

KELOMPOK USAHA BERSAMA “SUMBER PRODUKSI”: Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Kelapa Menjadi Serundeng

<http://ejournal.alqolam.ac.id/index.php/afirmasi/article/view/000>

Penulis:

Wildan Hakim (wildan@alqolam.ac.id)

Institut Agama Islam (IAI) Al-Qolam Malang

Sejarah Artikel:

Received: January 28, 2020

Revised: February 14, 2020

Accepted: February 29, 2020

ABSTRAK:

Dusun Sumber Pucung, Desa Tulungrejo, Kecamatan Donomulyo, Malang mempunyai potensi alam yang melimpah, salah satunya kelapa. Akan tetapi warga setempat hanya menjual kelapa secara mentahan atau dijual kelapa mudanya. Karena kelapa memiliki harga yang fluktuatif dan tergantung musim, masyarakat tidak menjadikan kelapa sebagai sumber penghasilan ketika kemarau tiba. Adanya potensi sumber daya alam yang baik dan sumber daya manusia yang masih dapat dioptimalkan mendorong mahasiswa KKN Kelompok 2 Tulungrejo untuk membantu mengatasi masalah di atas dengan kegiatan pelatihan pembuatan kelapa menjadi serundeng. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah warga Dusun Sumber Pucung, Desa Tulungrejo, Kecamatan Donomulyo, Malang. Metode pendekatan dilakukan dengan survey wilayah untuk melihat kondisi riil di lapangan, selanjutnya dilakukan persiapan dan koordinasi dengan warga setempat untuk merencanakan pelaksanaan kegiatan, dan kemudian persiapan modul pelatihan berupa cara atau prosedur pembuatan serundeng. Produk yang dihasilkan kelompok usaha bersama ini adalah Serundeng Kondang Iwak dengan varian rasa ikan tuna dan daging ayam, selanjutnya dibentuk Kelompok Kerja Produksi, pelatihan UMKM di Kampus IAI Al-Qolam, peresmian rumah produksi “Sumber Produksi”, dan penyerahan hibah spinner serundeng.

Kata Kunci: *Pelatihan, Kelapa, Serundeng*

ABSTRACT:

Sumber Pucung, Tulungrejo, Donomulyo District, Malang has abundant nature potential, one of which is coconut. Yet, local residents only sell its raw or sometimes young coconut. Because of its uncertain fluctuation profit, people did not use coconut as their main income when dry season arrives. The potential of natural and human resources that can still be optimized encourages students of KKN Group 2 Tulungrejo overcome the problems by do training activities on transform coconut into serundeng. The participants of this training are residents of Sumber Pucung Hamlet, Tulungrejo village, Donomulyo District, in Malang. The method of this training and is by surveying the area to observe the exact conditions in the field, then prepare the material training (recipe) and coordinating with local residents to imply the training activities. The products manufactured by this community group are serundeng Kondang Iwak with tuna and chicken flavor, which is subsequently formed into Working

Group Production, UMKM Training at IAI Al-Qolam, formal ceremony of “Sumber Produksi” production house, and grants of spinner from IAI Al Qolam.

Keywords: *Training, Coconut, Serundeng*

PENDAHULUAN

Dusun Sumber Pucung Desa Tulungrejo secara umum mempunyai ciri geologis berupa lahan tanah hitam yang sangat cocok sebagai lahan pertanian dan perkebunan. Secara persentase kesuburan tanah Desa Tulungrejo dipetakan sebagai berikut: 1) Sangat subur seluas 20 Ha, 2) Subur seluas 123 Ha, 3) Sedang seluas 135 Ha, 4) Tidak subur/kritis seluas 302 Ha. Hal ini memungkinkan tanaman padi untuk dapat panen dengan menghasilkan 4 ton/Ha. Tanaman palawija juga cocok ditanam di sini.

Secara umum mata pencaharian warga masyarakat Desa Tulungrejo dapat diidentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu pertanian, jasa / perdagangan, industri dan lain-lain. Dengan sektor pertanian sebesar 72,79 %, sektor Jasa / Perdagangan sebesar 6,66%, sektor industri sebesar 0,77% serta sektor lain 19,78%. Dari data rencana pembangunan jangka menengah (RPJM) desa tersebut, terlihat mata pencaharian utama masyarakat sekitar adalah petani dan berkebun, namun apabila musim kemarau datang masyarakat banyak yang menganggur akibat lahan pertanian yang kering, air irigasi tidak bisa mengalir lahan-lahan yang dimiliki warga, dikarenakan kondisi lahan yang berbukit-bukit. Kondisi ini menyebabkan adanya pengangguran musiman.

