



INOVASI PRODUK, PELATIHAN DIGITAL MARKETING DAN PRODUKSI JUMLAH BESAR MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT UMKM AMBHU PETANI NIRA/AREN DI KARANGASEM

^{1*}Firman Sinaga, ²Firlie Lanovia Amir, ³I Gusti Made Riko Hendrajana, ⁴I Wayan Suadnyana, ⁵Komang Shanty Muni Parwati

Institut Pariwisata dan Business International, Bali, Indonesia

Email: firmanSinaga@ipb_intl.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.56457/dinamika.v2i2.669>

Dipublikasikan: 03 Desember 2024

Abstrak

Inovasi produk dan pelatihan digital marketing untuk UMKM di Karangasem, khususnya para petani nira/aren, berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kemampuan para petani dengan memberikan pelatihan mengenai pemasaran digital serta memproduksi hasil pertanian dalam jumlah besar, yang diharapkan dapat membuka peluang pasar yang lebih luas. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Amertha Bhuana yang memiliki sekitar 30 petani aren yang tersebar di wilayah Karangasem. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi pelatihan mengenai strategi digital marketing yang tepat, serta teknik produksi yang efisien untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produk aren. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan petani dalam memanfaatkan teknologi digital untuk memasarkan produk mereka dan menghasilkan lebih banyak produk aren dengan efisiensi yang lebih tinggi. Dengan demikian, diharapkan keberlanjutan usaha petani aren dapat tercapai, serta memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal dan kesejahteraan masyarakat setempat.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Digital Marketing, Kesejahteraan UMKM

Abstract

Product innovation and digital marketing training for MSMEs in Karangasem, specifically for palm sap farmers, play a crucial role in improving community welfare. This study aims to enhance the skills of farmers by providing training in digital marketing and mass production techniques, which are expected to open up broader market opportunities. The research was conducted in Amertha Bhuana Village, which has about 30 palm sap farmers spread across Karangasem. The methods used in this study include training on appropriate digital marketing strategies and efficient production techniques to increase the quantity and quality of palm sap products. The results show an improvement in farmers' knowledge of utilizing digital technology to market their products and produce more palm sap with higher efficiency. Thus, it is hoped that the sustainability of palm sap farming can be achieved, providing a positive impact on the local economy and the welfare of the community.

Keywords: Product Innovation, Digital Marketing, MSME Welfare

PENDAHULUAN

Karangasem merupakan sebuah kabupaten yang memiliki beberapa potensi di sektor pertanian salah satunya adalah petani aren dengan berjumlah 4.116 pohon yang tersebar di beberapa desa berdasarkan laporan tanaman perkebunan kabupaten Karangasem (Dinas Pertanian Kab. Karangasem, 2020). Adapun salah satu desa yang memiliki petani aren adalah desa Amertha Bhuana berjumlah 30 orang menurut bapak Komang Arnawa selaku

bidang perencana desa Amertha Bhuana. Dalam hal ini terlihat bahwa desa Amertha Bhuana memiliki sumber daya alam.

Komang Arwana sebagai Perangkat desa Amertha Bhuana dengan hasil wawancaranya adalah bahwa desa Amertha Bhuana memiliki jumlah pohon aren sebanyak 350 pohon yang tersebar di beberapa Banjar-RW. Di desa Amertha Bhuana nira pohon aren banyak digunakan untuk makanan dan minuman seperti air nira nya digunakan untuk pembuatan gula aren dan gula semut, batangnya dapat digunakan tepung sagu. Menurut Lempang. M (2012) pohon aren banyak dimanfaatkan mulai dari buahnya yaitu kolang kaling, nira nya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan gula aren, serta di bagian batangnya dapat dimanfaatkan sebagai tepung sagu aren yang biasanya dipakai untuk bahan makanan antara lain kue, cendol, bakso, bakmie (mie), bihun, sohun dan hun kwe.

Pembuatan gula semut pernah dilakukan oleh Disperindag Kabupaten Karangasem pada tahun 2018 yang diikuti 30 orang terdiri dari empat banjar-RW Dinas Desa Amertha Bhuana. Selanjutnya pelatihan kedua dilakukan pada tahun 2020 dengan jumlah peserta 30 orang dari empat Banjar-RW Dinas Desa Amertha Bhuana, pernyataan ini hasil wawancara dengan bapak Komang Arwana selaku pemilik UMKM Ambhu Bali.

