



KELOMPOK HOME INDUSTRI PRODUK MAKANAN BERBAHAN LOKAL DI KECAMATAN PANDAK, BANTUL D.I. YOGYAKARTA

Maria Mediatrrix Sebatubun dan Cosmas Haryawan
STMIK Akakom Yogyakarta

ABSTRAK

Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumberdaya lokal akan menciptakan kemandirian pangan. Keterbatasan pasokan menjadi isu pokok dalam pembangunan ketahanan pangan (*food security*), kemandirian pangan (*food independency*) dan kedaulatan pangan (*food sovereignty*). Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui penganekaragaman pangan (*diversifikasi*). Pengembangan tersebut mencakup aspek proses pengolahan, distribusi hingga konsumsi ditingkat rumah tangga dengan pemberdayaan UKM. Mitra kegiatan PKM ini adalah kelompok industri rumah tangga yang bergerak dalam pembuatan panganan berbahan dasar produk local yaitu IRT Keripik Singkong “Galuh” dan IRT Peyek Kertas “Dhafin”. Permasalahan mitra meliputi aspek permodalan, produksi, pemasaran dan manajemen usaha. Secara umum permasalahan mitra adalah permodalan, permasalahan produksi, fasilitas produksi, jaringan pemasaran serta manajemen usaha. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan kelompok mitra adalah 1) memberikan alih pengetahuan mitra melalui teknik rekayasa proses, formulasi produk, pengemasan dan keamanan makanan; 2) meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi; 3) meningkatkan nilai tambah makanan melalui diversifikasi produk aneka rasa; 4) menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran dan memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha; 5) mengadakan dan memberikan pelatihan website penjualan *online* (*e-commerce*).

Katakunci : *Produk lokal, fasilitas produksi, manajemen usaha, e-commerce*

I. PENDAHULUAN

Permasalahan pangan bagi bangsa Indonesia masih menempati posisi strategis dalam arus utama pembangunan nasional. Keterbatasan pasokan masih menjadi isu pokok dalam pembangunan ketahanan pangan (*food security*), kemandirian pangan (*food independency*) dan kedaulatan pangan (*food sovereignty*). Mengubah kebiasaan dari satu jenis bahan makanan ke jenis lainnya tidaklah mudah. Banyak hambatan yang dihadapi mencakup hambatan sosiologis, psikologis dan fisiologis. Secara sosial, konsumsi pangan pokok selain beras dianggap tidak pantas karena selain tidak pantas juga sulit ditemukan dan disiapkan. Namun, pandangan ini dapat diubah melalui pengembangan produk yang lebih menarik sesuai dengan selera dan mendekati kebiasaan masyarakat serta mudah diperoleh (Bantacut, 2016).

Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu dan umumnya produk pangan lokal berkaitan erat dengan budaya lokal setempat. Produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal pula. Pangan lokal tidak hanya bermanfaat sebagai sumber pangan alternatif, tetapi juga menjadi bagian dari pemberdayaan ekonomi masyarakat. Bagi sebagian besar orang, aneka pangan lokal dinilai



mengandung nilai gizi rendah dan tidak modern, padahal sesungguhnya aneka pangan lokal memiliki banyak kelebihan dibanding dengan pangan impor (Haryadi, 2010).

Sumberdaya lokal termasuk di dalamnya pangan lokal erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumberdaya lokal akan menciptakan kemandirian pangan, yang selanjutnya akan melahirkan individu yang sehat, aktif, dan berdaya saing sebagaimana indikator ketahanan pangan. Di samping itu, juga akan melahirkan sistem pangan dengan pondasi yang kokoh. Dengan demikian, ketahanan pangan perlu didukung dengan pondasi kemandirian pangan. Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Indonesia memiliki setidaknya 77 bahan makanan lokal yang mengandung karbohidrat yang hampir sama dengan nasi sehingga bisa dijadikan substitusi (Yuliatmoko, 2011).

Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui penganekaragaman pangan (*diversifikasi*), yaitu suatu proses pengembangan produk pangan yang tidak bergantung pada satu jenis bahan saja tetapi memanfaatkan beraneka ragam bahan pangan. Pengembangan tersebut mencakup aspek proses pengolahan, distribusi hingga konsumsi ditingkat rumah tangga. Saat ini kegiatan bisnis terkait dengan makanan berbasis pangan lokal berupa makanan jajanan baik yang berbentuk olahan makanan kering maupun basah cukup marak, dan hal ini tentu saja merupakan satu bentuk langkah nyata dari apa yang diharapkan oleh pemerintah dalam mewujudkan penganekaragaman potensi pangan local (Rahmawati, 2013).

Berdasarkan RPJMD Kabupaten Bantul 2011-2015, Sasaran pembangunan dalam mengembangkan koperasi dan UKM di Kabupaten Bantul antara lain meningkatnya kinerja, produktivitas usaha koperasi dan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), meningkatnya akses kelembagaan keuangan dan permodalan pada UMKM/Industri Kecil dan Menengah (IKM), meningkatnya sumber daya manusia (SDM) pengelola koperasi UMKM/IKM, meningkatnya kualitas dan partisipasi masyarakat dalam pengembangan UKM, serta terwujudnya masyarakat yang berjiwa wirausaha (*entrepreneur*) tinggi dan mampu mengembangkan potensi dan sumber daya yang ada.

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa di wilayah Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta terdapat beberapa Kelompok industri rumah tangga yang bergerak dalam pembuatan panganan berbahan dasar produk lokal. Usaha tersebut masih berbentuk Industri Rumah Tangga (*home industry*) yaitu panganan keripik singkong dan preyek kertas. Dua kelompok IRT Keripik Singkong “Galuh” dan IRT Peyek Kertas “Dhafin” menjadi mitra dalam program kemitraan masyarakat (PKM) tahun 2018.

Kelompok mitra tersebut sudah berdiri sejak tiga tahun yang lalu, tepatnya akhir tahun 2014 dan bertahan sampai sekarang. Masing-masing beranggotakan 5 sampai 12 orang, sehingga secara keseluruhan anggotanya sekitar 17 orang. Dari sekian banyak anggota kelompok tersebut memang tidak semuanya aktif produksi setiap harinya, apalagi kalau olahan yang dibuat relatif tahan lama. Namun di dua kelompok produsen olahan pangan lokal tersebut setiap harinya selalu tersedia produk olahan makanan berbasis pangan local, terutama produk setengah jadi dan jenis olahan makanan kering.

Selama ini kegiatan pemasaran produk olahan yang dihasilkan dengan menitipkan di pusat oleh-oleh, warung, melayani penjualan berdasarkan pesanan dan melayani penjualan pada masyarakat sekitarnya. Dengan dititipkan di pusat oleh-oleh melalui sistem konsinyasi kendalanya adalah diperlukannya modal yang besar, sementara modal yang digunakan selama ini modal pribadi yang jumlahnya tidak terlalu besar.

Jika dilihat dari sumber bahan baku, kedua mitra memiliki suplay bahan baku yang berlimpah dan tersedia setiap saat. Sehingga kedua mitra sangat membantu dalam pemberdayaan ekonomi bagi lingkungan sekitar. Selama ini proses produksi yang dilakukan pada kedua mitra masih menggunakan teknik konvensional bahkan cenderung tradisional,

belum menggunakan teknologi untuk meningkatkan kapasitas produksi. Pada mitra 1, mulai dari proses sortir bahan baku, pembersihan, pemipihan, penjemuran sampai pada pengemasan produk dilakukan secara manual (*hand made*). Tidak berbeda dengan proses yang dilakukan pada mitra 2, semua proses pengadonan, penggorengan, pengeringan sampai pada proses pengemasan pun dilakukan manual.

Proses produksi pada mitra 1 (IRT Keripik Singkong “Galuh”), proses pengupasan bahan baku (singkong) hanya bermodal kan pisau seadanya. Proses dengan cara ini tentu akan memakan waktu yang cukup lama. Selain permasalahan waktu, kebersihan produksi juga menjadi permasalahan yang perlu diperhatikan (Gambar 1). Proses selanjutnya setelah pengupasan, singkong di cuci bersih dan direbus hingga matang untuk selanjutnya dilakukan proses pemipihan menjadi emping singkong. Tahap berikutnya setelah pembersihan (pencucian) dilakukan dengan air yang di timba langsung dari sumur dibelakang tempat produksi. Sedangkan perebusan menggunakan alat sekedarnya dengan bahan bakar kayu (Gambar 2).



