

PEMBUATAN MESIN PENGADUK ADONAN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI PADA USAHA KECIL PENJUAL MARTABAK

Rahmat Doni Widodo, Muhammad Khumaedi

Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
Email: rahmat_doni@yahoo.com

***Abstract.** This devotion activity carried out with the aim to help problems that were being faced by small business seller of martabak “Bangka”. Activity specific target of this devotion is to generate the external aspects of production such as: making dough mixer machine of sweet martabak that is rotated with electric motor. The methods used for the implementation of this activity was done in various ways that support each other, namely: coordination, machine building, training of machine operating, accompanying partners during the activities in progress and evaluating activity results. The result of this devotion activity is dough stirring machine with $\frac{1}{4}$ PK that time of the stirring becomes five times faster, stirring dough results become smoother, production increases, as well as income and increasing its profits.*

***Keywords:** small business, seller, martabak, quality, production*

***Abstrak.** Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membantu permasalahan yang sedang dihadapi oleh usaha kecil penjual martabak “Bangka”. Target khusus kegiatan pengabdian ini adalah untuk menghasilkan luaran aspek produksi berupa: pembuatan mesin pengaduk adonan martabak manis yang digerakan dengan motor listrik. Metode yang digunakan untuk pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan berbagai cara yang saling mendukung, yaitu: koordinasi, pembuatan mesin, pelatihan pengoperasionalan mesin, mendampingi mitra selama kegiatan berlangsung dan mengevaluasi hasil kegiatan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini berupa mesin pengaduk adonan dengan daya $\frac{1}{4}$ PK yang waktu pengadukannya menjadi lima kali lebih cepat, adonan hasil pengadukan lebih halus, produksinya meningkat, serta pendapatan dan labanya meningkat.*

***Kata kunci:** usaha kecil, penjual, martabak, kualitas, produksi.*

PENDAHULUAN

Usaha pengolahan pangan merupakan usaha yang menjanjikan sebagai cara untuk mendapatkan penghasilan, usaha semacam ini sebenarnya selalu dibutuhkan karena setiap manusia memerlukan pangan untuk hidupnya. Untuk itu usaha pengolahan pangan dapat digunakan sebagai sarana salah satu bentuk berwirausaha. Melakukan berwirausaha berarti seseorang harus berusaha bagaimana produk yang dijual dapat laku, sehingga

penghasilan yang diterima dapat untuk mencukupi dan memenuhi kebutuhan hidupnya (Meredith, Nelson dan Neck (1995: 7).

Salah satu usaha pengolahan pangan adalah pembuatan dan penjualan martabak manis dan martabak telur. Martabak manis adalah satu bahan pangan selingan yang sangat disukai masyarakat tua dan muda (Yahyono 2012: 2), variasi yang dapat dilakukan dengan berbagai rasa tentunya juga akan membuat konsumen tidak merasa bosan. Adanya rasa yang dapat divariasi dengan mengubah ubah isi dari

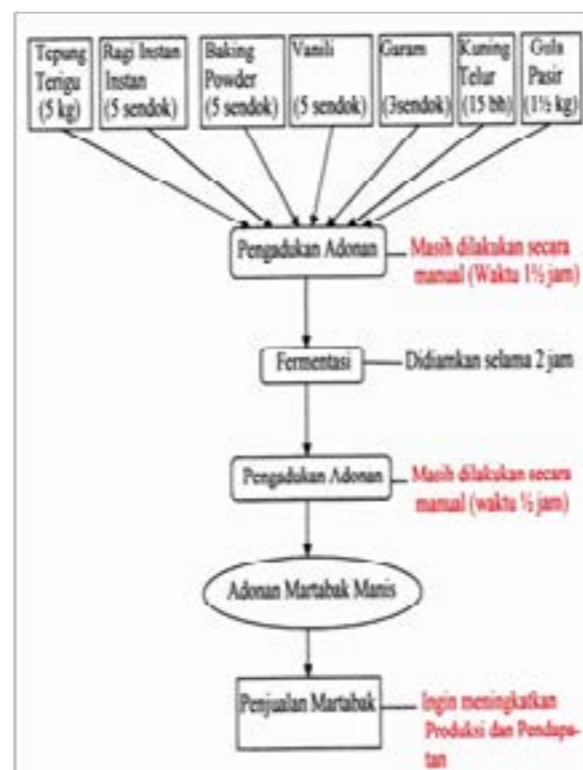
martabak manis juga akan dapat memenuhi penganekeagaman gizi pangan masyarakat.

