

Pelatihan Pembuatan Mesin *Spinner* Kripik Ubi Madu Berpenggerak Motor Listrik Pada Karang Taruna Orpega 02 (Organisasi Pemuda Erlangga) Desa Wisata Tawangmangu Jawa Tengah

Yoga Ahdiat Fakhru¹, Kholis Nur Faizin², Agus Choirul Arifin³, Indah Puspitasari⁴, Rahayu Mekar Bisono⁵, Yuli Astuti⁶

^{1,2,3,4,5} Politeknik Negeri Madiun

⁶Akademi Kuliner Monas Pacific

E-mail : yoga@pnm.ac.id

Article History:

Received: 23-Des-2022

Revised: 06-Jan-2023

Accepted: 29-Mei-2023

Kata Kunci: *spinner*, ubi madu, wisatawan, industri, listrik

Keywords: *sweet potato chips, home industry, used oil stoves*

Abstrak: Dalam industri pengolahan makanan seperti aneka jenis kerupuk, aneka kacang goreng dan aneka makanan kemasan lainnya, keawetan produk makanan tersebut tentunya harus sangat diperhatikan. Salah satu penyebab mengapa aneka makanan tidak tahan lama dan cepat kadaluarsa adalah tingginya kadar minyak yang terkandung dalam berbagai makanan tersebut. Menguras minyak secara manual tentunya tidak efektif untuk produksi berbagai makanan dalam jumlah banyak dalam skala industri. Untuk itu diperlukan suatu alat atau mesin yang dapat menguras dan mengurangi kandungan minyak yang masih terdapat pada berbagai makanan tersebut. Mesin yang digunakan adalah mesin *spinner* kripik ubi jalar madu. Kelurahan Tawangmangu, Kecamatan Tawangmangu, Jawa Tengah dikenal sebagai daerah wisata yang terletak di lereng Gunung Lawu dengan berbagai macam keindahan wisata yang disajikan. Wisatawan kerap berdatangan untuk menikmati keindahan alam tawangmangu yang juga kaya akan hasil alamnya salah satunya ubi madu. Namun ubi madu belum bisa dimaksimalkan oleh warga setempat sebagai makanan khas yang dijadikan oleh-oleh wisatawan, sehingga perlu adanya satu usaha untuk merekayasa pengolahan makanan berbahan ubi madu dalam bentuk pengadaan dan pelatihan mesin *spinner* kripik ubi madu bertenaga listrik untuk Karang Taruna Orpega 02 (Organisasi Pemuda Erlangga) di Kelurahan Tawangmangu, Jawa Tengah. Pada saat pelaksanaan antusias Mitra sangat besar untuk mengikuti serangkaian acara pelatihan pembuatan *spinner* peniris makanan. Terdapat 20

anggota karang taruna yang mengikuti serangkaian kegiatan pelatihan.

Abstract: *In the food processing industry, such as various types of crackers, various fried peanuts and various other packaged foods, the durability and durability of these food products must of course be given great attention. One of the reasons why various foods are not durable and expire quickly is the high oil content contained in these various foods. Manually draining oil is certainly not effective for the production of various foods in large quantities on an industrial scale. For that we need a tool or machine that can drain and reduce the oil content that is still contained in these various foods. The machine used is honey sweet potato chip spinner machine. Tawangmangu Village, Tawangmangu District, Central Java is known as a tourist area which is located on the slopes of Mount Lawu with various kinds of tourist beauty presented. Tourists often come to enjoy the natural beauty of Tawangmangu which is also rich in natural products, one of which is sweet potato honey. However, local residents cannot maximize honey sweet potato as a special food which is used as souvenirs for tourists, so there is a need for an effort to engineer food processing made from honey sweet potato in the form of procurement and training of electric powered honey sweet potato chip spinner machines for Karang Taruna Orpega 02 (Organization Erlangga Youth) in the Tawangmangu Village, Central Java. At the time of implementation, Mitra's enthusiasm was very large to take part in a series of training events for making food slicer spinners. There were 20 members of the youth group who took part in a series of training activities.*

PENDAHULUAN

Kelurahan Tawangmangu dikenal dengan sebutan “Kampung Seribu Bunga”. Dusun ini terletak di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. Luas wilayah kecamatan Tawangmangu adalah 70,8 km. Dusun ini terkenal sebagai dusun penghasil produksi tanaman hias/bunga yang mensuplai berbagai macam tanaman ke daerah Karanganyar, disekitar pulau jawa bahkan sampai ke luar jawa. Dusun Nglurah dipilih karena mempunyai potensi wisata yaitu, centra agrowisata tanaman hias, wisata alam pleseran dan telaga asmara, wisata budaya candi menggung, dan wisata kuliner. Pada industri kuliner masih di Kelola secara tradisional dengan

mengandalkan tenaga anggota keluarga yang ada.