Sumber daya yang dimiliki desa Amertha Bhuana baik sumber daya alam (SDA) maupun sumber daya manusia (SDM) menjadikan UMKM Ambhu Bali yang menghasilkan produk gula semut, maka produk - produk gula semut diharapkan dapat menjadi suatu ciri khas atau produk unggulan dari Desa Amertha Bhuana. Sehingga dapat mewujudkan program yang diselenggarakan oleh Kementerian Perindustrian yaitu *One Village One Product*.

Sejak berdiri UMKM Ambhu Bali pada tahun 13 Oktober 2018 dengan kelompok beranggotakan 30 orang termasuk kelompok yang terbiasa menyadap nira dari pelepah pohon untuk mendapatkan air nira. Sebelum ada UMKM Ambhu Bali Gula Semut petani nira biasanya menjual produk nira per 1 liter dijual dengan harga Rp. 2000 namun dengan adanya UMKM Ambhu Gula Semut nira dibeli dengan harga Rp. 3200. Menurut Komang Arnawa penduduk sekitar biasanya menjual gula merah dengan harga Rp. 30.000 per kilogram sedangkan gula semut yang berbahan gula merah diolah menjadi butiran – butiran dijual dengan harga Rp. 250.000 per kilogram. Dengan fenomena diatas terlihat bahwa keuntungan yang diperoleh petani nira aren semakin meningkat.

Inovasi perlu dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan, menciptakan pasar baru ditengah masyarakat, mengembangkan dan mengaplikasikan pengetahuan wawasan, menambah produk, dan meningkatkan efisiensi produk, inovasi menjadi semakin penting di sektor pangan, Omta S.W.F. *et al.* (2014). Dari pernyataan ini jelas bahwa inovasi produk sangat bermanfaat kepada masyarakat, karena masyarakat di Desa Ametha Bhuana sebagian petani nira aren. Namun sejak berdirinya UMKM Ambhu Bali pada 13 Oktober 2018 belum melakukan inovasi.

Inovasi produk yang akan dilakukan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yaitu pelatihan Kopi Gula Semut/Espresso kemudian pengemasan langsung dengan menggunakan alat teknologi serta pelatihan mempromosikan dengan *digital marketing*. Diharapkan dengan adanya variasi produk ini dapat meningkatkan produktivitas dari petani aren yang nantinya juga akan berdampak ke segi ekonomi dari petani aren di Desa Amertha Bhuana, Kecamatan Selat Kabupaten Karangasem.

METODE

Dalam uji coba pembuatan kopi gula semut menggunakan *metode centrifuge* (metode putar tengah), perlakuan yang digunakan adalah hasil kopi yang sudah menjadi bubuk untuk mendapatkan hasil dari uji deskriptif. Sebagai dapat disusun rancangan sebagai berikut: Po = kopi sachet ABC plus gula (sebagai kontrol terhadap P1), P2= Kopi Gula Sachet Nescafe

Espresso (sebagai kontrol terhadap P2) dan P3=Kopi Sachet Gula Semut.

Dalam pelaksana pelatihan terhadap pemilik Ambu Bali tentang sosial media istagram maka dilaksanakn :

1. Tahap Persiapan
 - a. Observasi dilakukan dengan melakukan survey lokasi yang digunakan sebagai tempat kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yakni di tempat Ambu Bali langsung ke pada pemilik
 - b. Penyusunan RAB
Rencana Anggaran dan Belanja disusun dan dipersiapkan untuk pembelian bahan, konsumsi, sertifikat, materi, pembuatan jurnal serta beberapa peralatan lainnya.
2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan/Implementasi. Sesi pembuatan istagram,

HASIL KEGIATAN

Indonesia memiliki kekayaan pertanian yang berlimpah. Salah satu hasil pertaniannya adalah pohon aren. Pohon aren dapat menghasilkan berbagai produksi salah satunya adalah gula. UMKM AMBU Bali adalah penghasil gula khususnya gula semut. Sejak berdirinya UMKM AMBU Bali pada tahun 2018 sampai 2024 belum ada untuk berinovasi karena kurangnya sumberdaya manusai. Jika dilihat dari sudut pandang 4A dan digital mmarketing yaitu

