

PENGEMBANGAN USAHA MADU HUTAN AMRITA PURE HONEY DENGAN PENERAPAN KNOWLEDGE MANAGEMENT

Agung Kadek Indra Palguna¹, Ni Luh Juli Widyaningsih², Virginia
Claudia Kaunang³, Putu Chris Susanto⁴

^{1,2,3}Program Studi D3 Manajemen Pemasaran Digital, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya, Dalung, Kuta Utara, Badung, Bali, Indonesia;

⁴Program Studi S1 Manajemen, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya, Dalung, Kuta Utara, Badung, Bali, Indonesia

Email: ¹ 20210601006@undhirabali.ac.id; ² 20210601014@undhirabali.ac.id;
³ 20210601002@undhirabali.ac.id; ⁴ chris.susanto@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Amrita Pure Honey adalah sebuah *brand* produk madu hutan yang diprakarsai oleh Agung Kadek Indra Palguna sejak November 2020. Produk yang dipasarkan adalah madu hutan murni yang dipanen di Kabupaten Kolaka Timur, Sulawesi Tenggara dan dikemas di Desa Sudimara, Kabupaten Tabanan, Bali. Permasalahan yang dihadapi adalah pada proses pengemasan madu yang masih dilakukan menggunakan teknik pengemasan konvensional yang sebelumnya diberitahukan oleh orang tua yaitu menggunakan air hangat untuk mencuci botol yang akan dipakai untuk mengemas madu. Karenanya, produsen belum dapat menjamin bahwa madu yang dikemas benar-benar higienis. Maka dari itu, tim menerapkan siklus manajemen pengetahuan (*Socialization, Externalization, Combination, Internalization*) untuk meningkatkan kualitas pengemasan dan mengembangkan usaha *Amrita Pure Honey*. Berdasarkan proses wawancara dengan dosen Ilmu Gizi Universitas Dhyana Pura, tim mengembangkan solusi berupa teknik dan standarisasi prosedur pengemasan produk tahap demi tahap sehingga produk madu dapat dikemas dengan terjaga kandungan gizinya dan terjamin higienis. Dengan demikian, UMKM ini dapat memberikan jaminan kepada konsumen dan dapat mencapai pangsa pasar yang lebih luas.

Kata kunci: Produk madu, manajemen pengetahuan, proses pengemasan, higienis, SECI

1. Pendahuluan

Amrita Pure Honey adalah sebuah *brand* produk madu hutan yang diprakarsai oleh mahasiswa Program Studi D3 Manajemen Pemasaran Digital Universitas Dhyana Pura semester III, namanya adalah Agung Kadek Indra Palguna, kelahiran kendari, 29 November 1998 pada akhir november 2020, yang selanjutnya diikutsertakan dalam pengajuan proposal penerimaan dana hibah pada bulan November 2021 bersama tim yang terdiri dari 2 orang anggota yaitu Ni Luh Juli Widyaningsih dan Virginia Claudia Kaunang dari prodi D3 Manajemen pemasaran digital semester 3. Dalam hal ini ia membuat sebuah produk madu hutan murni yang diperoleh dari kampung halamannya di Kabupaten Kolaka Timur, Ibukota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara.

Kabupaten Kolaka Timur adalah sebuah Kabupaten yang terletak di bagian barat kota kendari, sekitar 130 km barat kota Kendari yang dapat ditempuh dalam Waktu ± 5 jam dari Bali dengan menggunakan moda transportasi udara dan ± 3 jam dari pusat kota Kendari dengan menggunakan moda transportasi darat. Kabupaten ini terletak di lokasi yang cukup strategis yang menjadi jalur utama penghubung antara ibukota kendari dan kabupaten kolaka. Wilayah Kabupaten

Kolaka Timur ini masih memiliki hutan tropis yang sangat luas dengan berbagai macam tumbuhan dan suhu rata-rata 25-30°C sehingga wilayah ini menjadi habitat berbagai macam flora dan fauna, salah satunya adalah koloni lebah madu *Apis Dorsata*. Lebah madu ini menghasilkan madu dengan cita rasa yang khas karena menghisap Nektar dari berbagai jenis sari bunga pepohonan liar di dalam hutan.

