



Inovasi Mesin Pengering Kemiri dan Manajemen Usaha Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Kelompok Usaha Kemiri Kabupaten Sumbawa

Mietra Anggara¹, Silvia Firda Utami^{*2}, Reza Muhammad Rizqi³

¹Teknik Mesin, Fakultas Rekayasa Sistem Universitas Teknologi Sumbawa

²Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Sistem, Universitas Teknologi Sumbawa

³Manajemen, Fakultas Ilmu Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teknologi Sumbawa

Jalan Raya Olat Maras, Batu Alang, Moyo Hulu, Sumbawa, NTB

mietra.anggara@uts.ac.id

Abstract

Batulanteh District is the largest candlenut-producing district in Sumbawa Regency with total production of 285.17 tons. From 7 villages in Batulanteh District. Punik Hamlet is one of the candlenut-producing areas with the closest location to the city center. One of the candlenut businesses groups that our partners collaborate with, chaired by Mrs. Nur Hasanah, sells dried candlenuts obtained from farmers in wet form. This candlenut business started in 2015 with currently 3 employees. This candlenut business group is located in Punik Hamlet, Batulanteh District, Sumbawa Regency. So far, they have not implemented post-harvest candlenut technology. During the candlenut harvest season, every week this business group buys the candlenut harvest from farmers in wet conditions. Based on the results of discussions with partners, the problems currently being faced are in the areas of production and management. This activity aims to resolve problems faced by partners in the fields of production organizational management and financial management. Methods for implementing activities include coordination and discussion with partners, design, and manufacture of candlenut drying machines, training on operation and maintenance of drying machines, increasing candlenut drying productivity, HR and Organizational management training, and financial accounting training. The results of the service activities obtained are the use of a drying machine which can increase the productivity of drying candlenuts. Business employees understand the management function, namely POAC, and will start implementing it. Starting from the planning stage of making a business plan for the next 3 months, the organizing stage by creating and socializing the organizational structure and division of work. Apart from that, the use of the Buku Warung application shows that partners have significant interest and positive responses and can apply simple financial accounting standards in managing business finances with the help of the Buku Warung application.

Key Words: candlenuts, drying machines, organizational management, financial management

I. Pendahuluan

Kecamatan Batulanteh merupakan kecamatan penghasil kemiri terbesar di kabupaten sumbawa dengan total produksi 285,17 ton [1]. Dari 7 desa yang berada di Kecamatan Batulanteh, Dusun Punik Desa Semongkat merupakan daerah penghasil kemiri dengan lokasi terdekat dengan pusat kota.

Keberadaan yang strategis dalam penyaluran hasil panen kemiri membuat prospek usaha kemiri di desa ini terbilang sangat menggiurkan. Pada musim panen tidak kurang dari 5 juta rupiah perminggu jumlah uang yang harus disiapkan untuk membeli hasil panen kemiri dari petani dalam kondisi basah. Kecamatan Batulanteh, sebagai penghasil kemiri terbesar di Kabupaten Sumbawa memiliki sekitar 60% pengusaha yang mengelola lahan berupa kebun seluas lebih dari dua hektar per rumah tangga yang umumnya ditanami kemiri dan kopi. Terdapat sekitar 80% pengusaha di Batulanteh masih menjual kemiri dalam bentuk gelondongan, hanya 20% pengusaha yang telah menjual kemiri hasil pengolahan dengan menggunakan teknologi sederhana [2]. Salah satu Kelompok Usaha Kemiri yang menjadi kerjasama mitra kami bernama Kelompok Pengusaha Kemiri yang diketuai oleh Ibu Nur Hasanah dari Dusun Punik. Usaha kemiri ini dimulai pada tahun 2015 dengan jumlah pekerja yang dimiliki saat ini 3 orang.

Hasil survei yang telah dilakukan pada kelompok pengusaha kemiri ini, bahwa mereka menjual kemiri dalam bentuk sudah dikeringkan sedangkan yang dibeli di petani kemiri masih dalam bentuk basah. Harga jual kering dan basah mengalami perbedaan yang signifikan. Tentu harga jual kering kemiri jelas lebih mahal. Karena harus melalui proses pengeringan membutuhkan waktu dan kadar air tertentu untuk mendapatkan mutu kemiri yang baik. Proses pengeringan yang dilakukan masih memanfaatkan tenaga matahari. Karena perkebunan kemiri yang berada di Kabupaten Sumbawa semuanya terletak di dataran tinggi. Sehingga tidak jarang cuaca menjadi masalah utama yang di hadapi oleh para pengusaha. Kondisi cuaca merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan harga jual kemiri. Belum adanya campur tangan pemerintah secara maksimal membuat para pengusaha dan petani kemiri tidak mendapatkan solusi untuk permasalahan ini.

