



PBM PENGEMBANGAN USAHA CATERING KELOMPOK RAHAYU PRIMA SUMBER RAHAYU MOYUDAN SLEMAN YOGYAKARTA

Danang Yudhiantoro*, Edy Nursanto, Rifki Indra Perwira
UPN "Veteran" Yogyakarta

*E-mail Address danang.yudhiantoro@upnyk.ac.id

Abstract

Catering Business Group The Rahayu Prima Sumber Rahayu Group is located in the hamlet of Goser, Sumber Rahayu, Moyudan Sleman Yogyakarta, and consists of women who are farmers who are engaged in the home catering business. The problem in the Catering Business Group of the Rahayu Prima Sumber Rahayu Group is developing a processed menu made from catfish and in developing its marketing area. This is due to the knowledge in food processing that comes from catfish, the less attractive packaging and the lack of marketing aspects. The purpose of this Pbm is to develop the Catering Business Group of the Rahayu Prima Sumber Rahayu Group which is economically independent in processing food menus made from catfish, as well as expanding the aspect of online marketing and improving people's welfare. The methods used to achieve these goals are in the form of interviews, training, and mentoring. PbM activities include: training and practice of processed products made from catfish, training and online marketing assistance and provision of packaging tools for processed food products made from catfish. The outputs of PbM activities are processed food products made from catfish, provision of marketing tools, website creation for online marketing of food products made from catfish, books on product processing and online marketing of food made from catfish, scientific publications in journals and proceedings as well as online news.

Keywords: *PbM, training, practice of processed products made from catfish, online marketing, and packaging tools.*

Abstrak

Kelompok Usaha Catering Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu berada di dusun Goser, Sumber Rahayu, Moyudan Sleman Yogyakarta, dengan beranggotakan ibu ibu yang petani yang bergerak di usaha catering rumahan.

Permasalahan di Kelompok Usaha Catering Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu adalah mengembangkan menu olahan berbahan baku lele dan dalam mengembangkan daerah pemasarannya. Hal ini karena pengetahuan dalam pengolahan makan yang berasal dari Lele, kurang menariknya kemasan dan kurangnya aspek pemasaran. Tujuan Pbm ini adalah mengembangkan Kelompok Usaha Catering Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu mandiri secara ekonomi dalam pengolahan menu makanan berbahan baku lele, serta perluasan aspek pemasaran secara on line dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Metode yang dipakai untuk mencapai tujuan tersebut berupa wawancara, pelatihan, dan pendampingan. Kegiatan PbM meliputi: pelatihan dan praktek produk olahan berbahan baku lele, pelatihan dan pendampingan pemasaran secara on line dan pemberian alat pengemasan untuk hasil olahan makanan berbahan baku lele. Luaran dari kegiatan PbM adalah Produk olahan makanan berbahan baku lele, pemberian alat pemasaran, pembuatan website untuk pemasaran produk makanan berbahan baku lele secara on line, buku tentang Pengolahan produk serta pemasaran online makanan berbahan baku lele, publikasi ilmiah dalam jurnal dan prosiding serta berita online.

Kata Kunci: PbM, pelatihan, praktek produk olahan berbahan baku lele, pemasaran on line, alat pengemasan.

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Sumberrahayu adalah sebuah desa yang terletak di kecamatan Moyudan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Desa Sumberrahayu pada awalnya terbagi menjadi 3 kelurahan lama, yaitu: Kelurahan Gamplong, Moyudan, dan Kembangan. Berdasarkan Maklumat Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta yang diterbitkan tahun 1946 mengenai Pemerintahan Kelurahan, maka tiga bekas Kelurahan tersebut kemudian digabung menjadi satu desa yang otonom dengan nama "Desa Sumberrahayu" yang ditetapkan berdasarkan Maklumat Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 5 Tahun 1948 tentang Perubahan Daerah-daerah Kelurahan.

Secara geografis desa Sumberrahayu terletak di atas ketinggian tanah 117m dari permukaan laut, dengan curah hujan 200–300 mm/th, bertopografi sebagai dataran rendah dengan suhu udara rata-rata 32 derajat celcius. jarak dari pusat pemerintahan kecamatan: 3 km, pemerintah kabupaten: 23 km, pemerintah provinsi: 19 km, ibu kota negara: 560 km.

