

PENINGKATAN KUALITAS DAN PRODUKSI BUMBU MASAK TRADISIONAL BANJAR PADA UKM UMIBILAL FOOD BANJARMASIN

Nurlely ^{1*}, Samsul Hadi ², Khoerul Anwar ², Mia Fitriana ¹

¹ Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat, Jl. Jend. A. Yani Km 36, Banjarbaru, Kalimantan Selatan, Indonesia

² Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat, Jl. Jend. A. Yani Km 36, Banjarbaru, Kalimantan Selatan, Indonesia

*Corresponding author: nurlely@ulm.ac.id

Abstrak. Salah satu produsen bumbu masak khas Banjar adalah UKM Umibilal Food yang memiliki produk unggulan yaitu bumbu kareh. Akan tetapi ada permasalahan utama dalam memproduksi bubuk instan ini yaitu proses penggilingan dan pembenahan kemasan agar bisa didaftarkan di Dinas terkait. Pada program ini ada beberapa solusi yang diberikan yaitu mekanisasi peralatan produksi dalam peningkatan kapasitas produksi dengan mesin penggiling, dan pembenahan kemasan. Selain itu juga dilaksanakan peningkatan wawasan tentang inovasi produk dan media promosi seperti desain label dan memberikan arahan untuk membuat kemasan yang menarik, media promosi dan pemasaran yang unik. Hasil menunjukkan terdapat peningkatan produksi 100%, peningkatan keuntungan dan mutu, nilai jual dengan diberikannya mesin penggiling dan pembuatan kemasan melalui program ini. Oleh karena itu dapat disimpulkan program ini sangat membantu UKM Umibilal Food dalam mengembangkan usaha yang telah dirintis.

Kata kunci: Peningkatan kualitas, Mesin penggiling, UKM Umibilal Food

1. PENDAHULUAN

Sejak zaman penjelajahan bangsa Spanyol dan Portugis, Indonesia sudah dikenal dengan kearifan lokalnya dari kekayaan rempahnya. Hingga mereka pun berbondong-bondong bertandang ke Nusantara demi memperoleh lada, jahe, cengkeh, dan kayu manis yang berguna untuk menyamarkan rasa asin garam. Bahkan, rempah-rempah banyak diburu karena mengandung banyak manfaat seperti peningkat gairah seksual. Fungsi utama bumbu dan rempah-rempah dalam pengolahan makanan tentunya memberikan warna, rasa, dan aroma yang sedap pada masakan Indonesia. Walaupun bahannya sama, dengan formulasi bumbu yang berbeda, cita rasa masakan yang dihasilkan bisa beragam.

Bumbu masak merupakan penggabungan rempah-rempah dan bumbu dasar seperti bawang putih, bawang merah dan garam yang ditambahkan pada bahan makanan sebelum disajikan. Penggunaan bumbu dapat meningkatkan tingkat penerimaan konsumen karena bumbu dapat meningkatkan cita rasa alami dari bahan pangan, sehingga bumbu yang dicampurkan ke dalam masakan akan menimbulkan efek selera dan memberikan ciri khas tersendiri pada masakan. Menurut (Haryati, 2015), bumbu berfungsi untuk meningkatkan cita rasa pada makanan dan juga dapat digunakan sebagai bahan pengawet pada makanan. Cita rasa yang diberikan oleh bumbu seperti bau yang harum dan sangat sedap dapat menyenangkan sehingga dapat memberikan karakteristik pada bahan makanan (Adawyah, 2011).

Bumbu instan menjadi salah satu alternatif memasak yang praktis dan hemat waktu. Bumbu instan adalah campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah yang diolah dan diproses dengan komposisi tertentu. Terdapat dua jenis bumbu instan, yang berbentuk pasta atau basah, dan berbentuk kering atau bubuk. Bumbu basah adalah bumbu yang masih segar sedangkan bumbu kering adalah bumbu basah yang dikeringkan (Aisyah et al., 2020). Bumbu instan ini dibuat dan diformulasikan sesuai dengan masakan yang digunakan sehari-hari sehingga jenisnya juga sangat beragam tergantung pada jenis masakan.