Permasalahan pertama yang dihadapi oleh Kelompok Usaha Kemiri sebagai mitra kami ini belum menerapkan teknologi pasca panen yaitu pengeringan yang dilakukan secara sederhana atau konvensional dengan menjemur kemiri di atas terpal yang masih belum maksimal. Karena dengan metode ini pengusaha hanya mampu mengeringkan kemiri

dengan tingkat kekeringan yang jauh dari standar kadar air dan mutu yang baik. Kondisi ini harus dijalankan mengingat tingginya jumlah panen kemiri perhari dan meningkatnya permintaan. Proses pengeringan kemiri di kelompok usaha ini bergantung pada sinar matahari dengan suhu rata-rata 36°C.

Pengeringan dengan suhu ini membutuhkan waktu kurang lebih 4-7 hari untuk mendapatkan hasil pengeringan sesuai dengan standart. Waktu yang lama mempengaruhi mikroorganisme yang hidup dalam kemiri dengan waktu 7 hari memungkinkan mikroorganisme merusak kualitas dari kemiri itu sendiri, sehingga dibutuhkan waktu yang lebih cepat untuk pengeringan.



Gambar 1. Pengeringan Kemiri Menggunakan Tenaga Matahari (Dokumentasi: Pribadi, 10 Maret 2023)

Penanganan pasca panen dan pengolahan kemiri yang masih dilakukan secara tradisional, sehingga produktivitas dan efisiensi usaha menjadi rendah serta kualitas biji kemiri yang dihasilkan turut rendah. Pengeringan biji kemiri dengan menggunakan sinar matahari langsung membutuhkan waktu 4-7 hari, apabila cuaca sedang cerah maka pengeringan dapat berjalan dengan baik. Sedangkan saat cuaca mendung atau hujan pengeringan tidak dapat dilakukan.

Kedadaan ini dapat menyebabkan pembusukan dan kerusakan pada kemiri. Pada penelitian yang telah dilakukan, proses produksi inti kemiri, tingkat kadar air sangat menentukan keutuhan dan kelengketan inti pada tempurung (cangkang) kemiri. Tingkat kadar air yang paling sesuai untuk proses pemecahan kemiri adalah 4 sampai 6% bk (basis kering) [3]. Pengeringan secara mekanis (pengeringan buatan) menggunakan tambahan panas memberikan beberapa keuntungan diantaranya tidak tergantung cuaca, kapasitas pengering dapat dipilih sesuai dengan yang diperlukan, tidak memerlukan tempat yang luas, serta kondisi pengeringan dapat dikontrol. Pengering buatan ini memerlukan energi untuk memanaskan alat pengering, mengimbangi radiasi panas yang keluar dari alat, memanaskan bahan, menguapkan air bahan, serta menggerakkan udara [4]. Penelitian yang dilakukan tentang perancangan mesin oven kemiri berbasis *solar dryer* (Maskiri-BSD), pengeringan kemiri hanya berlangsung selama 1,5 - 2 hari, hal ini lebih efektif dan efisien dibandingkan dengan pengeringan tradisional.

Penggunaan Maskiri BSD juga mempercepat tingkat titik impas yang diperoleh, yaitu hanya dalam waktu 8 jam, sehingga pengusaha lebih cepat mendapatkan laba [5]. Selanjutnya penelitian yang dilakukan tentang pemanfaatan mesin pengering kemiri tenaga surya dengan variasi pelat penyerap panas dapat mempercepat proses mpengeringan kemiri. Setelah itu dilanjutkan penelitian dengan variasi ketebalan pelat penyerap panas mesin pengering kemiri tenaga surya didapatkan hasil bahwa ketebalan pelat penyerap mempengaruhi waktu pengeringan dan efektifitas serta efisiensinya, [6][7].

