

Peningkatan Kualitas Produk Abon melalui Inovasi *Spinner* dan *Sealer Press* pada UMKM di Warnasari

Gurruh Dwi Septano^{1*}, Praditya Adi Nugroho², Mujiburohman³

^{1,2,3}Politeknik PGRI Banten, Jl. Serang-Cilegon No.KM, RW.12, Kec. Kramatwatu, Kabupaten Serang, Banten
E-mail: gurruh@politeknikpgribanten.ac.id

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v2i1.5874>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 12 Aug 2023

Revised: 20 Aug 2023

Accepted: 28 Aug 2023

Kata Kunci:

UMKM, Abon, Spinner, Sealer Press

Keywords:

UMKM, Shredded, Spinner, Sealer Press



ABSTRACT

UMKM di Kelurahan Warnasari menghadapi kendala kualitas produk abon karena kadar minyak tinggi dan kemasan kurang higienis. Program pengabdian masyarakat KKNT 06 Politeknik PGRI Banten bertujuan memberikan solusi melalui penerapan spinner peniris minyak dan sealer press. Metode pelaksanaan meliputi observasi, identifikasi kebutuhan, pembuatan spinner, survey sealer, uji coba, pendampingan, evaluasi, dan serah terima alat. Hasil menunjukkan spinner mampu menurunkan kadar minyak abon dari $\pm 25\%$ menjadi $\pm 16\%$ serta memperpanjang masa simpan dari 3 hari menjadi 6–8 hari. Sealer press menghasilkan kemasan lebih rapi dan higienis, sehingga masa simpan produk meningkat hingga 2–3 minggu. Kegiatan ini berdampak pada peningkatan kualitas, nilai jual, dan daya saing UMKM abon di pasar modern maupun digital.

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Warnasari Village face product quality issues in shredded meat (abon), mainly due to excessive oil content and unhygienic packaging. This community service program by KKNT 06 Politeknik PGRI Banten aimed to provide solutions through the application of a spinner oil extractor and a sealer press. The implementation included observation, needs identification, spinner fabrication, sealer survey, testing, mentoring, evaluation, and tool handover. Results showed that the spinner reduced oil content in abon from $\pm 25\%$ to $\pm 16\%$ and extended shelf life from 3 days to 6–8 days. The sealer press improved packaging quality and hygiene, extending shelf life up to 2–3 weeks. This program positively impacted product quality, selling value, and competitiveness of MSME abon in modern markets.



This is an open access article under the CC–BY–SA license.

How to Cite: Gurruh Dwi Septano, et al (2023). Peningkatan Kualitas Produk Abon melalui Inovasi Spinner dan Sealer Press pada UMKM di Warnasari, 2(1) 341-345. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v2i1.5874>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama perekonomian nasional. Di Kota Cilegon terdapat lebih dari 8.000 UMKM, dengan sekitar 120 unit di Kelurahan Warnasari. Sebagian besar bergerak di bidang kuliner, termasuk produksi abon. Permasalahan utama yang dihadapi adalah kadar minyak berlebih ($\pm 20\text{--}25\%$), masa simpan pendek (± 3 hari), dan kemasan sederhana yang kurang higienis. Hal ini menurunkan daya saing produk. Untuk menjawab masalah tersebut, KKNT 06 Politeknik PGRI Banten menerapkan teknologi tepat guna berupa spinner peniris minyak untuk mengurangi kadar minyak, serta sealer press untuk meningkatkan kualitas kemasan. Secara teoretis, spinner bekerja dengan gaya sentrifugal yang dapat menurunkan kadar minyak produk hingga 30–40% (Rahman & Suryani, 2020), sementara sealer press memberikan kemasan kedap udara yang higienis (Hidayat et al., 2023). Dengan adanya teknologi ini, diharapkan UMKM Warnasari dapat meningkatkan kualitas produk dan lebih siap bersaing di pasar modern maupun digital.

