

Pemberdayaan Usaha Urutan di Badung Melalui Penerapan Iptek

Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi ^{1*}, I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari ²,
Putu Indah Ciptayani ³

¹⁻³ Politeknik Negeri Bali

*madewirasyantidwipratiwi@pnb.ac.id;

Abstrak

Usaha kuliner *online* menjadi solusi usaha di masa pandemi Covid-19, salah satunya adalah usaha daging babi milik mitra pengabdian. Usaha ini dimulai dari penjualan daging babi mentah kemudian merambah pada produk olahan daging babi yaitu *tum* kulit babi, gorengan babi, dan urutan babi. Lokasi produksi usaha ini adalah Br. Latusari, Abiansemal, Badung. Proses produksi usaha ini masih dilakukan secara manual dan melibatkan pihak lain untuk proses yang memerlukan alat atau mesin. Selain itu, tidak memiliki alat vakum untuk pengemasan produk serta keterbatasan pemasaran. Solusi untuk permasalahan mitra yaitu penyediaan teknologi tepat guna berupa alat produksi dan pengemasan dan pelatihan teknologi tepat guna berupa pelatihan pengemasan dan sosial media. Indikator capaian yang diharapkan dari kegiatan ini adalah peningkatan jumlah produksi 50%, penambahan 1 jenis produk yaitu urutan babi frozen. Kegiatan yang telah terlaksana yaitu persiapan kegiatan, sosialisasi, penyediaan teknologi tepat guna, pelatihan serta pendampingan teknologi tepat guna dan evaluasi. Berdasarkan hasil evaluasi, produksi meningkat karena adanya permintaan terdapat penghematan waktu produksi sebesar 50% dari 8 jam menjadi 4 jam serta penambahan jenis produk yaitu urutan frozen serta tercapainya pemasaran menggunakan teknologi tepat guna berupa Facebook dan Instagram.

Kata Kunci: pemberdayaan bisnis, bisnis kuliner online, produk olahan daging babi

Pendahuluan

Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi (Kartika, Rudianto and Suharningsih, 2020). Dengan banyaknya muncul UMKM memperluas kesempatan kerja masyarakat sehingga dapat mengurangi jumlah pengangguran di Indonesia khususnya di Bali. Berdasarkan data pada Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, jumlah UMKM yang terdaftar di provinsi Bali berjumlah 123.636 (<http://umkm.depkop.go.id/>). Menurut Mubyarto (2002) dalam (Sunariani, Suryadinata, & Mahaputra, 2017) Pemberdayaan merupakan upaya membangun daya (masyarakat) dengan mendorong, memotivasi, dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki serta berupaya untuk mengembangkan. Pemberdayaan terhadap UMKM ini tidak hanya dilakukan oleh pemerintah melainkan dapat dilakukan oleh perguruan tinggi melalui tri dharma perguruan tinggi yaitu pengabdian masyarakat. Program pengabdian masyarakat pada

perguruan tinggi merupakan bentuk penerapan iptek yang terdapat pada perguruan tinggi kepada masyarakat sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

Provinsi Bali sebagai provinsi yang perekonomiannya sebagian besar bergantung pada sektor pariwisata sangat terdampak dengan adanya pandemi COVID-19 yang sudah berlangsung selama hampir 2 tahun. Dengan menurun drastisnya pendapatan dari sektor pariwisata berdampak pada sektor lainnya terutama usaha kuliner baik makanan ataupun minuman (Fridayanthi *et al.*, 2021). Banyak masyarakat kehilangan mata pencaharian di masa pandemi sehingga menurunkan daya beli (Nurmala *et al.*, 2022). Namun untuk tetap bertahan hidup, banyak masyarakat yang terkena pemutusan hubungan kerja (PHK) mulai membuka usaha baru yaitu usaha pakaian, kuliner, camilan, sembako, daging dan ikan. Usaha kuliner *online*, menjadi solusi usaha dimasa pandemi Covid-19. Usaha kuliner mempunyai sektor pasar yang menjanjikan sebagai kebutuhan dasar manusia (Ardianti, Suwandewi, & Danini, 2020).

