

Pelatihan Pengolahan Permen Madu Kelulut di Desa Kulur Ilir Sebagai Modal untuk Berwirausaha Bagi Masyarakat

Diana Pramesti^{1*}, Afriyani², Diah Anggraini Eka Fitri³, Imelda Prahesti⁴, Maradona⁵, Misin⁶, Nilam Pandini⁷, Offie Indah Resta⁸, Selma Shenda⁹, Siti Nurhaliza¹⁰, Suharni Ayu Pratiwi¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan/Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

Email: diana.pramesti@unmuhbabel.ac.id, afrianipkp2@gmail.com, ekafitridiahanggraini@gmail.com, imeldasatu71@gmail.com, maradonambb@gmail.com, misinmisin@gmail.com, nilampndini283@gmail.com, offieindahresta1807@gmail.com, selmashenda1200@gmail.com, hurhalizasiti16@gmail.com, tripaktripong@gmail.com.

Abstract

The potential in Kulur Ilir village has not yet been developed, both in terms of product innovation and expansion of market segmentation, such as kelulut honey which has various properties. This is because the role of the Kulur Ilir Village community has not been optimal in processing raw materials found in the area to increase sales value. The purpose of this service is to help increase productivity by increasing community skills in processing, packaging, and marketing strategies for small and medium enterprise for honey kelulut candy which in the end can become entrepreneurial capital for the people of Kulur Ilir Village. The method in this service has 5 steps, namely the process of searching for data, the process of preparing for implementation, the process of preparing for training, the process of evaluating training, and the process of completing reporting. The results obtained from the service activities in the form of socialization and training were successful in providing understanding to the Kulur Ilir village community about product development in the form of Cookie Candy (Kelulut Kulur Ilir) starting from manufacturing, packaging, to product marketing.

Keywords: *Training, Honey Kelulut Candy, Small And Medium Enterprise*

Abstrak

Potensi yang ada di desa Kulur Ilir masih belum dikembangkan baik dari segi inovasi produk maupun perluasan segmentasi pasar, seperti madu kelulut yang memiliki berbagai macam khasiat. Hal ini dikarenakan belum optimalnya peran masyarakat Desa Kulur Ilir dalam mengolah bahan baku yang terdapat di daerah tersebut untuk meningkatkan nilai jual. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk membantu meningkatkan produktivitas dengan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan, pengemasan, serta strategi pemasaran produk usaha mikro kecil menengah permen madu kelulut yang pada akhirnya bisa menjadi modal kewirausahaan bagi masyarakat Desa Kulur Ilir. Metode dalam pengabdian ini ada 5 langkah, yaitu proses mencari data, proses persiapan pelaksanaan, proses persiapan pelatihan, proses evaluasi pelatihan, dan proses penyelesaian pelaporan. Hasil yang didapat dari kegiatan pengabdian berupa sosialisasi dan pelatihan ini yaitu berhasil memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Kulur

Ilir tentang pengembangan produk berupa permen Kuki (Kelulut Kulur Ilir) mulai dari pembuatan, pengemasan, hingga pemasaran produk.