Gambar 1. Pengupasan bahan baku emping (singkong)



Gambar 2. Pencucian dan perebusan singkong

Proses produksidilanjutkan setelah perebusan singkong hingga matang dengan melakukan pelumatan/pengahlusan menggunakan cara di tumbuk. Bahan baku emping singkong yang sudah halus selanjutnya di pipihkan menggunakan cara di tumbuk dengan kayu dengan permukaan rata. Cara ini dilakukan secara manual, setiap bahan yang sudah digumpalkan kecil-kecil di tumbuk dengan dialasi plastik. Plastik ini sekaligus sebagai alas untuk proses penjemuran emping setengah jadi. Proses pengeringan bisa berlangsung antara 2-3 hari tergantung cuaca dan intensitas cahaya matahari pada saat penjemuran. Permasalahan

dari sisi pengeringan muncul ketika cuaca kurang mendukung, seperti hujan atau mendung maka proses pengeringan membutuhkan waktu yang lebih lama.

Setelah pengeringan, tahap selanjutnya adalah proses pemasaran. Tahap awala dilakukan penimbangan dan pengemasan untuk dijual. Pengemasan emping mentah menggunakan plastik pembungkus ukuran besar. Mitra 1 belum menjual emping singkong siap makan karena faktor permodalan dan pasaran. Selama ini penjualan hanya melalui tengkulak/pengepul yang mendatangi usaha mereka. Dengan demikian harga jual tidak bisa bersaing bahkan cenderung murah, tidak sesuai dengan proses yang harus dilalui untuk memproduksi emping singkong.

Berbeda dengan proses produksi pada mitra 2 (IRT Peyek Kertas “Dhafin”), untuk menghasilkan peyek kertas. Bahan yang digunakan adalah adonan tepung, bumbu penyedap dan kacang tahan yang sudah di kupas. Kacang tanah diambil dari hasil pertanian masyarakat sekitar. Proses pengadonan menggunakan tangan (*hand made*) dengan alat seadanya. setelah adonan jadi, proses selanjutnya adalah penggorengan peyek kertas. Tingkat ke-higienis-an alat dan minyak yang digunakan untuk melakukan penggorengan masih belum menjadi perhatian dari mitra 2 (Gambar 3).



Gambar 3. Proses pembuatan peyek kertas

Setelah di goreng, peyek ditiriskan dan dikeringkan menggunakan alas kertas minyak untuk selanjutnya dikemas dan di jual. Pengemasan dilakukan menggunakan plastik ukuran $\frac{1}{4}$ kg dengan pemberian label sebagai identitas mitra 2 dan di klip dengan straples (Gambar 4).



Gambar 4. Proses pengemasan peyek kertas

Pemasaran hasil produksi mitra 2 dilakukan pada warung-warung dan rumah makan disekitar lokasi mitra 2 dengan model titip jual (bagi untung).

Berdasarkan pengamatan dari sisi produksi, manajemen dan pemasaran pada usaha kelompok mitra, ditemukan beberapa permasalahan diantaranya, 1) macam/jenisnynya kurang bervariasi, 2) pengemasan/penyajian relatif masih sederhana, 3) kualitas masih perlu



ditingkatkan, fasilitas produksi yang kurang memadai dan 5) pemasaran yang belum begitu luas. Tentu saja hal tersebut menjadi satu permasalahan yang perlu dicarikan solusi, satu sisi diperlukan langkah segera untuk menangkap peluang yang ada, sisi yang lain perlu adanya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal baik dari bahan, cara pengolahan, pengemasan atau penyajiannya dengan tetap berprinsip beragam, bergizi dan berimbang.

Diversifikasi pangan lokal yang akan dilaksanakan dengan dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah, murah dan dapat diterapkan di masyarakat. Selama ini mitra telah berhubungan baik dengan dinas perindustrian, perdagangan dan pertanian. Namun hubungan tersebut sebatas memberikan informasi kepada mitra bilamana ada kegiatan-kegiatan pameran. Mitra sangat berharap untuk dapat menjalin hubungan kerjasama dengan pihak perguruan tinggi agar dapat memberikan bantuan baik berupa pelatihan, penerapan teknologi, perbaikan manajemen, sistem pemasaran yang efektif sehingga dapat meningkatkan produktivitas.

