum terdokumentasi dengan baik. Selama ini pengelolaan keuangan hanya dengan dicatat dibuku catatan dan perhitungan manual. Permasalahan tersebut yang mendorong kami tim Pengabdian Masyarakat Univet Bantara Sukoharjo untuk memfasilitasi alat pamarut rempah dan alat pengemasan produk, mendamping mitra dalam proses pengemasan sampai mampu melakukan pengemasan dengan baik, serta mendampingi mitra dalam pengelolaan keuangan sampai mitra dapat melakukan pengelolaan keuangan dengan komputerisasi.

Kata Kunci: Kemasan, keuangan, komputerisasi Tradisional, UKM

Pendahuluan

Di era pandemi Covid 19 ini masyarakat/konsumen banyak yang mengkonsumsi minuman dari rempah-rempah. Hal ini digunakan untuk meningkatkan daya imun tubuhnya (Sulistiowati et al., 2022). Minuman yang dikonsumsi diantaranya berbahan baku dari jahe, kencur, kunir dan temulawak. Cara membuat ada yang dengan cara dibersihkan kemudian digeprek dan diseduh dengan air panas yang sudah matang. Selain dengan cara tersebut saat ini sudah banyak yang menjual minuman tersebut yang sudah dibuat instan seperti halnya yang diproduksi oleh UKM Daniyah.

UKM Daniyah beralamat di Kampung Jombor RT.02 RW. VIII, Kelurahan Bendosari, Kabupaten Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah. UKM Daniyah merupakan Usaha Kecil Mikro dan Menengah. Nama pemilik UKM adalah Ibu Sunarmi. UKM ini bergerak dibidang minuman instan yang berbahan baku gula pasir dan empon-empon/rempah-rempah, seperti jahe merah, jahe emprit, temulawak, kencur, kunir, asam jawa, dan lain-lain. Usaha ini mulai dirintis sejak tahun 1995, berawal dari membuat sari jahe saja. Karena permintaan konsumen terus meningkat, maka pemilik usaha semakin terpacu untuk mengembangkan jenis usahanya. Sampai saat ini varian produknya semakin bertambah dan kapasitas produksinya juga semakin meningkat. Varian produk yang diproduksi saat ini ada 7 varian

yaitu: Sari Jahe, Jahe merah, Kunir Asam, Kunir Putih, Kunir Sirih, Temulawak dan Beras Kencur. Untuk mendapatkan bahan baku diperoleh dari pasar tradisional yang ada di Sukoharjo yaitu pasar Sukarno dan Pasar Nguter.

Proses produksi masih secara tradisional dengan cara manual. Prosesnya diawali dengan penyiapan bahan yang akan diproduksi, yaitu gula pasir dan empon-empon. Empon empon dibersihkan dengan cara dicuci dan dikupas kemudian diparut, untuk mengambil sari empon-empon dengan cara diperas dan disaring dengan cara manual, sari empon-empon kemudian akan dicampur dengan gula ditambah dengan air dan dimasak sampai gula mencair dan diaduk diatas api sampai cairan tersebut mengkristal. Setelah mengkristal akan didiamkan dan proses terakhir adalah pengemasan. Kapasitas produksi “Daniyah” untuk setiap varian produknya sebanyak 5kg perminggu, sehingga secara keseluruhan kurang lebih dalam satu minggu memproduksi sebanyak 35kg. Gambar saat proses pengkristalan minuman rempah secara manual dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Proses pengkristalan minuman rempah

Proses pengemasan juga dilakukan dengan cara manual. Untuk memasukkan kedalam plastik menggunakan sendok teh kemudian klipnya ditutup. Pada kemasan ini juga diberikan label yang berisi informasi produk. Tetapi proses *labeling* hanya menggunakan *foto copyan* sehingga proses pengemasan melalui beberapa tahapan, yaitu tahap pengemasan ke plastik klip, memasukkan ke kemasan plastik transparan, memasukkan *foto copyan* label, yang terakhir adalah proses pengepresan. Dengan proses tersebut membutuhkan waktu yang lama, dan kemasan berpeluang besar untuk sobek. Hal ini dapat berpotensi mengurangi daya tarik konsumen (Sucipta et al., 2017). Selain itu, tahapan proses yang lama ini juga tidak efektif, karena akan menghambat pekerjaan apabila jumlah produksi semakin tinggi. Maka diperlukan cara yang lebih praktis agar dapat meningkatkan efisiensi kerja (Syaifuddin, 2018).