Potensi hasil Sumber daya alam terbesar yang mudah didapatkan di Desa Tulungrejo khususnya dusun Sumber Pucung dan sekitarnya adalah kelapa. Kelapa merupakan salah satu kekayaan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebagai ladang pekerjaan untuk menambah perekonomian masyarakat. Kondisi ekonomi masyarakat Sumber Pucung terbilang standar dan mampu untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, akan tetapi masyarakat perlu memiliki pendapatan sampingan sehingga tidak mengandalkan hasil ladang. Karena hasil ladang tidak menentu setiap tahunnya, ada beberapa waktu seperti pada musim panas di mana ladang tidak dapat dipanen sama sekali.

Warga Dusun Sumber Pucung banyak yang memiliki kebun kelapa, tetapi hanya dijual mentah atau dijual kelapa mudanya. Kelapa memiliki potensi harga yang fluktuatif, hal ini menyebabkan buah kelapa tidak dijadikan sebagai sumber penghasilan utama ketika musim kemarau tiba. Kondisi ini perlu dipikirkan agar potensi sumber daya alam yaitu hasil kelapa dapat dengan optimal melalui pemberdayaan sumber daya manusia dan tambahan keterampilan untuk mengolah potensi daerah setempat.

Salah satu sumber daya manusia yang dapat dimanfaatkan adalah ibu-ibu PKK di mana keseharian mereka di daerah ini hanyalah ibu rumah

tangga yang tidak produktif. Tingkat pendidikan yang rendah dengan penguasaan teknologi yang tidak banyak memaksa para penduduk hanya mengandalkan potensi hasil pertanian saja dan tidak memiliki kegiatan dalam mengisi waktu luang terutama dalam musim kemarau.

Adanya potensi sumber daya alam yang baik dan sumber daya manusia yang masih dapat dioptimalkan untuk mendorong mahasiswa KKN Kelompok 2 Tulungrejo selaku akademisi Perguruan Tinggi untuk membantu mengatasi masalah di atas dengan melakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan kelapa menjadi serundeng dengan varian rasa ikan Tuna dan Ayam. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan kelapa. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah warga Dusun Sumber Pucung, Desa Tulungrejo, Kecamatan Donomulyo, Malang.

Diharapkan dengan pelatihan ini masyarakat dapat membuat sendiri makanan olahan berupa serundeng dengan berbagai varian rasa sesuai selera seperti ikan Tuna, Ayam, daging Sapi dan sebagainya. Serundeng menjadi makanan alternatif yang dapat disajikan sebagai lauk bagi keluarga. Di sisi lain, Serundeng juga dapat dijadikan oleh-oleh khas wilayah Desa Tulungrejo khususnya dusun Sumber Pucung, sehingga dapat digunakan untuk membuka peluang wirausaha untuk menambah penghasilan keluarga dengan memanfaatkan potensi kelapa di daerah setempat.

METODE PELAKSANAAN

1. Permasalahan dan Solusi Pemecahan Masalah

Dusun Sumber Pucung memiliki berbagai potensi alam yang bisa dimanfaatkan. Salah satunya adalah kelapa. Berdasarkan pengamatan selama KKN, warga Dusun Sumber Pucung belum memiliki pengetahuan dan keterampilan cukup untuk mengelola kekayaan alam yang dimiliki. Hal ini menyebabkan adanya pengangguran musiman, yakni apabila musim kemarau masyarakat banyak yang menganggur akibat lahan pertanian yang kering, lahan-lahan yang dimiliki warga tidak bisa dialiri oleh air irigasi dikarenakan kondisi lahan yang berbukit.

