

Pengembangan Produk Olahan Stroberi Bagi UKM di Desa Pancasari, Kecamatan Sukasada Buleleng, Bali

Ketut Vini Elfarosa^{1*}, I Made Widiantara²,
Tri Tanami Sukraini³, Made Ayu Jayanti Prita Utami⁴

^{1, 2, 3, 4}, Politeknik Negeri Bali

*¹vinielfarosa@pnb.ac.id; ²madewidiantara@pnb.ac.id;

³tritanami@pnb.ac.id; ⁴prita.utami@pnb.ac.id

Abstrak

Desa Pancasari, Kecamatan Sukasada, Buleleng merupakan desa utama penghasil buah stroberi di Bali. Buah stroberi dan olahannya menjadi ciri khas oleh-oleh daerah ini. Produk olahan stroberi yang sudah dihasilkan antara lain berupa dodol dan minuman fermentasi. Hasil panen yang berlebihan dan tidak terdistribusi dengan baik mengakibatkan terbuangnya buah stroberi yang akhirnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan pupuk. Maka perlu adanya pengembangan produk mulai dari variasi jenis produk olahan stroberi hingga ke pengemasan kualitas agar dapat dipasarkan lebih luas. Metode pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan observasi dan indentifikasi permasalahan, sosialisasi dan memberikan solusi yaitu berupa pelatihan yang dibutuhkan untuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di desa ini dalam pengembangan produk olahan stroberi. Pelatihan yang diberikan berupa pelatihan olahan produk yang menghasilkan variasi produk berbahan dasar stroberi yaitu nugget, marshmallow, selai dan candy. Pelatihan *packaging* menghasilkan beberapa pilihan *packaging*. Serta Pelatihan digital marketing dengan mendaftarkan UKM di *marketplace* Tokopedia. Peserta pelatihan ini melibatkan 28 UKM Desa Pancasari. Pada pelatihan yang diberikan menghasilkan variasi produk olahan stroberi dengan kemasan sesuai standar serta pemahaman digital bisnis. Pelatihan ini memberikan pemahaman baru kepada UKM dan petani Desa Pancasari dalam mengembangkan inovasi produk dan manajemen usaha agar tidak mengandalkan metode konvensional, sehingga dari segi pengelolaan, pemasaran, finansial dan bidang lainnya bisa lebih cepat dan meningkatkan perkembangan usaha.

Kata Kunci: *Desa Pancasari, stroberi, digital bisnis, packaging*

Pendahuluan

Desa Pancasari terletak dikawasan dataran tinggi kecamatan Sukasada kabupaten Buleleng, Bali. Berdasarkan letak geografis, Desa Pancasari berada pada ketinggian 1.000 sampai 2.000 m di atas permukaan air laut, dengan curah hujan rata-rata 2.000 – 3.000 mm per tahun dan temperature suhu rata-rata 11,5 – 25 °C (Sutomo dkk, 2020). Kawasan desa ini sangat cocok sebagai daerah pertanian dan perkebunan.

Desa Pancasari merupakan desa utama penghasil buah stroberi, namun masih sedikit menghasilkan produk khas olahan stroberi sebagai oleh-oleh atau souvenir khas Pancasari. Hanya beberapa UKM yang mengolah stroberi menjadi dodol dan minuman

fermentasi. Namun pengemasan dan label pada produk ini masih belum sesuai standar. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan ketua Pokdarwis dan petani Desa Pancasari, diketahui pula bahwa dalam pengolahan perkebunan stroberi, berfluktuasinya ketersediaan produk panen menjadi masalah utama. Jika hasil panen kurang, tidak bisa memenuhi permintaan pasar, namun jika berlebih, hasil panen hanya dijadikan pakan ternak dan bahkan dibiarkan membusuk dan menjadi pupuk. Beberapa UKM telah berinisiatif untuk membekukan stroberinya, namun karena kurangnya pemasaran akhirnya menumpuk hingga bisa mencapai 1 kwintal dan tidak dimanfaatkan lagi.



