

## **I<sub>b</sub>M KELOMPOK USAHA TORTILA DESA TULUNG REJO KECAMATAN TRUCUK KABUPATEN BOJONEGORO**

*Nuning Setyowati dan Umi Barokah*  
*Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS*  
*noenk\_setyo@yahoo.com*

### **ABSTRAK**

*Komoditi jagung merupakan salah satu komoditi unggulan Kabupaten Bojonegoro. Salah satu produk olahan jagung yang diusahakan didaerah ini adalah tortilla. Desa Tulungrejo, Kecamatan Trucuk adalah salah satu daerah penghasil jagung sekaligus produsen tortilla. Kelompok usaha Makmur Asri adalah salah satu kelompok usaha yang memproduksi tortilla dan sekaligus memasarkannya. Kelompok tani “Tani Makmur” adalah kelompok tani dengan komoditi unggulannya adalah jagung yang sekaligus merupakan supplier jagung bagi Makmur Asri. Kedua mitra ini menghadapi permasalahan mengenai teknologi produksi dan manajemen usaha. Makmur Asri menghadapi kendala terkait pengeringan tortilla yang sering terhambat cuaca dan kemasan yang kurang menarik serta lemahnya kemampuan pembukuan praktis dan belum memiliki business plan. Kelompok Tani Makmur menghadapi kendala rendahnya produktifitas pemipilan jagung karena dilakukan secara manual serta masih lemahnya pembukuan keuangan. Solusi yang ditawarkan untuk Makmur Asri melalui kegiatan ini antara lain introduksi alat oven dan inovasi kemasan, serta pelatihan pembukuan praktis dan penyusunan business plan. Solusi yang ditawarkan kepada Tani Makmur antara lain introduksi pemipil jagung dan pelatihan pembukuan praktis. Hasil kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut; Makmur Asri memiliki 1 unit oven tortilla, memiliki kemasan baru yang lebih menarik, business plan dan mampu menyusun pembukuan praktis. Kelompok Tani Makmur memiliki 2 unit alat pemipil jagung dan mampu menyusun pembukuan praktis. Hasil dari kegiatan ini mampu meningkatkan produktifitas, efisiensi dan kemampuan manajemen usaha dari kedua mitra.*

*Keywords: Tortilla, Bojonegoro, Teknologi Produksi, Manajemen Usaha*

### **PENDAHULUAN**

Pangan yang beragam akan dapat memenuhi kebutuhan gizi manusia, di samping itu diversifikasi konsumsi pangan juga memiliki dimensi lain bagi ketahanan pangan. Bagi produsen, diversifikasi konsumsi pangan akan memberi insentif pada produksi yang lebih beragam, termasuk produk pangan dengan nilai ekonomi tinggi dan pangan berbasis sumberdaya lokal. Sedangkan jika ditinjau dari sisi konsumen, pangan yang dikonsumsi menjadi lebih beragam, bergizi,

bermutu dan aman. Di samping itu, dilihat dari kepentingan kemandirian pangan, diversifikasi konsumsi pangan juga dapat mengurangi ketergantungan konsumen pada satu jenis bahan pangan (Cahyani, 2008)

Penelitian yang dilakukan Agustono, et al (2010) mengenai identifikasi dan strategi pengembangan komoditi unggulan di daerah rawan banjir di Kabupaten Bojonegoro telah berhasil mengidentifikasi komoditi-komoditi unggulan di Bojonegoro dan salah satunya adalah komoditi jagung.

Salah satu kecamatan sentra komoditi jagung di Bojonegoro adalah kecamatan Trucuk. Sebagai salah satu kecamatan rawan banjir, diperlukan upaya lebih keras untuk mengoptimalkan potensi yang ada. Produksi jagung di wilayah ini rata-rata 90.000 ton/tahun terutama pada saat panen melimpah. Jagung dapat diolah menjadi berbagai jenis pangan ataupun makanan antara lain keripik jagung atau yang lebih dikenal “tortilla”. Prospek pemasaran yang bagus dan proses pengolahan yang sederhana menjadikan usaha ini mudah diadopsi oleh wanita sebagai *home industry* (industri rumah tangga).

