

LAPORAN TAHUN TERAKHIR
IPTEKS BAGI MASYARAKAT (IbM)



IbM PENGOLAHAN TERONG
DI DESA SIDOJANGKUNG MENGANTI

Tahun Ke-1 dari rencana 1 Tahun

OLEH :

Dr. Sri Juni Woro Astuti, M.Com.	0709066602	(Ketua Tim)
Supriyanto, S.Sos., M.Si.	0715038203	(Anggota Tim)
Sujani, SE.,MM.	07201273003	(Anggota Tim)

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS WIJAYA PUTRA SURABAYA
NOPEMBER 2016

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : IbM PRODUKSI OLAHAN TERONG DI DESA SIDOJANGKUNG MENGANTI

Peneliti/Pelaksana

Nama Lengkap : Dr. SRI JUNI WORO ASTUTI M.Com.
Perguruan Tinggi : Universitas Wijaya Putra
NIDN : 0709066602
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : Ilmu Administrasi Publik
Nomor HP : 081330892518
Alamat surel (e-mail) : srijuniworo@uwp.ac.id

Anggota (1)

Nama Lengkap : SUPRIYANTO S.Sos.,M.Si.
NIDN : 0715038203
Perguruan Tinggi : Universitas Wijaya Putra

Anggota (2)

Nama Lengkap : SUJANI S.E., M.M.
NIDN : 0720127303
Perguruan Tinggi : Universitas Wijaya Putra

Institusi Mitra (jika ada) :
Nama Institusi Mitra : Dusun Sidowareg
Alamat : Sidojungkung, Menganti, Gresik, Jawa Timur
Penanggung Jawab : -
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 43.800.000,00
Biaya Keseluruhan : Rp 43.800.000,00



Mengetahui,
Dekan

(Dr. Sri Juni Woro Astuti, M.Com.)
NIP/NIK 200526254/Y

Surabaya, 8 - 11 - 2016
Ketua,

(Dr. SRI JUNI WORO ASTUTI M.Com.)
NIP/NIK 0709066602



Menyetujui,
Ketua LPPM UWP

(Dr. NUGROHO MARDI WIBOWO, SE, M.Si.)
NIP/NIK 1969050620054011004

RINGKASAN

Indonesia sebagai Negara agraris sudah barang tentu memiliki sumber daya alam yang begitu melimpah. Salah satu sumber daya alam di sektor pertanian adalah berbagai jenis varietas tanaman pangan, termasuk sayur mayur dan buah-buahan yang memiliki potensi besar untuk ditingkatkan pemanfaatannya. Terong salah satu sayuran yang banyak mengandung anti oksidan dan mudah di budidayakan. Demikian pula di Desa Sidojankung Kec. Menganti Gresik, potensi tanaman terong sangat melimpah. Dari potensi tersebut akhirnya timbul ide untuk meningkatkan nilai ekonomis terong menjadi berbagai macam produk olahan minuman dan makanan seperti sari dan es krim terong, roti dan dodol terong.

Diprakarsai oleh sekelompok ibu-ibu di desa Sidojankung, akhirnya ide meningkatkan nilai ekonomis terong guna menambah *income* keluarga akhirnya mulai dikembangkan. Namun demikian sejauh ini usaha kreatif tersebut belum bisa berkembang sebagaimana yang diharapkan. Permasalahan yang dihadapi meliputi masalah produksi dan manajemen. dalam hal produksi perlu ditingkatkan agar bisa lebih tahan lama, kurangnya peralatan yang memadai dan kemasan yang kurang menarik. Sedangkan dari aspek manajemen, permasalahannya adalah kurangnya kemampuan promosi atau marketing, serta belum menerapkan manajemen keuangan untuk usaha kecil.

Kegiatan IbM ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan membantu kelompok mitra yang terdiri dari ibu-ibu di desa Sidojankung tersebut agar dapat meningkatkan kualitas produk dan pemasaran sehingga dapat menjadi sumber pendapatan ekonomi rumah tangga mereka. Metode yang diterapkan untuk mencapai tujuan tersebut adalah dengan memberikan pelatihan produksi dan manajemen serta bantuan peralatan produksi. Pelatihan produksi meliputi teknik pengalohan makanan dan minuman, dan teknik *packaging*. Sedangkan pelatihan manajemen meliputi keuangan sederhana serta pemasaran berbasis jaringan. Adapun bantuan peralatan untuk menunjang proses produksi adalah alat pengaduk dodol dan oven roti.

Kata kunci: *pemberdayaan, ekonomi keluarga, produksi olahan, terong.*

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala limpahan Rahmat, Inayah, Taufik dan Hinayahnya sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Akhir Hibah Iptek bagi Masyarakat (IbM) tahun 2016 yang berjudul: IbM Pengalohan terong di desa Sidojangkung Menganti.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak khususnya Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi yang telah mendukung dan memfasilitasi dalam bentuk dana hibah ini sehingga kami dapat melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan menyusun Laporan Akhir sebagaimana yang diharapkan. Selanjutnya ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Pimpinan Universitas Wijaya Putra dan seluruh rekan dosen Program Studi Administrasi Negara FISIP Universitas Wijaya Putra yang telah memberi dukungan semangat agar Tim kami dapat melaksanakan pengabdian kepada masyarakat ini dengan sebaik-baiknya.

Harapan kami hasil kegiatan pegabdian kepada masyarakat ini dapat membantu pemerintah daerah dan masyarakat khususnya dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui kegiatan ekonomi produktif berupa olahan produk makanan dan minuman berbahan dasar terong yang tersedia melimpah di lingkungan desa setempat.

Menyadari bahwa tiada gading yang tak retak, maka Laporan akhir ini kiranya juga masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat kami harapkan demi sempurnanya kegiatan di masa yang akan datang.

Surabaya, Nopember 2016

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	ii
Ringkasan	iii
Prakata	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar lampiran	viii
BAB I. Pendahuluan	1
1.1. Analisis Situasi	1
1.1.1. Profil Mitra 1	3
1.1.2. Profil Mitra 2	6
1.2. Permasalahan Mitra	8
1.3. Solusi yang ditawarkan	9
BAB II. Target dan Luaran	11
BAB III. Metode Penyelesaian	13
3.1. Permasalahan dan Solusi	13
3.2. Pendekatan dan Prosedur Kerja	14
3.3. Pelaksanaan Kegiatan	15
3.4. Partisipasi Mitra	17
3.5. Luaran	17
BAB IV. Kelayakan Universitas Wijaya Putra	18
4.1. Kelayakan LPPM Satu Tahun Terakhir	18
4.2. Jenis Kepakaran yang Diperlukan	24
BAB V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI	26
BAB VI. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA	34
Referensi	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.	Anggota Mitra 1	5
Tabel 1.2.	Rata-rata produksi Mitra 1/bulan	5
Tabel 1.3.	Anggota Mitra 2	6
Tabel 1.4.	Rata-rata produksi makanan berbahan dasar terong	7
Tabel 1.5.	Permasalahan Mitra	8
Tabel 1.6	Solusi yang ditawarkan sesuai kesepakatan dengan Mitra	9
Tabel 3.1.	Persoalan Prioritas dan Solusi yang ditawarkan sesuai kesepakatan dengan Mitra	13
Tabel 4.1.	Kinerja LPPM 1 (satu) tahun terakhir	18
Table 4.2.	Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Masyarakat	25
Tabel 5.1.	Rata-rata omset mitra 1 sebelum dan sesudah bantuan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Potensi terong di Desa Sidojankung, Menganti Gresik	3
Gambar 1.2.	Mencicipi es krim terong	5
Gambar 1.3.	Produk sari terong	5
Gambar 1.4.	Pengemasan roti dan sari terong yg masih sederhana	8
Gambar 2.1	Contoh Mesin mixer dodol dan Oven roti	11
Gambar2.2	Contoh Packaging minuman dan makanan yang menarik	12
Gambar 2.3.	Contoh administrasi keuangan sederhana	12
Gambar 3.1.	Prosedur kerja	15
Gambar 5.1.	Pelatihan peningkatan kualitas produksi	27
Gambar 5.2.	Kemasan dodol terong sebelum dan sesudah	28
Gambar 5.3.	Mengaduk dodol secara manual	28
Gambar 5.4.	Blog Republik Terong	29
Gambar 5.5.	Penyerahan bantuan oven kepada mitra 1	30
Gambar 5.6.	Penyerahan bantuan mesin pengaduk dodol kepada mitra 2	31
Gambar 5.7.	Mesin pengaduk dodol	32
Gambar 5.8.	Oven sebelum dan sesudah bantuan	33

