

PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK BAWANG GORENG MELALUI DIMSEMINASI TEKNOLOGI PRODUKSI DI UKM BAWANG GORENG KABUPATEN NGANJUK



Profil

Dr. Dodyk Pranowo, STP, M.si.

Teknologi Pertanian Industri
Universitas Brawijaya

dodykpranowo@ub.ac.id

**Mohammad Iqbal, S. Sos, MIB, DBA,
CPM**

Pertanian
Universitas Brawijaya

**Dr. Mochammad Syamsul Hadi, S.P,
MP.**

Pertanian
Universitas Brawijaya

msh@ub.ac.id

Wendra G. Rohmah, STP, MP

Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya

wendrarohmah@ub.ac.id

Riska Septifani, STP, MP

Teknologi Pertanian
Universitas Brawijaya

riskaseptifani@ub.ac.id

PRODUK LUARAN TTG

Bawang Goreng

NAMA MITRA

UKM Bawang Goreng Kak Ros



Deskripsi Produk

Spesifikasi mesin vaccum frying ini adalah berkapasitas 10 kg yang terdiri dari mesin penggorengan dan vaccum. Dalam sekali running dibutuhkan sekitar 45L minyak goreng. Adanya mesin vaccum frying ini membuat mitra dapat berinovasi dengan menciptakan produk bawang goreng bulat. Saat ini belum ada di pasaran yang membuat bawanh goreng berbentuk bulat, hal ini tentunya akan menjadi salah satu langkah besar dan dorongan UKM untuk berkembang di era industry 4.0.



Latar Belakang

UKM bawang goreng memiliki dua permasalahan mendasar yaitu keterbatasan kapasitas produksi dan inkonsistensi mutu bawang goreng yang dihasilkan. Keterbatasan kapasitas produksi UKM bawang goreng dikarenakan UKM belum memiliki alat penggorengan yang mumpuni sehingga ketika permintaan naik, UKM tidak bisa memenuhi secara penuh permintaan tersebut. Untuk meningkatkan kapasitas produksi dalam memenuhi permintaan konsumen, UKM melakukan penggorengan secara berulang-ulang. Penggorengan yang berulang ini menyebabkan kerugian dan dampak negative bagi UKM yaitu waktu penggorengan tidak efisien dan lebih lama, penggunaan minyak goreng berulang-ulang yang menyebabkan penurunan kualitas mutu bawang goreng, terjadi penambahan biaya produksi, dan penurunan efisiensi tenaga kerja.



Metode

Dalam kegiatan ini dilakukan beberapa kegiatan sebagai berikut :

- a. Kegiatan mengukur progress peningkatan pemahaman mengenai proses produksi, proses penggunaan teknologi penggoreng vacum, dan penggunaan teknologi pengeringan.
- b. Evaluasi keberhasilan kegiatan pasca training melalui penyebaran angket.
- c. Evaluasi kegiatan dilakukan setiap 3 bulan.



Hasil dan Manfaat

Capaian kegiatan yang telah dilakukan oleh tim DM antara lain:

- Desain alat vaccum frying dan mesin spinner
- Pembuatan alat vaccum frying dan mesin spinner
- Membuat video turtorial GAP produksi bawang goreng



TTG dan Spesifikasi Produk



Mesin Vacum Frying dan Spinner



Pendampingan GAP, strategi bisnis dan adminitrasi UKM