

PKM LOLOH KUNYIT DI DESA PEJENG KELOD TAMPAKSIRING GIANYAR

**I Ketut Suartana¹, I Made Endra Purniawan²,
Ni Ketut Wiradnyani³**

¹Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura; ²Program Studi Pemasaran, Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura; ³Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura
Email: suartana.undhira@gmail.com¹

ABSTRAK

Kelompok UKM Made Mastra adalah salah satu UKM yang menggeluti bisnis loloh kunyit. Masih adanya permasalahan mendasar dimiliki oleh UKM ini menyebabkan bisnis yang digeluti agak lambat berkembang. Tim praktisi dari Universitas Dhyana Pura berkeinginan untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat khusus pada kelompok mitra Made Mastra guna melakukan transfer iptek sehingga mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi. Program ini merupakan program bersifat aktual dalam rangka peningkatan pengetahuan dan wawasan kelompok UKM loloh kunyit terkait bantuan teknologi tepat guna, penerapan hygiene dan sanitasi, diversifikasi produk. peningkatan kualitas produk dengan cara sosialisasi dan pelatihan. Untuk pencapaian tujuan program ini memakai metode wawancara dalam bentuk pre test dan post test untuk menggali pengetahuan anggota dan rancangan yang dipakai untuk dikembangkan adalah "RRA dan PRA" (rural rapid appraisal dan participant rapid appraisal). Di dalam pelaksanaannya ini mengacu pada pola sinergis antara tenaga pakar dan praktisi dari Undhira dengan kalangan birokrasi pemerintah Perbekel Pejeng Kelod. Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program "PKM Loloh Kunyit di Desa Pejeng Kelod" :1) tingkat partisipasi mitra tinggi sehingga berdampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari pelatihan dan pendampingan pembuatan loloh dengan teknologi tepat guna, dengan pendekatan hygiene dan sanitasi dan manajemen pemasaran sederhana terbukti hasil wawancara meningkat pengetahuan anggota kelompok dari 70,7% menjadi 86%; 2) pelaksanaan program mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan seperti kualitas produk dan variasi loloh seperti loloh cecem dan daun piduh. Marketing pogramme sederhana bisa terwujud sebatas memakai media massa WhatsApp terkait jenis produk yang ditawarkan ke konsumen.

Kata kunci: loloh kunyit, teknologi tepat guna, hygiene sanitasi, diversifikasi produk

1. Pendahuluan

Loloh kunyit merupakan loloh kuliner khas Bali yang sangat populer di kalangan masyarakat Bali dan wisatawan domestik serta baru merambah wisatawan asing. Loloh tradisional ini dengan mudah dapat ditemukan di warung kaki lima Bali Timur dan sekarang sudah masuk ke Bali bagian tengah dan Barat. Loloh Kunyit hampir setiap saat diperlukan oleh masyarakat untuk menjaga kesehatan. Banyak masyarakat yang sudah beralih mengkonsumsi minuman loloh sejenis jamu karena tidak ada bahan kimia atau pengawetnya jika dibandingkan dengan minuman yang berupa sazetan di swalayan. Masyarakat sudah berlangganan meminum loloh baik sebagai kesehatan maupun untuk mencegah penyakit regeneratif (seperti: diabetes dan kanker). Jenis kuliner minuman ini memiliki potensi yang cukup besar dikembangkan sebagai bisnis kuliner minuman yang bisa dikembangkan di daerah pedesaan maupun perkotaan.

Seiring dengan perkembangannya kebutuhan masyarakat berkaitan dengan kesehatan minuman yang dikonsumsi di Gianyar sudah mulai berkembang usaha pembuatan Loloh Kunyit yang biasanya akan dijual kepada pedagang kaki lima, di pasar – pasar tradisional bahkan di objek-objek wisata di Gianyar. Salah satu penggelut usaha pembuatan Loloh Kunyit adalah kelompok unit kegiatan masyarakat (UKM) yang diketuai oleh I Made Mastra yang berada di Desa Pejeng Kelod, Kecamatan Tampaksiring Gianyar. UKM Loloh Kunyit ini sudah berdiri lebih kurang empat tahun yang lalu dengan anggota sebanyak sepuluh yang beranggotakan dari kerabat dekat.

