

PEMANFAATAN ALAT PENGADUK UNTUK MENINGKATKAN HOMOGENITAS ADONAN DAN HIGIENITAS PADA PROSES PEMBUATAN WINGKO BABAT

Amerti Irvin Widowati¹, Adijati Utaminingsih², Sri Budi Wahjuningsih³

¹Program Studi Akuntansi, FE Universitas Semarang; ²Program Studi manajemen, FE Universitas Semarang; ³Program Studi Fakultas Teknologi Pertanian, FTP Universitas Semarang
Email: amerti@usm.ac.id

ABSTRACT

Wingko Babat is one of the famous traditional foods or market snacks. Tripe Babat Wingko food can be easily found in Semarang starting directly from the factory to the center of souvenirs scattered in the city of Semarang. The implementation of this activity aims to solve the problems that exist in Partners. The partner of this activity is Yoko Setiyo's "PRATAMA" tripe wingko entrepreneur located on Jl. Tumpang XIV RT 03 RW 09 Kelurahan Gajahmungkur, Gajahmungkur District, Semarang City. PKM activities include mentoring, counseling, practice and training. The design of the stirrer has been adapted to the conditions of the partner both the type of dough, capacity and electrical power. The results of the use of these machines show that by using a dough machine that is produced more homogeneous so that the resulting texture is more resilient and tastes much better than that by using the dough mixer is more hygienic.

Keywords: *Wingko Babat, Stirrer, Homogeneous, Hygiene*

ABSTRAK

Wingko Babat merupakan salah satu makanan tradisional khas kota Semarang yang terbuat dari tepung ketan ditambah kelapa parut dan gula pasir, kemudian diaduk, dicetak dan dipanggang. Wingko Babat dapat dengan mudah ditemukan di pusat-pusat jajanan atau oleh-oleh yang ada di kota Semarang. Proses pembuatan wingko babat masih banyak dilakukan secara tradisional oleh industri rumahan dengan peralatan seadanya, seperti pengadukan secara manual sehingga adonan tidak homogen dan kualitas wingko kurang maksimum. Pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memecahkan masalah yang ada pada Mitra. Mitra kegiatan ini adalah pengusaha wingko babat "PRATAMA" milik Yoko Setiyo yang terletak di Jl. Tumpang XIV RT 03 RW 09 Kelurahan Gajahmungkur Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang. Kegiatan PKM ini meliputi pendampingan, penyuluhan, praktek dan pelatihan. Desain alat pengaduk telah disesuaikan dengan kondisi mitra baik jenis adonan, kapasitas, serta daya listrik. Hasil penggunaan mesin tersebut menunjukkan bahwa dengan menggunakan mesin pengaduk, adonan yang dihasilkan lebih homogen sehingga tekstur yang dihasilkan lebih kenyal, rasanya jauh lebih enak, lebih terjaga kebersihannya sehingga lebih tahan lama dan proses produksi berlangsung lebih cepat dan efisien.

Kata kunci: Wingko Babat, Alat Pengaduk, Homogen, Higienitas.

PENDAHULUAN

Wingko Babat merupakan salah satu makanan tradisional khas kota Semarang yang terbuat dari tepung ketan ditambah kelapa parut dan gula pasir, kemudian diaduk, dicetak dan dipanggang. Wingko Babat dapat dengan mudah ditemukan di pusat-pusat jajanan atau oleh-oleh yang ada di kota Semarang. Proses

pembuatan wingko babat masih banyak dilakukan oleh industri rumahan secara peralatan seadanya, seperti pengadukan secara manual sehingga adonan tidak homogen dan kualitas wingko kurang maksimum. Wingko Babat ini juga menjadi salah satu ikon makanan khas Semarang (Rochmawati, Nailah, & Oktariadi, 2013)¹.

Menurut Setiawan (2009)², wingko babat sebenarnya bukanlah makanan asli kota Semarang. Sejarah mencatat bahwa kue Wingko berasal dari daerah bernama BABAD yang terletak di dekat Tuban. Dari sinilah kemudian kue wingko terkenal menjadi nama “Wingko Babad”. Wingko Babat sendiri muncul pertama kali di Semarang sekitar tahun 1946, dibawa oleh seorang wanita bernama Loe Lan Hwa bersama suaminya The Ek Tjong.