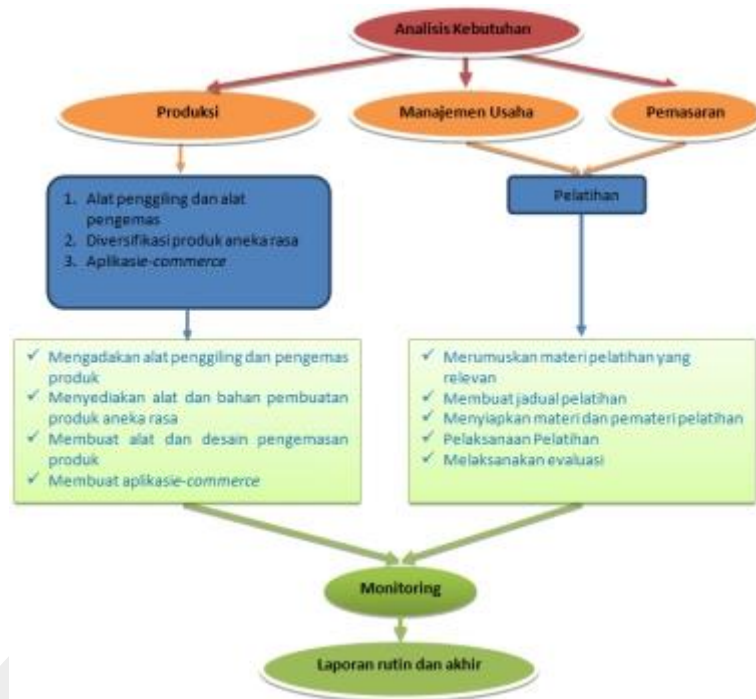
Dari analisis situasi di atas, ada beberapa permasalahan khusus yang dihadapi oleh ke dua mitra untuk mengembangkan usahanya yaitu, menyangkut aspek permodalan, produksi, pemasaran dan manajemen usaha. Permasalahan pertama yaitu modal yang digunakan merupakan modal pribadi dan tidak terlalu besar, sehingga untuk mengembangkan usaha membutuhkan bantuan modal. Permasalahan ke-dua, masalah produksi mencakup: macam/jenis, bahan baku, pengemasan/penyajian dan kualitas produk yang masih perlu untuk ditingkatkan sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya jual dan kemampuan untuk bersaing. Permasalahan ke-tiga adalah fasilitas produksi yang relatif kurang memadai (kapasitas kecil) sehingga kemampuan produksi terbatas dan kurang maksimal untuk bisa memenuhi kebutuhan konsumen. Permasalahan ke-empat adalah pemasaran, perlu ditata dan ditingkatkan sehingga jaringan pemasaran menjadi semakin luas dan permasalahan ke-lima yaitu manajemen usaha, masih menggunakan sistem yang sederhana, belum melakukan pembukuan yang rutin dan rapi dan pencatatan *cash flow* belum dimiliki sehingga laporan rugi laba menjadi tidak jelas, sehingga perlu pembenahan sistem manajemen.

Melihat betapa kompleksnya permasalahan yang dihadapi industri mitra dan keterbatasan dari tim pelaksana Program, maka perlu prioritas terhadap permasalahan yang akan diatasi melalui kegiatan ini. Setelah berdiskusi dengan kelompok mitra dan mempertimbangkan kemampuan tim pelaksana, maka permasalahan yang diprioritaskan untuk diatasi melalui kegiatan ini adalah 1) masalah produksi 2) fasilitas produksi 3) manajemen pemasaran dan manajemen usaha.

II. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Informasi mengenai beberapa permasalahan yang dihadapi oleh kelompok IRT Keripik Singkong “Galuh” dan IRT Peyek Kertas “Dhafin” tersebut tentunya harus sesegera mungkin untuk diatasi sebagai salahsatu solusi pengembangan usahakecil dan menengah. Tim pengusul sebagai bagian dari masyarakat yang kebetulan berkecimpung dalam dunia pendidikan, merasa terpanggil untuk ikut membantu memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi.