Dari hasil wawancara kepada kelompok I Made Mastra alias Pak Made sebelum menekuni Loloh Kunyit, dia berkeliling berjualan nasi bungkus dan es roti. Dia berjualan eceran ke beberapa tempat strategis di kabupaten Gianyar. Setelah dia berkalkulasi tentang dari segi hasil nampaknya hanya cukup untuk kebutuhan primer. Dia tidak mau ketinggalan jiwa kewirausahaannya sehingga dia dengan anaknya belajar membuat "loloh/jamu kunyit" ke Bangli di rumah Ibu Nyambung. Setelah keluarga ini mendapat keterampilan dan pengetahuan berkaitan dengan cara membuat loloh/jamu tersebut mereka mulai berjualan. Mereka berjualan memakai jirgen dibonceng dengan sepeda motor lalu mangkal di kawasan strategi di Ubud, Tampaksiring, Goa Gajah dan lain-lain di kawasan Gianyar. Setiap jualan Bapak Mastra dengan anaknya bisa menghabiskan empat jirgen dengan volume 80 liter. Cara menjualnya memakai gelas. Setiap gelas dengan harga Rp 1.000. Setiap liter berisi 3 gelas. Jadi rata – rata mereka dapat jualan 80 liter sama dengan 240 gelas x Rp. 1.000 per hari. Jadi, hasil penjualan loloh/jamu kunyit setiap hari rata – rata Rp. 240.000. Hal ini hampir berjalan satu tahun. Bahkan menurut penuturan dia, setiap bulan penjualan loloh kunyit meningkat. Melihat kondisi hasil penjualan terus meningkat maka dia mempunyai inisiatif cara menjualnya tidak lagi dengan jirgen membawanya tetapi dia menjual dengan kemasan dalam bentuk botol plastik dengan volume 600 ml untuk loloh kunyit. Enam bulan pertama rata-rata laku 150 botol. Waktu itu, loloh kunyit dengan botol 600 ml seharga Rp. 3000 x 150 botol = Rp. 450.000.

Dia mulai menjual loloh kunyit dengan menyerahkan kepada beberapa warung yang sudah menjadi pelanggannya di sekitar desa Pejeng Kelod, Tampaksiring, Ubud dan Goa Gajah dengan harga Rp. 3000 per botol. Sementara itu, Pak Mastra, istri, anak dan tim yang lain sudah mulai menjajagi lolohnya ke tempat – tempat pameran dan ke Badung seperti pasar hewan Bringkit Badung. Jika tim Bapak Mastra menjual Loloh Kunyit ke pasar hewan di Bringkit Badung dan pameran – pameran di Denpasar satu botol bisa laku Rp. 5000/6000. Omset yang habis pun terus meningkat sampai rata 200 - 250 botol per hari. Jadi bapak Mastra dengan timnya bisa dapat berjualan Loloh Kunyit Rp. 1.000.000 – 1.250.000 botol per hari. Lalu dalam sebulan dapat berjualan Rp. 30.000.000 – 37.500.000. Jika dihitung margin keuntungan sebesar 10% maka keuntungan rata-rata selama sebulan sekitar Rp. 3.000.000 – 3.750.000.

Bapak Made Mastra baru mengembangkan jenis olahan loloh kunyit berbahan rempah kunyit ini dikarenakan keterbatasan alat dan pengetahuan yang dimiliki oleh kelompok sehingga kelompok sudah tidak sanggup menerima pesanan tambahan selain olahan loloh kunyit saja. Bahkan UKM I Made Mastra sudah mulai mengembangkan "loloh don cemcem" dan "loloh don Piduh".