Layaknya daerah-daerah lainnya, yang memiliki ragam olahan serta penafsiran pada tiap olahannya, di Kalimantan Selatan khususnya masyarakat Banjar pun demikian. Banyak makanan khas Banjar yang terkenal seperti soto Banjar, masak habang, kareh, ataupun ketupat Kandangan. Dalam memasak makanan tersebut, karena bumbunya kompleks tentunya menjadi peluang bagi produsen bumbu masak instan untuk membuat bumbu instan siap masak untuk memudahkan memasak makanan khas Banjar.



Pelaksanaan kegiatan PKM ini bermitra dengan UKM Umibilal Food yang merupakan salah satu UKM yang bergerak dalam produksi dan penjualan bumbu masak instan khas Banjar. Profil UKM Umibilal Food secara singkat disajikan pada tabel 1. Produk bumbu instan dari UKM ini dijual melalui paman dan bibi sayur keliling serta dititipkan di penjual sayur mayur di pasar.

2. METODE

Program Kemitraan pada Masyarakat ini melibatkan berbagai stakeholder seperti Mitra UKM Umibilal Food Banjarmasin, Dinas Kesehatan, Perguruan Tinggi yaitu LPPM Universitas Lambung Mangkurat serta melibatkan peneliti dan teknisi yang ada di FMIPA Universitas Lambung Mangkurat. Kegiatan PKM dimulai identifikasi permasalahan yang terjadi pada UKM tersebut. Perancangan kegiatan PKM dimulai dari kegiatan penggalian permasalahan di mitra UKM Umibilal Food. Dari permasalahan yang ada kemudian dilakukan perencanaan solusi dan kegiatan. Secara garis besar dapat dijelaskan pada tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Penerapan Teknologi

No	Kegiatan	Metode dan Luaran
1	Identifikasi	Kunjungan ke UKM dan Survey Peralatan Pendukung
2	Perancangan	Diskusi dengan UKM dan Perancangan awal alat yang diperlukan
3	Pembuatan	Pembuatan dan perakitan peralatan
4	Uji operasi	Uji operasi peralatan di Laboratorium dan UKM
5	Pendampingan operasional	Pendampingan penggunaan peralatan di UKM
6	Kegiatan PKM	Pelatihan penggunaan, perawatan dan penggantian peralatan ringan di UKM

Metode pendekatan dan penerapan iptek yang telah disepakati antara pengusul dan mitra menurut skala prioritas untuk program Kemitraan pada Masyarakat pada UKM Umibilal Food Banjarmasin adalah:

- Alat penggiling bumbu
Alat penggiling bumbu ini diperlukan untuk menghaluskan bumbu yang sudah dikeringkan agar menjadi bentuk serbuk
- Alat pengemas
Selama ini untuk mengemas digunakan plastik dan untuk menutup plastik atau untuk mengesalnya digunakan api dari lilin. Sebaiknya untuk keperluan tersebut akan diganti dengan sealer elektrik.
- Pengurusan Ijin PIRT
- Pembenahan kemasan
Kemasan selain memberi identitas pada produk juga memberikan rasa yakin dan percaya pada konsumen untuk menggunakan produk tersebut. Perbaikan konsumen juga akan menampilkan nomer P-IRT yang didapatkan.
- Pelatihan manajemen
Pelatihan manajemen keuangan ini dilakukan untuk membantu mitra UKM Umibilal Food dalam mengelola pembukuan keuangan agar lebih rapi untuk keperluan pengembangan UKM di masa mendatang.

