

Original Research Paper

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Penggunaan Alat Pembuatan Produk Makaroni Untuk Meningkatkan Inovasi Bagi Masyarakat di Desa Kumbang, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur

Ahmad Jupri¹, Irfan², Dera Cantika Putri³, Tapaul Rozi⁴, Eka S Prasedya⁵

¹Prodi Ilmu Lingkungan FMIPA Universitas Mataram

²Prodi Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Mataram

³Prodi Ilmu Komunikasi Universitas Mataram

⁴. Prodi Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Mataram

⁵. Prodi Biologi FMIPA Universitas Mataram

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.2021>

Sitasi: Jupri, A., Irfan., Putri, D. C., Rozi, T., & Prasedya, E. S. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Penggunaan Alat Pembuatan Produk Makaroni Untuk Meningkatkan Inovasi Bagi Masyarakat di Desa Kumbang, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2)

Article history

Received: 7 April 2022

Revised: 28 Mei 2022

Accepted: 2 Juni 2022

*Corresponding Author:

Ahmad Jupri, Program Studi Ilmu Lingkungan, FMIPA, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: juprizikril@gmail.com

Abstract: UMKM produk Makaroni berdiri sejak tahun 2019. Olahan produk makaroni yang diproduksi dan dihasilkan oleh UMKM ini adalah makaroni yang berbahan dasar Tepung Terigu, Telur, Garam dan Air. Pada pembuatan makaroni ini terdapat ada beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu pada bagian alat yang digunakan yaitu pada alat pengeringnya yang belum ada sehingga agak kesulitan dalam proses pengemasan akan tetapi untuk sementara permasalahan ini masih dapat diatasi dengan melakukan pengeringan produk dengan menjemur makaroni dibawah terik sinar matahari akan tetapi membutuhkan waktu yang cukup lama hingga makaroni kering dengan sempurna hingga siap untuk diolah. Oleh karena itu KKN Tematik Unram 2022 membuat program yang berfokus pada pelatihan penggunaan alatnya saja karena tidak memungkinkan sampai proses pengemasan karena tidak adanya alat pengering tersebut, Untuk itu dengan diadakannya program kerja pelatihan penggunaan alat pembuatan makaroni ini masyarakat yang ada di Desa Kumbang bisa meneruskan usaha makaroni ini dan harapan nantinya bisa berkembang dan dikenal oleh banyak orang dan bisa meng-upgrade alat-alat yang masih sederhana tersebut. Dan tentunya dengan adanya usaha makaroni ini bisa menjadi inovasi bagi masyarakat Desa Kumbang untuk memunculkan ide-ide baru dalam dunia usaha dan perbisnisan sehingga Desa Kumbang menjadi Desa yang lebih maju dan tentunya dikenal oleh banyak orang.

Keywords: Pelatihan, Makaroni, UMKM, Alat, Noodle Maker

Pendahuluan

Makaroni merupakan camilan yang sedang naik daun karena banyak digemari oleh konsumen terutama kalangan remaja. Bisnis makaroni telah menarik banyak pelaku usaha untuk ikut terjun dalam bisnis camilan dari makaroni ini. Mulai dari

pemain besar yang telah lama ada hingga pemain skala rumahan. Menariknya, semua merk makaroni dari banyak pelaku usaha memasarkan makaroni secara online. Studi pendahuluan di situs internet dengan menuliskan kata kunci makaroni, maka akan muncul begitu banyak merk makaroni. Hal ini menunjukkan semakin ketatnya persaingan bisnis camilan makaroni. Dalam sejarah perekonomian Indonesia, Usaha Mikro, Kecil, dan

Menengah (UMKM) adalah penopang perekonomian bahkan dalam kondisi krisis sekalipun. Oleh karena itu, UMKM tersebar hampir di seluruh pelosok Desa yang ada di Indonesia. Salah satunya UMKM juga terdapat di Desa Kumbang, tepatnya di Dusun Kumbang Barat, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. Saat melakukan survey lokasi UMKM Dusun Kumbang Barat merupakan salah satu daerah yang memiliki banyak produk UMKM mulai dari Bakso, Cilok, Makaroni, Kerupuk dan lain sebagainya. Sayangnya UMKM di Lingkungan Kumbang Barat tersebut memiliki beberapa kendala yaitu salah satunya pada kegiatan proses pembuatan dan alat yang digunakan masih terbilang sederhana. khususnya untuk produk Makaroni yang merupakan salah satu UMKM yang pernah ada di Lingkungan Kumbang Barat tersebut namun sampai saat ini sudah tidak ada lagi karena pelaku UMKM tersebut sejak menikah sudah tidak lagi tinggal di Lingkungan Kumbang Barat dan sejak saat itu juga tidak ada lagi kegiatan produksi Makaroni tersebut.

