

## **A. PENDAHULUAN**

### **1. Analisis Situasi**

Desa Nglanggeran selama ini telah mejadi desa binaan Pusat Penelitian Budaya Kawasan dan Lingkungan Hidup (Puslit BKLH) LPPM UNY sejak Tahun 2012, dengan diselenggarakannya kegiatan pengabdian selama dua tahun berturut-turut. Di tahun pertama telah dilakukan kegiatan pendampingan untuk pengembangan industri jamu instan skala rumah tangga, mengingat di desa ini telah terdapat kelompok pengrajin jamu instan. Kemudian di tahun ke dua telah dilakukan pendampingan terhadap kelompok ibu-ibu rumah tangga pengrajin jamu dan pengrajin makanan tradisional khas Nglanggeran untuk aspek higienitas produk dan pemasaran yang dikaitkan dengan kegiatan ekowisata Gunung Api Purba Nglanggeran, hingga terbentuk “Paguyuban Purba Rasa” dan mendapatkan PIRT untuk produk jamu instan dan makanan tradisional yang berupa dodol kakao dan dodol pandan. Pemasarannya pun telah dipadukan dengan kegiatan ekowisata Gunung Api Purba Nglanggeran dengan telah berdirinya “Nglanggeran Mart” hasil bantuan Bank Mandiri. Di toko tersebut menjual produk-produk makanan khas Nglanggeran sebagai oleh-oleh khas Nglanggeran bagi wisatawan pengunjung Gunung Api Purba Nglanggeran dan Embung Nglanggeran. “Nglanggeran Mart” ini memang terletak di antara dua lokasi wisata tersebut.

Dari hasil menggali informasi dan kemauan dari ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Paguyuban Purba Rasa tersebut di atas, maka di kegiatan tahun ke tiga (2014) ini diadakan kegiatan pelatihan diversifikasi produk makanan dengan bahan baku sumberdaya hayati yang banyak terdapat di Desa Nglanggeran. Nantinya, produk diversifikasi makanan olahan tersebut dapat dipasarkan di Nglanggeran Mart.

### **2. Tinjauan Pustaka**

Dengan adanya produk yang dihasilkan, maka perlu strategi untuk pemasarannya. Strategi Pemasaran adalah sebuah proses yang dapat memungkinkan organisasi untuk memusatkan sumberdaya yang terbatas pada

peluang terbesar untuk meningkatkan penjualan dan mencapai keunggulan kompetitif yang berkelanjutan. Strategi Pemasaran mencakup semua kegiatan dasar dan jangka panjang di bidang pemasaran yang berhubungan dengan analisis situasi awal strategis perusahaan dan perumusan, evaluasi dan pemilihan strategi yang berorientasi pasar dan karena itu berkontribusi pada tujuan perusahaan dan tujuan pemasaran. Ada yang menyebutkan bahwa strategi pemasaran adalah tujuan dan menggambarkan cara untuk memuaskan pelanggan di pasar yang dipilih. Salah satu strategi yang ditemukan cukup sering dalam bisnis kecil adalah strategi pertumbuhan, termasuk juga strategi diversifikasi produk (<http://primaserva.web.id/web/?p=100>).

Diversifikasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah penganekaragaman usaha untuk menghindari ketergantungan pada ketunggalan kegiatan, produk, jasa atau investasi, sedangkan makanan tradisional adalah makanan maupun minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan, dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut.

Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan. Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya (Setiawan Sabana, 2007).

Hasil penelitian Priyono Suryanto, dkk. (2005) menunjukkan bahwa di Desa Nglanggeran cocok untuk dikembangkan tanaman perkebunan dengan sistem agroforestri, di antaranya adalah tanaman sengon dengan tanaman jagung. Tanaman perkebunan lain yang telah dikembangkan di Nglanggeran adalah tanaman kakao dan singkong. Dari hasil survai lokasi, diketahui juga bahwa sumberdaya hayati yang melimpah di desa ini adalah kakao dan singkong, sehingga kegiatan pengabdian yang dilakukan ini adalah untuk mendukung

peningkatan pendapatan ibu-ibu anggota paguyuban dengan adanya diversifikasi produk oleh-oleh khas Nglanggeran yang dapat mereka pasarkan.

