

PENINGKATAN MUTU DAN KEMASAN PRODUKSI *URUTAN BALI HOME INDUSTRY* KELOMPOK DISABILITAS BENGKALA, BULELENG, BALI

Dian Rahmani Putri¹, I Ketut Putu Suniantara², I Gede Suardika³, I Made Sujana⁴

^{1,2,3}Institut Teknologi dan Bisnis STIKOM Bali

⁴Akademi Pariwisata Denpasar

¹Email: dira.putri78@gmail.com

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) telah dilaksanakan untuk Mitra Industri Rumah Tangga Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala. Kelompok mitra, dengan Ketua Kelompok I Ketut Kanta, S.E., memiliki lima anggota inti yakni tiga orang penggerak PKK dan tiga warga *difable* berbakat memasak. Mitra memproduksi *urutan Bali*, terbuat dari daging dan lemak babi dicincang yang diberi bumbu khas Bali dan dimasukkan ke dalam usus babi sehingga menyerupai bentuk sosis, lalu diasapi di atas tungku atau bara api hingga matang. Rangkaian produksi dan pemasaran dilaksanakan secara manual. Industri rumah tangga ini juga belum memiliki manajemen keuangan maupun pemasaran, dan belum memiliki sistem pengolahan maupun pengemasan yang memungkinkan makanan lebih tahan lama. Tujuan PKM ini adalah memberikan pembinaan untuk peningkatan kualitas mutu produksi dan kemasan produk, serta pendampingan di bidang manajerial dan peningkatan strategi pemasaran. Metode PKM ini adalah metode pelatihan yang terimplementasi ke dalam tiga pokok: a) pemantapan manajemen produksi dan strategi pemasaran, b) pemantapan kualitas produk *Urutan Bali* dan variasinya, c) pelatihan dalam pengoperasian sistem atau peralatan. Luaran PKM ini adalah peningkatan pengetahuan di bidang pengolahan serta pengemasan produk *urutan Bali*, di bidang manajemen dan strategi pemasaran. Metode evaluasi hasil pelaksanaan PKM menggunakan metode *Context, Input, Process, Product* (CIPP) oleh Stufflebeam (2007). PKM ini telah mampu memotivasi dan menggerakkan kemampuan produksi kelompok pembina disabilitas ini hingga menjadi usaha yang terkelola dengan baik.

Kata kunci: mutu, kemasan, makanan tradisional. *urutan* Bali, industri rumah tangga

Abstract

Community Engagement (PKM) has been carried out for Home-Industry Partner for Disability Group in Bengkala Village. The partner, with the Leader of the Group I Ketut Kanta, S.E., has five core members namely three PKK officials and three disabled people who are talented for cooking. The partner produces a Balinese order, made from minced meat and lard which is given Balinese spices and put into a pig's cleaned-intestine so that it resembles the shape of a sausage, then smoked on a stove or embers until cooked. The production and marketing series are carried out manually. This home industry also does not have financial management or marketing, and does not yet have a processing or packaging system that allows food to last longer. The purpose of this PKM is to provide guidance for improving the quality of production and product packaging, as well as mentoring in managerial and marketing strategies. This PKM method is a training method that is implemented into three main points: a) stabilization of production management and marketing strategies, b) stabilizing the quality of Bali Order products and their variations, c) training in the operation of systems and equipment. The output of PKM is increasing knowledge in the field of processing and packaging of Bali Order products, in the fields of management and marketing strategies. The method of evaluating the results of the community engagement implementation uses Context, Input, Process, Product (CIPP) method by Stufflebeam (2007). This PKM has been able to motivate and drive the production capacity of this group of people with disabilities so that it could become a well managed business.

Keywords: quality, packaging, traditional food, Balinese *urutan*, home industry

I. PENDAHULUAN

Seiring dengan berkembang pesatnya industri pariwisata di kawasan Nusantara, pelestarian usaha kuliner tradisional di masing-masing daerah juga sedang digerakkan sebagai salah satu daya tarik pariwisata di Indonesia. Seperti daerah lainnya, Bali memiliki berbagai jenis kuliner tradisional. Salah satunya adalah *urutan Bali*, yaitu masakan sejenis sosis yang terbuat dari daging dan lemak babi yang dicincang halus, diberi bumbu-bumbu, dan kemudian dimasukkan ke dalam usus babi, dan selanjutnya dikukus atau dipanggang, bisa disimpan dahulu untuk kemudian dipanaskan dengan dipanggang atau digoreng lagi sebelum dihidangkan. Makanan tradisional ini sangat digemari oleh masyarakat Bali, dan sudah diperkenalkan kepada tamu-tamu asing khususnya yang bisa menikmati daging babi.

Industri Rumah Tangga Kelompok Disabilitas Desa Bengkala, Buleleng memiliki keterampilan dalam membuat *urutan Bali* ini meskipun kegiatan usaha mereka masih dijalankan secara sangat sederhana. Berdasarkan observasi langsung, diamati bahwa Kelompok disabilitas di Desa Bengkala pada dasarnya memiliki karakter yang rajin bekerja, ulet, riang dan bersemangat. Etos kerja yang mereka miliki sangat bagus meskipun mereka sebagian besar adalah penyandang tunarungu. Disabilitas yang mereka alami bukanlah halangan bagi mereka untuk berusaha. Kelompok disabilitas ini berpendapat, apabila mereka malas atau tidak bekerja, mereka tidak memperoleh pendapatan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Pendapat mereka lainnya adalah bahwa menganggur suatu hal yang tidak baik.