Desa Tulungrejo, kecamatan Trucuk, Kabupaten Bojonegoro selama ini dikenal sebagai sentra tortilla. Usaha tortilla ini muncul karena selama ini jagung yang dihasilkan dijual dalam bentuk mentah (pipilan) sehingga belum ada nilai tambah yang dihasilkan. Oleh karena itu diperlukan upaya pengolahan lebih lanjut sehingga nilai jual dan keuntungan yang diterima lebih besar. Ibu-ibu rumah tangga di desa Tulungrejo diketuai oleh Ibu Tri Tugas Luh Untari (Ibu Untari) berinisiatif mengembangkan usaha tortilla setelah mendapat pelatihan dari pemerintah setempat. Kelompok Wanita Makmur Asri saat ini mampu memproduksi tortilla per hari rata-rata sebanyak 50-75kg jagung. Kegiatan produksi tortilla dilakukan secara kontinyu karena persediaan bahan baku jagung yang digunakan relatif aman mengingat produksi jagung lokal tersedia. Wilayah pemasaran tortilla saat ini antara lain Bojonegoro, Lamongan dan Mojokerto.

Kelompok Makmur Asri menghadapi beberapa kendala dalam produksi tortilla, antara lain untuk proses pengeringan adonan sampai saat ini masih mengandalkan sinar matahari sehingga pada saat musim hujan, proses pengeringan akan memakan waktu sangat lama. Apalagi saat ini musim sulit

diprediksi dan hujan turun hampir sepanjang tahun. Pada saat musim hujan dibutuhkan waktu 2-3 hari untuk pengeringan tortila sehingga waktu produksi akan mundur dari jadwal.

Untuk kemasan tortila saat ini menggunakan plastik transparan dan masih sederhana. Kelompok usaha ini menggunakan merk “Makmur Asri”. Target dari kelompok usaha ini adalah ingin dapat memasuki pasar swalayan sehingga dituntut kemasan yang *marketable* dan tahan lama sehingga lebih higienis dan menarik. Produk tortila ini telah memiliki ijin Dep Kes sehingga tidak menghadapi kendala terkait pemasaran karena produk ini telah memenuhi syarat kesehatan. Kelompok usaha ini memiliki target ingin memperluas pasar sampai ke Jawa tengah, Jawa Barat dan diluar pulau Jawa.

Manajemen usaha tortila ini masih sederhana dan pembukuan masih dibuat apa adanya. Pembukuan usaha berupa laporan keuangan yaitu rugi laba maupun neraca belum ada, hanya pencatatan pengeluaran dan pemasukan namun belum tertata dan rutin dilakukan.

Untuk kebutuhan bahan baku jagung, kelompok Makmur Asri tidak menghadapi kendala karena pasokan jagung dari wilayah lokal tersedia. Di Desa Tulungrejo juga terdapat kelompok tani yang bernama kelompok tani “Tani Makmur “. Kelompok tani ini memproduksi jagung sehingga kelompok Makmur Asri dengan mudah memperoleh pasokan bahan baku jagung tanpa harus mencari keluar wilayah Trucuk. Kelompok tani “Tani Makmur” beranggotakan 43 orang petani, terdiri dari 35 orang laki-laki dan 8 orang wanita. Produksi jagung rata-rata per tahun dari kelompok “Tani Makmur “ sebesar 7 ton dan per Ha rata-rata mampu menghasilkan produksi jagung sebanyak 7500 kg jagung pipilan kering. Varietas jagung yang dibudidayakan di desa Tulungrejo adalah varietas hibrida dengan umur tanam 105-115 hari.

Beberapa kendala yang dihadapi kelompok tani “ Tani Makmur” antara lain : pada proses pemipilan jagung ada yang masih menggunakan tangan dan ada yang sudah menggunakan alat pemipil semi mekanis. Dari 43 anggota kelompok tani hanya 3 orang yang memiliki alat pemipil jagung. Hal ini dikarenakan kemampuan daya beli petani yang relatif rendah. Pemipilan jagung secara manual

akan mempengaruhi efisiensi dan produktifitas. Jika menggunakan alat pemipil per jam dapat menghasilkan  $\geq 50$  kg jagung pipilan. Jika menggunakan tangan per jam hanya mampu menghasilkan 10 kg jagung.