Pemerintah Kabupaten Karanganyar meyakini bahwa pembangunan pembibitan ubi jalar madu di Desa Tawangmangu akan membawa kesejahteraan bagi warga sekitar. Bupati Karanganyar mengatakan rata-rata hasil ubi jalar di Tawangmangu mencapai 50-58 ton per hektar. Satu hektar lahan ubi jalar dimiliki oleh sedikitnya satu sampai tiga petani. Satu hektar lahan ubi jalar diperkirakan dapat menghasilkan Rp. 50 juta, sedangkan biaya produksi per hektar Rp. 25 juta. Ubi jalar membutuhkan waktu sekitar 4 bulan dari mulai tanam hingga panen. Meski satu hektar dimiliki hingga tiga petani, produksi ubi jalar madu tetap memberikan keuntungan yang signifikan bagi petani setiap bulannya. (sumber: <http://www.Tawangmangu.com>, Sentra Ubi Jalar Di Kaki Gunung Lawu – NEWS DESA ONLINE (wordpress.com))

Mitra Karang Taruna Orpega 02 merupakan kelompok aktif kepemudaan yang berada di Kelurahan Tawangmangu. Aktifitas Orpega 02 hanya sebatas pada penyediaan tenaga bantuan (peladen) bagi warga yang memiliki hajat pernikahan. Padahal di satu sisi daerah karanganyar merupakan daerah yang kaya akan hasil alam, salah satunya ubi madu. Namun pada kenyataannya ubi madu belum dimanfaatkan menjadi makanan premium khas oleh-oleh tempat wisata. Hal ini membutuhkan perhatian khusus berupa pengadaan pelatihan pembuatan teknologi makanan yang dapat menciptakan dorongan bagi pemuda setempat sehingga hasil bumi yang ada dapat dimanfaatkan dengan semaksimal mungkin.

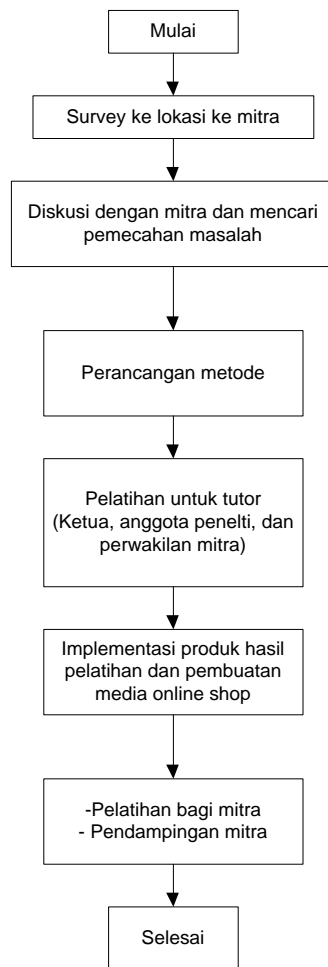
Dalam industri pengolahan makanan seperti aneka jenis kerupuk, aneka kacang goreng dan aneka makanan kemasan lainnya, keawetan dan keawetan produk makanan tersebut tentunya harus sangat diperhatikan. Salah satu penyebab mengapa aneka makanan tidak tahan lama dan cepat kadaluarsa adalah tingginya kandungan minyak yang terkandung dalam berbagai makanan tersebut. Menguras minyak secara manual tentunya tidak efektif untuk produksi berbagai makanan dalam jumlah banyak dalam skala industri. Untuk itu diperlukan suatu alat atau mesin yang dapat menguras dan mengurangi kandungan minyak yang masih terdapat pada berbagai makanan tersebut. Mesin yang digunakan adalah mesin spinner.