Secara umum, penyandang tunarungu di Desa Bengkala ini bekerja sebagai buruh pekerja bangunan dan pengaspal jalan, buruh tani, peternak serta mereka juga memiliki pekerjaan musiman sebagai kelompok penggali kubur dan kelompok penari *Janger*. Di Desa Bengkala ada lebih dari 40 penyandang tunarungu yang hidup berbaur dan begitu harmonis dengan seluruh warga desa yang jumlahnya lebih dari 2819 jiwa (Sumber: Data Dinas Komunikasi dan Informatika, Pemkab. Buleleng, web: <http://bulelengkab.go.id>). Penduduk Desa Bengkala sangat memperhatikan pentingnya kelancaran komunikasi sehingga disepakatilah sebuah sistem isyarat alami yang sekarang dikenal dengan *Kata Kolok*. Tidak hanya itu, ada seorang relawan senior bernama I Ketut Kanta, S.E., dibantu aparat Desa Bengkala dan para guru sekolah, yang selalu berupaya untuk membantu memberdayakan warga *kolok* ini.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pembinaan untuk peningkatan kualitas mutu produksi dan kemasan produk, serta pendampingan di bidang manajerial dan peningkatan strategi pemasaran.

Wanita penyandang disabilitas di Desa Bengkala umumnya bekerja sebagai ibu rumah tangga sambil memelihara ternak seperti unggas dan babi. Banyak dari mereka yang memperoleh bantuan bibit babi dari Kementerian Sosial. Beberapa di antara mereka memiliki kegemaran memasak dan ada yang memulai untuk membuat usaha rumah tangga menerima pesanan makanan, salah satunya adalah makanan tradisional *urutan Bali*. Cara memasak demikian sederhana menggunakan alat-alat dapur yang biasa digunakan sehari-hari. Produk makanan juga dikemas dengan plastik pembungkus tanpa label merk makanan. Demikian halnya dengan cara menjalankan usaha yang mereka tekuni masih sangat sederhana. Mereka mengandalkan pesanan dan pemajangan produk di warung-warung tempat menitipkan *urutan Bali* tersebut. Jumlah produksinya sedikit dan ketahanan makanan juga relatif singkat karena proses memasak untuk jenis makanan yang langsung saji serta kemasan yang sederhana.

Adapun metode analisis yang digunakan untuk menggambarkan situasi dan kondisi mitra adalah metode SWOT seperti yang telah dikembangkan oleh Rangkuti (1997). Menurut Rangkuti, SWOT merupakan proses menemukan komponen-komponen secara sistematis untuk merumuskan strategi pelayanan. Ada empat komponen dalam metode SWOT yang dikelompokkan ke dalam dua kategori, yaitu kondisi internal dan eksternal. Kondisi internal perusahaan meliputi kekuatan (*strengths*) dan kelemahan (*weaknesses*), sedangkan kondisi eksternal meliputi peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*). Dengan metode ini, dengan mengenal baik kondisi internal dan eksternalnya sebuah usaha dapat memaksimalkan kekuatan, mengambil peluang, meminimalisasi kelemahan, dan menghindari ancaman.

Tabel 1. Tabel Analisa Situasi dan Kondisi Mitra Menggunakan Metode SWOT

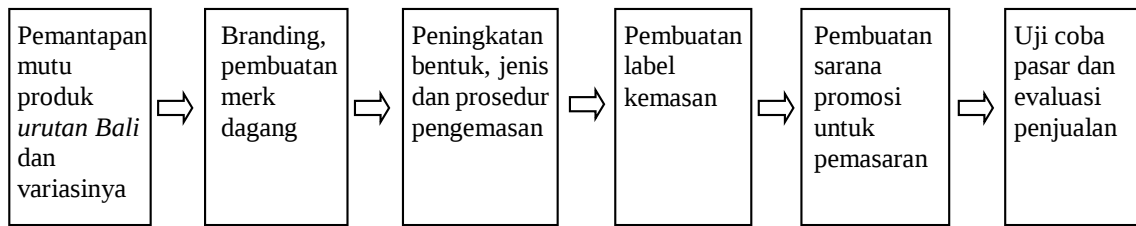
<i>Strengths</i> (Kekuatan)	<i>Weaknesses</i> (Kelemahan)	<i>Opportunities</i> (Peluang)	<i>Threats</i> (Ancaman)
Sumber daya manusia; pandai dan suka memasak	Sumber dana; terbatas	Adanya dukungan dari Pemerintah Desa dan Badan Usaha Milik Desa.	Kompetitor makanan siap saji dan cepat saji
Sumber daya bahan produksi dasar;	Produk belum ada merk dagang, dengan	Adanya bahan pengganti kulit sosis	Adanya konsumen yang tidak bisa

tersedia di sekitar lingkungan dan terjangkau	kemasan produk yang sangat sederhana menggunakan kantong plastik biasa	seperti: <i>selulose</i> , <i>collagen</i> dan plastik dan variasi penggunaan bahan daging unggas dan ikan. Tersedianya kemasan <i>food grade</i> serta desain <i>brading</i> dan label	makan bagian jerohan (isi perut) yakni usus babi yang menjadi kulit sosis tersebut
Produk <i>urutan</i> relatif digemari dan umum dibeli masyarakat di Bali	Produk <i>urutan</i> belum diperkenalkan secara luas di luar Bali, hanya dijual di kalangan sendiri	Tersedianya berbagai media sosial yang dapat memudahkan proses marketing	Sasaran pasar terbatas pada konsumen yang bisa dan boleh makan masakan dengan bahan daging babi
Produk <i>urutan</i> dapat menjadi kuliner khas Bali	Sumber daya bahan produksi penunjang; bahan <i>collagen</i> yaitu kulit sosis masih harus dibeli secara online dan memerlukan waktu pengiriman barang	Kedatangan wisatawan mancanegara maupun domestik yang dapat menjadi target pemasaran kuliner	Daya beli masyarakat lokal masih terbatas dan belum bisa sepenuhnya menerima harga produk yang relatif mahal

Kotler, et. al, dalam bukunya *Principles of Marketing* (1999: 471) Untuk mencapai marketing yang berhasil, perusahaan harus memperhatikan pelanggannya; mereka harus memberikan nilai istimewa bagi pelanggan yang menjadi sasaran mereka. Perusahaan haruslah tidak hanya ahli dalam mengembangkan produk melainkan juga ahli dalam menjalin hubungan baik dengan pelanggan. Mereka harus terampil dalam mengelola pasar bukan hanya mengelola produk, di mana dalam proses kerja pemasaran, teknologi di masa kini memegang peranan yang penting.

