

Meningkatkan Pemasaran Dodol Bali di Desa Kesiut Kecamatan Kerambitan Kabupaten Tabanan

Ni Putu Sukanteri^{1*}, Putu Fajar Kartika Lestari², Ida Ayu Dwi Susanti³, Luh Putu Kirana Pratiwi⁴

^{1,2,3,4}Universitas Mahasarakswati Denpasar

Corresponding Email: putusukanteri@unmas.ac.id

Article History:

Received: 05-01-2023

Revised: 12-01-2023

Accepted: 01-03-2023

Keywords: *Dodol, Empowerment, Group*

Abstract: *Kesiut Village, Kerambitan District, Tabanan Regency is one of the villages where there is a Women's Group producing Balinese dodol. The aims of the service are: to increase group administrative knowledge, to increase members' knowledge of consumer wants and needs, to improve the skills of group members in marketing Balinese dodol. Increase member income in the future through product marketing analysis. Community service is carried out in Kesiut Village, Kerambitan District, Tabanan Regency. The implementation of this service is carried out in an effort to increase the knowledge and skills of group members in managing processed products and preparing products ready for market. Based on the results of implementing community activities in the Merta Sari Werdhi Group in Kesiut Village, it shows that: There was an increase in the knowledge of group members before and after the socialization was carried out by 90% in product labeling and product packaging. The skills of group members increased by 90%. This shows that the existence of socialization and training provides increased knowledge and skills of group members. Processed Balinese dodol products made by group members before and after mentoring show a clear change in identity.*

Pendahuluan

Desa Kesiut Kecamatan Kerambitan kabupaten Tabanan merupakan salah satu desa yang terdapat Kelompok Wanita berproduksi dodol Bali. Dodol Bali merupakan salah satu jenis kue olahan rumah tangga berbahan dasar tepung ketan, gula merah dan santan. Pengolahan dodol Bali dilakukan dengan merebus bahan, mendinginkan olahan, menjemur dan membungkus dengan kemasan berbahan kulit jagung. Dodol di kemas dengan satuan berat 2 gram per kemasan dijual dengan harga Rp 1000.

Pembuatan dodol Bali dilakukan secara rutin dijual untuk camilan dan sarana upacara pada hari raya di Bali. Pembuatan dodol biasanya meningkat menjelang hari raya. Kalau hari biasa pembuatan dodol jumlahnya tidak stabil. Beberapa penyebab fluktuasi dodol disebabkan oleh bahan

baku dodol dari ketan sehingga tidak lumrah dikonsumsi dalam jumlah banyak. Jika dibandingkan dengan camilan lainnya, dodol seringkali dibuat untuk upacara bukan camilan sehari-hari. Pembuatan dodol yang sudah dibuat turun temurun oleh masyarakat sebagai menu utama di hari raya di Bali. Dodol dikemas secara sederhana dengan kulit jagung yang dihasilkan dari sisa panen jagung petani di sekitarnya. Kemasan jagung merupakan bahan organik yang aman bagi konsumen dan murah harganya, mendapatkan kulit jagung tidak perlu membeli.

Produksi dodol merupakan produk olahan rumah tangga yang ingin diunggulkan menjadi produk unggulan daerah. Tujuannya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat serta mengembangkan dodol Bali sebagai ikon Desa Kesiut. Dan memasarkan dodol di pasar yang lebih luas.

Permasalahan yang dihadapi oleh anggota kelompok yaitu belum mempunyai kelengkapan administrasi kelompok, anggota kelompok belum mempunyai kemasan dodol Bali yang bagus. Produk belum mempunyai merek dagang yang permanen. Permasalahan tersebut menyebabkan pelunya dilakukan pendampingan dan pelatihan bagi anggota kelompok pelaku UMKM untuk mengembangkan industri olahan agar mampu memasarkan produk di pasar yang lebih luas.

Tujuan dilakukan pengabdian yaitu : untuk meningkatkan pengetahuan administrasi kelompok, untuk meningkatkan pengetahuan anggota terhadap keinginan dan kebutuhan konsumen, untuk meningkatkan ketrampilan anggota kelompok dalam memasarkan dodol Bali. Meningkatkan pendapatan anggota di kemudian hari melalui analisis pemasaran produk

Metode

Lokasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan di Desa Kesiut Kecamatan Kerambitan Kabupaten Tabanan. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota kelompok dalam mengelola produk olahan serta menyiapkan produk siap dipasarkan.