Gambar 1. Produk olahan stroberi berupa minuman fermentasi dan dodol

Selain menghasilkan olahan produk stroberi, desa Pancasari juga mengembangkan usaha agrowisata berupa wisata kebun stroberi. Pengemasan untuk petik stroberi hanya menggunakan tas plastic yang tidak ramah lingkungan, kurang menarik dan buah cepat menjadi rusak. Pengetahuan tentang berbagai macam dan jenis kemasan masih kurang. Hal ini dikarenakan mereka berbelanja sesuai apa yang disediakan di toko-toko dan pasar di daerah mereka saja dan belum mencoba menggunakan fasilitas belanja di *marketplace* atau berbelanja online. Dalam media promosi juga masih tergolong konvensional. Saat ini media promosi konvensional yang paling banyak digunakan oleh pelaku usaha agrowisata petik stroberi berupa baliho, spanduk dan poster yang diletakkan/dipasang pada lokasi-lokasi strategis sepanjang jalan utama Bedugul-Singaraja. Hal ini membuat pemandangan sepanjang jalan menjadi kotor dan menutupi keindahan alam yang ada, sehingga cenderung kurang dapat menarik perhatian wisatawan.

Wilayah desa Pancasari terbelang cukup memadai untuk akses internet. Para pelaku UKM telah melek teknologi, namun belum menggunakan fasilitas internet dan teknologi dengan maksimal. Hal ini dapat dilihat tidak dimanfaatkannya media social mereka untuk perantara bisnis dalam hal ini adalah digital marketing. Pelaku UKM hanya menggunakan teknologi social media untuk kepentingan pribadi saja bukan bisnis. Serta belum dimanfaatkannya *marketplace* sebagai media marketing bagi usaha mereka.

Melihat berbagai permasalahan yang dihadapi mitra yaitu pelaku UKM dan petani desa Pancasari, maka permasalahan yang diprioritaskan untuk diatasi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Mitra belum mengembangkan hasil produksi tani mereka dengan maksimal sehingga belum melihat potensi usaha dan bisnis yang dapat dikembangkan lebih jauh.
2. Mitra belum menggunakan bahan kemasan/*packaging* yang tepat dalam menjaga kualitas produk.
3. Mitra kurang memahami pola pemasaran (digital marketing) yang baik.

Pada permasalahan pertama, para petani stroberi belum mendapatkan solusi bagaimana mengolah buah stroberi terkait pasca panen. Buah stroberi merupakan buah yang memiliki masa simpan yang pendek sehingga ketika panen berlebih, buah ini sering hanya dijadikan pakan ternak saja. Kualitas stroberi dapat dipengaruhi oleh penanganan pada waktu pasca panen yaitu pemetikan dan penyimpanan buah. Menurut Baliljestro dalam Dwi Utari dkk (2018) menyatakan pemetikan yang dilakukan 14 hari setelah berbunga memiliki daya simpan selama 3-4 hari. Jika buah dipetik lebih dari itu, maka akan mengakibatkan buah cepat mengerut dan membusuk. Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama atau cepat waktu pemetikan buah stroberi akan mempengaruhi daya simpan dan kualitas buah tersebut.

Kendala masa simpan stroberi menjadi suatu permasalahan yang dihadapi para petani stroberi tidak hanya petani di desa Pancasarai namun juga petani stroberi di Desa Gondosuli, Tawangmangu. Pada desa Gondosuli, Herawati dkk (2019) memperkenalkan alternatif produk olahan stroberi menjadi produk makanan dan kosmetik yang dapat dibuat dengan teknologi modern yaitu *frezze dray* untuk memperpanjang usia penyimpanan buah stroberi pasca panen.