Oleh karena itu, dalam program kerja pelatihan pembuatan produk Makaroni milik mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Mataram (UNRAM) yang bertugas melaksanakan kegiatan KKN di Desa Kumbang tersebut, para Mahasiswa berniat membantu atau meneruskan kembali pembuatan Makaroni yang sempat hilang tersebut. Setelah mengetahui masalah tersebut Mahasiswa KKN Tematik UNRAM 2022 melakukan musyawarah dengan pemerintah Desa Kumbang yang dikepalai oleh Bapak M.Taufik sangat mendukung program kerja mahasiswa tersebut dan pemerintah Desa juga membantu para Mahasiswa dengan meminjamkan alat pembuatan Makaroni tersebut secara gratis.

Setelah melakukan temuan lapangan, mahasiswa KKN Tematik UNRAM 2022 melihat bahwa produk Makaroni yang berbahan baku dari tepung terigu, garam dan air ini memiliki potensi dan peluang yang cukup besar apabila dikelola dan dikembangkan lagi secara lebih profesional oleh ahli yang sudah mahir dalam pengolahan produk Makaroni tersebut karena produk makaroni ini bisa dibuat menjadi beragam olahan makanan seperti Makaroni keju goreng, makaroni tumis, seblak kuah makaroni, Omelet makaroni dan masih banyak lagi jenis olahan lainnya. Dan makaroni ini juga bisa dijadikan aneka snack ringan seperti makaroni goreng yang bumbunya bisa divariasikan

misalnya, rasa pedas, rasa balado, rasa berbaque dan rasa original dan masih banyak lagi olahan makanan lainnya yang berbahan dari makaroni ini. Setelah melihat beberapa peluang dan permasalahan yang terjadi, kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 memasukkan produk makaroni ini ke dalam salah satu program kerja wajibnya yang mengkhususkan pada pembuatan dan penggunaan alatnya saja namun tidak pada branding, packaging dan pengemasannya karena pada alat yang digunakan ada kekurangan dibagian pengeringnya sehingga tidak memungkinkan untuk melakukan pengemasan.

Untuk itu dengan diadakannya program kerja pelatihan penggunaan alat pembuat makaroni ini masyarakat yang ada di Desa Kumbang bisa meneruskan usaha makaroni ini dan harapan nantinya bisa berkembang dan dikenal oleh banyak orang dan bisa meng-upgrade alat-alat yang masih sederhana tersebut dan tentunya dengan adanya usaha makaroni ini bisa menjadi inovasi bagi masyarakat Desa Kumbang untuk memunculkan ide-ide baru dalam dunia usaha dan perbisnisan sehingga Desa Kumbang menjadi Desa yang lebih maju dan tentunya dikenal oleh banyak orang.

Metode

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan program kerja sosialisasi dan pelatihan penggunaan alat pembuatan Makaroni terhadap warga masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 26 sampai dengan 27 Januari 2022 bertempat di SDIT AN-NUR Dusun Sangiang Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur yang dihadiri oleh masyarakat setempat.

2. Kegiatan

Dalam rangka pelaksanaan kegiatan program kerja pembuatan Makaroni ini, Mahasiswa KKN Tematik UNRAM 2022 melakukan beberapa kegiatan atau tindakan kepada masyarakat di lingkungan tersebut untuk menarik minat dan rasa ingin tau masyarakat terhadap pembuatan produk dan penggunaan alat pembuat makaroni tersebut. Dengan beberapa kegiatan sebagai berikut :

- a. Pertama, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan survey lokasi terhadap produk UMKM makaroni di Desa Kumbang, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur.

- b. Kedua, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan kegiatan sosialisasi program kerja kepada pemerintah Desa Kumbang dan masyarakat khususnya pelaku UMKM yang ada di Desa tersebut bertempat di Kantor Desa Kumbang Kecamatan Masbagik Kabupaten Lombok Timur.
- c. Ketiga, mahasiswa KKN Tematik Unram melaksanakan kegiatan pelatihan penggunaan alat pembuat Makaroni kepada masyarakat guna mengetahui cara membuat, cara kerja alat pembuat adonan makaroni dan bahan-bahan apa saja yang diperlukan untuk membuat adonan makaroni tersebut.