Pemerolehan jumlah pelanggan yang signifikan bukan hanya tugas bagian pemasaran melainkan tugas seluruh unit dalam perusahaan tersebut. Unit-unit kerja dalam perusahaan harus memberikan yang terbaik dari pekerjaannya sehingga menghasilkan produk dan layanan yang terbaik yang dapat membangun loyalitas pelanggan produk mereka. Kotler, et.al (1999: 472) menyebutnya dengan membentuk sebuah sistem pelayanan pelanggan berdaya saing tinggi.

Berikut ini adalah langkah-langkah implementasi dari teori yang digunakan sebagai acuan:



Gambar 1. Langkah-Langkah Implementasi Teori Kotler

Berdasarkan tinjauan pustaka yang telah disampaikan pada bagian sebelumnya, telah dilaksanakan langkah-langkah implementasi teori seperti tertera pada Gambar 1. Langkah yang pertama adalah dengan melaksanakan pemantapan mutu produk *urutan Bali* dan pengkreasian produk variasi *urutan* (sosis). Langkah yang kedua adalah dengan pembuatan *branding* yakni merk dagang. Selanjutnya, langkah ketiga adalah peningkatan bentuk, jenis dan prosedur pengemasan. Langkah keempat dengan pembuatan label kemasan. Selanjutnya dilaksanakan pembuatan sarana promosi untuk pemasaran, yakni pembuatan laman di media sosial yakni *Facebook* serta pemberian materi tentang penggunaan bahasa marketing yang menarik. Langkah yang keenam adalah uji coba pasar dan evaluasi penjualan produk.

Kegiatan ini serupa telah dipublikasikan oleh Oka Winia, dkk (2015), Widianty, dkk (2018) dan Gautama, dkk. (2019). Oka Winia dan tim melaksanakan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Masakan Seafoods untuk Menunjang Pariwisata di Desa Wisata Serangan, yakni Kegiatan ini berupa pendidikan dan pelatihan terhadap masyarakat desa Serangan khususnya ibu-ibu PKK dalam rangka meningkatkan nilai jual dari hasil perikanan para nelayan lokal. Widianty dan tim melaksanakan kegiatan Pendampingan UKM Sagon Bakar dan Sambal HJ Lina untuk Memperbaiki Mutu dan *Product Image*. Tim Pelaksana mengidentifikasi ada sebelas aspek bisnis yang menjadi permasalahan mitra yang telah diberikan solusi yaitu aspek bahan baku, produksi, tata letak, distribusi, manajemen, HKI, pemasaran, fasilitas dan keuangan. Pencapaian yang telah terealisasi adalah peningkatan kondisi awal mitra dalam peningkatan asset, omset, kualitas (produk, proses, manajemen) serta kondisi keuangan. Sedangkan Gautama dan tim kegiatan pendampingan pengelola UMKM pengerajin kue, May's Kitchenette dalam merancang label dan banner untuk digunakan sebagai media

promosi. Ada beberapa metode dan teori tentang desain kemasan yang diterapkan untuk dapat menciptakan desain label dan banner yang mampu merangsang timbulnya selera makan konsumen dan memberi ingatan visual sehingga produk lebih mudah diingat.

Berdasarkan hasil observasi yang diuraikan pada analisis situasi serta teori yang diacu pada kegiatan ini, dapat dirumuskan dua pokok permasalahan yang dicarikan solusi dalam kegiatan ini yaitu: pertama, bagaimana meningkatkan mutu dan kemasan produksi *urutan Bali* pada Industri Rumah Tangga (IRT) Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala? kedua, bagaimana memantapkan manajemen usaha dan strategi pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala?

II. METODE PENELITIAN

Ada tiga metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini, untuk menjawab rumusan masalah yaitu: untuk menjawab masalah yang pertama, bagaimana meningkatkan mutu dan kemasan produksi *urutan Bali* pada Industri Rumah Tangga (IRT) Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala? untuk persoalan ini digunakan metode ceramah dengan teknik presentasi materi yang dilanjutkan dengan diskusi, perancangan rencana produksi hingga praktik pembuatan produk dengan peningkatan mutu serta pembuatan kemasan yang baik. Untuk menjawab persoalan yang kedua, bagaimana memantapkan manajemen usaha dan strategi pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala? digunakan metode ceramah dengan teknik presentasi dan diskusi interaktif, dan langsung dipraktikkan dengan merencanakan model pengaturan usaha dan pemasaran serta branding produk, dengan membuat merk dan membuat sarana promosi sederhana. Metode pelaksanaan yang ketiga adalah metode pendampingan partisipatif, yakni secara bertahap membangun kemandirian yang sungguh dari Industri Rumah Tangga Kelompok Disabilitas Desa Bengkala ini.