Selain itu permasalahan kedua yang dihadapi mitra yaitu manajemen usaha yang dilakukan oleh kelompok usaha kemiri yang meliputi manajemen SDM dan akuntansi keuangan masih belum tertata dengan baik. Manajemen SDM pada Kelompok Usaha Kemiri tidak terstruktur, karena pemilik Kelompok Usaha Kemiri merangkap keuangan, produksi dan pemasaran, hal ini menjadikan Kelompok Usaha Kemiri akan sulit berkembang. Salah satu kunci kesuksesan suatu usaha adalah terletak pada pengelolaan manajerialnya [8]. Manajemen sumber daya manusia salah satu kegiatan yang penting yaitu proses pemanfaatan sumber daya manusia secara efektif dan efisien melalui kegiatan perencanaan, penggerakan dan pengendalian semua nilai yang menjadi kekuatan manusia untuk mencapai tujuan [9]. Pentingnya pengelolaan keuangan yang baik dalam suatu usaha, terutama pada skala UMKM (Usaha Kecil dan Menengah), tidak bisa diabaikan. Namun, masih banyak UMKM, termasuk Kelompok Usaha Kemiri, yang belum menerapkan standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK-ETAP) sebagaimana mestinya [10]. SAK-ETAP adalah kerangka kerja akuntansi yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan akuntansi keuangan UMKM, yang cenderung memiliki sumber daya dan kemampuan terbatas dalam hal administrasi dan pelaporan keuangan. Di dalam kelompok usaha kemiri, permasalahan serupa juga terjadi. Saat ini, pengelolaan keuangan yang ada hanya terbatas pada pencantuman informasi sebatas pesanan yang diterima dan harga total dari pesanan tersebut. Laporan keuangan yang dihasilkan belum mencakup hal-hal penting seperti belanja bahan baku, pembayaran tenaga kerja, dan perolehan laba. Padahal, faktor-faktor ini merupakan elemen kunci dalam pengambilan keputusan yang akan membentuk arah dan strategi bisnis ke depannya.

Ketika informasi tentang belanja bahan, biaya tenaga kerja, dan laba tidak diakui dalam laporan keuangan, maka manajemen Kelompok Usaha Kemiri tidak memiliki pandangan yang komprehensif tentang kondisi finansial dan operasional perusahaan [11]. Selain itu tanpa data yang akurat dan lengkap, sulit bagi para pengambil keputusan untuk merencanakan investasi yang tepat, mengalokasikan sumber daya secara efisien, dan mengidentifikasi area-area yang memerlukan perbaikan. Oleh karena itu, pentingnya implementasi SAK-ETAP dalam pengelolaan keuangan Kelompok Usaha Kemiri menjadi semakin nyata [12]. Dengan menerapkan standar akuntansi yang sesuai,

kelompok usaha ini akan memiliki laporan keuangan yang lebih lengkap, akurat, dan transparan. Demi terwujudnya hal tersebut, maka diperlukan adanya aplikasi seperti BukuWarung untuk memudahkan pelaku UMKM dalam mengelola dan mencatat keuangan usahannya, sehingga hal ini akan membantu manajemen dalam mengambil keputusan yang lebih tepat berdasarkan data yang dapat dipercaya, serta memberikan gambaran yang jelas tentang kinerja keuangan dan operasional bisnis. Maka dari itu, diperlukannya upaya-upaya untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan SAK-ETAP dalam industri kemiri perlu ditingkatkan. Pelatihan dan pendampingan mengenai prinsip-prinsip akuntansi yang benar akan membantu meningkatkan kualitas pengelolaan keuangan di kalangan UMKM, termasuk kelompok usaha kemiri. Dengan demikian, UMKM akan lebih siap menghadapi tantangan bisnis dan berkontribusi secara lebih efektif terhadap pertumbuhan ekonomi negara.

Berdasarkan kondisi yang diuraikan di atas, maka tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya Kelompok Usaha Kemiri di Dusun Punik Kecamatan Batulanteh, Kabupaten Sumbawa merupakan program yang harus dibantu untuk dilakukan penanganan. Salah satu bentuk kegiatan yang dapat dilakukan dengan inovasi mesin pengering kemiri menggunakan bahan bakar biomassa dan manajemen usaha dalam meningkatkan nilai kelompok usaha di Dusun Punik Kabupaten Sumbawa.