Hasil dan Pembahasan

Produk UMKM makaroni di Desa Kumbang Kecamatan Masbagik Kabupaten Lombok Timur tepatnya di Dusun Kumbang Barat sudah berdiri sejak tahun 2019 yang dimana UMKM ini didirikan oleh Ibu/Mbak Isriani warga asli Kumbang Barat dimana beliau dulunya adalah orang pertama yang memproduksi produk makaroni ini dan juga beliau adalah satu-satunya orang yang memiliki alat pembuat adonan makaroni tersebut. Ibu Isriani memulai membuat makaroni di tahun 2019 dan usaha beliau cukup dikenal oleh banyak orang di Desa Kumbang dan Ibu Isriani menjadikan usaha nya tersebut hanya sebagai sampingan saja beliau membuat produk tersebut lalu kemudian di distribusikan atau disalurkan ke toko-toko atau warung-warung terdekat yang ada di Desa Kumbang tersebut, karena selain produk makaroni di Desa kumbang juga terdapat banyak UMKM seperti pembuatan cilok, pembuatann kerupuk, bubuk cabai dan lain sebagainya juga terdapat banyak sekali warung-warung dan toko-toko kecil, dan hampir setiap rumah memiliki warung di depan rumah mereka masing-masing, disitulah Ibu Isriani memasarkan produk makaroni buatannya dengan cara menitipkan produknya di setiap warung atau toko-toko yang ada di Desa Kumbang tersebut.

Selain memasarkan dengan cara tersebut, produk makaroni Ibu Isriani juga sudah bekerja sama atau berkolaborasi dengan Badan Usaha Milik

Desa (BUMDES) yang dimana BUMDES ini adalah badan hukum yang didirikan oleh desa dan/atau bersama desa-desa guna mengelola usaha, memanfaatkan aset, mengembangkan investasi dan



produktivitas, menyediakan jasa pelayanan, dan/atau menyediakan jenis usaha lainnya untuk sebesar-besarnya kesejahteraan masyarakat Desa. Dengan adanya BUMDES ini masyarakat lebih terbantu dalam mengembangkan dan memasarkan produknya seperti hal yang dilakukan oleh Ibu Isriani. Sayangnya pada tahun 2021 Ibu Isriani sudah tidak lagi meneruskan UMKM makaroninya semenjak menikah Ibu Isriani harus pindah ke Praya, Lombok Tengah megikuti suaminya sehingga tidak ada lagi produksi makaroni di Desa Kumbang. Oleh karena itu kelompok KKN Tematik Unram 2022 ingin meneruskan kembali UMKM makaroni yang sempat hilang tersebut dan memfokuskan pada kegiatan pembuatan dan penggunaan alat nya saja sehingga masyarakat yang melihat dapat meneruskan kegitan produksi tersebut tidak hanya berfokus pada pembuatannya saja akan tetapi memunculkan inovasi dan ide-ide terbaru mulai dari branding, packaging/ pengemasan dan pemasaraan baik secara online melalui media massa maupun secara offline dengan membuat toko atau warung-warung kecil-kecilan. Dan juga harapan terbesar tim KKN Tematik Unram 2022, Desa Kumbang bisa menjadi pusat perbelanjaan sekaligus pusat tempat produksi oleh-oleh terbesar di Kecamatan Masbagik Kabupaten Lombok Timur.



Gambar 1. Survey Lokasi UMKM

Sebagai langkah awal, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan survey lokasi pelaku UMKM tersebut guna mencari dan mendapatkan informasi terkait awal mula pembuatan makaroni agar nantinya saat melaksanakan program kerja mahasiswa KKN Unram tidak salah menyampaikan informasi kepada masyarakat saat melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan makaroni tersebut, pada kegiatan suvey lokasi ini mahasiswa KKN Tematik Unram tidak sendirian, kegiatan itu juga tim KKN ditemani atau didampingi oleh Bapak Muhamad Sarjono selaku Kawil atau Bapak kadus di Lingkungan Kumbang Barat. Dan juga ditemani oleh Ibu-ibu kader yang ada di lingkungan tersebut.



Gambar 2. Sosialisasi Program Kerja KKN Tematik Unram 2022

Kegiatan sosialisasi program kerja oleh mahasiswa KKN Tematik Universitas Mataram dengan tema “Penerapan Strategi Pemasaran Digital Untuk Meningkatkan Potensi Desa Melalui Produktivitas Masyarakat dan Pembangan UMKM”. Sosialisasi dilaksanakan pada Selasa, 4

Januari 2022 bertempat di Aula Kantor Desa Kumbang yang dihadiri oleh 20 tamu undangan yang diantaranya Unsur Pemerintah Desa. Perangkat Desa, Kawil, Karang Taruna dan Pelaku UMKM dan dibuka resmi oleh Bapak M. Taufik Selaku Kepala Desa Kumbang.

