

PEMBERDAYAAN IBU PKK DESA SUKAGALIH MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BUMBU SIAP SAJI

Laela Chairani¹, Azaria Andreas², Ayu Herzanita²

¹Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pancasila

²Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Pancasila

Korespondensi: ayu.herzanita@univpancasila.ac.id

ABSTRAK

Desa Sukagalih yang terletak di Kecamatan Jonggol, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat, memiliki sekitar 25,4% KK yang masuk ke dalam kategori keluarga miskin. Perlu adanya upaya penggalian potensi dari Masyarakat Desa Sukagalih untuk meningkatkan perekonomiannya. Adanya perubahan kehidupan yang serba cepat sekarang ini, memasak dalam waktu singkat menjadi jalan keluar yang praktis dan efektif. Solusi yang ditawarkan adalah dengan adanya produksi bumbu siap pakai sehingga dapat mempersingkat waktu memasak. Kondisi ini menciptakan peluang besar untuk memproduksi bumbu siap pakai. Jenis bumbu yang akan diproduksi terdiri dari bumbu dasar putih, bumbu dasar merah dan bumbu dasar kuning. Tujuan dari kegiatan ini adalah pemberdayaan ibu rumah tangga Desa Sukagalih dalam bentuk pelatihan pembuatan produk bumbu siap pakai. Pelatihan yang dilakukan kepada Ibu PKK Desa Sukagalih antara lain pelatihan proses pembuatan bumbu dan pemasaran produk yang akan dijual. Hasil dari kegiatan ini didapatkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan ibu PKK terkait proses pembuatan bumbu dan pemasaran produk, dapat terlihat dari hasil pre-test 80,5% peserta dapat menjawab benar seluruh soal dan untuk post-test sebanyak 88,7%.

Kata kunci: Bumbu Siap Saji, Bumbu Dasar, Pemasaran Produk, Desa Sukagalih

ABSTRACT

Sukagalih Village, located in Jonggol Subdistrict, Bogor Regency, West Java Province, has approximately 25.4% of households classified as poor families. Efforts are needed to explore the potential of Sukagalih Village's community to improve its economy. In the face of today's fast-paced lifestyle, quick cooking has become a practical and effective solution. One proposed solution is the production of ready-to-use seasoning to shorten cooking time. This condition creates a significant opportunity to produce ready-to-use seasoning. The types of seasoning to be produced include basic white seasoning, basic red seasoning, and basic yellow seasoning. The aim of this activity is to empower housewives in Sukagalih Village through training in the production of ready-to-use seasoning products. The training provided to the Sukagalih Village Women's Family Welfare Group (PKK) includes the process of making seasoning and marketing the products to be sold. The results of this activity showed an increase in the PKK members' knowledge regarding the production and marketing of seasoning products, as evidenced by pre-test results where 80.5% of participants answered all questions correctly, and post-test results showed an improvement to 88.7%.

Keywords: Ready-to-Use Seasoning, Basic Seasoning, Product Marketing, Sukagalih Village

PENDAHULUAN

Desa Sukagalih merupakan desa yang terletak di Kecamatan Jonggol, Provinsi Jawa Barat, memiliki karakteristik topografi dataran rendah rentan terhadap kekeringan, terutama pada saat musim kemarau yang panjang. Desa Sukagalih terbagi menjadi empat dusun yaitu Dusun 1 Cikatang, Dusun 2 Sindanggalih, Dusun 3 Sindangkerta dan Dusun 4 Parankawung. Dengan luas wilayah sebesar 197.098 ha, desa ini dihuni oleh 4.583 jiwa atau 1.251 Kepala Keluarga (KK), dimana 25,4% atau sekitar 305 KK termasuk dalam kategori keluarga miskin (BPS Kabupaten Bogor, 2023).