Sasaran Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada anggota kelompok Merta Sari Werdhi, Di Desa Kesiut Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. Jumlah anggota kelompok sebanyak 30 orang, terdiri dari ibu rumah tangga yang sebagian besar bekerja sebagai petani, pedagang.

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan

- Sosialisasi kegiatan dilakukan dengan rapat pada anggota kelompok tentang pentingnya kemasan produk dan tampilan produk yang akan di pasarkan. Wijandari (2021), sosialisasi kepada para pelaku UMKM dalam menyusun rencana pemasaran serta pelaku usaha diberikan informasi pemasaran yang dilakukan. Vernia, et al, 2020 sosialisasi dilakukan untuk memilih strategi pemasaran efektif untuk UMKM. Sosialisasi yang dilakukan pada kegiatan pengabdian di Desa Kesiut yaitu memperkenalkan metode pemasaran yang sedang trend saat ini, mensosialisasikan pentingnya penampilan produk yang akan dipasarkan.
- Pelatihan meliputi membuat kemasan dodol Bali yang aman dan siap dipasarkan. Yati, 2018 pengemasan yang paling umum digunakan untuk pengemasan bahan pangan dapat dibedakan berdasarkan bahannya. Raka, et al 2017 keterampilan

teknik **pengemasan dodol** yang menarik diperlukan untuk meningkatkan daya Tarik konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan dan meningkatkan produksi. Kemasan dodol yang dilakukan selama ini menyebabkan daya tarik **dodol** rendah.

- c. Pendampingan. Pelaksanaan pendampingan duntuk memastikan pengemasan dilakukan secara tepat baik dan menarik. Metode pendampingan dilakukan disertai evaluasi hasil pengemasan yang dilakukan oleh kelompok.

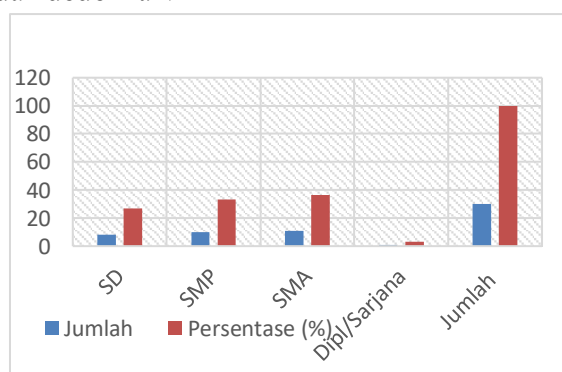
Alat dan bahan yang diperlukan dalam kegiatan

1. Alat tulis kantor
2. Kemasan permanen terbuat dari bahan organik
3. Kemasan produk yang siap dipasarkan
4. Lem perekat
5. Kertas jagung
6. Keranjang kecil
7. Laptop
8. Proyektor
9. Layar Proyektor
10. Alat tulis

Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Anggota Kelompok Merta Sari Werdi Desa Kesiut

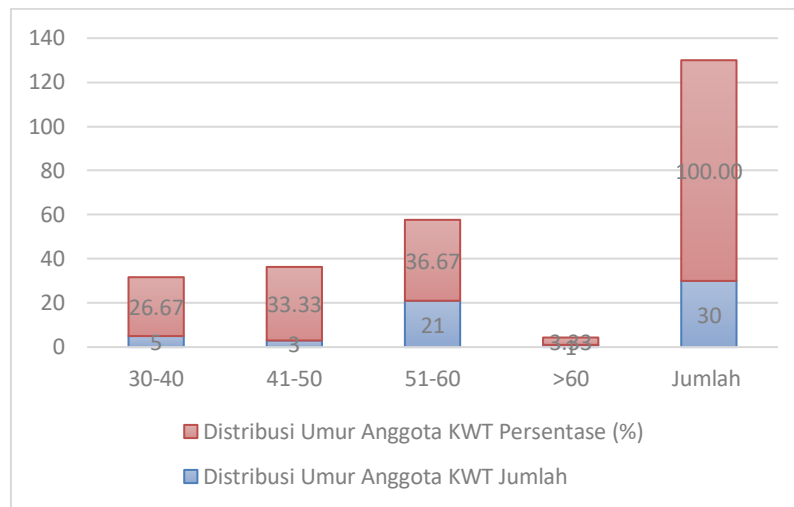
Karakteristik anggota kelompok di Desa Kesiut, dilihat dari pendidikan formal, mayoritas SMA sebesar 36,67% menunjukkan bahwa anggota kelompok yang terdiri dari ibu rumah tangga mempunyai pendidikan yang tinggi, sehingga mudah beradaptasi dengan perkembangan –perkembangan dalam bidang pemasaran dan mampu melakukan perubahan ketrampiln dan pengetahuan pengetahuan untuk peningkatan penjualan produk dodol Bali.