Tabel 2. Metode Pelaksanaan Berdasarkan Permasalahan

Permasalahan	Metode Pelaksanaan
Bagaimana meningkatkan mutu dan kemasan produksi <i>urutan Bali</i> pada Industri Rumah Tangga (IRT) Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala?	• Metode ceramah dengan teknik presentasi materi
	• Diskusi
	• Perancangan rencana produksi hingga praktik pembuatan produk dengan

	peningkatan mutu serta pembuatan kemasan yang baik
Bagaimana memantapkan manajemen usaha dan strategi pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala?	• Metode ceramah dengan teknik presentasi interaktif • Merencanakan model pengaturan usaha dan pemasaran serta branding produk, dengan membuat merk dan membuat sarana promosi sederhana. • Pendampingan partisipatif

Identifikasi Produk dan Mitra

Makanan tradisional *urutan* Bali merupakan jenis lauk berbahan dasar umunya daging babi. Rupa makanan seperti olahan daging dan lemak yang dicincang halus, diberi berbagai bumbu dari rimpang dan rempah-rempah, kemudian daging berbumbu tersebut dimasukkan ke dalam usus babi yang sudah dibersihkan. Makanan ini mirip dengan makanan Barat yakni sosis. Oleh karenanya, untuk mempermudah penjelasan terkadang *urutan* juga disebut *sosis Bali*. *Urutan Bali* di Desa Bengkala memiliki rasa manis gula merah yang memberikan aksen tersendiri bagi penggemar makanan yang manis. Rasa manis ini tidak ditemui pada masakan urutan di daerah lain, yang menghasilkan urutan dengan rasa rempah dari bumbu rimpang, serta rasa gurih yang berbeda.

Beberapa di antara warga desa Bengkala ada yang menjual *urutan* ini namun jumlah produksinya hanya sedikit dan dijual hanya di wilayah antartetangga mereka sendiri. Tim Pelaksana sempat berdiskusi dengan Kepala Desa, I Made Arpana dan Ketut Kanta, S.E. selaku Ketua Kelompok Pembina Disabilitas Desa Bengkala untuk membina kelompok tersebut dalam rangka pengembangan produk kuliner di daerah mereka. Produk mereka hanya dijual di kalangan sendiri, belum ada merk dagang, dengan kemasan produk yang sangat sederhana menggunakan kantong plastik biasa.



Gambar 2. Sosialisasi dan Diskusi bersama Kepala Desa Bengkala dan Ketua Pembina Disabilitas Desa Bengkala

Mitra pelaksana terdiri atas ibu-ibu yakni Ketua Penggerak PKK Desa Bengkala, isteri Kepala Dusun Kajian, isteri Kepala Dusun Kelodan serta ibu-ibu warga kolok yang ada di Desa Bengkala, yang dikoordinir oleh Ketut Kanta, S.E. Ibu-ibu penggerak PKK begitu antusias mengikuti program ini oleh karena tekad mereka yang mulia yang ingin membagikan apa yang mereka pelajari kepada ibu-ibu dan remaja putri warga Desa Bengkala yang lain.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum, berdasarkan permasalahan dan metode pelaksanaan PKM, dapat divisualisasikan secara ringkas kegiatan dan hasil PKM dalam bentuk tabel berikut ini:

Tabel 3. Kegiatan dan Hasil PKM Berdasarkan Permasalahan dan Metode Pelaksanaan

Permasalahan	Metode Pelaksanaan	Kegiatan	Hasil
Bagaimana meningkatkan mutu dan kemasan produksi <i>urutan Bali</i> pada Industri Rumah Tangga (IRT) Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala?	• Metode ceramah dengan teknik presentasi materi	• Penjelasan tentang masakan <i>urutan</i> dan perbandingan dengan sosis gaya modern	• Mitra mengerti bagaimana masakan <i>urutan</i> dan perkembangannya di dunia industri sekarang, serta jenis-jenis sosis modern.
	• Diskusi	• Diskusi tentang perbandingan masakan <i>urutan</i> dan sosis	• Mitra memahami perbedaan <i>urutan Bali</i> dan sosis
	• Perancangan rencana produksi hingga praktik pembuatan produk dengan peningkatan mutu serta pembuatan kemasan yang baik	• Pemberian alat stuffer • Pengenalan dan pemberian enam selop (Panjang @15,4 meter) kulit sosis jenis <i>collagen</i> • Pelaksanaan Kelas Memasak 1 (latihan memasak dan menggunakan alat sausage stuffer) • Pemberian alat penghancur daging dan bumbu, timbangan, mesin press kemasan dan penggorengan teflon • Pemberian alat-alat penunjang hygiene seperti 6 buah tutup kepala, 6 buah	• Mitra memahami cara menggunakan mesin stuffer • Mitra memahami cara menggunakan kulit sosis jenis <i>collagen</i> • Mitra lebih terbantu dengan alat-alat yang diberikan sehingga produksi lebih cepat • Mitra memahami bagaimana standar kebersihan dalam produksi makanan • Mitra memahami bagaimana

		apron/celemek dan 400 pasang sarung tangan plastik • Pemberian 500 lembar kemasan plastik jenis <i>food grade</i> • Pelaksanaan Kelas Memasak 2 (pemantapan mutu <i>urutan</i> dan memasak variasi sosis ayam) • Mengundang Narasumber Chef Asesor dari BNSP	mengemas produk <i>urutan</i> agar rapi dan menarik • Mitra memahami dan lebih memantapkan mutu masakan <i>urutan</i> yang dihasilkan dan mengetahui cara memasak sosis ayam sebagai variasi masakan
Bagaimana memantapkan manajemen usaha dan strategi pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala?	• Metode ceramah dengan teknik presentasi interaktif	• Penjelasan tentang peran <i>branding</i> dan label • Penjelasan tentang cara menimbang, mengemas dan melabeli kemasan • Penjelasan tentang media sosial sebagai sarana marketing online	• Mitra memahami pentingnya <i>branding</i> dan label kemasan • Mitra dapat melakukan penimbangan dan pengemasan produk • Mitra memahami secara umum tentang fungsi marketing pada media sosial
	• Merencanakan model pengaturan usaha dan pemasaran serta branding produk, dengan membuat merk dan membuat sarana promosi sederhana.	• Mitra dan tim pelaksana menyepakati <i>branding</i> Boga Karuni untuk produk <i>urutan</i> yang diusahakan • Tim pelaksana membuat desain label dan papan nama usaha	• Mitra menerima <i>branding</i> produk Boga Karuni Desa Bengkala • Mitra menerima desain label dan papan nama usaha
	• Pendampingan partisipatif	• Tim pelaksana dan Mitra tetap berkomunikasi secara aktif perihal perkembangan aktivitas usaha • Mitra dapat membagikan pengetahuannya kepada masyarakat lain	• Perkembangan usaha yang tadinya bersifat 'suka-suka' dan tidak terkelola dengan baik menjadi lebih terkelola • Masyarakat desa yang lainnya juga menikmati manfaat kegiatan PKM