II. Metode Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2023 di Gedung Laboratorium *Integrated* Universitas Teknologi Sumbawa. Peserta kegiatan terdiri dari kelompok usaha kemiri, pemateri dan mahasiswa yang terlibat kegiatan pengabdian tersebut. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut diantaranya:

- a. Koordinasi dan diskusi dengan mitra. Persiapan awal yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan produksi yaitu identifikasi kebutuhan mitra dengan melakukan survei lokasi dan koordinasi dengan mitra.
- b. Design dan pembuatan mesin pengering kemiri. Tahapan ini merupakan tahap lanjutan setelah tahap identifikasi kebutuhan terlaksana, yaitu berupa penyiapan alat serta perlengkapan kebutuhan untuk menunjang kesiapan proses pembuatan alat. Sebelum proses pembuatan alat dilakukan proses perancangan alat terlebih dahulu.
- c. Pelatihan pengoperasian dan perawatan mesin pengering. Setelah alat selesai dibuat maka dilakukan proses uji operasi untuk mengetahui ketersiapan alat dalam proses pengeringan. Jika mesin sudah dilakukan uji operasi, maka kegiatan selanjutnya adalah pelatihan dan pendampingan pengoperasian serta perawatan mesin kepada mitra.
- d. Peningkatan produktivitas pengeringan kemiri. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui hasil peningkatan jumlah produksi yang dihasilkan dari

pengeringan konvensional dan menggunakan mesin pengering kemiri biomassa.

- e. Pelatihan manajemen SDM dan organisasi. Pelatihan ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada karyawan tentang tugas dan tanggung mereka di dalam organisasi, sehingga mitra/kelompok usaha akan lebih berkembang dengan manajemen SDM yang baik.
- f. Pelatihan akuntansi keuangan. Pelatihan ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang akuntansi keuangan mitra dengan standar akuntansi yang baik dan benar, sehingga mitra akan lebih baik dalam pengelolaan akuntansi keuangan.

III. Diskusi

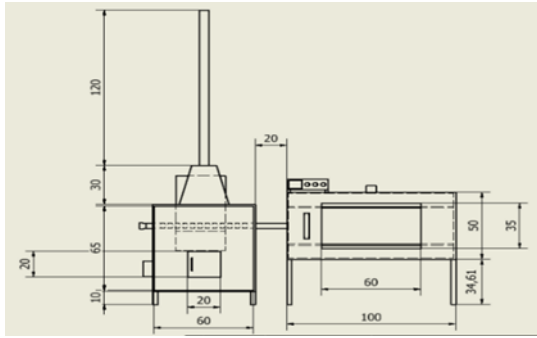
Kegiatan koordinasi dan diskusi dengan kelompok usaha kemiri dilakukan untuk mendetailkan permasalahan yang dihadapi mitra. Sehingga solusi yang akan diberikan sesuai dengan permasalahan yang dihadapi. Dalam pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar karena keterbukaan informasi yang disampaikan oleh kelompok usaha dalam bidang produksi dan manajemen usaha. Setelah mendapatkan informasi yang lengkap dan rinci, maka tim melakukan tindakan selanjutnya yaitu design mesin dan pelatihan serta menyampaikan informasi kepada mitra untuk jadwal pelaksanaan kegiatan selanjutnya.



Gambar 2. Diskusi Tim Pengabdian dengan Mitra

Design dan pembuatan mesin pengering kemiri

Berdasarkan hasil diskusi dengan Kelompok Usaha Kemiri, tim selanjutnya melakukan design dan pembuatan mesin pengering kemiri. Pengering kemiri ini terdiri dari 2 bagian yaitu kompor biomassa dan ruang pengering. Bahan bakar yang digunakan dari biomassa bisa kayu atau cangkang kemiri. Karena banyak terdapat cangkang kemiri yang tidak digunakan, maka dimanfaatkan sebagai bahan bakarnya. Dimensi dari kompor biomassa yaitu 60x60x105 cm sedangkan ruang pengering yaitu 150x80x50 cm. Kapasitas sekali pengeringan maksimal 50 kg dan design mesin pengering dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 3a. Desai Mesin Pengering Kemiri Bahan Bakar Biomassa



Gambar 3b. Mesin Pengering Kemiri Bahan Bakar Biomassa

Pelatihan Pengoperasian dan Perawatan Mesin Pengering

Sebelum melakukan praktek pengoperasian dan perawatan mesin pengering, terlebih dahulu tim menyampaikan aturan sesuai dengan buku pedoman penggunaan yang telah dibuat. Di dalam buku pedoman dijelaskan cara pengoperasian dan perawatan mesin pengering. Adapun tata cara pengoperasian mesin pengering sebagai berikut:

1. Masukkan kemiri yang akan dikeringkan kedalam setiap rak di dalam mesin pengering.
2. Kondisikan kemiri agar merata di dalam rak mesin pengering dengan tujuan agar tidak terjadi penumpukan yang berakibat mengganggu kinerja mesin pengering.
3. Tutup pintu mesin pengering dan kemudian di kunci untuk mencegah adanya benda lain yang bersifat mengganggu masuk ke dalam mesin pengering.
4. Masukkan cangkang kemiri ke dalam tungku pembakaran dan kemudian nyalakan bahan bakar biomassa, setelah api menyala kemudian tutup pintu tungku pembakaran.
5. Tekan tombol *power on* untuk mengaktifkan mesin pengering. Tombol ini mengaktifkan seluruh komponen mesin untuk dapat bekerja optimal.
6. Kemudian suhu diatur pada bagian sistem kontrol sesuai untuk pengeringan kemiri dengan suhu 60°–80°C.

