

**AJEG BALI DENGAN JAJE ULU: USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH
(UMKM) KUBE CEMPAKA DAN KELOMPOK MEKAR
PEMBUAT JAJE ULU ASLI BALI**

Ni Wayan Ekayanti^[1], Ida Bagus Made Widiadnya^[2]

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ²Fakultas Ekonomi,
Universitas Mahasaraswati Denpasar
email: ekayanti@unmas.ac.id

Ringkasan eksekutif

Kegiatan keagamaan di Bali tidak pernah lepas dari sarana dan prasarana penunjang yang diperlukan untuk menyelenggarakan upacara itu sendiri. Begitu banyaknya sarana yang diperlukan sehingga banyak usaha kecil menengah yang bermunculan untuk memenuhi keperluan upacara itu. Jaje uli merupakan salah satu jajan tradisional Bali yang selalu digunakan dalam setiap upacara agama. Hal ini menjadikan kegiatan produksi jaje uli semakin diminati karena hasil yang menjanjikan. Di Desa Luwus ada Kelompok Mekar dan Kube Cempaka yang memproduksi jaje uli. Namun sayangnya, kegiatan produksi kedua kelompok ini mengalami kendala karena kurangnya sarana dan prasarana dalam meningkatkan usaha produksinya. Untuk itu pada kegiatan ini tim PKM Unmas Denpasar memberikan bantuan sarana untuk produksi dan juga manajemen keuangan dan pelabelan produk. Hasil kegiatan PKM ini adalah mitra masih mampu memproduksi jaje uli dalam musim hujan, dan mampu mulai menjaga kebersihan dan higiene produk dalam proses produksi, serta mengetahui jumlah pasti keuntungan dalam kegiatan produksinya. Hal ini tentunya sangat membantu mitra untuk memajemen usahanya agar bisa tetap produktif. Kegiatan manajemen, khususnya pembukuan sangat diperlukan dalam usaha menengah ini, karena laporan keuangan dapat digunakan untuk menggambarkan keadaan finansial usaha. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan program kemitraan masyarakat yang telah dilaksanakan mampu membantu kelompok pembuat jaje uli dalam bidang produksi dan manajemen. Target dapat dicapai dan sesuai dengan luaran yang diharapkan yaitu telah dapat melengkapi sarana dan prasarana dalam bidang produksi serta mampu memajemen mitra untuk membuat aliran keuangan.

Kata kunci: Produksi, Jaje Uli, PKM, aliran keuangan

Executive Summary

Religious activities in Bali are never separated from the supporting facilities and infrastructure needed to organize the ceremony. So many facilities are needed so that many small and medium businesses are emerging to meet the needs of the Upakara. Jaje uli is one of the traditional Balinese snacks that is always used in every religious ceremony. This makes the production of jaje uli more attractive due to promising results. In Luwus Village, there are Mekar groups and Kube Cempaka which produce jaje uli. But unfortunately, the production activities of these two groups experienced problems due to the lack of facilities and infrastructure to increase their production businesses. For this reason in this activity the PKM Unmas Denpasar team provided assistance for production facilities as well as financial

management and product labeling. The results of this PKM activity are that partners are still able to produce jaje uli during the rainy season, and are able to start maintaining the hygiene and hiegiene of the product in the production process, as well as knowing the exact amount of profit in its production activities. This is certainly very helpful for partners to manage their business so they can remain productive. Management activities, especially bookkeeping are needed in this medium business, because financial statements can be used to describe the financial condition of a business. So it can be concluded that the activities of the community partnership program that have been implemented are able to help groups of entrepreneurs in the field of production and management. The target can be achieved and in accordance with the expected outcomes, namely that it has been able to equip the facilities and infrastructure in the field of production and is able to manage partners to create financial flows.