Atas dasar pentingnya martabak manis sebagai alternatif bahan pangan dan salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, maka tim pengabdian akan bermitra dengan usaha penjual martabak dalam pembuatan adonan bahan martabak manis pada usaha penjual martabak “Bangka” yang dimiliki Bapak Mediatmo. Usaha penjual martabak “Bangka” beralamat di Jalan Bangsewu arah ke Perumahan Green Wood Kecamatan Gunungpati Kota Semarang, sedangkan untuk penjualan martabaknya berlokasi di Jalan Menoreh depan Kelurahan Sampangan Kecamatan Gajah Mungkur Kota Semarang. Jarak lokasi penjualannya dari kampus Unnes kurang lebih 5 km.

Selama ini setiap harinya usaha penjualan martabak “Bangka” memproduksi adonan martabak manis sebanyak 40 porsi, dimana untuk keperluan tersebut dibutuhkan 5 kg tepung terigu yang sifatnya elastis dan tidak mudah pecah, 5 bungkus ragi instan, 5 sendok baking powder, 5 sendok vanili, 3 sendok garam, 15 kuning telur, dan 1½ kg gula pasir. Untuk membuat adonan martabak manis ini memerlukan waktu yang lama, dimana untuk mencampur dan mengaduk bahan-bahan tersebut dibutuhkan waktu yang lama sekitar 1½ jam dengan menggunakan tenaga yang berat. Setelah itu adonan dibiarkan ± 2 jam, lalu diaduk kembali selama 30 menit. Jadi total waktu pengadukan untuk membuat adonan 5 kg terigu diperlukan waktu 2 jam (120 menit). Pengadukan yang masih dilakukan secara manual tersebut sangat melelahkan yang hasil adonannya juga sering masih kasar (tidak tercampur secara sempurna). Jumlah tenaga kerja di usaha penjual martabak “Bangka” ada 3 orang.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha penjual martabak “Bangka” Bapak Mediatmo diketahui bahwa pembuatan adonan martabak ini memerlukan waktu yang lama. Untuk pembuatan adonan tersebut baru selesai sekitar jam 15.00, setelah itu sekitar

jam 16.00 baru di bawa ke lokasi penjualan. Setiap harinya menurut Bapak Mediatmo dari penjualan 40 porsi martabak manis mendapat keuntungan berkisar Rp. 100.000 sampai Rp. 130.000, sedangkan dari penjualan martabak telur mendapat keuntungan Rp. 75.000 sampai Rp. 100.000. Jadi keuntungan totalnya tiap hari berkisar Rp. 175.000 sampai Rp. 230.000. Penjualan martabak “Bangka” dimulai dari pukul 16.30 sampai pukul 22.30, namun kalau malam Sabtu dan Minggu atau tanggal muda biasanya jam 21.00 sudah habis. Untuk setiap harinya rata-rata martabak manis dengan variasi berbagai rasa (keju, coklat, wijen, strawberi, pisang dan campurannya) dapat terjual 40 porsi. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Mediatmo ingin meningkatkan produksi dan pendapatannya. Untuk mendapatkan gambaran tentang alur proses pembuatan adonan martabak sampai dengan penjualan martabak manis beserta permasalahan yang ada pada usaha penjualan martabak “Bangka” dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Proses dan Permasalahan Pembuatan Adonan Martabak Manis Pada Penjual Martabak “Bangka”

Berdasarkan alur yang ada pada Gambar 1, maka proses pembuatan adonan martabak manis dan permasalahan yang ada pada penjual martabak “Bangka” dapat dijelaskan sebagai berikut:

Untuk pekerjaan pertama pada pembuatan adonan martabak manis adalah mencampur 5 kg tepung terigu, 5 bungkus ragi instan, 5 sendok baking powder, 5 sendok vanili, 3 sendok garam, 15 kuning telur, dan 1½ kg gula pasir. Bahan-bahan tersebut kemudian diaduk agar tercampur secara merata. Pengadukan dilakukan selama 1½ jam yang masih dilakukan secara manual menggunakan tangan (lihat Gambar 2). Akibat pengadukan yang masih dilakukan secara manual mengakibatkan kualitas adonan yang dihasilkan tidak merata, masih ada butir-butir kasar terigu yang tidak tercampur, disamping itu tenaga yang dipergunakan juga berat dan memakan waktu lama.



