

Inovasi Produk Ukm Putri Timus Melalui Timus Frozen

Sunardi¹, Erni Suparti², Ida Giyanti², Sugiarti³

¹ Analis Kimia Fakultas Teknik Universitas Setia Budi Surakarta

² Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Setia Budi Surakarta

³ Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Setia Budi

email:nardi_usb@yahoo.co.id

Info Artikel

Kata kunci:

superior products, timus,
innovation, frozen,
durable.

Abstrak

The activities of the Program Pengembangan Produk Daerah (PPPUD) have been carried out at Micro small business (MSB) Putri Timus, which is held at Manggung RT 03 RW 08 Cangakan Karanganyar. This PPPUD activity is made in the framework of promoting the timus as a superior product in the Karanganyar area. MSB Putri Timus produce fried timus which is a typical Karanganyar food and souvenir. The fried timus that provides MSB has a specialty that is bligo (*Benincasa hispida*). But the drawback of this product is not durable, only last less than 24 hours. The purpose of this activity is to carry out production through frozen timus so that durability can be marketed outside the Karanganyar region. The method used to achieve the objectives is to increase knowledge about Good Production Methods (GMP) and freezer procurement. The result of this activity is the availability of freezers and the production of timus frozen by MSB Putri Timus. The resulting frozen timus specifications are available in a plastic bag containing 12 timus. This frozen thymus has a durability of more than 30 days.

PENDAHULUAN

Salah satu kabupaten di Jawa Tengah yang memiliki banyak tujuan wisata adalah Kabupaten Karanganyar. Tujuan wisata di Karanganyar terdapat di sekitar Lereng Gunung Lawu. Jenis wisatanya pun beragam, mulai dari air terjun hingga agro wisata. Air terjun di Karanganyar misalnya air terjun Grojogan Sewu, air terjun Jumog, serta air terjun Pringgodani. Selain air terjun ada jenis destinasi yang lain misalnya Candi Sukuh dan Candi Cetha, Taman Ria Balekambang, Kebun Teh Kemuning, Kali Pocung, Agrowisata Amanah, Agrowisata Sondokoro, Astana Giribangun, serta Pasar Tawang Mangu yang merupakan pusat oleh – oleh khas Karanganyar.(Rahmawati & Dwihartanti, 2017; Riswandha & Wahyono, 2017).

Karanganyar tidak hanya unggul dalam bidang pariwisata namun juga unggul dalam bidang pertanian.(Erna & Rahayu, 2017; Luvianita, 2017) Hasil pertanian yang menjadi komoditas utama Karanganyar adalah ubi jalar. Sentra komoditi ubi jalar terdapat di beberapa daerah, diantaranya yang sangat terkenal yaitu di Kecamatan Tawangmangu. Daerah lain yang juga menghasilkan ubi jalar yaitu Kecamatan Karangpandan, Matesih, Jenawi, Ngargoyoso dan Jatiyoso. Hasil panen ubi jalar rata – rata perhektar mencapai 50-58 ton dengan empat bulan masa tanam. Adapun luas lahan yang ditanami ubi jalar sangat mengagumkan, di Kecamatan Tawangmangu saja luasnya mencapai 250 hektar. Untuk satu kecamatan saja hasil ubi jalar yaitu 250 hektar x 50 ton, kurang lebih 12.500 ton. Berdasarkan informasi dari Kepala Disperbanhun Karawang, hasil panen ubi jalar sebagian besar dipasok untuk industri di Yogyakarta. Selain itu ubi jalar diproses oleh warga untuk dijadikan makanan dan kue kering(Zuraida, 2015; Sari, Suswadi & Handayani, 2017; Darwanto, Raharjo & Hendra, 2018).

Menjadi tantangan bagi masyarakat di sekitar Karanganyar untuk mengembangkan kuliner yang berbahan baku ubi jalar. Agar ubi jalar mempunyai nilai tinggi dan layak menjadi oleh – oleh

khas daerah. Selain keripik ubi jalar dan grubi, salah satu jenis makanan yang saat ini sedang dikembangkan adalah timus. Timus berbahan baku ubi jalar yang direbus, dihaluskan dan dicampur pemanis kemudian digoreng (Nurhayati dkk., 2014).