Kata Kunci: *Pelatihan, Permen madu kelulut, Usaha Mikro Kecil dan Menengah*

Pendahuluan

Setiap desa memiliki potensinya masing-masing. Namun terkadang, potensi yang ada di suatu desa kurang bisa dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat sekitar. Pengembangan potensi suatu daerah harus dioptimalkan baik dari bidang pendidikan, kesehatan dan yang terlebih lagi pada bidang ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Desa Kulur Ilir yang berada di Kecamatan Lubuk Besar, Kabupaten Bangka Tengah merupakan desa hasil dari pemekaran dari Desa Kulur pada tahun 2008. Desa ini terdiri atas dua dusun yakni Dusun Kulur Ilir dan Dusun Kulur Laut. Masyarakat di desa ini memenuhi kebutuhan hidup mereka dengan bekerja sebagai nelayan, petani sawit, dan wiraswasta yang salah satunya adalah budidaya madu kelulut yang kemudian hasilnya dijual. Madu adalah cairan alami yang dihasilkan oleh lebah madu, memiliki antioksidan yang dapat mengurangi kolesterol dan malonilaldehid (Inayah et al., 2012). Selain itu, di Desa Kulur Ilir juga terdapat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) seperti pengolahan kemplang ikan yang berbahan baku ikan hasil dari pantai yang terdapat di desa Kulur Laut. UMKM merupakan perusahaan yang memproduksi barang dan menyediakan layanan berdasarkan penggunaan bahan baku lokal, sumber daya alam, dan kreasi seni tradisional (Efni Yulia Harahap et al., 2022). Dalam hal ini potensi bahan baku lokal yang digunakan adalah madu kelulut yang dibudidayakan langsung oleh masyarakat sekitar. Selama ini masyarakat setempat hanya menjual hasil budidaya madu kelulut yang memiliki rasa yang khas yaitu asam dalam bentuk madu yang dikemas saja. Belum terdapat olahan khusus sehingga madu tersebut memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan meningkatkan daya tarik pasar sehingga produk unggulan madu kelulut dapat lebih optimal dalam penjualannya.

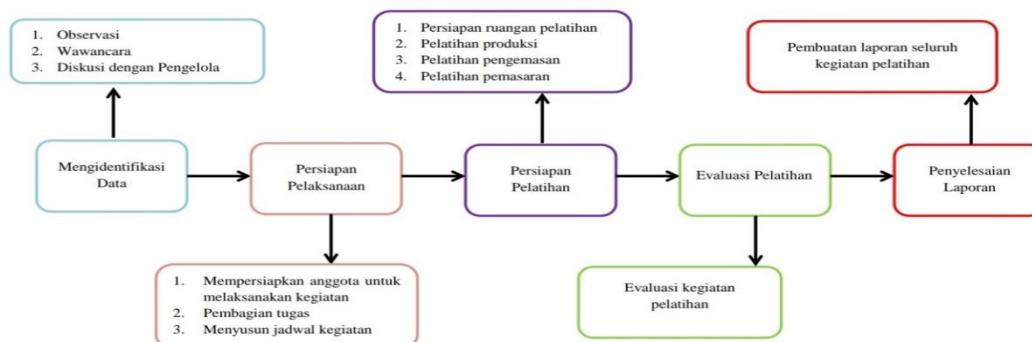
Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, UMKM yang ada di desa Kulur Ilir masih belum dikembangkan secara optimal. Selain membantu meningkatkan perekonomian, peran UMKM juga dapat mengurangi tingkat kemiskinan (Pramesti et al., 2023). Mayoritas produk yang ada, masih belum terdapat inovasi produknya maupun perluasan segmentasi pasar. Salah satunya adalah madu kelulut yang memiliki berbagai macam khasiat. Madu lebah kelulut digunakan dalam pengobatan sebagai anti penuaan, penyembuhan luka dalam dan batuk dan pilek dengan cepat dan memiliki potensi antivirus (Batistuta et al., 2021). Madu kelulut ini dijual dengan harga yang terbilang tinggi sehingga sulit dijangkau oleh masyarakat khususnya masyarakat desa Kulur Ilir itu sendiri. Berbeda dengan madu jenis lain yang memiliki rasa manis, madu kelulut ini memiliki rasa yang cenderung asam sehingga kurang diminati khususnya bagi anak-anak. Keasaman madu madu kelulut mencapai 3,05 hingga 4,55 (Lestariningsih et al., 2022). Oleh karena dibutuhkan inovasi untuk mengolah madu kelulut untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual khususnya di masyarakat luas. Dalam proses pengolahan tersebut tentu dibutuhkan sumber daya manusia yang gigih dan ulet karena sumber daya manusia merupakan aset yang paling penting bagi keberlangsungan suatu usaha diantara sumber daya lainnya (Syah et al., 2018). Sumber Daya Manusia di Desa Kulur Ilir terbilang cukup

rendah untuk bisa mengolah bahan baku yang terdapat di daerah mereka. Oleh karenanya perlu dilakukan peningkatan kualitas dan keterampilan sumber daya manusia melalui kegiatan pelatihan ke masyarakat desa. Saat ini iklim persaingan usaha yang makin ketat, salah satu prasyarat atau modal yang dibutuhkan agar UMKM mampu tetap mampu bertahan adalah dengan kemampuan dan kualitas sumber daya yang memadai (Yuwinanto, 2020). Bukan hanya tersudut pada pemikiran masyarakat yang menjadi patokan SDM yang rendah, Desa Kulur Ilir juga terhambat akan sarana dan fasilitas yang terdapat di daerah. Desa Kulur Ilir tergolong desa yang cukup terpencil dari perkotaan sehingga itulah yang membuat sarana dan fasilitas di Desa Kulur Ilir menjadi terhambat.