Rangkaian acara kegiatan dimulai dari sambutan oleh ketua kelompok KKN (saudara Irfan) yang menyampaikan ucapan terimakasih atas penerimaan yang begitu baik dari pemerintah desa dan masyarakat desa. Selanjutnya, sambutan dari Kepala Desa yang dalam sambutannya menyampaikan harapannya terkait adanya sosialisasi tersebut, semoga mahasiswa KKN serta masyarakat dibantu oleh Karang Taruna bisa bekerja sama dalam memperlancar program kerja yang telah disusun.

Dilanjutkan dengan penyampaian program kerja wajib dan program kerja tambahan oleh mahasiswa KKN yang mewakili yaitu saudara Naim dan Priska. Setelah penyampaian program kerja, diadakan sesi diskusi atau tanya jawab terkait program kerja tersebut. Para peserta sosialisasi begitu antusias memberikan pertanyaan serta saran-sarannya, dibantu oleh arahan dari Kepala Desa dalam menjawab beberapa pertanyaan yang diberikan.

Acara berjalan baik sesuai dengan rencana dan diakhir acara dilakukan diskusi ringan dengan Karang Taruna dan beberapa perangkat Desa. Ucapan Terimakasih untuk Kantor Desa Kumbang dan semua lapisan yang telah membantu melancarkan acara sampai dengan Selesai.

Proses Testing Penggunaan Alat dan Pembuatan Adonan Makaroni Bertempat di Posko KKN.



Gambar 3. Testing Penggunaan Alat dan Pembuatan Adonan

Sebelum melakukan kegiatan pelatihan dan praktek langsung ke lapangan, mahasiswa KKN Tematik Unram terlebih dahulu melakukan proses testing atau percobaan mengenai penggunaan alat dan pembuatan adonan guna untuk mengetahui tekstur dari adonan karena dalam pembuatan adonan makaroni ini merupakan bagian yang paling terpenting karena tekstur dari adonan akan mempengaruhi hasil atau bentuk dari makaroni yang nanti akan diproses dan keluar dari alat Mixer tersebut, dari sini dapat kita ketahui jika air yang digunakan dalam campuran adonan maka tekstur makaroni yang keluar dari alat mixer tersebut tidak akan dapat terbentuk karena air yang dicampurkan terlalu banyak, maka dari itu bagian dari pencampuran adonan ini merupakan hal yang paling utama dan yang paling penting dalam pembuatan produk makaroni ini.

Gambar 4. Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat adonan makaroni

Bahan-bahan yang digunakan tersebut diatas merupakan bahan yang nantinya akan dicampurkan ke dalam wadah alat pembuat makaroni otomatis sesuai dengan takaran yang telah ditentukan agar adonan yang dihasilkan nanti memiliki tekstur yang pas agar lebih mudah terbentuk sesuai yang kita inginkan. Bahan-bahan tersebut yaitu Tepung Terigu, Garam Halus, Masako Penyedap rasa, Minyak Goreng, 1 butir Telur dan Air.



Gambar 5. Alat Pembuat Makroni Otomatis

Alat pembuat makaroni otomatis ini merupakan alat yang selain bisa digunakan untuk membuat makaroni alat ini juga bisa digunakan untuk membuat *noodle* (Mie) dan juga membuat pasta. Kelompok KKN Tematik Unram mendapat izin peminjaman alat ini dari pemerintah Desa sebagai pendukung jalannya program kerja KKN

Tematik Unram 2022 sehingga dengan diberikannya alat pembuat makaroni otomatis ini tim KKN Unram lebih mudah dalam melaksanakan program kerjanya melihat harga Alat pembuat makaroni ini yang cukup mahal dan susah untuk dijangkau.



Gambar 5. Produk Hasil Makaroni siap diolah

Gambar diatas merupakan hasil akhir dari produk makaroni yang dibuat menggunakan alat *Noodle Maker* yang siap untuk diolah dan digoreng menjadi snack ringan.

Pelaksanaan Kegiatan Demonstrasi Pelatihan Penggunaan Alat Pembuatan Makaroni di SDI AN-NUR SEJATI bertempat di Dusun Sangiang.



Gambar 6. Demonstrasi Pembuatan Produk Makaroni

Mahasiswa KKN Tematik Unram 2022 melaksanakan Kegiatan Demonstrasi Pembuatan Produk Makaroni yang dilaksanakan pada hari Rabu, 26 Januari 2022 berlokasi di Aula Yayasan SDI ANNUR SEJATI. Kegiatan tersebut dihadiri oleh masyarakat Desa Kumbang dengan begitu antusias.