Attraction : pohon aren memiliki yang cukup untuk di inovasi sebuah produk dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Suatu daerah dapat menjadi tujuan bisnis jika memeiliki modal sumber alam dan sumber daya manusia yang cukup dan baik. Desa Amertha Bhuana memiliki jumlah pohon aren sebanyak 350 pohon yang tersebar di beberapa Banjar-RW. Di desa Amertha Bhuana nira pohon aren banyak digunakan untuk makanan dan minuman seperti air nira nya digunakan untuk pembuatan gula aren dan gula semut, batangnya dapat digunakan tepung sagu. Menurut Lempang. M (2012) pohon aren banyak dimanfaatkan mulai dari buahnya yaitu kolang kaling, nira nya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan gula aren, serta di bagian batangnya dapat dimanfaatkan sebagai tepung sagu aren yang biasanya dipakai untuk bahan makanan antara lain kue, cendol, bakso, bakmie (mie), bihun, sohun dan hun kwe. Namun UMKM Ambhu Bali hanya memanfaatkan sumber alam menjadikan produk gula aren kemudian di jadikan gula semut. Kenyataan nya gula aren digunakan banyak mayarakat untuk menambah campuran buat minuman kopi, teh, *mocktail*, *cocktail*, membuat kue kering dan kue basah. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat maka memberikan pelatihan inovasi produk inovasi kopi gula semut, pelatihan mempromosikan produk dengan *digital marketing*.

Amenity (Fasilitas) Ambhu Bali meningkatkan kualiatas produk gula semut

Amanity adalah adalah segala macam sarana dan prasarana yang diperlukan oleh Ambhu Bali dalam meningkatkan kualiatas dari produk gula semut yaitu sudah memiliki fasilitas ruang yang layak guna, oven, blander, meja kerja, timbagan, mesin press, kual, sendok dll. Untuk produk inovasi kopi gula semut harus menambah fasilitas alat pengemasan yaitu mesin sachet packing

Accessibility (Aksesibilitas) meningkatkan ekonomi masyrakat.

Accessibility merupakan hal yang penting dalam kegiatan berbisnis. Segala macam transportasi ataupun jasa transportasi menjadi akses penting dalam kegiatan bisnis usaha UMKM. Untuk mendapatkan bahan mentah sangat mudah karen akses menuju pohon-pohon baik bgitu juga dengan tempat UMKM Ambhu Bali sangat dekat dengan pemukiman

masyarakat.

Ancillary (Pelayanan Tambahan)

Ancillary merupakan hal yang wajib diberikan oleh Pemerintah Daerah untuk menunjang industri UMKM, seperti lembaga pengelola, informasi dan pemangku kepentingan yang berperan dalam industri UMKM. Pemerintah sangat mendukung UMKM yang ada di Kargasem maka UMKM Ambhu Bali di bawah bina Bumdes juga.

Makanan dan minuman memiliki standar resep yang harus dibuat menurut Jhon dalam Mufqi, T. S. (2016) bahwa standar makanan dan minuman adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan atau minuman yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat. Standar resep makanan juga memberikan informasi tentang cara memasaknya, oleh karena itu juru masak atau pembuat minuman harus dapat mengerti isi dari standar resep makan. Standar resep sangat berpengaruh dalam memproduksi makan/minuman yang berkualitas dan dapat di jadikan acuan dalam proses produksi, maka kelengkapan informasi standart resep harus diutamakan dan ditetapkan seperti yang dilampirkan oleh United State of Departemen Agriculture (USDA) dalam Mufqi, T. S. (2016) bahwa standar resep harus berisi bahan-bahan yang diperlukan: 1) nama resep masakan/minuman), 2) ingredient (bahan-bahan yang diperlukan), 3) *weight and measure* (takaran ukuran), 4) *preparation direction* (petunjuk persiapan), 5) *servng direction* (petunjuk penyajian), 6) *yield* (jumlah porsi), 7) *portion size information* (ukuran porsi), 8) *variation* (variasi), 9) nutrient per-serving (nutrisi per porsi), dan 10) *equipment needed* (kebutuhan peralatan). Pernyataan ini juga di dukung oleh Bartono dan Ruffino (2010) bahwa tujuan dari standar resep adalah merupakan sebuah pedoman untuk dapat melakukan pembuatan makanan atau minuman yang benar serta untuk menjaga dan menjamin keseragaman minuman karena Barista setiap shift berbeda dengan adanya prosedur pembuatan minuman yang akan dijalankan akan tetap sama dengan resep yang sama.

Dari penjelasan diatas bahwa jelas untuk berinovasi buat sebuah minuman harus tahap awal membuat minuman uji coba dengan menentukan standar resep. Maka pengabdian kepada masyarakat ini tahap awal harus membuat standar resep dan akan diberikan pelatihan membuat minuman inovasi Kopi Gula Semut.

