

PKM KELOMPOK USAHA DODOL KABUPATEN BEKASI JAWA BARAT

Dessy Agustina Sari¹, Azafilmi Hakiim², Vita Efelina³, Nurul Asiah⁴, Sukanta⁵
^{1,2,3,5} Fakultas Teknik, Universitas Singaperbangsa Karawang
Jl. HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang - 41361
⁴Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie
Jl. H. R. Rasuna Said No. Kav. C-22, Karet Kuningan, Jakarta Selatan - 12940
dessy. agustina8@staff. unsika. ac. id

Abstract

Dodol is a typical local food (snack heredity) and the making process applies the local community empowerment system. The initial treatment of raw materials to finished products runs manually (manpower) and production management has not been well ordered. This results in the selling price falling to third parties because the packaging segment is weak and the absence of packaging labels. The steps given to partners are the application of product distribution permit and business location permit, as well as post-dodol packaging tool technology cooled. The result of community service that has been running is the process of submitting SP-PIRT and SITU succeeded by the kelurahan - the implementing partner through the SKU before processing the document by the Bekasi District Health Office. Then, the implementation of 2 (two) pieces of equipment is completed to overcome the process of formation of the product - weighing and ending by the packaging in a vacuum. The goal is to save production time and overcome the adhesiveness of dodol, increase product shelf life due to vacuum sealed treatment, as well as make the product able to enter the food store or trip out of town. Aspects of increased production will also be examined for the solution provided. This is directed at improving daily production capacity and handling the number of workers when faced with orders on religious holidays.

Keywords: dodol, packaging, SITU, SP-PIRT7

Abstrak

Dodol merupakan makanan khas lokal (kudapan turun-temurun) dan proses pengerjaannya menerapkan sistem pemberdayaan masyarakat setempat. Perlakuan awal bahan baku hingga produk jadi berjalan manual (tenaga manusia) dan manajemen produksi belum tertata dengan baik. Hal ini mengakibatkan harga jual jatuh kepada pihak ketiga karena segmen pengemasan bersifat lemah dan tidak adanya penyematan label kemasan. Langkah-langkah yang diberikan kepada mitra adalah pengajuan izin edar produk dan izin lokasi usaha, serta teknologi alat pengemas pasca produk dodol didinginkan. Hasil pengabdian masyarakat yang telah berjalan adalah proses pengajuan SP-PIRT dan SITU disukseskan oleh pihak kelurahan – mitra – tim pelaksana melalui SKU sebelum pemrosesan dokumen oleh pihak Dinas Kesehatan kabupaten Bekasi. Lalu, pengimplementasian 2 (dua) buah peralatan tengah dirampungkan untuk mengatasi proses pembentukan wujud produk – penimbangan dan diakhiri oleh pengemasan secara vakum. Tujuannya adalah penghematan waktu produksi dan penanggulangan sifat kelengketan yang dimiliki dodol, peningkatan umur simpan produk karena perlakuan *vacuum sealed*, serta menjadikan produk mampu memasuki pertokoan makanan maupun perjalanan ke luar kota. Aspek peningkatan produksi juga akan ditelaah atas solusi yang diberikan. Hal ini diarahkan kepada pembenahan kapasitas produksi harian dan penanganan jumlah pekerja bila menghadapi order pada hari besar agama.

Kata kunci : dodol, pengemasan, SITU, SP-PIRT7

Pendahuluan

Indonesia memiliki variasi kudapan khas lokal dari berbagai daerah dan umumnya merupakan hasil rumahan para ibu untuk kegiatan ramah-tamah warga setempat bila tetangganya memiliki hajat (rewangan). Salah satu makanan yang dihasilkan antarmasyarakat tersebut adalah dodol dengan balutan daun pisang, lontar dan aren. Hal inilah menjadi kearifan lokal (keunikan) yang tersebar di berbagai daerah Nusantara.

Desa Sukajaya kecamatan Cibitung menjadi salah satu daerah yang melestarikan dodol khas Betawi lebih dari 25 tahun lamanya. Para pelaku usaha hingga kini secara konsisten menerapkan penggunaan bahan baku yang terakui kualitasnya. Lalu, produk lengket dan manis tersebut seiring waktu memiliki tantangan perkembangan dan salah satunya adalah sisi pengemasan beserta atribut yang melekat pada badan produk penjualan. Kemudian, aktivitas ekonomi yang berlangsung di tahap kehidupan modern mengakibatkan adanya jarak

(menjauhi) kegiatan sosial antar warga setempat.