Berikut ini disampaikan uraian kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang telah dilaksanakan, di mana setiap kegiatan mengacu kepada pencarian solusi dari dua garis besar rumusan masalah yang dihadapi Mitra.

1. Peningkatkan Mutu dan Kemasan Produksi *Urutan Bali* pada Industri Rumah Tangga (IRT) Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala.

a. Kelas Memasak *Urutan* Bagian Pertama: Pengenalan Jenis Produk dan Memasak *Urutan* Menggunakan *Sausage Casing* dan Mesin *Sausage Stuffer*

Program peningkatan mutu produk berupa Kelas Memasak *Urutan* telah dilaksanakan pada bulan Mei 2019. Tim Pelaksana PKM mencoba untuk menggantikan bahan usus babi/ayam dengan *sausage casing* dari *collagen*. Hal ini dipelajari dari pembuatan sosis dari negara Barat di mana mereka tidak menggunakan bahan usus sebagai kulit sosisnya. Alasan pemilihan bahan *collagen* adalah bahan ini dapat dimakan sehingga sosis tidak perlu dikupas kulitnya sebelum diolah. *Sausage casing* dari bahan lainnya, seperti misalnya: dari bahan plastik dan selulose, tidak dapat dikonsumsi sehingga sebelum sosis diolah harus dikupas kulitnya terlebih dahulu. Untuk mempermudah proses produksi, tim pelaksana juga memberikan sebuah mesin yaitu *sausage stuffer*, yang membantu memasukkan daging isian *urutan* ke dalam kulit/*sausage casing* menjadi lebih mudah dan cepat. Kelas memasak ini diikuti enam peserta yang terdiri dari tiga orang dari ibu-ibu tokoh penggerak PKK dan ibu-ibu warga *kolok* (tuli-bisu) Desa Bengkala.



(a)



(b)

Gambar 3. (a) Pemberian Bantuan Mesin *Sausage Stuffer*, (b) Kelas Memasak I

Gambar 3.a menunjukkan dukungan tim pelaksana berupa pemberian bantuan mesin *sausage stuffer/filler* dan Gambar 3.b. menunjukkan bagian dari Kelas

Memasak *Urutan* tepatnya saat belajar menggunakan alat *sausage stuffer* dan *sausage casing collagen*. Adapun perkembangan manfaat dari pelatihan dan pemberian alat ini adalah waktu mitra untuk memasak menjadi lebih cepat dengan bantuan stuffer dan kulit sosis jenis *collagen*.

b. Kelas Memasak Urutan Bagian Kedua: Mengundang Chef Assessor Mengajar Memasak Urutan dan Variasi Sosis

Program lanjutan yaitu Kelas Memasak Bagian Kedua di bulan Juli 2019. Kali ini tim pelaksana mendatangkan Chef, I Wayan Sujana, A.Par., M.Par., seorang Dosen Pengajar di Akademi Pariwisata Denpasar dan juga Assessor Bidang Kompetensi Boga dari lembaga BNSP. Narasumber yang berkompeten di bidang ilmu Tata Boga ini memberikan pemantapan tentang bagaimana memasak *urutan* mengikuti standar *hygiene* sehingga produk *urutan* yang dihasilkan lebih tahan lama dan kualitasnya lebih terjamin. Tidak hanya tentang *urutan* yang bahan dasar aslinya adalah daging babi, Chef Sujana juga mengajarkan variasi masakan sosis dari daging ayam sehingga memberikan alternatif kepada mereka untuk membuat masakan *urutan* ataupun variasi sosis bagi orang-orang yang tidak dapat menikmati daging babi. Chef Sujana menjelaskan dan memberi petunjuk memasak *urutan*, baik daging maupun bumbu agar dimasak terlebih dahulu sebelum diolah, yakni dengan mengukus daging dan menumis bumbu yang telah dihaluskan. Setelah itu barulah dicampur dan dimasukkan ke dalam *sausage casing collagen* dan kemudian dimasak kembali, bisa dipanggang, dikukus kembali ataupun digoreng. Hal ini membuat produk *urutan* lebih tahan lama.



