

Produksi Dan Strategi Pemasaran Kunyit Kering di Desa Taro Gianyar

¹I Wayan Rosiana, ^{2*}Ni Kadek Yunita Sari, dan ³Natalia Sri Endah K

^{1,2}Program Studi Biologi, Fakultas Kesehatan Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura, Badung, Indonesia; dan ³Program Studi D3 Pemasaran Digital, Fakultas Vokasi, Universitas Dhyana Pura, Badung, Indonesia

*Email: yunitasari@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Usaha pengembangan kunyit kering dilakukan oleh salah satu kelompok wanita tani di Desa Taro Gianyar. Selama ini kunyit kering yang dihasilkan masih terbatas diproduksi untuk memenuhi pesanan dari salah satu pengobatan herbal di wilayah Ubud. Produksi dilakukan secara otodidak dan tanpa menggunakan SOP standar pembuatan kunyit kering. Sehingga Tim PKM berencana untuk melakukan pendampingan terhadap kelompok wanita tani di Desa Taro, Gianyar. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu 1) Mitra mampu menerapkan prinsip *hyegene* sanitasi; 2) Memiliki keterampilan membuat kunyit kering sesuai SOP; Produk kunyit kering memiliki merk dagang dan desain kemasan produk; 3) Memiliki strategi pemasaran online. Metode yang digunakan adalah pelatihan, pendampingan dan penyuluhan kepada mitra terkait prinsip dasar higiene sanitasi, proses produksi produk, pelabelan dan pengemasan produk serta strategi pemasaran. Hasil kegiatan diukur dengan memberikan *pre test* sebelum pendampingan dan *post test* setelah pendampingan. Hasil pengabdian menunjukkan 1) Pemahaman mitra terkait personal higiene dan sanitasi lingkungan meningkat 30% setelah pelatihan; 2) Mitra memiliki keterampilan membuat simplisia kunyit sesuai dengan Standar Operasional Kerja (SOP); 3) Mitra memiliki produk kunyit kering dengan kemasan dan label produk; 4) Mitra mampu menentukan harga jual produk dan memiliki strategi pemasaran online dengan memanfaatkan *market place facebook*.

Kata kunci: Desa Taro, kelompok wanita tani, produk kunyit kering

PENDAHULUAN

Desa Taro merupakan salah satu desa yang dikenal dengan kawasan pertanian empon-emponan. Jenis empon-emponan termasuk tanaman obat yang berkhasiat sebagai obat dan dipergunakan untuk penyembuhan atau pun mencegah berbagai jenis penyakit (Sarno, 2019). Jenis tanaman empon-emponan yang banyak dibudidayakan di desa ini adalah kunyit kuning, kunyit putih, temulawak, jahe gajah, jahe kecil dan jahe merah. Sebagian besar masyarakat di desa ini menjalani profesi sebagai petani. Salah satu kelompok wanita tani yang diketuai oleh Ibu Ni Nyoman Ermawati hampir sejak tahun 2000 melakukan budidaya tanaman empon-emponan. Selama ini hasil panen empon-emponan khususnya kunyit diambil oleh tengkulak yang datang dari

kawasan Denpasar, Badung dan Gianyar. Selain itu harga kunyit di pasar dan ditengkulak tidak menentu yaitu sekitar Rp. 2000-4000/kg untuk kunyit kuning dan kunyit putih. Kunyit putih biasanya tidak terlalu diminati oleh masyarakat sehingga kurang laku untuk dijual. Kunyit yang tidak laku terjual menyebabkan Ibu Ermawati mengalami kerugian. Berangkat dari pengalaman tersebut, pada tahun 2016 Ibu ermawati mengajak 5 anggota kelompok wanita tani lainnya untuk mencoba melakukan pengembangan produk dari kunyit putih dan kunyit kuning segar dijadikan bahan kering.