Mitra terhadap omset permintaan pelanggan memiliki batasan karena usaha tersebut masih menerapkan metode sederhana dan tenaga manusia dari perlakuan awal bahan baku hingga menjadi produk siap jual. Pembeli berdatangan langsung ke lokasi pembuatan (tengkulak) dan penitipan penjualan di seputaran pasar tradisional terdekat. Hal tersebut hingga kini dilakoni pelaku usaha karena kekurangan tahap finalisasi produk beserta label yang menghadang dodol produsen ke berbagai lokasi penjualan buah tangan baik daerah setempat maupun luar kota.

Kapasitas produksi per minggu sebesar 560 kg dan angka tertinggi dicapai ketika bulan Ramadhan (hingga 13 kali per hari) setiap tahunnya. Namun, peningkatan produksi tidak disanggupi produsen baik harian maupun musiman, meskipun produk selama ini telah memiliki umur simpan selama 2 bulan (hasil pengamatan semata produsen selama ini). Hal ini disebabkan pelaku belum mampu menyajikan produk dengan kemasan bersegel dan pemaparan kualitas dodol melalui data kuantitatif kandungan gizi pada nama dagang.

Mitra bersikap selektif dalam menerima orderan konsumen dan juga proses pengiriman produk pun terbatas (hanya mencakup area Jabodetabek karena kekhawatiran usia simpan dodol). Poin pertama dilakukan karena produk terbentuk menghabiskan waktu hingga 8 jam, dilanjutkan durasi pendinginan dan pengemasan produk. Atas serangkaian kegiatan tersebut, produsen memberdayakan warga setempat sebagai karyawan tetap dan menambahkan personil kampung sebelah ketika menjelang hari raya besar umat beragama.

Bagian produksi yang melelahkan dan membutuhkan banyaknya tenaga kerja adalah *packaging session*. Penggunaan pembungkus plastik dan benang wol di kedua ujungnya menjadi teknik penyajian produk. Pengerjaan secara manual dan kelengketan dodol menjadikan durasi pengemasan menjadi lebih lama serta ketebalan dan panjangnya (berbentuk gulungan) berfluktuasi untuk setiap pekerja. Hal ini juga menjadi tantangan bagi pengusaha makanan dodol dengan jenis bahan baku yang berbeda (Utomo, Murtafdo, & Novia, 2016) dan makanan lokal lainnya yang menjadi keunikan setiap daerah di Indonesia (Widnyana, Pariartha, & Nada, 2014). Adapun, penampilan produk UKM tersebut disajikan Gambar 1 berikut. Selanjutnya, ketidakseragaman tersebut tidak menjadi pandangan utama pembeli karena perubahan kemasan akan dilakukan *reseller* bila penjualan ditujukan kepada agen ternama. Sedangkan, produsen selama ini hanya bersedia untuk menyajikan 1 (satu) ukuran yaitu 250 gram.



Gambar 1

Dodol khas Betawi sebagai produk UKM desa Sukajaya kecamatan Cibitung kabupaten Bekasi

Dodol khas Betawi pada Gambar 1 di atas sempat menjelajah negara luar seperti Singapura, Australia, dan Arab Saudi. Produk tersebut dibawa sebagai cinderamata oleh sebagian kecil warga setempat yang bekerja sebagai TKI (Tenaga Kerja Indonesia) dan TKW (Tenaga Kerja Wanita). Tekstur dan cita rasa yang dimilikinya terbilang mampu memasuki pasar. Namun, bila produk hendak bersaing maka prosedur kelayakan izin edar harus dipenuhi. Pencapaian hal tersebut juga diimbangi oleh peningkatan produksi yang seirama penambahan tenaga kerja bila proses produksi secara konvensional tetap dijalankan.