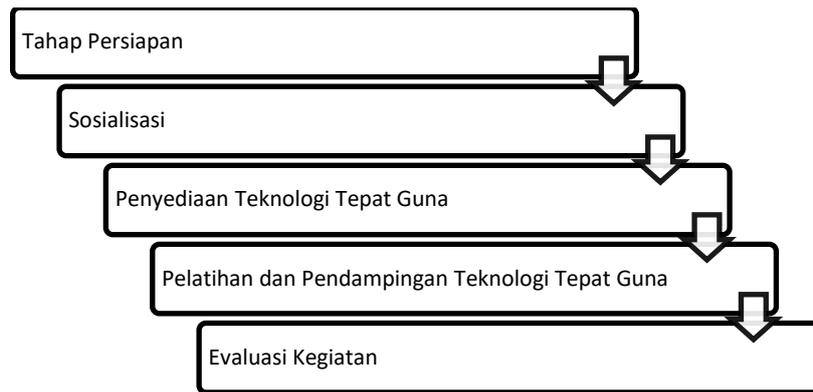
Usaha daging babi milik Dedy Surya Dinata Putra merupakan usaha turun temurun dari kakek, nenek dan orang tua. Usaha ini dimulai dari penjualan daging babi mentah kemudian merambah pada produk olahan daging babi yaitu *tum* kulit babi, gorengan babi, dan urutan babi. Lokasi produksi usaha ini adalah Br. Latusari, Abiansemal, Badung. Saat ini jumlah pekerja adalah sebanyak 4 orang. Pemasaran produk usaha ini yaitu penjualan langsung di pasar ketapian Denpasar dan pemasaran online melalui sosial media facebook. Selain itu usaha daging babi milik Bapak Dedy juga menangani pesanan dari pelanggan. Produksi olahan daging babi di masa pandemi mengalami penurunan 50% yaitu 5 kg per hari untuk urutan dan gorengan serta 2 kg per hari untuk *tum*. Produk urutan babi ini dibedakan menjadi 2 jenis yaitu urutan campur dengan harga Rp, 90.000 per kg dan urutan isi dengan harga Rp. 125.000 per kg. Untuk produksi urutan babi dengan cara mencampurkan daging dengan bumbu halus khas bali yaitu base genep kemudian campurkan tersebut di masukkan ke kulit urutan (usus babi). Setelah itu urutan tersebut digoreng.

Berdasarkan hasil wawancara terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi mitra, permasalahan pertama yaitu proses produksi memerlukan waktu yang cukup lama dikarenakan proses produksi masih manual dan melibatkan pihak lain untuk proses yang memerlukan alat atau mesin dan permasalahan kedua yaitu produk dikemas dengan plastik kiloan sehingga produk tidak bertahan lama serta pemasaran produk hanya masih dilakukan dari mulut ke mulut karena tidak ada pemasaran online.

Mengacu pada permasalahan tersebut, beberapa solusi dirancang dalam bentuk kegiatan yaitu memberikan bantuan alat produksi seperti mesin penghalus bumbu sehingga mitra tidak melakukan proses tersebut ke pihak lain dan kompor untuk membantu mempercepat proses penggorengan produk, pemberian alat vacuum untuk pengemasan produk lama dan produk baru yaitu urutan babi frozen serta pembuatan sosial media untuk pemasaran online yaitu Facebook dan Instagram.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini di lokasi usaha mitra yaitu Br. Latusari, Abiansemal, Badung, Bali. Metode menjelaskan kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan usaha urutan babi ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Gambar 1 menampilkan metode pelaksanaan dari kegiatan pengabdian ini. Masing-masing tahapan dalam metode pelaksanaan dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Tahapan persiapan

Melakukan koordinasi dengan mitra terkait kegiatan dan penentuan jadwal kegiatan.

2. Sosialisasi kegiatan

Melakukan sosialisasi terkait tahapan kegiatan yang akan dilakukan selama pengabdian ini berlangsung serta persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk tiap kegiatan.

3. Penyediaan teknologi tepat guna

Penyediaan peralatan penghancur bumbu dan alat vakum kemasan produk, pembuatan akun pada beberapa sosial media sebagai sarana e-commerce serta pembuatan desain *labelling* produk.

4. Pelatihan dan pendampingan teknologi tepat guna

Pelatihan dan pendampingan teknologi tepat guna yang dilakukan meliputi pelatihan penggunaan alat penghancur bumbu dan vakum kemasan produk, pelatihan *labelling* kemasan produk serta pelatihan sosial media untuk pemasaran online.