Gambar 1. a.Kondisi mitra; b.Kunyit kuning kering; c.Kunyit putih kering

Proses produksi simplisia kering kunyit kuning dan putih dilakukan secara otodidak, menggunakan peralatan seadanya dan tanpa menggunakan SOP pembuatan simplisia yang memenuhi standar. Kunyit kering yang dibuat kemudian dicoba untuk ditawarkan ke salah satu pusat pengobatan herbal di wilayah Ubud Gianyar, dan sampai saat ini setiap bulannya Ibu Ermawati bersama 5 anggota kelompok wanita tani secara kontinu memenuhi pasokan simplisia di pusat pengobatan herbal tersebut. Kunyit kering kuning dan putih yang dihasilkan sampai saat ini hanya dikemas menggunakan tas keresek bekas (Gambar 1). Selain itu dari tahun 2016 sampai sekarang produksi simplisia kunyit hanya dilakukan untuk memenuhi pesanan dari Pusat pengobatan herbal yang ada di Ubud. Produksi untuk pemasaran untuk menjangkau pasar yang lebih luas belum dilakukan. Berdasarkan permasalahan tersebut Tim PKM berencana untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra untuk menghasilkan produk bahan kering kunyit kuning dan putih yang dibuat sesuai standar SOP, memiliki kemasan, label dan bauran pemasaran yang lebih luas.

METODE PELAKSANAAN

Pemahaman prinsip higiene sanitasi

Pemahaman prinsip higiene sanitasi dilakukan dengan memberikan penyuluhan terkait cara menerapkan personal hygiene dan sanitasi lingkungan. Pemahaman diukur dengan melaksanakan *pre test* dan *post test* setelah penyuluhan.

Keterampilan membuat produk kunyit kering

Kegiatan ini dilaksanakan dengan penyusunan SOP oleh tim PKM kemudian memberikan pendampingan praktek membuat bahan kering kunyit kuning dan putih sesuai SOP yang telah dibuat. Keterampilan membuat produk diukur dengan memberikan pre-test sebelum pendampingan dan *post test* setelah pendampingan. Pengemasan produk dan menentukan merek dagang (*brand*)

Pengemasan dan pelabelan produk

Pengemasan produk dan penggunaan pelabelan sangat membantu dalam mengkomunikasikan serta mudah diingat oleh konsumen sehingga produk memiliki nilai jual dipasaran. Tim PKM akan mendampingi mitra dalam melakukan pengemasan, menentukan dan merancang label yang sesuai untuk produk.

Strategi pemasaran

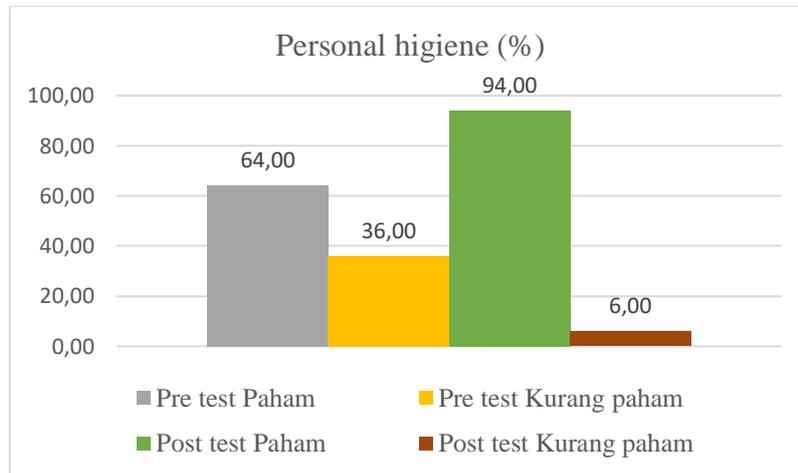
Kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra untuk menentukan harga jual dan mempromosikan produk yang dihasilkan melalui market place facebook. Kegiatan ini diukur dengan *post test* bermanfaat atau tidaknya kegiatan bagi mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