Warga Sumber Pucung mayoritas memiliki kebun kelapa, tetapi hanya dijual tanpa diolah dengan harga yang fluktuatif, hal ini menyebabkan kelapa tidak dijadikan sebagai sumber penghasilan ketika kemarau. Meskipun warga Dusun Sumber Pucung tidak ada yang kekurangan, tetapi warga mengalami penurunan pendapatan. Hal ini bisa diatasi dengan pemanfaatan potensi alam yang dimiliki, seperti buah

kelapa. Selain mengatasi penurunan pendapatan pemanfaatan kelapa juga untuk mengatasi terjadinya pengangguran musiman akibat sawah yang dimiliki warga kering ketika kemarau panjang.

2. Pola Pendekatan dalam Pemecahan Masalah

Pola pendekatan yang dilakukan untuk pemecahan masalah adalah melalui (1) survey wilayah, langkah awal yang dilakukan Mahasiswa KKN untuk mencari informasi terkait masyarakat yang ada di Dusun Sumber Pucung yaitu menemui *steak holder* baik bapak Kepala Dusun, RT, RW maupun tokoh masyarakat. Informasi yang didapatkan terkait Perekonomian yang ada di Dusun Sumber Pucung, yaitu mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, jadi kondisi perekonomian tergantung musim. Jika musim hujan maka perekonomian akan meningkat karena tanah subur dan air cukup sedangkan musim kemarau maka perekonomian akan menurun karena pada saat kemarau sangat sulit air. Dari hasil FGD (*Forum Group Discussion*) tersebut diketahui potensi sumber daya alam dan potensi sumber daya manusia sehingga dapat ditetapkan bentuk kegiatan yang akan dilakukan, (2) Persiapan dan koordinasi, dalam tahap ini, yakni melatih membuat produk secara mandiri sebelum disosialisasikan kepada masyarakat. Koordinasi yang dilakukan dengan mengumumkan kepada warga untuk mengikuti pelatihan pembuatan serundeng yang akan disampaikan oleh mahasiswa dalam beberapa kali pertemuan. (3) Pelaksanaan, pada tahap ini, terdiri dari beberapa kegiatan yaitu, a) pelatihan pembuatan serundeng Kondang Iwak varian rasa dengan campuran ikan tuna, b) pelatihan pembuatan serundeng Kondang Iwak varian rasa dengan campuran tuna dan daging ayam, c) pembentukan kelompok kerja produksi, d) pelatihan UMKM di kampus IAI Al-Qolam, f) produksi serundeng Kondang Iwak untuk *stand promo*, g) peresmian rumah produksi “Sumber Produksi”, h) penyerahan spinner serundeng, (4) Monitoring dan evaluasi (5) Tindak lanjut.

3. Luaran Kegiatan

Berikut luaran yang diharapkan setelah pelatihan dilaksanakan antara lain:

- a) Menumbuhkan jiwa enterprenur (jiwa wirausaha) yang kreatif
- b) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengelolaan kelapa
- c) Menciptakan produk makanan olahan kelapa serundeng yang berkualitas

- d) Meningkatkan pengetahuan pemasaran berbasis online sehingga meningkatkan pangsa pasar produknya
- e) Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan khususnya anggota kelompok usaha bersama (KUB) Sumber Produksi Sumber Pucung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi hasil Sumber daya alam terbesar yang mudah didapatkan di Desa Tulungrejo khususnya dusun Sumber Pucung dan sekitarnya adalah kelapa. Kelapa merupakan salah satu kekayaan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebagai ladang pekerjaan untuk menambah perekonomian masyarakat. Kondisi ekonomi masyarakat Sumber Pucung terbilang standar dan mampu untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, akan tetapi masyarakat perlu memiliki pendapatan sampingan sehingga tidak mengandalkan hasil ladang. Karena hasil ladang tidak menentu setiap tahunnya, ada beberapa waktu seperti pada musim panas di mana ladang tidak dapat dipanen sama sekali.

Adanya potensi alam dengan warga yang belum mengetahui pemanfaatan potensi alamnya maka akan menjadi percuma. Maka agar warga mengetahui cara pemanfaatan potensi alam adalah dengan didirikannya Kelompok Usaha Bersama (KUB) "Sumber Produksi". Kelompok kerja ini akan fokus pada produk olahan makanan yang nantinya akan dipasarkan sebagai salah satu ciri khas wisata yang dimiliki oleh daerah tertentu dan juga sebagai penunjang pendapatan ekonomi warga.