Sama halnya dengan kelompok Makmur Asri, kelompok tani "Tani makmur" dalam melakukan analisa keuangan masih menggunakan cara sederhana. Belum ada pembukuan/dokumentasi data keuangan yang terstruktur. Hal ini menjadi kendala bagi kelompok tani untuk mengevaluasi kinerja usaha tani dari waktu ke waktu.

### TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan pemberdayaan ini bertujuan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra yaitu kelompok usaha Makmur Asri dan kelompok tani "Tani Makmur". Secara ringkas, tujuan kegiatan ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Tujuan Kegiatan Pemberdayaan

Berbagai solusi diatas diharapkan mampu mengatasi permasalahan yang dihadapi kedua mitra baik Kelompok Makmur Asri maupun kelompok tani “Tani Makmur”. Adapun target dan luaran dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

**A. Untuk kelompok wanita Makmur Asri:**

1. Penambahan 1 unit alat oven dengan kontruksi oven ukuran 200 x 100 x 100 cm terbuat dari stainless steel ketebalan 1 mm. Kaki oven ukuran 200 x 100 x 50 cm terbuat dari besi siku
2. Kemasan yang *marketable* berbahan alumunium foil dan desain kemasan yang baru dan informatif yaitu kemasan (200 gram) ukuran 23 x 29 cm.
3. Peningkatan omset tortila sebesar 25 – 40 % dari omset sebelumnya
4. Kelompok Usaha Makmur Asri memiliki pembukuan laporan keuangan yang terstruktur dan memiliki *business plan*.
5. Keuntungan anggota Kelompok Usaha Makmur Asri meningkat sebesar 20%

**B. Untuk Kelompok Tani makmur:**

1. Penambahan 2 alat pemipil jagung dengan spesfiikasi : Kapasitas/jam :80,84 kg/jam; Putaran rpm : 64 ; Kecepatan putaran 1,47% ; Dimensi : Panjang 3 m, lebar 2 m, tinggi 1.5 m dan berat alat 45 Kg
2. Produktifitas jagung pipilan meningkat 25 % dari sebelumnya, yaitu dari rata-rata 50 kg-75 kg menjadi 62.5 kg-92.75kg/hari.
3. Kelompok tani “Tani Makmur” memiliki pembukuan laporan keuangan yang terstruktur.
4. Keuntungan anggota Kelompok Tani Makmur meningkat sebesar 20% yaitu dari Rp.353.000,-/hari menjadi Rp.423.600,- /hari.

**METODE PELAKSANAAN**

Untuk menjawab permasalahan yang dihadapi mitra dan merealisasikan solusi, maka dilakukan beberapa kegiatan sebagai berikut :

**A. Untuk kelompok wanita Makmur Asri:**

1. Mendesain alat oven untuk pengeringan adonan tortila

Mendesain dan merancang bangun oven dengan kapasitas 25 kg adonan tortila. Oven didesain dua *stage*/tingkat sehingga satu stage mampu menampung 12,5 kg adonan tortila dengan panas merata untuk setiap *stage*/tingkat dan dengan suhu rata-rata 40<sup>0</sup>C. Waktu pengeringan dengan oven ini selama 2,5 jam sehingga lebih efisien waktu dibanding sebelumnya yang membutuhkan waktu 4-5 jam pada saat cuaca panas dan 2-3 hari saat musim hujan.

2. Memfasilitasi pembuatan desain kemasan yang lebih *marketable*

Mendesain kemasan yang *marketable* yaitu dengan menggunakan bahan dari alumunium foil dan mendesain tampilan kemasan yang meliputi gambar (simbol) produk, merk, komposisi, kandungan gizi, nomor ijin DepKes, tanggal kadaluwarsa dan produsen. Pembuatan desain ini merupakan stimuli bagi kelompok agar kedepan tetap menggunakan kemasan ini. Dalam kegiatan ini, desain kemasan alumunium foil dibuat sebanyak 200 buah sebagai stimuli. Adapun ukurannya adalah kemasan 200 gr dengan ukuran 23 x 29 cm. Ukuran ini sedikit berbeda dengan yang selama ini digunakan yaitu kemasan 220 gram.