### **3. Identifikasi dan Perumusan Masalah:**

Keinginan ibu-ibu anggota Paguyuban Purba Rasa di Nglanggeran Gunung Kidul untuk mengupayakan diversifikasi produk makanan yang dapat dijual di Nglanggeran Mart yang berbasis pada sumberdaya hayati lokal, sehingga dapat mendukung kegiatan ekowisata Gunung Api Purba dan Embung Nglanggeran perlu ditindaklanjuti. Karena ibu-ibu tersebut minim pengetahuan tentang upaya diversifikasi produk berbasis sumberdaya hayati lokal tersebut, maka permasalahan yang perlu diatasi adalah:

- 1) Bagaimanakah cara memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang memilih dan memanfaatkan sumberdaya hayati lokal untuk diproses menjadi produk khas Nglanggeran yang layak jual?
- 2) Bagaimanakah cara memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang cara memproses sumberdaya hayati lokal tersebut menjadi aneka produk makanan yang siap jual (diversifikasi produk)?
- 3) Bagaimanakah cara menanamkan nilai budaya tradisional pada produk tersebut sebagai ciri khas lokal hasil budidaya Nglanggeran?

### **4. Tujuan Kegiatan PPM**

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, maka tujuan dari kegiatan ini adalah:

- 1) Memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang memilih dan memanfaatkan sumberdaya hayati lokal untuk diproses menjadi produk khas Nglanggeran yang layak jual
- 2) Memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang cara memproses sumberdaya hayati lokal tersebut menjadi aneka produk makanan yang siap jual (diversifikasi produk)

- 3) Menanamkan nilai budaya tradisional pada produk tersebut sebagai ciri khas lokal hasil budidaya Nglanggeran

## **5. Manfaat Kegiatan PPM**

Dengan dicapainya tujuan di atas, maka diharapkan kegiatan ini dapat bermanfaat dalam hal:

1. Membantu meningkatkan pendapatan keluarga anggota Paguyuban Purba Rasa melalui peningkatan strategi pemasaran dengan diversifikasi produk khas Nglanggeran yang dapat dijual di Nglanggeran Mart
2. Secara tidak langsung dapat mendukung kegiatan ekowisata di Kabupaten Gunung Kidul

## **B. METODE KEGIATAN PPM**

### **1. Khalayak Sasaran Kegiatan PPM**

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah para ibu rumah tangga anggota Paguyuban Purba Rasa yang selama dua tahun ini telah menjadi binaan Puslit BKLH LPPM UNY yang tinggal di Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul.

### **2. Metode Kegiatan PPM**

Untuk mencapai tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, metode yang dilakukan adalah dengan mendatangi lokasi kegiatan dan mengadakan pelatihan untuk ibu-ibu anggota Paguyuban Purba Rasa di Desa Nglanggeran. Dengan dikumpulkan di balai padukuhan, selama dua hari mereka diberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara membuat aneka produk berbahan dasar sumberdaya hayati lokal yang pemasarannya dipadukan dengan kegiatan ekowisata Gunung Api Purba dan Embung Nglanggeran, yaitu dengan menjualnya di Nglanggeran Mart sebagai oleh-oleh khas Nglanggeran. Hari pertama adalah penyampaian teori, demonstrasi dan praktek langsung secara berkelompok, sedangkan hari ke-2 adalah praktek secara perseorangan dengan mencoba resep-resep yang telah diberikan. Evaluasi dilakukan dengan memberikan angket kepuasan pelanggan terhadap para peserta pelatihan.