7. Atur bagian timer dengan waktu 6 jam untuk pengeringan kemiri.
8. Setelah timer berbunyi, menandakan kemiri sudah kering dan dapat dikeluarkan dari mesin pengering.
9. Matikan mesin pengering dengan menekan tombol *power off*, sehingga serangkaian komponen mesin akan berhenti secara otomatis.

Selanjutnya tata cara perawatan mesin pengering kemiri sebagai berikut:

1. Memelihara dengan baik komponen mesin pengering agar tidak mudah *error*.
2. Melakukan pemeriksaan berkala bagian dalam mesin pengering.
3. Melakukan pengecekan berkala pada tungku pembakaran bahan bakar.
4. Selalu membersihkan mesin setelah digunakan.

Setelah menjelaskan aturan penggunaan dan perawatan mesin pengering maka dilanjutkan dengan praktek pengoperasian mesin oleh mitra didampingi oleh tim pengabdian. Antusias yang dimiliki oleh mitra sehingga sangat cepat dalam memahami proses penggunaan dan perawatan mesin pengering tersebut. Terakhir yang disampaikan oleh tim pengabdian terkait keselamatan kerja pada saat mengoperasikan mesin pengering dengan selalu mengikuti prosedur kerja dan menggunakan alat pelindung diri. Berikut dokumentasi dibawah ini saat kegiatan pelatihan dilaksanakan.



Gambar 4. Pelatihan Pengoperasian dan Perawatan

Peningkatan Produktivitas Pengeringan Kemiri

Tim pengabdian dan mitra melakukan uji coba pada proses pengeringan kemiri. Hasil didapatkan pada proses pengeringan kemiri dengan kapasitas 50 kg selama 6 jam dengan jumlah kadar air 6%. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan proses produksi inti kemiri, tingkat kadar air sangat menentukan keutuhan dan kelengketan inti pada tempurung (cangkang) kemiri. Tingkat kadar air yang paling sesuai untuk proses pemecahan kemiri adalah 4 sampai 6% bk (basis kering). Sehingga hasil pengeringan yang dilakukan menggunakan mesin pengering kemiri

biomassa sudah mencapai standar kadar air yang ditentukan. Dari permasalahan yang dialami selama ini dengan proses pengeringan secara konvensional dengan menghabiskan waktu sekitar 4-7 hari, maka dengan adanya mesin pengering kemiri biomassa dapat mempercepat proses pengeringan. Selain itu tidak membutuhkan tempat yang luas, kadar air terkontrol sehingga dapat menjaga mutu kemiri dan dapat memenuhi permintaan pelanggan serta sistem pengaplikasian yang mudah.



Gambar 5. Proses Pengeringan Kemiri

Pelatihan Manejemen SDM dan Organisasi

Usaha kemiri yang didirikan oleh Ibu Nur Hasanah di Dusun Punik Kabupaten Sumbawa dengan membeli kemiri basah hasil panen dari petani kemudian diolah sehingga dapat dipasarkan. Walaupun bersekala kecil tetapi kapasitas produksi dapat mencapai 1 ton/ bulan. Usaha kemiri ini terhitung yang sukses di dusun punik. Namun, proses produksi masih dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan sederhana dan tidak memiliki manajemen yang baik sehingga sulit untuk berkembang. Setelah dilakukan pelatihan manajemen sumberdaya manusia dan manajemen organisasi, diharapkan Usaha kemiri ini dapat memiliki tujuan organisasi dan berkelanjutan.