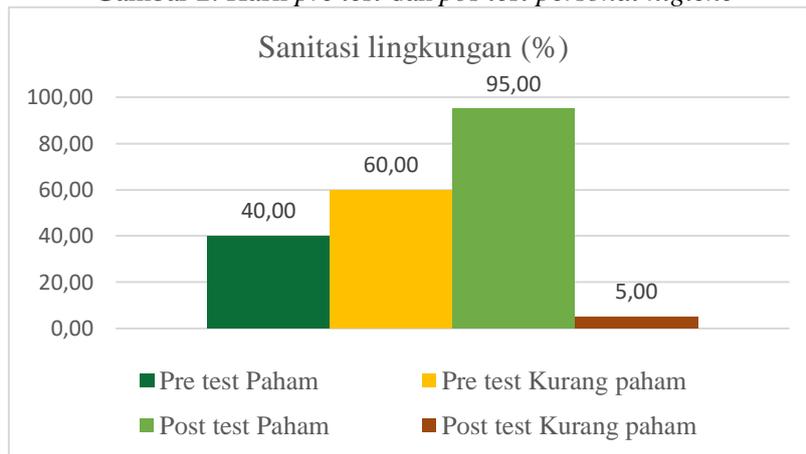
Pemahaman prinsip *hygiene* sanitasi

Pelatihan terkait prinsip dasar personal *hygiene* dan sanitasi lingkungan menunjukkan rata-rata hasil *pre test* dan *post test personal hygiene* (Gambar 2), sanitasi lingkungan

(Gambar 3) terjadinya peningkatan pengetahuan mitra tentang personal *hygiene* dan sanitasi lingkungan .



Gambar 2. Hasil *pre test* dan *pos test personal hygiene*



Gambar 3. Hasil *pre test* dan *pos test sanitasi lingkungan*

Keterampilan membuat produk kunyit kering

Mitra memiliki keterampilan membuat simplisia kunyit dengan menggunakan SOP yang telah disusun oleh Tim PKM (Tabel 1). Keterampilan membuat simplisia diukur dengan memberikan *pre test* sebelum pendampingan dan *post test* setelah pendampingan pembuatan produk.

Adapun rata-rata hasil *pre test* dan *post test* yang diperoleh dari kelompok tani setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan tertera pada Tabel 2.

Tabel 1. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Simplisia Kunyit

Tahapan	Prosedur Operasional
Pengumpulan rimpang kunyit segar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Petugas menerima bahan baku rimpang kunyit hasil panen dari kebun 2. Petugas melakukan penyortiran dengan memilih rimpang yang cukup umur panennya (8-10 bulan) dan dalam kondisi yang masih bagus (tidak busuk dan tidak tumbuh tunas).
Penyortiran basah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci tangan, gunakan sarung tangan bersih, gunakan celemek dan penutup kepala sebelum proses penyortiran 2. Bersihkan rimpang dari tanah dengan cara dipukul-pukulkan perlahan 3. Bersihkan rimpang dari akar dengan menggunakan pisau serta jangan mengupas kulit rimpang. 4. Pisahkan rimpang yang akan dibuat sebagai simplisia dengan bahan rimpang segar
Pencucian rimpang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci rimpang dengan air mengalir untuk membersihkan dari sisa tanah yang masih menempel kemudian bilas pada bak air. 2. Tiriskan rimpang dan hindari kontaminasi langsung dengan tanah atau lantai. 3. Letakkan rimpang pada wadah yang bersih. 4. Timbang rimpang untuk mengetahui berat rimpang basah
Perajangan rimpang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan mesin pemotong kunyit, dan bahan rimpang yang akan dirajang 2. Siapkan jahe segar pada wadah penampung 3. Siapkan wadah untuk menampung rajangan rajangan di bawah pisau pemotong 4. Ambil dan letakkan satu per satu rimpang jahe pada <i>base frame</i> 5. Tekan tuas penggerak sampai irisan jahe keluar dari sela <i>blade/</i> pisau 6. Lepaskan tuas batang penggerak 7. Lakukan berulang-ulang sampai semua rimpang kunyit dirajang 8. Bersihkan blade dengan kuas jika ada irisan kunyit yang terselip 9. Ambil hasil rajangan jahe dari wadah
Pengeringan rimpang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan tray pengering kemudian alasi dengan kertas/ daun pisang yang bersih 2. Letakkan irisan kunyit pada <i>tray</i>, tutup <i>tray</i> dengan jaring penutup serangga 3. Letakkan <i>tray</i> dibawah sinar matahari, rimpang dijemur selama 2-3 hari (sampai kadar air 15%) (ditandai dengan rimpang kering mudah dipatahkan) 4. Saat penjemuran rimpang tidak dibolak-balik 5. Rimpang jahe yang sudah kering kemudian dikeringkan kembali dengan mesin pengering (dehidrator) agar rimpang yang dihasilkan lebih kering dan steril (terhindar dari kontaminasi mikroba). Pengeringan dengan dehidrator dilakukan selama 3-5 jam (sampai kadar air rimpang 10%)
Penyortiran kering	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci tangan, gunakan masker, sarung tangan, celemek dan penutup kepala sebelum proses penyortiran 2. Sortir simplisia yang telah kering berdasarkan hasil pengeringan menjadi tiga grade yaitu grade A, B, dan C. <ol style="list-style-type: none"> a. Grade A apabila bentuk simplisia yang utuh dan berukuran besar