Permasalahan kedua yaitu pengemasan yang kurang menarik dan tidak sesuai standar. Desain kemasan harus menjadi media komunikasi antara produsen dengan calon konsumen, sehingga dalam desain kemasan perlu dicantumkan nama produk, komposisi dan isi/netto. Kemasan standar yang menarik dapat dikatakan bisa menjual dirinya sendiri sehingga dapat meningkatkan penjualan (Widiati, 2019)

Permasalahan ketiga yaitu kurangnya pengelolaan teknologi untuk mendukung kegiatan bisnis/usaha mereka. Metode konvensional pada distribusi di sektor pertanian cukup tidak menguntungkan petani karena rantai distribusi dari petani ke konsumen yang panjang. Mengingat buah stroberi yang bermasa simpan pendek, metode konvensional mengakibatkan pemasaran tidak meluas. Saat ini pemasaran melalui *marketplace* menjadi suatu media alternatif yang aman untuk membantu pemasaran produk usaha UKM desa Pancasari. *Marketplace* sebagai pengawas transaksi dengan melakukan verifikasi data transaksi pembelian maupun penjualan, sehingga keamanan transaksi akan lebih baik (Apriadi & Saputra, 2017).

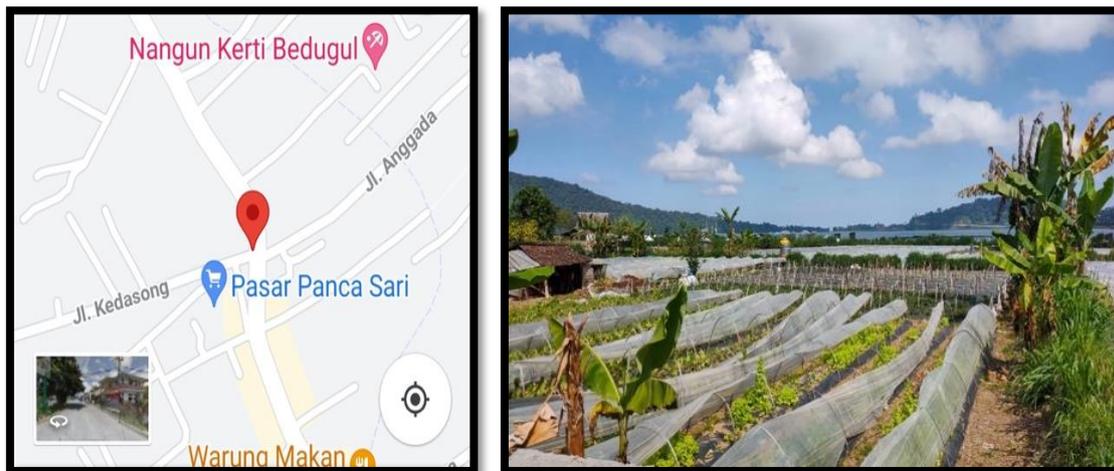
Mengacu pada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka solusi yang diberikan yaitu:

1. Mitra diberikan ilmu dasar dalam membuat olahan produk stroberi yang lebih bervariasi sehingga menghasilkan lebih banyak produk olahan dan mengatasi permasalahan ketersediaan stroberi pascapanen.

2. Mitra diberikan alat yang dibutuhkan dalam packaging sehingga dapat menjaga kualitas produk.
3. Mitra diberikan ilmu teknik pemasaran yang murah dan cepat, sehingga mitra mempunyai jaringan pemasaran yang lebih luas.