3. Pelatihan pembuatan business plan dan pembukuan keuangan praktis

Pelatihan pembukuan keuangan berupa pembukuan praktis yaitu model pembukuan keuangan yang mudah dilaksanakan oleh kedua kelompok yang meliputi pembukuan keuangan mengenai pencatatan keuangan harian, pencatatan keuangan ke dalam buku besar, penyusunan laporan rugi laba dan pembuatan neraca. Selain itu, kepada kedua kelompok ini akan diajarkan bagaimana cara menyusun *business plan* sehingga diharapkan akan dapat mempermudah akses ke lembaga perbankan.

**B. Kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan Kelompok Tani “Tani Makmur”**

1. Introduksi alat pemipil jagung

Alat pemipil jagung yang didifusikan adalah alat pemipil jagung tipe pedal dengan teknis penggunaan yang relatif mudah agar petani tidak terkendala dalam menggunakannya. Penggunaan alat ini akan dapat meningkatkan

efisiensi dibanding pemipilan secara manual yang hanya mampu menghasilkan jagung pipilan sebanyak 10 kg/jam. Alat pemipil ini mampu menghasilkan  $\pm 80,84$  Kg/jam sehingga sangat efisien dari sisi waktu dan tenaga.

## 2. Pelatihan pembukuan keuangan praktis

Kegiatan pelatihan ini akan dilakukan dengan terlebih dahulu memberikan pemahaman mengenai pentingnya atau manfaat memiliki pembukuan keuangan praktis, kemudian mengajarkan dan membimbing langsung tentang bagaimana membuat pembukuan keuangan yang benar namun praktis, dilakukan secara rutin dan tertata.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian ini memberikan kemanfaatan bagi kedua mitra, yaitu sebagai berikut:

### **A. Kelompok Wanita Makmur Asri**

#### 1. Peningkatan Teknologi Produksi

Penjemuran merupakan salah satu kunci tahapan dalam proses produksi tortila. Penjemuran yang tidak kering sempurna akan menyebabkan tortila menjadi berjamur dan aroma menjadi tidak sedap sehingga ketika digoreng kualitasnya tidak baik. Penjemuran yang tidak kering sempurna selama ini disebabkan karena cuaca yang tidak menentu. Solusi untuk permasalahan ini adalah dengan melakukan introduksi mesin oven untuk mengantisipasi intensitas panas yang rendah atau pada saat musim hujan.

Mesin oven telah diintroduksikan pada tanggal 31 Agustus 2013 bertempat dirumah Ibu Untari (ketua kelompok wanita Makmur Asri). Mesin oven yang diintroduksikan berukuran 1,2 m x 1 m x 2 m. Konstruksi terbuat dari pipa galvalum 4 x 4 cm, dinding mesin plat galvalum 0.8 mm. Temperatur oven maksimal 120 derajat Celsius. Mesin oven terdiri dari 10 shaf /layer dan masing-masing shaf terdiri 2 loyang. Kapasitas mesin oven sekali pakai adalah 15 kg tortilla mentah.

Selain oven, untuk meningkatkan kapasitas produksi khususnya pada tahapan pengemasan dilakukan dengan mengintroduksi alat sealer yaitu dengan merk ATS MPP 300 berukuran 220 MM, tebal 0.3 mm dan daya 220 Volt yang telah diserahkan pada tanggal 31 Agustus 2013.