Salah satu langkah untuk mengurangi kemiskinan di Desa Sukagalih adalah dengan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga dalam produksi bumbu siap saji. Ibu rumah tangga umumnya memiliki waktu luang setelah menyelesaikan urusan rumah tangga, yang dimanfaatkan untuk kegiatan yang produktif guna meningkatkan pendapatan keluarga (Adry, et al., 2020). Selain itu, meskipun ibu rumah tangga telah memiliki kemampuan memasak, keterampilan dalam membuat makanan olahan bergizi dan bernilai jual masih perlu ditingkatkan (Badriyah, et al., 2023). Sehingga dengan adanya pelatihan pengolahan pangan, ibu-ibu rumah tangga dapat mengoptimalkan waktu luangnya untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Di era kehidupan yang serba cepat sekarang ini, memasak dalam waktu singkat menjadi jalan keluar yang praktis dan efektif. Solusi yang ditawarkan adalah dengan adanya produksi bumbu siap pakai sehingga dapat mempersingkat waktu memasak. Kondisi ini menciptakan peluang besar untuk memproduksi bumbu siap pakai. Jenis bumbu yang akan diproduksi terdiri dari bumbu dasar putih, bumbu dasar merah dan bumbu dasar kuning.

Tujuan dari kegiatan ini adalah pemberdayaan ibu rumah tangga Desa Sukagalih dalam bentuk pelatihan pembuatan produk bumbu siap pakai. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah dapat menjadikan penghasilan tambahan bagi ibu-ibu PKK, sehingga dapat membantu perekonomian keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pada pemberdayaan ibu PKK Desa Sukagalih melalui pelatihan pembuatan bumbu siap saji ini dilakukan dengan:

1. Sosialisasi
Dilakukan pengenalan kegiatan kepada mitra.
2. Peralatan pembuatan bumbu siap saji
Dilakukan pendataan peralatan apa saja yang akan digunakan untuk produksi bumbu siap saji, dimulai dari alat penghalus bumbu, alat masak dan alat cetak kadaluarsa makanan.
3. Penyusunan komposisi bumbu siap saji
Menyusun komposisi bumbu dasar putih, bumbu dasar merah dan bumbu dasar kuning yang akan digunakan dalam kegiatan ini.
4. Perencanaan kemasan bumbu siap saji
Merencanakan desain label dan merk dagang yang akan ditempel pada kemasan botol bumbu siap saji.
5. Pelatihan pembuatan bumbu siap saji
Pelatihan pembuatan bumbu siap saji dan pemasaran kepada ibu PKK.
6. Evaluasi kegiatan
Dilakukan pre-test dan post-test untuk menilai pengetahuan awal peserta dan peningkatan pemahaman setelah dilakukan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan kurang lebih selama 5 bulan. Dimulai dari sosialisasi kepada masyarakat, desain label stiker produk, pelatihan pembuatan bumbu siap saji, hingga evaluasi kegiatan.

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi ini dilakukan di Aula Kecamatan Jonggol, dihadiri oleh Camat Jonggol beserta jajarannya, Kepala Desa Sukagalih beserta sekretaris desa, Ketua dan Kader PKK Desa Sukagalih, serta perwakilan Desa Sukagalih. Tujuan dari kegiatan ini adalah sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di Desa Sukagalih, sekaligus meminta dukungan untuk kelancaran kegiatan ini.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

2. Peralatan Bumbu Siap Saji

Peralatan yang digunakan untuk membuat produk bumbu siap saji ini terdiri dari:

- a. Blender: berfungsi untuk mengaluskan bumbu.
- b. Alat masak (kompor, wajan, sutil)
- c. Timbangan digital: untuk menimbang komposisi bumbu yang akan diolah dan menimbang berat bumbu pada kemasan.
- d. Mesin sealer induksi: untuk merekatkan sealer pada tutup botol bumbu dan menjadikan botol kedap udara serta mencegah kebocoran.
- e. Alat cetak tanggal kadaluarsa makanan



(a) (b) (c)

Gambar 2. Peralatan yang digunakan untuk produksi bumbu siap saji
(a) Blender; (b) Timbangan digital; (c) Mesin sealer induksi