Metode Pelaksanaan

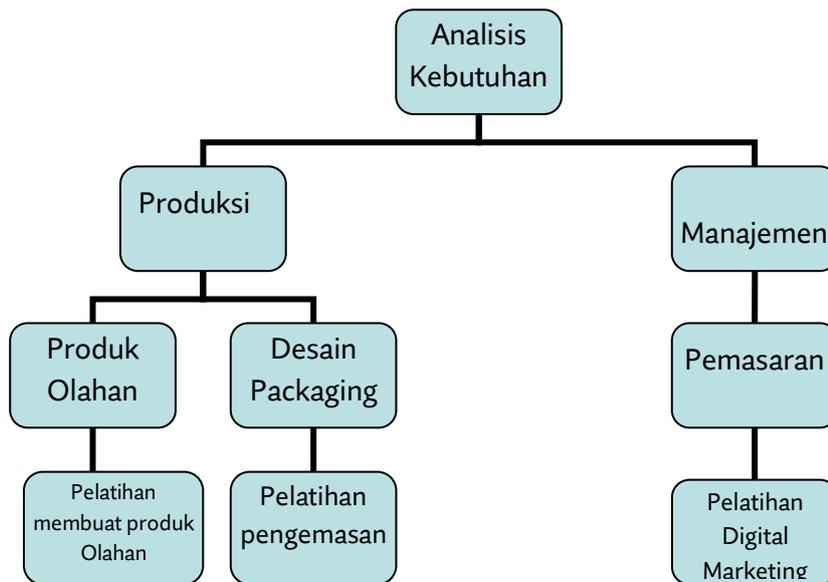
Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan adalah di desa Pancasari yang berada di Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, Bali. Mitra yang terlibat adalah 28 pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) dan para petani strawberi yang ada di desa Pancasari.



Gambar 2. Peta Lokasi Desa Pancasari

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa observasi dan identifikasi masalah sehingga menghasilkan analisis kebutuhan dari mitra, selanjutnya mensosialisasikan kegiatan, memberikan bahan alat berupa mesin vacuum sealer dan press plastic, serta memberikan pelatihan membuat produk olahan stroberi, pelatihan packaging dan pelatihan pemasaran. Gambar 3 memberikan alur bagaimana pelaksanaan kegiatan dilakukan.

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan melakukan pelatihan terhadap pelaku UKM Desa Pancasari yang berjumlah 28 UKM. Melalui pelatihan yang diberikan juga membuka pandangan akan adanya peluang usaha bisnis yang lebih luas. Dalam kunjungan diidentifikasi permasalahan yang dihadapi dan kemudian dirumuskan berbagai strategi pemecahan permasalahan, yaitu pada bidang produksi berupa produk olahan baru, packaging yang tepat serta bidang manajemen pemasaran yaitu berupa pelatihan bisnis digital dengan pemanfaatan teknologi.



Gambar 3. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan identifikasi permasalahan diperoleh analisis kebutuhan dari UKM yang ada di Desa Pancasari. Pelaksanaan pengabdian masyarakat diselenggarakan dalam tiga kegiatan utama, yaitu: pelatihan produk olahan, pelatihan packaging sesuai standar dan pelatihan digital marketing.

Pelatihan Produk Olahan

Produk olahan dari stroberi yang ada saat ini di Desa Pancasari adalah minuman fermentasi dan dodol. Stroberi merupakan buah yang dapat diolah menjadi berbagai macam variasi makanan dan minuman, namun buah stroberi di desa Pancasari belum dimanfaatkan secara maksimal. Buah stroberi memiliki masa simpan yang sangat pendek, sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Oleh karena itu para UKM dapat mengolah kembali buah stroberi menjadi suatu olahan produk baru. Hal ini diperlukan untuk memperpanjang umur simpan buah stroberi dan menjaga ketersediaan produk dari stroberi ketika panen stroberi sedang menurun.

Pada pelatihan olah produk yang ditunjukkan pada Gambar 4, para UKM diberikan pelatihan mengolah buah stroberi menjadi suatu produk baru yang dapat dijual kembali. Para UKM diberikan pelatihan dan resep membuat produk variasi olahan buah stroberi.

Hasil dari pelatihan ini adalah menghasilkan empat variasi produk baru berbahan stroberi, yaitu nugget stroberi, marshmallow stroberi, selai stroberi dan candy berbahan stroberi (Gambar 5). Produk olahan ini akan mampu mengatasi permasalahan ketersediaan stroberi. Disamping itupula produk olahan yang dihasilkan dalam pelatihan ini memiliki rasa yang dapat diterima oleh kalangan usia kecil hingga dewasa. Pengembangan produk ini menjadi suatu terobosan baru guna menambah nilai jual buah stroberi.