Hal ini disebabkan keterbatasan modal dan alat yang mereka miliki sehingga produksi menjadi sangat terbatas pada olahan loloh kunyit, pada hal sekarang sudah mulai ada pesanan loloh don cemcem dan loloh don piduh. Dampak negatif yang ditimbulkan dari masalah ini cukup signifikan. Dari hasil analisis selama sebulan kelompok mampu memproduksi (200 – 250 botol. Jika mereka menggunakan teknologi yang tepat guna mereka akan mampu memproduksi dua sampai tiga kali lipat dengan cara membuat diversifikasi produk seperti "loloh don cemcem" dan "loloh don piduh". Dari analisis tersebut didapatkan bahwa kelompok UKM loloh kunyit memiliki potensi kehilangan pendapatan per bulan sekitar Rp. 60.000.000 sampai Rp. 90.000.000 per bulan.

Loloh kunyit hampir dibutuhkan setiap hari di Bali. Jika diasumsikan dalam sebulan setiap kepala keluarga (KK) memerlukan sekitar 2 botol loloh/jamu maka untuk wilayah desa Pejeng Kelod dengan jumlah penduduk sebanyak 802 KK dan rata – rata setiap keluarga terdiri dari 4 jiwa sehingga ada 3208 orang (Profil Desa Pejeng Kelod 2016). Jika setiap keluarga hanya mengkonsumsi 2 botol maka setiap hari laku 1604 botol loloh dengan harga Rp. 4000 per botol sehingga ada pemasukan Rp. 6.416.000. Angka ini menunjukkan bahwa potensi pengembangan usaha loloh kunyit cukup besar jika dibarengi dengan penggunaan teknologi serta manajemen usaha yang tepat.

Selain keterbatasan teknologi tepat guna, manajemen usaha (seperti sistem produksi serta pemasaran) masih menggunakan metode konvensional. Menjaga kontinuitas serta kualitas produksi maka manajemen usaha mutlak harus dimiliki oleh para penggelut UKM loloh/jamu kunyit. Proses pembuatan loloh/jamu kunyit harus memperhatikan sanitasi, hygenis serta kandungan gizi perlu diperhatikan oleh penggelut usaha ini sehingga produk yang dihasilkan tidak membahayakan konsumen. Sementara manajemen pemasaran dan promosi perlu dimiliki oleh setiap anggota kelompok UKM untuk mampu mempertahankan bisnis di tengah ketatnya persaingan kuliner minuman di Bali.

Kelompok UKM yang masih bersifat konvensional membutuhkan jasa pelayanan promosi untuk publikasi dengan media masa dan media elektronik. Implikasi dari permasalahan tadi, menunjukkan sebuah potret masyarakat yang masih kurang memiliki wawasan perniagaan. Hal ini dapat dinilai dari sikap dan perilaku mereka yang menyalahgunakan peluang usaha yang sudah sepantasnya mereka berdayakan. Pada hal dengan kegiatan pembinaan dan penyuluhan berupa keterampilan dan pengetahuan dari pihak yang berkompeten diharapkan dapat menambah pemasukan dari sektor finansial warga masyarakat setempat yang secara otomatis taraf kesejahteraan mereka pun menjadi lebih meningkat. Oleh sebab itu, dipandang perlu menyusun marketing programme sebagai media publikasi yang bersifat transparan, dapat dipertanggungjawabkan dan bersinergis dalam menyelenggarakan program-program yang ada.

2. Solusi dan Target Luaran

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan kepada kelompok ini baru mengembangkan jenis loloh kunyit dan baru mulai loloh cemcem dan serta baru memanfaatkan teknologi sederhana dalam proses pembuatan loloh kunyit. Solusinya: 1). Sarana dan prasarana perlu diberikan untuk menunjang operasional kegiatan produksi loloh kunyit dan sekaligus pendampingan penggunaannya; 2). Diberikan pendampingan terkait peningkatan produksi loloh kunyit dengan mengembangkan diversifikasi produk dari berbagai jenis bahan

serta produk inovatif lain sebagai produk turunan dari lolah kunyit; 3). Diberikan pendampingan peningkatan kemampuan manajemen usaha kelompok UKM lolah kunyit dalam hal pengelolaan keuangan; 4). Diberikan pendampingan peningkatan kemampuan manajemen usaha kelompok UKM lolah kunyit dalam hal pengelolaan keuangan; 5). Memberikan pendampingan merancang jasa pelayanan berupa marketing programme yang bersifat transparan, dapat dipertanggung jawabkan dan bersinergis dalam menyelenggarakan program-program yang mendukung pengembangan UKM.