Contoh kemasan produk dapat dilihat pada gambar 2, dan gambar 3.



Gambar 2. Contoh kemasan produk



Gambar 3. Contoh kemasan produk

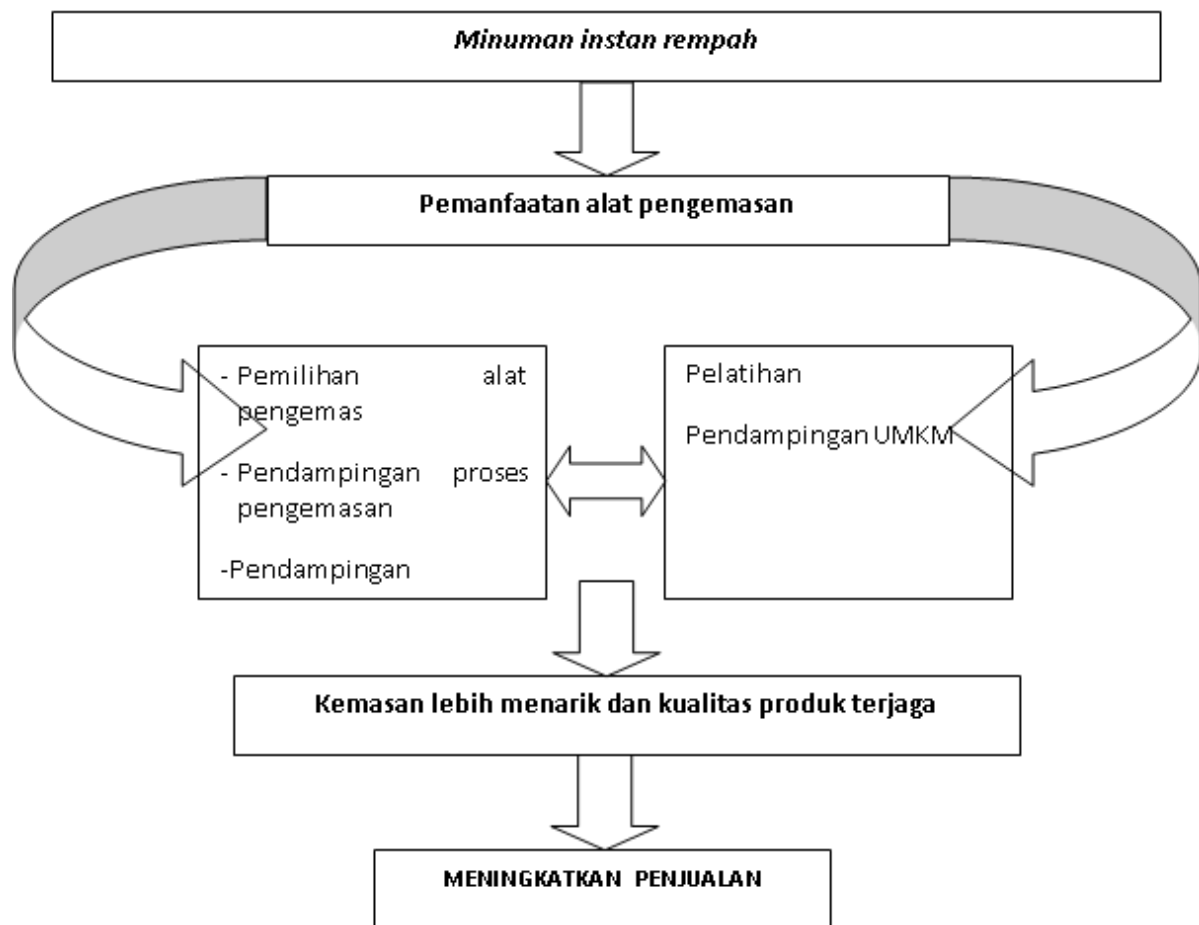
Produk UKM ini juga mempunyai ijin PIRT. Pemasaran produk “Daniyah” untuk wilayah Sukoharjo dengan cara dititipkan ke swalayan dan mini market seperti ke Swalayan MITRA, Fajar, Laris, LA, Biru, Sagino dan di toko herbal. Selain dipasarkan ke Sukoharjo juga dipasarkan di Semarang, Jakarta dan Karanganyar. Disamping pemasarannya yang cukup banyak, juga terdapat pengelolaan keuangan yang belum terdokumentasi dengan baik karena kurangnya pengetahuan tentang manajemen keuangan usaha. Selama ini pengelolaan keuangan hanya dengan dicatat dibuku catatan dan sulit untuk diketahui keadaan keuangannya karena dibuat dengan manual termasuk dalam perhitungannya.