Keywords: *Production, Jaje Uli, PKM, Cash Flow*

A. PENDAHULUAN

Bali merupakan daerah pariwisata yang kaya akan budaya. Budaya dan upakara sudah menyatu dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Bali. Kegiatan keagamaan di Bali tidak pernah lepas dari sarana dan prasarana penunjang yang diperlukan untuk menyelenggarakan upacara itusendiri. Begitu banyaknya sarana yang diperlukan sehingga banyak usaha kecil menengah yang bermunculan untuk memenuhi keperluan upakara itu. Jaje uli merupakan salah satu jajan tradisional Bali yang selalu digunakan dalam setiap upacara agama. Hal ini menjadikan kegiatan produksi jaje uli semakin diminati karena hasil yang menjanjikan. Jaje uli merupakan jajan yang dalam pembuatannya harus dipotong tipis lalu kemudian dikeringkan. Ada dua macam jaje uli yang dijual, yaitu yang setengah jadi yang proses produksinya hanya sampai pengeringan dan produk jadi berupa jaje uli yang sudah digoreng.

Di Banjar Poyan Desa Luwus ada banyak kelompok usaha pembuat jaje uli

Bali yang telah lama berproduksi. Salah satu kelompok usaha ini bernama kelompok Cempaka yang diketuai oleh Ibu Putu Suciari memiliki 10 orang anggota. Hasil produksi kelompok ini telah dipasarkan sampai ke luar Desa Luwus, bahkan sampai ke Denpasar. Tempat produksi kelompok Cempaka tidak terlalu besar, dapur produksi berukuran 2x3 meter, kemudian diluar dapur terdapat balai-balai tempat anggota kelompok memotong adonan jaje uli sampai menjadi jajan yang teriris tipis. Bedengan yang dipakai untuk menjemur jajan yang sudah teriris tipis terbuat dari bilah bambu yang dirangkai. Kurangnya Iptek dalam produksi jaje uli ini menyebabkan kelompok ini mengalami kesulitan dalam memproduksi jaje uli.

Di Desa Luwus juga ada beberapa kelompok masyarakat yang menjadikan produksi jaje uli ini sebagai mata pencaharian. Salah satu kelompok pembuat jaje uli ini adalah kelompok Mekar, kelompok ini diprakarsai oleh Bu Ketut Latri yang hanya memiliki 3 anggota saja.

Kelompok ini memproduksi jaje uli yang setengah jadi. Kemampuan produksi kelompok Mekar belum terlalu banyak. Kegiatan produksi kelompok ini masih menggunakan kayu api, dan tidak memiliki dapur khusus. Karenanya kelompok ini menggunakan tempat salah satu anggota sebagai tempat produksi. Biasanya produksi jaje uli tidak berlangsung setiap hari. Kegiatan produksi masih secara tradisional, demikian juga pengemasan produknya juga masih sangat sederhana.

Namun sayangnya, kegiatan produksi kedua kelompok ini mengalami kendala karena kurangnya sarana dan prasarana dalam meningkatkan usaha produksinya. Dari hasil diskusi dengan Bu Suciari, diketahui bahwa ketika musim hujan kelompok Cempaka hampir tidak melakukan produksi karena kendala cuaca. Padahal kelompok Cempaka memiliki banyak pelanggan yang selalu memerlukan jaje uli, begina dan penyon. Kelompok ini bahkan sampai kewalahan dalam menyiapkan pesanan pelanggan. Ketika cuaca hujan maka kelompok ini mulai mengurangi produksi. Hal ini karena jaje uli, jaje begina dan penyon akan ditumbuhi jamur apabila dalam waktu 2x24 jam tidak mendapatkan panas yang cukup. Inilah yang membuat kelompok cempaka mensiasatinya dengan sistem stok. Namun sistem ini juga tidak dapat dikatakan sepenuhnya berhasil karena tempat penyimpanan yang terbuka dan masih dialiri udara bebas.