Target luaran yakni : 1). Kelompok mendapatkan 1 unit mesin/alat untuk bantuan produksi serta semua anggota kelompok mitra terampil mengoperasikan teknologi tepat guna dalam produksi lolah kunyit; 2). Setiap anggota kelompok mampu melakukan diversifikasi usaha dengan mengembangkan berbagai jenis olahan lolah dari berbagai bahan minimal dua diversifikasi yakni jamu "daun cemcem" dan jamu "daun piduh" serta berbagai produk inovatif lainnya yang bisa dikembangkan sebagai produk turunan lolah kunyit; 3). Setiap anggota kelompok mampu menerapkan sistem produksi yang memperhatikan sanitasi, higienis serta kandungan gizi dari produk yang dihasilkan sehingga produk lolah/jamu berkualitas bagi kesehatan; 4). Setiap anggota kelompok mampu melaksanakan manajemen serta pengelolaan keuangan dengan benar dan baik; 5). Setiap kelompok mampu mengembangkan sistem pemasaran secara profesional dengan media.

3. Metode Pelaksanaan

Program ini merupakan program yang bersifat aktual dalam rangka peningkatan pengetahuan dan wawasan kelompok UKM lolah kunyit terkait dengan bantuan teknologi tepat guna, diversifikasi produk, peningkatan kualitas produk berdasarkan hygiene dan sanitasi dengan cara sosialisasi dan pelatihan. Untuk kepentingan pencapaian tujuan program ini, metode wawancara dipakai untuk menggali pengetahuan cara pembuatan lolah dengan memberikan pre test dan post test dilanjutkan dengan metode "RRA dan PRA" (rural rapid appraisal dan participant rapid appraisal). Di dalam pelaksanaannya, program ini mengacu pada pola sinergis antara tenaga pakar dan praktisi dari Universitas Dhyana Pura terutama pada program PKK, Pemasaran dan Ilmu Gizi dengan kalangan birokrasi dan administrasi pemerintah Desa Pejeng Kelod.

Di sisi lain, program ini juga diarahkan pada terciptanya iklim kerja sama yang kolaboratif dan demokratis dalam dimensi mutualis antara dunia perguruan tinggi dengan masyarakat secara luas di bawah koordinasi pemerintah desa setempat, khususnya dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan wawasan kelompok UKM lolah kunyit secara cepat namun berkualitas bagi kepentingan pembangunan masyarakat setempat.

Untuk memperlancar kegiatan ini ada beberapa langkah yang dilakukan seperti di bawah ini:

a) Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan secara klasikal, yaitu menghadirkan peserta dalam suasana "kelas belajar" atau "ruang pertemuan". Peserta dari kegiatan dimaksud disesuaikan dengan kebutuhan informasi yang akan disampaikan, target dan luaran yang diharapkan. Sosialisasi akan dilakukan oleh tenaga pakar dan praktisi dari Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura serta kalangan birokrasi dan administrasi pemerintah Desa Pejeng Kelod Tampaksiring Gianyar.

b) Pelatihan

Pelatihan ini dilakukan dalam beberapa langkah, antara lain:

- 1) Pelatihan dan pendampingan pemanfaatan teknologi tepat guna berupa mesin pengolahan lolah kunyit 6 kali oleh tenaga pakar dari Prodi PKK Undhira.
- 2) Pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk usaha yang akan diberikan oleh Drs. I Ketut Suartana, M.Pd, dari Prodi PKK Undhira sebagai staf ahli dan tenaga penyuluh yang berkompeten di bidang pembinaan keterampilan mengolah bahan minuman.
- 3) Pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan keuangan sebanyak 6 kali oleh I Made Endra Puniawan, S.E.,M.M., dari prodi Manajemen Pemasaran sebagai staf ahli di bidang pemasaran.
- 4) Pelatihan dan pendampingan kualitas produk usaha sebanyak 6 kali yang akan diberikan oleh Ni Ketut Wiradnyani, S.P., M.Si., dari jurusan ilmu gizi sebagai staf ahli di bidang ahli gizi.

c) Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah anggota kelompok UKM I Made Mastra. Seluruh anggota untuk dibimbing secara penuh untuk menerapkan teknologi dan pelatihan yang dianjurkan. Mitra ikut berpartisipasi dalam bentuk menyiapkan tempat, mengumpulkan anggotanya dan menyiapkan waktu mau dibimbing dan didampingi oleh tim dari Universitas Dhyana Pura.

