

PENINGKATAN PRODUKTIVITAS MELALUI INOVASI PRODUK OLAHAN KETELA, PEMASARAN MEDIA SOSIAL DAN SERTIFIKAT HALAL

Euis Soliha¹, Askar Yuniyanto², Wenny Megawati³

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Stikubank Semarang.

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Stikubank Semarang.

³Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum dan Bahasa, Universitas Stikubank Semarang.

euissoliha@edu.unisbank.ac.id

Abstract

The Abdi Sesami Family Acceptor Income Improvement Business (UPPKA) was established on October 22, 2022 with members of family planning acceptors who are mostly unproductive. KB acceptor mothers try to be able to increase family income. Therefore, UPPKA needs assistance to produce and market processed cassava products and process NIB and Halal Certification. The problem for UPPKA is how to improve the skills of UPPKA members so that they are productive in producing processed cassava and packaging, how to process NIB and halal certification and how to train social media through tik tok and Instagram. The series of activity implementation is carried out through 2 stages, namely 1) Socialization and Training on Halal Certification and Social Media Marketing. At this stage, UPPKA members participated in socialization as well as training related to halal certification. 2) Training Stage for Making Cassava Chips and Cassava Balado. UPPKA members participated in training on making cassava chips and cassava balado. Based on the results of analyzing the problems and solutions that have been determined, and supported by appropriate implementation methods, it is concluded that the objectives of implementing this service activity can be achieved well. This is evidenced by increased knowledge related to halal certification and social media marketing. In addition, UPPKA Abdi Sesami members also understand how to produce and package original and balado flavored cassava chips.

Keywords: productivity; halal certification; social media marketing

Abstrak

Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Abdi Sesami ini berdiri pada 22 Oktober 2022 dengan anggota ibu-ibu Akseptor KB yang sebagian besar belum produktif. Ibu-ibu akseptor KB berusaha untuk dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Oleh karena itu UPPKA membutuhkan pendampingan untuk memproduksi dan memasarkan produk olahan singkong serta memproses NIB dan Sertifikasi Halal. Adapun yang menjadi permasalahan bagi UPPKA adalah bagaimana meningkatkan ketrampilan anggota UPPKA sehingga produktif menghasilkan olahan singkong dan pengemasannya, bagaimana memproses NIB dan sertifikasi halal serta bagaimana pelatihan media sosial melalui tik tok dan instagram. Rangkaian pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui 2 tahap yaitu 1) Tahap Sosialisasi dan Pelatihan Sertifikasi Halal dan Pemasaran Media Sosial. Dalam tahap ini anggota UPPKA mengikuti sosialisasi sekaligus pelatihan terkait sertifikasi halal. 2) Tahap Pelatihan Pembuatan Ceriping Singkong dan Singkong Balado. Anggota UPPKA mengikuti pelatihan pembuatan ceriping singkong dan singkong balado. Berdasarkan hasil analisis masalah dan solusi yang telah ditentukan, serta didukung oleh metode pelaksanaan yang tepat, maka disimpulkan bahwa tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dapat tercapai dengan baik. Hal tersebut dibuktikan melalui peningkatan pengetahuan terkait sertifikasi halal dan pemasaran media sosial. Selain itu juga anggota UPPKA Abdi Sesami memahami bagaimana proses memproduksi dan mengemas ceriping singkong rasa original dan balado.

Kata Kunci: produktivitas; sertifikat halal; pemasaran media sosial

Submitted: 2024-08-09

Revised: 2024-08-19

Accepted: 2024-09-05

Pendahuluan

Bahwa keberhasilan Program Kependudukan Keluarga Berencana dan Pembangunan Keluarga (KKBPK) antara lain ditandai dengan adanya Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor melalui Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) sebagai wadah kegiatan sekelompok keluarga yang berminat menjadi keluarga kecil bahagia Akseptor lewat berbagai