Gambar 2. Pengadukan Adonan Martabak Manis yang Masih Dilakukan Secara Manual (Menggunakan Tangan)

Setelah bahan-bahan untuk pembuatan adonan martabak manis diaduk selama kurang lebih 1½ jam, kemudian adonan difermentasi dengan didiamkan selama 2 jam. Baru kemudian dilakukan pengadukan lagi selama ½ jam yang juga dilakukan secara manual (menggunakan tangan). Hasil dari pengadukan ini adalah adonan martabak yang siap digunakan untuk bahan pembuatan martabak manis.

Adonan martabak manis tersebut kemudian oleh penjual martabak “Bangka” dibuat dengan berbagai variasi rasa. Adapun variasi rasa tersebut dilakukan dengan cara mengisi adonan sesuai dengan pesanan pembeli, bisa rasa keju, coklat, strawberi, nanas, wijen, pisang, susu dan campuran di antara bahan-bahan tersebut.



Gambar 3. Bahan Isi Martabak Manis Dengan Berbagai Variasi Rasa

Setelah itu adonan martabak dimasukkan ke dalam loyang pembakar, kemudian dipanaskan kurang lebih 5 menit sampai adonan matang, kemudian diambil dan diisi dengan berbagai rasa sesuai dengan selera konsumen. Agar hasilnya tidak lengket dan halus martabak diolesi mentega dan minyak zaitun. Selanjutnya martabak dipotong-potong dan dimasukkan ke dalam kemasan pembungkusan.

Berdasarkan apa yang telah dijelaskan di atas dan wawancara dengan penjual martabak “Bangka” Bapak Mediatmo secara garis besar masalah yang ada adalah aspek produksi, yaitu pengadukan adonan martabak manis yang masih dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan. Menurut pemilik sekaligus penjual martabak “Bangka” akibat pengadukan adonan yang masih manual ini mengakibatkan kualitas adonan yang dihasilkan masih ada butir-butir kasar terigu yang tidak tercampur sempurna, disamping itu tenaga yang dipergunakan juga berat dan membutuhkan waktu lama untuk pengadukan.

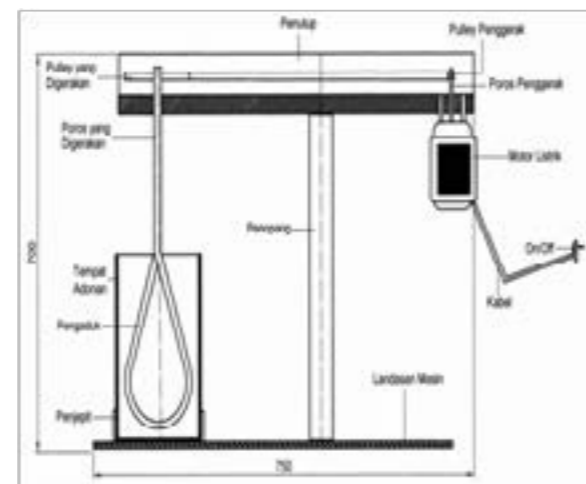
Bapak Mediatmo sebagai pemilik dan sekaligus penjual martabak “Bangka”

berkeinginan untuk meningkatkan produksi dengan meminta dibuatkan mesin pengaduk pembuat adonan martabak manis, supaya kualitas hasil pengadukannya menjadi lembut dan merata, tercampur sempurna dan waktu pengadukannya menjadi lebih cepat, serta kuantitas adonan lebih banyak dan labanya dapat meningkat. Juga Bapak Mediatmo meminta supaya penggerak mesin pengaduknya suaranya tidak berisik, mengingat lokasi usaha di lingkungan pemukiman dan ingin meningkatkan pendapatannya.