Salah satu inovasi yang dilakukan adalah pelatihan pengolahan madu kelulut menjadi permen. Selain bahannya tergolong sederhana dan mudah didapat, permen juga memiliki keunikan dan digemari segala jenis kalangan sehingga manfaat madu kelulut ini tetap bisa dirasakan. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini akan dilaksanakan sosialisasi dan pelatihan pengelolaan madu kelulut menjadi permen madu kelulut. Sosialisasi dan pelatihan ini dilakukan kepada masyarakat Desa Kulur Ilir dengan tujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang bagaimana mengolah madu kelulut menjadi produk yang diminati oleh semua kalangan yang akan dijalankan mulai dari pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasarannya. Pelatihan ini penting dilakukan untuk meningkatkan nilai jual dan minat konsumen dalam pembelian produk yang berbahan baku madu kelulut sehingga ketersediaan bahan baku utama yaitu madu kelulut dapat tersalurkan sehingga hasil dari budi daya madu kelulut yang ada tidak terjadi penumpukan. Dalam pelatihan yang dilakukan juga dilakukan sosialisasi mengenai pentingnya menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk menjadi faktor penting dalam penentuan pemilihan pembelian oleh konsumen (Muhammad Taufiq et al., 2020). Untuk itu, melalui sosialisasi dan pelatihan permen madu kelulut ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dengan meningkatkan keterampilan warga dalam pengolahan, pengemasan, serta strategi pemasaran produk permen madu kelulut yang pada akhirnya bisa menjadi modal bagi masyarakat desa Kulur Ilir untuk membuka usaha yang berbahan baku dari potensi lokal yang dimiliki.

Metode Pengabdian

Metode dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian informasi dan pelatihan melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat yang difokuskan pada kegiatan-kegiatan masyarakat yang sifatnya dapat dijadikan sebagai mata pencaharian tambahan dan berkelanjutan, sehingga dapat mengatasi tingkat pengangguran dan kemiskinan (Irwanto, 2021) yang terdiri atas lima tahapan, yaitu:



Gambar. 1
 Metode Pengabdian

- 1) Proses Mencari Data
 - a. Melakukan observasi dengan datang langsung ke rumah kepala desa sebagai salah satu penyuplai madu kelulut dan peternah madu kelulut.
 - b. Melakukan wawancara serta diskusi kepada kepala desa pengurus usaha madu kelulut.
- 2) Proses Persiapan Pelaksanaan
 - a. Mempersiapkan anggota dan memberikan pengarahan dalam kegiatan pembuatan dan pelatihan peremen madu kelulut.
 - b. Pembagian tugas kepada setiap mahasiswa.
 - c. Menyusun jadwal kegiatan baik dari pembuatan maupun pelatihan.
- 3) Proses Persiapan Pelatihan
 - a. Persiapan ruangan pelatihan yang akan digunakan.
 - b. Pelatihan produksi permen madu kelulut.
 - c. Pelatihan pengemasan permen madu kelulut.
 - d. Pelatihan pemasaran permen madu kelulut.
- 4) Proses Evaluasi Pelatihan
 - a. Evaluasi kegiatan selama pelatihan
 - b. Meminta saran kepada peserta yang mengikuti pelatihan.
- 5) Proses Penyelesaian Pelaporan
 - a. Pembuatan laporan kegiatan pelatihan
 - b. Menyerahkan laporan hasil kegiatan kepada pengelola.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di aula kantor desa yang berada di Desa Kulur Ilir Kecamatan Lubuk Besar Kabupaten Bangka Tengah, pada tanggal 12 Januari 2023 sampai dengan 25 Januari 2023.