kegiatan usaha bersama dalam bidang ekonomi produktif. UPPKA Abdi Sesami ini berdiri pada 22 Oktober 2022 dengan anggota ibu-ibu Akseptor KB yang sebagian besar belum produktif. Awal berdirinya UPPKA ini karena Kelurahan Bongsari telah dicanangkan sebagai kampung KB. Ibu-ibu akseptor KB berusaha untuk dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Sebagian kondisi di Semarang menunjukkan ekonomi warga tidak maksimal, sedangkan biaya hidup Kota Semarang cukup tinggi dibanding daerah lain yang ada di Jawa Tengah. Oleh karena itu, peran ibu-ibu dalam membantu ekonomi keluarga sangat besar (Soliha et al., 2024). UPPKA ingin mengembangkan produk makanan ringan yang tahan lama dari olahan singkong. Singkong merupakan bahan baku yang mudah diperoleh dan juga bisa diproduksi sendiri. Olahan singkong ini bisa dibuat keripik singkong dan singkong balado. Pasar yang tersedia untuk olahan singkong masih luas yaitu masyarakat sekitar dan juga wisatawan yang berkunjung ke Semarang. Saat ini produk yang diproduksi oleh UPPKA adalah onde-onde yang sudah dibuat dalam kemasan dan produk tahan lama. Anggota UPPKA belum semuanya produktif.

UPPKA Abdi Sesami belum memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) dan Sertifikasi Halal. Oleh karena itu UPPKA membutuhkan pendampingan untuk memproduksi dan memasarkan produk olahan singkong serta memproses NIB dan Sertifikasi Halal (Mansyur et al., 2023). Ibu-ibu anggota UPPKA membutuhkan pendampingan bagaimana pembuatan ceriping singkong dan singkong balado yang bisa dijual ke pasar, ibu-ibu juga merasa membutuhkan pelatihan pemasaran media sosial melalui tik tok dan instagram serta bagaimana memproses NIB dan Sertifikasi Halal (Warto & Samsuri, 2020). Perilaku konsumen saat ini mengalami perubahan. Dimana konsumen yang awalnya berbelanja di toko offline beralih berbelanja ke online marketplace (Pradita et al., 2022).

Adapun yang menjadi permasalahan bagi UPPKA adalah bagaimana meningkatkan ketrampilan anggota UPPKA sehingga produktif menghasilkan olahan singkong berupa ceriping singkong dan singkong balado, bagaimana pengemasannya, bagaimana memproses NIB dan sertifikasi halal serta bagaimana pelatihan media sosial melalui tik tok dan instagram. Dalam hal ini UPPKA membutuhkan alat untuk memproduksi olahan singkong serta mengemas produk sehingga produk tidak mudah rusak dan menarik di mata konsumen. Tujuan utama dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan produktivitas dari ibu-ibu anggota UPPKA Abdi Sesami yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Metode

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan.

Tahap pertama adalah survei untuk mengetahui situasi mitra, tahapan ini sudah dilaksanakan saat menyusun usulan ini. Dalam hal ini kondisi dan kendala yang dihadapi UPPKA Abdi Sesami sudah dijabarkan dalam analisis situasi.

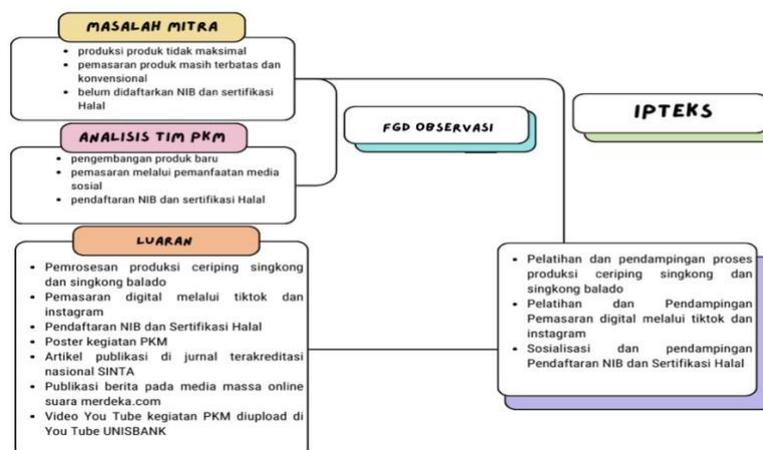
Tahap kedua adalah rencana solusi, berupa FGD dan diskusi untuk perencanaan proses produksi dan juga pemasaran sekaligus perencanaan alat produksi dan kemasan.

