

## **Pemanfaatan Limbah Pada Industri Rumahan Mie Ayam Guna Meningkatkan Nilai Tambah UMKM**

**<sup>1</sup>Athoillah, <sup>2</sup>S Martono, <sup>3</sup>Anindya Ardiansari, <sup>4</sup>Moh Khoiruddin**

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Negeri Semarang, UNNES, Sekaran, Kec. Gn. Pati, Kota Semarang, Jawa Tengah 50229

e-mail: athok@mail.unnes.ac.id

### **Abstrak**

Kota Semarang adalah ibu kota propinsi Jawa Tengah dan merupakan kota paling berkembang di Jawa Tengah. Semarang menempati peringkat ke 3 sebagai kota metropolitan yang memiliki banyak UMKM, tak terkecuali di bidang pembuat makanan mie ayam. Salah satunya adalah UMKM penghasil mie ayam di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. UMKM ini belum memiliki kemampuan dalam mengolah limbah sisa produksi, limbah tersebut selalu dibuang yang berdampak pada pencemaran lingkungan serta sebenarnya masih dapat diolah lagi untuk meningkatkan nilai tambah. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pengolahan limbah tersebut menjadi produk baru yang memberikan nilai tambah dan pembuatan kemasan sehingga produk baru tersebut menarik serta layak untuk dijual. Strategi pengabdian yang dipergunakan adalah melatih karyawan UMKM tersebut dalam pengolahan limbah sisa produksi serta membuat kemasan untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha mie ayam. Sekaligus dapat merealisasikan nilai-nilai konservasi untuk pelestarian lingkungan.

**Keywords:** Pengelolaan Limbah, Sisa Produksi, Kemasan Produk

### **Abstract**

*Semarang City is the capital of Central Java province and is the most developed city in Central Java. Semarang is ranked 3rd as a metropolitan city that has many MSMEs, including those in the chicken noodle food manufacturing sector. One of them is an MSME producing chicken noodles in Tembalang District, Semarang City. These MSMEs do not yet have the ability to process production waste, this waste is always thrown away which has an impact on environmental pollution and can actually still be processed again to increase added value. The aim of this service is to provide training on processing waste into new products that provide added value and making packaging so that the new product is attractive and suitable for sale. The service strategy used is to train MSME employees in processing residual production waste and making packaging to increase added value for chicken noodle business actors. At the same time, it can realize conservation values for environmental preservation.*

**Keywords:** Waste Management, Production Residue, Product Packaging

## **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penopang perekonomian di Indonesia. Usaha ini tumbuh dan berkembang dengan sangat pesat di beberapa tahun belakangan ini terutama saat pandemi covid-19. Pandemi Covid-19 yang terjadi 2 tahun kebelakang berdampak salah satunya pada jumlah PHK yang meningkat, sehingga memaksa untuk beralih ke bisnis mikro guna menyambung kebutuhan hidup. Salah satu UMKM yang sedang berkembang adalah UMKM Mie Ayam di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. UMKM Mie Ayam ini menjual produk mie ayam ke beberapa pedagang mie ayam keliling, rumah makan dan untuk dijual kembali. UMKM ini memiliki jumlah karyawan sebanyak 7 orang, dan beroperasi dari hari Senin s/d Sabtu.

UMKM Mie Ayam dalam menjalankan usahanya menghadapi beberapa kendala antara lain permasalahan limbah sisa produksi. Sisa produksi yang dihasilkan bisa mencapai 4-5 Kg dalam sekali produksi. Hal ini jika dilihat dari sisi ekonomi maka UMKM tersebut mengalami

kerugian akibat kehilangan kesempatan memperoleh keuntungan karena selama ini sisa produksi hanya dibuang ke tempat sampah. Apabila sisa hasil produksi ini mampu dioptimalkan maka akan menambah pendapatan dari UMKM tersebut.

Optimalisasi sisa produksi mie ayam tersebut dapat dimanfaatkan untuk dijadikan cemilan/makanan ringan kekinian yang digemari oleh banyak kalangan. Namun ada beberapa masalah yang dialami, diantaranya adalah belum terlatihnya karyawan untuk memproduksi cemilan karena mereka hanya menguasai teknik pembuatan mie ayam saja dan belum mengetahui bagaimana mengemas cemilan hasil olahan tersebut.

