



Diversifikasi Produk Kue Khas Gorontalo Guna Meningkatkan Pendapatan Kelompok Usaha Wanita

Amir Lukum¹

¹ Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

E-mail: amirlukum@ung.ac.id¹

Article History:

Received: 28-10-2022

Revised: 25-11-2022

Accepted: 27-11-2022

Abstract:

Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produksi kue khas Gorontalo dengan 1) diversifikasi pengolahan kue khas Gorontalo dengan memberikan inovasi yang mempunyai nilai tambah dan ciri khas, dan 2) melakukan pengembangan produk dari segi pengemasannya agar lebih dapat menarik konsumen sehingga produksi ikut meningkat yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan masyarakat. Target yang dicapai dari kegiatan ini yaitu kelompok sasaran memperoleh keterampilan pengolahan kue khas Gorontalo dengan berbagai macam inovasi produk baik dari tekstur, rasa, dari segi pengemasannya sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yaitu melaksanakan pendidikan dan pelatihan masyarakat dengan pihak akademisi dosen dan mahasiswa yang berperan sebagai fasilitator untuk dapat saling belajar, membagi pengetahuan dan pengalamannya. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok usaha wanita pembuat kue khas Gorontalo di Kecamatan Paguat. Materi pelatihan meliputi program pembuatan makanan khas Gorontalo yang inovatif sehingga dari segi tekstur dan rasa akan berbeda dengan produk yang serupa pada umumnya yang dijual, dan inovasi pengemasan produk yang baik sekaligus juga menarik minat konsumen ketika melihat produk tersebut.

Keywords:

Peningkatan Produksi, Diversifikasi, Kue Khas Gorontalo, Kelompok Usaha Wanita

Pendahuluan

Kecamatan Paguat Kabupaten Pohuwato merupakan salah satu Kecamatan yang menjadi poros utama jalur trans Sulawesi yang berjarak cukup dekat dengan ibukota Kabupaten Pohuwato dimana perekonomian masyarakatnya pada umumnya masih tergolong miskin dan sebagian besar wanitanya hanyalah berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Dengan perekonomian masyarakat Kecamatan Paguat dan peningkatan jumlah penduduk setempat memiliki dampak dalam dibidang sosial dan ekonomi sehingga menyebabkan peningkatan kebutuhan keluarga. Dari adanya peningkatan kebutuhan tersebut, banyak dari kaum perempuan dalam keluarga ikut membantu suaminya dalam menopang perekonomian rumah tangga dengan berjualan makanan khas Gorontalo yang mereka produksi sendiri seperti permen "Soba" dan Kue "Bilibidu".

Makanan khas Gorontalo permen soba dan kue bilibidu yang diproduksi oleh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga yang berada di Kecamatan Paguat, pada umumnya produk yang dihasilkan belum dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Hal ini

dikarenakan kualitas produk yang dihasilkan tersebut masih sama dengan yang ada di daerah lain sehingga makanan khas Gorontalo yang diproduksi tersebut masih sulit untuk dipasarkan sebab tidak ada ciri khas yang membedakannya. Dengan adanya masalah tersebut membuat kelompok usaha wanita yang memproduksi makanan khas Gorontalo permen soba dan kue bilibidu tersebut sangat sulit untuk meningkatkan produksinya karena produk yang dihasilkan masih sulit untuk memasuki pasar. Hal ini karena masih kurangnya informasi, inovasi dan terbatasnya pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah dan memproduksi permen soba dan kue bilibidu yang mampu menarik minat konsumen dan dapat bersaing dalam memasuki pasar.

Dari segi pengemasan produk yang dilakukan juga masih mengikuti cara lama yang sudah turun temurun digunakan oleh orang Gorontalo pada umumnya, sehingga tidak ada perbedaan antara pengemasan produk yang dibuat oleh kelompok usaha wanita di Kecamatan Paguat dengan yang ada di daerah yang lain. Hal ini tentunya sulit untuk menarik minat konsumen dalam membeli produk yang dihasilkan.

Potensi usaha rumah tangga ini membuka peluang alternatif bagi masyarakat sekitar dalam meningkatkan perekonomian keluarganya. Selain itu Kecamatan Paguat yang menjadi poros utama jalur trans Sulawesi yang menghubungkan Provinsi Gorontalo dengan Provinsi Sulawesi Tengah bisa menjadi pusat oleh-oleh makanan khas Gorontalo khususnya permen soba dan kue bilibidu yang dihasilkan oleh kelompok usaha wanita tersebut.