B. SUMBER INSPIRASI

Pentingnya jaje dalam setiap upacara membuat usaha produksi jaje menjadi sangat menjanjikan. Hal ini disampaikan secara langsung oleh kelompok pembuat jaje uli kepada tim PKM Unmas Denpasar pada saat wawancara. Namun sayangnya, karena kurangnya sarana dan prasarana dalam proses produksi membuat jumlah produksi menjadi terbatas. Selain itu, usaha produksi jaje akan mengalami kegagalan pada musim penghujan karena tidak bisa dikeringkan. Hal ini dapat disiasati dengan mengeringkannya menggunakan oven. Pengeringan menggunakan oven akan membantu proses pengeringan walaupun dengan jumlah yang terbatas, kalau dibandingkan dengan pengeringan dengan menggunakan sinar matahari.

C. METODE

Metode yang dipergunakan dalam kegiatan PKM ini adalah dengan wawancara secara mendalam dengan narasumber, FGD, partisipasi aktif, penyuluhan dan pendampingan. Wawancara digunakan untuk menggalikendaladan permasalahan kedua mitra terkait dengan usaha yang dijalankannya. Selanjutnya dilakukan FGD untuk memutuskan program yang menjadi prioritas dalam pelaksanaan PKM ini utamanyadalambidang produksi, dan manajemen. Selain itu untuk beberapa kegiatan tanpa datigabidang tersebut juga memerlukan penyuluhan untuk memberikan pemahaman kepada kelompok mitra. Selanjutnya untuk memantau keberhasilan kegiatan penyuluhan yang telah dilaksanakan dan juga untuk memantau

manfaat barang inventaris yang telah diberikan, dilakukan pendampingan terhadap kedua kelompok mitra.

D. KARYA UTAMA

Sebelum kegiatan PKM dilaksanakan di Kube Cempaka dan kelompok Mekar yang berada di Desa Luwus, perlu dilakukan penjajagan terlebih dahulu untuk mengkonfirmasi pada pihak sekolah bahwa kegiatan PKM akan dilaksanakan pada bulan Mei 2018. Pada saat dilakukan kunjungan ke Kube Cempaka pada tanggal 26 April 2018, tim pelaksana langsung bertemu dengan ketua kelompok Ibu Made Suci dan Suaminya. Mitra sangat berterimakasih bahwa Kube Cempaka diberikan kesempatan untuk mendapatkan pelatihan dan bantuan dari DPRM Dikti melalui Unmas Denpasar. Demikian juga saat dilaksanakan kunjungan ke Kelompok Mekar, ketua kelompok sangat berterimakasih bahwa kelompok usaha rumahan ini dapat dibantu. Penjajagan dan diskusi dengan Ketua Kube Cempaka dan Ketua Kelompok Mekar dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Penjajagan dan diskusi dengan Ketua Kube Cempaka dan Ketua Kelompok Mekar

Pada tanggal 14 Mei 2018, tim PKM mulai melaksanakan kegiatan yang diawali dengan penyerahan barang inventaris tahap pertama. Jam 09.30 tim PKM diterima oleh Kube Cempaka di rumah Ketua Kube yaitu rumah Ibu Suciari. Adapun bantuan yang diserahkan berupa: kompor gas dua tungku dengan modifikasinya, tabung gas LPG 3 Kg, dua buah oven Hock dengan dimensi 490x400x408mm dan 10 buah pisau untuk mengiris jaje. Kegiatan di Kube Cempaka dapat dilihat pada Gambar 2.





Gambar 2 Pelaksanaan PKM di Kube Cempaka

Awalnya tim PKM akan memberikan oven gas LPG dengan ukuran 1mX0,8mX1m, namun setelah didiskusikan lebih mendalam dengan anggota Kube Cempaka, mereka meminta untuk diberikan oven yang lebih praktis cara penggunaannya. Demikian juga di kelompok Mekar, anggota merasa takut kalau harus memncing api untuk menghidupkan oven. Karena oven gas LPG tersebut menggunakan pematik api untuk memulai menghidupkan oven, maka ibu-ibu tersebut ragu-ragu dalam menggunakannya, dan karena mereka takut dan ragu, maka kemungkinan besar oven tersebut tidak akan dimanfaatkan. Solusinya adalah mencari oven yang langsung dapat digunakan tanpa harus dipancing dengan menggunakan pematik api. Oven listrik juga tidak mungkin diberikan karena rata-rata daya listrik rumah tangga anggota kelompok Kube Cempaka dan Mekar adalah 450watt, dan itu tidak cukup untuk menghidupkan oven listrik.