5. Evaluasi kegiatan

Melakukan evaluasi kegiatan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan pelatihan yang dilaksanakan dan ketercapaian target kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Persiapan Kegiatan

Setelah usulan kegiatan pengabdian masyarakat ini dinyatakan diterima, maka tim melakukan persiapan kegiatan dengan terlebih dahulu menghubungi mitra terkait kesepakatan penjadwalan kegiatan.

Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan merupakan tahap awal pada kegiatan PKM ini. Sosialisasi kegiatan dilakukan pada tanggal 12 April 2022 pada lokasi mitra yaitu di Banjar Latusari,

Abiansemal. Pada kegiatan ini tim memaparkan mengenai kegiatan yang akan dilakukan sesuai dengan kesepakatan, jadwal kegiatan, peserta kegiatan, perlengkapan dalam kegiatan serta target luaran yang diharapkan dari masing-masing kegiatan. Dalam kegiatan sosialisasi ketua tim Ni Made Wirasyanti Dwi Pratiwi juga mempersilahkan apabila terdapat masukan dari mitra.

Penyediaan Teknologi Tepat Guna

Dalam menunjang dan meningkatkan proses produksi usaha urutan frozen maka diperlukan penyediaan peralatan penghancur bumbu dan alat vaciun kemasan produk. Peralatan penghancur bumbu digunakan untuk mempercepat pembuatan bumbu yang digunakan sebagai pencampuran dengan bahan urutan. Sedangkan alat vacuum kemasan digunakan untuk menghilangkan oksigen dari dalam kemasan vacuum. Selain itu berdasarkan hasil diskusi dan disesuaikan dengan kebutuhan mitra, maka tim juga memberikan beberapa bantuan peralatan untuk menunjang produksi seperti wajan dan kompor. Penyerahan alat bantuan produksi dilakukan pada tanggal 22 April 2022. Dokumentasi kegiatan penyerahan bantuan teknologi tepat guna berupa alat dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 2. Penyerahan Bantuan Alat Produksi

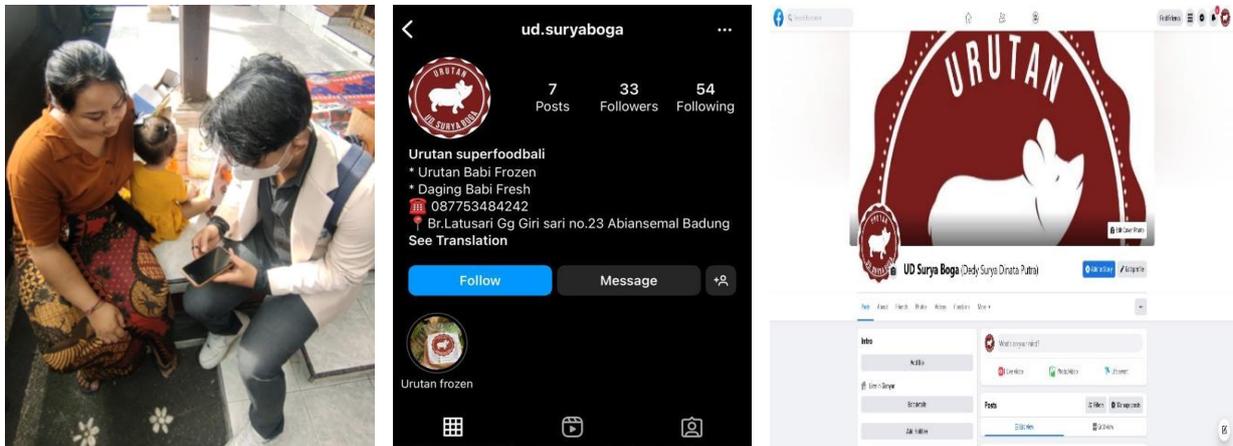
Setelah diberikan bantuan peralatan produksi, mitra diberikan pelatihan cara penggunaan peralatan produksi yaitu mesin penghancur seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Penggunaan Peralatan Produksi

Pelatihan dan Pendampingan Teknologi Tepat Guna

Untuk teknologi tepat guna terkait pemasaran produk, mitra diberikan pelatihan mengenai pembuatan akun pada sosial media. Setelah itu mitra didampingi untuk melakukan posting pada akun sosial media tersebut untuk mempromosikan produk. Dokumentasi pelatihan terkait strategi pemasaran dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan Strategi Pemasaran Online