Gambar 6. Kegiatan Pelatihan Manajemen SDM dan Organisasi

1. Dari hasil pendampingan dan pelatihan yang telah dilaksanakan oleh tim pengurus program pengabdian masyarakat dengan tema “manajemen organisasi yang dapat dilakukan oleh general manager dengan menerapkan fungsi manajemen POAC” didapatkan hasil sebagai berikut: *Planning* (Perencanaan). Perencanaan usaha kemiri dilakukan mulai dari tahapan awal yaitu penentuan tujuan usaha, penentuan prioritas dan pengambilan keputusan. *Planning* penting karena banyak berperan dalam menggerakkan fungsi manajemen yang lain. Pemilik usaha harus membuat rencana pekerjaan yang efektif di dalam kepegawaian organisasi. Dalam hal ini penentuan *business plan* usaha kemiri dilakukan menggunakan pendekatan metode 5W+1H. Adapun hasil pelatihan dilakukan pelatihan pembuatan *business plan* sederhana sebagai berikut:

Business plan usaha kemiri 3 Bulan Kedepan,

Who: target pasar kami adalah, pedagang di Sumbawa.

What: kami akan menjual kemiri dengan target 1 ton/ bulan.

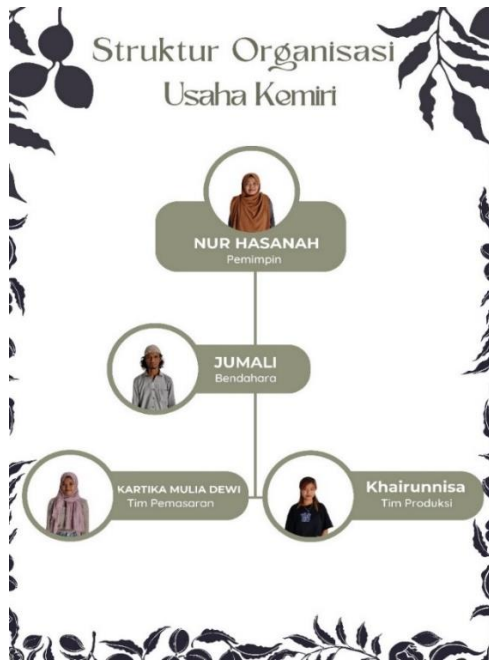
When: kami akan menjual kemiri dalam 3 bulan ke depan.

Where: bisnis kami akan berbasis di punik dan akan membuka pembelian secara *online*.

Why: orang akan membeli produk kami karena kami menawarkan produk dengan harga terjangkau dan kualitas terbaik.

How: kami akan memasarkan produk kami melalui media sosial Facebook (*live*) dan bekerjasama dengan *influencer* di Sumbawa untuk mempromosikan produk kami serta membuka toko *online* di Shoppe.

2. *Organizing* (Pengorganisasian). Pengorganisasian dilakukan untuk menyusun pembagian tugas dan wewenang yang disesuaikan dengan sumber daya yang dimiliki. *organizing* disini merupakan pengelompokan kegiatan ke departemen atau beberapa subdivisi lainnya [13]. Usaha kemiri hanya memiliki 4 pegawai termasuk pemiliknya sehingga dibuat struktur organisasi sederhana, namun sesuai dengan spesialisasi, memiliki definisi fungsional, rentang pengawasan dan rantai scalar. Dari hasil pelatihan manajemen organisasi yang telah dilakukan, struktur organisasi usaha kemiri dibuat seperti gambar berikut:



Gambar 7. Struktur Organisasi Usaha Kemiri Ibu Nurhasanah Desa Punik Sumbawa

Berdasarkan Gambar 7. struktur organisasi yang terlihat pemimpin usaha kemiri adalah ibu Nurhasanah yang memiliki wewenang atas keberlangsungan usaha kemiri. Selain itu ibu nurhasanah juga bertugas sebagai manager yang melakukan fungsi manajemen perusahaan yaitu POAC. Selanjutnya bapak Jumali menjadi bendahara yang memiliki tanggung jawab untuk mengatur keuangan usaha kemiri dan jalannya produksi, serta pemasaran. Tim pemasaran memiliki tugas untuk mempersiapkan produk yang akan dijual, melakukan penjualan, memasarkan produk kemiri, membuat laporan penjualan. Tim produksi bertugas untuk mempersiapkan mesin dan peralatan, mempersiapkan bahan baku, melakukan produksi sesuai target, melakukan pengemasan, memastikan kualitas produk sesuai standar.