Desa Sumber Rahayu memiliki 15 pedukuhan (dusun) yang berbatasan dengan desa argosari bantul di sisi selatan dan timur, untuk sisi utara berbatasan dengan desa sumpersari, sumberagung, sedangkan sisi barat berbatasan langsung dengan sungai progo yang memasuki wilayah kecamatan sentolo dan nanggulan kabupaten kulon progo.

15 pedukuhan tersebut dimulai dari sisi paling selatan meliputi

pedukuhan(dusun): Gamplong 1, Gamplong 2, Gamplong 3, Gamplong 4, Gamplong 5, Goser, Moyudan, Barepan, Dagen, Kembangan 1, Kembangan 2, Saren, Betakan, Klampis, dan Sangubanyu.

Dusun ini merupakan daerah yang kaya akan hasil alam dan kearifan lokal masyarakat terletak cukup jauh dari kota sehingga menjadi salah satu daya tarik tersendiri, karena suasana pedesaan masih asri. Selain itu kelurahan Sumber Rahayu Kecamatan Moyudan merupakan salah satu sentra industri potensial di DIY khususnya di bidang kerajinan tenun dan kerajinan tangan serta pengembangan industry kreatif salah satunya usaha catering. Kecamatan Moyudan memiliki 4 (empat) desa yang menjadi sentra pengembangan industri kreatif, yakni Sumberagung, Sumberarum, Sumberrahayu, dan Sumbersari. Khusus di Desa Sumberrahayu telah dicanangkan oleh Pemerintah Kabupaten Sleman sebagai desa wisata. Berdasarkan hasil survei awal oleh pengusul dapat dijelaskan bahwa secara rata-rata tiap dusun di setiap desa memiliki 30 sampai dengan 50 pengrajin dan rata-rata pelaku usaha adalah kaum wanita.

Secara umum arah pengembangannya merupakan kawasan yang meliputi: Kawasan hutan lindung (di sekitar permukiman) dengan pengembangan hutan rakyat dan Agroforestry. Kawasan pariwisata, Kawasan pengembangan industri kecil (*home industri*)

Sumber Rahayu mempunyai arah pengembangan khusus dan terbatas sesuai kondisi lingkungan dan daya dukungnya. Pengembangan tersebut mengarah pada: 1). Intensifikasi dan Diversifikasi pertanian, 2). Pengembangan Industri Kerajinan dan makanan olahan lokal. Ketersediaan

lahan pertanian yang masih luas berpotensi dalam pengembangan sektor budidaya pertanian dan home industri.

Hasil alam pertanian, perikanan dan perkebunan yang dimiliki Desa Sumber Rahayu menjadi alasan utama warga setempat untuk mempertahankan serta melestarikan nilai-nilai keaslian daerah tersebut. Sebagian besar masyarakat desa sumber rahayu memiliki usaha catering dan membudidayakan ikan lele di pekarangan ataupun di halaman belakang rumahnya. Letak geografis Desa Sumber Rahayu sangat mendukung untuk pertumbuhan dan perkembangan budidaya Lele ini. Menurut ibu Dal dan ibu Ari dari Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta mengatakan bahwa mereka menginginkan ada peningkatan dalam pengolahan menu makanan cateringnya. Mereka menginginkan ada pendampingan dan praktek pembuatan makanan dari bahan baku lele, hal ini di karenakan di daerah Sumber Rahayu banyak masyarakat memiliki usaha sampingan ternak ikan lele di kolam pekarangan rumahnya. Berdasarkan hasil rebug desa melalui WAG atau diskusi dengan Kelompok usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta diketuai oleh Ibu Dal dan Ibu Ari, menyadari bahwa ilmu yang mereka miliki untuk mengolah variasi menu catering dengan bahan baku dasar ikan lele masih sangat minim sehingga hasil olahan lele belum bisa dilaksanakan. Warga memerlukan sebuah ide dan pendampingan untuk memaksimalkan potensi alam dan warga setempat sehingga hasil alam dapat dimanfaatkan secara maksimal demi pengembangan

home industri desa yang semakin maju dan *sustainable*.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui adanya peluang pasar yang besar yang perlu dikembangkan dengan memberdayakan masyarakat untuk mengolah ikan lele sebagai produk variasi menu catering sekaligus produk unggulan desa. Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta akan menjadi mitra dalam kegiatan PbM. Dengan demikian jika potensi tersebut dikelola dengan baik maka akan memberikan manfaat bagi Kelompok usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta antara lain tersedianya lapangan pekerjaan, dan meningkatnya perekonomian masyarakat.

