



PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA PEMBUAT DODOL KETAN DI DESA BELABORI KECAMATAN PARANGLOE KABUPATEN GOWA

EMPOWERMENT OF WOMEN GROUP OF GLUTINOUS DODOL MAKERS IN BELABORI VILLAGE, PARANGLOE DISTRICT, GOWA REGENCY

Tenriwaru¹, Muhammad Nusran², Andi Nurwanah³, St. Hajrah Mansyur³, Ummu Kalsum³

1. Universitas Muslim Indonesia, Indonesia. E-mail : tenriwaru@umi.ac.id
2. Universitas Muslim Indonesia, Indonesia. E-mail: muhammad.nusran@umi.ac.id
3. Universitas Muslim Indonesia, Indonesia. E-mail: andi.nurwanah@umi.ac
4. Universitas Muslim Indonesia, Indonesia. E-mail: sitti.hajrahmansyur@umi.ac.id
5. Universitas Muslim Indonesia, Indonesia. E-mail: ummukalsum@umi.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords:

*Dodol business;
Mother Empowerment,
Family Economic;*

ABSTRACT

Empowerment is a process for the community to become empowered, encourage or motivate individuals to have the ability or empowerment to determine their life choices, empowerment must also be aimed at groups or layers disadvantaged communities. This Community Service activity, the target is a group of housewives in the village of Belabori who are engaged in the black sticky rice dodol business under the business name Pelita Belabori. This business has been running since 2019 with various obstacles faced, including business management, production management, calculation of the cost of production and cost of goods sold as well as packaging design and marketing digitalization. After we identified the problem, we set the goal of service, namely a) Providing material on managing a business with business management according to operational standards as well as their industrial management so that we developed a dodol production SOP for partners, b) Conducting training and assistance to identify, and calculate cost of products and determine the cost of goods sold, c) Assist partners in designing dodol product packaging and teach digitalization of marketing so that products can be sold to a wider audience.

INFO ARTIKEL

Kata kunci:

*bisnis dodol;
Pemberdayaan Ibu,
Ekonomi Keluarga;*

ABSTRAK

Pemberdayaan adalah proses kepada masyarakat agar menjadi berdaya, mendorong atau memotivasi individu agar mempunyai kemampuan atau keberdayaan untuk menentukan pilihan hidupnya, pemberdayaan juga harus ditujukan pada kelompok atau lapisan masyarakat yang tertinggal. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini sasarannya adalah kelompok usaha ibu rumah tangga di desa Belabori yang menekuni usaha dodol ketan hitam dengan nama usaha Pelita Belabori. Usaha ini telah berjalan sejak tahun 2019 dengan berbagai kendala yang dihadapi antara

lain manajemen usaha, manajemen produksi, perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan serta desain kemasan dan digitalisasi pemasaran. Setelah kami mengidentifikasi masalah maka kami menetapkan tujuan pengabdian yaitu a) Memberikan materi tentang mengatur bisnis dengan manajemen usaha yang sesuai standar operasional begitu pula dengan manajemen industri mereka sehingga kami membuat SOP produksi dodol kepada mitra, b) Melakukan pelatihan dan pendampingan untuk mengidentifikasi, serta menghitung harga pokok produk dan menentukan harga pokok penjualan, c) Membantu mitra mendesain kemasan produk dodol dan mengajari digitalisasi pemasaran agar produk bisa dijual di kalangan yang lebih luas

PENDAHULUAN

Pemberdayaan menunjuk pada kemampuan seseorang, khususnya kelompok rentan dan lemah sehingga mereka memiliki kekuasaan atau kemampuan dalam memenuhi kebutuhan dasarnya, mereka juga dapat menjangkau sumber-sumber produktif yang memungkinkan dapat meningkatkan pendapatan dan memperoleh barang dan jasa yang mereka perlukan. Perempuan sebagai ibu rumah tangga berperan dalam menjalankan fungsi keluarga dan fungsi reproduksi. Upaya mengoptimalkan pemberdayaan perempuan dan upaya membangkitkan masyarakat miskin, dapat ditempuh salah satunya dengan mendampingi perempuan melalui pendekatan humanistik, pendekatan ekonomi produktif dan kesadaran lingkungan hidup. Pemberdayaan perempuan melalui partisipasi aktif sasaran, menghasilkan manfaat bagi kesejahteraan perempuan dan keluarganya

Aktivitas keseharian mereka berfokus di urusan rumah tangga dan pergaulan sehari-hari sebagaimana biasanya yang dikakukan kaum ibu yang tidak bekerja. Ibu-ibu yang ada di desa ini rata-rata tidak memiliki pekerjaan formal, mereka hanya berada di wilayah domestik sebagai ibu rumah tangga mengurus anak dan suami. Dari wawancara yang kami lakukan kepada kelompok ibu-ibu ini mereka mengutarakan keinginan untuk bisa juga terlibat dalam kegiatan ekonomi yang menghasilkan pendapatan sehingga mereka mampu juga menopang ekonomi keluarga. Adanya desakan dan tuntutan ekonomi menyebabkan kaum ibu juga berusaha untuk memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangga



Gambar 1. Survey Ke Lokasi Pengabdian Desa Belabori

Pengabdian kali ini kami lakukan di desa Belabori Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa pada kelompok usaha ibu-ibu Dodol Pelita Belabori. Kelompok ini beranggotakan sekitar 25 (dua puluh lima) orang ibu-ibu rumah tangga dan memulai usaha ini sekitar bulan Juli tahun 2019. Kelompok inilah yang akan menjadi mitra atau khalayak sasaran program yang diajukan dalam proposal ini termasuk kategori mitra yang mengarah ke ekonomi produktif. Dari sekian alternatif cemilan yang bisa mereka produksi, mereka memilih dodol dengan alasan dodol ini merupakan makanan yang familiar bagi masyarakat dan gampang dibuat serta mudah dalam memperoleh bahan bakunya yang ada di sekitar mereka. Bahan utama membuat dodol adalah santan kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan garam. belakng ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok ini hampir sama, yakni tingkat pendidikan SMP dan paling tinggi hanya tamatan SMA. Dari hasil wawancara yang kami lakukan terlihat bahwa sebenarnya ibu-ibu juga bersemangat untuk melakukan usaha rumahan yang bisa membantu suami mereka untuk meringankan bebanekonomi rumah tangga mereka. Mereka juga sebenarnya bercita-cita meningkatkan taraf hidup mereka dengan usaha kuliner yang mereka mampu lakukan. Perkembangan usaha dodol sejak awal berdiri hingga kini belum maksimal dalam segi pengolahan, manajemen pemasarannya, dan dari segi kemasasan karena memang kelompok ini belum pernah mendapat pelatihan atau pendampingan uuntuk menambah kapasitas penegetahuan dan keterampilan mereka beraitan dengan pengembangan usaha ini. Jadi semua masih dilakukan secara otodidak, keterampilan untuk membuat dodol masih dari warisan orang tua.

Proses produksi juga selama ini hanya dilakukan saat mereka ada kesempatan saja, tidak dilakukan secara berkala dan belum ada skedul yang mereka tetapkan bersama. Jadi pembuatan dodol selama tiga bulan berdirinya kelompok ini baru tiga kali di lakukan di kala waktu senggang mereka. Untuk satu adonan biasanya dibutuhkan dua setengah jam hingga tiga jam. Waktu mengaduk adonan hingga mengental sempurna dan masak. Biasanya para ibu ini akan bergantian mengaduk adonan karena waktu yang lama dan tenaga yang ekstra karena semakin lama dodol akan semakin mengental. Kelompok usaha ini belum memiliki manajemen produksi yang baik karena mereka melakukan produksi tidak sesuai standar produksi yang baku. Hygienitas produk juga belum diperhatikan karena mereka memang belum memiliki seragam kerja yang resmi dan prosedur pembuatan dodol yang sesuai standar kesehatan.

Belum ada pembagian kerja yang jelas dari kelompok ini. Semua mengalir sesuai kepentingan, ini akan berdampak pada kelangsungan usaha karena belum ada pembagian tugas yang jelas dan belum memiliki target produksi secara berkala, hal ini bisa mengganggu sustainability usaha Faktor penghambat terbesar mereka itu ada di permodalan karena hingga kini mereka tidak punya modal usaha yang terpisah dari dana pribadi. Inilah kelemahan manajemen yang akan berdampak pada kinerja kelompok usaha karena tidak ada target produksi, pemasaran yang belum tertata masih secara manual walaupun menggunakan medsos jangkauannya masih sebatas kenalan dan kerabat, mereka juga belum memiliki izin usaha. *Merk* usaha dagang mereka belum dibuatkan stiker, sehingga ini agak menyusahkan dalam pemasaran karena produk mereka tidak memiliki *merk*. Apabila ini terpenuhi maka maka mereka sudah punya target yang jelas sehingga bisa berproduksi secara rutin.

METODE PELAKSANAAN

Dari berbagai persoalan yang dialami oleh mitra seperti telah disebutkan di atas, maka berdasarkan hasil diskusi dan kesepakatan bersama, ditetapkan permasalahan prioritas yaitu:

1. Pelatihan manajemen produksi dan manajemen usaha.
2. Perancangan penghitungan harga pokok produksi, harga jual produk dan penghitungan laba usaha.
3. Perancangan desain kemasan produk, promosi dan pemasaran produk dodol secara *online*.

