

## **PERBAIKAN PROSES PRODUKSI BUMBU MASAKAN SIAP PAKAI BERBASIS REMPAH-REMPAH SEBAGAI KOMODITI EKSPOR**

*Erliza Hamzah<sup>1)</sup>*

*Ani Suryani<sup>2)</sup>*

Bumbu adalah sesuatu yang ditambahkan pada pangan sebelum disajikan, yaitu pada saat persiapan ataupun pembuatan. Bumbu dapat berupa komponen tunggal seperti rempah-rempah secara individual ataupun campuran komponen yang menghasilkan flavor. Pengembangan industri pengolahan bumbu masakan siap pakai di Indonesia sampai saat ini belum dilakukan secara maksimal.

Produk-produk bumbu yang ada di pasaran saat ini sebagian besar merupakan produk dari industri-industri besar, dan masih sedikit sekali yang dihasilkan oleh industri kecil. Selain itu jenis bumbu yang dikembangkan juga masih sangat terbatas dan belum beragam jika dibandingkan dengan banyaknya keragaman bumbu yang ada di Indonesia. Salah satu kendala yang sering menjadi faktor pembatas bagi industri kecil dalam pengembangan usahanya adalah teknologi proses produksi yang sederhana, sehingga belum mampu menghasilkan produk dalam skala besar dengan mutu tinggi. Untuk itu, dalam rangka pengembangan industri kecil yang berbasis rempah-rempah terutama industri bumbu di Indonesia di perlukan suatu pembinaan terhadap usaha kecil yang mempunyai prospek usaha cerah namun memiliki keterbatasan dalam pengembangan proses produksinya.

Sebagai kalayak sasaran kegiatan ini adalah UKM Bumbu Tradisional Indonesia yang berlokasi di Bogor. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kualitas dan kuantitas produk bumbu masakan siap pakai yang dihasilkan oleh Usaha Kecil Bumbu Tradisional Indonesia melalui perbaikan proses produksinya, sehingga mampu menghasilkan produk bumbu masakan siap pakai yang dapat bersaing baik di pasar nasional maupun pasar internasional. Dalam proses pembuatan bumbu kering proses penghancuran dan pencampuran merupakan tahapan proses yang sangat penting untuk mendapatkan produk bumbu dengan mutu yang seragam. Oleh karena itu, bantuan peralatan yang diberikan berupa mesin penghancur bumbu dan mesin pencampur bumbu agar dapat memberikan manfaat yang sangat besar bagi UKM Bumbu Tradisional Indonesia.

Spesifikasi mesin penghancur yang diberikan yaitu berukuran 100 x 60 x 100 cm, kapasitas produksi 50-75 kg/hari, terbuat dari bahan stainless steel+baja, dengan dilengkapi motor penggerak 1 HP. Adapun spesifikasi alat pencampur bumbu yang diberikan yaitu ukuran 190 x 85 x 95 cm, kapasitas 25 – 100 kg/hari, terbuat dari bahan stainless steel + baja, dan dilengkapi motor penggerak sebesar 10 –12 PK

---

<sup>1)</sup>Ketua Peneliti (Staf Pengajar Departemen TIN, FATEKA-IPB); <sup>2)</sup>Anggota Peneliti

Dari segi produksi, bantuan peralatan yang diberikan dapat membantu meningkatkan kapasitas produksi UKM Bumbu Tradisional Indonesia. Hal ini terlihat pada kemampuan UKM Bumbu Tradisional Indonesia untuk memenuhi permintaan 39 outlet Ayam Goreng Fatmawati akan bumbu masak siap pakai.

Ditambah pula dengan komsumen lainnya seperti yaitu hotel, pabrik keripik, dan lainnya. Peningkatan kapasitas produksi berdampak positif terhadap peningkatan jumlah sumber daya manusia dan asset yang dimiliki. Selama kegiatan ini berlangsung, UKM Bumbu Tradisional Indonesia menambah tenaga kerja hingga menjadi 22 orang, dengan tingkat pendidikan bervariasi yaitu SD, SMA, D3 dan S1. Demikian pula halnya dengan aspek manajemen dan organisasi yang mengalami perkembangan, yaitu dibentuknya divisi QC dan R&D, marketing, purchasing, dan administrasi.

Sebagai saran adalah (1) perlu dilakukan perbaikan disain kemasan bumbu masak yang dihasilkan agar tampilannya menjadi lebih menarik dan (2) perlu kiranya dilakukan perluasan pemasaran produk untuk konsumen rumah tangga. Untuk kemasan produk dengan ukuran berat sekitar 100gr ataupun lebih, dapat digunakan kemasan gelas yang tutupnya diberi lapisan aluminium supaya kedap udara sehingga bumbu tidak mengalami penggumpalan.