3. Komposisi Bumbu Siap Saji

Bumbu yang akan diproduksi adalah jenis bumbu dasar, yaitu bumbu dasar putih, bumbu dasar merah, dan bumbu dasar kuning. Berikut adalah komposisi bumbu siap saji:

Bumbu dasar putih:

- 200 gr bawang merah
- 100 gr bawang putih
- 50 gr kemiri
- 200 ml minyak goreng

Bumbu dasar merah:

- 200 gr cabe merah besar
- 100 gr cabe kriting merah
- 100 gr bawang merah
- 50 gr bawang putih
- 250 ml minyak goreng

Bumbu dasar kuning:

- 150 gr bawang merah
- 75 gr bawang putih
- 50 gr kemiri
- 35 gr kunyit
- 20 gr jahe
- 200 ml minyak goreng



Gambar 3. Bumbu Dasar

4. Perencanaan Kemasan Produk Bumbu Siap Saji

Untuk kemasan bumbu siap saji, dilakukan perencanaan kemasan yang akan digunakan. Dengan melihat produk bumbu sejenis yang dijual di pasaran, maka pilihan kemasan yang akan digunakan bisa memakai botol plastik, botol kaca, ataupun kemasan sachet. Pada akhirnya tim memutuskan menggunakan botol plastik yang kemudian akan menggunakan teknologi induksi sealer pada bagian penutup untuk mencegah terjadinya kebocoran cairan minyak dari tutup botol.



Gambar 4. Kemasan Botol Plastik untuk Produk Bumbu Siap Saji

Selain itu juga dilakukan perencanaan label bumbu masak yang hasil akhirnya adalah sebagai berikut. Label kemasan adalah salah satu komponen penting yang harus ada bagi suatu produk. Dimana keberadaan label kemasan juga bisa menjadi alat pengenal produk yang membedakan dengan produk pesaing. Dengan label kemasan inilah, hasil produk bisa menyampaikan informasi kepada calon konsumen mengenai logo, kualitas, petunjuk penggunaan, kode produksi dan sebagainya. Berikut adalah informasi yang ada pada label kemasan.

- Nama Produk
- Nama dan Alamat Produksi
- Tanggal dan Kode Produksi
- Masa Berlaku/ Kadaluarsa
- Berat Bersih
- Komposisi Produk
- Informasi Nilai Gizi

Label kemasan memerlukan nama produk sebagai identitas utama produk yang merepresentasikan keseluruhan produk. Nama produk yang diambil adalah **SAGALIH Bumbu Dasar Merah/ Kuning/ Putih**. Sagalih merepresentasikan Desa Sukagalih yang berada di Kecamatan Jonggol. Selain itu digunakan logo wanita menggunakan pakaian *chef*

yang merepresentasikan produk ini dikembangkan oleh ibu-ibu yang dalam hal ini adalah TP PKK Desa Sukagalih. Selain itu dalam label juga diinformasikan pihak yang akan memproduksi, yaitu ibu-ibu TP PKK Desa Sukagalih.



Gambar 5. Label Kemasan Produk Bumbu Siap Saji

5. Pelatihan Pembuatan Bumbu Siap Saji

Kegiatan ini berisikan pelatihan cara mempersiapkan bahan dasar bumbu, cara memasak, hingga siap untuk dikemas. Hal yang ditekankan saat memasak bumbu adalah memasak bumbu menggunakan minyak yang cukup, lalu dimasak sampai matang, sampai tidak ada kadar air yang tersisa pada bumbu. Tujuan dari proses ini adalah agar bumbu dapat bertahan lama, walaupun disimpan di dalam suhu ruang. Kadar air yang tinggi pada kemasan makanan dapat meningkatkan pertumbuhan jamur. Peningkatan pertumbuhan jamur ini juga dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan (Mughtar, et al., 2011). Oleh karena itu, pada pelatihan ini para ibu-ibu PKK juga diajarkan cara mengemas bumbu siap saji menggunakan alat sealer induksi.