Permasalahan tersebut yang mendorong kami tim Pengabdian Masyarakat Universits Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo untuk memfasilitasi investasi alat pamarut rempah dan alat pengemasan produk, mendamping mitra dalam proses pengemasan dan *labeling* sampai mampu melakukan pengemasan dengan baik, serta mendampingi mitra dalam pengelolaan keuangan sampai mitra dapat melakukan pengelolaan keuangan dengan komputerisasi.

Metode

Pengabdian dilakukan di UKM ‘Daniyah’ yang beralamatkan di kampung Jombor, RT. 02 RW. VIII, Kel. Jombor, Kec. Bendosari, Kab. Sukoharjo, Provinsi Jawa Tengah. Dalam pelaksanaan pengabdian ini dititikberatkan perbaikan kemasan produk dengan cara melakukan beberapa tahapan, diantaranya: 1.) Melakukan evaluasi kemasan produk saat ini; 2.) Melakukan optimalisasi pengemasan; 3.) Melakukan evaluasi pengelolaan keuangan saat ini; 4.) Melakukan pendampingan pengelolaan keuangan; 5.) Evaluasi pengemasan dan pengelolaan keuangan.

Pelaksanaan pengabdian mengacu pada diagram alur pemecahan masalah seperti tampak pada gambar 4.



Gambar 4. Diagram Alur Pemecahan Masalah

Hasil

UKM Daniyah merupakan Usaha Kecil dan Menengah yang memproduksi minuman siap saji yang berbahan baku dari rempah-rempah. Bahan baku utama adalah rempah-rempah yang ada di Indonesia seperti Jahe, Jahe Merah, Kunir Putih, Kunir, Temulawak, Sirih dan Asam. Produk yang dihasilkan UKM Daniyah ada beberapa varian rasa sesuai dengan bahan baku yang digunakan seperti minuman segar: Beras Kencur, Sari Jahe, Jahe Merah, Kunir Asam, Temu Lawak, Kunir Putih dan Kunir Sirih. Produk UKM Daniyah selama

ini selain dipasarkan di beberapa Super Market dan toko kelontong di wilayah Sukoharjo juga dikirim ke berbagai kota yang lain seperti Jakarta, Bandung dan Semarang.