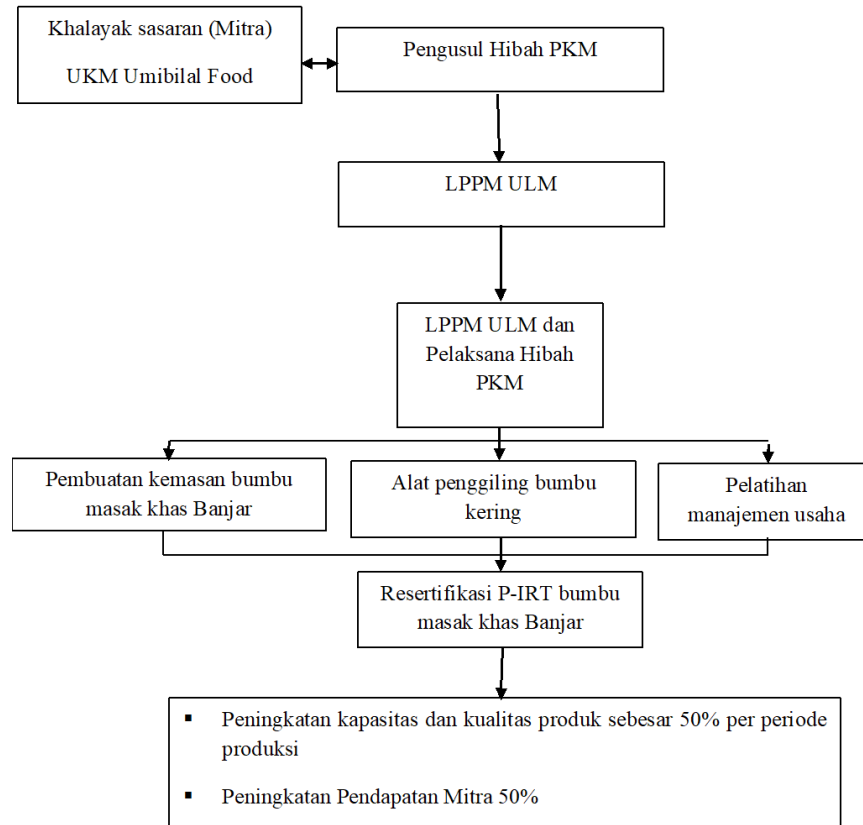
UKM Umibilal Food sebagai mitra memberikan partisipasi aktif dengan menyediakan tempat dan fasilitas yang ada untuk melaksanakan kegiatan serta bahan baku yang tersedia. Bahan baku didapatkan dari pasar tradisional di Banjarmasin.

Kegiatan untuk program Kemitraan pada Masyarakat ini bekerjasama dengan UKM Umibilal Food di Kelurahan Antasan Kecil Timur Kota Banjarmasin. Evaluasi kegiatan berupa jumlah produk yang dihasilkan, keberadaan peralatan produksi dan analisis peningkatan ekonomi serta SOP produksi yang dilaksanakan. Evaluasi pelaksanaan program dilakukan terhadap 2 aspek, yaitu (1) aspek pemberdayaan potensi ekonomi masyarakat, dengan mengevaluasi kegiatan bisnis yang dilakukan oleh UKM Umibilal Food, dan (2) aspek penerapan teknologi tepat guna, dengan memantau penggunaan peralatan yang sudah dilatih kepada mitra.

Keberlanjutan program ini di harapkan mendapatkan dukungan yang baik oleh Pemerintah Kota Banjarmasin beserta instansi terkait, yaitu Dinas Kesehatan, Dinas Perdagangan, dan BPOM. Dukungan ini

beralasan sekali karena program ini selaras dengan program pemerintah Kota Banjarbaru yaitu memaksimalkan potensi ekonomi kreatif untuk mensejahterakan rakyat, terutama dalam masa pandemi Covid-19. Potensi kreatif di bidang pangan akan selalu mempunyai pangsa pasar selama masih diperlukan oleh masyarakat. Dengan pembinaan yang tepat bumbu masak khas Banjar ini juga dapat menjadi alternatif oleh-oleh khas dari Banjarmasin.

