



---

**PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF KELOMPOK SEKA WIRANG DALAM PEMBUATAN BUMBU SEBAGAI DASAR PENGEMBANGAN KULINER MASAKAN KHAS BALI DESA BUKIT – KARANGASEM****Oleh****I Ketut Putu Suniantara<sup>1</sup>, I Gede Suardika<sup>2</sup>, I Made Ari Santosa<sup>3</sup>,****Ni Putu Nanik Hendayanti<sup>4</sup>, Gede Suwardika<sup>5</sup>, Kadek Masakazu<sup>6</sup>**<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Sistem Informasi - Institut Teknologi dan Bisnis Stikom Bali

Jalan Raya Puputan Renon no. 86 Denpasar, Bali, Indonesia. Tlp. (0361) 244445

<sup>5,6</sup>Universitas Terbuka UPBJJ - DenpasarE-mail: [1suniantara@stikom-bali.ac.id](mailto:suniantara@stikom-bali.ac.id)

---

**Article History:**

Received: 07-10-2022

Revised: 18-11-2022

Accepted: 27-11-2022

**Keywords:***Bumbu, Ekonomi Kreatif,  
Kuliner, Seka Wirang*

**Abstract:** *Bumbu merupakan bagian dari pengolahan hidangan yang mampu mem-berikan rasa aroma dan warna yang dapat menimbulkan selera. Mitra pada pengabdian kali ini adalah Kelompok Seka Wirang yang menyediakan bumbu bali/rajang yang dijual sekitar pasar desa. Bumbu yang dijual di pasar memiliki tampilan yang sederhana hanya di bungkus dengan plastik, karena bumbu yang dihasilkan cukup sedikit dan pengolahannya cukup lama. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, mitra diberikan solusi yaitu: memberikan hibah barang untuk mempecepat produksi, dan memberikan pelatihan pengemasan dan desain logo bagi produk mitra. Berdasarkan kegiatan yang sudah dilaksanakan produksi mitra meningkat sebesar 35% dengan bantuan alat – alat produksi yang telah diberikan. Produk mitra sudah dikemas dengan menggunakan botol bumbu/kemasan yang diberikan label dengan nama bumbu bali “NePaon”. Produk ini mampu bertahan selama 7 minggu.*

---

**PENDAHULUAN**

Bumbu merupakan bagian dari pengolahan hidangan yang mampu memberikan memberikan rasa aroma dan warna yang dapat menimbulkan selera. Berbagai jenis bumbu di Bali disebut lakar basa atau untuk memudahkan disebut basa. Setiap daerah yang ada di Pulau Bali mempunyai hidangan khas yang berbeda-beda sehingga bumbu yang digunakan pun berbeda. Bahkan dalam satu kabupaten di setiap kecamatan akan memiliki ciri khas bumbu tersendiri meskipun nama bumbunya sama tetapi ada beberapa bahan yang di daerah satu menggunakan di daerah lain tidak menggunakan salah satu bahan bumbu tersebut [1] [2].

Mitra pada pengabdian kali ini adalah Kelompok Seka Wirang yang beranggotan 27 orang yang dibentuk tahun 2015 yang beralamat di Br. Tibulaka Bali. Kelompok yang diketuai oleh I Ketut Cakra, pada awalnya merupakan kelompok sosial yang menyediakan jasa tenaga untuk membantu proses kegiatan hajatan terutama dalam pembuatan dan menyediakan makanan khas Bali bagi tamu yang datang dalam kegiatan yang dilaksanakan



oleh yang punya hidangan. Untuk saat ini Kelompok Sekee Wirang selain menyediakan jasa tenaga juga menyediakan bahan bumbu (bahan base genep) yang akan digunakan dalam pembuatan makanan khas Bali yang nanti akan diolah oleh kelompok tersebut. Bagi masyarakat yang menggunakan jasa kelompok ini cukup membayar bahan bumbu saja. Sedangkan tenaga yang diberikan sebagai rasa sosial terhadap sesama masyarakat.

Bahan bumbu yang disediakan oleh kelompok ini, terbagi dalam bahan bumbu yang belum diolah dan yang sudah diolah. Selain untuk hidangan, bumbu (base) yang sudah diolah juga dipasarkan pada hari tertentu terutama mendekati hari – hari keagamaan atau pernikahan. Bumbu yang dijual dibungkus dengan plastik kecil yang dijual dengan harga cukup murah yaitu 2.500 – 3.000. Menurut penuturan ketua kelompok bahan bumbu (bumbu base rajang/pelalah) yang dijual merupakan kegiatan sampingan dari anggota – anggota kelompok pada saat kumpul – kumpul. Kegiatan pembuatan bumbu bali dari Kelompok Seka Wirang dapat dilihat pada gambar berikut:



**Gambar 1 Kegiatan Sosial dan Bumbu yang dihasilkan**

Melihat bumbu yang dihasilkan oleh kelompok ini, memiliki tampilan yang kurang menarik dan terlihat kurang higienis. Sehingga perlu dilakukan pelatihan bagaimana melakukan pengemasan terhadap produk yang dihasilkan oleh mitra. Berdasarkan hasil Analisa situasi maka diketahui permasalahan prioritas mitra yang disepakati bersama mitra dan pengusul, sebagai berikut:

**Tabel 1 Permasalahan mitra dan target capaian**

Masalah	Solusi	Target dan capaian
Produksi dilakukan dengan manual dan merupakan pekerjaan sampingan	Diberikan bantuan alat – alat produksi [3] [4] [5]	Mitra memiliki alat – alat produksi seperti: mesin giling bumbu, wajan besar, baskom besar dan Kapasitas produksi meningkat 50%
Produk tidak tahan lama dan kelihatan kurang higienis	Memberikan pelatihan dalam pengelolaan hasil produksi berupa bumbu <i>rajang</i> [6]	Pengetahuan mitra meningkat 100% dan bumbu mampu bertahan dalam 3 minggu
Proses kemasan dan pengemasan produk masih sederhana (tidak memiliki label)	Diberikan pelatihan dan bantuan dalam pembuatan label dan alat pengemasan berupa mesin [7] [8]	Sudah memiliki label kemasan dan pengemasan sudah menarik sehingga produk mampu bertahan lebih dari 1 bulan

## METODE

Prosedur pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan beberapa 4 tahapan, seperti yang dijelaskan pada Gambar 2.



**Gambar 2 Tahapan Kegiatan Pengabdian**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini, dilaksanakan dalam waktu kurang lebih 8 bulan, dengan permasalahan yaitu bidang produksi pada peningkatan produksi dan pengelolaan produksi dan bidang manajemen pada peningkatan kualitas produksi. Kegiatan pada kedua bidang tersebut dilaksanakan bertahap. Pelaksanaan kegiatan sudah dilakukan 100%.

Pada tahapan ini kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada bidang produksi yaitu bagaimana peningkatan kuantitas produksi dan pengelolaan produksi dengan memberikan bantuan alat – alat produksi, pelatihan menggunakan alat produksi dan cara mengolah bumbu. Pada bidang manajemen dilaksanakan pembuatan label dan bagaimana melakukan pengemasan barang produksi, sehingga lebih menarik. Pelaksanaan kegiatan pengabdian sebagai berikut:

#### A. Sosialisasi

Pelaksana kegiatan diawali dengan sosialisasi, dalam sosialisasi ini, mengingatkan mitra mengenai permasalahan yang dihadapi dan kegiatan yang akan dilaksanakan. Tujuan kegiatan ini yaitu untuk berdiskusi dengan mitra mengenai kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Peran, komitmen dan dukungan kedua mitra sangat diperlukan untuk kelancaran dan keberhasilan kegiatan pengabdian ini.

#### B. Pemberian alat – alat Produksi

Pada tahapan ini, mitra diberikan sumbangan hibah barang sebagai sarana untuk meningkatkan kuantitas produksi. Penyerahan alat – alat produksi kepada mitra dilakukan di



kantor sekretariat mitra yang diterima oleh wakil ketua kelompok Ketut Parmuja. Pemberian sumbangan alat – alat produksi dilakukan oleh tim pengusul yang dibantu oleh anggota dan tim pendukung.

### C. Pelatihan Penggunaan Alat – alat dan Pengelolaan Produksi

Tahap selanjutnya dilakukan pelatihan penggunaan alat produksi terutama mesin penggiling bumbu. Pada tahap ini, mitra menyediakan bahan baku dalam proses pelatihan dan pengolahan bumbu. Dalam proses ini mampu menghemat waktu dengan alat penggilingan, dimana bahan baku bumbu sebanyak 5 kg mampu digiling dengan waktu kurang lebih 3 menit.