4. Hasil dan Luaran yang Dicapai

1. Koordinasi Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dalam Proses Administrasi dan Alur Birokrasi

Target pengabdian pada masyarakat adalah Kelompok UKM lolah kunyit yang berada di Desa Pejeng Kelod, Kecamatan Tampaksiring, Kabupaten Gianyar yaitu kelompok UKM yang diketuai oleh Pak Made Mastra. Untuk menyukseskan penyelenggaraan program ini tidak terlepas dengan prosedur birokrasi yang dilakukan oleh tim pelaksana dari Universitas Dhyana Pura (UNDHIRA). Langkah program yang tim pelaksana rancang diantaranya meliputi: (1) koordinasi, (2) pelaksanaan, dan (3) evaluasi. Langkah awal yang tim pelaksana lakukan adalah rapat koordinasi tahap awal untuk merancang pertemuan dan koordinasi, dilanjutkan dengan rapat untuk merancang pelaksanaan kegiatan tahap awal. Setelah kesepakatan waktu ditentukan untuk melakukan koordinasi dengan aparatatur Pemerintah Desa Pejeng Kelod, Kecamatan Tampak Siring, Kabupaten Gianyar. Proses administrasi yang tim pelaksana program harus penuhi yaitu meliputi, secara bertim sebelumnya berkoordinasi dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) untuk meminta surat pengantar kegiatan pengabdian dan surat perjalanan dinas resmi yang substansinya memuat permohonan untuk Mengadakan Pengabdian Pada Masyarakat sesuai dengan rencana kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (P2M) dengan tema "PKM Kelompok lolah kunyit"

Alur birokrasi pelaksanaan program dengan mendatangi langsung desa tujuan PKM dan bersilaturahmi dengan aparatatur desa setempat. Hasil koordinasi tim dengan birokrasi Pemerintah Desa Pejeng Kelod dan Kelompok UKM Mitra, diantaranya: kesepakatan jadwal kegiatan, tempat penyelenggaraan, agenda kegiatan, termasuk pendataan peserta pelatihan pada kelompok Mitra, yaitu kelompok UKM Loloh Kunyit Made Mastra.

1. Pelaksanaan Kegiatan Program

Sebelum pelaksanaan dimulai dengan memberikan pre test dengan metode wawancara kepada semua anggota UKM Loloh kunyit. Metode wawancara ini cocok untuk menggali informasi berupa pengetahuan tentang cara pembuatan loloh kunyit dan diversifikasinya dan penggunaan teknologi tepat guna.

Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh UKM Loloh Kunyit Made Mastra di Desa Pejeng Kelod, tim PKM Undhira telah melakukan kegiatan Pengabdian di kelompok UKM tersebut. Pengabdian yang berupa pendampingan dan bimbingan dilaksanakan pada di rumah Made Mastra yang dihadiri oleh Kepala Desa Pejeng Kelod, Kepala Lingkungan Tiapi Pejeng Kelod, Dosen Prodi PKK Undhira, Para mahasiswa Prodi PKK dan kelompok UKM Bapak Mastra. Alur kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut.

- a) Pembukaan kegiatan yang dirangkaikan dengan sambutan-sambutan. Sambutan pertama dari Perwakilan Tim PKM Universitas Dhyana Pura, selanjutnya sambutan dari Bapak Kepala Desa Pejeng Kelod Tampaksiring.



Gambar 4.1. Kegiatan Pembukaan

- b) Penyerahan mesin pengiling kunyit oleh Tim PKM kepada kelompok UKM Bapak Made Mastra.