PEMBAHASAN

- a. Masalah manajemen usaha dan manajemen produksi serta penataan administrasi ruangan proses produksi kami lakukan penyuluhan dan pendampingan.
 - b. Masalah perancangan perhitungan harga pokok produksi, penetapan harga jual produk dan penentuan laba usaha. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada mitra. Dimulai dari latihan dasar mengidentifikasi apa saja yang termasuk biaya produksi, kemudian cara menetapkan harga penjualan dan terakhir bagaimana mengitung laba usaha. Hal ini dipandang penting agar mereka mampu melanjutkan usaha secara terus menerus dan bisa menopang ekonomi keluarga.
 - c. Masalah manajemen pemasaran yang lebih fokus pada bagaimana membantu ibu-ibu yang terlibat dalam kelompok usaha pembuatan dodol dengan mendesain kemasan yang menarik serta usaha memasarkan produknya secara *online*.
- Pembahasan

Dodol telah menjadi salah satu dari sekian banyak makanan legendaris di Indonesia dan disukai semua kalangan. Cita rasa yang terkenal manis dan teksturnya yang kenyal membuat makanan ini begitu dicintai banyak orang. Banyak ragam jenis dodol dan penyebutannya yang dapat ditemui. Bahan utama pembuatan dodol adalah santan kelapa, tepung ketan hitam, gula pasir, gula merah, kenari dan garam. Dodol ketan hitam ini juga mempunyai tekstur yang sangat lembut dan juga kenyal. Umumnya dodol dijual dalam bentuk kemasan kecil dengan ukuran 20 gram per pieces. Disamping rasanya yang enak dan legit, tepung ketan hitam sebagai bahan utama dodol ini memiliki banyak kandungan gizi antara lain ketan hitam juga mengandung zat besi, protein, karbohidrat, serat, vitamin E, serta mineral seperti kalium, natrium (sodium), magnesium, dan zinc. Tepung beras ketan hitam ini juga sangat bermanfaat bagi Kesehatan karena dapat menunjang daya tahan tubuh, dapat melawan kanker dan penyakit jantung, menjaga kesehatan pencernaan, mencegah anemia, membentuk sel dan jaringan, pewarna alami makanan.

Pembuatan dodol ini menjadi salah satu bisnis yang ditekuni oleh kaum ibu yang tergabung dalam kelompok Usaha Kecil dan Menengah Dodol Pelita Belabori di desa Belabori desa Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa, karena mereka memiliki keterampilan membuat panganan ini. Mereka memilih usaha dodol karena dodol disukai semua kalangan, harganya terjangkau serta bahan pengolahan yang mudah didapatkan. Pembuatan dodol memerlukan kekuatan, kesabaran, dan keuletan dalam pengadukan adonan. Selama ini kaum ibu yang tergabung dalam pembuatan adonan dodol harus diaduk secara terus-menerus agar tidak menggumpal.



Gambar 2. Proses Menanak Santan



Gambar 3. Proses Pengadukan dodol

Kelompok mitra ini membuat dodol di rumah Ibu kepala desa karena beliau adalah ketua tim penggerak PKK dimana kelompok usaha ini merupakan tim binaan PKK Desa Belabori. Pembuatan dodol ketam hitam dilakukan lima hari dalam seminggu atau mereka memproduksi dengan jumlah banyak sesuai dengan pesanan masyarakat. Dalam sekali produksi mereka membuat 2 kg tepung beras dengan 15 biji santan kelapa 2 liter gula merah dan 1kg gula putih. Dengan proporsi adonan seperti ini bisa menghasilkan 313 bungkus dodol dengan berat 20 gr/pieces. Waktu memasak mulai dari memarut kepala hingga mengaduk adonan dodol membutuhkan waktu sekitar 6 jam. Dengan bahan-bahan yang disiapkan tim, peserta mengikuti langkah-langkah pembuatan dodol, dari pengupasan, pemasakan, hingga pemotongan dan pengemasan dan terakhir pemasaran.