Gambar I. Karakteristik Pendidikan

Karakteristik anggota kelompok berdasarkan umur menunjukkan bahwa umur anggota kelompok sebagian besar pada usia produktif, namun ada juga diatas usia produktif. Anggota kelompok pada usia ini masih sangat antusias mengikuti pelatihan maupun pendampingan karena menginginkan penjualan yang banyak. Selain itu tuntutan kebutuhan tambahan pendapatan menyebabkan berbagai bentuk usaha yang potensial di kerjakan sehingga ada penghasilan bagi keluarga.

Pentingnya produktif di usia produktif untuk memaksimalkan produksi dodol Bali.



Gambar 2. Karakteristik Umur

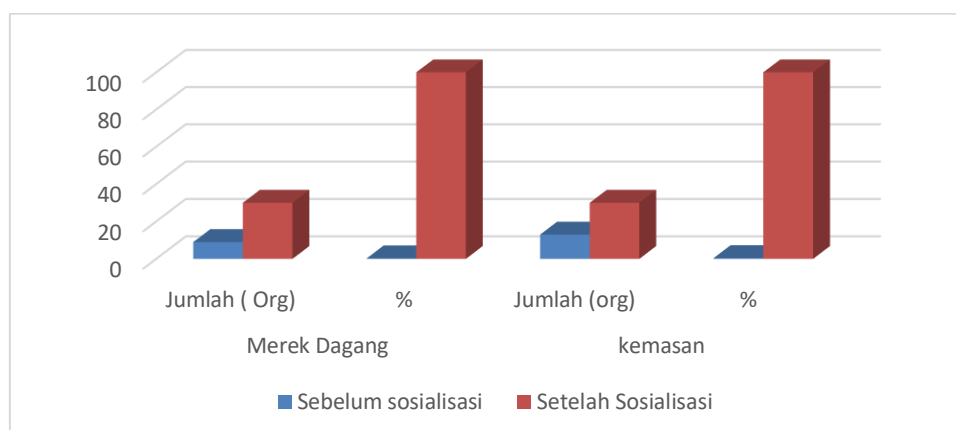
Pentingnya produktivitas pada usia produktif memiliki dampak yang signifikan dalam memaksimalkan produksi dodol Bali, atau dalam konteks umum, dalam meningkatkan hasil produksi dalam berbagai sektor ekonomi. Dodol Bali adalah salah satu produk tradisional Indonesia yang populer, terutama di daerah Bali. Penting bagi individu pada usia produktif untuk berkontribusi secara maksimal dalam proses produksi dodol Bali, baik dari sisi kreativitas, pengetahuan, maupun usaha fisik. Hal ini akan membantu menjaga keberlanjutan dan pertumbuhan industri dodol Bali serta berdampak positif pada ekonomi daerah dan negara secara keseluruhan.

Sosialisasi tentang kemasan dan pemasaran Produk olahan

Kegiatan sosialisasi pengemasan dan labeling produk diikuti oleh seluruh anggota kelompok sebanyak 30 orang. Dari kegiatan sosialisasi tersebut melibatkan anggota kelompok dan Tim Pengabdian dari Fakultas Pertanian Universitas Mahasaraswati Denpasar sebagai narasumber. Sosialisasi dilakukan bertujuan untuk memaparkan tentang pentingnya pemasaran dan performen produk yang dipasarkan serta kesiapan SDM dalam kegiatan usaha kelompok. Menurut Sukanteri, et al 2021, pemberdayaan kelompok dilakukan melalui peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam usaha meningkatkan pendapatan kelompok.