Metode pelaksanaan PKM di UKM Umibilal Food Banjarmasin secara ringkas disajikan pada Gambar 1



Gambar 1. Model Pelaksanaan Program PKM

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Koordinasi dengan Mitra UKM Umibilal Food

Kegiatan pengabdian diawali dengan koordinasi untuk memastikan kondisi mitra yang terbaru terkait dengan apa yang dibutuhkan dan bentuk support dari tim pengabdian. UKM ini bergerak dalam bidang produksi dan penjualan bumbu masak tradisional Banjar. Bumbu ini dalam bentuk kering atau basah. Kunjungan ini ditujukan pada Gambar 2.



Gambar 2. Koordinasi dengan Mitra Pengabdian

3.2. Penyerahan Alat dan Kemasan serta Pendampingan Manajemen

Proses pembuatan bumbu instan masakan khas Banjar sebenarnya sangat sederhana. Setiap masakan yang akan dibuatkan bumbu instannya tentunya disiapkan terlebih dahulu bumbu yang sesuai. Kemudian bumbu-bumbu tersebut dikeringkan. Bumbu yang sudah kering kemudian digiling. Proses penggilingan selama ini dilakukan di pasar karena UKM ini tidak memiliki alat penggiling bumbu kering. Sesudah itu kemudian dilakukan pengemasan secara manual ke dalam plastik untuk kemudian disegel. Kemasan plastik tersebut kemudian ditempel dengan stiker sebagai label penanda merk bumbu masak UKM ini. Pada kegiatan ini diserahkan alat universal fritter atau alat pencacah bumbu agar memudahkan mitra dalam memperkecil ukuran bumbu sebelum diproses lebih lanjut.



Gambar 3. Penyerahan alat, bahan dan kemasan

3.3 Pembinaan Kemasan

Kemasan memegang peranan begitu penting terhadap makanan. Kemasan bisa berfungsi sebagai pelindung produk terhadap kerusakan serta memudahkan dalam hal transportasi dan distribusi. Selain itu kemasan juga akan menjadi etalase dirinya sendiri yang akan menarik perhatian dari konsumen agar bisa membeli produk tersebut.

Kemasan dari bumbu produksi Ummibilal Food ini dalam bentuk plastik dan diberi identitas dengan stiker yang berbeda di setiap produk bumbunya agar mudah dikenali. Penggunaan kemasan ini juga bisa menekan biaya produksi di kemudian hari sesudah selesainya acara PKM ini



Gambar 3. Pembenahan Kemasan Terbaru

Dengan adanya Program Kemitraan Masyarakat ini maka sangat membantu UKM Umibilal Food untuk meningkatkan jumlah produksinya sehingga pada Table 2 terlihat peningkatan penjualan disbanding tahun 2021.

Tabel 2. Jumlah Produksi Penjualan UKM Umibilal Food

No	Jenis Produksi	Produksi Tahun 2021	Produksi Tahun 2022
1	Bumbu Kareh	50	90
2	Bumbu Habang	50	85
3	Bumbu Soto	-	50

4. SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, secara umum hasil yang diperoleh seperti berikut.

1. UKM Ummibilal Food selaku mitra pengabdian telah memahami materi yang disampaikan terkait pembenahan proses produksi untuk mencapai pengusulan PIRT
2. Kegiatan ini mendapat sambutan baik dari mitra yang ditandai dengan antusiasme dan perhatian dari pihak mitra

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan hibah pada Program Dosen Wajib Mengabdikan Tahun 2022 dengan No kontrak 137.155/UN8.2AM/2022 serta semua pihak yang telah membantu hingga program ini bisa terselenggara dengan baik.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Agustina, R., & Yunita, D. (2020). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna pada Usaha Produksi Bumbu Bubuk Instan "Meurasa" Masakan Khas Aceh. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3).
- Haryati. (2013). *Media Pembelajaran Rempah-Rempah dan Bahan Penyegar*. Bandung
- Puspita, L., Ratnawati, E., Suryadiputra, I.N.N., & Meutia, A.A. (2005). *Lahan Basah Buatan Di Indonesia*. Bogor: Wetlands International-Indonesia Programme.