Permasalahan yang telah dipaparkan diatas dapat diatasi dengan melakukan transfer informasi yang bersifat inovatif dan keterampilan kepada kelompok usaha wanita di Kecamatan Paguat melalui program pendampingan dan pelatihan tentang inovasi pengolahan makanan khas Gorontalo untuk permen soba dan kue bilibidu, dan pengemasan produk yang nantinya akan meningkatkan nilai tambah produk sehingga menarik minat konsumen dan dapat memasuki pasar yang dampaknya akan meningkatkan pendapatan kelompok usaha tersebut.

Metode

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yaitu melaksanakan pendidikan dan pelatihan masyarakat dengan pihak akademisi (Dosen dan Mahasiswa) berperan sebagai fasilitator untuk dapat saling belajar, membagi pengetahuan dan pengalamannya. Pendekatan partisipatif adalah memberdayakan masyarakat agar mampu mendukung pembangunan sumber daya manusia secara berkelanjutan (Saragih, 2002). Selain itu inovasi dalam pengolahan produk yang ditawarkan kepada masyarakat adalah teknologi tepat guna sehingga dapat diterapkan kepada masyarakat pedesaan. Menurut Saragih (2002) bahwa metode yang baik dan tepat guna adalah dengan inovasi dalam cara pengolahan yang memenuhi kriteria (a) secara teknis metode dapat diterapkan oleh pengguna, (b) memberi nilai tambah dan insentif yang memadai, (c) dapat diterima oleh pengguna, dan (d) ramah lingkungan.

Metode untuk mensosialisasikan inovasi-inovasi dibidang pengolahan makanan kepada masyarakat dalam pengabdian ini adalah dengan pembelajaran yang sifatnya komunikatif melalui kegiatan pelatihan. Upaya memberdayakan masyarakat di Kecamatan Paguat dilakukan dengan pemberian bimbingan dan alih pengetahuan, keterampilan teknis serta pengolahan makanan tradisional menjadi produk industri rumah tangga yang memberikan nilai tambah. Hal ini juga bersesuaian dengan program pemerintah baik daerah maupun nasional dalam hal peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui wirausaha.

1. Peningkatan kualitas produk. Dilakukan upaya diversifikasi dalam pengolahan permen soba dan juga kue bilibidu dengan mentransfer informasi dan keterampilan kepada kelompok usaha wanita tentang bagaimana cara pengolahan permen soba dan kue bilibidu seperti dengan menambahkan rasa-rasa yang baru dalam permen soba yang selama ini hanya dengan rasa gula aren maka akan ditambahkan dengan misalnya ada yang rasa coklat atau strawberry, begitupun dengan kue bilibidu yang selama ini hanya ditaburi dengan gula pasir maka ditambahkan dengan inovasi misalnya ditaburi dengan coklat, strawberry dan lain-lain.
2. Pengemasan Produk. Untuk lebih menarik konsumen selain dengan inovasi dalam pengelolaan permen soba dan kue bilibidu, pengemasan produk yang baik dan benar juga harus dilakukan agar produk yang dihasilkan berbeda dengan produk serupa yang dihasilkan pada daerah yang lain dan dapat menarik ketertarikan dari konsumen baik yang ada didaerah sendiri maupun dari daerah lain yang ingin menjadikannya sebagai oleh-oleh dari Gorontalo.

Terdapat dua desa yang akan menjadi mitra Pengabdian yakni desa Sipayo dan Desa Soginti. Keahlian pembuatan kue tradisional khas Gorontalo seperti permen soba dan kue bilibidu telah dimiliki oleh ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok usaha wanita di dua desa tersebut. Sehingga program yang dilakukan adalah usaha peningkatan produksi dan diversifikasidan program pengemasan.

Metode yang digunakan dalam peningkatan produksi kue khas Gorontalo yang dilakukan oleh kelompok usaha wanita adalah bentuk praktek dalam hal teknis seperti pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pembuatan, pengontrolan kualitas kue yang dihasilkan, pengemasan yang termasuk pula desain label produk, keamanan produk. Metode lain yang akan dikembangkan adalah pembelajaran dan praktek dalam menyusun pola pembiayaan untuk produk. Keseluruhan tahap akan melibatkan mahasiswa dan kelompok usaha.