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota
- Lampiran 2. Gambaran Ipteks yang akan ditransfer kepada Mitra
- Lampiran 3. Peta Lokasi
- Lampiran 4. Pernyataan Mitra

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Indonesia sebagai Negara agraris sudah barang tentu memiliki Sumber daya alam yang begitu melimpah. Salah satu sumber daya alam di sektor pertanian adalah berbagai jenis varietas tanaman pangan, termasuk sayur mayur dan buah-buahan yang memiliki potensi besar untuk ditingkatkan pemanfaatannya. Pada umumnya masyarakat petani lebih memilih untuk mendapatkan hasil cepat dengan menjual produksi sayur mayur dan buah-buahan secara langsung tanpa melalui proses pengolahan. Padahal, hasil yang diperoleh dari proses pengolahan sayur-mayur dan buah-buahan tersebut akan berlipat ganda daripada hanya dijual secara langsung (segar). Berbeda dengan buah-buahan yang sudah banyak produk olahannya, produk olahan sayuran masih sangat minim dikembangkan. Kalaupun ada yang melakukan pengolahan, umumnya hanya berupa fermentasi atau pengasinan dan pengeringan terhadap beberapa jenis sayuran. Terlebih lagi pada masa panen raya, produksi sayur mayur yang melimpah bukannya menjadi berkah bagi para petani namun justru petani seringkali mengalami kerugian akibat melimpahnya produksi tanpa diimbangi dengan teknologi pasca panen yang mampu menjamin daya tahan kesegaran sayur dan buah yang akan dipasarkan secara langsung tersebut. Akibatnya harga jual justru merosot tajam. Untuk itulah perlunya dikembangkan teknologi pengolahan sayur dan buah untuk meningkatkan nilai ekonomisnya.

Salah satu jenis sayuran yang memiliki potensi cukup besar untuk dipasarkan dalam bentuk olahan adalah terong (*Solanum melongena*). Terong selain dimanfaatkan untuk melengkapi kebutuhan menu makan sehari-hari, sebenarnya dapat diolah menjadi beberapa macam produk makanan dan juga minuman yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi seperti dibuat manisan terong, dodol terong, selai terong, dan sirop sari terong. Sebagaimana diketahui manfaat terong sangatlah

banyak karena terong mengandung zat-zat antioksidan. Secara lebih rinci dapat dijelaskan manfaat terong sebagai berikut (<http://baitulherbal.com/tanaman-herbal/tanaman-herbal-terong/> :

1. Sebagai alat kontrasepsi, terutama bagi kaum pria
2. Sebagai zat anti reumatik, digunakan sebagai lalap
3. Untuk mengobati sakit pinggang, encok, pinggang terasa kaku, dan nyeri lainnya, dengan cara sayuran tersebut dikeringkan termasuk buahnya
4. Secara empiris sayuran ini dapat mengobati campak atau cacar air, ketergantungan alkohol, gas tritis dan bekas luka bakar
5. Anti kejang yang relatif sulit diketahui dengan pasti kapan terjadi serangannya
6. Sebagai herba untuk merendam penyakit gugup
7. Sebagai herba pengusir kepanikan

Meskipun terong memiliki banyak manfaat, namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi jenis sayuran ini semakin menurun, terutama di kalangan remaja terong kurang diminati. Sementara itu potensi buah terong ini sangat melimpah karena terong sangat mudah dibudidayakan. Salah satunya di desa Sido Jangkung kecamatan Menganti Kabupaten Gresik, memiliki potensi hasil budidaya terong yang dilakukan oleh warga yang rata-rata hidup dalam garis kemiskinan. Umumnya warga yang kemampuannya masih terbatas memanfaatkan lahan kosong dan pekarangan untuk menanam terong, dan hasilnya dikonsumsi sendiri atau di jual di pasar tradisional setempat.

Melihat potensi buah terong yang begitu banyak, maka penduduk setempat mencoba mengolah buah terong tersebut agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi, pengolahan terong menjadi produk olahan sudah dirintis sejak tahun 2010, namun hingga saat ini perkembangannya belum menampakkan hasil sebagaimana yang diharapkan yakni meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Dengan mengolah terong menjadi produk olahan diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan untuk meningkatkan ekonomi keluarga atau rumah tangga.



Gambar 1.1. Potensi terong di Desa Sidojukung, Menganti Gresik

Awal mula ide untuk mengolah terong menjadi beraneka ragam makanan dan minuman ini digagas oleh ibu Diah Prasasti Saptorini didukung oleh ibu-ibu di desa Sido Jukung setelah diadakan identifikasi potensi desa oleh Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) Citra Abadi. Mereka biasa memproduksi terong olahan ini secara sendiri-sendiri maupun berkelompok berdasarkan tempat tinggalnya yakni per dusun. Produk olahan terong dapat dikelompokkan menjadi kelompok makanan dan kelompok minuman. Jenis minuman antara lain: sari terong, es cream terong, dan pudding terong. Sedangkan jenis roti atau makanan meliputi: nugget, selai, dodol, cake, brownis dan roti kering.

Desa Sido Jukung terdiri dari 4 dusun, yakni: 1) Dusun Sido Wareg, 2) Dusun Sido Jukung, 3) Dusun Sido Lemu, dan 4) Dusun Sido Ayu. Dari ke empat dusun tersebut awalnya semuanya terdapat kelompok ibu-ibu yang berminat mengikuti program pengembangan pengolahan terong tersebut, namun dalam perkembangannya hanya dua Dusun yang saja yang aktif yaitu Kelompok Dusun Sido Wareg dan Dusun Sido Jukung,

1.1.1. Profil Mitra 1

Sejumlah ibu rumah tangga di dusun Sido Wareg, Desa Sidojukung kecamatan Menganti Gresik yang memproduksi terong olahan menjadi produk

minuman dan makan sebagai Mitra 1. Mereka sudah memulai mengolah terong menjadi berbagai macam produk makanan dan minuman sejak tahun 2010. Dengan bimbingan LKM Citra Abadi, kelompok ini memperoleh bantuan modal melalui dana Bantuan Langsung Masyarakat (BLM) PNPM Mandiri Perkotaan dan Swadaya Masyarakat. Dengan menggunakan dana Bantuan Langsung Masyarakat (BLM) PNPM Mandiri Perkotaan. Ibu-ibu di dusun Sido Wareg tersebut telah mendapatkan “Pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat khususnya keluarga miskin” yang diselenggarakan oleh Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Dewi Kartika pada tahun 2010.

Dari hasil pelatihan tersebut mereka mulai menyadari perlunya mengembangkan inovasi terhadap potensi buah terong yang ada di sekitarnya. Selanjutnya untuk merealisasikan keinginannya, mereka berinisiatif untuk mendapatkan pengetahuan secara teknis tentang pengolahan aneka produk minuman dan makanan berbahan dasar terong yaitu dengan mengikuti “Pelatihan Pengolahan Terong menjadi Aneka Olahan Produk” yang diselenggarakan berkerjasama dengan Universitas Negeri Surabaya (Unesa).

