

PERBAIKAN TEKNOLOGI ALAT PENCETAK MEKANIS KUE KECIPUT SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DI INDUSTRI KECIPUT

Laila Faizah Achmad*, Dwi Handayani*, Dra FS Nugraheni S M.Kes*

* Program Studi Diploma III Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

Jl. Prof.Sudharto SH Tembalang Semarang kode pos 50239

telp 024 7471379, Fax 024 7471379

Email : lailafaizahachmad@gmail.com telp. 081575875280 / 024 7611840

ABSTRACT

Production Keciput cakes and pastries uceng is still very limited both in terms of quality and quantity, this is due to the manufacturing process is simple and the equipment used is still manual (non-tech) To improve the quality and quantity of cake Keciput necessary technological improvements to the design process of making dough thrower equipped slicer more perfect in order to make dough more evenly, stable and cake Keciput produced more tender, crisp and uniform size. The design tool is an improvement evaporator crystallization process technology uceng lined baking sugar so sugar-coated cake uceng this is much more enjoyable.

Technology transfer any new equipment that will produce better material quality batter them more tender, more homogeneous, hygienic and more uniform size. The capacity of the equipment is also enlarged so that the resulting product more than 100 packs to 250 packs per day and the increase in the price of Rp. 15.000, - to Rp. 25.000, - so that the production cost, minimum time and gain craftsmen (manufacturers) increased. If the quality and quantity increases, the marketing reach is expanding to provide economic, human resources better.

Keywords: *process technology improvements, uniform Keciput cake, layer cake sugar uceng*

ABSTRAK

Kue Keciput adalah kue casmilan hampir serupa dengan onde onde kecil tanpa isi dan kering yang saat ini diproduksi secara tradisional dan masih sangat terbatas baik ditinjau dari segi kualitas maupun kuantitasnya, karena masih sederhananya proses pembuatan dan peralatan yang digunakan secara manual (tanpa teknologi/ tradisional) sehingga perlu ditingkatkan kualitas dan kuantitas karena kue keciput ini merupakan trade mark dari Kabupaten Kudus.

Peningkatan kualitas dan kuantitas kue keciput memerlukan perbaikan teknologi proses pembuatan dengan perancangan **alat pencetak yang dilengkapi pengiris** yang lebih sempurna agar pembuatan kue keciput mempunyai ukuran yang seragam, lebih merata, stabil sehingga kue keciput yang dihasilkan lebih empuk, renyah dan nampak lebih menarik.

Perbaikan teknologi merupakan Transfer teknologi dari tradisinal menuju mekani diharapkan kue keciput yang dihasilkan dengan menggunakan peralatan yang baru (Alat pencetak mekanis) lebih baik kualitasnya, lebih higienis, lebih empuk, lebih homogen dan ukuran lebih seragam.serta kuantitas meningkat

Adanya alat pencetak mekanis ini produksi kue keciput yang dihasilkan lebih banyak dari 100 bungkus menjadi 250 bungkus per hari serta kenaikan harga dari Rp. 15.000,- menjadi Rp. 20.000,- dengan biaya produksi, waktu yang minimal sehingga keuntungan pengrajin (produsen) meningkat. Apabila kualitas dan kuantitas meningkat maka jangkauan pemasaran semakin meluas sehingga memberikan ekonomi, SDM yang lebih baik.

Kata Kunci : perbaikan teknologi proses, alat pencetak kue keciput, ukuran kue keciput seragam

PENDAHULUAN

Kue keciput adalah camilan, dari adonan tepung dan telur ditabur wijen dan digoreng seperti onde2 tanpa isi,rasanya gurih dan renyah,tidak tahan lama sangat baik untuk oleh oleh merupakan industri rumah tangga khas Kudus setelah jenang sehingga merupakan trade mark seperti halnya Semarang dengan wingko dan lunpianya. Kendala yang dihadapi adalah sulit berkembang karena S.D.M terbatas (maks SMP), teknologi proses dan peralatan yang masih sangat sederhana dan produksi terbatas, tidak bisa memenuhi kebutuhan pasar serta belum ada pembinaan, penyuluhan dan pelatihan, untuk itu perlu adanya pembinaan, penyuluhan dan pelatihan

Kue keciput yang diproduksi sekarang ini masih agak keras dan tidak tahan lama, karena keterbatasan peralatan yang masih sangat sederhana yaitu alat pemotong adonan kue keciput yang masih sederhana dan tidak stabil kecepatannya yang masih sederhana dengan penggorengan saja, sehingga dalam proses produksi kurang higienis kurang memenuhi persyaratan keamanan pangan (HACCP), keras,dan hanya memproduksi 100 bungkus @ 200 gr dengan harga Rp. 15.000,- per bungkus, juga dikelola secara kekeluargaan tanpa manajemen yang baik, untuk itu **perlu diberikan pembinaan** agar industri ini dapat berkembang dengan baik (S.D.M.,proses pengolahan, peralatan, perbaikan teknologi peralatan dan pengelolaan berbasis manajemen)

Sentra industri kue keciput di daerah Kudus ada sekitar 17 UKM (besar dan sedang) dan 25 UKM Kecil dengan peralatan manual,adapun kriteria pemilihan UKM yang perlu diperhatikan diantaranya adalah UKM kecil, manajemen tradisional/ keluarga, teknologi proses sederhana/manual, modal terbatas dll, diantaranya adalah UKM Dinar dan UKM Mekar Sari.