Sumber produksi adalah sebuah wadah untuk pemanfaatan dan pengembangan potensi alam yang ada di Dusun Sumber Pucung. Sumber produksi ini berorientasi pada produk makanan yang diawali dengan pembuatan serundeng Kondang Iwak. Produk ini diharapkan akan sedikit membantu pemanfaatan potensi alam yang ada di Dusun Sumber Pucung. Selain itu juga sebagai oleh-oleh khas dari Dusun Sumber Pucung khususnya Pantai Kondang Iwak. Adanya produk ini juga diharapkan dapat membantu perekonomian serta dapat menekan tingkat pengangguran musiman akibat kemarau panjang.

1. Survey

Survey dilakukan dengan berkunjung ke daerah mitra sasaran, yaitu Dusun Sumber Pucung, Desa Tulungrejo, Kecamatan Donomulyo, untuk melihat secara *real* potensi wilayah dan sumber daya manusia yang ada di lokasi daerah tersebut, selanjutnya melakukan FGD (Forum Group Discussion) bersama warga setempat untuk membahas masalah, solusi serta potensi yang ada di daerah tersebut.



Gambar 1. FGD dengan masyarakat setempat

Dari hasil FGD diketahui bahwa di Dusun Sumber Pucung banyak pengangguran musiman karena sawah yang dimiliki warga kering. Di daerah ini ada potensi sumber daya alam yang melimpah berupa kelapa meski pun musim sedang kemarau. Sedangkan kelapa sendiri hanya di jual ke pasar meski harganya naik turun tidak pasti. Hal ini terjadi karena masyarakat kurang memahami cara mengolah kelapa agar memiliki nilai jual yang tinggi. Berdasarkan kondisi tersebut Mahasiswa KKN Kelompok 2 Tulungrejo bersama masyarakat memiliki inisiatif untuk memanfaatkan kelapa sebagai suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi, yaitu membuat serundeng Kondang Iwak.

2. Persiapan dan Koordinasi

Persiapan dalam tahap ini, yakni melatih membuat produk secara mandiri sebelum disosialisasikan kepada masyarakat. Berikut adalah alat dan bahan dalam pembuatan serundeng dengan varian rasa ikan tuna dan ayam:

1. Alat
 1. Kompor
 2. Wajan
 3. Baskom
 4. Sendok
 5. Mesin Parut Kelapa
 6. Spatula
2. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:
 - a. Kelapa
 - b. Bumbu (Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Cabe Merah Besar, Jahe, Serai, Garam, Asam Jawa, Gula Jawa, Daun Jeruk)
 - c. Penyedap Rasa

- d. Minyak Goreng
- 7. Ikan Tuna

Sedangkan langkah-langkah dalam pembuatan produk makanan olahan Serundeng terdapat ada dua tahap yaitu:

1. Tahap 1

- a. Potong dan bersihkan ikan tuna kemudian kukus ikan tuna selama kurang lebih 30 menit.
- b. Tiriskan ikan tuna yang sudah di kukus, dinginkan kemudian cincang ikan tuna menjadi bagian kecil (halus seperti serat abon pada umumnya).
- c. Haluskan bumbu (bawang putih, ketumbar, daun jeruk, dan garam) campur ikan tuna yang sudah disuwir dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
- d. Siapkan wajan yang sudah berisi minyak, panaskan dan kemudian goreng ikan tuna yang sudah dicampur bumbu
- e. Goreng jangan terlalu memerah, cukup terlihat kering dan kemudian angkat.

2. Tahap 2

- a. Kupas dan bersihkan kelapa.
- b. Parut kelapa.
- c. Haluskan Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Cabe Merah Besar, Jahe, Serai, Garam, Asam Jawa, Gula Jawa.
- d. Siapkan wajan dan tumis bumbu yang sudah dihaluskan.
- e. Masukkan kelapa parut ke dalam wajan dan campur dengan bumbu yang sudah ditumis.
- f. Aduk kelapa hingga setengah kering dan masukkan ikan tuna yang sudah digoreng.
- g. Aduk hingga kering dan kecokelatan.
- h. Angkat dan serundeng siap disajikan.

Koordinasi yang dilakukan mengumumkan kepada warga untuk mengikuti pelatihan pengelolaan yang akan disampaikan oleh mahasiswa yang ahli dalam bidang pengolahan kelapa menjadi serundeng dalam beberapa kali pertemuan.

