

Wisudawan Terbaik Bantu UMKM Buat Alat Pencetak Bakso

Oktania Nur Feruzia lulusan terbaik Teknik Industri D-3, Fakultas Teknologi Industri (FTI), ITN Malang, wisuda ke 67 tahun 2022. (Foto: Yanuar/Humas ITN Malang)

Malang, ITN.AC.ID – Oktania Nur Feruzia, mempunyai perhatian yang lebih kepada kuliner khususnya bakso. Wisudawan terbaik Institut Teknologi Nasional (ITN) Malang ini memang berasal dari Kota Singo Edan. Pantas saja yang berhubungan dengan makanan khas Malang, Okta sangat perhatian. Untuk memudahkan pembuat bakso, maka wisudawan Teknik Industri D-3, Fakultas Teknik Industri (FTI), ITN Malang ini membuat alat pencetak pentol bakso untuk UMKM Bakso Cak Keson, Ketapang Sukoraharjo, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang.

Pengalaman Okta, selama ini ia sering melihat orang/pekerja membuat pentol bakso masih mencetak secara manual dengan menggunakan kedua tangan. Selain pentol bakso kurang higienis, juga akan berakibat pekerja dengan rutinitas yang sama dalam jangka waktu panjang akan mengalami gangguan kesehatan.

“Saya melihat pekerja mencetaknya (pentol bakso) masih manual menggunakan tangan. Sehingga bisa menimbulkan sakit seperti nyeri otot bagian tangan, dan punggung. Karena awalnya posisi tubuh harus sering membungkuk. Maka, saya merancang mesin yang bisa dioperasikan dengan berdiri,” ujar Okta yang ikut diwisuda pada wisuda ke 67 periode I tahun 2022 lalu.

Baca juga : [Mahasiswa dari Berbagai Daerah adakan Festival Kuliner di ITN Malang](#)

Menurut Okta, masalah yang terkait dengan ergonomi seperti di

tempat kerja UMKM Bakso Cak Keson, juga sering ditemukan di tempat pembuatan bakso lainnya. Masalah daya tahan pekerja dalam melakukan pekerjaannya ini sering disebut dengan musculoskeletal disorder. Proses produksi yang sangat tidak ergonomi dalam proses produksi bakso adalah pada proses pencetakan dan proses perebusan.

“Nah dari situ muncullah ide membuat pentol bakso menggunakan mesin untuk meminimalisir pergerakan tangan. Dengan menggunakan mesin selain membantu menjaga kesehatan pekerja, juga mampu mencetak pentol bakso lebih banyak, dan cepat. Lebih ekonomis waktu,” lanjutnya pemilik IPK 3,81 ini.



Alat Pencetak Bakso untuk UMKM Bakso Cak Keson, Ketapang Sukoraharjo, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang, buatan wisudawan terbaik Teknik Industri D-3 ITN Malang. (Foto: Istimewa)

Menurut Okta, awalnya UMKM Bakso Cak Keson setiap harinya memproduksi adonan sebanyak 35 kilogram dengan waktu 5 jam. Dengan menggunakan mesin maka tak kurang dari dua menit bisa mencetak 210 pentol yang setara dengan satu kilogram adonan. Jumlah ini mengalami persentase kenaikan 486 persen. Dari 5 jam menjadi 38 menit untuk membuat pentol bakso dari 35 kilogram adonan.

Okta membuat alat pembuat pentol bakso dengan tinggi 100 cm, panjang 90 cm, dan lebar 40 cm. Di bagian atas alat dilengkapi dengan corong untuk memasukkan adonan. Kemudian bagian bawah alat ada mesin penggiling, dan bagian depannya ada *output* sebagai tempat pemotongan adonan. Alat pembuat pentol bakso ini menggunakan mesin DC. Menggunakan gearbox untuk memperlambat putaran puli dari rotor. Sehingga, keluarnya adonan stabil, tidak terlalu cepat, yang dapat menjaga adonan dari kerusakan.

“Saat adonan keluar dari output sudah dalam bentuk potongan bulat. Di bawahnya juga sudah disiapkan kompor dan panci dengan air mendidih. Jadi adonan dari alat langsung masuk ke dalam panci, dan bisa langsung bisa dimasak,” jelas dara yang juga punya usaha kuliner.

Baca juga : [Produk Kewirausahaan Mahasiswa Teknik Kimia jadi Buah Tangan Kepala Staf Kepresidenan Moeldoko](#)

Disela kesibukannya kuliah Okta mempunyai sambilan berjualan mie pedas, dan berbagai varian *frozen food* secara online. Kegigihannya wirausaha di bidang kuliner didapat dari sang ibu yang kesehariannya menerima pesanan catering kecil-kecilan.

“Biasanya sih saya antar sendiri kalau ada yang pesan (mie/*frozen food*). Untuk ordernya bisa lewat whatsapp, atau *go food*. Sejak 2019 saya sudah jualan mie. Seru sih, bisa dapat pengalaman sekaligus menerapkan ilmu kewirausahaan yang saya dapat dari ITN,” kata dara putra Bapak Buang dan Ibu Chutobah ini berharap bisa terus memperbesar usahanya. (Mita

Erminasari/Humas ITN Malang)