Gambar 4.2. Penyerahan Bantuan Mesin

- c) Sosialisasi dilaksanakan secara klasikal, yaitu menghadirkan peserta dalam suasana “kelas belajar” atau “ruang pertemuan”. Sosialisasi yang dilakukan terkait latar belakang adanya pengabdian serta target luaran yang diharapkan setelah diadakannya pengabdian.



Gambar 4.3. Kegiatan Sosialisasi Pendampingan oleh Tim

- d) Pelatihan yang dilakukan terkait dengan pendampingan pemanfaatan teknologi tepat guna untuk produksi loloh kunyit serta diversifikasi produk usaha yang diberikan oleh Drs. I Ketut Suartana, M.Pd, pelatihan dan pendampingan kualitas produk usaha dengan pendekatan hygiene dan sanitasi yang diberikan oleh Ni Ketut Wiradnyani, S.P., M.Si. pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan market programme oleh I Made Endra Purniawan, S.E.,M.M.



Gambar 4.4 Pelatihan Diversifikasi Produk Loloh



Gambar 4.5 Pendampingan tentang keuangan dan pemasaran Produk loloh

e) Tahap Evaluasi

Untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan yang telah dilakukan, maka akan dilakukan evaluasi minimal 3 (tiga) kali, yaitu evaluasi proses, evaluasi akhir, dan evaluasi tindak lanjut. Kegiatan evaluasi ini akan melibatkan tutor/pakar dari Undhira. Kriteria dan indikator pencapaian tujuan dan tolak ukur yang digunakan untuk menjustifikasi tingkat keberhasilan kegiatan. Setelah diberikan sosialisasi oleh tim pelaksana PKM, kelompok UKM Loloh Kunyit di Desa Pejeng Kelod Tampaksiring telah memahami materi sosialisasi dan pelatihan mengenai diversifikasi dan kualitas produk loloh /jamu dari berbagai bahan seperti rempah kunyit, daun cecem dan daun piduh dengan menggunakan teknologi pengolahan pangan yang lebih baik serta tepat guna. Kelompok UKM Bapak Made Mastra mulai memiliki kemampuan manajemen usaha dalam hal pengelolaan keuangan. Transfer iptek bidang pembukuan yang tim pelaksana selenggarakan bertujuan untuk menunjang tingkat pengetahuan dan wawasan anggota kelompok UKM untuk bisa memiliki bekal manajemen usaha berupa pembukuan sederhana arus pengeluaran dan pemasukan apabila suatu saat mereka dapat merintis kegiatan usaha yang akan dirintis untuk dikembangkan.

Dari hasil diskusi dan evaluasi yang dilakukan oleh tim pelaksana PKM Undhira, terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta sosialisasi dan pelatihan. Berdasarkan evaluasi tindak lanjut yang dilakukan, ditemukan bahwa anggota kelompok binaan UKM loloh kunyit di Desa Pejeng Kelod Tampaksiring yang mengikuti pelaksanaan program memiliki pengetahuan yang konsisten mengenai keterampilan pengolahan berbagai bahan rempah dan dedaunan untuk dijadikan loloh / jamu. Keterampilan penyusunan pembukuan sederhana. Dengan demikian, sesuai dengan kriteria keberhasilan program, maka sosialisasi dan pelatihan ini akan dinilai berhasil apabila mampu meningkatkan pengetahuan dan wawasan peserta yang dalam hal ini menyasar kelompok UKM loloh kunyit, daun cecem dan daun piduh oleh UKM Made Mastra.

Berdasarkan hasil evaluasi tindak lanjut juga terekam, beberapa manfaat praktis yang diperoleh oleh anggota kelompok binaan melalui sosialisasi dan pelatihan cara mengoperasikan teknologi tepat guna diversifikasi usaha loloh/jamu, peningkatan kualitas loloh kunyit dengan pendekatan hygiene dan sanitasi, pengurusan izin usaha, merancang jasa pelayanan berupa marketing programme dengan media sosial dalam bentuk WhatsApp (WA) melalui No HP (08193626694) anaknya atas nama Bapak Wayan Suparta. Pada gilirannya (1) mereka mendapatkan informasi yang jelas dan utuh mengenai hakikat pemberdayaan masyarakat dari segi pengetahuan dan keterampilan, bermakna untuk penciptaan lapangan pekerjaan baru yang sifatnya inovatif dari pengembangan industri rumah

tangga; (2) Anggota kelompok UKM loloh kunyit yang menjadi peserta pelatihan memperoleh gambaran yang jelas mengenai langkah pengembangan iklim usaha untuk melakukan diversifikasi usaha dari berbagai bahan; (3) peserta pelatihan juga mendapatkan gambaran yang jelas dan utuh tentang manfaat usaha yang dikembangkan apabila dikelola dengan baik.