Akhirnya ditemukan solusi dengan memberikan oven yang dapat langsung digunakan hanya dengan memanaskannya

diatas kompor. Karena ini adalah cara menggunakan oven yang paling praktis, maka dipilihah untuk memberikan bantuan berupa oven aluminium. Karena ukuran yang tidak terlalu besar, maka diberikanlah dua buah oven aluminium untuk Kube Cempaka dan satu oven aluminium pada Kelompok Mekar, yang telah dimodifikasi bagian dalamnya. Modifikasi ini dilakukan agar dapat memperbanyak jumlah jaje yang dikeringkan. Kegiatan sosialisasi dan penyerahan bantuan pertama di kelompok Mekar dilaksanakan pada tanggal 16 Mei 2018. tim PKM diterima dirumah Ibu Ketut Latri selaku ketua kelompok Mekar. Penerimaan Tim PKM di kelompok Mekar dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Kegiatan PKM di Kelompok Mekar

Pemanfaatan oven untuk mngeringkan jaje adalah suatu teknologi baru di Kube Cempaka. Sebelumnya Kube hanya mengandalkan sinar matahari untuk mengeringkan hasil produksinya. Hal ini tidak akan menjadi kendala apabila musim kemarau, namun begitu memasuki musim penghujan maka hasil produksi akan mengalami penurunan. Hasil wawancara dengan anggota Kube menyatakan bahwa

jaje begina yang mereka produksi akan berjamur apabila tidak mendapatkan sinar matahari selama dua hari. Begitu juga dengan produksi jaje uli. Dengan adanya penyuntikan teknologi untuk memanfaatkan oven dalam proses pengeringan jaje, kube menyatakan bahwa mereka merasa sangat membantu. Walaupun jumlah dan ukuran oven yang diinventaris dari tim PKM masih belum cukup untuk produksi seperti dengan memanfaatkan cahaya matahari, namun Kube merasa sangat terbantu oleh adanya Tim PKM. Dan Ketua Kube menyatakan bahwa tidak tertutup kemungkinan bahwa Kube yang nantinya akan memberdayakan dan menambah jumlah oven untuk pengeringan jaje. Sosialisasi cara penggunaan oven pada Kube Cempaka dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Sosialisasi cara penggunaan oven di Kube Cempaka

Yang menjadi kendala utama dalam pemanfaatan oven ini adalah ketidakmampuan anggota Kube Cempaka dan Kelompok Mekar untuk menggunakannya. Hal ini karena tidak satupun anggota yang memiliki oven di rumahnya. Untuk itu, Tim PKM wajib memberikan penyuluhan tentang tata cara

penggunaan oven untuk mengeringkan jaje pada Kube. Adapun Standar Operasional Pelaksanaan pemafaatan oven ini adalah sebagai berikut:

- a. Siapkan kompor, kemudian letakan oven aluminium diatas kompor dan nyalakanlah.
- b. Untuk oven baru, akanada asap sepertihangus. tunggusampai asap tersebuthilangbarugunakan oven.
- c. Tunggusampaisuhumeningkatsesuai yang diinginkan
- d. Setelahdidapatkansuhu yang diinginkan, kecilkanapikompor agar suhumenjadistabil
- e. Masukanloyang yang telahterisibahan
- f. PerhatikanTabel
1berikutiniuntukmengeringkanjaje