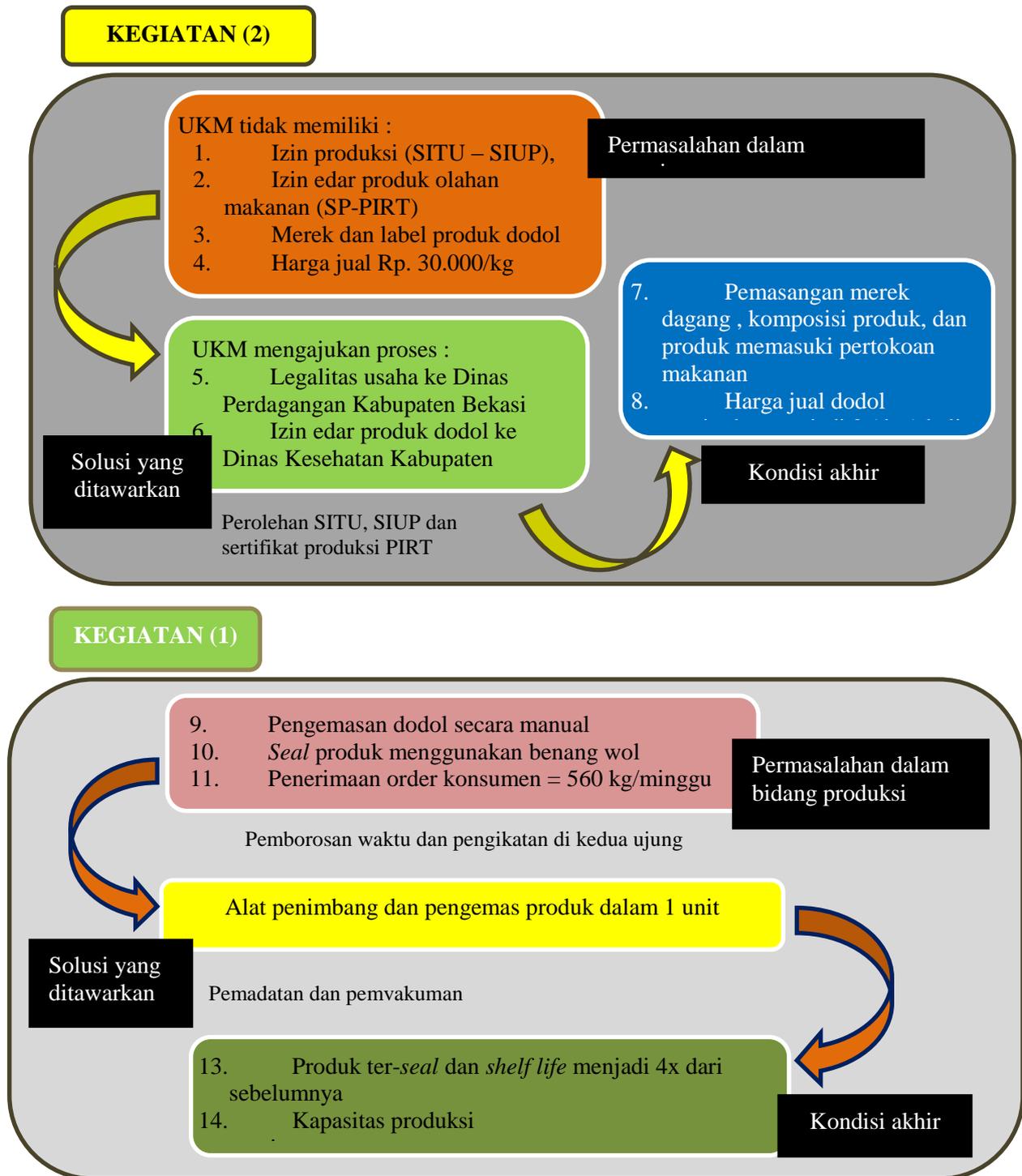
Urgensi para pengusaha dodol desa Sukajaya adalah proses pengemasan dan pengajuan izin edar melalui Dinas Kesehatan. Kedua hal tersebut telah lama menyebabkan produk tidak mampu memasuki pertokoan dan tidak adanya keberanian peningkatan produksi harian. Selain itu, harga penjualan sebelumnya adalah setengah dari nominal di pusat pertokoan oleh-oleh. Hal ini menjadi ladang usaha bagi para pembeli yang terus berdatangan ke lokasi usaha dan juga didukung oleh pihak penjual yang tidak mampu melakukan ekspedisi produk ke berbagai kota selain Jabodetabek.