Gambar 4. Pelatihan Membuat Produk Olahan Berbahan Stroberi



Gambar 5. Hasil Produk Olahan Berbahan Stroberi

Pelatihan Packaging

Kegiatan pelatihan pengemasan atau packaging berupa memberikan informasi dan cara pemakaian tentang berbagai macam packaging olahan stroberi dan membantu memperbaiki kemasan beberapa produk milik UKM yang dibawa oleh peserta pelatihan. Pada pelatihan ini juga peserta juga diberikan dan diajarkan praktek langsung menggunakan mesin *vacuum sealer* dan *press plastic*.

Kegiatan pelatihan ini menjelaskan struktur kemasan yang direkomendasikan yang dapat menarik perhatian konsumen, yaitu: desain kemasan unik dan kreatif, memiliki ukuran dan bentuk yang beragam agar konsumen dapat membeli sesuai kebutuhan, dan kemasan dapat didaur ulang. Dalam membuat kemasan perlu diperhatikan bentuk, warna dan bahan. Menggunakan bahan yang ramah lingkungan, aman dan tidak menimbulkan kontaminasi pada makanan, mudah dibawa serta memberikan informasi tentang produk. Pada gambar 6 menunjukkan hasil beberapa kemasan produk olahan stroberi.

Menurut Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2012) menyatakan fungsi kemasan adalah untuk melindungi dan mengawetkan produk (seperti melindungi dari sinar ultraviolet, panas, kelembaban udara, benturan serta kontaminasi kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan mutu produk), sebagai identitas produk (sebagai alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui merek yang tertera pada kemasan),

dan meningkatkan efisiensi, seperti memudahkan proses perhitungan, pengiriman dan penyimpanan produk.



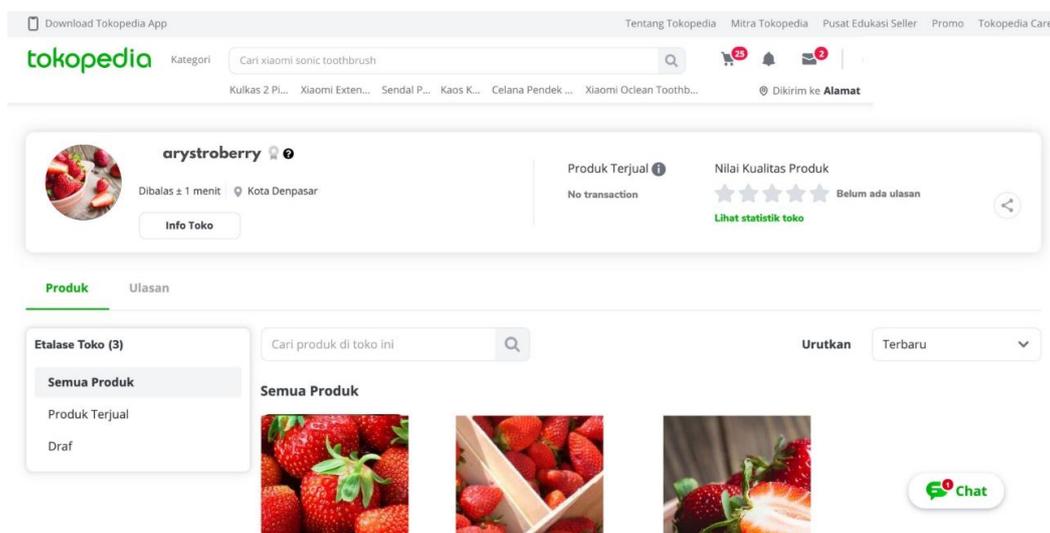
Gambar 6. Packaging Produk Olahan Stroberi

Pelatihan Digital Marketing

Pelatihan digital marketing yang dilaksanakan berupa pemberian informasi dalam meningkatkan fungsional aplikasi digital yang dapat dilakukan di *handphone* masing-masing peserta. Pada pelatihan ini para peserta langsung mendaftar di *marketplace* serta google bisnis.