Melalui program usulan kegiatan ini, berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilaksanakan, tim pelaksana menawarkan solusi terhadap permasalahan dengan sentuhan Ipteks sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya. Skema pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan bersama kedua mita difokuskan pada dua bidang, yaitu penerapan teknologi tepat guna dan perbaikan manajemen usaha dan pemasaran, sebagaimana disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Skema pelaksanaan program

Sesuai dengan kegiatan yang telah direncanakan, solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan kelompok mitra adalah sebagai berikut:

1. Memberikan alih pengetahuan mitra dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal dengan melalui teknik rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk makanan, pengemasan dan keamanan makanan.
2. Meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan makanan berbasis pangan lokal melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengoven, alat pemipih dan alat pengemasan).
3. Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen/penjual melalui diversifikasi produk aneka rasa.
4. Menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran.
5. Memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha.
6. Mengadakan dan memberikan pelatihan website penjualan *online* (*e-commerce*) sebagai media promosi dan penjualan produk mitra.

Manfaat yang diperoleh mitra dari pelaksanaan lima kegiatan pokok tersebut, yaitu:

1. Meningkatnya pengetahuan mitra dalam hal pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya.
2. Meningkatnya produksi makanan yang dihasilkan begitu juga kualitas makanannya karena penggunaan alat produksi yang lebih baik dan kapasitasnya memadai.
3. Bertambahnya jenis atau ragam makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan, sehingga peluang pasar dan pangsa pasar menjadi lebih besar.
4. Memiliki jaringan pemasaran yang lebih luas dengan berbagai macam strategi pemasaran, sehingga omzet penjualan meningkat.
5. Meningkatnya pengetahuan dan kompetensi dalam menjalankan manajemen usahanya, sehingga mitra lebih baik dalam menjalankan bisnisnya.

Rancangan pelaksanaan kegiatan dan evaluasi keberlanjutan kegiatan pengabdian ini sebagaimana sajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rancangan evaluasi kegiatan

No	Kegiatan	Indikator	Tolok Ukur Keberhasilan
1	Meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan makanan melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat penggiling dan alat pengemasan)	Meningkatnya produksi makanan yang dihasilkan begitu juga kualitas makanannya karena penggunaan alat produksi yang lebih baik dan kapasitasnya memadai.	100%
2	Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen/penjual melalui diversifikasi produk aneka rasa.	Kelompok mitra mampu mem-produksi produk beraneka rasa, sehingga meningkatkan minat pasar yang akhirnya meningkatkan omset penjualan dan profit usaha.	100%
3	Memberikan pelatihan manajemen usaha dan pemasaran	Kelompok mitra memiliki keterampilan dalam menjalankan usaha, kemampuan mengelola pembukuan dan laporan keuangan secara profesional, keberanian dalam pengambilan risiko serta peningkatan jiwa kewirausahaan.	100%
4	Mengadakan dan memberikan pelatihan website penjualan <i>online (e-commerce)</i>	Kelompok mitra mampu mem-promosikan usaha dan hasil yang diperoleh secara luas sehingga dapat meningkatkan omset penjualan.	100%

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan luaran yang telah dicapai dalam pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini adalah:

Koordinasi Tim

Koordinasi Tim pelaksana PKM dilaksanakan bertempat di STMIK Akakom. Hasil koordinasi tim pelaksana yaitu, menyesuaikan penggunaan dana dengan anggaran yang disetujui oleh DRPM, pembelian alat tulis kantor (ATK) untuk menunjang proses pelaksanaan dan pencatatan kegiatan, segera menghubungi mitra untuk melakukan koordinasi awal, segera melakukan survey harga barang atau peralatan yang dibutuhkan, mencatat semua kegiatan dan pengeluaran dana dalam catatan harian (*logbook*) sesuai dengan panduan dan segera mengupload catatan harian ke laman Simlitabmas. Koordinasi Tim PKM dengan kedua mitra dilaksanakan dilokasi kedua mitra (Gambar 6).