Pada akhir pengabdian diberikan post test dengan metode wawancara berdasarkan pertanyaan yang isinya untuk mengetahui secara nyata sejauh mana pengetahuan dan keterampilan yang sudah dimiliki oleh semua anggota UKM Loloh Kunyit Bapak Made Mastra berkaitan dengan cara mengoperasikan teknologi tepat guna, cara membuat loloh kunyit dengan diservifikasinya berorientasi pendekatan hygiene dan sanitasi serta pemasaran produk.

Setelah diberikan *pretest* dan *posttest* kepada sepuluh anggota kelompok UKM loloh kunyit Bapak Made Mastra sebagai instrumen untuk mengukur menguasai pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan loloh kunyit maka rekapan hasil di bawah ini bisa dipakai alat ukurnya.

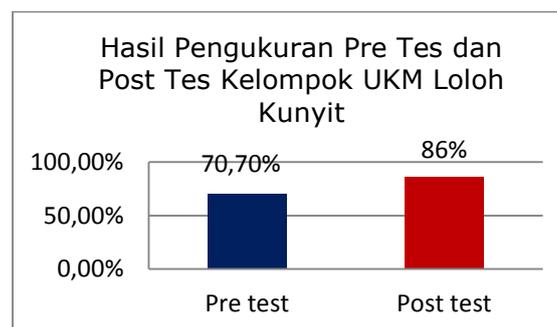
1. Rerata presentase hasil pre test kelompok UKM Loloh Kunyit

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Jumlah skor pre test}}{\text{Jumlah subjek penelitian}} \times 100\% \\ &= \frac{1080}{15} \\ &= 70,7 \times 100\% \\ &= 70,7 \end{aligned}$$

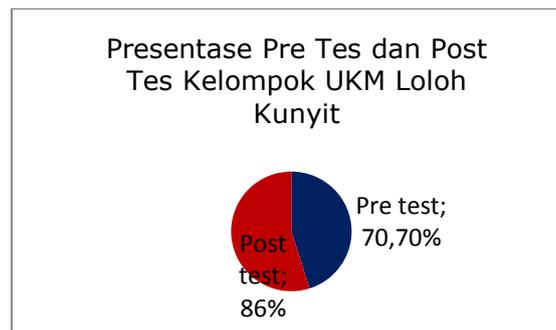
2. Rerata hasil post tes kelompok UKM Loloh Kunyit

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Jumlah skor post tes}}{\text{Jumlah subjek penelitian}} \times 100\% \\ &= \frac{1290}{15} \\ &= 86 \% \end{aligned}$$

Jadi rerata presentase kemampuan akhir kelompok UKM loloh kunyit terkait dengan mengoperasikan teknologi tepat guna, dan proses pembuatan loloh dengan pendekatan hygiene dan sanitasi meningkat 15,3% dari 70,7% menjadi 86%.