Adanya kualitas adonan martabak manis yang tidak tercampur sempurna tentunya akan mengurangi rasa martabak yang dibuat, padahal berdasarkan penelitian Sary (2006) bahwa salah satu faktor yang menentukan konsumen mengkonsumsi martabak manis adalah rasanya yang enak. Untuk itu solusinya penjual martabak “Bangka” perlu dibantu untuk dibuatkan mesin pengaduk adonan martabak manis, supaya adonan yang dihasilkan kualitasnya menjadi lebih tercampur sempurna, lembut dan merata, sehingga martabak manis yang dibuat menjadi enak, dan pengadukan yang cepat.

Kualitas adonan yang baik juga merupakan modal yang penting bagi penjual martabak manis untuk berinovasi dalam memvariasikan isi martabak agar konsumen lebih tertarik untuk membeli martabak manis, hal ini sesuai dengan hasil penelitian Abdullah, Nani dan Juanna (2015: 1)) yang menjelaskan bahwa inovasi produk mempunyai pengaruh positif terhadap keputusan pembelian martabak manis. Untuk itulah pemberian bantuan untuk membuat mesin pengaduk adonan adalah sesuatu yang mendesak untuk dilakukan.

Berdasarkan kenyataan ini perlu kiranya pemikiran untuk membuat mesin pengaduk yang bisa bekerja lebih produktif dengan menggunakan penggerak motor listrik. Penggunaan motor listrik sebagai penggerak adalah sesuai, karena motor listrik dapat mencatu daya gerak bagi semua jenis peralatan yang dipergunakan di rumah, kantor dan pabrik (Fitzgerald, A.E. et al., 1992: 515). Dengan penggerak motor listrik, maka pengaduk adonan dapat secara otomatis dilakukan oleh poros yang berputar secara mekanis, hal ini dapat terjadi karena motor listrik adalah mesin yang berfungsi mengubah energi listrik menjadi tenaga mekanis (Lister, 1988: 97). Penggunaan motor listrik sebesar ¼ PK (180 watt) juga menyebabkan suara yang ditimbulkan halus, sehingga tidak mengganggu lingkungan dimana usaha penjual martabak berada. Rancangan mesin pengaduk adonan martabak manis yang akan dibuat adalah terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Rancangan Mesin Pengaduk Adonan martabak yang Akan Dibuat

Spesifikasi Mesin Pengaduk Adonan martabak Manis

Kapasitas Pengadukan: 10 kg/jam	Diameter Tempat Adonan : 400 mm
Penggerak : Motor Listrik 1/4 PK	Tinggi Mesin : 700 mm
Putaran Motor : 1200 rpm	Lebar Mesin : 750 mm
Putaran Pengaduk : 80 rpm	

METODE

Untuk merealisasikan program kegiatan pengabdian masyarakat ini agar dalam pelaksanaannya efektif, maka metode pelaksanaannya menggunakan berbagai cara yang saling mendukung antara satu dengan lainnya disesuaikan dengan tahapan tahapan kegiatan yang akan dilakukan. Adapun cara cara yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Koordinasi

Koordinasi dilakukan untuk menjelaskan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian serta manfaat kegiatan yang dilakukan. Koordinasi dilakukan juga dalam rangka untuk mendapatkan masukan dari penjual martabak “Bangka” agar pelaksanaan kegiatan dapat efektif. Dengan cara seperti ini kegiatan yang dilakukan bukan hanya melulu kemauan tim, melainkan juga mitra turut berperan dalam memberi masukan terhadap kegiatan yang dilakukan. Dengan mengikutkan mitra, maka penjual martabak “Bangka” akan lebih berantusias di dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

2. Pembuatan Mesin Pengaduk Adonan

Tim pelaksana membuat mesin pengaduk adonan, dalam hal ini adalah untuk menanggulangi permasalahan yang dihadapi penjual martabak “Bangka” yaitu agar kualitas adonan martabak manisnya menjadi lebih tercampur sempurna, lembut dan merata, kuantitas adonannya banyak serta waktu pengadukannya lebih cepat. Pembuatan mesin dilakukan dengan melibatkan tim pelaksana, teknisi dan mahasiswa yang bekerja secara bersama sama dengan penuh teliti untuk mewujudkan mesin yang sesuai dengan keinginan penjual martabak “Bangka”.