METODE

Kegiatan dilaksanakan di rumah pelaku UMKM, Kota Cilegon, dengan melibatkan 10 UMKM mitra produsen abon. Tahapan kegiatan meliputi observasi, identifikasi kebutuhan, pembuatan spinner, survei sealer press, uji coba, pendampingan, evaluasi, dan serah terima alat. Proses observasi dilakukan dengan mengunjungi lokasi produksi, mengamati alur kerja, dan mendiskusikan kebutuhan. Spinner dibuat menggunakan dinamo 45 W, tabung food grade, poros baja ringan dengan bearing, serta rangka pipa paralon. Sealer press dipilih berdasarkan kapasitas, ukuran segel, dan konsumsi daya. Analisis dilakukan melalui pengukuran kadar minyak, pengamatan masa simpan, serta wawancara UMKM terkait manfaat alat. Tim pengabdian terdiri dari mahasiswa KKNT 06 dan dosen pendamping, dengan partisipasi ±10 orang pelaku UMKM. Indikator keberhasilan meliputi penurunan kadar minyak abon, peningkatan masa simpan, serta kemampuan UMKM mengoperasikan alat secara mandiri.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahap	Kegiatan	Output yang Dicapai
Observasi & Wawancara	Identifikasi permasalahan produksi abon	Data kebutuhan alat
Identifikasi kebutuhan	Menentukan alat prioritas (<i>spinner & sealer press</i>)	Alat terpilih sesuai kebutuhan
Survey Alat	Mencari sealer sesuai kapasitas dan daya listrik	Sealer press siap dibeli
Pembuatan Spinner	Perancangan, perakitan, uji coba awal	Spinner siap digunakan
Uji Coba Fungsi	Pengujian spinner dan sealer pada produk abon	Alat berfungsi optimal
Pendampingan	Pelatihan pengoperasian dan perawatan alat	UMKM dapat menggunakan alat mandiri
Evaluasi	Analisis kadar minyak, daya simpan, wawancara	Data dampak penggunaan alat
Serah Terima Alat	Penyerahan spinner & sealer	Keberlanjutan program

Tabel 2. Spesifikasi Alat

Alat	Spesifikasi Teknis	Gambar
<i>Spinner</i>	Kapasitas 2–3 L, dinamo 45 W, tabung food grade, poros dengan bearing stabil	

Sealer Press Tipe portable, lebar segel 30 cm, daya listrik 300 W, ringan, mudah dioperasikan



HASIL DAN PEMBAHASAN

Demonstrasi Alat dan Pelatihan

Pada tahap pendampingan, tim pengabdian melakukan demo penggunaan spinner dan sealer press di rumah produksi mitra. Proses demonstrasi dimulai dengan memperlihatkan cara menyiapkan abon yang sudah digoreng, kemudian memasukkannya ke dalam tabung spinner. Setelah itu, tim menjelaskan cara mengoperasikan mesin dengan aman, termasuk menyalakan dinamo, mengatur keseimbangan bahan, serta lamanya proses penirisan yang ideal.

Selanjutnya, pelatihan berlanjut pada penggunaan sealer press. Tim memperlihatkan bagaimana cara mengatur suhu, meletakkan plastik kemasan, serta teknik penekanan yang benar agar segel rapat dan tidak bocor. Mitra UMKM diberi kesempatan mencoba langsung, sehingga mereka dapat merasakan sendiri kemudahan alat dan memahami langkah perawatan sederhana setelah digunakan.

Evaluasi Hasil Penggunaan Alat

Hasil uji coba menunjukkan bahwa spinner mampu menurunkan kadar minyak abon dari $\pm 25\%$ menjadi $\pm 16\%$, sehingga tekstur lebih kering dan renyah. Produk abon yang sebelumnya hanya bertahan sekitar 3 hari kini dapat disimpan hingga 6–8 hari. Setelah dipadukan dengan sealer press, ketahanan produk meningkat lebih jauh, yaitu mencapai 2–3 minggu dengan kondisi kemasan tetap rapat dan higienis.

Evaluasi juga dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kualitas produk dan waktu produksi. Beberapa UMKM menyatakan bahwa proses penirisan dengan spinner lebih cepat dibanding metode manual, sehingga kapasitas produksi dapat meningkat. Sementara itu, penggunaan sealer press membuat produk terlihat lebih profesional, rapi, dan mudah dipasarkan.