Tahap ketiga adalah persiapan meliputi pembuatan olahan singkong berupa ceriping singkong dan singkong balado.

Tahap keempat adalah pelaksanaan kegiatan pengabdian. Pada pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan cara sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Sosialisasi bagi ibu-ibu anggota UPPKA terkait pentingnya NIB dan sertifikasi halal, pemasaran media sosial. Pelatihan bertujuan untuk memberikan pemahaman proses produksi pembuatan ceriping singkong dan singkong balado, pendaftaran NIB dan Sertifikasi Halal serta pemasaran media sosial. Setelah dilakukan pelatihan selanjutnya dilakukan pendampingan terutama bagi anggota UPPKA produksi dan pemasaran berjalan dengan efektif.

Tahapan berikutnya adalah evaluasi Evaluasi bertujuan untuk memberikan feedback bagi tim pengusul serta mendapatkan keyakinan bahwa proses produksi, pemasaran dan aspek hukum berjalan lancar.

Adapun gambaran IPTEKS yang akan diimplementasikan di mitra sasaran sebagai berikut:



Gambar1. Gambaran IPTEKS

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa tahap sesuai dengan hasil analisis dan kesepakatan antara mitra dan tim pengabdian. Rangkaian pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui 2 tahap:

1. Tahap Sosialisasi dan Pelatihan Sertifikasi Halal dan Pemasaran Media Sosial

Dalam tahap ini anggota UPPKA mengikuti sosialisasi sekaligus pelatihan terkait sertifikasi halal. Sertifikat halal adalah sertifikat yang menyatakan bahwa suatu produk (makanan, minuman, dan sebagainya) tidak mengandung unsur yang diharamkan, atau bahan baku dan pengolahan dilakukan dengan metode produksi yang sudah memenuhi kriteria syariat Islam (Syafrida, 2016). Sertifikat halal merupakan pengakuan kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama (Kemenag). Label halal adalah tanda kehalalan suatu produk. Persyaratan Mendapatkan Sertifikat Halal

- a. Nomor Induk Berusaha (NIB). Cara membuat sertifikat halal yang pertama yakni dengan melampirkan data pelaku usaha berupa Nomor Induk Berusaha (NIB). Jika Anda tidak memiliki NIB, Anda bisa menggunakan dokumen lainnya seperti NPWP, SIUP, IUMK, IUI, NKV, dan perizinan lainnya yang menyatakan secara sah jika Anda memiliki izin usaha.
- b. Fotokopi KTP
- c. Daftar Riwayat Hidup

Tahap berikutnya adalah anggota UPPKA mengikuti sosialisasi sekaligus pelatihan terkait pemasaran digital. Pemasaran digital dapat didefinisikan sebagai promosi barang dan jasa menggunakan teknologi digital, terutama di Internet, tetapi juga termasuk ponsel, iklan bergambar, dan media digital lainnya seperti media sosial (Kotler & Armstrong, 2020; Sultoni et al., 2022).

Memilih Media Digital Yang mudah digunakan Seperti Media Sosial. Untuk menyiapkan akun TikTok:

1. Unduh TikTok dari *Google Play* atau *App Store*.
2. Buka aplikasi.
3. Ketuk **Profil** di kanan bawah.
4. Pilih metode untuk mendaftar.

Memilih Market Place/ Media Penjualan Online

1. Daftar di **Aplikasi Shopee/Mulai Berjualan** di situs *Shopee*/Daftar di **Seller Centre**
2. Lakukan Verifikasi data diri hanya dapat dilakukan dengan menggunakan KTP pemilik akun.
3. Tambahkan **Informasi Toko** Anda
4. **Upload daftar produk**

Foto-foto pada tahap ini sebagai berikut:



2. Tahap Pelatihan Pembuatan Ceriping Singkong dan Singkong Balado serta Pengemasan Anggota UPPKA mengikuti pelatihan pembuatan ceriping singkong dan singkong balado serta pengemasan. Teknik pembuatan singkong balado sebagai berikut:

1. Singkong dikupas bersih dan dikerik supaya tidak licin, fungsinya untuk membersihkan singkong dan menghilangkan rasa pahit jika singkong ada rasa pahit, dan cuci bersih.
2. Setelah bersih dipotong-potong tipis sesuai dengan selera, setelah selesai dicuci sampai bersih dan ditiriskan.
3. Setelah ditiriskan, masukkan singkong dalam tempat dan diberi garam sedikit kemudian disiram air mendidih, fungsinya untuk membuat kripik lebih krispi.
4. Setelah agak dingin, tiriskan dan kemudian mulai digoreng
5. Panaskan minyak untuk mulai digoreng dan goreng sampai kecoklatan dan ulang sampai semua tergoreng. Siapkan wajan yang agak besar sesuai dengan kripik yang akan dibuat rasa balado. Wajan diberi minyak 4-5 sendok, nyalakan kompor api cukup masukan bumbu yang sudah diblender kemudian ditambahkan garam secukupnya, penyedap, gula merah dan daun jeruk, aduk terus dengan api sedang, sampai meletup-letup, dicicipi dulu supaya rasa sesuai selera, kemudian masukan kripiknya dan diaduk dengan api kecil setelah rata matikan api tunggu sampai dingin baru dimasukkan dalam kemasan. Cara membuat bumbu balado sebagai berikut: Blender diberi minyak goreng 4-5 sendok dan masukkan bumbu –bumbu (bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan cabai rawit). Blender bumbu sampai lembut sesuai dengan selera.

Foto-foto kegiatan pelatihan pembuatan ceriping singkong dan singkong balado serta kemasan sebagai berikut:





Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis masalah dan solusi yang telah ditentukan, serta didukung oleh metode pelaksanaan yang tepat, maka disimpulkan bahwa tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dapat tercapai dengan baik. Hal tersebut dibuktikan melalui peningkatan pengetahuan terkait sertifikasi halal dan pemasaran media sosial. Selain itu juga anggota UPPKA Abdi Sesami memahami bagaimana proses memproduksi dan mengemas ceriping singkong rasa original dan balado.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini Didanai oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (KEMDIKBUDRISTEK) melalui Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM) Tahun 2024 Berdasarkan Kontrak Nomor 128/E5/PG.02.00/PM.BARU/2024 Tanggal 11 Juni 2024. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat dan Publikasi (DPPMP) Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang atas segala dukungan yang telah diberikan.

Daftar Pustaka

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2020). Principles of Marketing Eighth Europe Edition. In *Pearson education ltd* (Issue 8th edition). www.pearson.com/uk
- Mansyur, A., Rochmani, R., & Suhana, S. (2023). Peningkatan Kapasitas Organisasi Melalui Inovasi Produk, Kualitas SDM dan Legalitas Produk Halal. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 9573–9578. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/cdj.v4i4.19210>
- Pradita, N., Soliha, E., Febriatmoko, B., Putra, H. B., Kendeng, J., & Ngisor, V. B. (2022). Sosialisasi Pengembangan Jenang Legit Manis Desa Karangduren Masuk Pasar Nasional. *Jurnal Penamas*, 6(1), 49–53.
- Soliha, E., Mansyur, A., & Prabowo, R. E. (2024). Sosialisasi Manajemen Dan Bauran Pemasaran Bagi Ibu-Ibu PKK Kelurahan Tambakrejo Kecamatan Gayamsari Kota Semarang. *PROFICIO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 263–269. <https://ejournal.utp.ac.id/index.php/JPF/article/view/2971>
- Sulton, M. H., Sudarmiati, S., Hermawan, A., & Sopiah, S. (2022). Digital marketing, digital orientation, marketing capability, and information technology capability on marketing performance of Indonesian SMEs. *International Journal of Data and Network Science*, 6(4), 1381–1388. <https://doi.org/10.5267/j.ijdns.2022.5.013>
- Syafrida, S. (2016). Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2), 159–174. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.33476/ajl.v7i2.353>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>