Proses produksi di UKM masih sangat sederhana dan menggunakan peralatan tradisional, diantaranya:

1. Proses pamarutan rempah-rempah.

Proses memarut rempah-rempah masih menggunakan alat parut biasa sehingga membutuhkan waktu yang lama. Waktu yang dibutuhkan untuk memarut rempah-rempah dalam satu kali proses produksi kurang lebih 1,5 jam. Untuk mempercepat proses pamarutan tersebut tim AbMas memberikan pelatihan dan menerapkan alat parut yang semi otomatis kepada pemilik UKM. Dengan menggunakan alat parut yang semi otomatis ini waktu proses memarut membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit. Sehingga proses memarut dengan menggunakan alat yang semi otomatis waktu parut dapat berkurang sebesar 75 menit sehingga terjadi peningkatan produktifitasnya sebesar 116%. Gambar penggunaan alat parut biasa dan penggunaan alat parut yang semi otomatis, dapat dilihat pada gambar 5, dan gambar 6.



Gambar 5. Penggunaan alat parut biasa



Gambar 6. Penggunaan alat parut yang semi otomatis

2. Desain Kemasan dan Proses Pengemasan

Desain kemasan di UKM Daniah masih sangat sederhana karena dikemas dengan menggunakan plastik klip ukuran kecil yang kemudian dimasukkan ke plastik yang ukurannya lebih besar dan diberi label yang berbahan kertas dengan *difotocopy*. Setiap

kemasan plastik berisi 10 plastik klip. Dengan kemasan yang seperti itu dapat mengurangi daya tarik konsumen untuk membeli (Willy & Nurjanah, 2019). Kemasan kecil dengan plastik klip dapat menyebabkan produk yang mudah rusak karena tidak menutup kemungkinan klip akan terbuka dengan mudah.

Melihat desain dan proses pengemasan tersebut Tim AbMas memberikan arahan mengenai kemasan dan bagaimana cara mengemas produk minuman tersebut. Mengenai Desain kemasan Tim AbMas membuat kemasan dengan desain kemasan yang baru. Selain bagaimana desain kemasan yang baik tim AbMas juga memberikan pelatihan menggunakan *seller*. Desain kemasan yang baru tiap kemasan tidak lagi berisi 10 bungkus plastik klip tetapi kemasan dibuat dengan ukuran yang lebih besar dengan berat isi 350 gram, sehingga proses pengemasan lebih mudah dan rapi. Kemasan menggunakan plastik klip yang diberi *label* sesuai isi produknya. Untuk menjaga kualitas dan mutu produk setelah dikemas masih dilakukan pengepresan kemasan menggunakan *seller* supaya kemasan bisa kedap udara.

Dengan menggunakan kemasan yang baru, proses pengemasan untuk sekali produksi minuman rempah dapat menghemat waktu kurang lebih 1,75 jam. Karena proses pengemasan dengan kemasan yang lama membutuhkan waktu kurang lebih 3 jam sedangkan dengan menggunakan kemasan yang baru waktu yang dibutuhkan untuk mengemas adalah 1,25 jam.

Dengan keemasan yang baru ini UKM Daniyah dalam memasarkan produknya semakin luas karena tidak hanya di pasarkan di super market dan toko kelontong di Sukoharjo saja, tetapi juga dipasarkan secara *online* melalui media sosial. Dengan penjualan secara *online* dapat meningkatkan penjualan karena konsumen lebih mudah mendapatkan informasi mengenai produk minuman rempah ini. Hasil penjualan produk dengan kemasan yang baru sampai saat ini penjualan naik sekitar 27%. Gambar kemasan yang lama, pelatihan menggunakan *seller*, dan kemasan yang baru dapat dilihat pada gambar 7, gambar 8, dan gambar 9.