Hasil dan Pembahasan

Pada kegiatan ini melibatkan 1(satu) orang dosen, 10 (sepuluh) orang mahasiswa dan masyarakat yang mayoritas dihadiri oleh kelompok ibu-ibu rumah tangga yang bertujuan untuk memanfaatkan potensi lokal dalam mendukung program di daerah. Kegiatan ini menitikberatkan pada pengembangan kegiatan yang ada di suatu daerah yang berupa pelatihan pembuatan produk olahan. Kegiatan pengembangan yang dilakukan merujuk pada potensi yang ada di desa Kulur Ilir. Salah satu potensi tersebut ialah madu kelulut. Kegiatan ini dimulai dengan observasi ke tempat budidaya madu kelulut yang dibudidayakan langsung oleh masyarakat yang ada di desa Kulur Ilir.

Biasanya hasil panen dari madu kelulut ini hanya dijual sebagai air madu saja, harganya pun terbilang cukup mahal. Disamping itu, pemasaran dari madu kelulut ini belum mencapai skala nasional. Hal ini dikarenakan masih banyak masyarakat luas yang belum mengenal adanya madu kelulut serta manfaat dari madu kelulut itu sendiri. Padahal jika dilihat, produk madu kelulut ini memiliki potensi yang cukup baik. Namun, karena ciri khas madu kelulut yang memiliki rasa asam sehingga membuat madu kelulut yang memiliki banyak manfaat ini kurang diminati. Oleh karenanya dibutuhkan strategi pengembangan usaha madu kelulut untuk menciptakan peluang usaha baru melalui pelatihan-pelatihan yang memberikan edukasi untuk menambah pengetahuan budidaya madu kelulut guna memenuhi kebutuhan pasar (Nurhayati et al., 2022). Hal ini menjadi tantangan tersendiri untuk mengembangkan hasil panen dari madu kelulut yang memiliki manfaat yang tidak kalah banyak dari air madu serta harga yang mudah dijangkau oleh siapa saja hingga terciptalah sebuah inovasi berupa sebuah pengembangan produk dari air madu kelulut menjadi sebuah permen yang bahan dasarnya dari air madu kelulut yang merupakan hasil dari potensi desa Kulur Ilir, yang diberi nama Kuki (Kelulut Kulur Ilir).

Pengembangan produk tersebut diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah produk, dan adanya pemberdayaan masyarakat, serta membuka peluang usaha untuk seluruh kalangan masyarakat Desa (Suherman et al., 2021). Proses mengembangkan produk ini dimulai dengan melakukan observasi ke tempat budidaya madu kelulut, yang mana kepala desa dan beberapa warga yang membudidayakannya. Kemudian dalam proses pembuatan permen kuki ini memerlukan alat dan bahan seperti, air madu kelulut, sirup glukosa, gula dan cetakan *silicon* untuk mencetak adonan permen hingga mengeras.



Gambar 2
Observasi tempat budidaya madu kelulut
(Sumber foto: dokumentasi pribadi)



Gambar 3
Alat dan bahan



Gambar 4
Pelatihan Pengolahan Permen Kuki

Sosialisasi pembuatan permen kuki kepada masyarakat kulur ilir untuk mengembangkan potensi dan peran ibu-ibu rumah tangga yang ada di desa dan memberikan inovasi mengenai produk air madu kelulut. Selain kegiatan sosialisasi juga diadakan pelatihan dalam membuat permen kuki ini. Sosialisasi dan pelatihan ini tidak terlepas dari peran mahasiswa, perangkat desa dan masyarakat dalam mempersiapkan materi dan alat pendukung lainnya yang diberikan. Pelatihan yang diberikan mulai dari proses pembuatan permen kuki, pengemasan permen dan pemasarannya. Selama pelatihan masyarakat diberikan kesempatan dalam melakukan salah satu langkah dalam pembuatan dan mencicipi permen kuki ini seperti pada gambar 5.