3. *Actuating* (Pengarahan). Pengarahan adalah melakukan tindakan menggerakkan seluruh anggota organisasi untuk mencapai tujuan sesuai dengan perencanaan yang telah ditetapkan. Dalam penggerakan yang dilakukan oleh pemimpin yaitu ibu nur. Pemimpin perlu melakukan sinkronisasi semua kegiatan dan penciptaan kerjasama dari seluruh lini, sehingga tujuan organisasi dapat dicapai dengan lancar dan efisien. Selain itu pemimpin usaha memberikan bimbingan, konsultasi terkait tugas, memberikan motivasi kerja, menciptakan suasana kerja yang nyaman dan aman sehingga tercipta hubungan harmonis antar rekan kerja.
4. *Controlling* (Pengawasan). Pengawasan merupakan proses pengawasan yang perlu dilaksanakan agar anggota organisasi dapat bekerjasama dengan baik,

dan pergerakan yang sama ke arah pencapaian sasaran dan tujuan umum organisasi. Pengawasan dilakukan untuk mengukur hasil pekerjaan, guna menghindari penyimpangan-penyimpangan, dan jika diperlukan segera melakukan tindakan yang tegas terhadap berbagai penyimpangan yang terjadi [14]. Selain itu melakukan Tindakan perbaikan, meninjau dan menganalisis ulang rencana yang sudah dibuat. Pengawasan pada usaha kemiri dapat dilakukan dengan 3 cara yaitu pengawasan saat proses dilakukan, pengawasan berkala, pengawasan mendadak atau sidak.

Pelatihan Akuntansi Keuangan

Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan akuntansi keuangan menggunakan aplikasi Buku Warung. Pelatihan ini diikuti oleh 4 orang peserta yang merupakan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak dalam bidang jual beli kemiri. Peserta pelatihan diberikan pembelajaran mengenai penggunaan aplikasi Buku Warung sebagai alat bantu dalam pencatatan transaksi keuangan harian. Menurut hasil penelitian yang telah dilakukan, aplikasi ini secara khusus dirancang untuk memudahkan UMKM dalam melakukan pencatatan keuangan mereka. Dalam pelatihan ini, peserta akan mempelajari cara membuat daftar pendapatan, biaya, serta laporan sederhana mengenai piutang menggunakan aplikasi tersebut [15]. Peserta dan mitra pelatihan menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap pelaksanaan program ini. Mereka menyatakan bahwa pelatihan sangat bermanfaat bagi mereka karena dapat membantu meningkatkan pemahaman tentang akuntansi keuangan dan penggunaan aplikasi Buku Warung. Pada tahapan implementasi, tim kami memberikan materi tentang konsep pembukuan dan pemanfaatan fitur-fitur pada aplikasi Buku Warung kepada peserta. Pada saat awal kegiatan berlangsung, para peserta masih memiliki pengetahuan terbatas mengenai aplikasi Buku Warung. Mereka hanya mendapatkan informasi dari rekan-rekan sesama pebisnis UMKM mereka saja. Namun setelah melalui proses pembelajaran selama pelatihan, para peserta mulai memahami konsep dasar pembukuan dengan menggunakan aplikasi tersebut.



Gambar 8. Pelatihan Akuntansi Keuangan Menggunakan Aplikasi Buku Warung

Tim pengabdian masyarakat telah mengamati hasil yang menarik setelah pelatihan yang dilakukan. Tim ini menemukan bahwa peserta pelatihan menunjukkan minat yang signifikan terhadap penerapan aplikasi Buku Warung dalam pencatatan keuangan mereka. Fitur-fitur khusus seperti penagihan dan pengingat pembayaran utang kepada konsumen ternyata sangat menarik bagi mereka. Temuan ini memberikan gambaran yang lebih dalam mengenai penerapan praktis dari pelatihan tersebut. Hasil pelatihan juga menunjukkan bahwa para mitra mampu menerapkan standar akuntansi keuangan sederhana dalam mengelola keuangan usaha mereka dengan bantuan aplikasi Buku Warung. Para mitra berhasil menerjemahkan pemahaman tentang prinsip-prinsip dasar akuntansi ke dalam tindakan konkret, seperti pencatatan transaksi secara teratur dan penyusunan laporan keuangan yang lebih terstruktur. Lebih menarik lagi, respons positif dari para mitra terlihat dalam niat mereka untuk terus memanfaatkan aplikasi Buku Warung dalam pengelolaan keuangan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa aplikasi tersebut memberikan nilai tambah yang signifikan dalam pengelolaan keuangan mereka sehari-hari [16]. Keberlanjutan penggunaan aplikasi ini juga merupakan indikator kuat bahwa para mitra telah merasakan manfaat nyata dari pelatihan dan aplikasi tersebut.