Gambar 7. Gambar kemasan yang lama



Gambar 8. Pelatihan menggunakan seller



Gambar 9. Kemasan yang baru

3. Penentuan Harga Pokok Produksi

Biaya produksi/harga pokok produksi adalah biaya yang dipakai/dikeluarkan untuk membuat suatu produk (Meroekh et al., 2018). Komponen biaya produksi tersebut terdiri dari: Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Biaya bahan baku adalah sejumlah dana yang diperlukan untuk pengadaan bahan baku untuk membuat suatu produk. Biaya tenaga kerja dibedakan menjadi 2, yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah sejumlah dana yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam pembuatan suatu produk. Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja selain tenaga kerja langsung seperti: supervisor, manajer, satpam, kepala departemen, dan lain-lain (Ardianti, 2014). Namun untuk biaya tenaga kerja tidak langsung ini akan dimasukkan sebagai biaya *overhead*. Biaya *overhead* pabrik meliputi: biaya administrasi dan umum, biaya pemasaran, biaya tenaga kerja tidak langsung dan lain-lain.

Selama ini biaya produksi di UKM Daniyah belum pernah dilakukan perhitungan secara detail sehingga belum memasukkan unsur biaya produksi secara keseluruhan. Perhitungan biaya produksi hanya berdasarkan hal-hal yang secara nyata dapat dihitung, misalnya biaya bahan baku dan biaya untuk membeli kemasan saja, bahkan biaya tenaga

kerja selama ini tidak pernah dihitung dengan alasan semua dikerjakan sendiri dan dibantu oleh keluarga. Contoh untuk menghitung biaya produksi pembuatan produk minuman rempah jahe selama ini hanya terdiri dari harga bahan baku jahe, gula, kemasan, dan bahan bakar (gas).

Dari pendampingan yang telah dilakukan oleh tim AbMas bahwa biaya produksi untuk pembuatan minuman rempah biaya bahan baku terdiri dari: Biaya pengadaan rempah-rempah, biaya gula pasir. Biaya untuk membayar tenaga kerja langsung yang berjumlah 3 orang. Sedangkan untuk biaya *overhead* pabrik meliputi: biaya kemasan, biaya transportasi, biaya administrasi dan umum, biaya penggunaan air, listrik dan telepon.

Kesimpulan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan oleh tim AbMas di UMKM Daniyah diperoleh bahwa pemanfaatan alat pamarut untuk proses pamarutan rempah atau empon-empon dibandingkan dengan menggunakan parut biasa dapat menghemat waktu 75 menit atau peningkatan efisiensi penggunaan waktu sebesar 116%. Dengan kemasan yang baru penjualan produk naik sekitar 27%. Selain peningkatan efisiensi waktu dan peningkatan jumlah penjualan, pemilik UMKM Daniyah dengan pendampingan tentang penghitungan biaya produksi dapat mengetahui komponen biaya untuk produksi minuman rempah.

Daftar Referensi

- Ardianti, Y. (2014). Persentase Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Pokok Produksi Pada Pt. Indohamafish Tahun 2014. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 5(2), 1–10.
- Meroekh, H. M. A., Rozari, P. E. De, & Foenay, C. C. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang). *Journal Of Management (SME's)*, 7(2), 181–205.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. (2017). Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. In *Udayana University Press* (1st ed.). Denpasar: Universitas Udayana Press.
- Sulistiowati, A. R., Nopriansyah, U., Syarif, A. H., Islam, U., Purwokerto, N., Islam, U., Lampung, N., Islam, U., Lampung, N., Nusawungu, K., Cilacap, K., & Imun, S. (2022). Pendampingan dalam Proses Pembuatan Jamu Bubuk Alami sebagai Upaya Peningkatan Sistem Imun Tubuh di Masa Pandemi Covid-19. *Al Mu'awanah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1).
- Syaifuddin, S. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Efisiensi Kerja Karyawan Pada Pt. Petro Fajar Berlian, Medan. *SULTANIST: Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 4(2), 50–58. <https://doi.org/10.37403/sultanist.v4i2.73>
- Willy, & Nurjanah, S. (2019). 288244-Pengaruh-Kemasan-Produk-Dan-Rasa-Terhadap-663F1557 Refrensi Yosi. *Pengaruh Kemasan Produk Dan Rasa Terhadap Minat Beli Yang Berdampak Pada Keputusan Pembelian Pelanggan Minuman Energi*, 9(2), 1–74.