Adapun langkah operasional untuk mengatasi permasalahan adalah pengadaan beberapa alat dan bahan penunjang produksi, pengadaan kemasan produk permen soba dan kue bilibidu, serta Pengadaan label produk.

Hasil

Pengabdian dilaksanakan yang dimulai dengan koordinasi dengan mitra kelompok wanita pengrajin kue khas Gorontalo yaitu kue Bilibidu dan Permen Soba yang difasilitasi oleh aparat desa di Desa Soginti dan Desa Sipayo Kecamatan Paguat. Tim pengabdian kemudian menyusun program dan jadwal kegiatan usaha peningkatan produksi dan diversifikasi produk kue khas gorontalo bagi kelompok usaha wanita.

Pelaksanaan pengabdian mulai dilakukan selama lima hari dimulai pada tanggal 25 – 29 September 2021. Pada tahapan awal melakukan pendataan kelompok-kelompok usaha wanita pembuat kue bilibidu dan permen soba di tiap-tiap dusun yang ada di Desa Soginti dan Desa Sipayo. Pada tahapan berikutnya memberikan sosialisasi kepada kelompok-kelompok usaha wanita tersebut akan pentingnya kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan dan juga melakukan penguatan kepada kelompok usaha wanita tersebut dalam mendiversifikasikan produk kue bilibidu dan permen soba agar kue khas Gorontalo tersebut mempunyai nilai tambah dan berbeda dengan produk yang serupa yang dibuat di daerah lain di Provinsi Gorontalo, sehingga produk yang dibuat oleh kelompok usaha wanita tersebut akan dilirik oleh

konsumen. Pada tahapan ini dilakukan demo mendiversifikasi produk kue bilibidu dan permen soba dengan salah satu cara adalah membuat kue bilibidu dan permen soba dengan berbagai aneka rasa seperti rasa coklat, strawberi, coklat kacang, duren, dan lain-lain. Hal ini dimaksudkan agar produk kue bilibidu dan permen soba mempunyai cita rasa yang berbeda dengan produk yang serupa di daerah lain.

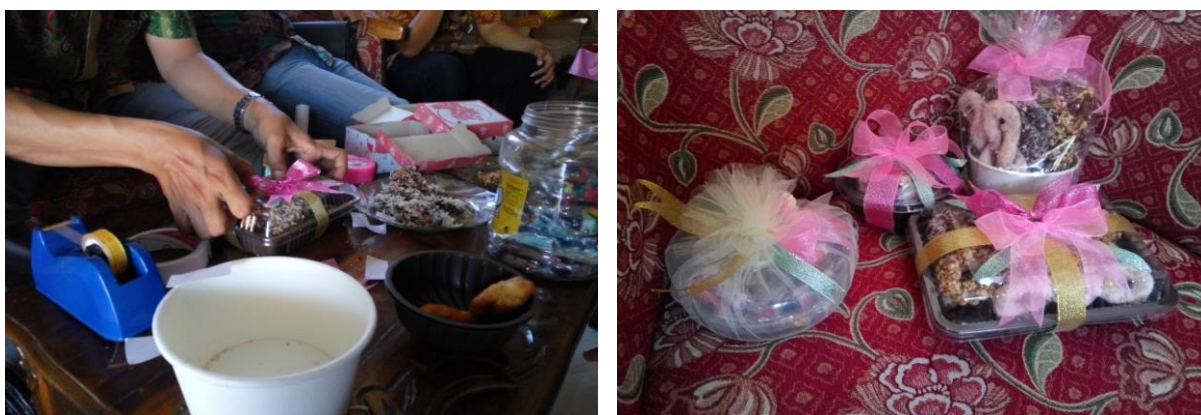


Gambar 1. Pendataan dan Sosialisasi Pelaksanaan Pengabdian



Gambar 2. Pelaksanaan Pengabdian Diversifikasi Produk

Selain dengan diversifikasi produk, dilakukan juga teknik pengemasan produk. Selama ini pengemasan produk baik untuk kue bilibidu dan permen soba hanya biasa saja dan kadang tidak menarik, seperti untuk kemasan permen soba yang dibungkus dengan kertas minyak saja atau bahkan dengan menggunakan kertas Koran atau kertas bekas. Padahal pengemasan produk sangat penting dalam memikat daya tarik konsumen untuk membeli produk tersebut, sehingga dengan demikian diberikan metode pengemasan yang baik dan menarik untuk kue bilibidu dan permen soba agar konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut.