## 2. Inovasi Kemasan Tortila

Inovasi kemasan telah diintroduksi kepada kelompok Makmur Asri. Inovasi kemasan terbuat dari bahan kertas berukuran panjang 14 cm; lebar: 5 cm dan tinggi 21 cm. Kemasan dibuat dari bahan kertas Artcarton 230 gr. Desain kemasan telah disepakati berdasarkan permintaan/kebutuhan mitra dan telah melalui koordinasi bersama pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian pada tanggal 31 Agustus 2013. Desain yang disepakati kemudian diperbanyak 2700 pack dan telah diserahkan pada tanggal 3 Oktober 2013. Melalui inovasi kemasan ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk perluasan pasar khususnya untuk dapat menembus pasar swalayan/supermarket diluar Bojonegoro.

## 3. Peningkatan Skill Manajemen Finansial

Kemampuan melakukan pembukuan usaha masih menjadi masalah bagi kelompok usaha Makmur Asri. Kegiatan pengabdian ini juga dilakukan transfer softskill yaitu bagaimana menyusun pembukuan sederhana.

Pelatihan pembukuan praktis telah dilakukan pada tanggal 31 Agustus 2013 bertempat di rumah Ibu Untari. Pada pelatihan ini dilakukan sosialisasi terlebih dahulu mengenai pentingnya melakukan pembukuan usaha dan teknik sederhana dalam menyusun pembukuan. Dalam pelatihan ini diajarkan juga cara membuat analisis usaha sederhana.

## **B. Kelompok Tani “Tani Makmur”**

### 1. Peningkatan kapasitas dan efisiensi produksi

Upaya peningkatan kapasitas pemipilan jagung dilakukan melalui introduksi alat pemipil jagung. Berdasarkan koordinasi dengan mitra disepakati alat pemipil jagung yang dibutuhkan adalah 1 alat pemipil jagung listrik dan 1 alat pemipil jagung sistem pedal. Dua alat yang



berbeda ini bertujuan agar mitra dapat mengevaluasi alat pemipil jagung yang lebih efisien sebagai dasar keputusan jika dimasa mendatang mitra ingin membeli/memesan alat pemipil jagung dengan spesifikasi 1,2 m x 0,6 m x 1m dan kapasitas 10 buah jagung/menit (1-1,5 kg/menit)

## 2. Pelatihan Manajemen Finansial

Pelatihan pembukuan praktis telah dilaksanakan pada tanggal 31 Agustus 2013 bertempat di Balai Tani. Pelatihan diisi dengan sosialisasi mengenai pentingnya pembukuan dalam kelompok tani dan cara teknis menyusun pembukuan sederhana. Peserta diajarkan mengenai cara mencatat transaksi dengan benar, dikelompokkan sesuai dengan komponen biaya dan pendapatan, kemudia setiap akhir bulan dibuat rekap untuk menghitung pendapatan kelompok tani.

## C. Monitoring dan Pendampingan Kegiatan yang Telah Dilakukan

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan kemudian ditindaklanjuti dengan melakukan monitoring baik melalui kunjungan ke lokasi maupun via telepon. Monitoring dilakukan sebanyak 3 kali dengan melakukan kunjungan ke lokasi dilakukan pada bulan Oktober – November 2013 untuk mengevaluasi pemanfaatan teknologi yang telah diintroduksi dan penerapan skill yang telah diberikan. Adapun hasil pengamatan atau evaluasi adalah sebagai berikut:

### 1. Monitoring Introduksi Mesin Oven Tortila

Alat oven yang didistribusikan kepada kelompok usaha Makmur Asri telah digunakan namun tidak setiap hari. Hal ini karena alat oven tersebut diintroduksi sebagai solusi terkait permasalahan mitra yaitu penjemuran yang tidak kering sempurna, khususnya pada musim penghujan. Pada bulan oktober curah hujan masih sangat rendah sehingga mitra lebih menggunakan penjemuran dengan sinar matahari. Namun, jika cuaca agak mendung atau produksi tortila tinggi, maka mitra menggunakan oven untuk proses pengeringan. Pada bulan November-Desember, oven tortila mulai digunakan secara intensif karena curah hujan sudah mulai tinggi sehingga menghambat proses penjemuran/ pengeringan

tortila. Hasil pengeringan dengan oven sesuai yang diharapkan, yaitu tortila kering secara merata dan waktu pengeringan menjadi lebih singkat. Jika menggunakan sinar matahari, penjemuran memerlukan waktu antara 2-4 hari baru dapat digoreng. Namun, dengan mesin oven pengeringan hanya membutuhkan waktu 1 hari. Tortila yang akan dikeringkan dengan oven harus diangin-anginkan terlebih dahulu (tidak dalam keadaan basah) sehingga keringnya akan lebih sempurna dan lebih cepat.