Produk sari terong merupakan salah satu produk yang paling banyak dihasilkan karena cara pembuatannya yang relatif mudah dan praktis dalam penjualannya. Usaha ini mulai dijalankan oleh beberapa ibu rumah tangga di dusun Sido Wareg desa Sido Jangkung Kecamatan menganti, kabupaten Gresik pada pertengahan tahun 2010 dan saat ini masih perlu terus ditingkatkan baik dari segi kualitas produksinya maupun pengemasan dan pemasarannya. Selain sari terong, produk lain yang juga banyak diminati adalah es krim terong dan roti boy terong. Sejumlah ibu rumah tangga di dusun Sido Wareg, desa Sido Jangkung Kecamatan Menganti kabupaten Gresik Jawa Timur ini, terbukti sukses memproduksi es krim berbahan terong ungu. Bahkan, Es krim terong produksi mereka kini sering di jadikan sebagai salah satu hidangan spesial pada berbagai acara di Pemerintah Kabupaten Gresik.



Gambar 1.2. Mencicipi es krim terong

Gambar 1.3. Produk sari terong

Adapun anggota kelompok mitra 1 adalah sebagai berikut:

Table 1.1. Anggota Mitra 1 (Kel. Produksi minuman & kue)

No	Nama	Usia	Jenis produk
1	Erma	38	Sari terong, es krim terong, roti boy terong
2	Suyani	43	
3	Lilis	25	
4	Indah	38	
5	Yuni	32	

Produk kategori minuman yang dihasilkan oleh kelompok ibu-ibu Mitra 1 ini rata-rata sebagai berikut:

Tabel. 1.2. Rata-rata produksi Mitra 1/ bulan

Jenis produk	Harga/ satuan (Rp)	Rata-rata produksi / minggu	Rata-rata omset/ minggu (Rp)
Sari terong	1.000,-/ cup	100	100.000,-
Es krim terong	2.000,-/ cup	100	200.000,-
Roti Boy Terong	2.500,-/biji	50	250.000,-
Total Omset/ bulan			550.000,-

Produksi olahan terong pada kelompok mitra 1 (dusun Sido Wareg) ini relatif lebih rutin dibandingkan dengan kelompok mitra 2 (dusun Sido Jangkung). Untuk produksi sari terong dan es krim relatif dilakukan secara rutin setiap minggu, baik untuk memenuhi pesanan ataupun dijual di lingkungan sekitar.

Pemasaran produk sejauh ini masih terbatas di lingkungan warung-warung sekitar dusun Sido Wareg sendiri.

1.1.2. Profil Mitra 2

Kelompok ini memulai usaha secara bersamaan dengan ibu-ibu rumah tangga pada mitra 1. Hal ini dikarenakan ide untuk mengolah terong menjadi produk makanan dan minuman ini muncul secara kolektif setelah dilakukan pemetaan potensi desa oleh Lembaga Keswadayaan Masyarakat (LKM) Citra Abadi. Seperti halnya pelatihan yang diikuti oleh kelompok ibu-ibu yang menjadi mitra 1, ibu-ibu rumah tangga yang menjadi mitra 2 ini juga mengikuti pelatihan yang sama, yakni “Pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat khususnya keluarga miskin” dan “Pelatihan Pengolahan Terong menjadi Aneka Olahan Produk”. Dari kedua pelatihan tersebut, akhirnya disepakati untuk membentuk kelompok berdasarkan wilayah tempat tinggalnya. Mitra 2 dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok ibu-ibu yang berada di Dusun Sido Jangkung Desa Sido Jangkung, kecamatan Menganti Gresik yang mengolah terong menjadi produk makanan. Produk makanan yang dihasilkan beraneka ragam bisa berupa dodol, roti, cake terong, dan lain sebagainya.

Tabel 1. 3. Anggota Mitra 2 (Kelompok produksi makanan)

No	Nama	Usia
1	Nur Cahyaningsih	30 th
2	Umiyatin	40 th
3	Khasanah	32 th
4	Endah	45 th
5	Khoiroh	28 th

Rata-rata produk kategori makanan yang dihasilkan oleh kelompok ibu-ibu Mitra 2 ini sebagai berikut:

Tabel. 1.4. Rata-rata produksi makanan berbahan dasar terong

Jenis produk	Harga /Satuan (Rp)	Produksi
Dodol terong	5.000,-/mika (10 biji)	Tidak rutin, sesuai pesanan jika ada kegiatan di pemerintahan atau lomba-lomba
Roti boy terong	2.500,-/biji	
Cake terong	2.000,-/biji	
Brownis terong	20.000,- / 1 besar	
	10.000,- / 1 tipis	
Nugget terong	5.000,-/mika (10 biji)	
Jubung terong	5.000,-/mika (6 biji)	

Berbeda dengan mitra 1, produksi olahan terong di kelompok mitra 2 ini masih terbatas berdasarkan pesanan dan untuk kegiatan lomba-lomba saja, belum dipasarkan secara langsung ke masyarakat. Dengan kegigihan dan kerja keras ibu-ibu di Desa Sidojangkung kecamatan Menganti Gresik tersebut, produk olahan terong ini berhasil meraih berbagai penghargaan, baik dari Pemerintah kabupaten Gresik, Pemerintah provinsi Jawa Timur, bahkan pemerintahan pusat. Penghargaan terakhir adalah penobatan sebagai 100 binaan PT. Telkom, pada awal Maret 2013, serta mewakili Kecamatan Menganti meraih gelar Juara Harapan I pada lomba produk karya masyarakat yang diadakan Pemerintah kabupaten Gresik pada 20 Maret 2013 yang lalu (<http://www.p2kp.org/>).

Namun, penghargaan-penghargaan itu belum menjawab kebutuhan pengembangan dan perluasan produk olahan terong yang dijalankan oleh ibu-ibu rumah tangga di Desa Sidojangkung (dusun Sido wareg dan Dusun Sido Jangkung) Kecamatan Menganti, Gresik ini. Masalahnya, produk mereka kalah bersaing di pasaran, karena mereka belum bisa menyediakan kemasan menarik serta belum adanya konsumen yang loyal. Selain itu juga dikarenakan

keterbatasan modal sehingga belum mampu bersaing dengan produk-produk makanan dan minuman hasil produksi perusahaan atau pabrik yang kemasannya lebih menarik.



Gambar 1.4. Pengemasan roti dan sari terong yg msh sederhana

1.2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan identifikasi masalah yang dihadapi oleh kedua mitra di atas dan perlu untuk dicarikan solusinya dapat dirinci pada table di bawah ini:

Permasalahan	Mitra 1	Mitra 2
Produksi		
Kualitas	Daya tahan produk singkat sehingga tidak berani memproduksi banyak	Idem
Sarana/Alat	Terbatas	Terbatas tidak memiliki oven yang memadai utk produksi roti dan cake Untuk pembuatan dodol masih dikerjakan manual
Manajemen		
• SDM	Motivasi, pengetahuan dan ketrampilan masih kurang	Motivasi cukup tinggi, pengetahuan dan ketrampilan masih kurang
• Keuangan	Belum ada	Belum ada
• Pengemasan	Sari dan es krim kemasannya kurang menarik	Roti boy belum dikemas dengan dos masih menggunakan plastic biasa sehingga rawan rusak
• pemasaran	Terbatas di sekitar desa dan pesanan untuk acara pemda	Terbatas untuk acara lomba dan pesanan pemda, namun tidak rutin

1.3. Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan kesepakatan dengan pihak mitra, permasalahan yang akan diselesaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat difokuskan pada permasalahan peningkatan kualitas produksi, sarana atau alat produksi dan aspek manajemen khususnya pada pengemasan dan pemasaran. Untuk lebih rinci dipaparkan pada table 6 di bawah ini:

Tabel 1.6. Solusi yang ditawarkan sesuai kesepakatan dengan Mitra

Permasalahan	Mitra	Solusi yang ditawarkan
Produksi		
<ul style="list-style-type: none"> ☒ Kualitas perlu ditingkatkan dan daya tahan produk singkat sehingga tidak berani memproduksi banyak ☒ Pengetahuan dan ketrampilan kurang, khususnya dalam hal pengolahan produk makanan yang tahan lama namun aman untuk dikonsumsi 	Mitra 1 dan 2	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Diberikan pelatihan teknologi pengolahan pangan yang memenuhi criteria 'aman' ☒ Pelatihan diversifikasi produk olahan terong (kripik dan manisan terong)
Peralatan produksi masih terbatas, misalnya untuk produksi roti dan oven tidak memiliki oven yang memadai, dan untuk mengaduk adonan dodol masih manual	Mitra 2	Diberikan teknologi tepat guna (TTG) berupa oven yang memadai dan mesin pengaduk dodol sederhana
Pengemasan: <ul style="list-style-type: none"> • Sari dan es krim kemasannya kurang menarik • Roti boy belum dikemas dengan dos masih menggunakan plastic biasa sehingga rawan rusak • Dodol terong juga belum dikemas dengan baik 	Mitra 1 & 2	Diberikan pelatihan teknik pengemasan (<i>packaging</i>) yang menarik dan aman

Manajemen		
Pemasaran: <ul style="list-style-type: none"> • Terbatas di sekitar desa dan pesanan untuk acara pemda, rutin setiap minggu ada pesanan • Terbatas untuk acara lomba dan pesanan pemda, namun tidak rutin 	Mitra 1 & 2	Diberikan pelatihan pemasaran dan membantu membuka jaringan pemasaran (<i>networking</i>) yang lebih luas, misalnya dengan jaringan pemasaran online, dan bekerjasama dengan retail waralaba
SDM: Motivasi kurang, jumlah anggota aktif sedikit		Belum menerapkan manajemen keuangan untuk usaha kecil/rumah tangga
Keuangan: Belum menerapkan manajemen keuangan untuk usaha kecil/rumah tangga		Pelatihan administrasi keuangan sederhana

BAB II

TARGET DAN LUARAN

Target luaran yang akan dihasilkan dari kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IBM) ini meliputi 2 (dua) aspek yaitu:

A. Aspek Produksi

- Adanya peningkatan kualitas produk olahan berbahan dasar terong yang lebih tahan lama, higienis, dan kandungan manfaatnya tetap terjaga,
- Adanya penggunaan teknologi tepat guna sehingga semakin memudahkan proses produksi, seperti mesin pembuat dodol dan oven untuk pembuatan roti dan cake lebih yang besar kapasitasnya.



Gambar 2.1: Contoh Mesin mixer dodol dan Oven roti

- Adanya peningkatan pengetahuan mitra dalam hal teknik pengemasan (*packaging*) yang higienis dan menarik



Gambar 2.3 : Contoh Packaging minuman dan makanan yang menarik

Sumber: <http://www.icanbecreative.com/packaging-designs-for-inspiration.html>

b. Aspek manajemen:

- Manajemen pemasaran: Adanya peningkatan pengetahuan mitra dalam manajemen pemasaran secara profesional sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan pada skala yang lebih luas, misalnya melalui online marketing atau kerjasama dengan dengan supermarket.
- Kapasitas SDM: adanya peningkatan ketrampilan dan pengetahuan tentang proses produksi yang higienis, variatif dan efisien dalam pengolahannya serta pengetahuan tentang manajemen keuangan sederhana.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	BUKU KAS							
2	Tanggal	Bukti	Keterangan	Kod	Debet	Kredit	Saldo	
3	01/01/2007		Saldo awal	SDO	2.500.000		2.500.000	
4	05/01/2007		Pembelian alat tulis kantor	ADM		250.000	2.250.000	
5	10/01/2007		Pembayaran rekening listrik	ADM		200.000	2.050.000	
6	10/01/2007		Pembayaran rekening telpon	ADM		750.000	1.300.000	
7	12/01/2007		Ambil kas dari BCA	BNK	2.500.000		3.800.000	
8	13/01/2007		Pembelian 1 unit komputer			2.500.000	1.300.000	
9	17/01/2007		Transport dan perjalanan dinas	TRA		750.000	550.000	
10	19/01/2007		Ambil kas dari BCA	BNK	2.500.000		3.050.000	
11	20/01/2007		Pembayaran biaya promosi	PEM		1.300.000	1.750.000	
12	24/01/2007		Pembayaran biaya angkut penjualan	PEM		1.000.000	750.000	
13	27/01/2007		Ambil kas dari BCA	BNK	2.500.000		3.250.000	
14	28/01/2007		Uang muka bahan bangunan	UMK		1.800.000	1.450.000	
15	30/01/2007		Dipinjam karyawan	PTG		300.000	1.150.000	
16	30/01/2007		Biaya administrasi lainnya	ADM		150.000	1.000.000	
17								
18								
19				Jumlah	10.000.000	9.000.000		
20								

Gambar 2.4. Contoh administrasi keuangan sederhana

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Bab ini menjelaskan justifikasi permasalahan dan alternative solusi yang disepakati bersama pihak mitra, prosedur kerja dan pendekatan, serta rencana kerja.

3.1. Permasalahan dan Solusi

Table 3.1. Persoalan Prioritas, dan Solusi yang disepakati dengan pihak Mitra

Permasalahan Prioritas	Solusi yang disepakati
<ul style="list-style-type: none">- Produk kurang tahan lama- Belum menggunakan teknologi tepat guna dalam pengolahan- Produksi dan Penjualan masih terbatas by order dan untuk lomba- Promosi belum dilakukan	<ul style="list-style-type: none">- Pelatihan peningkatan kualitas dan diversifikasi produk makanan- Pemberian bantuan mesin teknologi tepat guna yang sesuai kebutuhan- Pelatihan manajemen pemasaran dan bantuan jaringan pemasaran, membuat blog untuk marketing online

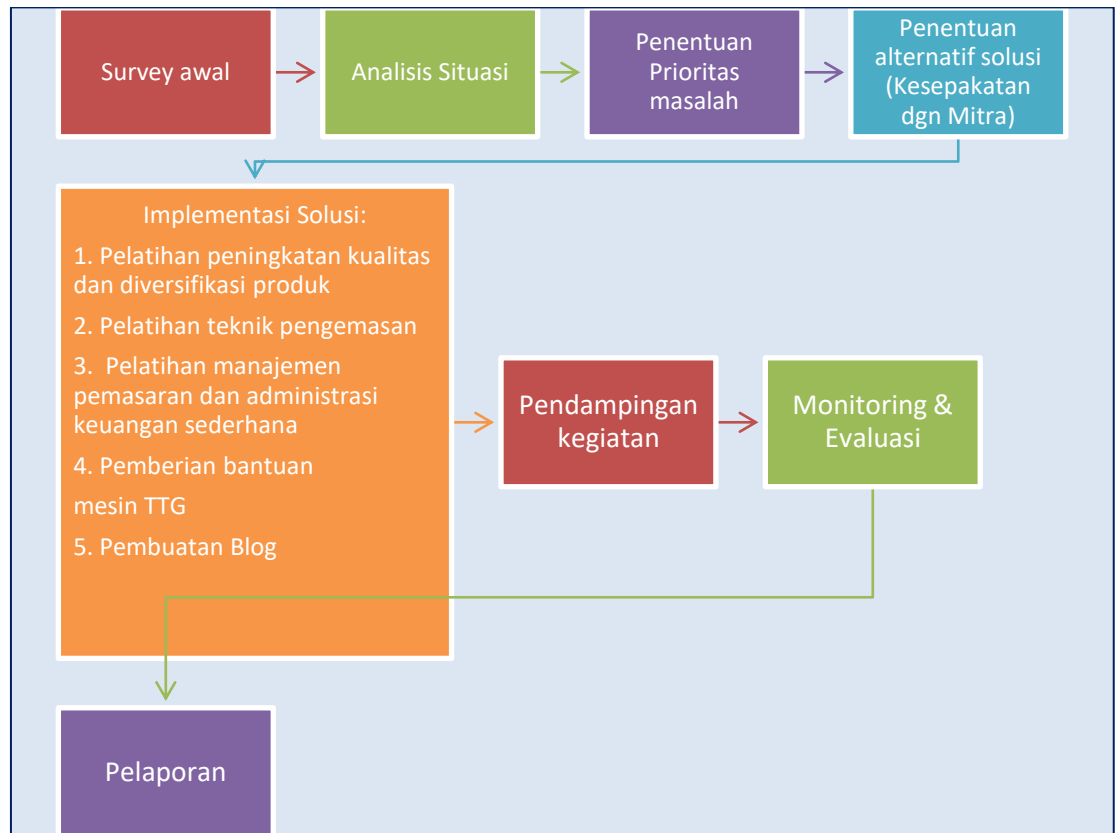
Adapun metode yang digunakan untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra 1 dan mitra 2 adalah dengan menentukan prioritas masalah terlebih dahulu, kemudian melakukan pelatihan, pemberian bantuan alat berupa mesin teknologi tepat guna dan mencarikan jaringan pemasaran, membuat blog untuk pemasaran online, serta pendampingan.