Permasalahan Mitra

Mitra dalam kegiatan PbM ini adalah Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta berdiri sejak tahun 2014 beranggotakan 15 ibu ibu dengan ketua Ibu Dal dan ibu Ari beralamat di dusun Goser, Sumber Rahayu, Moyudan, Kabupaten Sleman. Salah satu unggulan Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta adalah perkumpulan masyarakat khususnya ibu ibu yang ingin meningkatkan pendapatan rumah tangganya dengan berusaha dibidang makanan atau catering. Adapun profil dari Mitra PbM dapat dilihat pada table 1:

Tabel 1. Mitra PbM

No.	Nama	Alamat	Keterangan
1	Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta	Dusun Goser, Sumber Rahayu, Moyudan, Kabupaten Sleman	Pemimpin kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta adalah Ibu Dal dan Ibu Ari Pendapatan Rata-rata Catering per bulan Rp. 2.000.000,-.

Hasil wawancara dengan Ibu Dal dan Ibu Ari sebagai Ketua Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta menyatakan bahwa mereka menginginkan pengembangan usaha mereka dengan penambahan menu dari bahan baku ikan lele, untuk tambahan variasi menunya maupun sebagai tambahan menjadi produk

unggulan desa. Dengan adanya penambahan menu dari bahan baku ikan lele, diharapkan mendapat nilai tambah khususnya pendapatan bagi ibu ibu warga Sumber Rahayu dan dapat menjadi Produk unggulan daerah mereka.

Selain permasalahan diatas, mereka juga mendapatkan permasalahan

keterbatasan daerah pemasaran mereka sehingga diperlukan cara pemasaran berbasis IT yang tepat.

Dimana secara umum kondisi awal dari Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta adalah: Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam diversifikasi menu catering dengan teknik pengolahan makanan berbahan baku ikan Lele; Keterbatasan informasi produk olahan ikan lele; Belum adanya kemasan hasil produk olahan ikan lele yang menarik; Terbatasnya akses catering keluar desa

karena wabah virus Corona; Kurangnya informasi pemasaran secara online berbasis website.

Berdasarkan uraian di atas dan hasil diskusi dengan Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan yang diidentifikasi kemudian disusun berdasarkan skala prioritas penanganannya yang ditampilkan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Permasalahan Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta

No.	Aspek permasalahan	Permasalahan yang dihadapi
1	Produksi	Belum adanya teknik pengolahan makanan berbahan baku ikan lele
2	Manajemen	Belum adanya ragam olahan pengolahan makanan berbahan baku ikan lele lain yang mampu menerbos pasar dan menjadi unggulan daerah, dan belum adanya kemasan yang baik dan menarik bagi produk olahan makanan dari ikan lele. Keterbatasan akses pasar produk olahan dari pengolahan makanan berbahan baku ikan lele
3	Teknologi	Belum adanya sentuhan teknologi 4.0 dalam proses promosi dan penjualan

Sebagian besar permasalahan bersumber dari kelemahan internal UKM yaitu kemampuan pengolahan produksi dan kemampuan memasarkan produk. Akan tetapi permasalahan juga dipengaruhi oleh faktor external seperti keterlibatan teknologi informasi dalam mendukung pemasaran online.

Permasalahan yang dihadapi UKM tersebut adalah belum adanya menu

olahan dari ragam produk olahan berbahan baku dasar dari Ikan lele, sehingga produk yang dihasilkan belum ada. Selain itu pemasaran usaha catering masih terbatas di sekitar desa Sumber Rahayu padahal produk catering maupun produk olahan sangat potensial untuk dijual melalui *e-commerce/online*.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN**SOLUSI**

Berdasarkan uraian di atas dan hasil diskusi mendalam dengan Ketua Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta, yaitu Ibu Dal dan Ibu Ari, dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan ditemukan dari beberapa hal yang dirasakan menghambat

pengembangan usaha catering mereka. Permasalahan yang diidentifikasi kemudian disusun berdasarkan skala prioritas penanganannya dan telah disepakati bersama. Permasalahan yang ada dapat diselesaikan secara swadaya oleh Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta maupun melalui kegiatan PbM. Adapun permasalahan yang akan diselesaikan dalam kegiatan PbM ini dan telah disepakati bersama adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Permasalahan Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta

No	Permasalahan	Identifikasi/Justifikasi Adanya Masalah	Jenis Permasalahan
1.	Belum adanya teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele	Banyak Kolam Ikan Lele di pekarangan rumah warga Belum adanya kemampuan dalam pengolahan produk berbahan baku ikan lele	Belum diolah menggunakan teknologi tepat guna Produk berbahan Baku Lele
2	Belum memiliki kemasan yang menarik	Belum adanya kemasan Belum adanya Labelling	Kemasan yang menarik, aman dan efisien
3	Keterbatasan Jaringan pemasaran masih sekitar Desa Sumber Rahayu	Belum mengetahui Pemasaran online berbasis web dan media sosial	Informasi web dan media social

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa sebagian besar permasalahan bersumber dari pengolahan produk makanan yang berbahan baku ikan lele, pengemasan dan pemasaran produk.

Agar potensi Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta dapat menghasilkan produk dari hasil olahan ikan lele yang dikemas secara baik dan menarik serta dapat

menambah menu varian catering dan dapat menjadi produk unggulan daerah dan dapat dijual secara luas maka diperlukan media promosi pemasaran melalui teknologi informasi secara online berbasis website.

Dari uraian permasalahan mitra Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta di atas dapat kami tawarkan solusi beserta aktivitas (Tabel 4).

Tabel 4. Permasalahan Mitra dan Solusi

No.	Permasalahan	Solusi
1	Belum adanya teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele	Penyuluhan dan Pendampingan teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele
2	Belum memiliki kemasan yang menarik	Penyuluhan dan pendampingan serta pemberian alat pengemasan untuk produk pengolahan makanan berbahan baku ikan lele
3	Keterbatasan jaringan pemasaran masih sekitar Desa Sumber Rahayu	Penyuluhan dan pendampingan pemasaran secara oneline dan penggunaan media social Pemberian alat pemasaran secara online

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan untuk mengatasi permasalahan adalah pendampingan teknik pengolahan produk makanan berbahan baku ikan lele, pengemasan, pemasaran dan informatika. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi: materi pelatihan menggunakan media transfer teknologi berupa modul tertulis, tayangan, dan video serta praktek secara langsung di lapangan. Pendampingan juga diharapkan mampu memastikan program-program perbaikan dilaksanakan secara konsisten. Melalui pendampingan teknik pengolahan produk makanan berbahan baku ikan lele, pengemasan dan pemasaran maka

aspek-aspek strategis dan teknis dapat dilakukan. Pendampingan juga diharapkan mampu memastikan program-program perbaikan dilaksanakan secara konsisten. Dosen dibantu oleh mahasiswa dan tenaga pengolah makanan dapat lebih intens membantu mitra untuk keluar dari permasalahan-permasalahan utama.

Solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra juga telah dibicarakan dan disepakati. Rencana kegiatan PbM juga telah disepakati yang merupakan turunan dari solusi yang ditawarkan. Setiap solusi harus diakses dengan aktivitas sehingga setiap permasalahan akan mendapatkan *treatment* penanganan.

Tabel 5. Solusi dan Rencana Kegiatan untuk Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta

No	Solusi	Aktivitas
1	Penyuluhan dan Pendampingan teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele	Penyuluhan, praktek dan pendampingan teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele
2	Penyuluhan dan pendampingan serta pemberian alat pengemasan untuk produk pengolahan makanan berbahan baku ikan lele	Penyuluhan, praktek dan pendampingan serta pemberian alat pengemasan (Sealer dan Plastik Klip) untuk produk pengolahan makanan berbahan baku ikan lele dan desain label serta pelabelan

3	Penyuluhan dan pendampingan pemasaran secara online dan penggunaan media social Pemberian alat pemasaran secara online	Pelatihan dan pendampingan penggunaan media social dan web (<i>online marketing</i>)
---	---	--

Permasalahan pemasaran yang dialami oleh Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta akan difasilitasi dengan penyediaan bantuan alat pemasaran secara online. Berdasarkan Tabel 2, 3 dan 4 diatas menunjukkan adanya hubungan yang logis antara permasalahan, justifikasi permasalahan, solusi yang akan diambil, dan kegiatan yang akan dilakukan.