Solusi yang ditawarkan kepada kelompok usaha dodol adalah alat pengemas dodol yang mampu mengurangi kontak udara dan meningkatkan *shelf life*. Upaya tersebut diharapkan mampu mengatasi penekanan biaya operasional dari sisi tenaga manusia dan durasi pengemasan terkait sifat dari produk dodol yang lengket. Lalu, *packaging* produk akan dibenahi melalui serangkaian tahapan yaitu penimbangan berat, pemadatan, dan pemvakuman dodol. Selanjutnya, pemberian label dagang mitra pasca penerimaan Sertifikat Produksi Pangan Izin Rumah Tangga (SP-PIRT) disematkan badan produk jual. Hal tersebut menjadi bagian terpenting karena mencerminkan jati diri produksi dodol setiap pengusaha (Pratiwi & Sulastianto, 2013) dan berdampak terhadap produktivitas kegiatan usaha (Kemala & Wulandari, 2015).

Metode Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat akan dilakukan melalui sosialisasi kepada pihak-pihak kelompok usaha dodol di Desa Sukajaya Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat. Hal ini diharapkan dapat mendukung kelancaran program baik secara material maupun moril. Tim pelaksana menganalisis masalah yang dihadapi oleh kedua mitra, lalu melakukan

studi literatur untuk mendapatkan solusinya yaitu tentang teknik pengemasan produk dodol. Adanya pendampingan pembuatan yang diawali pengarahannya dari Dinas Kesehatan mengenai pengajuan (pembuatan) SP-PIRT produksi makanan olahan. Ilustrasi mengenai metode pelaksanaan pada pengajuan Program Kemitraan Masyarakat kelompok usaha dodol disajikan pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2
Rencana pembenahan kegiatan produksi dodol

Mitra sasaran berpartisipasi pada kese-luruhan proses produksi dodol, penyiapan peserta sosialisasi, menjadi tempat berlangsungnya penga- rahan pengajuan SP-PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bekasi. Kedua mitra menjadi jembatan antara pelaksana program dengan petinggi desa Sukajaya dan warga sekitarnya. Penerapan alat pengemas vakum dilakukan terlebih dahulu berupa simulasi *trial and error* skala laboratorium dan selanjutnya disosialisasikan mengenai kondisi operasi yang optimal untuk mengemas produk dodol.

Evaluasi pelaksanaan program ditinjau pada aspek jumlah produksi, waktu simpan dodol menjadi 4x dari kondisi awal, harga jual produk menjadi 2x lipat dengan kemasan bersertifikat izin edar produk, P-IRT. Ketika kegiatan PKM berakhir, kedua mitra mampu menjadi wadah aspirasi dan memberikan solusi dari penanggulangan kesulitan para pengusaha dodol lainnya dengan bekerja sama Karang Taruna. Pengupayaan pembentukan Posdaya apabila dibutuhkan untuk menunjang kelanjutan program di lapangan pasca PKM (Sari, 2017). Hal ini akan didukung mengenai legalitasnya oleh pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Singaperbangsa Karawang (Unsika). Mitra akan mampu meningkatkan kemampuan sebagai pengusaha mandiri dan menularkan kemahirannya bagi pengusaha dodol di desa Sukajaya.

Hasil dan Pembahasan

Kerja sama antara tim pelaksana dengan mitra menjadi suatu kegiatan yang sukses melalui partisipasi Karang Taruna setempat dan Dinas Kesehatan kabupaten Bekasi – Jawa Barat. Pasca pendirian Posdaya (menaungi 23 UKM Dodol yang berada di kecamatan Cibitung), salah pihak UKM menjadi ketua pengelola Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan juga perwakilan untuk mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan (PKP) (Sari, Prabowo, Sukanta, & Efelina, 2017). Kegiatan tersebut telah diikuti mitra pada 14-15 Maret 2018 di Hotel Ibis Style – Jababeka 2. Selain itu, mitra juga mengimbangi pembenahan lokasi dan proses beserta etika-estetika karyawan selama melakukan aktivitas produksi dodol. Hal ini telah menjadi PR bagi para UKM pasca menerima sosialisasi pengajuan S-PIRT oleh pihak Dinas Kesehatan.

Pengajuan dokumen selanjutnya ke Dinas Kesehatan adalah SIUP – SITU (Surat Izin Usaha Perdagangan – Surat Izin Tempat Usaha). Kegiatan tersebut merupakan pemutakhiran sistem manajemen UKM dodol untuk lebih memahami peran kedua berkas tersebut. Usaha produksi selama 25 tahun memang tidak membutuhkan hal tersebut, tapi perkembangan zaman dan pembenahan prosedur

pengelolaan makanan menjadi tantangan dan kepatuhan bagi produsen. SITU berperan bagi para produksi dodol ke depannya agar tidak menimbulkan gangguan atau kerusakan bagi lingkungan sekitar yang didasari Peraturan Daerah dari pemerintah daerah tempat domisili UKM. Lalu, SIUP menjadi dasar bagi para pelaksana kegiatan usaha di bidang perdagangan barang atau jasa di Indonesia yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota/Wilayah. Saat ini, tim pelaksana telah melengkapi dokumen dan memasuki proses pengajuan setelah memegang SKU (Surat Keterangan Usaha) dari kepala desa setempat.