Hal ini juga sejalan dengan nilai-nilai konservasi yang dianut oleh Universitas Negeri Semarang (UNNES). Pada tanggal 12 Maret 2010 UNNES mendeklarasikan diri sebagai Universitas Konservasi. UNNES memiliki tekad dalam penerapan prinsip-prinsip perlindungan, pengawetan, dan pemanfaatan secara lestari terhadap seni dan budaya, serta dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tingginya berwawasan ramah lingkungan. Dengan pengelolaan limbah sisa produksi mie ayam berarti juga menjalankan prinsip konservasi yang akan berdampak pada lingkungan yang bersih, karena limbah tersebut tidak lagi dibuang menjadi sampah.

Menurut pendapat para pakar ahli yang dirumuskan oleh Soemartono (1991) sebagai berikut, "secara umum lingkungan diartikan sebagai segala benda, kondisi, keadaan dan pengaruh yang terdapat dalam ruangan yang kita tempati, dan mempengaruhi hal yang hidup termasuk kehidupan manusia. Batas ruang lingkungan menurut pengertian ini bisa sangat luas, namun praktisnya dibatasi ruang lingkungan dengan faktor-faktor yang dapat dijangkau oleh manusia seperti faktor alam, faktor politik, faktor ekonomi, faktor sosial dan lain-lain".

Dengan persoalan di atas maka dapat kita selesaikan melalui program pengabdian ini. Perlu adanya pelatihan karyawan UMKM untuk membuat cemilan dari bahan dasar sisa produksi Mie Ayam. Pelatihan (*training*) adalah suatu proses pendidikan jangka pendek yang mempergunakan prosedur sistematis dan terorganisasi, pegawai non manajerial mempelajari pengetahuan dan keterampilan teknis dalam tujuan yang terbatas. (Mangkunegara, 2009). Menurut Murtie (2012), *training* adalah sebuah proses yang dilalui oleh seorang individu dalam rangka untuk mengubah sikap, pengetahuan, keterampilan dan prilakunya.

Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan adalah semua makanan ringan yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang. Selain itu olahan pangan yang berbasis ikan (dalam bentuk keripik/kerupuk) juga masuk dalam kategori makanan ringan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2006).

Setelah memiliki ketrampilan membuat cemilan tersebut maka langkah selanjutnya adalah membuat kemasan. Sektor ini merupakan hal yang sangat penting karena jika melihat fenomena di lapangan, hampir tidak mungkin ditemui produk yang dijual di pasar dalam keadaan tanpa kemasan. Teknik pengemasan dan pemilihan kemasan yang tepat memerlukan banyak pertimbangan (Miltgen et al., 2016). Untuk sebagian besar produk pangan, tujuan utama dari kemasan adalah: harus menyediakan sifat-sifat perlindungan yang optimal untuk melindungi produk dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroba atau serangga dan juga untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan. Selain daripada itu pengemasan harus didesain dengan bentuk dan ukuran yang cocok dan desain grafisnya harus mampu menarik pembeli, karena tujuan akhir dari pembuatan suatu produk adalah untuk dijual guna mendapatkan keuntungan. Kemasan juga harus ramah terhadap lingkungan, artinya ketika kemasan tersebut sudah tidak terpakai maka kandungan dalam kemasan tersebut dapat terurai. Kemasan juga harus mengikuti pedoman ISO 14000 yang menyangkut lingkungan hidup.

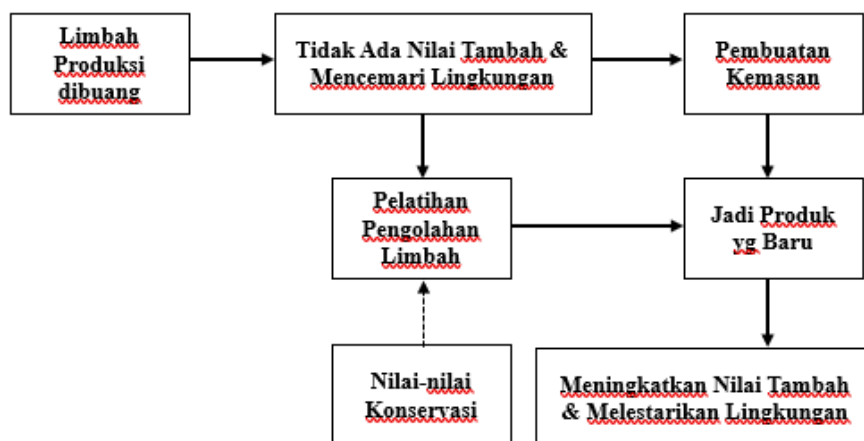
Menurut Molina-Besch dalam Auliandri et al., (2018), kemasan hijau (ramah lingkungan) memuat tiga identitas, mereka meminimalisir penggunaan bahan kemasan yang sulit terurai, menggunakan kemasan dengan konsumsi energi yang rendah, dan menggunakan bahan yang ramah lingkungan untuk kemasan.