Tabel 1. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kopi Gula Semut – Espresso

| No | Bahan | Jumlah | @ | Harga | Hasil Kopi Gula Semut | Jumlah Saset Kopi Gula Semut |
|--------------|----------|--------|-----|----------|-----------------------|------------------------------|
| 1 | Air Nira | 500 | ml | Rp 3.200 | 50 gr | 3 bks |
| 2 | Kopi | 10 | Gr | Rp. 500 | | |
| 3 | Kemasan | 3 | pcs | Rp, 1500 | | |
| Cost | | | | Rp. 5200 | | |
| Bev Cost 28% | | | | Rp. 1500 | | |
| Total Cost | | | | Rp,6700 | | |
| Harga Jual | | | | Rp. 1300 | | |

Dari Table diatas terlihat bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk inovasi kopi gula semut dengan harga jual per saset Rp 1.300. Untuk memproduksi kemasan lebih banyak dan sesuai dengan harga diatas maka UMKM Ambhu Bali harus memiliki mesin saset dan kemasan kopi gula semut seperti gambar di bawah ini :

Dengan memproduksi lebih banyak, maka kopi gula semut dapat di jual kemasyarakat

63

dengan jumlah besar dengan mempromosikan melalui digital marketing. Berikut tahapan pengabdian kepada masyarakat adalah memeberikan pelatihan digital marketing.

Dari penjelasan diatas bahwa terlihat UMKM Ambhu Bali akan memiliki inovasi produk baru yaitu Kopi Gula Semut dengan menjual kepada masyarakat dengan harga dapat bersaing dengan kopi ABC, white coffee dll, kemasan sangat menarik dan tentunya tehnik dan sistem penjualan yang sangat baik.

Digital Marketing Meningkatkan Penjualan

Kemajuan teknologi memegang peranan penting dalam kehidupan manusia bahkan memudahkan manusia untuk dapat terhubung atau terkoneksi satu sama lainnya Dengan kemajuan teknologiyang berkembang pesat membuat manusia harus mengikuti kemajuan teknologi tersebut, bila tidak maka akan ketinggalan. Teknologi menurut Miarso (2011) adalah proses penambahan nilai, proses menggunakan atau membuat suatu produk, produk yang dihasilkan tidak lepas dari produk lain yang sudah ada dalam Salmiyah Thaha dkk. 2021. Ole karena itu, di era teknologi sekarang ini merupakan masa dimana produk harus selalu didaur ulang atau diproduksi atau inovasi untuk memenuhi segala kebutuhan manusia, termasuk di dalamnya adalah pelaku UMKM yang harus mengambil bagian dalam perkembangan teknologi tersebut salah satunya adalah media sosial.(Rizal et al., 2020 dalam Salmiyah Thaha dkk. 2021)

Digital marketing pada masa sekarang ini sangat di perlukan melalui sosial media. Sosial media alat informasi untuk menyampaikan informasi kepada masyarakat agar di kenal banyak masyarakat. Dari awal mengenal kemudian minat berikutnya terjadi transaksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan kegiatan ini menjadikan UMKM Ambhu Bali menjadi lebih berinovasi dan dengan adanya informasi ilmu pengetahuan dan teknologi menjadi meningkatkan pendapatan bagi kesejahteraan Masyarakat khusus UMKM Ambhu Bali. Harapan kedepannya agar meciptakan produk-produk baru dan menggunakan sosial media lain meningkatkan penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, P.H dan Rufino, E.M. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta. Andi.
- Dinas Perkebunan Kab. Karangasem (2020). "Data ANTAP Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan"
- Lempang. M (2012). "Pohon Aren dan Manfaat Produksi". Balai Penelitian Kehutanan Makassar. Info Teknis EBONI Vol.9 No.1, Oktober 2012 : 37-54 Molecule-r.com (2021) "Powderizing". <https://molecule-r.com/blogs/molecular-gastronomy-techniques/powderizing>
- [Metodologi Penelitian; Konsep, Strategi, dan Aplikasi](#)
- Mufqi, T. S. 2016. Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung. Bandung: STP Bandung. Diakses pada 14 November 2018.(<http://stpbandung.net:8080/repository/bitstream/123456789/176/1/TA%20Taufiq%20Mufqi%20S-201319342-2016.pdf>).
- Omta S.W.F. et al. 2014. "Open Innovation in the Food Industry: AnEvidence Based Guide". ISBN 978-908-222-12-06

Salmiyah Thaha dkk. 2021. Pelatihan Digital Marketing untuk meningkatkan penjualan UMKM di Masa Pandemi Covid-19 kecamatan Tuikale Kabupaten Maros. ABDINE. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 1 No 2. ISSN 2798-2882.