Adanya perbaikan teknologi proses dengan alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris akan memperbaiki sistim pengirisan, diharapkan kualitas kue keciput meningkat lebih higienis, lebih renyah, lebih gurih akan tahan lebih lama (3 bl – 5 bl) serta jangkauan pemasaran lebih luas diharapkan hingga antar pulau maupun ekspor.

Industri keciput ini walaupun masih tradisional tapi sangat dicari khususnya bagi wisatawan yang singgah didaerah Kudus karena merupakan oleh oleh yang khas sehingga merupakan pertimbangan bagi tim pelaksana agar kualitas dan produksi kue keciput dan uceng perlu ditingkatkan.

Melalui kegiatan Pengabdian Ipteks bagi masyarakat (IbM) th 2014 ini sangat diharapkan oleh industri dalam rangka membantu transfer teknologi proses pembuatan kue keciput yang memenuhi standar keamanan pangan (HACCP), meningkatkan kesadaran para pengrajin dan jajarannya untuk membiasakan diri memproduksi produk pangan yang sehat, pengemasan yang baik agar pada saatnya nanti dapat berdiri sejajar dengan UKM nasional maupun internasional sehingga akan meningkatkan pendapatan dan devisa negara dari sektor non migas serta menjadi produk unggulan di daerah Kabupaten Kudus

METODE KEGIATAN

Saat ini pengrajin tidak mempunyai teknologi proses secara mekanis, bagaimana membuat kue keciput lebih higienis,seragam bentuknya dan menarik bagi konsumen,oleh karena itu para pengrajin menginginkan transfer teknologi dan pendampingan tentang proses pembuatan kue keciput dengan memperbaiki teknologi proses yaitu memberikan alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris dalam upaya meningkatkan kuantitas agar memenuhi selera konsumen serta mempertahankan kualitas dengan harga jual yang layak dan bisa terjangkau.

Beberapa permasalahan yang dihadapi para pengrajin sebagai berikut :

1. Kurangnya pengetahuan tentang proses pembuatan kue keciput yang .memenuhi standard keamanan pangan (HACCP) agar keciput yang dihasilkan aman,sehat dan kualitas
2. Kurangnya pengetahuan tentang keseragaman bentuk kue keciput yang baik, aman dan sehat sehingga memenuhi standar keamanan pangan (HACCP)
3. Kurangnya pengetahuan tentang meningkatkan produktivitas yang juga akan meningkatkan pendapatan para pengrajin

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode pendekatan yang ditawarkan

Metode yang ditawarkan pada kegiatan pengabdian ini agar menghasilkan kue keciput yang lebih higienes, ukuran seragam,lebih gurih dan renyah (tidak keras) dengan memberikan **pelatihan dan bimbingan** pengrajin bagaimana mengoperasikan alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris (dengan kecepatan yang merata/stabil,hasil kue keciput lebih empuk) secara baik dan benar Diharapkan produk kue keciput ini akan lebih diminati karena empuk dan renyah dan dikonsumsi masyarakat menengah keatas dengan harga yang lebih tinggi

karena kualitas yang meningkat dan pemasaran yang tidak terbatas sampai antar pulau maupun ekspor. Adapun spesifikasi produk dengan metode yang ditawarkan sebagai berikut :

Kue keciput

- Bentuk : oval dilumuri wijen panjang 3 cm Rasa gurih, renyah & empuk
Kemasan : plastik food grade
Isi kemasan : 200 gr / bungkus
Kapasitas : 250 bungkus/hari
Harga : Rp. 25.000,- / bungkus

Pelaksanaan kegiatan

Tahapan kegiatan untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standard mutu pangan dimulai dari peningkatan S.D.M. pelatihan dan konsultasi tentang teknologi proses pembuatan sehingga produk kue keciput sesuai HACCP Perbaikan Teknologi proses sesuai dengan saran dari UKM Dinar dan UKM Mekar Sari dan pemilihan program diatas maka diharapkan kualitas dan produktivitas kue keciput akan meningkat

Partisipasi mitra/pengrajin membuat kelompok pengrajin kue keciput dimana disepakati UKM Dinar sebagai ketua dan UKM Mekar Sari sebagai sekretaris. Pembentukan kelompok ini disambut baik oleh para pengrajin di sentra industri keciput dan uceng dan tim pelaksana memberikan **alih teknologi** dari peralatan yang semula dilakukan secara tradisional / manual beralih ke mekanis dengan penambahan alat pencetakmekanis yang dilengkapi pengiris sehingga nantinya produk yang dihasilkan yang lebih panjang (4 – 5 bulan) .