Alat sealer juga telah digunakan oleh mitra dan introduksi alat ini mampu meningkatkan kapasitas pengemasan. Kondisi sebelum ada introduksi sealer, produktifitas pengemasan dengan satu alat sealer adalah 30 pack/jam. Dengan introduksi dua alat sealer produktifitas menjadi 90 pack/jam.

## 2. Monitoring Inovasi Kemasan

Inovasi kemasan yang diintroduksikan kepada mitra adalah kemasan berbahan kertas dengan desain artistik. Perbanyak kemasan telah diserahkan pada tanggal 3 Oktober 2013. Setelah dilakukan monitoring dan evaluasi ke lapang diketahui bahwa kemasan yang baru mampu memperluas pasar. Dengan percobaan penggunaan kemasan baru, produk tortila dapat menembus pasar swalayan yaitu Bravo dan Samudra di kabupaten Bojonegoro dan Tuban. Permintaan dari kedua swalayan ini per bulan rata-rata 175-200 pack. Jika dengan kemasan lama (plastik) harga tortila adalah Rp.5000,-/pack maka untuk kemasan baru dijual dengan harga Rp.9.000,- dengan biaya packaging adalah 1.050/pack.

## 3. Monitoring Introduksi Alat Pemipil Jagung

Alat pemipil jagung yang diintroduksikan telah digunakan secara intensif oleh kelompok tani Tani Makmur. Alat ini digunakan secara bergilir oleh anggota kelompok yang berkebutuhan untuk memipil jagung. Produktifitas pemipilan dapat lebih efektif dan efisien khususnya dari sisi waktu. Jika dengan cara manual, pemipilan jagung menghasilkan 10 kg/jam maka dengan alat pemipil jagung listrik dapat menghasilkan 50 kg/jam atau 5x produktifitas pemipilan manual. Sedangkan dengan alat

pemipil sistem pedal produktifitas pemipilan jagung adalah 35-40 kg per jam.

#### 4. Monitoring Pembukuan Praktis dan Penyusunan Business Plan

Pelatihan pembukuan praktis telah diimplementasikan oleh mitra baik oleh kelompok usaha Makmur Asri maupun oleh kelompok tani “Tani Makmur”. Kelompok Makmur Asri telah menyusun pembukuan secara rapi walaupun masih terlewat beberapa transaksi. Namun, dari hasil monitoring selama bulan September dan Oktober sudah ada pencatatan terpisah untuk biaya tenaga kerja, bahan baku dan penjualan.

Dalam kegiatan pengabdian ini juga dilakukan penyusunan business plan untuk kelompok usaha Makmur Asri. Dengan business plan diharapkan Makmur Asri memiliki kesempatan untuk mengakses berbagai program seperti akses dana untuk tambahan modal ke perbankan ataupun sebagai alat untuk meraih berbagai program pemerintah baik yang berupa bantuan modal, teknologi ataupun pengembangan SDM. Adapun business plan kelompok Makmur Asri terlampir.

Secara skematis, hasil evaluasi dari kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Evaluasi Hasil Kegiatan IbM bagi Kelompok Usaha Makmur Asri