3.2. Pendekatan dan Prosedur Kerja

Konsep pemberdayaan mencakup pengertian pembangunan masyarakat (*community development*) dan pembangunan yang bertumpu pada masyarakat (*community-based development*) (Arfianto dan Balahmar, 2014). Oleh karena itu pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah *Community Development* dan edukatif. Pendekatan *community development* yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya-upaya pengembangan pemberdayaan masyarakat dengan menjadikan masyarakat sebagai subyek dan sekaligus obyek pembangunan dan melibatkan mereka secara langsung dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat sebagai upaya meningkatkan peran serta mereka dalam pembangunan demi kepentingan mereka sendiri. Masyarakat dalam hal ini adalah Mitra dan Mitra 2 secara aktif dilibatkan mulai dari mengidentifikasi masalah, mencari alternative solusi, dan melaksanakan program IBM hingga melakukan evaluasi atas hasil dari program yang telah dilaksanakan.

Sedangkan pendekatan *edukatif*, yaitu pendekatan yang dalam program maupun pelaksanaan pengabdian mengandung unsur pendidikan yang dapat mendinamisasikan masyarakat menuju kemajuan yang dicita-citakan. (<http://muhibbin-noor.walisongo.ac.id/>). Pendekatan edukatif ini antara lain melalui pelatihan-pelatihan manajemen dan produksi antara lain pelatihan motivasi, pelatihan produksi, pelatihan pemasaran, pelatihan keuangan, dan pelatihan teknik pengemasan.

Prosedur kerja kegiatan Ipteks bagi masyarakat ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 3.1. Prosedur . Alur kegiatan IBM

3.3. Pelaksanaan Kegiatan

Untuk mengimplementasikan alternatif solusi yang telah disepakati antara pihak pengusul dengan Mitra 1 dan Mitra 2, berikut diuraikan rencana kegiatan yang akan dilakukan:

Tahap 1 Persiapan:

- Berkoordinasi dengan pihak mitra untuk memastikan kembali permasalahan yang dihadapi apakah masih tetap sama atau ada pergeseran
- Menyusun jadwal kegiatan secara komprehensif
- Mempersiapkan materi pelatihan dan instruktur yang relevan
- Menghubungi pihak vendor untuk pengadaan mesin TTG pengaduk dodol dan oven

Tahap II Pelaksanaan:

Tahap pelaksanaan kegiatan dapat dibedakan dalam 2 kategori yaitu, pelatihan dan pembuatan alat.

Kategori	Kegiatan
Pelatihan	<ul style="list-style-type: none">- Pelatihan Teknik pengolahan makanan dan pengenalan jenis – jenis bahan tambahan pangan yang aman, seperti: pengawet, pemanis, antioksidan, anti gumpal, dll.- Pelatihan teknik pengemasan (Packaging)- Pelatihan manajemen pemasaran online dan administrasi keuangan sederhana
Pengadaan alat dan media	<ul style="list-style-type: none">- Pengadaan mesin pengaduk dodol- Pengadaan oven kompor besar- Pembuatan blog

Tahap III Pendampingan, Monitoring dan Evaluasi:

Tahap ini bertujuan untuk memastikan bahwa mitra mampu memanfaatkan pengetahuan dan teknologi yang diberikan oleh pengusul sehingga permasalahan-permasalahan yang dihadapi dapat benar-benar teratasi walaupun tidak mungkin secara serta merta. Pendampingan akan dilakukan selama berkala atau terjadwal maupun insidental. Pendampingan secara berkala dilakukan tiap 2 minggu sekali, sedangkan pendampingan secara insidental dilakukan sesuai permintaan mitra, misalnya mitra mengalami kendala dan harus segera berkonsultasi.

Tahap IV Pelaporan:

Tahap ini lebih merupakan kepentingan Tim pengusul sebagai bentuk pertanggung jawaban terhadap proses kegiatan ini.

3.4. Partisipasi Mitra dalam kegiatan

Kegiatan ini memerlukan dukungan partisipasi mitra. Sebagaimana pendekatan yang digunakan yaitu *community development* dan edukatif, maka partisipasi mitra dalam kegiatan ini sangat diperlukan. Dalam kegiatan pelatihan, partisipasi mitra yang diperlukan adalah keikutsertaan dalam semua sesi pelatihan. Sedangkan dalam pengadaan alat, diperlukan partisipasi mitra dalam bentuk kesediaan untuk menyediakan tempat dan bahan untuk uji coba alat.

3.5. Luaran

Luaran kegiatan ini dapat dibedakan dalam 2 kategori yakni luaran yang berupa *output* dan *outcome*. *Output* kegiatan meliputi: 1) adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang teknik pengolahan dan diversifikasi produk olahan terong, 2) adanya desain kemasan yang lebih menarik, 3) adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang strategi pemasaran online dan administrasi keuangan sederhana, 4) publikasi artikel ilmiah dalam jurnal nasional. Sedangkan luaran yang berupa *outcome*, yakni luaran yang diharapkan dalam jangka panjang, meliputi: peningkatan jumlah produksi, peningkatan kualitas produk, peningkatan dan perluasan pemasaran, peningkatan pendapatan masyarakat di dusun Sido Wareg dan Sido Jangkung.

BAB 4
KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1. Kinerja LPPM Satu Tahun Terakhir

Universitas Wijaya Putra Melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat telah melakukan berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan bekal ketrampilan tertentu dan kegiatan Penerapan Ipteks untuk masyarakat. Adapun pengalaman Universitas Wijaya Putra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat selama 1 (satu) tahun terakhir meliputi :

Tabel 4.1. Kinerja LPPM 1 (satu) tahun terakhir

No	Kegiatan	Jenis Program	Tujuan Kegiatan	Tahun
1	Ipteks bagi Kewirausahaan (IbK) di Universitas Wijaya Putra (Tahun Ketiga)	Program Hibah PPM IbK DP2M Dikti	Membentuk para mahasiswa dan alumni Univ. Wijaya Putra menjadi wirausaha baru mandiri dan berbasis ipteks	2014
2	IbIKK Mesin Teknologi Tepat Guna dan Alat Peraga (Tahun Kedua)	Program Hibah PPM Ipteks bagi Inovasi dan Kreativitas	Perguruan Tinggi mampu membangun akses wirausaha melalui produk jasa dan/atau teknologi hasil ciptaannya sendiri	2014
3.	IbIKK Jasa Pendidikan dan Pelatihan Perilaku Manajerial (Tahun Pertama)	Program Hibah PPM Ipteks bagi Inovasi dan Kreativitas	Mengembangkan unit bisnis kampus dengan jasa pendidikan dan pelatihan perilaku manajerial.	2014
4.	IbM Kelompok Kreasi Aplikasi Kain dan Sulam Pita di Kecamatan Benowo Surabaya	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produktivitas Pengrajin Kain Sulam Pita di Kecamatan Benowo Surabaya	2014