3. Pelaksanaan

- a. Pelatihan Pembuatan Serundeng Kondang Iwak varian rasa dengan campuran Ikan Tuna.

Salah satu produk yang sesuai dengan pemanfaatan potensi kelapa adalah serundeng. Produk serundeng merupakan salah satu dari banyaknya produk masakan kering yang populer untuk dikonsumsi oleh semua kalangan. Pemanfaatan kelapa menjadi serundeng Kondang Iwak merupakan pilihan solusi dari peserta KKN IAI Al-Qolam Malang untuk menekan tingkat pengangguran musiman. Kegiatan ini merupakan program unggulan yang nantinya akan dijadikan ladang usaha kelompok untuk masyarakat Dusun Sumber Pucung.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Serundeng Ikan Tuna

Pelaksanaan program unggulan dalam hal pemanfaatan potensi alam di Dusun Sumber Pucung diawali dengan adanya pelatihan pembuatan serundeng yang telah dilaksanakan pada hari Kamis, 12 Desember 2019 bertempat di rumah bapak Saidi selaku ketua RT 17 dan dihadiri kurang lebih 20 orang warga. Dalam acara pelatihan serundeng yang dilaksanakan pada pagi sampai sore ini telah banyak diwarnai dengan komunikasi yang baik dan rasa keakraban yang menjadikan acara ini berlangsung dengan lancar dan dilanjutkan pengemasan.

- b. Pelatihan Pembuatan Serundeng Kondang Iwak Varian Rasa Dengan Campuran Daging Ayam.



Gambar 2. Produk Serundeng Varian Ayam

Pelatihan Pembuatan dengan campuran daging ayam merupakan tindak lanjut dari pelatihan pertama dengan campuran ikan tuna. Pelatihan kedua ini dilaksanakan pada hari Sabtu 14 Desember 2019 bertempat di rumah ibu Muhsinah yang berada di RT 19 yang dihadiri kurang lebih 20 orang warga . Dalam acara pelatihan serundeng yang dilaksanakan pada pagi sampai siang hari diisi dengan panduan proses pembuatan, pengemasan, pelabelan, dan penyajian kepada para peserta.

Proses pembuatan Serundeng Kondang iwak dilaksanakan kondisional, sesuai dengan kebutuhan produksi dan tidak terikat tanggal tertentu. Produksi lebih ditekankan kepada target pemasaran. Target pemasaran dilakukan di toko-toko sekitar Dusun Sumber Pucung. Dan juga dipasarkan di tempat wisata yang berada di Dusun Sumber Pucung ketika hari libur tertentu dengan mempertimbangkan banyaknya konsumen. Pemasaran juga akan dilakukan via online, sehingga konsumen online bisa melakukan pemesanan terlebih dahulu.

Berbicara mengenai target, pembuatan Serundeng Kondang Iwak akan ditargetkan sebanyak 50 pcs dalam dua pekan. Target akan berubah sesuai dengan situasi dan kondisi. Proses pembuatan akan dilakukan secara bersama-sama oleh seluruh anggota yang tergabung di KUB "Sumber Produksi" di rumah salah satu anggota sesuai dengan kesepakatan. Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kesenjangan antar anggota.

Pemasaran akan dibantu oleh seluruh anggota KKN IAI Al-Qolam 2019. Pemasaran awal akan dilakukan di toko-toko di daerah masing-masing peserta KKN. Selain di toko-toko pemasaran