Target luaran dari produk atau penjualan produk diatur sedemikian rupa untuk mencapai tingkat operasi yang ekonomis dibidang teknologi, manajemen dan promosi melalui integrasi maupun sinkronisasi arus pemasaran dari titik produksi sampai ketinggian pemanfaatan produk oleh pengguna atau user. Hal ini diutamakan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas yang baik dan harga yang sesuai.

Spesifikasi produk kue keciput sesudah transfer teknologi pencampuran lebih merata dan kecepatan tetap maka kue menjadi empuk.

Kue keciput :

- adonan lebih merata sehingga mudah dibentuk oval dan dilumuri wijen
- rasa lebih gurih, empuk, kering dan renyah,
- dikemas dengan plastik kedap agar umur simpan lebih panjang dan tetap renyah

Spesifikasi hasil luaran sebagai berikut

Alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris

- terbuat dari besi tuang dan stainless steel dilengkapi meja geser / goyang
- motor listrik u penggerak 0,5 PK
- alat pencetak dilengkapi pengiris agar Ukuran lebih seragam

RENCANA LUARAN UKM Mekarsari dan UKM Dinar

Semula	Rencana Luaran				
	Penambahan Peralatan	Penambahan Investasi & Omzet	Peningkatan Kapasitas Produksi	Pemasaran Semula	Perluasan Pasar & Pangsa Pasar
Produksi 100 bungkus per hari, harga Rp.15.000,-/ bungkus Untuk tiap jenis (tahan 15 hari)	a. Alat extruder dilengkapi pengiris	Investasi 13,235 juta rupiah omzet 6,25 juta/hari produksi 250 bungkus @ Rp. 25.000,- (tahan 4- 5 bulan)	Produksi 250 bungkus/hari harga Rp. 25.000,- per bungkus	Jawa tengah	Jawa & Sumatera



Pengirisan kue keciput secara tradisional



Proses pengirisan dengan menggunakan alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris

Hasil Yang Dicapai

1. Perbaikan teknologi alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris dan tepat guna disesuaikan dengan kemampuan para pengrajin di UKM Dinar dan UKM Mekar Sari agar pengrajin mampu mengoperasikan, merawat dan memperbaiki alat tersebut
2. Pembuatan Alat ini di bengkel rekayasa teknologi agar alat tersebut dapat digunakan maksimal.
3. Ujicoba alat pencetak mekanis tentang cara pengoperasian untuk membuat kue keciput
4. Pelatihan dan Sosialisasi penggunaan Alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris dengan baik dan benar
5. Pelatihan cara pembuatan kue keciput dengan kualitas dan kuantitas yang baik.
6. Penyuluhan tentang manajemen pemasaran

KESIMPULAN

Kegiatan sangat diterima pengrajin UKM Kecipun merupakan hal yang baru bagi mereka yang tadinya proses pembuatan secara manual beralih ke mekanis

1. Alat pencetak mekanis yang dilengkapi pengiris bisa diterima dengan baik oleh pengrajin kue keciput
2. Teknologi proses pencampuran mekanis sangat tepat guna agar supaya para pengrajin mampu mengoperasikan, merawat dan memperbaiki alat tersebut
3. Tidak memerlukan tempat yang luas

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1990 " **Standard Nasional Indonesia** " Departemen Perindustrian Jakarta
- Boma Wikantayasa, 1989 " **Satuan Operasi dalam proses pangan**" P.A.U. Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta
- Brown, G.Granger, 1985 " **Unit Operation** " Modern Asia Edition, John Wiley and Sons, Japan
- Dancay RA and Underwood,I,1990 " **Quantitatif Analitical Chemistry** " 4th Edition, Prenttise Hall Inc,Engwood Cliff,Ny
- Hari Purnomo, Adiono 1987 " **Ilmu Pangan**" Penerbit Universitas Indonesia Jasfi M.Sc, 1989 " **Operasi Teknik Kimia** " jilid II Penerbit Erlangga Surabaya
- M. Cabe, 1993 " **Unit Operation of Chemical Engineering** " 3th Edition Mc Graw Hill Bokk New York
- Perry, J.H., 1987 " **Handbook of Chemical Engineering** " 5th Edition Mc Graw Hill Book New York
- Winarno F.G., 1990 " **Pangan dan Gizi** " P.T. Gramedia Jakarta