Pengarsipan dokumen menuntut juga segi kemajuan teknologi produksi. Tim pelaksana menawarkan sejumlah peralatan untuk bagian pengemasan. Dodol yang telah matang didinginkan terlebih dahulu dan diumpankan untuk dicetak secara gulungan – ditimbang. Hal ini disajikan Gambar 3 berikut. Selanjutnya, produk dikemas dan sebelum tersegeludara akan dikeluarkan dahulu yang ada di dalamnya (*vacuum sealead*). Tujuannya adalah meningkatkan umur simpan dodol karena produk tidak berkontak udara luar. Kegiatan ini baru terselesaikan pada pembuatan alat awalnya dan telah ditujukan kepada mitra. Keberadaan teknologi tersebut diharapkan mampu meningkatkan produksi harian dan menghemat waktu produksi terutama di bagian *packaging*. Selain itu, kebutuhan energi terhadap alat yang diimplementasikan ramah di kantong pengusaha dodol dibandingkan tenaga manusia yang kerap ditelan oleh kondisi kesehatan dan usia.



Gambar 3

Alat pembentuk gulungan dodol dan penimbang

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian mampu memberikan konklusi yaitu :

Perolehan SIUP dan SITU memasuki tahap pengajuan setelah proses SKU ditempuh di kelurahan

Mitra telah menyelesaikan jadwal PKP sesuai jadwal dan ketentuan yang dipandu oleh Dinas Kesehatan kabupaten Bekasi – Jawa Barat

Prototipe teknologi alat pengemas dodol khas Betawi telah dicapai dan tim pelaksana tengah menggiatkan pengimplementasian lebih lanjut untuk meningkatkan omset produksi harian maupun hari raya dari segi melalui segmen *packaging*

Widnyana, I. K. , Pariartha, I. W. W. , & Nada, M. (2014). *Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Makanan Khas Bali*. *Jurnal Bakti Saraswati*, 3 (2), 1–8. Retrieved from <http://jurnal.unmas.ac.id/index.php/Bakti/article/view/63>

Daftar Pustaka

Kemala, N. , & Wulandari, S. A. (2015). *Dampak Kemasan Terhadap Kuantitas Penjualan Produk Usaha*. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 15 (1)(1), 1–7. Retrieved from <http://ji.unbari.ac.id/index.php/ilmiah/article/viewFile/191/187>

Pratiwi, S. , & Sulastianto, H. (2013). *Desain Kemasan Cokelat Garut (Kajian Visual Estetik pada Kemasan Chocodot Perusahaan Tama Chocolate Garut)*. *GRADASI*, 1(3). Retrieved from http://ejournal.upi.edu/index.php/GRADASI_ANTOLOGI/article/view/280

Sari, D. A. (2017). *Mendobrak Sistem Kewirausahaan dan Manajemen UKM Dodol melalui SP-PIRT pada Desa Sukajaya Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi*. *International Research and Development for Human Beings (IRDH), Angkatan I*. https://www.researchgate.net/profile/Dessy_Agustina_Sari/publication/320857813_DessyAS_-_Indonesia_Bangkit_Menulis_Hasil_dan_SertifikatPiala/data/59fecfcb0f7e9b9968c4dec/d/DessyAS-Indonesia-Bangkit-Menulis-Hasil-dan-Sertifikat-Piala.pdf

Sari, D. A. , Prabowo, A. J. , Sukanta, & Efelina, V. (2017). *Peningkatan Kewirausahaan Masyarakat Melalui Izin Edar Produksi Dodol Desa Sukajaya Kecamatan Cibitung Kabupaten Bekasi*. *Ikatan Dosen Republik Indonesia*, 1, 330–337. <https://doi.org/10.31227/osf.io/rnga6>

Utomo, D. , Murtadlo, K. , & Novia, C. (2016). *Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Menjadi Dodol dan Kerupuk*. *Teknologi Pangan*, 7(3), 114–117. Retrieved from <http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/515>