5.	IbM Teknologi Tepat Guna Peternak Bebek Desa Kebonsari, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produktivitas Peternak Bebek Desa Kebonsari Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo	2014
6.	IbM Usaha Es Puter di Surabaya Barat	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produktivitas Pengusaha Es Puter di Surabaya Barat	2014
7.	IbM Model Pembelajaran Non Konvensional (Blended learning) Tingkat SMA	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kualitas pembelajaran dengan model pembelajaran non konvensional (Blended Learning) di SMA	2014
8.	IbM Sekolah Menengah Pertama	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Mengembangkan pendidikan budi pekerti di SMP wilayah Surabaya Barat	2014
9.	IbM Pengusaha Mie Ayam	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produksi pengusaha Mie Ayam di Kecamatan Driyorejo Kab. Gresik	2014
10.	IbM Usaha Abon Ikan Lele di Desa Kragan	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produksi Pengusaha Ikan Lele di Desa Kragan	2014
11.	Kelompok Karang Taruna (Penguatan Entrepreneurial Leadership)	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan pengetahuan entrepreneurship bagi kelompok karang taruna Kecamatan Pakal dan Benowo di Surabaya	2014
12.	Pemberdayaan Komunitas Masyarakat untuk Penanganan Kenakalan Anak	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdayakan komunitas masyarakat dalam menangani kenakalan anak	2014

13.	Pemberdayaan Organisasi Sosial Kemasyarakatan Untuk Perlindungan Perempuan dan Anak	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdayakan Organisasi Sosial Kemasyarakatan dalam rangka memberikan perlindungan kepada perempuan dan anak.	2014
14.	IbM. Usaha Kampung Batik Jetis di Kecamatan Sidoarjo	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdayakan dan meningkatkan pendapatan Pengusaha Batik	2015
15.	Pendidikan Karakter Kebangsaan, Keterampilan Wirausaha Dan Internet Marketing Untuk Generasi Muda	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Mengembangkan Jiwa Kewirausahaan bagi Generasi Muda	2015
16.	IbM Pengentasan Kemiskinan Melalui Social Preneur Bagi Ibu-ibu PKK	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Mengurangi kemiskinan melalui kegiatan kewirausahaan bagi Ibu-Ibu PKK.	2015
17	IbM Usaha Mikro Opak Jepit Sebagai Makanan Camilan	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan Omset dan Pendapatan Pengusaha Mikro Opak Jepit	2015
18	IbM Usaha Mikro Kecambah Dengan Menggunakan Teknologi Tepat Guna Di Gresik	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan Kapasitas Produksi Usaha Mikro Kecambah dengan TTG	2015
19	IbM Kelurahan dalam Penataan Arsip berbasis Paperless Office dan Pembuatan Monografi	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Membangun Kapasitas Birokrasi Desa melalui Penataan Arsip	2015

20	Perlindungan Hukum Dan Akses Ekonomi Produktif Dalam Rangka Pemberdayaan Perempuan Korban Kdrt	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdaya Perempuan Korban KDRT melalui perlindungan hukum dan akses ekonomi produktif	2015
21	IbM Pengrajin Souvenir Dari Pelepah Pisang Di Kecamatan Pakal Surabaya	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kapasitas produksi pengrajin Souvenir Pelepah Pisang	2015
22	IbIKK Produk Telur Asin Rendah Kolesterol	Program hibah PPM IbIKK DP2M Dikti	Mengembangkan Unit Bisnis Kampus melalui penguatan kapasitas Unit Bisnis Telur Asin Rendah Kolesterol	2015
23	IbIKK Jasa Pendidikan dan Pelatihan Bahasa Inggris dan Penyelenggaraan English Proficiency Test	Program hibah PPM IbIKK DP2M Dikti	Mengembangkan unit Bisnis kampus dengan jasa diklat Bahasa Inggris	2015
24	IbIKK Mesin Teknologi Tepat Guna dan Alat Peraga	Program hibah PPM IbIKK DP2M Dikti	Perguruan Tinggi mampu memban guna kewirausaha melalui produk jasa dan/ atau teknologi hasil ciptaannya sendiri	2015
25	IbIKK Jasa Pendidikan dan Pelatihan Perilaku Manajerial	Program hibah PPM IbIKK DP2M Dikti	Mengembangkan unit Bisnis kampus dengan jasa pendidikan dan pelatihan perilaku manajerial.	2015
26	Ipteks bagi Wilayah (IbW) Kecamatan Dasuk Kabupaten Sumenep	Program hibah PPM IbW DP2M Dikti	Memberdayakan masyarakat pada tingkat wilayah atau kawasan kecamatan Dasuk Kab. Sumenep	2015
27	IbPE Industri Souvenir di Kabupaten Jombang	Program hibah PPM IbPE DP2M Dikti	Meningkatkan kapasitas produksi Pengusaha Souvenir Berorientasi Ekspor di Kab. Jombang	2015

28.	IbM Sekolah Menengah Pertama	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Mengembangkan pendidikan budi pekerti di SMP wilayah Surabaya Barat	2014
29.	IbM Pengusaha Mie Ayam	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produksi pengusaha Mie Ayam di Kecamatan Driyorejo Kab. Gresik	2014
30.	IbM Usaha Abon Ikan Lele di Desa Kragan	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kemampuan manajemen dan produksi Pengusaha Ikan Lele di Desa Kragan	2014
31.	Kelompok Karang Taruna (Penguatan Entrepreneurial Leadership)	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan pengetahuan entrepreneurship bagi kelompok karang taruna Kecamatan Pakal dan Benowo di Surabaya	2014
32.	Pemberdayaan Komunitas Masyarakat untuk Penanganan Kenakalan Anak	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdayakan komunitas masyarakat dalam menangani kenakalan anak	2014
33.	Pemberdayaan Organisasi Sosial Kemasyarakatan Untuk Perlindungan Perempuan dan Anak	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdayakan Organisasi Sosial Kemasyarakatan dalam rangka memberikan perlindungan kepada perempuan dan anak.	2014
34.	IbM. Usaha Kampung Batik Jetis di Kecamatan Sidoarjo	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdayakan dan meningkatkan pendapatan Pengusaha Batik	2015

35.	Pendidikan Karakter Kebangsaan, Keterampilan Wirausaha Dan Internet Marketing Untuk Generasi Muda	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Mengembangkan Jiwa Kewirausahaan bagi Generasi Muda	2015
36.	IbM Pengentasan Kemiskinan Melalui Social Preneur Bagi Ibu-ibu PKK	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Mengurangi kemiskinan melalui kegiatan kewirausahaan bagi Ibu-Ibu PKK.	2015
37.	IbM Usaha Mikro Opak Jepit Sebagai Makanan Camilan	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan Omset dan Pendapatan Pengusaha Mikro Opak Jepit	2015
38.	IbM Usaha Mikro Kecambah Dengan Menggunakan Teknologi Tepat Guna Di Gresik	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan Kapasitas Produksi Usaha Mikro Kecambah dengan TTG	2015
39.	IbM Kelurahan dalam Penataan Arsip berbasis Paperless Office dan Pembuatan Monografi	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Membangun Kapasitas Birokrasi Desa melalui Penataan Arsip	2015
40.	Perlindungan Hukum Dan Akses Ekonomi Produktif Dalam Rangka Pemberdayaan Perempuan Korban Kdrtr	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Memberdaya Perempuan Korban KDRT melalui perlindungan hukum dan akses ekonomi produktif	2015
41.	IbM Pengrajin Souvenir Dari Pelepah Pisang Di Kecamatan Pakal Surabaya	Program hibah PPM IbM DP2M Dikti	Meningkatkan kapasitas produksi pengrajin Souvenir Pelepah Pisang	2015