METODE

Metode pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra adalah dengan wawancara dan observasi. Program ini terlaksana melalui bentuk kerjasama dengan kelompok Pemuda Orpega 02 (Organisasi Pemuda Erlangga) di kampung wisata seribu bunga Nglurah kecamatan Tawangmangu kabupaten Karanganyar berdasarkan target luaran yang ingin dicapai. Pelaksanaan program pelatihan ini berupa persiapan, pemilihan tempat/ lokasi pelatihan, Pemilihan alat dan bahan, pendampingan, dan evaluasi kegiatan.

Pelatihan dasar pembuatan mesin spinner kripik ubi madu dilaksanakan dalam kelas sehingga memudahkan peserta untuk memahami proses pembelajaran. Proses pelatihan pembuatan mesin spinner kripik ubi madu berpenggerak motor listrik perlu ditunjang maka dibutuhkan sebuah kegiatan pengalaman langsung yaitu berupa praktek pembuatan mesin spinner kripik ubi madu berpenggerak motor listrik. Dengan metode praktik maka diharapkan mitra mampu melakukan simulasi dan menerapkan

apa yang telah dipelajari dalam teori. Adapun tahapan kegiatan yang dilaksanakan sebagai berikut.



Gambar 1. Flow chart program pengabdian kepada masyarakat

Materi pelatihan yang diberikan oleh tim pelaksana PkM, selain merujuk hasil pendidikan di institusi, tapi juga berasal penelitian hasil pengabdian kepada masyarakat.

HASIL

Hasil yang telah dicapai dalam pelaksanaan program kemitraan ini adalah:

1. Mitra yang menjadi tujuan dalam pelaksanaan ini menjadi sangat terbantu dalam membekali ketrampilan mitra dalam membuat *Spinner* peniris kripik singkong yang mudah dan murah





2. Mitra melakukan proses penirisan kripik singkong menggunakan mesin spinner yang telah dibuat dengan kadar minyak dalam kripik yang lebih rendah



PEMBAHASAN

Pada kegiatan pengabdian yang dilakukan diperoleh mesin spinner kripik ubi madu berpenggerak motor listrik sebagai hasil praktek peserta sesuai yang dengan indikator capaian yang didapatkan. Indikator Keberhasilan antara lain: Peserta pelatihan menguasai teori tentang proses pembuatan mesin spinner kripik ubi madu dari tahap persiapan hingga pengemasan yang layak jual, peserta terampil dalam membuat mesin spinner kripik ubi madu, peserta mampu mengembangkan potensi diri, dan peserta dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dari pelatihan, dan mampu mendirikan wirausaha dalam bidang teknologi pengolahan makanan.

PENUTUP

Pelatihan pembuatan Spiner peniris makanan kepada Karang Taruna Orpega 02 Kelurahan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar membawa dampak positif kepada anggota Karang Taruna untuk lebih giat mengembangkan potensi dan kreatifitas dalam membuat teknologi tepat guna. Tiap kelompok dari anggota Karang Taruna telah berhasil membuat satu unit spinner berpenggerak motor listrik.

TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Madiun dan Akademi Kuliner Monas Pasifik yang telah memberikan dukungan moril dan finansial untuk pengabdian ini. Terima kasih juga kepada Mitra Karang Taruna Orpega 02 (Orpega Karang Taruna) yang telah membantu mensukseskan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Erlangga, D.A., 2018. Perancangan Mesin Peniris (SPINNER) Untuk Kebutuhan Dapur Rumah Tangga dengan Menggunakan Metode TRIZ. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Islam Indonesia.
- Hamimi., Tamrin., dan Setyani, S., 2011. Uji kinerja Mesin Peniris Minyak Goreng pada Pengolahan Keripik. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, Vol.16, No.1.
- Nugraha, M. A., Felayati, H. F., Irianto, A. B., Susilo, B., Argo, B. D., Lutfi, M., dan Sugiarto, Y., 2014. Rancang Bangun Alat "Spinner Pulling Oil" Sebagai Pengentas Minyak Otomatis Dalam Peningkatan Mutu Abon Ikan Patin (*Pangaius Pangaius*) Pada Koperasi Wanita Srikandi. Jurnal Teknologi Pertanian, 15 (2), 103-110.