Kota Semarang sendiri merupakan daerah tujuan wisata kuliner yang cukup dikenal, termasuk wingko babatnya. Kota Semarang secara geografis dan sosiologis memiliki daya tarik pariwisata dengan karakter dan keunikan tersendiri dibandingkan dengan kota-kota lainnya di Indonesia. Kota Semarang memiliki kondisi geografis mulai dari daerah perbukitan sampai dengan daerah pantai sehingga memiliki potensi alam sebagai destinasi pariwisata bila dikelola dan dikembangkan dengan baik (LKPJ Walikota Semarang Akhir tahun Anggaran 2013).

Pada tahun 2011, pemerintah kota Semarang meluncurkan program kepariwisataan “Ayo Wisata ke Semarang”. Program tersebut terdiri dari kegiatan-kegiatan strategis pemerintah dan event-event wisata kota Semarang. Salah satu program yang diunggulkan adalah wisata kuliner (Setyawan, Setianingsih, & Fathurrohman, 2013). Dampak dari program “Ayo Wisata Ke Semarang” adalah meningkatnya penjualan oleh-oleh makanan khas kota Semarang. Berdasarkan hasil penelitian (Pujiyati & Harsana, 2018) menunjukkan bahwa wingko babat merupakan salah satu favorit oleh-oleh para wisatawan setelah Bandeng presto. Dimana oleh-oleh favorit antara lain 37% Bandeng Presto; 34% Wingko Babat ; 27% Lumpia; dan 2% Blanggem.

Berdasarkan hasil observasi terdapat salah satu pengusaha wingko babat di kota Semarang yaitu Bapak Yoko Setiyo yang menjadi mitra dalam hibah PKM (Program

Kemitraan Masyarakat). Berikut profil singkat mitra PKM yang diajukan:

Nama : Yoko Setiyo
Alamat : Jl. Tumpang XIV RT 03 RW 09 Kelurahan Gajahmungkur Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang
Usia : 35 tahun
Nomor P-IRT : 306337411808
Nama Merek : Wingko Babat Pratama
Mulai Usaha : Tahun 2009
Email :
wingkopratama19@gmail.com

Usaha bapak Yoko Setiyo semakin berkembang sejalan dengan tumbuhnya pariwisata di kota Semarang. Tempat usaha dan rumah tinggal adalah masih dalam lokasi yang sama. Dibantu tenaga kerja yang berjumlah 5 orang, dengan jam kerja mulai 08.00 sampai dengan 17.00. Dalam satu hari usaha tersebut dapat memproduksi 4800 – 7200 buah wingko babat. Proses produksi dimulai dari penyiapan bahan-bahan berupa kelapa muda yang sudah diparut, gula pasir, tepung ketan, garam dan sedikit air.

Proses pembuatan wingko babat dimulai dengan mencampur semua bahan dalam suatu wadah (ember plastik) kemudian di aduk atau diuleni sampai kalis. Dalam sehari mitra melakukan 4 – 6 kali pengulenan, (tergantung jumlah produksi) dimana setiap kali pengulenan terdiri 20 kg kelapa parut sebagai bahan utama wingko babat. Pengulenan tersebut dilakukan dengan cara manual (menggunakan tangan). Setelah kalis adonan tersebut dicetak dengan cetakan khusus kemudian dioven, selanjutnya didinginkan terlebih dahulu baru dimasukkan ke dalam kemasan kertas berlabel kemudian dimasukkan ke dalam tas, setiap tas berisi 20 buah wingko babat. Proses pengadukan bahan dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini:



Gambar 1
Proses Pengadukan (menggunakan Tangan)

Berdasarkan observasi dan wawancara langsung terhadap pengusaha mitra, salah satu permasalahan yang dihadapi adalah aspek produksi. Selama ini pengusaha masih menggunakan cara tradisional untuk mengolah wingko babat, yaitu dengan mencampurkan secara manual semua bahan baku dalam suatu wadah yang besar (ember) dan diaduk/dicampur dengan menggunakan tangan tanpa bantuan alat. Penggunaan cara tersebut menimbulkan beberapa masalah, diantaranya:

- 1) Lamanya waktu pencampuran, karena menggunakan pengadukan secara manual dengan tenaga manusia, sehingga membutuhkan waktu lebih untuk membuat adonan menjadi homogen;
- 2) Kapasitas pencampuran yang rendah, karena menggunakan tenaga manusia sehingga kapasitas produksi tidak maksimum;
- 3) Adonan yang tercampur kurang homogen, tenaga manusia mempunyai keterbatasan tidak sebanding dengan tenaga mesin sehingga adonan menjadi kurang homogen, hal tersebut mengakibatkan produk wingko yang dihasilkan kurang maksimal dan berakibat pada cita rasa, tekstur, dan kenampakan,
- 4) Higienitas produk wingko babat kurang terjaga karena diproses dengan manual (tangan manusia), dan hal tersebut akan mempengaruhi masa simpan produk.

METODE

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan PKM sebagai berikut:

1. Pendampingan

Pada kegiatan ini dilakukan brainstorming untuk membuka mindset pelaku usaha atau mitra tentang pentingnya mengolah adonan wingko dengan menggunakan teknologi agar adonan yang dihasilkan lebih homogen dan higienis.

2. Penyuluhan

Aspek yang akan dikaji dalam kegiatan ini adalah faktor penentu keberhasilan usaha wingko babat dalam produksi terutama dalam mengolah/mencampur adonan.

3. Praktek

Pada kegiatan ini akan diajarkan penggunaan teknologi dalam proses produksi (pencampuran dan pengadukan) wingko babat.

4. Pelatihan

Pada kegiatan ini diharapkan mitra dapat menggunakan alat pencampur dan pengaduk dengan benar agar selanjutnya dapat mengoperasionalkannya sendiri. Pelatihan ini terdiri dari penggunaan, pembersihan dan pemeliharaan alat pengadukan adonan wingko babat.

Selain metode di atas kegiatan PKM ini membutuhkan partisipasi aktif dari pihak mitra. Partisipasi tersebut dimulai dari terbukanya mitra terhadap semua proses atau tahapan kegiatan PKM. Kegiatan ini akan dilakukan ditempat mitra. Partisipasi mitra dalam proses pendampingan, penyuluhan, praktek dan pelatihan berlangsung dengan baik dan mitra dapat memahami penjelasan dan mempraktekkan sendiri secara benar. Selain itu tim PKM juga dapat memberikan masukan kepada pihak mitra sesuai dengan permasalahan yang dihadapi. Selain itu, Mitra juga menyediakan sarana dan prasarana yang dibutuhkan selama kegiatan berlangsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Seluruh kegiatan PKM ini dilaksanakan di rumah mitra yaitu di Jl. Tumpang XIV RT 03 RW 09 Kelurahan Gajahmungkur Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang. Kegiatan ini diikuti oleh pengusaha wingko babat pak Yoko Setiyo dan seluruh karyawan. Rangkaian kegiatan tersebut terdiri atas pendampingan, penyuluhan, praktek dan pelatihan.

Pendampingan

Pada kegiatan ini dilakukan brainstorming untuk membuka mindset tentang pentingnya mengolah adonan wingko dengan menggunakan teknologi. Tujuan pendampingan ini adalah menyampaikan kepada mitra tentang perlunya alat pengaduk pada proses pencampuran atau pengadukan adonan semua bahan baku. Dengan menggunakan teknologi maka kegiatan produksi jauh lebih efektif, efisien dan higienis. Selain itu kegiatan ini Tim juga memperoleh informasi tentang jenis bahan baku yang digunakan, daya listrik tempat mitra, serta peralatan dan sumber daya yang dimiliki oleh mitra. Berdasarkan informasi tersebut maka perancangan mesin pengaduk dapat sesuai dengan kebutuhan mitra.