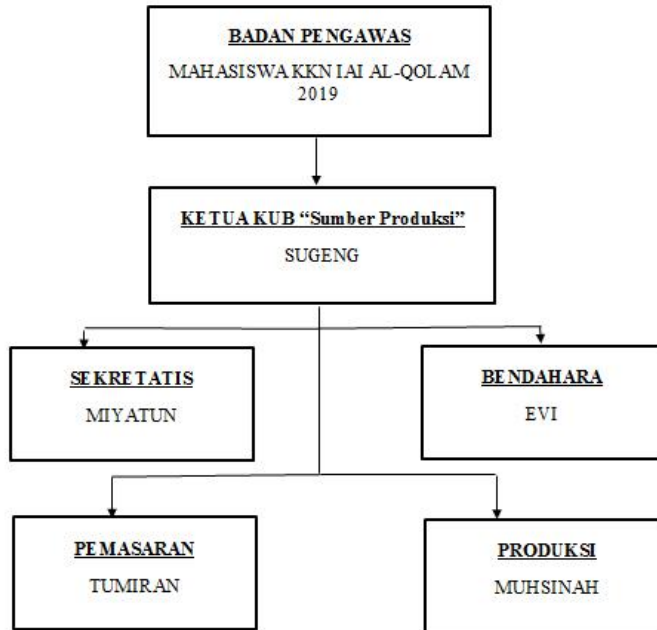
juga akan dilakukan secara online. Mengingat orang-orang masa kini lebih menyukai hal yang praktis. Hal ini bertujuan sebagai langkah awal warga Dusun Sumber Pucung agar mendapatkan jaringan dan bisa bekerja sama dengan toko-toko yang sudah memasarkan serundeng Kondang Iwak.

c. Pembentukan Kelompok Kerja Produksi

Pembentukan kelompok kerja produksi merupakan salah satu langkah tindak lanjut program unggulan dalam pembuatan serundeng. Pembentukan kelompok produksi dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 27 Desember 2019 yang dihadiri oleh salah satu panitia KKN 2019, kepala dusun, seluruh ketua RT, RW, tokoh masyarakat, dan masyarakat Dusun Sumber Pucung.

Kelompok kerja produksi ini memiliki visi “Menjadi pelopor bagi masyarakat Dusun Sumber Pucung dalam pemanfaatan potensi alam”. Serta mempunyai misi “Membuka lapangan pekerjaan yang bersifat kreatif dan inovatif serta melatih masyarakat agar dapat berkembang dan mengembangkan potensi alam”.

Untuk menjalankan fungsi-fungsi KUB dibentuk struktur organisasi yang berorientasi pada kebutuhan terlebih dahulu, adapun struktur organisasinya adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Struktur Organisasi KUB Sumber Produksi

Untuk memperjelas tugas dari masing-masing struktur organisasi KUB Sumber Produksi, dideskripsi sebagai berikut:

1. Badan Pengawas bertugas dan mengawasi seluruh kerja bawahan mulai dari awal produksi hingga proses pemasaran.
2. Ketua bertugas untuk mengontrol dan mendampingi kerja bawahan mulai dari pembendaharaan, pembuatan pengemasan, pemasaran, dan pembukuan produk secara runut dan rapi.
3. Bendahara bertugas untuk membuat laporan keuangan setiap bulannya atau setiap dibutuhkan.
4. Sekretaris bertugas untuk mencatat agenda, jurnal, dan hasil dari produksi. Juga membuat laporan terkait dengan pemasaran.
5. Pemasaran bertugas untuk merencanakan, menentukan harga, promosi, dan mendistribusikan produk hingga mencapai pasar dan tujuan perusahaan.

Bagian produksi memiliki tugas untuk menciptakan dan menambah nilai dari produk seperti menambah varian rasa atau membuat produk lain yang sesuai dengan minat pasar.

d. Pelatihan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kampus IAI Al-Qolam

Pelatihan UMKM diselenggarakan oleh kampus IAI Al-Qolam dengan tujuan untuk melatih home industry yang menjadi program unggulan mahasiswa KKN di setiap desa binaan. Di mana setiap mahasiswa harus menghadirkan beberapa warga untuk mengikuti pelatihan. Narasumber dalam pelatihan ini adalah dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang dan Dinas Koperasi dan Usaha Mikro. Pada pelatihan ini peserta terdiri dari berbagai POKMAS (Kelompok Masyarakat) di setiap desa yang ditempati mahasiswa KKN.

Narasumber yang pertama membahas secara detail proses perizinan PIRT, syarat-syarat atau administrasi yang harus disiapkan untuk mengajukan izin PIRT. Sedangkan narasumber yang kedua membahas bagaimana pengelolaan usaha home industri bisa berkembang, mulai dari proses, produksi, pengemasan, pelabelan dan pemasaran hasil produksi.

e. Peresmian Rumah Produksi “Sumber Produksi”

Sumber Produksi merupakan sebuah usaha dagang yang terangkum dalam Kelompok Usaha Bersama (KUB) warga dusun Sumber Pucung Desa Tulung Rejo. Sumber Produksi merupakan nama atau label dari perusahaan yang dijalankan. Usaha ini bergerak di bidang perekonomian dan akan menjajakan beberapa produk makanan. Produk pertama yang dibuat adalah “Serundeng Kondang Iwak” dengan campuran ikan tuna.