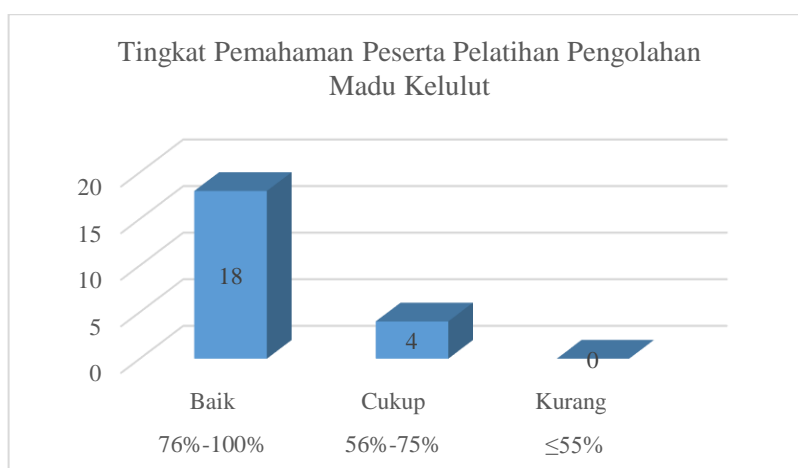
Gambar 5
Pelatihan Permen Kuki
(Sumber foto: dokumen pribadi)



Gambar 6
Kemasan Permen Kuki
(Sumber foto: dokumentasi pribadi)

Kemasan pada permen kuki ini menggunakan kertas permen yang dililit kawat warna-warni berfungsi sebagai perekat disetiap butirnya dan menggunakan box permen beserta stiker dibagian luar kemasan. Akan tetapi untuk mempercantik kemasan di setiap butir permen kertas permen yang digunakan dapat diganti dengan kertas yang dapat direkatkan menggunakan lem ataupun selar sebagai alat perekat untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Produk yang baik adalah produk yang terjaga secara kualitas dari sejak dibuat hingga sampai di tangan konsumen (Mufreni, 2016). Dalam kegiatan ini juga dilakukan pelatihan pemasaran secara digital melalui *market place* seperti di *facebook* dan *shopee*.

Manfaat adanya pelatihan dalam mengembangkan produk UMKM potensi dari desa Kulur Ilir ini agar masyarakat dapat mengembangkan potensi yang ada seperti air madu kelulut ini serta dapat memperkenalkan produk yang ada ke luar daerah. Hasil pengukuran pengetahuan dikelompokkan menjadi 3 kategori yaitu: baik (76%-100%), cukup (56%-75%), dan kurang ($\leq 55\%$) (Arikunto, 2013). Dari hasil kegiatan ini diperoleh hasil respon peserta pengabdian sebagai berikut:



Berdasarkan hasil angket yang diberikan kepada peserta pelatihan diperoleh hasil bahwa 18 peserta mendapatkan hasil baik dan 4 orang mendapatkan hasil cukup. Pembagian angket evaluasi dibagikan pada akhir kegiatan ini untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta penyuluhan dan respon terhadap keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan (Kustiawan et al., 2023), sedangkan dari hasil evaluasi yang dilakukan, diperoleh hasil masukkan bahwa kegiatan ini sebaiknya dilakukan secara berkelanjutan sebagai upaya kontrol terhadap keterlaksanaan dari program pelatihan yang dilakukan .

Simpulan

Terciptanya sebuah inovasi yang berupa pengembangan produk dari madu kelulut menjadi sebuah permen yang bahan dasarnya dari air madu kelulut, yang diberi nama Kuki (Kelulut Kulur Ilir) karena selama ini produk unggulan madu kelulut yang menjadi produk unggulan kurang diminati karena memiliki rasa yang cenderung asam sehingga peminatnya masih sedikit. Proses mengembangkan produk ini dimulai dengan melakukan observasi ke tempat budidaya madu kelulut. Setelahnya dilaksanakanlah sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat

di desa kulur ilir untuk mengembangkan UMKM yang ada di desa kulur ilir dan memberikan inovasi mengenai produk air madu kelulut yaitu permen Kuki yang meliputi pelatihan dalam proses pembuatan permen, pengemasan permen, dan pemasaran permen melalui media pemasaran digital. Manfaat diadakannya pelatihan dalam mengembangkan produk UMKM potensi dari desa Kulur Ilir ini yaitu agar masyarakat dapat mengembangkan potensi yang ada seperti air madu kelulut ini serta dapat memperkenalkan produk yang ada di kulur ilir ke luar daerah sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar melalui inovasi olahan permen Kuki khususnya bagi pelaku UMKM.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Batistuta, M. A., Aulia, A., & Kustiawan, P. M. (2021). Review : Potensi Aktivitas Anti Virus Dari Produk Alami Lebah Kelulut. *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(2), 144. <https://doi.org/10.24843/jfu.2021.v10.i02.p06>
- Efni Yulia Harahap, Nabila Ramadhani, Nurita Maha, & Sella Fauziati Harlina. (2022). Strategi Bertahan UMKM Dalam Menghadapi Masa Pandemi Covid-19” (studi kasus Bintang 2 Burger). *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 1(1), 129–138.
- Inayah, Marianti, A., & Lisdiana. (2012). Efek Madu Randu dan Kelengkeng dalam Menurunkan Kolesterol pada Tikus Putih Hiperkolesterolemik. *Unnes Journal of Life Science*, 1(1), 5.
- Irwanto, I. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa yang Berbudaya Dalam Meningkatkan Pendidikan menuju Kabupaten Serang yang Unggul. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 44–58. <https://doi.org/10.30605/atjpm.v3i1.1460>
- Kustiawan, P. M., Nur, D., Hanifa, C., Syahrian, A., Nugraha, D., Suwandi, A., Monica, A., Agustinur, A., & Timur, K. (2023). *Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Turunan Hasil Olahan dari Produk Lebah Kelulut pada Kelompok Peternak Lebah di Samarinda Education and Training on Making Derivatives from Kelulut Bee Products for Beekeepers in*. 8(1), 21–26.
- Lestariningsih, N., Wahyuni, A. T., Fitriani, D., Indriani, F., Firmansyah, G., Rahmadha, I. R., & Wijaya, T. (2022). *Inovasi Permen dari Madu Kelulut Sebagai Daya Tarik Minat Anak Terhadap Madu Kelulut di Desa Henda Kecamatan Jabiren Raya Candy Innovation from Honey Kelulut as an Attractive Children ' s Interest in Honey Kelulut in Henda Village , Jabiren Raya District*. 4(4), 587–595.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Muhammad Taufiq, Rida Prihatni, & Ety Gurendrawati. (2020). Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Produk dan Penggunaan Sistem Akuntansi Terhadap Kinerja UMKM. *Jurnal Akuntansi, Perpajakan Dan Auditing*, 1(2), 204–220. <https://doi.org/10.21009/japa.0102.05>

- Nurhayati, N., Permatasari, R., & Dolam, N. (2022). *Strategi Usaha Madu Kelulut (Stingless Bees) Dimasa Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Kotawaringin Lama. 2.*
- Pramesti, D., Aprilliandari, D. I., & Pratiwi, S. A. (2023). *Pemberdayaan Kelompok UMKM Di Desa Kulur Ilir Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Penjualan Produk. 4(1), 389–394.*
- Suherman, Gunawan, G., & Widiati, S. (2021). *Strategi Pengembangan Usaha Produk Olahan Pangan Lokal Berbasis Telur Asin Kelompok Usaha Ekonomi Masyarakat (KUEM) Desa Sujung. 14(2), 315–325.*
- Syah, A., Jusriadi, E., & Akib, M. (2018). *Model Pengembangan Sumber Daya Manusia Bagian Produksi pada PT . Frisian Flag Cabang Makassar. 2(1), 38–49.*
- Yuwinanto, H. P. (2020). Pelatihan keterampilan dan upaya pengembangan UMKM di Jawa Timur. *Jurnal Sosiologi Dialektika, 13(1), 79.* <https://doi.org/10.20473/jsd.v13i1.2018.79-87>

Pelatihan Pengolahan Permen Madu Kelulut di Desa Kulur Ilir Sebagai Modal untuk Berwirausaha Bagi Masyarakat
**Diana Pramesti, Afriyani, Diah Anggraini Eka Fitri, Imelda Prahesti, Maradona
Misin, Nilam Pandini, Offie Indah Resta, Selma Shenda, Siti Nurhaliza, Suharni Ayu Pratiwi**