Tabel

1SuhudanWaktupengeringanjajemenggunakan Oven

JENIS JAJE				
SUHU	CACALAN		SUHU	ULI
	WAKTU	WAKTU		
125°-150°	28-30'		125°-130°	25-28'

Pada tanggal 19 Mei 2018 dilaksanakan penyerahan bantuan tahap ke dua di Kube Cempaka. .Dan penyerahan bantuan tahap kedua di Kelompok Mekar dilaksanakan pada tanggal 21 Mei 2018 Kegiatan ini meliputi penyerahan barang berupa bedengan, serta sosialisasi pentingnya higiene dalam produksi jaje. Kegiatan diawali dengan penyerahan bedengan yang dalam bahasa daerah disebut

'bedeg' yang berfungsi untuk tempat mengeringkan jaje dibawah terik matahari. Gambar 5 menunjukkan kegiatan penjemuran jaje menggunakan bedeg.



Gambar 5 Penjemuran jaje menggunakan bedeg

Ada 22 buah bedeg yang diberikan dalam kegiatan ini. Kube Cempaka maupun kelompok Mekar lebih menyukai cara pengeringan dengan menggunakan bedeg karena selain jaje dapat dikeringkan dengan bagus tanpa mengeluarkan biaya, jumlah yang dapat dikeringkan juga sangat banyak. Kedua kelompok sangat merasa terbantu dengan adanya kegiatan PKM ini, karena jumlah bedeg yang dimiliki bisa bertambah yang berarti jumlah produksi dapat ditingkatkan. Namun kedua kelompok pembuat jaje ini merasa sangat terbantu dengan adanya kegiatan PKM ini, utamanya adalah pengetahuan baru tentang cara alternatif untuk mengeringkan jaje yaitu dengan menggunakan oven. Kegiatan tersebut dapat dilihat pada Gambar 6 berikut ini.



Gambar 6 Penyerahan Bantuan pada Kelompok Mekar

Selanjutnya pada tanggal 21 Mei 2018 dilakukan sosialisasi pentingnya hiegiene dalam proses produksi. Kedua kelompok mitra tidak menggunakan penutup kepala ataupun masker penutup mulut, namun sudah menjaga kebersihan tangan serta alat bahan yang digunakan. Oleh karena itu perlu diberikan pemahaman bagi semua anggota Kube Cempaka dan Kelompok Mekar perlunya penggunaan masker mulut dan penutup kepala pada saat produksi jaje. Dari hasil wawancara pada anggota kelompok, mereka mengatakan bahwa belum pernah mendapat pelatihan dan sosialisasi mengapa perlu digunakan masker dan penutup kepala pada saat produksi, selain itu pikiran awam bahwa yang boleh menggunakan kedua alat tersebut adalah tenaga medis yang identik dengan rumah sakit dan operasi menyebabkan mereka enggan menggunakannya. Dan pada kegiatan ini dilaksanakanlah kegiatan sosialisasi pentingnya menjaga hiegiene sehingga kesalahpahaman dapat dihilangkan dan kebersihan produksi dapat dijaga. Pada Gambar 7 menunjukkan hasil sosialisasi

pentingnya menjaga hiegenie yang dilakukan di Kube Cempaka.



Gambar 7 Anggota Kube Cempaka yang menggunakan masker dan penutup kepala dalam proses produksi

Pada tanggal 28 Mei 2018 dilakukan penyerahan bantuan tahap ketiga pada Kube Cempaka dengan menyerahkan mesin pamarut kelapa, kotak penyimpanan produk, buku kas, label produk. Tim diterima oleh Kube Cempaka pukul 09.00 di rumah ketua Kube yaitu Ibu Suciari di Banjar Poyan. Semua anggota Kube mengikuti dengan semangat. Mereka sangat bersyukur diberikan bantuan mesin parut kepala karena akan sangat mempermudah pekerjaanya. Selain itu, diberikan juga box penyimpanan yang kedap udara serta tertutup sehingga produk tidak cepat layu. Ada 5 box yang disumbangkan untuk melengkapi tempat penyimpanan yang telah dimiliki oleh Kube Cempaka. Gambar 8 menunjukkan kegiatan yang dilakukan di Kube Cempaka.



