



PKM JELLYDOL MAMAK USE DI DESA RAMBAH HILIR KABUPATEN ROKAN HULU

Nurhayati¹, Aprizal², Sri Yunawati³

¹Universitas Pasir Pengaraian

Nurhayati170312@gmail.com

Article History:

Received: Januari 2020

Revised: Juli 2020

Accepted: Agustus 2020

Keywords: *Mesin Jellydol,
Hand Sealer, Merk,
Promosi*

Abstract: *Tujuan Pengabdian untuk meningkatkan kapasitas Ipteks dalam sistem produksi, meningkatkan produksi olahan jellydol, melakukan perubahan strategi pemasaran dan perbaikan pembukuan keuangan. Metode Pelaksanaan yang telah dilakukan dengan cara Penyuluhan kegiatan berupa Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi, Peningkatan Macam-Macam Olahan Jellydol dan Perubahan Strategi Pemasaran dan Perbaikan Pembukuan Keuangan. Peningkatan produksi jellydol dilakukan dengan perbaiki sistem produksi yang tadi manual menjadi menggunakan mesin cendol serta pembuatan produksi yang melakukan variasi produk jellydol dengan daun pandan cino dan buah naga . Serta melakukan diskusi dengan mitra tentang pembuatan merek dagang dan pembuatan label untuk proses pengemasan.*

Pendahuluan

Kabupaten Rokan Hulu memiliki usaha kecil dalam bentuk minuman. Data dari Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan (2014) untuk usaha mikro dengan jumlah 398, dengan jumlah sebanyak tersebut, usaha kecil harus terus dikembangkan agar dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat, karena pada kenyataan masih banyak kendala yang sering terjadi diantaranya kurang modal dan kurangnya bimbingan teknis. Untuk melakukan pengembangan usaha kecil, maka diperlukan analisis usaha yang dapat diketahui melalui penerimaan, biaya dan pendapatan usaha kecil jellydol sehingga prospek usaha ke depan dapat dikembangkan. Dalam pengembangan usaha kecil diperlukan strategi yang dilakukan dengan tepat, dimana jellydol ini dikombinasikan tidak hanya dengan dengan pewarna tetapi dikombinasi dengan daun pandan cino ataupun buah naga yang menambah rasa yang berbeda dari rasa jellydol biasanya dan bentuk jellydol lebih jernih, sehingga menambah minat beli konsumen yang dapat mengoptimalkan pemanfaatan potensi sumber daya dalam rangka mendukung pembangunan dan peningkatan taraf hidup para pelaku usaha kecil.

Desa Rambah hilir merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu sebagian besar penduduknya berasal dari etnis melayu. Di Desa ini, terdapat usaha kecil, Usaha Jellydol Mamak Use (rumah tangga) sebanyak 1 lokasi dengan 4 orang tenaga kerja. Hasil usaha ini dimanfaatkan untuk kepentingan konsumsi sebagai salah satu minuman sehat bagi penduduk di Desa Rambah Hilir. Dibandingkan dengan usaha kecil, Usaha Jellydol Mamak Use yang beredar di pasaran dengan rasa yang itu saja maka perlu pengembangan usaha kecil jellydol dengan mengubah bentuk rasa yang biasanya hanya dengan daun pandan tapi dikombinasikan dengan daun pandan cino dan buah naga.

Pengembangan Usaha jellydol Mamak Use perlu dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan kapasitas produksi, sehingga harus didukung oleh produksi yang sifatnya terus menerus. Disamping untuk meningkatkan minat konsumen dalam mengkonsumsi jellydol maka kualitas jellydol yang dihasilkan juga harus bagus. Kendala yang dihadapi selain dari pesaing yang hanya datang dari pelaku usaha kecil jellydol di Desa Rambah Hilir saja, untuk proses pembuatan jellydol masih sangat manual, masih dengan menggunakan alat tradisional berupa kayu api. Dimana proses pembuatan jellydol memakan waktu 4 Jam dan harus selalu diperhatikan setiap saat untuk menjaga bara apinya agar tidak besar serta harus dikacau dengan tangan sampai selesai agar jellydol yang dibuat jadi dan bisa dipotong-

potong. Untuk proses pembuatan jellydol yang sangat rumit tersebut sehingga dibutuhkan alat produksi yang tepat guna sehingga membantu proses yang mudah dengan waktu yang tidak lama, disamping itu kendala lain yang dihadapi adalah promosi yang dilakukan selama ini masih sangat mengandalkan media mulut ke mulut dan door to door. Ini lah penyebab produk yang dihasilkan kurang dikenal oleh masyarakat luas dan untuk pengemasan yang masih manual serta tidak adanya label nama produk dari usaha ini. Selain itu, untuk pengembangan usaha kecil Jellydol Mamak Use sangat dibutuhkan peran pemerintah yang berada di Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan survey awal yang telah dilakukan kepada pelaku usaha kecil, Usaha Jellydol Mamak Use yang ada di Desa Rambah Hilir ditemukan akar permasalahan yang mereka hadapi dalam menjalankan usahanya:

1. Ketergantungan jellydol dengan warna dan rasa itu saja. Hal ini terjadi karena mitra tidak berani mencoba dengan rasa dan warna yang baru.
2. Teknologi proses produksi yang belum efisien Teknologi yang dipakai saat ini masih sangat tradisional, contoh untuk membuat jellydol mereka masih menggunakan kayu api dan harus ditunggu dan diaduk terus untuk mendapatkan hasil jellydol yang diinginkan.
3. Teknologi untuk pengemasan yang belum baik, dimana masih menggunakan plastik biasa.
4. Sumber daya Manusia yang masih rendah dengan kualitas, ini disebabkan masih minimnya pengetahuan sumber daya manusia serta masih mengandalkan perkiraan pada proses pelaksanaan produksi.
5. Modal yang masih sangat terbatas, permasalahan permodalan ini merupakan permasalahan yang sangat klasik sekali yang selalu menghambat sebuah usaha. Para pelaku usaha kecil membutuhkan pinjaman modal yang dapat membantu mereka dalam mengembangkan usahanya.
6. Keterbatasan tenaga kerja dan pengetahuan tentang strategi pemasaran yang membuat pelaku usaha tidak bisa bersaing dengan kompetitor serta pelaku usaha juga tidak bisa membuat pembukuan keuangan yang baik dan benar sehingga tidak bisa melihat grafik perkembangan usahanya dari laporan keuangan mereka.

Metode Pelaksanaan

Untuk menyelesaikan permasalahan mitra yang sudah dilakukan diantaranya:

1. Penyuluhan

Dalam kegiatan ini, mitra akan diberikan materi terkait dengan cara pengembangan usaha Usaha Jellydol dengan meningkatkan kapasitas Iptek dalam sistem produksi, peningkatan produksi olahan jellydol serta perubahan strategi pemasaran.

2. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan berupa demonstrasi secara langsung mengenai pengembangan usaha Jellydol dengan pembuatan produk baru dari olahan jellydol yaitu pelatihan pembuatan olahan rasa jellydol baik dengan menggunakan daun pandan, daun pandan cino dan buah naga serta pelatihan pembukuan keuangan mulai dari pencatatan transaksi sampai pada penyusunan laporan keuangan

3. Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil, hasil dari uji coba akan melalui pengujian laboratorium untuk membuktikan kandungan gizi produk jellydol. Tujuan pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi standard mutu gizi sehingga tidak meragukan konsumen. Setelah beberapa uji coba dilakukan dan didapat hasil yang sesuai dengan yang diharapkan maka dilanjutkan dengan proses produksi.

4. Rancangan monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalanya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap aplikasi ipteks, pengembangan produksi olahan tepung dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

5. Partisipasi Mitra

Peran mitra dalam bentuk pelaksanaan berupa kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan uji coba yang akan diberikan oleh tim pengusul dan ikut serta dalam pengambilan keputusan akhir untuk menerapkan solusi yang ditawarkan. Mitra bertanggungjawab terhadap seluruh pekerja di dalam lingkungan usahanya yang dibantu oleh tim pengusul dan mahasiswa

Hasil dan Pembahasan

1. Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi

a. Mesin Adonan

Mesin adonan cendol dibuat oleh tim operator ataupun teknisi yang bekerjasama dengan Fakultas Teknik yaitu khusus pada teknik mesin, kegiatan kami lakukan yaitu dengan mendesain mesin adonan dimana melalui mesin ini, untuk pengadukan cendol dilakukan menggunakan mesin listrik dan untuk pemasakan cendol menggunakan gas, yang mana sebelum adanya mesin ini, pembuatan cendol ini masih menggunakan kayu api dan dimasak dengan cara dikacau diatas wajan. Berikut ini gambar mesin adonannya yang telah diberikan kepada mitra.