Amrita Pure Honey memiliki 5 macam ukuran kemasan (Gambar 1) yang terdiri dari 3 kemasan jar kaca ukuran 350 gr dijual dengan harga Rp.150.000, 220gr dijual dengan harga Rp.105.000, 130gr dijual dengan harga Rp.75.000, 2 kemasan jar plastik ukuran 260gr dijual dengan harga Rp.120.000, dan 125gr dijual dengan harga Rp.60.000. (Agung Kadek Indra Palguna,09 Oktober 2021, wawancara).



Gambar 1. Kemasan madu *Amrita Pure Honey*

Permasalahan yang dihadapi adalah dalam proses pengemasan dimana mitra belum memiliki standar operasional prosedur bagaimana proses pengemasan yang dapat membuat produk yang dikemas benar-benar steril, menentukan harga pokok penjualan dan untuk mendapatkan ijin legal dari BPOM untuk meningkatkan *brand* dari produk sehingga dapat bersaing dengan *brand* lainnya dalam skala yang lebih luas.

Pendampingan ini bertujuan untuk membantu pelaku usaha dalam membuat SOP dalam pengemasan produk madu *Amrita Pure Honey* agar terciptanya standarisasi pengemasan produk yang bersih dan steril, yang dapat memberikan nilai lebih dalam penjualan produk selanjutnya.

2. Solusi dan Target Luaran

Mendapat tips dan saran dari hasil wawancara dengan salah satu dosen ahli gizi mengenai sistem pengemasan, yaitu bagaimana menciptakan kemasan yang menarik namun tetap steril sesuai dengan target konsumen yang disasar. Tahap awal menasar dua target konsumen, yaitu untuk konsumen umum dan konsumen anak-anak. "secara alami madu hutan bisa menekan hal-hal yang membuat madu terkontaminasi. Biasanya pencemaran biasa terdapat dari alat-alat yang digunakan. Menggunakan api merupakan salah satu cara tradisional untuk mensterilisasikan botol/wadah yang digunakan untuk mengemas madu. Disarankan selalu menggunakan sarung tangan berbahan plastik dan sekali pakai. Tips mengemas madu ke dalam botol plastik yaitu sediakan lilin yang menyala untuk memanaskan mulut botol agar bakteri yang ada di mulut botol mati atau bisa juga menuangkan air hangat dengan suhu 80 derajat celcius ke dalam botol kemasan. Mikro organisme yang ada di dalam botol kemasan bisa mati dengan suhu air 80 derajat

celcius. Diusahakan tidak mencuci botol kemasan menggunakan deterjen atau sabun. Simpan madu di dalam kulkas agar awet. Madu hutan asli tanpa tambahan bahan lain tidak akan membeku dan menggumpal ketika disimpan dikulkas. Ada dua hal yang membuat madu bisa menggumpal ketika disimpan dikulkas yaitu ketika menyaring madu tidak dilakukan dengan benar dan menambahkan bahan lain seperti gula ke dalam madu.” (Ibu Nursini, Salah satu dosen ahli gizi Universitas Dhyana Pura, 22 Oktober 2021, wawancara)

3. Metode

Usaha budi daya lebah madu hutan memerlukan lahan, modal, tenagakerja, pengetahuan, keterampilan budidaya lebah dan manajemen yang baik. Selain itu diperlukan sari bunga sangat besar, sehingga peran petani sangat diandalkan untuk membantu meningkatkan hasil produksi pertanian dan perkebunan (*Farida, 2000*). Oleh karena itu, untuk memberikan solusi dari beberapa permasalahan Petani Madu Hutan di Kabupaten Kolaka Timur, Ibukota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara. maka metode pelaksanaan yang dilakukan meliputi inisiasi kerjasama, segmentasi, tes pasar, pelatihan, evaluasi dan kerjasama keberlanjutan program.