Marketplace merupakan perantara antara penjual dan pembeli di dunia maya. *Marketplace* diibaratkan sebagai departemen store online. Sehingga rantai distribusi produk dari penjual akan langsung sampai ke pembeli dengan harga yang sesuai. Kelebihan dalam bisnis di *marketplace* adalah pengelolaannya jauh lebih mudah dan hemat, potensi market jauh lebih besar dan luas serta lebih meyakinkan pembeli.

Pada pelatihan digital marketing ini peserta dilatih bagaimana strategi usaha dalam digital bisnis dari menyusun konten, *advertising* dan mengumpulkan serta analisis database untuk memaksimalkan promo kepada *audience* yang tepat. Gambar 7 menunjukkan salah satu hasil praktek salah satu UKM desa Pancasari di *marketplace* Tokopedia.



Gambar 7. Penjualan Produk UKM Desa Pancasari di Marketplace Tokopedia

Berdasarkan tiga pelatihan yang telah diberikan, diperoleh hasil atau luaran dari kegiatan pelatihan ini yang tertera pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Luaran Pelaksanaan Pelatihan

Solusi	Luaran
1. Pelatihan membuat produk olahan stroberi	Terciptanya variasi produk olahan stroberi: nugget, masrmallow, selai dan candy.
2. Pelatihan packaging dan pemberian alat kemasan	Kemampuan mitra dalam mengemas porduk sesuai standar dan mampu menggunakan alat pengemasan.
3. Pelatihan digital marketing	Kemampuan mitra menggunakan media teknologi informasi (internet) sebagai sarana untuk pemasaran produk buah stroberi dalam hal ini adalah menggunakan <i>marketplace</i> .

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan dalam pengembangan produk sangat diperlukan oleh pelaku UKM di Desa Pancasari. Hasil pelatihan yang telah diberikan berupa terciptanya empat produk olahan dari buah stroberi yang dapat menambah nilai jual dan mengatasi permasalahan usia penyimpanan buah stroberi pasca panen di des aini. Peserta pelatihan juga mendapat pemahaman tentang pengemasan produk yang sesuai standar dan bagaimana memasarkan produk mereka di *marketplace*. Dari pelatihan ini diharapkan para pelaku UKM Desa Pancasari akan mampu memasarkan produk mereka secara lebih meluas. Kegiatan pengabdian yang perlu dilanjutkan di Desa Pancasari ini adalah pemberian pelatihan keberlanjutan usaha, branding produk dan pembuatan toko online.

Ucapan Terimakasih

Tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pancasari mengucapkan terimakasih kepada unit Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Bali yang telah membantu dalam menganggarkan biaya pelaksanaan kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Tim pelaksana juga mengucapkan terimakasih kepada ketua Pokdarwis dan UKM Desa Pancasari yang telah berkenan sebagai mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

Referensi

- Apriadi, D., Saputra, A. (2017). *E-commerce Berbasis Marketplace dalam Upaya Mempersingkat Distribusi Penjualan Hasil Pertanian. Jurnal RESTI: Rekayasa Sistem dan Teknologi Informasi*, 1(7), 131 – 136.
- Dwi Utari, R., Soediby, D., & Purbasarai, D. (2018). Kajian Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra. *Jurnal Agorteknologi*, 12(2).
- Herawati, E., Etikawati, N., Setyaningsih, R., & Sugiyarto. (2019). Penyuluhan Penanganan Stroberi Pasca Panen di Desa Gondosuli, Kecamatan Tawangmangu. *Jurnal SEMAR: Jurnal Pengabdian LPPM Universitas Sebelas Maret*, 8(2), 6-9.

- Kementerian Negara Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. (2009). Pedoman Standar Kelayakan Kemasan Produk KUKM, Jakarta.
- Sutomo, S., Iryadi, R., & Sujarwo, W. (2020). *Bedugul Dari Angkasa*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67 – 76.