Gambar 6. Pelatihan memasak dan pengemasan bumbu siap saji

Pada pelatihan ini, para ibu PKK juga diajarkan mengenai pemasaran produk dan manajemen pemasaran. Materi ini dimulai dari penentuan produk, penentuan harga, penentuan

pasar, manajemen distribusi, dan promosi. Materi selanjutnya yaitu tujuan dari manajemen pemasaran, terdiri dari menciptakan demand, meningkatkan keuntungan, menarik pelanggan baru, memuaskan pelanggan, serta menaikkan citra produk di publik. Pada pelatihan ini juga, para ibu PKK dihimbau untuk mendaftarkan produk bumbu siap saji ke BPOM.



Gambar 7. Penyampaian materi tentang pemasaran produk

6. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan melakukan pre-test sebelum dilaksanakan pelatihan dan post-test setelah dilakukan pelatihan. Tujuan dari evaluasi ini adalah untuk menilai tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah dilaksanakannya pelatihan. Jumlah peserta yang hadir pada pelatihan ini sebanyak 22 orang, namun hanya 19 orang yang mengisi pre-test dan post test. Pertanyaan yang diberikan pada pre-test dan post-test adalah terkait cara produk bumbu siap saji, cara produksi, penanganan daya tahan bumbu, serta cara pemasaran dan penentuan harga jual produk.

Hasil pre-test menunjukkan 15 dari 19 orang peserta (80,5%) menjawab seluruh pertanyaan dengan benar terkait pembuatan bumbu siap saji. Hasil ini dapat diartikan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu PKK Desa Sukagalih, Kecamatan Jonggol sudah memiliki pengetahuan mendasar terkait bagaimana membuat bumbu siap saji sampai teknik pemasaran hasil produk desa.

Hasil post-test menunjukan 17 dari 19 orang peserta (88,7%) menjawab seluruh pertanyaan dengan benar. Hasil ini dapat diartikan bahwa kegiatan sosialisasi dan penyuluhan yang dilakukan oleh tim PKM bersama narasumber telah berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK Desa Sukagalih, Kecamatan Jonggol.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan bumbu siap saji bermanfaat bagi ibu-ibu PKK Desa Sukagalih. Dari hasil pre-test dan post-test yang telah dilakukan, bahwa ibu PKK Desa Sukagalih telah memiliki pengetahuan dasar tentang mengelola bumbu siap saji dan pengetahuan tentang pemasaran. Oleh karena itu, produksi bumbu siap saji ini dapat berpotensi sebagai sumber penghasilan bagi masyarakat desa dan perlu adanya dukungan dari pemerintah daerah setempat untuk menyediakan wadah penjualan bagi UMKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan oleh Tim Dosen Program Studi Teknik Sipil dan Program Studi Teknik Industri, Universitas Pancasila menggunakan dana Hibah Penelitian dan Pengabdian Masyarakat milik Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan TA. 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Adry. M. R., Riani. N. Z., Akbar. U. U., Sari. Y. P., 2020, Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Bagi Ibu Rumah Tangga, *Journal of Community Service*, Vol. 2, No. 2, hal 177-184.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor, 2023, Kecamatan Jonggol dalam Angka 2023, ISSN: 2597-8098, BPS Kabupaten Bogor.
- Badriyah. I., Oktavian. I., Jeaneta. R., Aulia. R., Khaulan. A., Muktiarni, 2023, Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga dalam Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Untuk Pengolahan Makanan Sehat di Desa Ciherang Kabupaten Pacet Cianjur, *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)* Vol. 3, No. 2, hal 445-450.
- Hendry. M., Kamsina, Indah. T.A, 2011, Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Jamur pada Gambir, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* Vol. 22 No.1 Tahun 2011, hal. 36-43.
- Muchtar, H., Kamsina., Anova, I.T. 2011. Pengaruh Kondisi Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Jamur. *Jurnal Dinamika Industri*. Vol 22, No. 1.