Kelompok Usaha Bersama (KUB) “Sumber Produksi” ini menjadi wadah bagi masyarakat Dusun Sumber Pucung untuk mengembangkan kemampuan dan potensi alam yang dimiliki oleh Dusun Sumber Pucung.

Produk ini mengarah dibidang ekonomi dan pariwisata yang akan mengangkat beberapa produk dengan harapan produk tersebut bisa menjadi ciri khas Dusun Sumber Pucung. Sebagai Pemula, Sumber Produksi masih memiliki satu produk makanan yaitu Serundeng Kondang Iwak. Proses produksinya akan dilaksanakan secara bersama di rumah salah satu warga yang menjadi anggota KUB Sumber Produksi. Mulai dari pembuatan hingga pengemasan akan dilakukan bersama-sama oleh anggota KUB.

Usaha yang baru dimulai ini beranggotakan 5 orang, yakni Pak Sugeng, Bu Miyatun, Bu Evi, Pak Tumiran, dan Bu Muhsinah. Usaha ini merupakan usaha kecil dan proses produksinya di salah satu rumah warga yang menjadi anggota. Produksi Serundeng Kondang Iwak dilakukan setiap 2 pekan sekali atau ketika ada permintaan dari konsumen.



Gambar 4. Pembentukan Kelompok Usaha Bersama Sumber Produksi

Peresmian Rumah Produksi menjadi tindak lanjut akhir bagi mahasiswa KKN sebelum meninggalkan lokasi KKN untuk pematinan hasil produksi agar bisa dipasarkan secara luas. Rumah Produksi diresmikan pada hari Kamis tanggal 2 Januari 2020 yang dihadiri oleh ketua panitia KKN, Dosen Pembimbing Lapangan, kepala dusun, seluruh ketua RT, RW dan beberapa masyarakat Dusun Sumber Pucung.

f. Penyerahan Spinner Serundeng

Untuk meningkatkan kualitas produksi, Lembaga Penelitian, Pengembangan dan Pengabdian Masyarakat (LP3M) IAI Alqolam memberikan hibah spinner (Alat peniris) kepada KUB Sumber Produksi. Spinner ini merupakan mesin untuk meniriskan minyak. Mesin ini banyak digunakan di industri yang memerlukan proses untuk meniriskan minyak, seperti keripik, kerupuk, abon dan lain-lain. Mesin spinner mempunyai sistem memutar yang mampu mengurangi kadar minyak dalam makanan dengan cepat yaitu kurang lebih 1 menit. Apabila kadar minyak atau air sangat tinggi, bisa dilakukan proses penirisan sekali lagi. Setelah ditiriskan produk lebih mudah di kemas karena kandungan minyaknya sudah berkurang sehingga serundeng bisa bertahan lebih lama (tidak tengik) sehingga

dapat merangsang peningkatan pemasaran. Penyerahan spinner diberikan oleh ketua panitia KKN 2019 kepada ketua kelompok produksi dan diakhiri dengan doa bersama.



Gambar 5. Penyerahan Hibah Spinner kepada KUB Sumber Produksi

Setelah proses penyerahan spinner ini, dilakukan demo kepada anggota KUB Sumber Produksi untuk mengetahui cara kerja, dan prosedur penggunaan alat tersebut. Para peserta sangat antusias mendengarkan arahan-arahan dari mahasiswa yang mendampingi demo tersebut.

4. Monitoring dan Evaluasi

- a. Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh dosen dan mahasiswa. Pada tahap monitoring mahasiswa secara berkala memantau atas hasil yang dicapai dari serangkaian kegiatan sebelumnya, apakah terdapat kendala yang dihadapi setiap anggota KUB Sumber Produksi dalam melaksanakan produksi Serunden hingga pemasaran. Sedangkan pada tahap evaluasi ini sangat penting untuk mengetahui kemampuan masing-masing peserta dalam menyerap sehingga mempermudah proses pendampingan pada tahap berikutnya, hal-hal atau masalah yang timbul diharapkan akan menjadi masukan perbaikan di masa yang akan datang.
- b. Setiap kegiatan harus ada monitoring secara berkala untuk melihat apakah kegiatan terarah sebagaimana tujuan yang ditetapkan. Dosen dan mahasiswa menelaah masalah-masalah yang dihadapi selama kegiatan dan mencari solusi bersama dengan tujuan kelancaran kegiatan ini.