3. Pelatihan Pengoperasionalan Mesin

Agar mesin pengaduk adonan dapat digunakan oleh penjual martabak “Bangka”, maka tim pelaksana memberikan pelatihan bagaimana mengoperasionalkan dan memperbaiki mesin pengaduk adonan martabak manis. Pelatihan dimaksudkan agar nantinya mitra dapat menggunakan dan memperbaiki mesin apabila ada masalah.

4. Pendampingan

Tim pelaksana mendampingi penjual martabak “Bangka” selama pelaksanaan kegiatan, sampai dapat mandiri di dalam pembuatan adonan dan penjualan martabak manis. Harapannya adalah agar setelah kegiatan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas adonan martabak manis yang diproduksi, dengan menggunakan mesin pengaduk yang dihasilkan dari kegiatan ini maka pengadukan akan menjadi lebih cepat, adonannya tercampur merata serta lebih halus, sehingga dapat menjual martabak lebih banyak dari pada saat ini juga tentunya labanya dapat meningkat.

5. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dalam rangka untuk mengetahui efektivitas dari program pengabdian yang dilakukan. Hal ini dapat diketahui dari meningkatnya kualitas dan kuantitas produksi adonan martabak manis dan makin lakunya penjualan martabak manis yang ditandai meningkatnya pendapatan. Apabila ada peningkatan produksi dan makin banyak martabak manis yang terjual ini menunjukkan kegiatan yang dilakukan telah berhasil, bila sebaliknya atau stagnan, maka kegiatan yang dilakukan berarti tidak berhasil.

Pengabdian ini akan ditangani oleh pakar pakar dengan kelayakan disiplin ilmu yang sesuai dengan masalah yang dihadapi mitra. Untuk pembuatan mesin pengaduk adonan ditangani oleh ketua pelaksana yang menguasai perancangan dan teknik permesinan dan satu anggota yang menguasai kompetensi praktik pengelasan dan praktik kerja bangku, dalam pelaksanaan pembuatan mesin pengaduk adonan akan dibantu oleh mahasiswa/i dan teknisi laboratorium.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Untuk mewujudkan target dan luaran yang sudah direncanakan seperti telah dijelaskan, maka tim pelaksana melaksanakan kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Adapun kegiatan kegiatan yang dilakukan dapat dijelaskan sebagai berikut.

Untuk pembuatan mesin pengaduk adonan martabak, dimulai dengan

pengerjaan bagian bagian dari mesin yang dibuat. Untuk pembuatan bagian bagian mesin dilakukan pemotongan bahan terlebih dahulu menggunakan mesin gergaji. Setelah pemotongan bahan bahan pekerjaan selanjutnya adalah untuk bagian bagian dari mesin yang berbentuk bulat dilakukan pengerjaan pembubutan. Bagian bagian dari mesin pengaduk adonan yang dikerjakan dengan mesin bubut adalah poros, dan pulley.

Untuk bagian bagian mesin yang berbentuk datar dilakukan pengerjaan dengan menggunakan mesin frais. Bagian bagian dari mesin pengaduk adonan martabak manis yang dikerjakan dengan mesin frais antara lain: rangka, landasan, pasak, dan bentuk datar yang lain.

Untuk bagian bagian kecil dan bagian yang tidak dapat dikerjakan dengan mesin dilakukan dengan pengerjaan tangan. Adapun bagian bagian dari mesin pengaduk adonan kulit martabak manis yang dikerjakan dengan pengerjaan tangan, yaitu: lubang alur pasak, ring pengikat, dan yang lainnya. Pekerjaan berikutnya di dalam pembuatan mesin pengaduk adonan martabak manis adalah merangkai bagian bagian yang sudah dibuat.

Untuk menyatukan bagian bagian tersebut adalah dengan pengerjaan pengelasan.



Gambar 5. Menyatukan Bagian Bagian Mesin Pengaduk Adonan Dengan Pengelasan

Apabila semua bagian telah disatukan, pekerjaan berikutnya adalah pemasangan instalasi listrik. Pemasangan instalasi listrik terutama adalah yang menghubungkan

hubungan dengan sumber listrik PLN. Dengan selesainya pemasangan instalasi listrik berarti mesin pengaduk adonan martabak manis sudah siap digunakan.