Timus merupakan salah satu makanan tradisional yang laris di Karanganyar (*Karanganyar New*). Menurut Bupati Karanganyar yang diinformasikan diberbagai media masa, beliau sangat mendukung pengembangan timus menjadi makanan khas daerah Karanganyar (*JawaPos.com; Jitunews.com*) Hal ini dibuktikan dengan diadakannya gunungan timus pada acara Intanpari Kuliner Expo 2015. Pada acara tersebut, sebanyak 20.000 timus dari 177 desa dikumpulkan dan disusun seperti gunung (*Kompas.com*). Pada acara aksi pencatatan rekor MURI di objek wisata De Tjolomadoe juga dibuat susunan timus replika De Tjolomadoe yang menggunakan 17.845 timus (*Kompas.com*). Bupati Karanganyar juga merencanakan agar timus mendapat hak paten untuk warga Karanganyar. (*JawaPos.com; Jitunews.com*) .Lebih lanjut beliau juga menyatakan saat ini masih sedikit produsen timus di Kabupaten Karanganyar.

Salah satu produsen timus di Karanganyar adalah UKM Putri Timus. UKM Putri Timus dipimpin oleh Sri Widodo. UKM ini terletak di Manggung 03 RW 08 Cangakan Karanganyar. Lokasi ini sangat strategis karena terletak di sebelah selatan alun – alun Karanganyar dan kantor Bupati Karanganyar. UKM Putri Timus berdiri sejak tahun 2015. UKM ini memiliki 6 orang karyawan yang terdiri 2 laki-laki dan 4 perempuan. Setiap hari UKM ini mampu memproduksi timus dengan bahan baku ubi jalar 20 kg. Dari 20 kg ubi jalar dihasilkan 30 bungkus timus. Jika terdapat pesanan untuk hantaran atau acara – acara besar, UKM Putri Timus mampu memproduksi lebih dari 50 kg.

Pada proses produksi, UKM Putri Timus menghadapi berbagai kendala untuk mengembangkan produknya. Permasalahan yang dialami oleh UKM Putri Timus antara lain terbatasnya alat produksi, belum ada ijin P-IRT dari dinas kesehatan, belum terdapat standar resmi terkait waktu kadaluarsa, masalah terkait pemasaran produk dan manajemen.

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009, pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan / atau persyaratan kesehatan. Terkait hal tersebut di atas, Undang-Undang tersebut mengamanahkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan / atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Hasil dari kegiatan ini adalah tersedianya freezer dan diproduksi timus frozen oleh UKM Putri Timus. Spesifikasi timus frozen yang dihasilkan adalah tersedia dalam kantong plastik berisi timus 12 buah. Timus frozen ini mempunyai daya tahan lebih kurang 30 hari.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ketela ungu, tepung, gula dan penyedap rasa, plastik pengemas dan *freezer*. Metode yang digunakan adalah peningkatan pengetahuan UKM tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Materi CPPB meliputi Lokasi dan Lingkungan Produksi, Bangunan dan Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, Fasilitas dan hygiene & Sanitasi, Kesehatan dan Hidgiene Karyawan, Pemeliharaan dan Program Higiene & Sanitasi, Penyimpanan, Pengendalian Proses, Pelabelan Pangan, Pengawasan, Penarikan Produk, Pencatatan dan Dokumentasi, dan Pelatihan Karyawan.

HASIL DAN DISKUSI

Peningkatan pengetahuan tentang cara Cara Produksi Pangan yang Baik diberikan kepada pemilik UKM Putri Timus dan karyawan- karyawannya. Tujuannya adalah agar pelaku UKM mengetahui pentingnya cara produksi dan baik, sehingga akan menjaga kualitas produksi dan higienisme produksi. Pemilik UKM dan karyawan sangat antusias mengikuti sosialisasi. Mereka juga banyak memberikan pertanyaan – pertanyaan seputar CPPB.

UKM Putri Timus memiliki kendala dalam hal perluasan pangsa pasar. Jika hanya menjual timus goreng maka pembeli yang dapat menikmati timus yang hangat hanya orang – orang dari

wilayah yang dekat dengan UKM. Timus goreng yang dihasilkan sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1.