42	IbIKK Produk Telur Asin Rendah Kolesterol	Program hibah PPM IbIKK DP2M Dikti	Mengembangkan Unit Bisnis Kampus melalui penguatan kapasitas Unit Bisnis Telur Asin Rendah Kolesterol	2015
43	IbIKK Jasa Pendidikan dan Pelatihan Bahasa Inggris dan Penyelenggaraan English			

Tabel 4.2. Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Nama	Keahlian
1.	Dr. Sri Juni Woro Astuti, M.Com.	Manajemen dan Administrasi Publik, Pemberdayaan masyarakat
2.	Supriyanto, S.Sos.,M.Si.	Administrasi Publik, Sistem Informasi
3.	Sujani, SE.,MM.	Manajemen Pemasaran
4.	Doni	Mahasiswa teknik Industri
5.	Agus	Mahasiswa teknik mesin

BAB V

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Berdasarkan rencana kegiatan yang telah disusun sebelumnya, kegiatan dibagi dalam dua tahap yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Tahap persiapan meliputi beberapa kegiatan sebagai berikut:

- Berkoordinasi dengan pihak mitra untuk memastikan kembali permasalahan yang dihadapi apakah masih tetap sama atau ada pergeseran
- Menyusun jadwal kegiatan secara komprehensif
- Mempersiapkan materi pelatihan dan instruktur yang relevan
- Menghubungi pihak vendor untuk pengadaan mesin TTG pengaduk dodol dan oven.

Tahap pelaksanaan dapat dibedakan dalam 2 kategori yaitu, pelatihan dan pemberian bantuan alat.

Pelatihan meliputi:

- Pelatihan Teknik pengolahan makanan dan pengenalan jenis – jenis bahan tambahan pangan yang aman, seperti: pengawet, pemanis, antioksidan, anti gumpal, dll.
- Pelatihan teknik pengemasan (Packaging)
- Pelatihan manajemen pemasaran online dan administrasi keuangan sederhana.

5.1. Pelatihan

Pelatihan diberikan baik kepada kelompok mitra 1 dan mitra 2. Kelompok mitra 1 diberikan pelatihan pengolahan sari terong yang lebih tahan lama dengan

mendatangkan nara sumber seorang ahli pengolahan pangan yaitu bpk Ir. Faisol Humaidi, MP. Dengan diberikannya pelatihan mengenai pengolahan minuman sari terong menggunakan komposisi yang lebih tepat yakni dengan menambahkan natrium benzoate dengan komposisi 1:3, maka sari terong yang dihasilkan menjadi lebih tahan lama. Sedangkan untuk kelompok mitra 2 diberikan pelatihan pengolahan dodol terong agar kualitas produknya lebih baik dan layak jual.



Gambar 5.1. Pelatihan peningkatan kualitas produksi

Selain itu baik mitra 1 dan mitra 2 juga diberikan sosialisasi mengenai teknik pengemasan yang lebih menarik dengan memberikan pengetahuan tentang berbagai jenis kemasan dan fungsinya. Khususnya untuk kelompok mitra 2 yang memproduksi dodol terong, selain diberikan pengetahuan juga diberikan bantuan berupa kemasan mika dan sticker atau label. Dari kemasan yang sebelumnya hanya menggunakan plastic biasa, sekarang dengan adanya bantuan kemasan maka tampilan dodol terong yang akan dipasarkan menjadi lebih menarik.



Kemasan sebelum

Kemasan sesudah

Gambar 5.2. Kemasan dodol terong sebelum dan sesudah program

Selain adanya peningkatan dalam kemasan menjadi lebih menarik, kualitas produk dan rasa dodol yang dihasilkan juga mengalami peningkatan. Dari yang sebelumnya dodol terong masih lembek, kurang kenyal dan dari segi rasa yang kurang nikmat, setelah diberikan masukan dari TIM IBM maka produk dodol terong sekarang menjadi lebih kenyal, komposisi rasa yang ‘pas’ dan diberikan pemanis serta penyedap rasa dengan menambahkan taburan wijen. Proses peningkatan kualitas dodol terong ini melalui beberapa kali uji coba produksi, dan hasilnya selalu ditingkatkan sampai bias menghasilkan dodol yang ‘layak jual’.



Gambar 5.3. mengaduk dodol secara manual

Setelah diberikan pelatihan peningkatan kualitas produksi dan sosialisasi teknik pengemasan, TIM IbM juga memberikan pengetahuan tentang manajemen usaha secara sederhana mulai dari perencanaan produksi hingga penentuan harga (*pricing*). Awalnya kelompok mitra 1 dan 2 belum bias membuat perencanaan produksi dengan baik. Hal itu tercermin dari ketika diminta mengajukan anggaran untuk biaya produksi mereka masih kebingungan. Setelah dilakukan sosialisasi dan pendampingan lama-kelamaan mereka dapat membuat perencanaan produksi, misalnya untuk pesanan 50 pack dodol berapa bahan-bahan yang diperlukan dan berapa biayanya.

Selanjutnya untuk meningkatkan omset penjualan dan target market, Tim IbM juga memberikan bantuan sarana pemasaran berupa Blog sehingga produk olahan terong dari Desa Sidojangkung semakin dikenal masyarakat luas.



Gambar 5.4. Blog Republik Terong

5.2. Pemberian Bantuan Teknologi Tepat Guna

Sedangkan pemberian bantuan alat adalah dalam bentuk teknologi tepat guna yang diperlukan untuk meningkatkan proses produksi baik pada mitra 1 maupun mitra 2. Untuk mitra 1 diberikan bantuan peralatan untuk meningkatkan volume produksi yaitu berupa Oven dengan ukuran 0,8 x 1 m sehingga kelompok mitra 1 dalam memproduksi makanan berbahan dasar terong seperti brownis terong, roti boy terong, roll cake terong dapat lebih cepat dengan kapasitas oven yang cukup besar. Selain itu dengan oven berkapasitas besar akan lebih meningkatkan efisiensi dan menekan biaya produksi. Berikut adalah gambar serah terima bantuan oven kepada mitra 1:



Gambar 5.5. Penyerahan bantuan Oven kepada Mitra 1

Adapun untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi kelompok mitra 2 yang berkaitan dengan masalah produksi yaitu keterbatasan sarana pengolahan dodol terong, dalam hal ini diberikan bantuan berupa alat/ mesin pengaduk dodol. Dengan bantuan mesin pengaduk dodol ini telah memberikan solusi dari yang sebelumnya mitra mengaduk dodol secara manual dengan tangan maka dengan adanya bantuan mesin pengaduk, pekerjaan membuat dodol terong menjadi lebih ringan tanpa harus mengeluarkan tenaga terlalu berat dan dapat mengolah dodol dengan kapasitas yang lebih besar. Jika sebelumnya hanya mampu membuat 1-2 Kg dodol sekali olahan

maka sekarang dapat membuat dengan kapasitas 3-4 kg sekali olahan. Dengan demikian proses produksi menjadi lebih cepat dan efisien. Berikut adalah gambar serih terima bantuan pengaduk dodol kepada mitra 2:



Gambar 5.6. penyerahan bantuan Mesin pengaduk dodol kepada mitra 2

Dengan adanya program Iptek bagi masyarakat (IBM) ini kelompok mitra 1 maupun mitra 2 telah dapat meningkatkan kemampuannya dalam menjalankan usaha industri olahan makanan dan minuman berbahan dasar terong ini dengan kualitas yang lebih baik dan kuantitas yang lebih banyak. Pada kelompok mitra 1 yang lebih berkonsentrasi membuat kue dan minuman sari terong, untuk saat ini sudah dapat meningkatkan kapasitas produksi dengan adanya bantuan oven yang berukuran 0,8 x 1m dari yang sebelumnya hanya menggunakan oven berukuran kecil (30 x 30 cm).