(a) (b) (c)
Gambar 4. (a) Kelas Memasak II Bersama Chef Assesor, (b) Hasil Masakan *Urutan*,
(c) Variasi Sosis Daging Ayam

Gambar 4.a adalah sesi foto bersama saat kegiatan Kelas Memasak II, dari Kiri: Kepala Dusun Kajanan, Budawati, Rintan Sambyong, Ketut Margani, Kadek Sri,

Nyoman Sarwadi, Chef Sujana, Ketut Kanta, Ketua Tim Pelaksana PKM dan Made Murni. Gambar 4.b menunjukkan hasil memasak *urutan* yang sudah siap untuk dikonsumsi. Pada saat kegiatan, Tim Pelaksana juga memberikan bantuan alat-alat memasak yang memudahkan mitra untuk menghaluskan bumbu dan menggiling daging. Adapun perkembangan manfaat dari pelatihan dan pemberian alat ini adalah waktu mitra untuk memasak menjadi lebih cepat dengan bantuan penggiling bumbu dan daging, stuffer dan penggorengan berlapis *teflon*. Hal yang tidak kalah manfaatnya adalah adanya pemantapan mutu dari materi yang disajikan oleh Chef Asesor BNSP.

c. *Pengenalan Tentang Hygiene Kegiatan Produksi, Kemasan Khusus Makanan dan Cara Pengemasan Makanan*

Selain pemantapan kualitas produk, juga dijelaskan mengenai standar kebersihan/*hygiene* dalam kegiatan produksi yakni saat memasak *urutan* serta jenis-jenis kemasan khusus makanan dan bagaimana mengemas *urutan* atau sosis Bali menurut standar kesehatan. Saat memasak, diwajibkan untuk menutupi rambut, mengenakan celemek atau *apron* dan menggunakan sarung tangan plastik. Jika diperlukan, dapat juga menggunakan masker yang menutupi wajah, misalnya untuk menjaga kemungkinan bersin atau batuk di saat memasak. Selanjutnya diajarkan juga bagaimana membuat kemasan yang baik sehingga produk menjadi tahan lama meskipun tidak menggunakan bahan pengawet makanan.



Gambar 5. (a) Peserta Sedang Mengikuti Penyuluhan Tentang Standar Hygiene, (b) Proses Pengemasan Makanan

Gambar 5. (a) dan (b) menampilkan saat mitra memperoleh penyuluhan tentang standar hygiene dan proses pengemasan makanan. Dianjutkan agar siapapun yang

akan memasak harus dalam keadaan sehat dan bersih, yakni dengan menjaga kebersihan badan, dan terutama tangan karena digunakan untuk memasak. Pada saat memasak diwajibkan menutupi rambut agar tidak ada helai rambut yang jatuh ke dalam masakan. Selain itu juga menggunakan celemek/apron untuk menjaga agar tubuh tidak terkena panas langsung dan dari percikan makanan, serta menggunakan sarung tangan plastik. Proses pengemasan menggunakan plastik khusus untuk kemasan. Plastik kemasan yang digunakan adalah jenis *primary packaging*, yaitu kemasan yang bersentuhan secara langsung dengan produk, seperti bungkus permen, plastik pembungkus makanan, dan sebagainya; dan saat memilih kemasan, penting diperhatikan yang bertanda *food grade* (Hendrasty, 2013). Tim Pelaksana juga memberikan peralatan berupa topi, apron/celemek dan sarung tangan, serta mesin pres, alat timbang dan plastik kemasan khusus untuk makanan. Adapun perkembangan manfaat dari pelatihan dan pemberian alat ini adalah mitra memiliki mutu produk yang lebih meningkat, variasi produk yakni sosis ayam, serta memiliki kemasan jenis *food grade* khusus untuk makanan.

2. Pemantapan Manajemen Usaha dan Strategi Pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala

a. Penentuan Branding dan Pembuatan Papan Nama

Berdasarkan hasil diskusi dengan Ketua Pembina Disabilitas dan juga arahan dari Kepala Desa Bengkala, produksi *Urutan Bali* yang telah mulai dibina ini disepakati memiliki *branding* **Boga Karuni Desa Bengkala**. *Boga* berarti santapan atau hidangan dan *Karuni* artinya cinta-kasih. Boga Karuni diharapkan dapat berkarya menyediakan produk makanan dengan kasih sayang dari Desa Bengkala kepada konsumen, sehingga hasil produksi tersebut akhirnya memperoleh pendapatan untuk kembali dinikmati warga Desa Bengkala juga. Sebagai langkah motivasi, tim pelaksana telah membuat papan nama usaha dan draft label kemasan. Sebagaimana ditampilkan pada Gambar 6 (a), (b), and (c) di bawah ini.



Gambar 6. (a) Papan Nama, (b) Draft Label Kemasan untuk Produk yang Menggunakan Babi, (c) Draft Label Kemasan untuk Produk yang Menggunakan Ayam

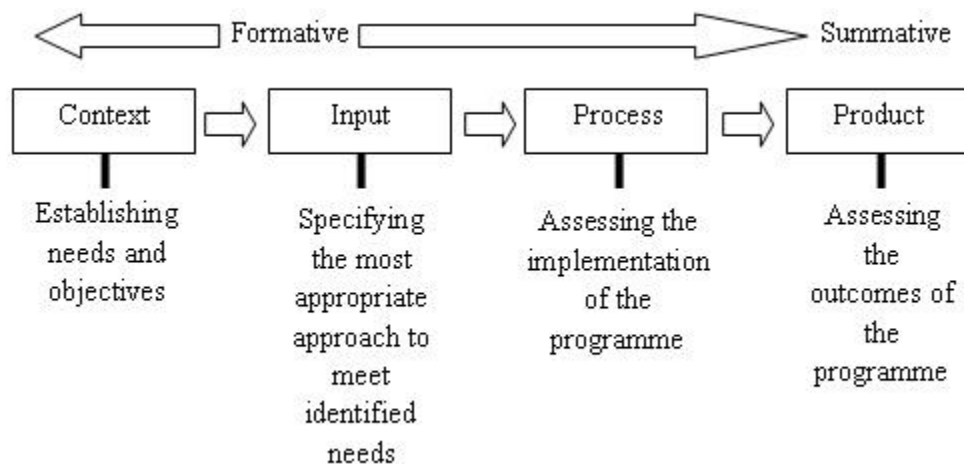
Pada papan nama tertera nama usaha, alamat dan alamat sosial media yang digunakan untuk promosi produk. Di bagian bawah papan nama juga ditampilkan simbol panah penunjuk arah untuk memperjelas lokasi tempat produksi. Selanjutnya, Gambar 6. (b) dan (c) menampilkan draft label kemasan yang di dalamnya tertera: keterangan produk, merk dagang/branding, alamat tempat produksi, bahan, berat produk, jenis kemasan, tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa. Adapun proses *branding* dan pembuatan label kemasan sedang berlangsung dan dalam tahap pendampingan. Demikian pula proses pembuatan sarana promosi dan uji coba pasar serta evaluasi masih terus dilaksanakan dan dalam proses monitoring.