Pelaksanaan sosialisasi di kelompok Merta Sari Werdi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan setelah dilakukan sosialisasi kepada anggota kelompok tentang merek dagang, aupun kemasan produk. Hal ini disebabkan karena merek dagang belum dimiliki oleh kelompok sehingga produk dodol Bali yang diproduksi tidak menunjukkan ciri khas produsen produk tersebut. Produk yang dipasarkan selama ini hanya dibungkus tanpa identitas kelompok atau industri olahan yang telah dibuat.

Adanya sosialisasi memberikan pengetahuan kepada anggota kelompok untuk menyiapkan produk sedetail mungkin agar dikenal oleh masyarakat luas. Apalagi produk yang sama banyak beredar di pasaran. Identitas produk mampu memberikan ciri khas pada produk untuk memungkinkan repeat order bagi konsumen. Hasil pengabdian kepada kelompok Merta Sari Werdi dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Peningkatan pengetahuan sebelum dan setelah dilakukan sosialisasi tentang merek dagang dan kemasan dodol Bali.



Gambar 4. Kegiatan sosialisasi pada kelompok Merta Sari Werdhi.

Pelatihan Pengemasan Dodol Bali di Kelompok Merta Sari Werdi Desa Kesiut

Pelatihan pengemasan produk merupakan salah satu langkah untuk meningkatkan ketrampilan anggota kelompok tani Merta Sari Werdhi di Desa Kesiut dalam meningkatkan volume penjualan Dodol Bali. Peningkatan ketrampilan yang di kuasai oleh anggota kelompok tidak lepas dari Tim pelaksana kegiatan pengabdian dari Fakultas Pertanian dan Bisnis, Unmas Denpasar. Kegiatan yang berlangsung diikuti oleh seluruh anggota dengan antusias, dari pengemasan, membuat model merek dagang dan membuat produk yang dikemas dengan tampilan yang menarik.

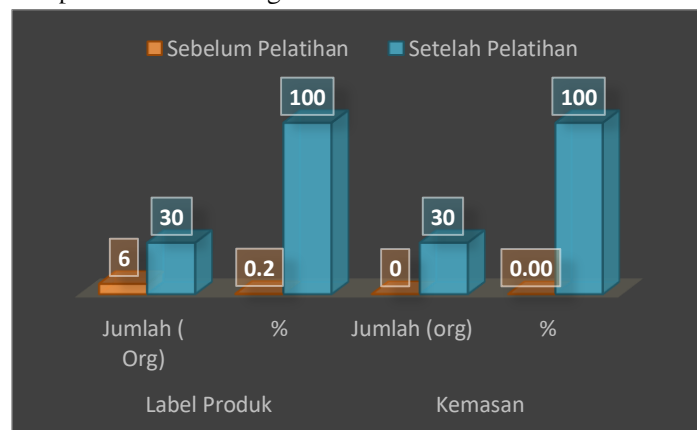
Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ketrampilan kelompok meningkat setelah dilakukan pelatihan, khususnya ketrampilan mengemasn dan memberikan merek dagang sehingga produk siap pasarkan dengan perfrman yang menarik. Pelatihan pengemasan dodol Bali dapat dilihat pada gambar 5.

Pelatihan yang dilakukan di kelompok Merta Sari Werdhi di Desa Kesiut menunjukkan bahwa sebelum dilakukan pelatihan hanya 2% anggota yang mengetahui label produk tetapi tidak bisa membuat label produk. Setelah dilakukan pelatihan seluruh anggota mampu memberikan label produk meskipun membuat label produk hanya dilakukan oleh satu orang. Hal ini karena kebanyakan anggota kelompok tidak menguasai komputerisasi.



Gambar 5. Pelatihan pengemasan dodol Bali di Kelompok Merta Sari Werdhi.

Hasil pengabdian kepada masyarakat di kelompok Merta Sari Werdhi pada pelatihan pengemasan dodol Bali dapat diketahui sebagai berikut.



Gambar 6. Perubahan ketrampilan sebelum pelatihan dan setelah pelatihan pengemasan produk.

Pengemasan produk dodol bali sebelum dan setelah pelatihan mengalami peningkatan 100%. Hal ini disebabkan oleh anggota kelompok mengetahui cara pengemasan setelah dilakukan pelatihan. Serta ide pengemasan belum dimiliki sebelumnya. Dengan adanya pelatihan ini, anggota kelompok merta sari werdhi mampu mengemas produk dengan baik dan tampilan produk dodol bali menjadi lebih menarik, lebih higienis dan lebih bagus.