### **3. Langkah-langkah Kegiatan PPM**

Langkah pertama yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi kegiatan kepada masyarakat Desa Nglanggeran melalui koordinator Paguyuban Purbarasa (Ibu Surini) dan Ibu Dukuh. Hal tersebut juga dilakukan sekaligus untuk mendapatkan izin dari perangkat desa setempat. Kemudian di hari yang telah ditentukan, tim pengabdi mendatangi lokasi kegiatan dan mengadakan pelatihan untuk ibu-ibu anggota Paguyuban Purba Rasa di Desa Nglanggeran.

#### **4. Faktor Pendukung dan Penghambat**

Faktor-faktor yang menjadi pendukung dalam suksesnya program kegiatan pengabdian ini adalah ketersediaan dana, dukungan dari pemerintah setempat dan antusiasme peserta pelatihan. Adapun faktor-faktor yang menjadi penghambat adalah keterbatasan waktu dari peserta pelatihan. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga yang setiap harinya disibukkan dan bertanggung jawab penuh terhadap urusan rumah tangga, sehingga kegiatan pelatihan harus bisa menyesuaikan dengan waktu senggang mereka. Selain itu, jarak antara lokasi pengabdian dengan kampus UNY cukup jauh sehingga tim pengabdian tidak bisa setiap saat memantau hasil pengabdian.

### C. PELAKSANAAN KEGIATAN PPM

#### 1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Kegiatan pelatihan dilakukan di balai padukuhan Desa Nglanggeran, selama 2 hari, yaitu tanggal 30 dan 31 Agustus 2014. Peserta pelatihan yang diundang adalah 30 orang, sedangkan yang hadir adalah 28 orang (Daftar Hadir terlampir). Susunan kegiatan pada hari pertama adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Susunan Acara Kegiatan pada Hari Pertama

No.	Pukul (WIB)	Acara
1	08.00-08.30	Persiapan dan registrasi peserta
2	08.30-09.30	1. Sambutan oleh Bapak Dukuh (Bp. Wahyu) 2. Sambutan sekaligus penyampaian materi oleh Ketua Puslit BKLH (Sri Harti Widyastuti, M.Hum) tentang keterkaitan produk makanan tradisional dengan budaya Jawa 3. Penjelasan oleh Ketua Panitia Kegiatan (Dr. Tien Aminatun) sekaligus Penyampaian Materi tentang Sumberdaya Hayati Lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai modal produksi
3	09.30-10.00	Penyampaian materi tentang resep-resep makanan tradisional berbahan dasar kakao dan singkong oleh Dr. Siti Hamidah dan Aulia, S.Pd.
4	10.00 – 12.30	Demonstrasi dan praktek langsung pembuatan karamel singkong, cake kukus singkong, muffin singkong, dan sirup kako
5	12.30-13.30	Istirahat
6	13.30-15.30	Melanjutkan praktek

Pada hari pertama, pelaksanaan praktek dilakukan secara kelompok, yaitu dengan membagi peserta menjadi tiga kelompok. Masing-masing kelompok membuat macam makanan yang berbeda, yaitu satu kelompok membuat muffin singkong, satu kelompok lagi membuat cake kukus singkong, dan kelompok yang lainnya membuat sirup kakao, sedangkan resep karamel singkong hanya diberikan secara demonstrasi karena keterbatasan waktu (Dokumentasi kegiatan terlampir).

Pada hari ke dua, para peserta diberikan modal untuk membelanjakan aneka resep berbahan dasar kakao dan singkong, dan mereka harus

mempraktekkan sendiri secara perseorangan yang akan dipantau dan dipandu oleh ketua paguyuban Purba Rasa. Resep-resep itu adalah karamel singkong, kroket singkong, muffin singkong, cake kukus singkong, kue kering, dan sirup kakao (resep-resep terlampir). Ketua paguyuban akan bertanggung jawab kepada tim pengabdian atas keterlaksanaan kerja para anggotanya, dan akan memberikan laporan kepada tim pengabdian di saat tim pengabdian datang meninjau.