### D. Pelatihan Kemasan dan Pengemasan

Pada pelatihan ini dilakukan meningkatkan kualitas kemasan dan pengemasan. Hasil produksi bumbu bali dikemas dengan menarik sehingga konsumen lebih tertarik. Pada tahapan ini, mitra diberikan desain *labelling* dengan beberapa pilihan. Labelling sendiri dibuat sederhana, karena berhubungan dengan *cost*/biaya produksi dan daya jual ke konsumen sehingga produk yang dijual tidak murah atau mahal. Selanjutnya labelling dicetak pada kemasan yang berbagai ukuran sesuai dengan kebutuhan. Pada tahap pengemasan, pelatihan dilakukan dengan menggunakan setrika dalam merekatkan *seal aluminium foil*. Tujuan pelatihan ini, supaya bumbu bali lebih tahan lama. Seluruh kegiatan dapat dilihat pada gambar berikut:



a



b

**Gambar 3 Kegiatan Sosialisasi (a) dan Penyerahan Alat – alat Produksi (b)**



a



b

**Gambar 4 Persiapan Bahan Baku (a) dan Percacahan Bahan Baku (b)**



**Gambar 5 Menggiling Bumbu (a) dan Pengolahan Bumbu (b)**



**Gambar 6 Pengemasan Bumbu (a) dan Produk Bumbu dalam Kemasan (b)**



**Gambar 6 Pengemasan Bumbu dan Pemberian Label (a) dan Hasil Produksi (b)**

## 2. Luaran Kegiatan dan Luaran Pengabdian

Berikut ini adalah capaian luaran kegiatan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat baik yang telah dilakukan pengukuran. Luaran kegiatan yang dicapai ditunjukkan pada tabel 2 berikut:

**Tabel 2 Pencapaian Luaran Kegiatan**

Permasalahan	Capaian
Kuantitas	Kuantitas produksi baru meningkat sekitar 35%
Kemasan	Sudah memiliki label/merk
Pengemasan	Pengemasan dilakukan dengan botol bumbu, bumbu mampu bertahan 7 minggu
Pengerjaan produksi	Sudah menggunakan teknologi modern

## 3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan baru dilakukan sebanyak 2 kali yaitu pada proses pengelolaan produksi, proses pengemasan dan ketahanan produk mitra. Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur dan melihat apakah kegiatan yang telah dilakukan telah sesuai



dengan perencanaan dan target luaran atau tidak. Berdasarkan hasil evaluasi diperoleh masukan bahwa keseluruhan kegiatan pengabdian dirasakan bermanfaat bagi mitra. Mitra berharap kegiatan ini dilakukan berkesinambungan karena pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra. Menurut mitra dengan bantuan alat – alat produksi, hasil produksi mengalami peningkatan sebesar 35% tetapi mengalami kendala dalam pengemasan terutama perekatan *seal aluminium foil* karena masing menggunakan seterika sehingga menyebabkan mengalami kebocoran dimana minyak keluar. Sehingga hal ini menjadi masalah mitra selanjutnya. Untuk mendalami permasalahan tersebut mitra berharap kegiatan ini terutama evaluasi terus dilakukan.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, maka kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan tersebut yaitu: dengan bantuan alat – alat produksi, produksi mitra meningkat sebesar 35%. Mitra sudah memili label kemasan dan mampu melakukan pengemasan. Produk mitra mampu bertahan selama 7 minggu.

Adapun saran dari kegiatan ini yaitu mengadakan pendampingan sebagai tindak lanjut dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dalam mengatasi permasalahan yang baru.

## DAFTAR REFERENSI

- [1] Lahmudin, S. Susanty, L. Yulendra, and I. Hulfa, "Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di STP Mataram," *J. Responsible Tour.*, vol. 1, no. 1, pp. 15–20, 2021.
- [2] K. M. Putri<sup>1</sup>, L. Masdarini, and R. P. Ariani, "Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng," *J. Bosaparis Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 12, no. 1, pp. 17–23, 2021.
- [3] I. K. P. Suniantara, I. G. E. W. Putra, and I. G. A. Astapa, "Application Of Technology Appropriate on Kripik Rempeyek House Industries In Peraan Village," *J. Sinergitas PkM CSR*, vol. 3, no. 2, pp. 23–25, 2019.
- [4] R. D. Ferdiani, T. R. Murniasih, S. Wilujeng, and V. Suwanti, "Penambahan Alat Produksi Guna Meningkatkan Produktivitas Pengrajin Keset," *J. Pengabd. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 23–28, 2018.
- [5] R. D. Ferdiani, U. Yudiono, and T. R. Murniasih, "Penggunaan Mesin Modifikasi Jamu Tradisional Untuk Meningkatkan Hasil Produksi," *ABDI J. Pengabd. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 58–63, 2019.
- [6] N. Alyani, "Pengaruh Kemasan (Packaging) Terhadap Minat Beli Konsumen Tahun 2017-2018 Home Industry Cutecake Jl. Nyai Enat Palangka Raya," Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya, 2019.
- [7] I. G. E. B. Pratama and I. K. Sudjana, "Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Kemasan Tanpa Tanggal Kadaluarsa," *Kertha Semaya J. Ilmu Huk.*, vol. 6, no. 4, pp. 1–6, 2018.
- [8] S. Mukhtar and M. Nurif, "Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen," *JSH J. Sos. Hum.*, vol. 8, no. 2, pp. 181–191, 2015.