

Laporan Riset Penerima Manfaat

“Pete Ki Dasih” (Pencuci telur; kilat, mudah dan bersih)

1. Apa tujuan riset?

Dalam proses produksi pembuatan roti, salah satu bahan yang sangat dibutuhkan adalah telur. Dari hasil wawancara dengan pengusaha roti, salah satu kendala yang terjadi dalam proses produksi roti adalah waktu yang dibutuhkan untuk mencuci telur sangat lama. Telur yang diperoleh dari pasaran, biasanya dalam kondisi kotor, penuh dengan kotoran ayam yang menempel, sehingga harus dibersihkan terlebih dahulu. Ketika proses pencucian telur dilakukan secara manual (dengan tenaga manusia) ternyata membutuhkan waktu yang cukup lama. Melihat permasalahan ini kami ingin mencari alternatif cara pencucian telur yang tidak membutuhkan waktu yang lama.

Berdasarkan permasalahan di atas, tujuan dari riset kami adalah membuat sebuah alat yang mampu membersihkan kotoran pada telur secara mudah dan cepat, dengan menggunakan barang bekas yang mudah didapat agar bisa mengurangi pencemaran lingkungan, mengurangi biaya produksi pembuatan alat dan mudah untuk ditiru.

Harapannya dengan penggunaan alat pencuci telur ini, efisiensi waktu dalam proses produksi roti dapat dipercepat dan biaya produksinya dapat dikurangi.

2. Metode apa yang akan kalian gunakan untuk mengumpulkan data atau informasi?

Metode yang kami gunakan dalam proses pengumpulan data/informasi adalah:

1. Kualitatif — wawancara dengan pengusaha roti akan pentingnya kebersihan pada telur yang akan digunakan untuk produksi roti.
2. Kuantitatif — Membuat alat yang diuji berdasarkan pada lama waktu pembersihan, kemudahan pengoperasian alat, dan tingkat kebersihan telur hasil pengoperasian alat.

3. Bagaimana sebaiknya kriteria penerima manfaat yang akan kamu wawancarai?

- Orang yang berpengalaman dalam setiap detil pembuatan roti
- Orang yang paham dengan setiap masalah di perusahaan roti

4. Apa saja yang akan kalian tanyakan ke penerima manfaat yang diwawancarai atau dimintai mengisi survey/kuesioner?

Nama	Ibu Siti Rapih
Tanggal	20 September 2022
Waktu	07.30 - 07.45 WIB
Pewawancara	Nab'an Wana Saba
Pengamat	Ahmad Wiji Nusantara dan Malik Nata Praja

Hasil Wawancara

Pertanyaan dan Jawaban:

1. Bisa ceritakan pengalaman ketika anda mencuci telur sebagai bahan pokok dalam pembuatan roti?

Pengalaman saya dalam mencuci telur yang pertama pastinya capek apalagi umur saya sudah 48 tahun. Apalagi langganan telur saya biasa mengirimnya sore hari dan pastinya waktu pengerjaannya di malam hari. Selain itu telur yang telah dicuci tidak boleh dibiarkan terlalu lama karena pasti akan membusuk.

2. Berapa waktu rata-rata yang anda butuhkan dalam proses pencucian telur?

Waktu yang dibutuhkan untuk mencuci telur tergantung banyaknya pesanan. Kalau pesanan banyak sekitar 400 an lebih butir telur ya.. bisa 1,5 - 2 jam.

3. Seberapa urgent kah komposisi telur dalam pembuatan roti di perusahaan anda?

Sangat urgen dan mutlak. Banyak kelebihan apabila kita menambahkan telur pada adonan roti yang tentunya menjadi faktor utama dalam menarik konsumen, yaitu :

1. roti lebih empuk
2. menjaga kelembaban roti
3. menambah gizi
4. memberi warna
5. rasanya lebih enak

4. Langkah-langkah seperti apa yang biasa anda lakukan saat proses mencuci telur?

1. Menyiapkan alat seperti kain untuk penggosok dan sabun serta air dalam wadah
2. campur sabun dengan air
3. masukkan telur secara bergantian ke dalam wadah
4. gosok telur
5. letakkan telur yang sudah bersih di keranjang

5. Berapa rata-rata banyaknya telur yang perusahaan anda butuhkan dalam dalam pembuatan roti

Dalam sekali produksi capaian paling tinggi yang pernah kami terima adalah 650 butir telur, sedang rata-rata telur yang kami butuhkan dalam sekali produksi biasanya 400 butir. Untuk sebulan bisa 400 x 30 butir, jadi 12000 butir.

6. Berapa karyawan yang anda miliki yang bertugas dalam pencucian telur?

Untuk mencuci telur sendiri kami biasa meminta 2 orang karyawan untuk membersihkannya.

7. Kesulitan seperti apa yang anda hadapi saat melakukan proses pencucian telur tersebut?

Ada beberapa telur yang kerak berupa tanah atau kotoran unggasnya sangat keras sehingga menghambat kinerja kami. Belum lagi jumlah telur yang rentan pecah. Ditambah lagi jumlah karyawan yang kami miliki sangat sedikit sehingga kami kewalahan untuk bisa mencuci dalam waktu singkat

8. Jika ada alat yang dapat membantu dalam proses pencucian telur, apa harapan yang anda inginkan dari alat tersebut?

Harapan kami adalah tersedianya alat yang dapat membantu dalam proses pencucian telur dimana dalam waktu singkat dapat membersihkan telur yang banyak. Sehingga dapat mempersingkat waktu produksi. Selain itu kami harapkan alat tersebut dapat diperoleh dengan harga yang murah atau kalau memungkinkan dapat kami buat sendiri.