Gambar 2
Alat pengaduk Wingko

Penyuluhan

Berdasarkan data yang terkumpul saat wawancara dan observasi yang dilakukan pada kegiatan pendampingan maka mesin pengaduk

dapat dirancang dan dibuat. Alat pengaduk tersebut telah mempertimbangkan segala aspek yang telah disesuaikan dengan kondisi mitra baik daya listrik, jenis bahan baku yang digunakan, kapasitas yang diproduksi serta cara penggunaan mesin yang mudah digunakan. Penggunaan tersebut meliputi operasional mesin tersebut, perawatan, dan cara membersihkan alat pengaduk.



Gambar 3
Tipe Pengaduk

Praktek.

Alat yang telah dibangun akan dilakukan uji coba pada kegiatan ini untuk mengetahui apakah alat pengaduk tersebut menghasilkan kinerja yang sesuai dengan kondisi mitra atau tidak. Fungsi alat pengaduk tersebut salah satunya adalah adonan menjadi lebih homogen (tercampur secara rata) sehingga proses menjadi lebih cepat, efektif, efisien dan menghasilkan produk lebih berkualitas, enak, teksturnya lebih kenyal dan tahan lama.

Alat pengaduk yang terdapat pada Gambar 2 telah disesuaikan kondisi proses, tingkat perputarannya, kapasitas tampung adonan dan daya listriknya. Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan motor dengan kapasitas daya dan kekuatan yang sesuai. Hasil adonan dengan menggunakan alat pengaduk

menjadi lebih homogen, lebih bersih, proses produksi berlangsung lebih cepat, dan hasil wingko babat yang dihasilkan lebih kenyal dengan tingkat kematangan maksimal karena semua pati sudah tercampur sehingga proses gelatinisasi berlangsung lebih sempurna. Hasil wingko babat dari adonan manual dan menggunakan alat pengaduk tersaji pada Gambar 4 berikut:



Gambar 4

Adonan Sebelum dan Sesudah Menggunakan Alat Pengaduk



Gambar 5

Serah Terima Alat Pengaduk

Pelatihan

Pada kegiatan ini mitra dapat menggunakan alat pengaduk agar selanjutnya dapat mengoperasionalkannya sendiri. Pelatihan ini membekali mitra tentang cara penggunaan, pembersihan dan pemeliharaan

alat sehingga Mitra dapat terampil atau terbiasa untuk mengoperasionalkannya sendiri. Selain itu mitra juga dibekali tentang cara pembersihan alat agar selalu bersih saat akan digunakan untuk proses produksi sehingga kebersihan makanan senantiasa terjaga dengan baik. Selain itu juga diberikan tata cara pemeliharaan alat agar bisa digunakan dalam jangka waktu lebih lama.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan program PKM ini dapat disimpulkan : 1) pembuatan 1 unit alat pengaduk dengan model pengaduk yang sesuai dengan kebutuhan Mitra, 2) Adanya mesin pengaduk dapat menghasilkan adonan yang homogen dan higienis yang berakibat pada tekstur adonan yang lebih kenyal dan rasa lebih enak, 3) dengan menggunakan mesin pengaduk maka kegiatan produksi jauh lebih cepat, efektif, efisien dan higienis, 4) alat pengaduk telah dibuat sesuai dengan kondisi mitra, selain itu mitra juga telah dibekali pelatihan dan praktek sehingga alat pengaduk tersebut mudah dioperasikan oleh mitra tanpa adanya kesulitan yang berarti.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini melalui skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2019.

DAFTAR RUJUKAN

- LKPJ Walikota Semarang Akhir tahun Anggaran 2013. (t.thn.)
Pujiyati, & Harsana, M. (2018.). Studi Potensi Wisata Makanan (Food Tourism) Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah .

- Dipetik Agustus 10, 2018, dari eprints.uny.ac.id/10334/1/JURNAL.pdf
- Rochmawati, N., Nailah, & Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. *DIPO IPTEKS*, 1(1).
- Semarang, B. K. (2018). Kota Semarang Dalam Angka 2018. Kota Semarang Dalam Angka 2018. Semarang: BPS Kota Semarang.
- Setyawan, A. A., Setianingsih, E. L., & Fathurrohman. (2013). Monitoring Program kepariwisataan Kota Semarang "Ayo Wisata ke Semarang" Tahun 2012. Dipetik Agustus 15, 2018, dari Portal Garuda:download.portalgaruda.org/article.php?article=72934&val=49