Gambar 3. Pelaksanaan Pengabdian Pengemasan Produk

Diskusi

Diversifikasi pangan merupakan salah satu persyaratan pokok dalam konsumsi pangan yang cukup mutu dan gizinya. Dan usaha menganekaragamkan pangan masyarakat sebenarnya bukan hal baru. Pangan adalah segala sesuatu yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, harus mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Upaya kebutuhan pangan tidak akan pernah berhenti, bahkan harus terus ditingkatkan menjadi suatu kemampuan utama dalam kehidupan bernegara. Melalui diversifikasi/penganekaragaman kita bisa mendapatkan variasi makanan pokok yang beranekaragam sesuai hasil pertanian yang ada.

Diversifikasi atau penganekaragaman adalah suatu cara untuk mengadakan lebih dari satu jenis barang/komoditi yang dikonsumsi. Di bidang pangan, diversifikasi memiliki dua makna, yaitu diversifikasi tanaman pangan dan diversifikasi konsumsi pangan. Kedua bentuk diversifikasi tersebut masih berkaitan dengan upaya untuk mencapai ketahanan pangan. Apabila diversifikasi tanaman pangan berkaitan dengan teknis pengaturan pola bercocok tanam, maka diversifikasi konsumsi pangan akan mengatur atau mengelola pola konsumsi masyarakat dalam rangka mencukupi kebutuhan pangan. Menurut Riyadi (2003), diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Pertimbangan rumah tangga untuk memilih bahan makanan pokok keluarga di dasarkan pada aspek produksi, aspek pengolahan, dan aspek konsumsi pangan. Penganekaragaman pangan ditujukan tidak hanya untuk mengurangi ketergantungan akan jenis pangan tertentu, akan tetapi dimaksudkan pula untuk mencapai keberagaman komposisi gizi sehingga mampu menjamin peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Penganekaragaman tanaman pangan ataupun konsumsi pangan memiliki dua bentuk tujuan dari aspek pelaksanaan, yaitu tujuan berdasarkan konsep pembangunan berkelanjutan (sustainable development) dan tujuan berdasarkan aspek kesejahteraan masyarakat (Suyastiri, 2008). Fakta yang dihadapi sekarang ini, bahwa pola konsumsi pangan nasional masih bertumpu atau tergantung pada satu jenis tanaman pokok, yaitu beras/padi.

Usaha pembuatan kue khas Gorontalo yang dilakukan oleh kelompok usaha wanita di Kecamatan Paguat merupakan salah satu alternatif dalam meningkatkan perekonomian rumah tangganya. Namun demikian potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal. Identifikasi permasalahan yang terdapat pada kelompok usaha wanita di Kecamatan Paguat tersebut yaitu.

1. Peningkatan kualitas produk

Hasil produksi permen soba dan kue bilibidu yang diproduksi masih sama dengan kue yang diproduksi di daerah lain di Provinsi Gorontalo baik dari segi rasa dan tekstur yang dihasilkan masih sama. Hal ini karena masih kurangnya informasi dan pengetahuan yang dimiliki oleh kelompok usaha wanita tersebut sehingga dari segi produk yang dihasilkan belum ada inovasi yang dapat membedakan permen soba dan kue bilibidu dengan yang ada di daerah lain. Dengan adanya hal tersebut maka makanan khas Gorontalo yang dihasilkan masih sulit dilirik oleh konsumen yang imbasnya berdampak pada pendapatan kelompok usaha wanita tersebut.