Hasil yang telah dicapai dalam kegiatan ini adalah telah dilakukannya kegiatan pelatihan terhadap masyarakat sasaran, yaitu ibu-ibu produsen makanan tradisional yang tergabung dalam Paguyuban Purba Rasa di Desa Nglanggeran, Gunung Kidul bentukan dari Puslit BKLH LPPM UNY, dalam hal diversifikasi makanan tradisional berbasis sumberdaya hayati lokal, sehingga peserta pelatihan dapat;

- 1) memilih dan memanfaatkan sumberdaya hayati lokal untuk diproses menjadi produk khas Nglanggeran yang layak jual
- 2) memproses sumberdaya hayati lokal tersebut menjadi aneka produk makanan yang siap jual (diversifikasi produk)
- 3) memahami nilai budaya tradisional pada produk tersebut sebagai ciri khas lokal hasil budidaya Nglanggeran

Produk-produk yang telah dikuasai oleh peserta pelatihan adalah sirup kakao, muffin singkong, cake kukus singkong, kue kering, karamel singkong, dan kroket singkong. Semua itu menggunakan bahan dasar singkong atau kakao yang merupakan sumberdaya hayati unggulan Desa Nglanggeran.

## **2. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dikatakan berhasil dilihat dari keterlaksanaannya yang dihadiri oleh lebih dari 75% peserta yang hadir (dari jumlah 30 orang yang diundang, yang hadir 28 orang). Selain itu, juga telah dihasilkan produk-produk makanan olahan yang berbahan dasar sumberdaya hayati lokal, yaitu singkong dan kakao. Hal itu telah menunjukkan bahwa ibu-ibu peserta pelatihan telah memperoleh keterampilan yang dibutuhkan untuk



melakukan diversifikasi produk makanan olahan yang bisa dijual di Nglanggeran Mart, yang akan dipadukan dengan kegiatan ekowisata Gunung Api Purba Nglanggeran dan Embung Nglanggeran.

Dari hasil evaluasi berdasarkan angket kepuasan pelanggan, diketahui bahwa semua ibu-ibu peserta pelatihan merasakan senang dengan kegiatan ini dan berharap agar kegiatan pengabdian ini dapat berlanjut untuk tahun-tahun berikutnya. Mereka memberikan tanggapan yang positif terhadap kegiatan ini. Hasil angket selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil evaluasi kegiatan berdasarkan angket kepuasan pelanggan

No	Pernyataan	Jumlah dari skor (%)			
		1	2	3	4
1	Kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan masyarakat	0	20	50	30
2	Kerjasama pengabdian dengan masyarakat	0	10	50	40
3	Memunculkan aspek pemberdayaan masyarakat	0	0	50	50
4	Meningkatkan motivasi masyarakat untuk berkembang	0	0	22,2	77,8
5	Sikap/perilaku pengabdian di lokasi kegiatan	0	10	50	40
6	Komunikasi/koordinasi LPPM dengan penganggung jawab lokasi kegiatan	0	11,1	11,1	77,8
7	Kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat	0	10	80	10
8	Kesesuaian keahlian pengabdian dengan kegiatan pengabdian	0	20	40	40
9	Kemampuan mendorong kemandirian/swadaya masyarakat	0	0	55,6	44,4
10	Hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat	0	0	20	80

Keterangan skor:

1 = kurang

2 = cukup

3 = baik

4 = sangat baik

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, Puslit BKLH LPPM UNY akan terus menindaklanjuti kegiatan ini di tahun-tahun berikutnya demi mewujudkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat Desa Nglanggeran sebagai desa binaan Puslit BKLH UNY. Dari hasil diskusi dengan ibu-ibu peserta pelatihan, maka kegiatan yang akan dilakukan untuk tahap berikutnya adalah pelatihan pengemasan produk makanan olahan yang higienis, ramah lingkungan dan berciri khas budaya Jawa (Desa Nglanggeran) sebagai oleh-oleh khas Desa Wisata Nglanggeran. Selain itu, mengingat bahwa ibu-ibu di desa ini banyak yang bergerak di bidang jasa catering maupun penyediaan nasi kotak untuk para wisatawan yang menginap di *homestay* atau rumah-rumah penduduk di sekitar Gunung Api Purba Nglanggeran, maka diperlukan juga pelatihan diversifikasi dan inovasi masakan rumahan tradisional Jawa yang menarik, tidak membosankan konsumen, lezat dan sehat, tetapi tetap berbasis sumberdaya hayati lokal. Dari hasil wawancara dengan peserta pelatihan, sumberdaya hayati lokal yang dapat diolah menjadi masakan catering adalah daun pepaya, daun singkong, buah pepaya, tempe, tahu, ayam, dan ikan lele.

## **D. PENUTUP**

### **1. Kesimpulan**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa setelah dilakukan kegiatan pelatihan terhadap masyarakat sasaran, yaitu ibu-ibu produsen makanan tradisional yang tergabung dalam Paguyuban Purba Rasa di Desa Nglanggeran, Gunung Kidul bentukan dari Puslit BKLH LPPM UNY, dalam hal diversifikasi makanan tradisional berbasis sumberdaya hayati lokal, maka peserta pelatihan dapat;

- 1) memilih dan memanfaatkan sumberdaya hayati lokal untuk diproses menjadi produk khas Nglanggeran yang layak jual
- 2) memproses sumberdaya hayati lokal tersebut menjadi aneka produk makanan yang siap jual (diversifikasi produk)
- 3) memahami nilai budaya tradisional pada produk tersebut sebagai ciri khas lokal hasil budidaya Nglanggeran

### **2.Saran**

Sebagai saran dari hasil kegiatan ini adalah bagi Pemerintah Daerah Kabupaten Gunung Kidul, agar bisa membina kerja sama dengan Puslit BKLH LPPM UNY untuk lebih memberdayakan masyarakat Desa Nglanggeran sebagai desa binaan, terutama membantu dalam hal mempromosikan produk-produk unggulan Desa Nglanggeran sebagai produk lokal khas Kabupaten Gunung Kidul.

## DAFTAR PUSTAKA

- <http://primaserva.web.id/web/?p=100>: *Apa yang Dimaksud dengan Strategi Pemasaran?*, diakses tanggal 16 November 2013 pk 17.00 wib
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online*, diakses pada tanggal 2 April 2014 pk 20.00 wib
- Priyono Suryanto, Tohari, dan Sambas Sabarnurdin. 2005. *Dinamika Sistem Berbagi Sumberdaya (Resources Sharing) dalam Agroforestri: Dasar Pertimbangan Penyusunan Strategi Silvikultur. Ilmu Pertanian* Vol. 12 No.2, 2005: 165-178
- Setiawan Sabanu. 2007. *Nilai Estetis Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta. ITB J. Vis. Art. Vol. 1 D. No. 1, 2007, 10-25*
- Sugeng Handoko. 2013. *Laporan Kunjungan Lapangan Loklatih Kewirausahaan Kehutanan Tahun 2013. Pengembangan Desa Nglanggeran Menjadi Kawasan Ekowisata Berwawasan Lingkungan Berbasis Masyarakat dengan Kegiatan Konservasi.*

# **LAMPIRAN**

## **Lampiran 1. Daftar Hadir Peserta Kegiatan**

**Lampiran 2. Resep-resep Makanan Tradisional Berbasis  
Sumberdaya Hayati Lokal (Singkong dan  
Kakao) yang Dipraktekkan dalam Pelatihan**

### **Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan dan Produk Pengabdian**



## **Lampiran 4. Surat Kontrak Penelitian**

**Lampiran 5. Berita Acara Seminar Proposal dan Seminar  
Hasil PPM**