Gambar 8 Penyerahan bantuan tahap ketiga di Kube Cempaka

Penyerahan bantuan tahap ketiga pada kelompok Mekar dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2018. Tim disambut oleh semua anggota kelompok di rumah ketua kelompok yaitu Ibu Ketut Latri di Banjar Punjuan Desa Luwus. Kegiatan diawali dengan penyerahan bantuan berupa kotak penyimpanan produk yang tertutup dan kedap udara. Kegiatan tersebut dapat dilihat pada Gambar 9 berikut ini.



Gambar 9 Penyerahan Bantuan Tahap ketiga di Kelompok Mekar

Pada tanggal 12 juli 2018 tim PKM mengunjungi Kube Cempaka di Banjar Poyan untuk meakukan monitoring dan evaluasi tentang pemanfaatan bantuan

perlengkapan produksi. Dari pengamatan lapangan dan wawancara dengan anggota Kube Cempaka, tim PKM menilai bahwa Kube Cempaka telah mampu memanfaatkan barang dan inventaris yang diserahkan oleh tim. Bahkan menurut Ibu Suciari yang merupakan ketua Kube, Kube Cempaka mendapat masukan tambahan dari adanya mesin parut kelapa yang telah diberikan oleh tim PKM karena mereka menyewakan jasa memarut kelapa bagi orang lain diluar anggota Kube. Sejauh ini, catatan dari tim PKM menunjukkan bahwa barang inventaris di Kube Cempaka telah termanfaatkan dengan baik. Pemanfaatan oven untuk pengeringan jaje juga telah dicoba oleh Kube Cempaka, namun belum banyak digunakan karena sinar matahari masih tersedia. Hasil pengeringan dengan menggunakan oven sangat membantu produksi saat cuaca hujan. Namun dari hasil wawancara, pengeringan dengan menggunakan oven memiliki kekurangan dibandingkan dengan sinar matahari, yaitu: a) memerlukan biaya tambahan yaitu pembelian gas LPG, b) jumlah jaje yang dapat dikeringkan masih terbatas, c) memerlukan perhatian lebih pada saat pengeringan karena apabila melewati waktu oven, jaje bisa menjadi terpanggang. Demikian juga ketika dilakukan monitoring dan evaluasi pada tanggal 23 Juli 2018 pada Kelompok Mekar, terlihat bahwa bantuan yang diberikan telah termanfaatkan. Aktifitas kelompok terlihat berjalan saat tim PKM melakukan kunjungan. Kegiatan tersebut dapat dilihat pada Gambar 10 dibawah ini.



Gambar 10 Pemanfaatan inventaris yang diberikan oleh Tim PKM di kedua mitra

Tanggal 2 Juli 2018 tim PKM mengunjungi Kube Cempaka di Banjar Poyan untuk monitoring terhadap pengisian buku kas yang telah diajarkan oleh tim PKM. Dari hasil wawancara dan monitoring, Kube Cempaka telah mengisi buku kas tersebut selama kurun waktu dua bulan. Pengisian telah sesuai dengan petunjuk dan contoh yang diberikan pada saat penyuluhan. Pengisian akan dilanjutkan pada bulan-bulan berikutnya, dan akan tetap dilakukan monitoring. Dari hasil monitoring diketahui bahwa selama dua bulan terjadi peningkatan jumlah saldo akhir di Kube Cempaka. Pada bulan Mei saldo Kube Cempaka adalah sebesar Rp. 2.690.000,- dan pada bulan Juni menjadi Rp. 4.130.000,.