Masalah Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta dapat dipercahkan dengan solusi bersama. Proses pentransferan ilmu pengetahuan akan membuat masing-masing pelaku usaha dapat menjalankan bisnis secara efisien. Komitmen mitra pada program PbM

sangat tinggi. Hal ini dapat diketahui dari antusiasme dalam mengikuti diskusi proposal kegiatan ini. Bentuk partisipasi yang akan diberikan antara lain:

- a. Kesiediaan untuk dilatih dan didampingi dalam pengolahan produk makanan berbahan baku ikan lele
- b. Kesiediaan untuk dilatih dan didampingi dalam mengemas dan memberi label hasil olahan produk makanan berbahan baku ikan lele
- c. Kesiediaan untuk dilatih dan didampingi dalam pembuatan serta penggunaan website, dan media social
- d. Kesiediaan untuk menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan ketrampilan yang diperoleh dari program PbM kepada UKM lain dan masyarakat sekitar.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

NO	KEGIATAN	TUJUAN	METODE	WAKTU KEGIATAN	SASARAN
1.	Penyuluhan dan Pendampingan teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele	Perbaikan teknik Pengolahan makanan berbahan baku ikan lele. Menambah nilai ikan lele melalui produk turunan berbahan baku ikan lele	Pembuatan abon lele, bakso lele dan nugget lele dengan praktek dan pendampingan secara langsung	5-6-2021	Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta
2.	Penyuluhan dan pendampingan serta pemberian alat pengemasan	Meningkatkan nilai jual produk olahan berbahan baku ikan lele, dan membantu	Pemberian alat seller	19-6-2021	Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber

	untuk produk pengolahan makanan berbahan baku ikan lele	mempercepat dan menambah value serta harga jual dari pengemasan			Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta
3.	Penyuluhan dan pendampingan pemasaran secara online dan penggunaan media social Pemberian alat pemasaran secara online	Meningkatkan nilai tambah dan harga jual produk olahan berbahan baku ikan lele	Penyuluhan dan praktek pengemasan. Pembuatan label nama, kemasan plastik klip	25 -6-2021	Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta
4.	Pendaftaran HKI Cipta Buku ajar di Kementerian Hukum dan HAM	Memberi perlindungan terhadap HKI Hak Cipta Buku ajar	Pendaftaran HKI Buku ajar di Kumham	Sudah	Kelompok Usaha Rahayu Prima Sumber Rahayu Moyudan Sleman Yogyakarta

PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan PbM telah terlaksana dengan baik, meliputi: pelatihan dan praktek produk olahan berbahan baku lele, pelatihan dan pendampingan pemasaran secara on line dan pemberian alat pengemasan untuk hasil olahan makanan berbahan baku lele.

Luaran dari kegiatan PbM adalah Produk olahan makanan berbahan baku lele, pemberian alat pemasaran, pembuatan website untuk pemasaran produk makanan berbahan baku lele secara on

line, buku tentang Pengolahan produk serta pemasaran online makanan berbahan baku lele, publikasi ilmiah dalam prosiding serta berita online.

Saran

Kegiatan ini sebaiknya dapat dilanjutkan dengan kegiatan-kegiatan yang lain dikarenakan banyak potensi yang bisa dioptimalkan untuk peningkatan kesejahteraan Kelompok Usaha Catering Kelompok Rahayu Prima Sumber Rahayu berada di dusun Goser, Sumber Rahayu, Moyudan Sleman Yogyakarta.

FOTO KEGIATAN



Pelatihan dan Pendampingan Olahan produk berbahan baku ikan lele



Penjelasan dari Narasumber cara mengolah Ikan Lele



Tim PbM sedang pendampingan



Praktek Pembuatan Nugget



Praktek pembuatan dan pengemasan



Praktek dan pendampingan pengemasan dan pemberian merek

DAFTAR PUSTAKA

Aaker, David A. Kumar, V. Day, George S., 2010, Marketing Research 9 Edition. John Wiley & Sons, Danvers.

Sutanta, E. 2017. Pengantar Teknologi Informasi. Graha Ilmu.

Th Dwi, 2014, Aneka produk olahan Lele, Penebar Swada