Hasil dari peningkatan kualitas produksi dodol terong ini secara signifikan berdampak pada meningkatnya omset penjualan dimana dodol terong mendapat pesanan yang lebih banyak dari biasanya. Meskipun pembeli atau pelanggannya masih diperoleh secara individual dan 'dari mulut ke mulut' tapi anggota mitra 2 sudah

merasa bahwa penghasilannya kini mengalami sedikit peningkatan. Berikut pernyataan dari mak Ulah salah satu anggota mitra 2 yang paling aktif dan memiliki motivasi berusaha yang tinggi:

“ Alhamdulillah dengan adanya bantuan dari ibu dan bapak dari universitas wijaya Putra ini saya bias membuat dodol yang lebih banyak karena kalau dulu saya harus mengaduk dodol dengan tangan jadi saya nggak kuat.....kalau sekarang ada mesin pengaduk ini ya lebih ringan saya dan sekali bikin bisa banyak....kalau harganya dulu saya jual lima ribu sekarang bisa saya jual 8 ribu.....terimakasih ya bu” (wawancara, 25 September 2016).



Gambar 5.7. Mesin pengaduk dodol

Demikian pula dengan mitra 1, walaupun mitra 1 kurang begitu aktif dalam mengikuti pembinaan dan sosialisasi, tetapi secara umum juga mengalami peningkatan produksi. Hal ini dikarenakan peralatan oven yang sebelumnya hanya berkapasitas kecil (sekitar 10 roti boy sekali oven) sekarang dengan adanya bantuan oven yang berkapasitas besar mereka dapat membuat roti boy dalam jumlah yang banyak dalam sekali oven (sekitar 50 buah roti boy).



Gambar 5.8. Oven sebelum dan sesudah bantuan

Produksi dan omset yang diperoleh kelompok mitra 1 sebelum dan sesudah adanya program Iptek bagi Masyarakat (IBM) ini adalah sebagai berikut:

Tabel 5.1. Rata-rata Omset sebelum dan sesudah bantuan Mitra 1

Jenis produk	Harga/ satuan (Rp)	Rata-rata produksi / minggu	Rata-rata omset/ minggu (Rp)
Sebelum			
Sari terong	1.000,-/ cup	100	100.000,-
Es krim terong	2.000,-/ cup	100	200.000,-
Roti Boy Terong	2.500,-/biji	50	125.000,-
Total Omset/ bulan			425.000,-
Setelah			
Sari terong	1.000,-/ cup	100	100.000,-
Es krim terong	2.000,-/ cup	100	200.000,-
Roti Boy Terong	2.500,-/biji	100	250.000,-
Total Omset/ bulan			550.000,-

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Terdapat potensi usaha masyarakat di desa Sidojangkung, kecamatan menganti kabupaten Gresik yang cukup besar untuk bisa dikembangkan, khususnya untuk kelompok mitra 1 dan mitra 2 yang mengembangkan produk makanan dan minuman berbahan dasar terong. Saat ini belum banyak produk olahan berbahan dasar terong, sehingga produk-produk ini tentu memiliki differensiasi dengan produk-produk makanan tradisional lainnya. Dengan memberikan nilai tambah untuk hasil produksi pertanian terong yang melimpah di wilayah desa Sidojangkung ini, tentu saja akan dapat menjadi alternative sumber pendapatan warganya khususnya yang masih berpenghasilan rendah dan ibu-ibu rumah tangga yang belum memiliki penghasilan sendiri hal ini tentu akan sangat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kondisi Mitra 1 dan Mitra 2 yang merupakan kelompok ibu-ibu di lingkungan desa Sidojangkung, sebelumnya telah mempunyai inisiatif untuk memanfaatkan potensi hasil perkebunan terong yang melimpah tersebut menjadi bernilai ekonomis yang lebih tinggi yakni dengan cara mengolah terong menjadi beraneka ragam makanan dan minuman. Namun dalam perkembangannya usaha mereka ini belum berjalan dengan optimal, khususnya terkait dengan permasalahan produksi dan pemasaran. Produksi masih dilakukan berdasarkan pesanan itupun hanya untuk kalangan instansi Pemerintah Daerah setempat ketika ada acara (event) khusus seperti pameran produk local, lomba-lomba dan rapat-rapat. Dengan kondisi seperti itu, motivasi anggota (ibu-ibu) menjadi berkurang untuk mengembangkan usaha makanan dan minuman berbahan dasar terong ini. Namun masih terdapat beberapa warga yang mempunyai motivasi tinggi untuk terus berupaya mengembangkan produk berbahan dasar terong tersebut.

Untuk itu proram IbM produk olahan terong dari FISIP Universitas Wijaya Putra mencoba memberikan intervensi berupa pelatihan dan bantuan peralatan tepat guna sesuai dengan permasalahan dan kebutuhan mereka. Pelatihan yang diberikan meliputi:

- Pelatihan peningkatan kualitas produksi
- Pelatihan / sosialisasi teknik pengemasan yang menarik dan hegienis
- Pelatihan manajemen keuangan sederhana
- Bantuan teknologi tepat guna berupa: mesin pengaduk dodol dan oven berukuran besar.
- Bantuan jaringan pemasaran: secara langsung dan pembuatan blog
- Bantuan Kemasan dan label (Cap)

Hasil yang diamati setelah dilaksanakannya program IbM produk olahan terong ini antara lain;

- Adanya peningkatan kualitas produk (minumam sari terong, dodol terong)
- Adanya peningkatan pemahaman mitra tentang jenis-jenis pengemasan
- Adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang penyusunan rencana usaha dan administrasi keuangan sederhana
- Adanya kemasan yang sudah diberi label (Cap)
- Adanya peningkatan jaringan pemasaran
- Adanya peningkatan omset penjualan

6.2. Saran

Berdasarkan hasil pendampingan program Iptek bagi masyarakat (IBM) pengolahan produk terong ini, ternyata masih banyak hal yang perlu ditingkatkan dan perlu ditindak lanjuti pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berikutnya. Adapun beberapa permasalahan yang masih perlu dicarikan solusi bersama yang menyangkut masalah produksi adalah:

- Perlunya peningkatan kualitas dan standar minuman sesuai ketentuan yang berlaku

- Peningkatan kualitas rasa, penampilan (bentuk), dan higienitas
- Pengadaan kemasan dalam botol yg lebih higienis dan tahan lama
- Pengadaan kemasan yang lebih higienis dan memenuhi standar ketentuan yang berlaku

Selain itu ada pula saran yang berkaitan dengan masalah manajemen, yaitu:

- Perlunya upaya untuk mengoptimisasi jaringan pemasaran
- Perlunya peningkatan disiplin dalam penggunaan anggaran dan meningkatkan kemampuan manajemen kewirausahaan
- Perlunya peningkatan koordinasi dan kerjasama perlu ditingkatkan dengan pembenahan struktur dan manajemen KSM

DAFTAR PUSTAKA:

Arfianto dan Balahmar, 2014, Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Desa, JKMP, Vol 2, No.1, Maret, Hal. 1-93. Dalam <https://www.academia.edu/9164519/> Pemberdayaan_Masyarakat_Dalam_Pembangunan_Ekonomi_Desa

Soemarwoto Otto, 1997, *Ekologi Lingkungan Hidup Dan Pembangunan*, edisi revisi, Jambatan, Jakarta.

Sairin, Sjafri, 2002, Perubahan Sosial Masyarakat Indonesia : Perspektif *Antropologi*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.

Website :

<http://baitulherbal.com/tanaman-herbal/tanaman-herbal-terong/>

<http://muhibbin-noor.walisongo.ac.id/>

<http://www.icanbecreative.com/packaging-designs-for-inspiration.html>