Gambar. 4.7 Histogram Presentase Pre Tes dan Post Tes Kelompok UKM Loloh Kunyit



Gambar: 4.8 Chart Pie Presentase Pre Test dan Post Tes Kelompok UKM Loloh Kunyit

5. Simpulan

Simpulkan PKM Loloh Kunyit sebagai berikut: (1) Pendampingan dan penyuluhan tentang penggunaan teknologi tepat guna dalam pembuatan loloh kunyit sehingga berimplikasi kepada kelompok menggunakan mesin penggiling rempah; (2) Pembinaan dan memverifikasi loloh/jamu kunyit sehingga muncul loloh daun cecem dan loloh daun piduh; (3) Pendampingan dan pembinaan dalam pengolahan loloh kunyit sehingga produk menjadi berkualitas dengan pendekatan hygiene dan gizi kesehatan. Implikasi produk terjual tetap laku di pasaran; (4) Pendampingan dan pembinaan dengan manajemen pemasaran sederhana implikasinya dengan WA. Usaha mitra pada gilirannya nanti akan maju karena sudah merintis menggunakan media sosial dalam pemasaran. Terbukti dari hasil *pre test* pada awal kegiatan pengabdian dan *post test* pada akhir pengabdian dalam bentuk wawancara berkaitan dengan penguasaan pengetahuan dan keterampilan mengoperasikan mesin penggiling, pembuatan loloh dengan pendekatan hygiene dan sanitasi dan pemasaran dengan media sosial menunjukkan hasil yang signifikan yakni mengalami kenaikan dari 70.7% menjadi 86%; dan (5) UKM loloh Kunyit Bapak I Made Mastra sudah memiliki Izin Usaha Mikro dan Kecil dengan Nomor: IUMK/223/TPS/2018. Berlaku dari tanggal 26 Nopember 2018 – 26 Nopember 2023.

Ucapan Terima Kasih

Pada Kesempatan yang baik ini, izinkanlah kami mengucapkan terima kasih kepada Lp2M Undhira atas diberikan dana untuk pengabdian ini, kepada Mitra UKM Loloh Kunyit Bapak Made Mastra Desa Pejeng Kelod karena diberikan kesempatan untuk melakukan PKM di tempatnya. Yang tak kalah pentingnya Prodi Pendidikan Vokasional Kuliner Kesejahteraan Keluarga di Undhira dan para dosen serta mahasiswanya atas dukungannya sehingga PKM ini bisa lancar.

Pustaka Acuan

- Anonim. 2008. *Acuan Sediaan Herbal*. Edisi pertama. Departemen Kesehatan Republik Indonesia: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Astawan, M. 2008. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Bogor: Jur TPG – IPB.
- Chambers, R. 2009. *From PRA to PLA and Pluralism: Practice and Theory*. Brighton: Institute for Development Studies.

- Darmadi, Hamid. 2013. *Dimensi-demensi Metode Penelitian Pendidikan dan Sosial Konsep Dasar dan Implementasi*. Bandung: Alfabeta.
- Harjana, Dadan. 2013. <https://manfaatnyasehat.blogspot.co.id/2013/06/cara-membuat-ramuan-tradisional-kunyit.html>.
- <https://kabarkomik.wordpress.com/2017/05/27/loloh-kunyit-jamu-sehat-yang-termakan-zaman>.
- Harahap, H.T.P., 2016. *Peningkatan Keahlian dan Kapasitas Usaha Masyarakat Melalui Produksi Souvenir dari Kain Ulos di Kecamatan Patumbak Kabupaten Deli Serdang*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. Vol. 22, no 4 (2016) .
- Irawan, A. dan Erlangga Putra, B. (Editor). 2008. *Kewirausahaan UKM*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Morsund, D. Project based learning: Using Information Technology, 2nd edition,ISTE.
<http://www.edutechwiki.unige.ch/en/special:Booksources/156484196>.
- Norton, K.J. 2008. *Menstruation Disorder-Causes Symptom and Treatment of Dysmenorrhea*. http://www-steadyhealth.com/articles_menstruation-disorder-causes-symptom-and-treatments_of_Dysmenorrhea-a773.html.(3 Maret 2010).
- Nur, M. 2010. *Aneka Produk olahan Kunyit Asam*. Pengabdian Masyarakat Panpes Naiful Falah. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Propfil Pemerintahan Desa Pejeng Kelod Kecamatan Tampaksiring Gianyar Bali Tahun 2016.
- Resi, S.N. Z. 2012. *Formulasi, Karakterisasi, dan Diversifikasi Rasa Minuman Fungsional Berbasis Kunyit Asam serta Kajian Toksisitas dan Stabilitasnya Selama Penyimpanan*. Bogor: Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology, Bogor Agricultural University, IPB Darmaga Campus.