b. Penjelasan tentang media sosial sebagai sarana marketing online

Mitra juga diberikan pengetahuan tentang bagaimana melaksanakan marketing menggunakan media sosial online. Pada kesempatan ini telah dibuatkan sebuah media sosial Face Book dengan user name Boga Karuni, sesuai *branding*. FB Boga Karuni sampai saat ini telah memiliki kurang lebih 70 pertemanan yang lebih banyak merupakan instansi. Alasan dipilih media sosial Face Book karena media sosial ini yang paling populer di Indonesia. Seluruh rangkaian kegiatan telah membuka wawasan Mitra dan memberikan strategi baru untuk menggiatkan usahanya. Adapun capaian umum yang dapat dirasakan mitra adalah adanya pengelolaan usaha yang lebih tertata. Dan peningkatan mutu produk membuat *urutan* menjadi lebih enak dan juga ada produk variasi berupa sosis ayam. Capaian di bidang produksi dan penjualan adalah Boga Karuni dapat menghabiskan hingga 5 kilogram daging untuk produksi penjualan setiap minggunya.

3. Evaluasi Hasil Pelaksanaan kegiatan

Pengukuran evaluasi hasil pelaksanaan PKM ini adalah dengan metode CIPP, yakni *context, input, process, dan product*. Metode pengukuran evaluasi ini pertama kali digagas oleh Stufflebeam (1967). Berikut ini bagan evaluasi dan hubungan antar pokok bagan:



Gambar 7. Bagan Penilaian Evaluasi

Adapun hal-hal mendasar yang dievaluasi mencakup empat pertanyaan mendasar berikut ini:

1. *Apa yang harus dilakukan?* Menentukan kebutuhan dan tujuan.

Home Industry Kelompok Disabilitas Desa Bengkala memiliki potensi dalam mengembangkan produk makanan tradisional yakni *urutan* (sejenis sosis khas Bali). Adapun kebutuhan yang teridentifikasi adalah pertama, pemantapan kualitas produk dan tambahan pengetahuan untuk membuat produk alternatif. Kedua, pengetahuan tentang pengemasan yang baik dan *hygiene* dalam proses produksi. Ketiga, kebutuhan peralatan yang menunjang pelaksanaan produksi dengan waktu yang efektif. Keempat, kebutuhan pemantapan manajemen usaha dan strategi pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala.

2. *Bagaimana kita melaksanakannya?* Menentukan pendekatan yang paling tepat untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan yang telah teridentifikasi.

Pendekatan pertama, dengan memberikan pelatihan memasak yang mengundang pengajar yang berpengalaman dan bersertifikat. Kedua, mencari dan memberikan solusi pengemasan yang baik serta mengajarkan pengetahuan

tentang *hygene* dalam proses produksi. Ketiga, mencari dan memberikan bahan ataupun peralatan yang dapat menunjang implementasi dan improvisasi produksi. Keempat, memberikan pengetahuan tentang pengelolaan usaha sederhana serta penentuan branding dan pembuatan papan nama, dan penjelasan tentang media sosial sebagai sarana marketing online.

3. *Apakah dikerjakan sesuai rencana?* Meninjau kembali implementasi dari program.

Implementasi program telah terlaksana berupa: pertama, kelas memasak *urutan* (tahap observasi intensif) serta pengenalan bahan pengganti usus yakni dengan penggunaan *collagen skin sausage*; kelas pemantapan memasak dan kelas tambahan produk chicken sausage (tahap pemantapan dan pengetahuan alternatif), kedua, pengenalan kemasan plastik *food grade* dan cara pengemasan makanan serta labelling yang mencantumkan *branding* produk dan pengenalan tentang *hygene* kegiatan produksi, pemberian bantuan bahan alternatif yang baru diperkenalkan seperti *collagen skin sausage*, *food grade plastic food wraps*, *label*, *sausage stuffer machine*, *meat and herbs blender*, mesin press dan *vacuum*, alat-alat pengontrol *hygene* saat memasak seperti *apron/celemek*, topi masak, dan sarung tangan plastik; keempat, memberikan buku kas dan mengajarkan cara pencatatan; penentuan branding dan pembuatan label kemasan dan papan nama usaha, serta pembuatan dan penjelasan tentang media sosial sebagai sarana marketing online.

4. *Apakah program yang dilaksanakan berhasil?* Mengukur *outcome* atau produk yang dihasilkan dan membandingkannya pada hasil yang diharapkan. Kemudian memutuskan apakah program harus dilanjutkan, dimodifikasi, atau dihentikan sama sekali.

Program terbilang belum secara maksimal menghasilkan pendapatan yang terhitung secara nominal. Namun demikian, pencapaian yang diperoleh adalah adanya peningkatan kemampuan dan pemantapan produk dari *Home Industry* Kelompok Disabilitas Desa Bengkala ini. Nilai tambah yang diperoleh adalah bahwa ibu-ibu yang membina kelompok disabilitas ini, yang notabene adalah fungsionaris desa (pengurus PKK), telah dapat 'menularkan' ilmu pengetahuan mereka kepada ibu-ibu dan pemuda di Desa Bengkala, bahkan mengajarkan

kepada mahasiswa yang sedang KKN di desa tersebut. Pengetahuan lain yang baru mereka ketahui adalah cara pengemasan, pemberian label kemasan produk, alternatif masakan *chicken sausage*, serta pengetahuan *hygiene* saat memasak, pengetahuan tentang bagaimana menentukan harga produk dan pengelolaan usaha sederhana. *Home industry* kelompok disabilitas ini merasa senang dan terbantu dengan adanya kegiatan ini.