	<ul style="list-style-type: none"> b. Grade B apabila bentuk simplisia yang utuh dan ukurannya kecil c. Grade C apabila bentuk simplisia hancur
	<ul style="list-style-type: none"> 3. Timbang simplisia untuk mengetahui perbandingan hasil rimpang kering dengan rimpang basah. Untuk menghasilkan 1 kg simplisia diperlukan 7 kg rimpang basah
Penepungan	<ul style="list-style-type: none"> 1. Siapkan mesin penepung kunyit, dan bahan rimpang kering Grade C 2. Siapkan mesin penepung 3. Ambil dan letakkan 300 gram jahe kering pada mesin penepung 4. Atur waktu penepungan (kurang lebih 15 menit) 5. Ambil hasil penepungan dan tempatkan pada wadah kedap udara
Pengemasan dan pelabelan	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cuci tangan, gunakan masker, sarung tangan, celemek dan penutup kepala sebelum proses pengemasan 2. Siapkan bahan pengemas (plastik dan botol kedap udara) 3. Masukkan simplisia ke dalam kemasan 4. Timbang berat bersih (kemasan plastik 100 gr dan kemasan botol 55 gr) 5. Tutup kemasan dengan menggunakan mesin press 6. Beri label produk yang memuat informasi tentang simplisia, seperti nomer kode, nama simplisia, tanggal penyimpanan, berat simplisia.
Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> 1. Penyimpanan produk jadi: <ul style="list-style-type: none"> a. Siapkan tempat yang digunakan untuk menyimpan produk jadi. b. Susun produk (simplisia) pada rak yang telah disiapkan berdasarkan jenis simplisianya c. Atur tempat penyimpanan dari sisi kanan untuk memudahkan barang pertama masuk dan pertama keluar (<i>First In First Out</i>). d. Simpan simplisia dalam gudang yang bersih, tidak lembab, dan tidak dicampur dengan bahan lain 2. Pemeliharaan persediaan produk: <ul style="list-style-type: none"> a. Jaga selalu kerapian penataan produk-produk di gudang. b. Bersihkan kotoran/sampah yang terdapat di sekitar area gudang dengan menggunakan alat kebersihan. c. Bersihkan lantai gudang secara rutin. d. Amankan gudang dari gangguan binatang pengerat dan serangga dengan cara memantau kondisi gudang dan memberi ram pada ventilasi gudang. e. Lakukan pengamatan produk satu bulan sekali untuk mengecek kadar air f. Sebelum dikirim jemur kembali simplisia untuk menjaga kadar air

Tabel 2. Rata-rata hasil pretest dan postest metode pembuatan produk simplisia

Jumlah Peserta	Nama	Rata-rata nilai Pretest	Rata-rata Nilai Postest
5 orang	Kelompok Wanita Tani Wana Lestari	60	88

Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan tentang metode pembuatan simplisia kunyit mampu memberikan pemahaman kepada kelompok wanita tani di Desa Taro, Gianyar sehingga dihasilkan produk simplisia.