Gambar 6. Mesin Pengaduk Adonan Martabak Manis Siap Digunakan

Untuk mengetahui efektivitas dari mesin pengaduk adonan martabak manis dari hasil pengabdian, maka mesin diuji. Pengujian dilakukan dengan mengaduk adonan terigu 8 kg tepung terigu, 8 bungkus ragi instan, 8 sendok baking powder, 8 sendok vanili, 4 sendok garam, 20 kuning telur, dan 2 kg gula pasir.



Gambar 7. Uji Efektivitas Mesin Pengaduk Adonan Martabak Manis

Hasil dari uji mesin ternyata bila dibandingkan dengan pengadukan secara manual untuk pengadukan adonan 8 kg tepung terigu, 8 bungkus ragi instan, 8 sendok baking

powder, 8 sendok vanili, 4 sendok garam, 20 kuning telur, dan 2 kg gula pasir untuk hasil waktu pengadukan, kualitas adonan dan banyaknya produksi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Pengadukan Secara Manual dan Menggunakan Mesin

No.	Hasil	Manual	Mesin Pengaduk
1	Waktu Pengadukan	200 menit	40 menit
2	Kualitas Adonan	Kasar/ada butir butir terigu	Halus
3	Banyaknya produksi	5 kg	8 kg

Melihat hasil yang ada pada Tabel 1 nampak bahwa untuk waktu pengadukan ada penghematan waktu yang semula untuk 8 kg terigu 200 menit setelah menggunakan mesin pengaduk adonan yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian waktunya menjadi 40 menit, berarti kecepatan pengadukannya lima kali dibandingkan secara manual. Kualitas adonan apabila pengadukan dengan menggunakan manual ada butir butir terigunya sehingga adonannya terasa kasar untuk yang dengan mesin halus. Untuk banyaknya produksi semula waktu masih manual setiap harinya hanya 5 kg tepung terigu dan setelah menggunakan mesin pengaduk banyaknya produksi sekarang 8 kg tepung terigu tiap harinya.

Adanya peningkatan banyaknya produksi tepung terigu yang diolah juga meningkatkan pendapatan dari pemilik usaha martabak "Bangka". Dari penjualan martabak manis yang semula laba bersihnya setiap hari Rp. 100.000 sampai Rp. 130.000. Sekarang setelah pengadukan dengan mesin pengaduk tepung terigunya menjadi 8 kg laba bersihnya meningkat cukup tajam sekitar Rp. 150.000 sampai Rp. 180.000, berarti ada peningkatan laba bersih Rp. 50.000 (50%).

Pembahasan

Telah diselesaikannya mesin pengaduk adonan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan ternyata telah berhasil meningkatkan waktu pengadukan adonan menjadi

lima kali lebih cepat atau seperlima dari waktu yang sebelumnya. Hal ini akan menyebabkan waktu pengadukan menjadi lebih cepat. Dengan demikian mesin pengaduk adonan dari hasil kegiatan telah menjadikan proses pembuatan adonan martabak manis menjadi lebih efisien. Sebagai produk teknologi tentunya ini akan membantu pengusaha sesuai dengan yang diharapkan (Elyas 2004: 17).

Penggunaan mesin pengaduk adonan martabak hasil kegiatan juga menjadikan kualitas adonan menjadi halus dibandingkan sebelumnya sewaktu secara manual yang butirannya kasar (ada butir butir terigu). Kualitas adonan yang halus inilah yang menyebabkan rasa dari martabak manis lembut, sehingga semakin banyak konsumen yang menyukai rasa martabak manis "Bangka" dan ini menyebabkan konsumen yang membeli martabak manis menjadi banyak, hal ini terlihat dari semakin banyaknya produksi yang menjadi meningkat hampir setengah lebih dari sebelumnya waktu masih pengadukan dilakukan secara tradisional. Hal ini sesuai dengan apa yang dikemukakan Meredith, Nelson dan Neck (1995: 204) bahwa penggunaan teknologi akan mempengaruhi pembikinan produk menjadi lebih baik.

Adanya peningkatan produk berdampak pada pendapatan pemilik usaha martabak "Bangka" dimana labanya meningkat sebesar 50% sekitar Rp. 50.000. Hal ini menunjukkan pendapatan bersihnya meningkat cukup tajam dan ini akan terus meningkat dalam

jangka panjang, sebab adanya inovasi teknologi pada produksi akan menguntungkan pengusaha/pemilik usaha di masa depan (Meredith, Nelson dan Neck 1995: 204).