Setelah pengetahuan tentang CPPB meningkat maka usaha selanjutnya melakukan inovasi produk yaitu timus frozen. Hal ini dilakukan agar timus dapat dijadikan oleh – oleh dan dapat digoreng sendiri oleh konsumen, maka dibuatlah timus frozen, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 2. Spesifikasi timus frozen yang dihasilkan adalah tersedia dalam kantong plastik berisi timus 12 buah. Timus frozen ini mempunyai daya tahan lebih kurang 30 hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada DRPM RISTEKDIKTI yang telah memberikan dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2019 melalui program PPPUD dengan judul PPPUD PUTRI TIMUS KARANGANYAR. Terima kasih juga disampaikan kepada UKM PUTRI TIMUS yang telah memberikan ijin dan dukungannya sehingga kegiatan berjalan dengan lancar.

REFERENCES

- Anonim. '26 Manfaat Buah Bligo Untuk Kesehatan - Manfaat.Co.Id'. Accessed 22 August 2018. <https://manfaat.co.id/manfaat-buah-bligo-untuk-kesehatan>.
- Alfitasari, Lucky Dewi. 'Uji Organoleptik Dan Kadar Vitamin C Yoghurt Buah Bligo (Benincasa Hispida) DENGAN Penambahan Konsentrasi Starter Bakteri Dan Ekstrak Buah Nangka (Arthrocarpus Heterophyllus) Yang Berbeda', 2015.
- Arbotante, Carolyn, and Elvie Arriola. 'Investigation of the Bioactive Properties and Hypoglycemic Effects of Ethanol, Hexane and Ethyl Ethanoate Extracts from Kondol Leaves (Benincasa Hispida Cogniaux)'. *American Journal of Clinical Pathology* 146, no. suppl_1 (1 September 2016).
- 'Bangun Replika Eks Pabrik Gula Dengan 17.845 Timus, De Tjolomadoe Raih Rekor MURI - Kompas.Com'. Accessed 22 August 2018. <https://travel.kompas.com/read/2018/08/19/172100627/bangun-replika-eks-pabrik-gula-dengan-17.845-timus-de-tjolomadoe-raih-rekor>.
- Bellur Nagarajaiah, Shyamala, and Jamuna Prakash. 'Chemical Composition and Bioactive Potential of Dehydrated Peels of *Benincasa Hispida*, *Luffa Acutangula*, and *Sechium Edule*'. *Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants* 21, no. 2 (3 April 2015): 193–202.
- Bimakr, Mandana, Russly Abdul Rahman, Ali Ganjloo, Farah Saleena Taip, Noranizan Mohd Adzahan, and Md Zaidul Islam Sarker. 'Characterization of Valuable Compounds from Winter Melon (*Benincasa Hispida* (Thunb.) Cogn.) Seeds Using Supercritical Carbon Dioxide Extraction Combined with Pressure Swing Technique'. *Food and Bioprocess Technology* 9, no. 3 (2 March 2016): 396–406. <https://doi.org/10.1007/s11947-015-1636-3>.
- 'Bupati Karanganyar Akan Patenkan Timus Sebagai Makanan Khas | JawaPos.Com - Selalu Ada Yang Baru'. Accessed 22 August 2018. <https://www.jawapos.com/jpg-today/18/08/2018/bupati-karanganyar-akan-patenkan-timus-sebagai-makanan-khas>.
- Darwanto, Darwanto, Susilo Toto Raharjo, and Achma Hendra. 'Pengembangan Produksi Usaha

- Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Sektor Pertanian Berbasis Potensi Lokal'. *Jurnal Riset Ekonomi Manajemen (REKOMEN)* 1, no. 2 (17 May 2018). <https://doi.org/10.31002/RN.V1I2.710>.
- Erna, Fransisca, Mohamad Harisudin, and Wiwit Rahayu. 'Analisis Peran Subsektor Pertanian terhadap Pembangunan Kabupaten Karanganyar; sebuah Pendekatan Comparative Performance Index' 14, no. 1 (2017): 28–38.
- 'Fakta Nutrisi Dan Manfaat Buah Kundur (Bligo) - Mediskus'. Accessed 22 August 2018. <https://mediskus.com/nutrisi/manfaat-buah-kundur-bligo>.
- Irawan, Citra Yannu. 'Pengaruh Wisata Kuliner terhadap Perkembangan Pariwisata Kota Solo', 2 October 2015. <https://eprints.uns.ac.id/19999/>.
- Jiang, Xiang, Fei Kuang, Fansheng Kong, and Chunyan Yan. 'Prediction of the Antiglycation Activity of Polysaccharides from Benincasa Hispida Using a Response Surface Methodology'. *Carbohydrate Polymers* 151 (20 October 2016): 358–63. <https://doi.org/10.1016/J.CARBPOL.2016.05.079>.
- 'Kuliner Di Karanganyar Nomor 1 Paling Laris - Karanganyar News'. Accessed 22 August 2018. <https://www.karanganyar.news/2016/10/29/sedapnya-kuliner-di-karanganyar/3843/>.
- Luhurningtyas, Fania Putri, Rissa Laila Vifta, and Siti Khusnul Khotimah. 'Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Biji Bligo (Benincasa Hispida (Thunb.) Cogn.) Terhadap Pertumbuhan Jamur Candida Albicans'. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product* 1, no. 1 (31 July 2018). <http://jurnal.unw.ac.id/index.php/ijpnp/article/view/32>.
- Luvianita, A. A. 'Analisis Komoditas Unggulan Pertanian Tanaman Pangan Berdasarkan Metode Location Quotient (LQ) di Kabupaten Karanganyar TAHUN 2014-2016'. Surakarta, 2017.
- 'Makanan Tradisional Khas Karanganyar - Intanpari.Com'. Accessed 22 August 2018. <http://www.intanpari.com/2017/07/makanan-tradisional-khas-karanganyar.html>.
- Mangifera, Liana, Muzakar Isa, and M.Farid Wajdi. 'Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pemilihan Kuliner Di Kawasan Wisata Alam Kemuning'. *Jurnal Manajemen Daya Saing* 20, no. 1 (1 August 2018). <https://doi.org/10.23917/dayasaing.v20i1.6415>.
- Nurhayati, Endang, - Mulyana, Venny Indria Ekowati, and Avi Meilawati. 'Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul'. *Jurnal Penelitian Humaniora* 19, no. 2 (2014). <https://journal.uny.ac.id/index.php/humaniora/article/view/8039>.
- Rahma, Neily, and Evi Yulia Purwanti. 'Faktor Penentu Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang'. *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan Indonesia* 18, no. 1 (15 June 2017): 54–76. <http://eprints.undip.ac.id/54979/>.
- Rahmawati, Desi Kurnia, and Muslikhah Dwi Hartanti. 'Pengaruh Harga dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Pengunjung Taman Wisata Alam Grojogan Sewu Tawangmangu Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah'. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran - S1* 6, no. 1 (26 October 2017): 87–95.
- Riswandha, Yuki, and Hadi Wahyono. 'Pengaruh Kegiatan Wisata Terhadap Perubahan Penggunaan

- Lahan Di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar'. *Teknik PWK (Perencanaan Wilayah Kota)* 6, no. 2 (7 November 2017): 131–41. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/pwk/article/view/18052>.
- Sari, Dewi Wulan, Suswadi Suswadi, and Handayani Handayani. 'Analisis Pemasaran Kentang Manis (Ipomeae Batatas L) pada Kelompok Tani Makmur di Desa Puntukrejo Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar'. *AGRINECA* 17, no. 2 (2017). <http://ejournal.utp.ac.id/index.php/AFP/article/view/646>.
- 'Timus Bakal Dipatenkan Jadi Menu Khas Karanganyar - Jitunews.Com'. Accessed 22 August 2018. <http://www.jitunews.com/read/27364/timus-bakal-dipatenkan-jadi-menu-khas-karanganyar>.
- 'Timus Makanan Khas Karanganyar Kuliner Enak Karanganyar'. Accessed 22 August 2018. <https://pegimakanan.id/timus-makanan-khas-karanganyar-kuliner-enak-karanganyar/>.
- Wright, David, Raphael Gellert, Serge Gutwirth, and Michael Friedewald. 'Minimizing Technology Risks with PIAs, Precaution, and Participation'. *IEEE Technology and Society Magazine* 30, no. 4 (2011): 47–54. <https://doi.org/10.1109/MTS.2011.943460>.
- Zuraida, Nani. 'Penyediaan Ubijalar Yang Sesuai Untuk Diversifikasi Pangan Pokok'. *Iptek Tanaman Pangan* 5, no. 2 (16 November 2015). <http://www.ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2609>.

Lampiran

- a. **Gambar 1.**
Timus Goreng

- b. **Gambar 2.**
Timus Frozen