Diawali dengan sambutan oleh Ketua KKN Tematik (sdr. Irfan), yang menyampaikan harapannya dengan adanya kegiatan tersebut, produksi basreng dan bubuk cabai dapat dilanjutkan seterusnya sebagai ikon dan mata pencaharian masyarakat desa tersebut. Dilanjutkan dengan perkenalan seluruh anggota KKN yang berjumlah 11 orang tersebut.

Pada pkl. 17:00, kegiatan inti dimulai, dari proses pembuatan bubuk cabai yang dikoordinir oleh Sdr. Naim dan Kiki, proses pembuatan yang sangat mudah dan efisien dalam waktu, membuat masyarakat begitu antusias dan beberapa masyarakat khususnya ibu-ibu memberikan beberapa pertanyaan terkait “Berapa lama bertahan cabai bubuk ini?, Apa bubuk cabainya tidak perlu dimasak dulu?” dan pertanyaan tersebut dijawab dengan baik oleh tim KKN dan memberikan pemahaman yang lebih kepada masyarakat terkait bubuk cabai.

Setelah pembuatan bubuk cabai, dilanjutkan dengan pembuatan basreng (cemilan bakso goreng) yang dikoordinir oleh Sdr. Putri, Dera dan Priska. Dari proses membuat dan membentuk adonan, menggoreng dan mengemas basreng yang sudah jadi. Masyarakat setempat juga bukan hanya memperhatikan, melainkan ikut serta dalam proses pembuatannya.

Kegiatan terakhir yaitu memberikan contoh cara penggunaan mesin noodle maker yang merupakan alat pembuatan pasta dari kantor desa, yang di demokan oleh Sdr. Irfan dan Ila. Seluruh kegiatan berjalan dengan lancar dan sesuai yang direncanakan. Diakhir kegiatan, produk-produk yang sudah jadi dibagikan kepada masyarakat yang datang dan juga diadakan foto bersama sebagai kenang-kenangan.



Gambar 7. Dokumentasi Setelah kegiatan Demonstrasi Pembuatan Produk

Kesimpulan

Kumbang Kecamatan Masbagik Kabupaten Lombok Timur tepatnya di Dusun Kumbang Barat sudah berdiri sejak tahun 2019 yang dimana UMKM ini didirikan oleh Ibu/Mbak Isriani warga asli Kumbang Barat dimana beliau dulunya adalah orang pertama yang memproduksi produk makaroni ini dan juga beliau adalah satu-satunya orang yang memiliki alat pembuat adonan makaroni tersebut. Ibu Isriani memulai membuat makaroni di tahun 2019 dan usaha beliau cukup dikenal oleh banyak orang di Desa Kumbang dan Ibu Isriani menjadikan usaha nya tersebut hanya sebagai sampingan saja beliau membuat produk tersebut lalu kemudian di distribusikan atau disalurkan ke toko-toko atau warung-warung terdekat yang ada di Desa Kumbang tersebut, karena selain produk makaroni di Desa kumbang juga terdapat banyak UMKM seperti pembuatan cilok, pembuatann kerupuk, bubuk cabai dan lain sebagainya juga terdapat banyak sekali warung-warung dan toko-toko kecil, dan hampir setiap rumah memiliki warung di depan rumah mereka masing-masing, disitulah Ibu Isriani memasarkan produk makaroni buatannya dengan cara menitipkan produknya disetiap warung atau toko-toko yang ada di Desa Kumbang tersebut.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Mataram khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNRAM, Kepala Desa Ranjok dan masyarakat Desa Ranjok Kec. Gnugsari Kab. Lombok Barat.

Daftar Pustaka

- Wahyujatmiko, S., & Yon Hadi, I. (2018). Manajemen Pemasaran Online Makaroni Huhhah Yogyakarta. *JBTI: Jurnal Bisnis Teori Dan Implementasi*, 9(2), 100–120. <https://doi.org/10.18196/bti.92104>
- Himawan, D., Cherrika, F., Putri, I., Michael, S., Risyad, S., Fransiska, T., Hartadinata, W., & Hidayat, A. A. H. (2019). Pendampingan usaha mikro makaroni kering dalam peningkatan penjualan produk. *J. Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 36–52. <https://www.prasetyamulya.ac.id/office/lppm/wp-content/uploads/2020/11/Pendampingan->

Usaha-Mikro-Makaroni-Kering-Dalam-
Peningkatan-Athalia-Ariati-Hidayat-
Hidayat.pdf