Atas dasar demikian inovasi mesin pengaduk adonan yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini pada hakikatnya telah memperbaiki waktu pengadukan menjadi lebih cepat, kualitas adonan menjadi lebih halus, dan produksi serta konsumen yang membeli menjadi meningkat yang pada akhirnya meningkatkan pendapatan penjual/pemilik usaha martabak "Bangka". Semua yang didapat dari kegiatan pengabdian ini sesuai dengan hasil penelitian Abdullah, Nani dan Juanna (2015: 1) yang mendapatkan bahwa variasi inovasi produk mempengaruhi keputusan pembelian martabak dan besarnya pengaruh sebesar 55,6%.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan telah membantu usaha kecil penjual martabak manis "Bangka". Atas dasar hal tersebut berarti kegiatan pengabdian yang dilakukan telah dapat menyelesaikan permasalahan yang ada pada usaha kecil penjual martabak manis "Bangka" menjadi lebih baik produksinya dibandingkan dengan sebelumnya. Produksi yang sudah menjadi lebih baik pada usaha penjual/pembuat martabak "Bangka" tentunya harus disertai pemasaran yang baik juga. Karena bagaimanapun ketidakmampuan pemasaran pada hasil produksi akan menyebabkan kehancuran usaha yang dijalankan (Elyas 2004: 17).

Sebagai produk teknologi mesin pengaduk adonan yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini akan lebih bermanfaat untuk digunakan pada usaha sejenis. Untuk itu perlu adanya kegiatan pengabdian yang sama pada usaha pembuat/penjual martabak manis agar produksi adonannya menjadi lebih baik, sehingga martabak yang dihasilkan menjadi lebih enak yang pada akhirnya dapat meningkatkan kualitas rasa martabak dan pendapatannya juga dapat meningkat.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan di atas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: Mesin pengaduk adonan hasil kegiatan pengabdian kecepataannya lima kali dari pada secara manual berarti mempersingkat waktu pengadukan menjadi seperlima atau waktu sebelumnya, Penggunaan mesin pengaduk adonan hasil kegiatan pengabdian membuat kualitas adonan menjadi halus dibandingkan sebelumnya sewaktu secara manual yang butirannya kasar (ada butir butir terigu), Setelah menggunakan mesin pengaduk adonan hasil kegiatan pengabdian produksinya meningkat hampir setengah lebih dari sebelumnya waktu masih pengadukan dilakukan secara konvensional/tradisional, dan Penggunaan mesin pengaduk adonan hasil kegiatan pengabdian dapat meningkatkan pendapatan penjualan martabak manis dan labanya meningkat sebesar 50%.

Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan uraian dan simpulan di atas adalah sebagai berikut: Peningkatan produksi hasil martabak perlu disertai dengan pemasaran produk martabak pada daerah yang lebih luas, misalnya dengan mengiklankan lewat internet, dan mesin pengaduk adonan yang dihasilkan dari kegiatan ini perlu diaplikasikan pada usaha pembuatan martabak sejenis yang pengadukan adonannya masih dilakukan secara manual agar produksi martabaknya lebih enak dan lembut.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Moh Mawardi, Nani, Supardi dan Juanna, Andi (2015). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Martabak Bandung di Kota Gorontalo. Skripsi: Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo.
- Elyas, Nurdin (2004). Sukses dengan Home Industry. Yogyakarta: Absolut.

- Fitzgerald, A.E., Charles Kingsley, Jr. dan Stephen D. Umans. (1992). Mesin-Mesin Listrik. Penerjemah: Djoko Achy-anto. Jakarta: Erlangga.
- Lister, Eugene C. (1988). Mesin dan Rangkaian Listrik. Jakarta: Erlangga.
- Meredith, Geoffrey G, Nelson, Robert E, dan Neck, Philip A. (1995). Kewirausahaan, Teori dan Praktek. Penerjemah: Andre Asparsayogi, Jakarta: PT Pustaka Binaan Pressindo.
- Sary, San (2006). Analisis Perilaku Konsumen Martabak Air Mancur Bogor. Skripsi: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yahyono, Sufi (2012). Martabak Manis dan Gurih. Jakarta: Demedia.