- c. Langkah yang dilakukan pada tahap ini adalah melakukan pencatatan terhadap informasi dari yang sudah disampaikan masyarakat bahwa mereka telah melakukan kegiatan pengolahan ini secara mandiri.

5. Tindak lanjut

Usaha tindak lanjut dalam bentuk pemantauan kepada masyarakat terhadap semua hasil kegiatan pelatihan. Masyarakat setempat diharapkan dapat meneruskan dan mengembangkan pengolahan kelapa menjadi serundeng secara mandiri yang telah dirintis dan dibina bersama dosen dan mahasiswa.

6. Luaran yang dicapai

Berikut adalah luaran yang telah dicapai atas program pelatihan pembuatan makanan olahan serundeng khususnya anggota KUB Sumber Produksi Sumber Pucung Tulungrejo, yaitu:

- a. Menumbuhkan jiwa wirausaha (*enterpreneur*) yang inovatif dan kreatif
Inovasi sangat penting agar mampu bertahan di era persaingan saat ini yang sangat cepat, jika cepat menyesuaikan maka usaha akan terus berkembang dan tetap maju.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengelolaan kelapa
Setelah melakukan pelatihan ini, masyarakat mampu mengolah kelapa yang melimpah di daerahnya, untuk menjadikan makanan olahan Serundeng yang lebih bernilai ekonomis.
- c. Meningkatkan pengetahuan pemasaran berbasis online sehingga meningkatkan pangsa pasar produknya
Pemasaran secara *online* sudah menjadi kebutuhan saat ini, untuk itu anggota KUB Sumber Produksi telah memiliki kesiapan dan mampu untuk memasarkan produknya berbasis media sosial.
- d. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan khususnya anggota kelompok usaha bersama (KUB) Sumber Produksi Sumber Pucung.
Dengan berjalannya KUB Sumber Produksi diharapkan mampu meningkatkan pendapatan para anggota, serta dapat menekan pengangguran musiman akibat sawah yang dimiliki warga kering.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian “pembuatan produk makanan olahan serundeng” di Dusun Sumber Pucung peserta memiliki pengetahuan tentang kewirausahaan, pengemasan hasil produksi

serta pemasaran hasil produksi, peserta berhasil membuat serundeng dengan dua varian rasa yaitu ikan tuna dan daging ayam. Peserta mempunyai kreatifitas untuk mengolah kelapa menjadi Serundeng sehingga bisa meningkatkan perekonomian warga serta dapat menekan tingkat pengangguran musiman akibat kemarau panjang.

REKOMENDASI

Rekomendasi yang bisa diberikan atas pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Perlu motivasi niat dan semangat untuk memulai usaha dan mengembangkan produk makanan olahan Serundeng ini, agar jiwa *entrepreneur* menjadi terwujud dengan baik dan bisa menularkan ke anggota yang lain.
2. Perlu adanya tindak lanjut/pendampingan terkait pemasaran sehingga produksi terus berlanjut, serta pendampingan perihal perizinan PIRT terhadap dinas terkait.

DAFTAR REFERENSI

<https://id.wikipedia.org/wiki/Kelapa>.

Maulana, Iqbal, Dkk (2019) “Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Hasil Pertanian Mentimun Menjadi Spray Muka Untuk Kecantikan, hlm 72-75. Tersedia pada laman <https://www.researchgate.net/publication/336341854> (diakses pada 20 Februari 2020).

RKJM. 2018. Desa Tulungrejo Kecamatan Donomulyo Kabupaten Malang

Wikandari, Prima Retno, Dkk (2015) “Pelatihan Pembuatan Produk Ikan Olahan Di Desa Canditanggal - Kalitengah Lamongan”, dalam *Jurnal ABDI Vol. (1), No. 1, Juni 2015, hal. 40 - 46*. Tersedia pada laman <https://www.researchgate.net/publication/320916478> (diakses pada 20 Februari 2020).