Selain pelatihan strategi pemasaran online, teknologi tepat guna diimplementasikan dalam bentuk desain labeling kemasan dan pelatihan pengemasan urutan frozen agar lebih dikenal dan meningkatkan daya jual produk. Pada kegiatan ini tim menjelaskan mengenai cara penggunaan alat *vacuum* dimana mitra belum pernah menggunakan sehingga dilakukan beberapa kali uji coba pengemasan sampai mitra berhasil mengemas produk urutan. Pada desain label ini berisi informasi mengenai identitas produk seperti nama produk, contact dan *expired date*. Hasil proses pengemasan urutan disertai dengan label kemasan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pelatihan Pengemasan Produk Menggunakan Mesin Vacuum Sealer

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan melakukan wawancara dan observasi langsung di lokasi mitra. Berdasarkan hasil wawancara dengan mitra terdapat perbedaan waktu

produksi sebelum dan setelah adanya penyerahan bantuan alat produksi. Sebelum adanya mesin penghancur bumbu, mitra memproduksi bumbu sebagai bahan campuran babi yang akan dijadikan urutan sebanyak 10 kg dengan waktu kurang lebih 4 jam. Sedangkan dengan adanya mesin penghalus bumbu memerlukan waktu kurang lebih 2 jam. Terdapat efisiensi waktu sebanyak 2 jam. Waktu tersebut dapat digunakan untuk melakukan pencampuran produk dengan daging babi serta memasukkannya pada usus babi. Dengan perlahan pulihnya kembali perekonomian, permintaan daging babi dan urutan, kapasitas produksi mitra meningkat sesuai dengan permintaan pelanggan. Evaluasi juga dilakukan terhadap pengemasan produk. Berdasarkan hasil evaluasi, setiap kali mitra membuat urutan, maka urutan tersebut akan dimasukkan ke dalam kemasan dan diberi label sebelum dimasukkan ke dalam lemari pendingin dengan berbagai ukuran. Evaluasi terhadap pelatihan pemasaran strategi pemasaran dengan media pemasaran online yaitu tercapai dengan adanya media sosial Instagram dan Facebook. Mitra juga terlihat telah memposting beberapa produk atau video produk sebagai media pemasaran.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi, produksi meningkat karena adanya permintaan. Untuk lama produksi bumbu berkurang 50%. Pada awalnya dibutuhkan waktu 8 menit untuk 10 kg produk, sedangkan saat ini 4 jam sehingga berkurang 50% waktu produksi, penambahan jenis produk yaitu urutan frozen. Evaluasi terhadap pelatihan pemasaran strategi pemasaran dengan media pemasaran online yaitu tercapai dengan adanya media sosial instagram dan facebook. Mitra juga terlihat telah memposting beberapa produk atau video produk sebagai media pemasaran.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada Politeknik Negeri Bali yang telah membiayai mendukung dan memfasilitasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini sehingga kegiatan berjalan dengan baik dan lancar. Terimakasih juga kepada mitra pengabdian atas waktu dan kerjasamanya.

Referensi

- Ardianti, P. N. H., Suwandewi, P. A. M. and Danini, D. A. R. (2020). Bisnis kuliner online, solusi usaha di tengah pandemi covid-19. *Prosiding Webinar Nasional Peranan Perempuan/Ibu dalam Pemberdayaan Remaja di Masa Pandemi COVID-19, Universitas Mahasaraswati Denpasar*, pp. 122–130. Available at: <http://e-journal.unmas.ac.id/index.php/prosidingwebinarwanita/article/view/1250>.
- Fridayanthi, P. D. et al. (2021). PKM Bisnis Kuliner Di Era New Normal Pada Kegiatan Bakti Sosial Upmi 2020. *Jurnal PKM. Widyia ...*, 1(Juni), pp. 11–20. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5002857>
- Kartika, C., Rudiarno, R. and Suhariningsih, L. (2020). Pengelolaan dan Pembinaan Usaha Mikro Warung Makanan dan Minuman Model Primitive Di Surabaya Barat.

Humanism: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(2), 93–108. <https://doi.org/10.30651/hm.v1i2.5378>

Nurmala *et al.* (2022). Usaha Kuliner Sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKM Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 65–74.

Sunariani, N. N., Suryadinata, A. O. and Mahaputra, I. I. R. (2017). Empowerment of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) through Fostered Programs in the Province of Bali. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 2(1), pp. 1–20.