Gambar 6. Koordinasi Tim dan Mitra

Pelaksanaan Kegiatan

Beberapa kegiatan yang telah dan akan dilakukan dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini antara lain adalah Pengadaan bahan dan alat produksi, Pengadaan alat dan pelatihan pengemasan produk, Pelatihan diversifikasi produk aneka rasa, Pelatihan manajemen usaha dan pengurusan izin usaha (P-IRT) dan Pengembangan website (*e-commerce*) dan pelatihan penjualan *online*.

Kegiatan 1: Pengadaan bahan dan alat produksi

Pengadaan alat dan bahan untuk menunjang kegiatan produksi telah di serah terimakan kepada kedua mitra (Gambar 7). Setelah penyerahan alat dan bahan, dilakukan pelatihan penggunaan alat tersebut untuk mempercepat produksi kedua mitra.



Gambar 7. Serah terima bahan dan alat produksi

Kegiatan 2: Pengadaan alat dan pelatihan pengemasan produk

Kegiatan kedua yang dilakukan adalah pelatihan desain kemasan dan teknik pengemasan produk. Desain produk yang sudah disepakati akan diperbanyak dengan mencantumkan nomor izin dari dinas kesehatan (P-IRT). Dalam kegiatan ini dilakukan pelatihan teknik pengemasan produk menggunakan alat press (*sealer*). Dengan penggunaan alat press ini, produk yang dikemas menjadi lebih awet dan lebih rapi (Gambar 8).



Gambar 8. Pelatihan desain dan pengemasan produk

Kegiatan 3: Pelatihan diversifikasi produk aneka rasa

Guna meningkatkan variasi produk mitra, dilakukan pelatihan untuk membuat produk yang berbeda dari segi rasa (produk aneka rasa). Sebelumnya kedua mitra hanya memproduksi satu jenis rasa (original). Pelatihan yang dilakukan mencoba diversifikasi rasa (Gambar 9). Untuk mitra 1, dibuat emping rasa gurih, rasa pedas dan rasa kelor. Sedangkan pada mitra 2, dibuat peyek kertas rasa original (kacang), peyek pedas, peyek abon dan peyek teri. Perbandingan produk hasil olahan dari kedua sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan PKM ini sebagaimana disajikan pada Gambar 9.



Gambar 9. Diverisifikasi makanan sebelum dan sesudah PKM

Kegiatan 4: Pelatihan manajemen usaha dan pengurusan izin usaha (P-IRT)

Pelatihan manajemen usaha rumah tangga melibatkan mitra dalam pelatihan yang diselenggarakan oleh dinas kesehatan Kabupaten Bantul. Setelah pelatihan dilakukan pengujian sampel kualitas air yang digunakan untuk produksi (Gambar 10).



Gambar 10. Pelatihan manajemen usaha dan uji kualitas

Pelatihan manajemen usaha dilakukan di Dinas Kehatan diikuti beberapa industri rumah tangga lainnya. Setelah dilakukan pelatihan dan pengujian maka peserta yang dinyatakan lulus mendapatkan sertifikat kelayakan (Gambar 11).



Gambar 11. Sertifikat penyuluhan keamanan pangan

Kegiatan 5: Pengembangan website (*e-commerce*) dan pelatihan penjualan *online*

Kegiatan pengembangan aplikasi *e-commerce* sudah dilakukan. Proses pembuatan akan memakan waktu kurang lebih 1 bulan. Persiapan yang dilakukan selain proses *coding* aplikasi adalah dengan penyediaan *hosting* sebagai tempat penyimpanan dan sewa *domain* sebagai nama alias untuk dapat mengakses aplikasi yang dikembangkan. Pelatihan manajemen penjualan *online* dilaksanakan selama dua hari. Materi yang diberikan dalam pelatihan ini adalah tatacara manajemen *website/e-commerce* untuk dapat dipergunakan dengan maksimal. Administrator dan Manajemen konten yang baik juga di perlukan, selain penanganan komunikasi dengan pihak konsumen. Diharapkan dengan penggunaan *website* ini sistem penjualan dan pangsa pasar bisa lebih luas yang akan berpengaruh baik terhadap perkembangan usaha kedua kelompok mitra.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) sudah dilakukan berupa Penerapan pelatihan teknologi produksi, diversifikasi produk, manajemen usaha, pengemasan produk dan pengembangan website (*e-commerce*) serta pelatihan pemasaran *online*. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) sudah dilakukan selama kurang lebih 9 bulan telah berhasil menyelesaikan semua kegiatan yang direncanakan. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan antara lain:

1. Penambahan dan pengadaan alat produksi dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi serta mempercepat proses produksi mitra.
2. Pelatihan pengemasan produk bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam melakukan pengemasan produk sehingga layak dan meningkatkan nilai jual. Disamping itu pengemasan dengan memanfaatkan teknologi tepat guna juga menambah tingkat keawetan produk mitra.
3. Pelatihan diversifikasi produk aneka rasa menghasilkan aneka jenis produk olahan. Dengan banyaknya variasi produk dapat membukakan pasaran yang lebih bisa diterima konsumen.
4. Pelatihan manajemen usaha dan pengurusan izin usaha (P-IRT) bertujuan untuk meningkatkan profesionalisme mitra termasuk pengelolaan terhadap usaha mitra. Sebagai penghasil produk makanan, P-IRT mutlak diperlukan sebagai jaminan keamanan dan kepercayaan terhadap konsumen.



5. Pengembangan website (*e-commerce*) dan pelatihan penjualan *online* merupakan pemanfaatan teknologi informasi (website penjualan */e-commerce*) sebagai media promosi dapat memperluas jangkauan pemasaran hasil usaha kelompok mitra.

Saran

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) memerlukan ketelitian dalam analisis situasi pada mitra yang akan bekerja sama. Selain itu, perlu memperhitungkan ketersediaan dana, sehingga dapat merencanakan kegiatan yang betul-betul tepat sasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Riset dan Pendidikan Tinggi, atas dukungan pendanaannya melalui Hibah PKM Tahun 2018, juga kepada kelompok mitra IRT Keripik Singkong "Galuh" dan IRT Peyek Kertas "Dhafin", Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, D.I. Yogyakarta atas kerjasamanya yang terjalin baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anwar, H.C., Lanya, B., Haryanto, A. dan Tamrin, 2012, Rancang Bangun Alat Penerima Energi Surya Dengan Kolektor Keping Datar, Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 1, No. 1, Oktober 2012 : 29- 36
- [2] Bantacut, T., 2016, Development of Local Commodity based Agroindustry to Retain Food Independence and Sovereignty, Seminar Nasional Strategi Keberlanjutan Kedaulatan Pangan Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) - Universitas Gajah Putih, Takengon 23 April 2016.
- [3] BPS, 2016, Berita Resmi Statistik Provinsi D.I. Yogyakarta, BPS Provinsi DIY, No.37/07/34/Th.XVIII: 1 Juli 2016, Yogyakarta.
- [4] Fitriani, Saron dan Widodo, Y.R., 2011, Tingkat Adopsi terhadap Diversifikasi Pangan Berbasis Jagung pada Organisasi Kelompok Masyarakat di Propinsi Lampung, [http://journal.unair.ac.id/filerPDF/09 Fitri%20edit%20keban%20mda.pdf](http://journal.unair.ac.id/filerPDF/09_Fitri%20edit%20keban%20mda.pdf) diakses 23 Mei 2018
- [5] Hidayat, A.H. dan Purnomo, H., 2014, Desain Penerima Kerupuk Menggunakan Metode Ergonomi Partisipatori, Seminar Nasional IENACO 2014 ISSN : 2337 – 4349
- [6] Hariyadi, P., 2010, Mewujudkan Keamanan Pangan Produk-Produk Unggulan Daerah, Prosiding Seminar Nasional 2010 "Peran Keamanan Pangan Produk Unggulan Daerah dalam Menunjang Ketahanan Pangan dan Menekan Laju Inflasi" Purwokerto 8-9 Oktober 2010, ISBN. 978-602-98156-0-3
- [7] Suswono, 2008, Menuju Kemandirian Pangan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 18-19 November 2008. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hlm. 1-8.
- [8] Yuliatmoko, W., 2011, Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal untuk Percepatan Ketahanan Pangan, Seminar Nasional FMIPA-UT 2011, Tangerang Selatan
- [9] Yuliat dan Santosa, H., 2012, Rancang bangun sistem penerima untuk pengrajin kerupuk ikan di kenjeran, Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST), Periode III Yogyakarta, 3 November 2012, ISSN: 1979-911X