2. Pengemasan Produk

Selain dari segi inovasi dalam pengolahan produk, pengemasan produk juga menjadi sesuatu yang harus diperhatikan. Hal ini dikarenakan pengemasan produk untuk permen soba dan kue bilibidu masih secara tradisional dan biasa-biasa saja seperti yang dilakukan oleh pelaku usaha di daerah lain di Gorontalo. Padahal Kecamatan Paguat ini mempunyai

satu keunggulan yaitu berada pada daerah persinggahan angkutan umum yang menghubungkan provinsi Gorontalo dengan provinsi Sulawesi Tengah, sehingga cocok untuk dijadikan sebagai pusat oleh-oleh makanan Khas Gorontalo khususnya permen soba dan kue bilibidu.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut diatas, maka ditawarkan solusi sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas produk. Perlu dilakukan upaya diversifikasi dalam pengolahan permen soba dan juga kue bilbidu dengan mentransfer informasi dan keterampilan kepada kelompok usaha wanita tentang bagaimana cara pengolahan permen soba dan kue bilibidu seperti dengan menambahkan rasa-rasa yang baru dalam permen soba yang selama ini hanya dengan rasa gula aren maka akan ditambahkan dengan misalnya ada yang rasa coklat atau strawberry, begitupun dengan kue bilbidu yang selama ini hanya ditaburi dengan gula pasir maka ditambahkan dengan inovasi misalnya ditaburi dengan coklat, strawberry dan lain-lain.
2. Pengemasan Produk. Untuk lebih menarik konsumen selain dengan inovasi dalam pengelolaan permen soba dan kue bilibidu, pengemasan produk yang baik dan benar juga harus dilakukan agar produk yang dihasilkan berbeda dengan produk serupa yang dihasilkan pada daerah yang lain dan dapat menarik ketertarikan dari konsumen baik yang ada didaerah sendiri maupun dari daerah lain yang ingin menjadikannya sebagai oleh-oleh dari Gorontalo.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil Pengabdian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa 1) Kelompok usaha wanita pembuat kue bilbidu dan permen soba telah mampu mendiversifikasi produk kue bilibidu dan permen soba sehingga terjadi perubahan pola pikir kelompok-kelompok pembuat kue dalam mengolah dan memproduksi kue bilibidu dan permen soba yang berbeda dengan produk yang serupa di daerah lain, 2) Kelompok usaha wanita pembuat kue bilbidu dan permen soba telah mampu memperbaiki pengemasan produk yang baik dan benar serta menarik terutama dengan pemberian logo kelompok-kelompok usaha tersebut agar lebih dikenal oleh konsumen.

Adapun saran yang dapat diberikan yaitu pengabdian seperti ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat sebagai proses transfer ilmu sehingga tetap perlu dilakukan keberlanjutan, dan kelompok usaha wanita pembuat kue bilbidu dan permen soba yang telah menerima ilmu yang diberikan diharapkan dapat memaksimalkan ilmu tersebut, serta memotivasi anggota kelompok untuk memanfaatkan organisasi ini sebagai wadah untuk berkarya dan berkreasi sehingga mampu meningkatkan pendapatannya.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Negeri Gorontalo yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini. Terima kasih tak terhingga juga kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Sipayo dan Desa Soginti atas kesediaan waktu dan kesempatan yang telah memediasi terselenggaranya kegiatan pengabdian ini, sehingga kegiatan ini dapat berjalan secara efektif. Kepada peserta yaitu kelompok usaha wanita yang telah mengikuti kegiatan pelatihan diucapkan terima kasih yang tak terhingga. Diharapkan kegiatan pengabdian kepada

masyarakat ini bermanfaat bagi masyarakat di Desa Sipayo dan Desa Soginti dan bagi masyarakat secara luas.

Daftar Referensi

- Adisaputra, G., Marwan, Asri. (2008). *Anggaran Perusahaan. Buku I*. BPFE. Yogyakarta.
- Alma, Buchari. (2013). *Kewirausahaan, Bandung*, CV Alfabeta.
- Karyawati, G. (2008). *Akuntansi Usaha Kecil Untuk Berkembang*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Riyadi, H. (2003). *Penilaian Gizi Secara Antropometri*. Bogor: Departemen Gizi dan Masyarakat. Salemba Medika
- Saragih, B. (2002). Pengembangan Agribisnis dalam Pembangunan Ekonomi Nasional Menghadapi Abad ke 21. <http://www.202.159.18.43/jsi.htm> (online). 10 Oktober 2002. Diposkan 2nd April 2012 oleh Karina Manise.
- Suyastiri, N. M. (2008). Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* Vol. 13 No.1, April 2008 Hal. 51-60.