Gambar 4. Proses menimbang dodol sebelum dikemas



Gambar 5. Proses membungkus dodol

Manfaat pengabdian masyarakat bagi dosen sangat besar, sama besarnya dengan manfaat yang dirasakan oleh masyarakat. Berguna bagi dosen, karena dosen dapat mengaplikasikan ilmunya kepada para mitra dan membantu mereka mengatasi masalah yang dihadapi dan mencari solusi terbaik dari berbagai masalah yang dihadapi mitra selama di tempat pengabdian. Bentuk pengabdian yang kami lakukan kali ini meliputi penyuluhan, seminar dan pendampingan yang berkaitan pemberdayaan kelompok wanita usaha dodol ini. Manfaat lain yang didapatkan adalah tumbuhnya rasa percaya diri dari kelompok usaha ini untuk tetap memperbesar usaha mereka dengan berbekal pada pengetahuan dan keterampilan yang mereka peroleh selama kegiatan pengabdian berlangsung. Kalau sebelumnya mereka belum mengetahui cara berhitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Maka setelah mengikuti kegiatan ini maka mereka sudah pandai mengidentifikasi biaya apa saja yang membentuk harga pokok sebuah produk yang terdiri atas biaya bahan bahan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Selama ini mereka tidak memperhitungkan tenaga yang mereka pakai dan gunakan untuk membuat dodol, begitu juga dengan beberapa biaya yang tidak berhubungan langsung dengan pembuatan dodol tidak mereka masukkan sebagai biaya produksi seperti gas, biaya transportasi dan biaya listrik.

Manfaat lainnya dari pengabdian ini adalah mereka sudah menata kelompok usaha mereka dengan struktur organisasi dan pembagian tugas yang jelas diantara para anggota, sehingga tidak ada lagi kebingungan siapa harus bekerja apa dan siapa yang bertanggung jawab pada satu bagian. Mereka sudah menetapkan *job description* masing-masing anggota secara jelas dan difahami serta disepakati bersama. Kepala desa dan ibu selaku ketua tim penggerak PKK juga menjadi bagian yang penting dalam keberhasilan kelompok usaha ini *survive* karena mereka bertanggungjawab langsung membina kelompok usaha ini. Untuk pengemasan mereka sudah memahami bahwa itu menjadi ujung tombak dari keberhasilan promosi produk sehingga kami membuatkan mereka desain kemasan yang menarik serta menyebutkan berbagai keunggulan produk ini. Demikian juga untuk pemasaran, kami sudah memberikan arahan cara mengemas

produk yang menarik dan menampilkannya di sosial media dan berbagai tampilan yang menarik.



Gambar 6. Kemasan Dodol sebelum desain



Gambar 7. Desain kemasan yang lebih menarik

Hasil dari pengabdian yang kami lakukan, terlihat bahwa ada kenaikan pendapatan yang signifikan dari kelompok usaha ini. Jika sebelumnya mereka hanya melakukan produksi selama 2 hari dalam sepekan, maka sekarang mereka memproduksi dodol selama 5 hari dalam sepekan sehingga ada peningkatan keuntungan yang mereka dapatkan. Begitu pula mereka sudah faham pentingnya pengemasan yang bagus serta menarik dengan pemilihan warna dan memberikan informasi kandungan bahan pembuatan dodol. Begitupula sekarang mereka menimbang berat produk sebelum membungkus sehingga produk dodol memiliki ukuran yang sama untuk tiap bungkusnya ini tentu akan berdampak pada keuntungan yang mereka peroleh.

SIMPULAN

1. Ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok usaha Dodol Pelita Belabori memahami bagaimana cara mengolah dodol yang sesuai standar dan menghasilkan produk yang berkualitas
2. Kelompok mitra pandai mengidentifikasi dan menghitung pembentuk harga sebuah produk dan menghitungnya serta menentukan harga jual sesuai standar akuntansi yang baku.
3. Kelompok mitra sudah memiliki SOP pembuatan dodol, struktur organisasi dan pembagian tugas dan jadwal kerja untuk setiap anggota.

References

- Wildan Saugi1), 2015. Sumarno Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal, Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat Volume 2 –Nomor 2, November 2015, (226 -238). JPPM, Print ISSN: 2355-1615, Online ISSN: 2477-2992
- Nasdian, F.T. 2014. Pengembangan masyarakat. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Indriyati, dan Nugrahani, 2013, Strategi Penanggulangan Kemiskinan Melalui Program Pemberdayaan Perempuan (Studi Empiris Pengentasan Kemiskinan di Kabupaten Sleman), Jurnal Ilmiah PADMA SRI kreshna, Universitas Widya Mataram Yogyakarta
- Edy dan Baktiar Ibrahim.2017. Peningkatan Kadar Zn Dalam Beras Ase Lapang dan Varietas Lainnya. Agrotek : Jurnal Ilmiah Pertanian. Vol 1, No. 2. ISSN Online 2581-3021, ISSN : 1907-574X
- Tamsir, Nurlindasari. Fatmasari, Calvin, Nurina dan Siti Mutia. 2019. Perancangan *Electronic Supply Chain Management (E-SCM)* Berbasis Web. Seminar Nasional Sistem Informasi dan Teknik Informatika. SENSITIF.'
- Sri, Maryanti. Lili Andriani. Fatmasari. Nur Widayati dan Adi Santoso. 2019. *Customer Relationship Management (CRM) Practice and Customer satisfaction Evidence From Retail in Indonesia*. International Journal of Innovation, Creativity and Change. Vol. 9, Issue 5.