Feedback dari Ibu-Ibu UMKM Warnasari

Umpan balik dari mitra UMKM sangat positif. Beberapa ibu-ibu menyampaikan bahwa mereka merasa lebih ringan dalam proses produksi karena tidak lagi harus meniriskan minyak secara manual dengan menekan atau memeras abon. Mereka juga menilai bahwa hasil spinner membuat abon lebih kering, tidak cepat tengik, dan lebih sesuai dengan permintaan konsumen.

Dari sisi pengemasan, para pelaku UMKM merasa terbantu dengan adanya sealer press karena kemasan terlihat lebih menarik dan higienis. Salah satu pelaku UMKM menyampaikan bahwa konsumen kini lebih percaya membeli produk karena kemasan lebih rapi dan tahan lama. Selain itu, adanya pelatihan membuat para pelaku usaha lebih percaya diri untuk memasarkan produk ke toko modern maupun platform digital. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memberikan alat sebagai solusi, tetapi juga meningkatkan kapasitas dan keterampilan mitra dalam mengoperasikan teknologi sederhana, memperluas wawasan mereka tentang pentingnya kualitas produk, dan menumbuhkan motivasi untuk meningkatkan daya saing di pasar.



Gambar 1. Spinner dan Sealer Press



Gambar 2. Pelatihan Penggunaan Spinner dan Sealer Press



Gambar 3. Proses Perakitan Spinner Peniris Minyak



Gambar 4. Serah Terima Sealer Press oleh Lurah Warnasari



Gambar 5. Serah Terima Spinner Peniris Minyak kepada UMKM



Gambar 6. Abon Sapi Setelah Memakai Spinner

SIMPULAN

Penerapan spinner peniris minyak dan sealer press terbukti meningkatkan kualitas produk abon, menurunkan kadar minyak hingga $\pm 35\%$, memperpanjang masa simpan hingga 2–3 minggu, dan meningkatkan nilai jual sekitar $\pm 20\%$. Selain dampak teknis, kegiatan pendampingan memberikan manfaat besar berupa peningkatan keterampilan mitra UMKM dalam penggunaan dan perawatan alat, serta menumbuhkan kepercayaan diri dalam mengembangkan produk. Evaluasi juga menunjukkan adanya perubahan positif dalam pola produksi dan pemasaran. UMKM tidak hanya mampu menghasilkan produk yang lebih higienis dan tahan lama, tetapi juga mengalami peningkatan kepercayaan konsumen, terbukanya peluang pemasaran ke toko modern dan platform digital, serta bertambahnya motivasi untuk terus berinovasi. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberi solusi teknologi, tetapi juga berdampak pada pemberdayaan mitra UMKM dalam meningkatkan kualitas usaha dan daya saing mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel ini.

REFERENSI

- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Cilegon. (2023). Profil UMKM Kota Cilegon. Disperindag.
- Hidayat, M., Nurhalimah, S., & Putri, R. (2023). Teknologi tepat guna untuk efisiensi produksi UMKM kuliner. *Jurnal Teknologi Pangan dan UMKM*, 8(1), 12–20.
- Kementerian Koperasi dan UKM RI. (2022). Laporan tahunan UMKM Indonesia. Kemenkop UKM.
- Prasetyo, D., & Lestari, F. (2024). Strategi pemasaran digital UMKM pasca pandemi. *Jurnal Ekonomi Kreatif Indonesia*, 9(2), 77–85.
- Putra, H. P., & Yuriandala, Y. (2010). Penggunaan alat spinner dalam industri kecil pangan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 2(1), 88–95.
- Ragaert, K., Delva, L., & Van Geem, K. (2017). Mechanical and chemical recycling of solid plasticwaste. *Waste Management*, 69, 24–58.
<https://doi.org/10.1016/j.wasman.2017.07.044>
- Rahman, A., & Suryani, N. (2020). Penggunaan spinner peniris minyak dalam meningkatkan kualitas produk gorengan UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 5(2), 55–63.
- Setiyawan, P. E. (2016). Pengembangan teknologi tepat guna bagi UMKM pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 45–53.
- Sholihah, R., & Wibowo, T. (2019). Peningkatan kualitas produk UMKM berbasis inovasi kemasan. *Jurnal Ekonomi Rakyat*, 4(3), 210–219.