No	Kegiatan	Sebelum IbM	Setelah IbM	Kemanfaatan
1	Introduksi Alat Oven Tortla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak memiliki alat oven</li> <li>• Pengeringan memerlukan waktu 2-4 hari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki 1 alat oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengeringan tortilla lebih cepat yaitu hanya 1 hari sehingga 2-3 x dibanding sebelumnya</li> </ul>
2	Inovasi Kemasan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan plastik putih bening</li> <li>• Belum mampu menembus pasar swalayan karena kemasan yang kurang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan berbahan kertas berukuran 14 cm x 5 cm x 21 cm. Kemasan dibuat dari bahan kertas Artcarton 230 gr.</li> <li>• Introduksi kemasan sebanyak 2700</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemasan produk lebih menarik dan eye catching</li> <li>• Bukan Oktober mampu menembus pasar swalayan Bravo dan Samudra di</li> </ul>

		menarik	pack	kabupaten Bojonegoro dan Tuban dengan permintaan awal 150-200 pack per bulan
3	Pelatihan Pembukuan Praktis dan Business Plan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembukuan belum tertata dan tidak rutin dilakukan</li> <li>• Belum mampu melakukan analisis usaha</li> <li>• Belum memiliki <i>business plan</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengetahui pentingnya melakukan pembukuan</li> <li>• Mengetahui teknis menyusun pembukuan sederhana dan analisis usaha</li> <li>• Memiliki <i>business plan</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan manajemen usaha meningkat</li> </ul>

Sedangkan manfaat kegiatan pengabdian bagi kelompok tani “Tani Makmur” adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Evaluasi Hasil Kegiatan IbM bagi Kelompok tani ” Tani Makmur”

No	Kegiatan	Sebelum IbM	Setelah IbM	Kemanfaatan
1	Introduksi alat pemipil jagung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemipilan dilakukan secara manual (menggunakan tangan)</li> <li>• Produktifitas pemipilan 10 kg/jam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok tani memiliki 2 alat pemipil jagung (1 pemipil listrik dan 1 pemipil pedal)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktifitas meningkat menjadi 35-50 kg/jam atau naik 3,5 sampai 5 x produktifitas semula</li> </ul>
2	Pelatihan pembukuan praktis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembukuan tidak secara rutin dilakukan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok tani memahami teknis pembukuan sederhana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok tani sudah mulai melakukan pencatatan walaupun ada beberapa transaksi yang terlewat dan belum dipisah antar komponen</li> </ul>

Sumber: Hasil Monev Lapang Kegiatan Pengabdian, 2013

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Introduksi alat oven tortilla mampu meningkatkan efisiensi pengeringan tortilla sebesar 100 % dan menjadikan produksi tetap dapat berjalan pada musim hujan.
2. Inovasi kemasan yang diberikan mampu membuka peluang pasar baru (supermarket) di kabupaten Bojonegoro dan Tuban.
3. Makmur Asri mampu menyusun pembukuan keuangan praktis dan mulai dilakukan secara rutin serta memiliki business plan.
4. Introduksi alat pemipil jagung mampu meningkatkan produktifitas pemipilan jagung yaitu 50 kg/jam atau 5x produktifitas pemipilan manual.
5. Kelompok tani “Tani Makmur” mampu menyusun pembukuan praktis dan akan terus dilakukan secara rutin.

### **B. Saran**

1. Kelompok Makmur Asri diharapkan terus meningkatkan produktifitas pengolahan tortilla untuk dapat memenuhi permintaan pasar.
2. Untuk lebih memperluas pasar, selain melalui inovasi kemasan, kelompok Makmur Asri dapat mencoba menggunakan online marketing untuk efisiensi biaya pemasaran.
3. Pemerintah perlu lebih memperhatikan pengembangan agroindustri tortilla mengingat dukungan bahan baku yang kuat di kabupaten Bojonegoro.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Cahyani, G. I. 2008. Analisis Faktor Sosial Ekonomi Keluarga Terhadap Keanekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Agribisnis Di Kabupaten Banyumas. Laporan Penelitian Tesis Program Magister Agribisnis Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang
- Agustono, Setyowati, N, Rahayu, W, Barokah, U. 2010. *Strategi Pengembangan Komoditi Pertanian Unggulan Di Daerah Rawan Banjir Dalam Rangka Mendukung Keberhasilan Otonomi Daerah Di Bojonegoro (Pendekatan Tipologi Klassen Dan QSPM (Quantitative Strategic Planning Matrix) ).* Penelitian Strategis Nasional. Tidak dipublikasikan.