IV. SIMPULAN

Berdasarkan uraian pada pembahasan dapat disimpulkan bahwa ada sejumlah kegiatan yang telah dilaksanakan untuk menjawab persoalan yang dihadapi mitra. Adapun persoalan pertama, yakni peningkatan mutu dan kemasan produksi *urutan Bali* pada Industri Rumah Tangga (IRT) Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala, telah memperoleh solusi melalui tiga kegiatan yaitu: Pertama, Kelas Memasak Urutan I: Pengenalan Jenis Produk dan Memasak Urutan Menggunakan Sausage Casing dan Mesin Sausage Stuffer; Kedua, Kelas Memasak Urutan II: Mengundang Chef Assessor Mengajar Memasak Urutan dan Variasi Sosis; dan ketiga, Pengenalan Standar Hygiene Kegiatan Produksi, Kemasan Khusus Makanan dan Cara Pengemasan Makanan. Hasilnya sudah dapat dilihat dan dinilai, telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam kualitas hasil *urutan* dan sosis serta proses pengemasan.

Persoalan yang kedua, yakni, pemantapan manajemen usaha dan strategi pemasaran IRT Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala, juga telah memperoleh solusi melalui kegiatan: Penentuan Branding dan Pembuatan Papan Nama, label kemasan, dan sarana promosi online. Adapun proses penemuan solusi untuk persoalan kedua dan uji coba pasar serta evaluasi masih terus dilaksanakan dan dalam proses monitoring sampai masa akhir Program Kemitraan Masyarakat Kemenristekdikti 2019 ini.

Dengan demikian teori Kotler terbukti dapat diterapkan untuk usaha makanan tradisional *urutan* karya Boga Karuni Desa Bengkala. Sesuai namanya, Boga: Makanan, Karuni: Kasih sayang, usaha ini didasari oleh layanan yang sepenuh hati dan ramah-tamah kepada setiap pelanggannya, sesuai teori Kotler bahwa pelanggan seharusnya diistimewakan. Hubungan baik dengan pelanggan sangatlah penting. Mitra juga mulai menggunakan teknologi dalam pengelolaan pasar di mana sudah mulai menggunakan media sosial Facebook dan Whatsapp. Selanjutnya diupayakan usaha Boga Karuni Desa Bengkala untuk menghasilkan produk dan layanan yang berdaya saing tinggi sehingga

dapat membangun kesetiaan pelanggan produk mereka. Oleh karenanya peningkatan pengetahuan memasak dan pengetahuan tentang *hygiene* dan pengemasan yang baik dilaksanakan untuk memperoleh hasil yang maksimal.

Bagaimanapun juga, ada bagian-bagian dari analisis SWOT yang belum memperoleh solusi yang tepat pada kesempatan ini, khususnya yang berhubungan dengan daya beli konsumen dan target pasar yang belum bisa mengakomodir sepenuhnya konsumen produk non daging babi. Oleh karenanya diharapkan Mitra yang sama masih memperoleh peluang untuk dapat diajukan lagi dalam skema pengabdian Ristekdikti di periode mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kemenristekdikti yang telah mendanai kegiatan PKM - Peningkatan Mutu dan Kemasan Produksi Makanan Tradisional Urutan Bali bagi Industri Rumah Tangga Kelompok Disabilitas di Desa Bengkala, Buleleng, Bali. Terima kasih juga kami sampaikan kepada ITB STIKOM Bali sebagai afiliasi yang memberikan kesempatan kepada tim pelaksana untuk mengikuti Skema PKM ini. Dan penghargaan kami kepada Dewan Editor dan Mitra Bestari Jurnal Bhakti Persada, Politeknik Negeri Bali, atas kesempatan yang diberikan untuk mempublikasikan hasil kegiatan PKM yang telah dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Gautama, I Made Bhaskara, Putri, Dian Rahmani, (2019). Perancangan Label Kemasan Aneka Kue Dan Banner Sebagai Media Promosi. *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer*. 01(02), 14-20.
- Hasan, H. (1983). *Evaluasi Kurikulum*, cetakan kedua, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Hendrasty, H.K. (2013). *Pengemasan & Penyimpanan Bahan Pangan*, Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Kotler, Phillip, dkk. (1999). *Principles of Marketing*. New Jersey. *Pearson Education, Inc.*
- Muhaimin, Moh., *Model Evaluasi CIPP (Context, Input, Process, Product)*
<https://www.kompasiana.com/muhaiminmoh/552ab300f17e611530d62496/model-evaluasi-cipp-context-input-process-product?page=all#> diakses Senin, 25 November 2019.

- Oka, I Made Darma. dkk. (2015). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Masakan Seafoods Untuk Menunjang Pariwisata Di Desa Wisata Serangan. *Bhakti Persada*. 01(1), 62-80.
- Rangkuti, Freddy. (1997). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*, Cetakan Ke-1. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Stufflebeam, Daniel L. & Shinkfield, Anthony J. (2007). *Evaluation, Theory, Models, and Application*, San Fransisco: Jossey-Bass.
- Widianty, Yenny. dkk. (2018). Pendampingan Ukm Sagon Bakar Dan Sambal Hj Lina Untuk Memperbaiki Mutu Dan Product Image. *Abdimas* 22(1), 111-119.