IV. Kesimpulan

Hasil pengeringan yang dilakukan menggunakan mesin pengering kemiri biomassa sudah mencapai standar kadar air yang ditentukan. Maka dengan adanya mesin pengering kemiri biomassa dapat mempercepat proses pengeringan. Selain itu tidak membutuhkan tempat yang luas, kadar terkontrol sehingga dapat menjaga mutu kemiri dan dapat memenuhi permintaan pelanggan serta sistem pengaplikasian yang mudah. Berdasarkan hasil pelatihan manajemen yang telah dilakukan, didapatkan karyawan usaha telah paham akan fungsi manajemen yaitu POAC dan akan mulai menerapkannya. Mulai dari tahap perencanaan pembuatan business plan untuk 3 bulan kedepan, tahap pengorganisasian dengan membuat dan mensosialisasikan struktur organisasi serta pembagian kerja. Hasil pelatihan penggunaan aplikasi buku warung menunjukkan bahwa para mitra memiliki minat yang signifikan dan respon positif serta mampu menerapkan standar akuntansi keuangan sederhana dalam mengelola keuangan usaha dengan bantuan aplikasi Buku Warung.

Ucapan Terima Kasih

Kami sampaikan terimakasih kepada Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan kami. Selain itu, kami juga berterimakasih kepada Universitas Teknologi Sumbawa yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan dan semua pihak yang telah membantu kami serta Ibu Nurhasanah sebagai mitra program.

Daftar Pustaka

- [1] BPS. Propinsi dalam angka. Badan Pusat Statistik Propinsi Nusa Tenggara Barat; 2017.
- [2] Muktasam, Amiruddin E, Aulia P. Pengolahan kemiri: menciptakan nilai tambah dan lapangan kerja. Mataram: Lembaga Penelitian Universitas Mataram; 2016.
- [3] Tarigan E, Prateepchaikul G, Yamsaengsung R, Sirichote A, Tekasakul P. Drying characteristics of unshelled kernels of candle. *Journal of Food Engineering*. 2007;79(3):828-833.
- [4] Kartasapoetra AG. Teknologi penanganan pasca panen. Jakarta: Rhineka Cipta; 1994.
- [5] Naufal HM, Anggara M, Hidayat M. Perancangan mesin oven kemiri berbasis solar dryer (Maskiri-Bsd). *Jurnal Tambora*. 2019;3(3).
- [6] Mietra A, Desiasni R. Pengaruh bentuk permukaan heat absorber plate terhadap temperatur dan waktu pengeringan pada solar dryer kemiri. *Jurnal TURBO*. 2019;8(1).
- [7] Mietra A, Firda SU. Pengaruh variasi heat absorber plate terhadap performance solar dryer kemiri. *Jurnal Tambora*. 2020;4(1).
- [8] Nurindriani A, Prakoso AA. Penerapan pola manajemen planning organizing actuating controlling di KB Bina Prestasi Penusupan Tegal. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*. 2021;3(2):164.
- [9] Sofie F, Fitria SE. Identifikasi fungsi manajemen sumber daya manusia pada usaha menengah (studi pada CV. Kota Agung). *Jurnal Wacana Ekonomi*. 2018;18(01):001-012.
- [10] Dewi IGAP, Danardana AW. Pengaruh penerapan SAK ETAP terhadap kualitas laporan keuangan pada UKM di Bali. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*. 2019;8(2):23-31.
- [11] Nugrahanti ED, Wijaya. Penilaian implementasi SAK ETAP pada industri kreatif sebagai upaya untuk mengembangkan potensi ekonomi lokal di Indonesia: Studi kasus pada perusahaan batik Solo Sahabat Barokah Surakarta. 2017.
- [12] Prastowo AB, Mulyadi RMKS. Analisis implementasi standar akuntansi keuangan entitas tanpa akuntabilitas publik (SAK ETAP) pada usaha mikro dan kecil di Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi dan Tren Bisnis Terkini STIE Trisakti Jakarta*. 2020.
- [13] Akbar KHK, Fahrudin L. Manajemen POAC pada masa pandemi Covid-19 (studi kasus BDR di SMP Negeri 2 Praya Barat Daya). *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian dan Kajian Kepustakaan di Bidang Pendidikan, Pengajaran dan Pembelajaran*. 2021;7(1):167-175.
- [14] Pradana I, Fauziyah S. Penerapan aplikasi BukuWarung dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan usaha mikro dan kecil. *Jurnal Informatika Mulawarman*. 2020;15(2):94-101.
- [15] Syahputra R, Fitriani D. Implementasi aplikasi BukuWarung sebagai solusi digitalisasi UKM di Indonesia. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIIK)*. 2019;6(4):343-349.