**METODE PENELITIAN**

Kegiatan ini melibatkan beberapa pihak, sehingga dukungan serta koordinasi antar pihak yang terkait sangat penting. Dari pihak UNNES, pihak-pihak yang terkait adalah: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M), Prodi Manajemen, Universitas Negeri Semarang. Pihak perguruan tinggi terutama berperan dalam penyediaan tenaga ahli dan peralatan pelatihan. Pihak lain di luar kampus adalah pelaku UMKM Mie Ayam. Pelaksanaan program ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan pelaku UMKM untuk mengolah limbah sehingga memiliki nilai tambah serta melestarikan lingkungan dengan cara mengurangi limbah sisa produksi. Dalam rangka mendukung realisasi metode yang ditawarkan, maka disusunlah prosedur kerja yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat sebagai berikut :



**Gambar 1.** Diagram Alur Pengabdian



**Gambar 2.** Praktek Pelatihan & Pembuatan Kemasan

Metode ini digunakan untuk menyampaikan pengetahuan yang bersifat teori dan praktik pengolahan limbah produksi serta pembuatan kemasan produk dari hasil pengolahan limbah. Dengan metode ini diharapkan karyawan UMKM dapat memahami teorinya terlebih dahulu sebelum mempraktekannya, dengan begitu maka misi dari program pengabdian ini dapat berjalan dengan baik serta dapat membantu memberikan nilai tambah pada UMKM. Prosentase maksimal dari seluruh rangkaian kegiatan adalah 40%. Waktu pelaksanaan bersifat terpadu antara teori dan praktek.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat ini menghasilkan beberapa kegiatan sebagai berikut :

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan oleh tim pengabdian dari Program Studi Manajemen FEB UNNES kepada pelaku UMKM di Kota Semarang.



**Gambar 3.** Rapat Tim Pengabdian Prodi Manajemen FEB UNNES

2. Kegiatan Pengabdian melalui workshop “Pelatihan Manajerial dan Bimbingan Teknis ke-2 untuk UMKM Kota Semarang“ dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2023 dengan jumlah peserta 50 orang. Dalam kegiatan ini terdapat sesi ceramah, sosialisasi, dan diskusi terkait permasalahan UMKM, pelatihan konten sosial media, dan bimbingan teknis pembiayaan kepada UMKM di Kota Semarang.



**Gambar 4.** Backdrop Pengabdian

3. Diawali dengan sambutan dari Wakil Dekan III Bidang Bisnis, Riset, dan Kerjasama Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Negeri Semarang Dorojatun Prihandono S.E., M.M. Ph.D



**Gambar 5.** Sambutan Wakil Dekan Bidang III

4. Materi disampaikan oleh Athoillah, S.E., M.M., dan Anindya Ardiansari, S.E., M.M. dengan media paparan power point dan studi kasus, sehingga limbah dalam proses produksi bisa lebih dimanfaatkan guna meningkatkan profitabilitas.



**Gambar 6.** Pemaparan Materi Tim Pengabdian

5. Diakhir kegiatan, para peserta UMKM menjadi lebih mengetahui dan memahami tentang pentingnya pengelolaan limbah/sisa produksi dalam meningkatkan produktivitas dan nilai tambah bisnis.



