

PRODUKSI DAN MANAJEMEN PEMASARAN DODOL SALAK NGLUMUT BAGI WARGA MASYARAKAT DESA KALIBENING, KECAMATAN DUKUN, MAGELANG UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI KELUARGA

Oleh: Darmono, Endaryanta, Maris Setyo Nugroho, Sri Palupi

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan warga masyarakat Desa Kalibening khususnya warga KUB Ngentak 1, Kecamatan Dukun Kabupaten, Kabupaten Magelang dalam pembuatan dodol Salak Nglumut. Kegiatan pelatihan fokus proses produksi dan pemasaran produk. Manfaat kegiatan yaitu untuk membekali keterampilan khalayak sasaran dalam usaha untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Kegiatan dilakukan dalam rangkaantisipasi rendahnya harga Salak Nglumut yang kurang berkualitas dan saat panen raya sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk olahan dodol salak tersebut.

Metode kegiatan untuk meningkatkan keterampilan bagi pengurus dan anggota KUB Ngentak 1 dalam usaha memproduksi dodol salak diawali dengan kegiatan workshop, pelatihan, dan pendampingan sampai menghasilkan produk dodol salak yang siap jual. Kegiatan dilanjutkan dengan evaluasi program, pemantauan, dan pelaporan hasil. Bahan baku dan komposisi pembuatan dodol salak yaitu 25 kg salak, ¼ kg tepung ketan, 5 butir kelapa yang dapat menghasilkan santan 3 liter, dan 2 kg gula merah (Jawa). Kemasan dan pelabelan produk dengan menggunakan kantong plastik zip lock dan diberi tali pita emas. Persyaratan dan pengurusan PIRT/label produk halal dalam rangka untuk mendukung pemasaran produk dalam proses konsultasi ke dinas terkait. Desain dan proses pemasaran secara online melalui media massa dan internet dalam proses pengembangan yang dibantu mahasiswa KKN yang memanfaatkan web Desa Kalibening.

Hasil kegiatan yang utama yaitu dapat memberikan motivasi berwirausaha bagi pengurus dan anggota KUB Ngentak, pengurus dan anggota Karang Taruna dusun setempat, dan warga dusun yang bergabung pada saat pelatihan. Khalayak sasaran dapat mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan wirausaha sesuai produksi dodol salak kebutuhan pasar. Dengan demikian ketika panen raya Salak Nglumut tidak dijual dalam keadaan segar yang harganya relatif. Akan tetapi, ada usaha diversifikasi produk pasca panen untuk meningkatkan nilai jual yang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Komposisi bahan yang dijelaskan dapat menghasilkan sebanyak 6,5 kg dodol salak yang dalam pemasarannya dikemas kantong plastik zip lock bertali pita emas yang dijual dengan harga Rp 10.000,00 untuk setiap kemasannya.

Kata kunci: dodol salak, pelatihan, pendapatan, dan ekonomi keluarga