Pada tanggal 16 Juli 2018, tim PKM juga melakukan monitoring pada Kelompok Mekar. Hasil monev menunjukkan bahwa kelompok Mekar juga telah mengisi pembukuan selama satu bulan. Dalam pengisian, ada beberapa kendala karena pengisian buku kas keuangan ini merupakan hal yang baru. Namun Kelompok Mekar telah mampu memulai untuk mengisi buku keuangan. Dari hasil monev didapatkan bahwa saldo akhir pada Bulan Juni adalah Rp. 650.000., Pengisian wajib dilakukan oleh Kelompok Mekar pada bulan-bulan selanjutnya.

E. ULASAN KARYA

Dari kegiatan yang telah dilakukan, pengabdian ini menemukan beberapa keunggulan dan kendala dalam pengaplikasian Ipteks dalam usaha produksi jaje uli ini. Keunggulannya adalah mitra masih mampu memproduksi jaje uli dalam musim hujan, dan mampu mulai menjaga kebersihan dan hiegiene produk dalam proses produksi, serta mengetahui jumlah pasti keuntungan dalam kegiatan produksinya. Hal ini tentunya sangat membantu mitra untuk manajemen usahanya agar bisa tetap produktif. Kegiatan manajemen, khususnya pembukuan sangat diperlukan dalam usaha menengah ini, karena laporan keuangan dapat digunakan untuk menggambarkan keadaan finansial usaha (Anon, 2015). Adanya kegiatan program kemitraan masyarakat ini sangat membantu mitra untuk melengkapi sarana dan prasarana dalam kegiatan produksinya. Tentunya ini akan mempermudah proses

produksi sehingga jumlah produk yang dapat dihasilkan akan meningkat dan diimbangi pemasaran yang semakin luas sehingga keuntungan yang diperoleh akan bertambah.

Namun disamping keunggulan pelaksanaan program kemitraan masyarakat ini, ada beberapa kendala yang ditemukan dalam pelaksanaannya. Kendala utama adalah sulitnya merubah paradigma mitra tentang pentingnya menjaga hiegiene dalam produksi, perlunya pembuatan kas keuangan produksi dan keinginan untuk menerapkan penggunaan oven untuk mengeringkan jaje sangat sulit dilakukan.

Dalam kegiatan produksi, kebersihan dan hiegiene sangat mutlak diperlukan karena produk adalah makanan yang akan dikonsumsi. Hiegiene adalah cara seseorang memelihara dan menjaga kesehatan, yang mencakup seluruh faktor yang mendorong adanya kehidupan sehat secara perorangan maupun berkelompok (Ainjie, 2009). Kelalaian dalam menjaga hiegiene saat proses produksi dapat berakibat buruk bagi kesehatan. Ada banyak penyakit yang bisa terdapat pada produk makanan yang dalam proses produksinya tidak menjaga kebersihannya. Penyakit tersebut dapat berupa kolera, tifus, diare dan lainnya. Bakteri yang paling sering membuat penyakit pada makanan yang kurang memperhatikan hiegiene adalah E.Coli (Ningsih, 2014). Dengan adanya penyuluhan mengenai pentingnya menjaga hiegiene dan kemudian dilakukan monitoring oleh tim PKM akhirnya dapat membuat mitra mau berusaha menjaga kebersihan dan hiegiene

dalam proses produksinya sehingga kebersihan produk dapat terjaga.

Kendala berikutnya adalah kurangnya kesadaran mitra untuk menuliskan pengeluaran dan pemasukan perbulan dalam usaha produksinya. Penyuluhan tentang perlunya membuat laporan tertulis mengenai pembiayaan dalam pembuatan jaje uli awalnya mendapat sanggahan dari mitra karena menurut mereka ingatan saja sudah cukup untuk laporan keuangan. Hal ini mengakibatkan kegiatan penyuluhan dan pendampingan harus dilakukan seintensif mungkin sehingga mampu membuat mitra membuat laporan keuangannya. Dan akhirnya setelah dua bulan berjalan, kedua kelompok mitra telah mampu membuat kas aliran pengeluaran dan pemasukan usahanya. Walaupun masih dalam skala kecil, namun adanya buku kas ini telah mampu menunjukkan pada mitra bahwa usaha yang dilakoninya ternyata mendapatkan keuntungan yang dapat menunjang perekonomian keluarga.