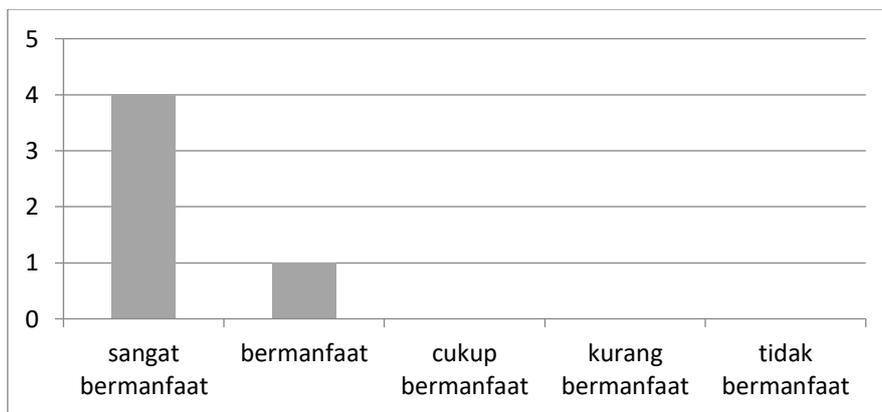
Strategi pemasaran

Hasil pendampingan penentuan harga pada tabel 3, menunjukkan bahwa mitra memiliki harga jual produk. Untuk penjualan

online belum terdapat penjualan karena baru beroperasi, tetapi kegiatan ini mampu menambah wawasan mitra bahwa penjualan bisa dilakukan lewat *online*. Evaluasi yang dilakukan pada kegiatan ini yaitu bermanfaat atau tidaknya kegiatan pendampingan ini. Berikut grafiknya dijabarkan pada Gambar 4.

Tabel 3. Hasil pendampingan penentuan harga produk

Jenis Kunyit	Kunyit kuning	Kunyit putih
Harga kunyit	Rp5.000	Rp7.000
Listrik dan Air	Rp2.000	Rp2.000
Tenaga Kerja	Rp2.000	Rp2.000
Kemasan dan label (per 100 gr @Rp.1.000)	Rp1.000	Rp1.000
Total Biaya	Rp10.000	Rp12.000
Harga jual untuk 100 gram	Rp15.000	Rp17.000
Keuntungan per kg	Rp5.000	Rp5.000



Gambar 4. Evaluasi pendampingan pemasaran *online*

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan hasil Program Kemitraan Masyarakat dapat disimpulkan bahwa: 1). Pemahaman mitra terkait *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan meningkat 30% setelah pelatihan; 2). Mitra memiliki keterampilan membuat simplisia kunyit sesuai dengan Standar Operasional Kerja (SOP); 3)Mitra memiliki produk kunyit kering dengan kemasan dan label produk; 4) Mitra mampu menentukan harga jual produk dan memiliki

strategi pemasaran *online* dengan memanfaatkan *market place facebook*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura melalui Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Dhyana Pura yang telah memberikan dana penelitian pada skema Program Kemitraan Masyarakat Tahun anggaran 2021.

DAFTAR PUSTAKA

Sarno. 2019. Pemanfaatan Tanaman Obat (Biofarmaka) Sebagai Produk Unggulan Masyarakat Desa Depok Banjarnegara. *Abdimas Unwahas*, 4(2). ISSN 2541-1608.