**Gambar 7.** Foto Bersama Peserta

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan Pelatihan dan Bimbingan Teknis yang dilakukan oleh tim pengabdian dari Prodi Manajemen FEB UNNES, ditemukan masih rendahnya kesadaran akan pentingnya pengelolaan sosial media dan kemasan produk sebagai media promosi. Selain itu juga peserta perlu diberikan bimbingan terkait teknis permodalan dan pengelolaan limbah/sisa bahan produksi sehingga dapat memaksimalkan produktivitas dan profitabilitasnya, khususnya bagi UMKM yang berada di Kota Semarang. Pemaparan materi disampaikan oleh Godham Eko Saputro, S.SN., M.DS. yang merupakan owner dari Bapak Pucung Studio memberikan pelatihan kepada UMKM secara langsung dengan langkah-langkah jitu untuk mengelola, merumuskan strategi, memberikan tips dan trik dalam meningkatkan skill dan kemampuan para pelaku UMKM dalam mengelola media social bisnisnya.

Disamping itu turut mengundang narasumber yaitu Ibu Retno Rini selaku Branch Service Manager BNI Semarang yang memberikan penawaran terkait Program Kredit Usaha Rakyat dari Bank BNI yang dapat dimanfaatkan oleh para pelaku UMKM dalam permodalan dan mengembangkan usahanya.

Acara ini berlangsung sangat menarik yang dimoderatori oleh Dr. Sri Wartini, S.E., M.M. dosen Prodi Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Negeri Semarang. Dalam pelatihan ini para peserta terlihat antusias dalam mengikuti kegiatan. Peserta tampak beberapa kali terlibat interaksi dengan pemateri untuk mengajukan pertanyaan. Didalam pengabdian kali

ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengembangan SDM pada para pelaku UMKM di Kota Semarang mengenai pentingnya pengelolaan sosial media dan kemasan produk sebagai media promosi. Selain itu juga peserta perlu memahami terkait teknis permodalan dan pengelolaan limbah/sisa bahan produksi sehingga dapat memaksimalkan produktivitas dan profitabilitasnya, khususnya bagi UMKM yang berada di Kota Semarang.

### SARAN

Berdasarkan pelatihan dan bimbingan teknis yang dilakukan oleh tim pengabdian dari Prodi Manajemen FEB UNNES, direkomendasikan untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan pengelolaan sosial media dan kemasan produk sebagai media promosi bagi UMKM di Kota Semarang. Pelatihan berkelanjutan dan pendampingan praktek perlu dilakukan untuk membantu peserta mengimplementasikan strategi pemasaran digital secara efektif, termasuk pembuatan konten menarik, analisis performa media sosial, dan penggunaan alat digital seperti content calendar dan aplikasi desain grafis. Selain itu, penting untuk mempromosikan penggunaan kemasan produk yang menarik, fungsional, dan ramah lingkungan, yang dapat meningkatkan daya tarik produk dan mendukung keberlanjutan lingkungan. Para pelaku UMKM juga perlu diberikan bimbingan teknis mengenai permodalan melalui program kredit usaha rakyat (KUR) serta strategi pengelolaan limbah produksi untuk meningkatkan produktivitas dan profitabilitas. Keterlibatan ahli dalam desain kemasan dan manajemen media sosial, serta penyediaan akses ke sumber daya keuangan yang memadai, akan sangat membantu dalam mencapai tujuan tersebut.

### DAFTAR PUSTAKA

- Auliandri, T. A., Thoyib, A., Rohman, F., & Rofiq, A. (2018). Does green packaging matter as a business strategy? Exploring young consumers' consumption in an emerging market. *Problems and Perspectives in Management*, 16(2), 376–384. [https://doi.org/10.21511/ppm.16\(2\).2018.34](https://doi.org/10.21511/ppm.16(2).2018.34)
- C. Lancelot Miltgen, G. Pantin Sohier, and B. Grohmann, “Communicating Sensory Attributes and Innovation Through Food Product Labeling,” *J. Food Prod. Mark.*, 2016, doi: 10.1080/10454446.2014.1000435.
- Mangkunegara, Anwar Prabu, (2009), *Perencanaan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*, Cetakan Keempat, Bandung : Penerbit PT. Refika Aditama.
- Murtie, Afin, (2012), *Menciptakan Sumber Daya Manusia Yang Handal Dengan Training, Coaching & Motivation*, Cetakan Pertama, Jakarta : Penerbit Laskar Aksara
- Soemartono, R. M. G. (1991). *Mengenal Hukum Lingkungan Indonesia*. Sinar Grafika.