3. Hasil dan Pembahasan

Mendapat rekomendasi dari hasil wawancara dengan salah satu dosen ahli gizi mengenai sistem pengemasan, yaitu bagaimana menciptakan kemasan yang menarik namun tetap steril sesuai dengan target konsumen yang disasar. Tahap awal menasar dua target konsumen, yaitu untuk konsumen umum dan konsumen anak-anak. “ secara alami madu hutan bisa menekan hal-hal yang membuat madu terkontaminasi. Biasanya pencemaran biasa terdapat dari alat-alat yang digunakan. Menggunakan api merupakan salah satu cara tradisional untuk mensterilisasikan botol/wadah yang digunakan untuk mengemas madu. Disarankan selalu menggunakan sarung tangan berbahan plastik dan sekali pakai. Tips mengemas madu ke dalam botol plastik yaitu sediakan lilin yang menyala untuk memanaskan mulut botol agar bakteri yang ada di mulut botol mati atau bisa juga menuangkan air hangat dengan suhu 80 derajat celcius ke dalam botol kemasan. mikroorganisme yang ada di dalam botol kemasan bisa mati dengan suhu air 80 derajat celcius. Diusahakan tidak mencuci botol kemasan menggunakan deterjen atau sabun. Simpan madu di dalam kulkas agar awet. Madu hutan asli tanpa tambahan bahan lain tidak akan membeku dan menggumpal ketika disimpan dikulkas. Ada dua hal yang membuat madu bisa menggumpal ketika disimpan dikulkas yaitu ketika menyaring madu tidak dilakukan dengan benar dan menambahkan bahan lain seperti gula ke dalam madu.” (Ibu Nursini, Salah satu dosen ahli gizi Universitas Dhyana Pura, 22 Oktober 2021, wawancara).



Gambar 2. Wawancara dengan dosen ahli gizi Undhira

4. Kesimpulan

Amrita Pure Honey adalah sebuah brand produk madu hutan yang diprakarsai oleh mahasiswa Program Studi D3 Manajemen Pemasaran Digital Universitas Dhyana Pura semester III. Amrita Pure Honey memiliki 5 macam ukuran kemasan (Gambar 1) yang terdiri dari 3 kemasan jar kaca ukuran 350 gr dijual dengan harga Rp.150.000, 220gr dijual dengan harga Rp.105.000, 130gr dijual dengan harga Rp.75.000, 2 kemasan jar plastik ukuran 260gr dijual dengan harga Rp.120.000, dan 125gr dijual dengan harga Rp.60.000. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu pelaku usaha untuk membuat SOP pemanenan produk madu dan SOP pengemasan produk madu Amrita Pure Honey. Metode pelaksanaan yang dilakukan meliputi inisiasi kerjasama, segmentasi, tes pasar, pelatihan, evaluasi dan kerjasama keberlanjutan program. Hasil yang diharapkan adalah proses pemanenan produk madu dan pengemasan produk madu Amrita Pure Honey ini memiliki standar operasional prosedur, proses pengemasan yang dapat membuat produk yang dikemas benar-benar steril dan bersih, dapat menentukan harga pokok penjualan dan untuk mendapatkan ijin legal dari BPOM untuk meningkatkan brand dari produk sehingga dapat bersaing dengan brand lainnya dalam skala yang lebih luas dan dapat memberikan nilai lebih dalam penjualan produk selanjutnya.

Daftar pustaka

"76-Article Text-147-1-10-20180221.Pdf," n.d.

Marliyana, Merry. "STRATEGI MANAJEMEN PENGETAHUAN PADA USAHA KECIL DAN MENENGAH (UKM) KOTA BOGOR," n.d., 40.

Renanda, Wina, Augustina Asih, and Nurdinintya Athari. "RANCANGAN PROSES BISNIS PADA KEGIATAN PEMASARAN DI ERA DIGITALISASI PADA USAHA WBAPPAREL.CO MENGGUNAKAN METODE SECI," n.d., 10.

Yudha, Bramantara. "KAJIAN PENERAPAN KNOWLEDGE MANAGEMENT SYSTEM BERBASIS SECI MODEL DALAM FORMAT E-MOBILE: STUDI KASUS UNIVERSITAS INDRAPRASTA PGRI," 2015, 11.