Kendala lainnya adalah keinginan mitra yang kecil untuk memanfaatkan oven dalam pengeringan jaje. Ada beberapa alasan spesifik yang diungkapkan mitra dalam pemanfaatan oven ini. Yang pertama bahwa dalam menggunakan oven, mereka harus mengeluarkan biaya tambahan karena harus membeli gas LPG untuk menghidupkan oven itu. Tentunya ini berdampak pada keuntungan yang didapatkan, keuntungannya menjadi semakin tipis karena tambahan pengeluaran tersebut. Yang kedua bahwa dalam menggunakan oven mereka merasa repot

karena harus memperhatikan suhu dan waktu selama proses pengovenan. Hal ini dikarenakan apabila waktu oven lebih lama dari yang seharusnya akan membuat jaje menjadi gosong, dan mitra agak kesulitan membaca suhu oven karena tidak terbiasa. Kendala lainnya adalah kapasitas oven yang terbatas dalam mengeringkan jaje. Jumlah jaje yang dapat dikeringkan dalam oven kurang banyak jika dibandingkan dengan cara pengeringan secara tradisional. Walaupun oven yang diberikan pada mitra telah dimodifikasi, namun daya tampungnya masih tetap kurang jika dibandingkan dengan menggunakan bedengan untuk dikeringkan dibawah sinar matahari. Namun hal ini telah ditanggulangi dengan memberikan 22 buah bedengan kepada mitra untuk mengeringkan jaje. Dan penekanan bahwa penggunaan oven untuk mengeringkan jaje hanya digunakan apabila cuaca sedang hujan. Dan apabila cuaca terik, hendaknya mitra tetap menggunakan sinar matahari untuk mengeringkan jaje.

F. KESIMPULAN

Dari pemaparan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan program kemitraan masyarakat yang telah dilaksanakan mampu membantu kelompok pembuat jaje uli dalam bidang produksi dan manajemen. Target dapat dicapai dan sesuai dengan luaran yang diharapkan yaitu telah dapat melengkapi sarana dan prasarana dalam bidang produksi serta mampu memajemen mitra untuk membuat aliran keuangan.

G. DAMPAK DAN MANFAAT

Adapun dampak dan manfaat kegiatan program kemitraan masyarakat ini pada kelompok mitra yaitu mitra masih mampu memproduksi jaje uli dalam musim hujan, dan mampu mulai menjaga kebersihan dan hiegiene produk dalam proses produksi. Mitra telah dapat mengetahui jumlah pasti keuntungan dalam kegiatan produksinya. Hal ini tentunya sangat membantu mitra untuk memanajemen usahanya agar bisa tetap produktif.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Ainjie. (2009). Pengertian sanitasi dan hygiene. Diunduh dari://ainhygiene.blogspot.com/2009/08/pengertian-hygiene-sanitasi.html?m=1. Pada tanggal 16 Juni 2018.
- Anon. (2015). Penerapan Akuntansi Pada Usaha Kecil Menengah. Diunduh dari:www.kursusakuntansi.co.id/artikel.html?id=penerapan_akuntansi_pada_usaha_kecil_menengah. Diakses tanggal 18 Juni 2018.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hyegiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. Jurnal Kesehatan Masyarakat 10 (1) (2014) 64-72 . Diunduh dari:
<http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas> Diakses tanggal 12 Juni 2018.

I. PERSANTUNAN

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada penyandang dana yaitu DPRM DIKTI sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana. Juga kepada LPPM Unmas Denpasar, Ibu Putu Suciari dan Ibu Ketut Latri selaku ketua kelompok mitra dan Bapak Wayan Sumadia yang telah banyak berkontribusi dalam kegiatan ini.