Desain dan Kemasan Produk olahan Dodol Bali

Dodol Bali yang dihasilkan oleh kelompok Merta Sari Werdhi merupakan olahan dengan bahan baku ketan, santan dan gula merah. Dodol yang produksi kelompok mencapai 4 kg per hari. Produksi dodol ini dilakukan secara rutin, dan meningkat jika ada hari raya di Bali.

Produk dodol yang dihasilkan sebelum dan setelah dilakukan pelatihan dapat di lihat pada gambar 7 dan gambar 8 dibawah ini. Pada gambar 5 menunjukkan produk yang dihasilkan hanya dibungkus dengan kulit jagung kering. Dengan bungkus kecil –kecil langsung di jual. Kemasan ini sangat sederhana dan mudah dibuat namun belum menunjukkan identitas produk yang dimiliki oleh kelompok Merta Sari Werdhi di Desa Kesiut.



Gambar 7. Produk dodol Bali sebelum dilabel dan di kemas

Afriudin et,al (2020), UMKM pada jenis makanan tradisional **Dodol** nanas diharapkan dapat memberikan solusi peningkatan penjualan produk. Program yang dilakukan adalah dengan inovasi **kemasan** sesuai dengan aturan Dinas Kesehatan.

Berdasarkan hasil pelatihan menunjukkan bahwa Dodol bali yang telah diberi sentuhan label produk dan kemasan dapat dilihat pada gambar 6. Pada umumnya dodol Bali bahannya sama antar daerah satu dengan daerah yang lainnya. Dengan adanya identitas produk menunjukkan kekhasan dodol Bali yang dibuat oleh kelompok Merta Sari Werdhi di Desa Kesiut dengan identitas Produk “Dodol Ketan Khas Kesiut” atau “Dodol Ketut”. Adanya identitas produk akan memberikan kesan unik dan menarik serta adanya inget konsumen pada produk dodol yang berbeda dari dodol Bali lainnya.



Gambar 8. Produk dodol Bali setelah dilabel dan dikemas setelah pelatihan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan masyarakat pada Kelompok Merta Sari Werdhi di Desa kesiut menunjukkan bahwa terjadinya peningkatan pengetahuan anggota kelompok sebelum dan setelah dilaksanakan sosialisasi sebesar 90% pada pelabelan produk dan pengemasan produk. Keterampilan anggota kelompok mengalami peningkatan sebesar 90%. Hal ini menunjukkan bahwa adanya sosialisasi dan pelatihan memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok. Produk olahan dodol Bali yang dibuat oleh anggota kelompok sebelum dan setelah dilakukan pendampingin menunjukkan perubahan identitas yang jelas. Dengan adanya pelatihan ini disarankan kepada anggota

kelompok lebih antusias memproduksi dan memasarkan produk lebih meluas.

Referensi

- Arifudin, O., Rusmana, F. D., Tanjung, R., & Wahrudin, U. (2020). Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 408-417.
- Vernia, D. M., Widiyanto, S., Narsih, D., & Tiwinyanti, L. (2020). Sosialisasi dan pembekalan strategi pemasaran produk olahan pisang pada siswa pondok. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 4(1), 125-128.
- Wijandari, A., & Sumilah, N. (2021). Sosialisasi Manajemen Strategi Pemasaran Di UMKM Kecamatan Cileungsi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (Jpmm)*, 1(1), 61-64.
- Yuliati, Y., & Hadiyati, R. (2018). Pelatihan pengemasan produk. *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2).
- RakaMarsiti, C. I., Musmini, L. S., & Sukerti, N. W. (2017). Pemberdayaan Kelompok Wanitatani (Kwt) Melalui Pelatihan Pengolahan Dan Pengemasan Dodol Tamarillo. In *Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat (Vol. 2, pp. 379-384)*.
- Sukanteri, N. P., Suryana, I. M., Verawati, Y., & Yuniti, I. G. A. D. (2021). Pemberdayaan KWT Ayu Tangkas pada Program Pengembangan Desa Mitra Mandiri Pangan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 48-55.