Gambar 1. penyerahan dan pelatihan penggunaan mesin adonan cendol

b. Model *Hand Sealer*

Alat ini juga digunakan untuk membantu mitra dalam pengemasan produk yang telah dibuat dengan kemasan yang lebih erat dan lebih rapi, dan untuk alat ini juga sudah diserahkan kepada mitra, berikut ini gambar alatnya:



Gambar 2. Mesin *Hand Sealer*

2. Peningkatan Macam-Macam Olahan Jellydol

Produk olahan jellydol yang akan dibuat bersama mitra adalah jellydol daun pandan, daun pandan cino dan buah naga. Jellydol atau cendol merupakan salah satu minuman terfavorit dikalangan masyarakat indonesia yang terbuat dari kombinasi tepung beras, dan tepung tapioka serta daun

pandan, cino untuk jellydol ataupun cendol yang berwarna hiau dengan tidak menggunakan perwarna buatan dan cendol yang dibuat untuk rasa buah naga, yang sudah kita buat dengan mitra hanya saya belum menggunakan mesin adonan mesin cendol, dimana untuk kegiatannya kita lakukan pada tanggal 16 Juni 2020. Berikut ini gambar jellydol ataupun cendol yang telah kita buat.



Gambar 3. Jellydol atau cendol dengan rasa daun pandan, cino dan buah naga.

3. Perubahan Strategi Pemasaran dan Perbaikan Pembukuan Keuangan

Untuk pemasaran produk selama ini untuk saat ini yang dilakukan oleh mitra sangatlah minim sehingga sangat perlu dilakukan promosi produk, dimana pemasaran hanya dilakukan pada saat pasar mingguan saja, hal ini menyebabkan tidak banyak masyarakat yang mengetahui usaha mitra. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan rasa yang disukai konsumen dan juga memiliki nilai tambah kesehatan dengan tetap menjaga nilai konsistensinya.

Untuk menambah nilai produk, maka dilakukan perbaikan kemasan dan memberi label produk. Label Produk merupakan keterangan yang melengkapi suatu kemasan barang yang berisi tentangn bahan-bahan yang digunakan untuk membuat barang tersebut, cara penggunaan, efek samping dan sebagainya. Serta Memanfaatkan media sosial sebagai media promosi seperti: media sosial dan brosur. Berikut ini merk ataupun label produk yang telah dibuat:



Gambar 4. Merk atau Label jelly

4. Publikasi hasil pemasangan sistem filtrasi melalui media online pada link dibawah ini :

- a. <https://www.facebook.com/jellydol.mamakuse>
- b. <https://www.facebook.com/marketplace/item/305518620696984>
- c. <http://riausmart.com/2020/08/10/program-kemitraan-masyarakat-tim-pkm-upp-cetuskan-alat-dan-produk/>
- d. <https://www.youtube.com/watch?v=uLh3ILDtiFk&feature=youtu.be>

Kesimpulan

Adapun kesimpulan dalam Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2020 terdiri dari

1. Peningkatan produksi jellydol dilakukan dengan perbaiki sistem produksi yang tadi manual menjadi menggunakan mesin cendol serta pembuatan produksi yang melakukan variasi produk jellydol dengan daun pandan cino dan buah naga, melakukan pengemasan dengan menggunakan hand sealer sehingga membantu mitra dalam pengemasan produk. Serta melakukan diskusi dengan mitra tentang pembuatan merek dagang dan pembuatan label untuk proses pengemasan.
2. Dengan adanya kegiatan PKM ini mahasiswa termotivasi untuk bisa menanamkan jiwa teknoprenuer serta mengabdikan untuk membantu ekonomi masyarakat yang tidak mampu.
3. Mitra sangat terbantu secara teknis serta non teknis pada usahanya.

Pengakuan/Acknowledgements

Pelaksanaan pengabdian ini terlaksana atas dukungan yang luar biasa dari Kemenristekdikti, Universitas Pasir Pengaraian dan Mitra Usaha Jellydol Mamak Use untuk itu kami selaku pelaksana mengucapkan terima kasih.

Daftar Referensi

Alamsyah, Yuyun. 2006. *Warisan Kuliner Nusantara: Kue Basah dan Jajan Pasar*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan, tentang *Realisasi Pertumbuhan UMKM Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2006 s/d 2015*.

<https://ekonomi.kompas.com/read/2018/09/27/150000226/cerah-masa-depan-industri-makanan-dan-minuman-di-indonesia?page=all> diakses tanggal 23 November 2018.

Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.