

PKM PENINGKATAN PENDAPATAN EKONOMI ISTRI PETANI AREN MELALUI PEMBUATAN PERMEN SOBA DI DESA BUALEMO, KECAMATAN KWANDANG, KABUPATEN GORONTALO UTARA, PROVINSI GORONTALO

Rosdiani azis¹, Ikrima Staddal², Arif Murtaqy AMS³

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo

²Program studi Mesin Pengolahan Pertanian, Politeknik Gorontalo

³Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo

*e-mail : rosdiani@poligon.ac.id

Informasi Artikel

Diterima Redaksi: 12 November 2021
Revisi Akhir: 05 Desember 2021
Diterbitkan *Online*: 30 Desember 2021

Kata Kunci:

UKM, produksi, pengolahan, gula aren, permen

Abstrak

Desa Bualemo yang letaknya di Gorontalo Utara memiliki 3 unit produksi aren yang siap diolah menjadi gula aren. Produksi gula aren setiap bulannya mencapai 600 kg. UKM Mohuyula yang khusus memproduksi permen yang terbuat dari gula aren. Permen yang bernama “permen soba” merupakan permen khas daerah Gorontalo yang terbuat dari gula aren dan santan sebagai bahan utamanya. Dalam perkembangan usahanya, UKM ini memiliki beberapa permasalahan diantaranya 1) wadah cetakan menggunakan pelepah pisang; 2) Proses pengolahan permen masih menggunakan cara dan alat tradisional; 3) Kemasan yang digunakan tidak menarik; 4) Sistem pemasaran hanya dari mulut ke mulut. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam lima (5) tahap yakni: 1) penjelasan secara teori tentang permen soba yang memiliki kualitas yang terstandarisasi; 2) Praktek langsung pembuatan permen dengan pendampingan dari tim pengabdian POLIGON; 3) pelatihan pengemasan produk yang baik dan benar; dan 4) pelatihan manajemen usaha dan pemasaran. Hasil kegiatan saat ini adalah Kegiatan sosialisasi tentang kualitas permen soba, Praktek pembuatan permen soba dengan berbagai varian rasa; jahe, kacang, dan mete, telah dilakukan pengadaan mesin pengaduk permen kemudian desain kemasan juga sudah dibuat dan sudah diperbanyak. Dan dilakukan pelatihan manajemen usaha dan pemasaran kepada tim UKM agar menambah pengetahuan mereka dalam pengembangan usaha.

1. PENDAHULUAN

a. Analisis Situasi

Aren merupakan merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dibudidayakan di Provinsi Gorontalo terutama di Kabupaten Gorontalo Utara. Berdasarkan data dari *website* Provinsi Gorontalo tahun 2018 menunjukkan bahwa potensi bahan baku aren di Gorontalo Utara memiliki total luas areal tumbuh tanaman sekitar 332 ha atau sekitar 51.792 pohon aren dengan asumsi setiap 1 ha ditumbuhi 156 pohon. Hasil aren

berupa nira kemudian dikelolah menjadi berbagai macam produk diantaranya adalah diolah menjadi gula aren aren, ijuk yang berasal dari pohon aren, nantinya ijuk akan diolah menjadi sapu (Provinsi Gorontalo, 2018)

Desa Bualemo adalah salah satu Desa yang berada di kecamatan Kwandang, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. Jarak Desa ini dari kampus Politeknik Gorontalo adalah sekitar 62 km. Desa Bualemo memiliki lahan yang

sebagian besar ditanami aren sehingga penduduk desa ini kebanyakan berprofesi sebagai petani aren. Desa Bualemo memiliki 3 unit produksi aren yang siap diolah menjadi gula aren. Produksi gula aren setiap bulannya mencapai 600 kg. Untuk mengoptimalkan potensi desa, masyarakat khususnya ibu-ibu muda berinisiatif membentuk UKM yang khusus memproduksi permen yang terbuat dari gula aren. Permen yang bernama “permen soba” merupakan permen khas daerah Gorontalo yang terbuat dari gula aren dan santan sebagai bahan utamanya. Dengan adanya UKM ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya istri para petani aren..

Kelompok UKM permen Soba diberi nama Mohuyula. Nama Mohuyula diambil dari bahasa Gorontalo yang artinya Gotong Royong, sesuai dengan keinginan Anggota kelompok bahwa mereka akan bekerja sama untuk membangun desa mereka dengan semangat Gotong Royong sehingga nantinya akan meningkatkan kesejahteraan mereka dengan adanya UKM ini. UKM ini sebagian besar beranggotakan ibu-ibu rumah tangga dari kalangan muda dan tua yang suaminya berprofesi sebagai petani aren. Dengan adanya UKM ini diharapkan dapat memberdayakan masyarakat Desa khususnya ibu-ibu rumah tangga (istri petani) agar mempunyai pekerjaan sampingan yang dapat menjadi potensi pendapatan yang signifikan bagi kesejahteraan hidupnya. Potensi aren yang diolah menjadi gula aren di Desa ini dapat dilihat pada Gambar 1.



(a)



(b)

Gambar 1. (a) Produksi gula aren (b) Panen air nira aren

Untuk memperoleh informasi yang valid tentang UKM Mohuyulula, tim pengabdian Politeknik Gorontalo melakukan survei langsung ke Desa Bualemo. Kegiatan ini mendapatkan respon positif. Gambar 3 menunjukkan kegiatan survei tim bersama, pembuat permen Soba dan Aparat desa yang diwakilkan kepada Kepala Dusun.



(a)



(b)

Gambar 2. (a) Tim Survei Bersama pihak UKM pembuat permen Soba dan Kepala Dusun (b) Diskusi bersama Pihak UKM

Menurut hasil survei tim pengabdian Politeknik Gorontalo, ada beberapa kendala yang dihadapi oleh ‘UKM Mohuyula’ untuk berkembang diantaranya 1) wadah cetakan menggunakan pelepah pisang; 2) Proses pengolahan permen masih menggunakan

cara dan alat tradisional; 3) Kemasan yang digunakan tidak menarik; 4) UKM belum terdaftar sebagai Industri Rumah tangga; 5) Sistem pemasaran hanya dari Mulut ke mulut.

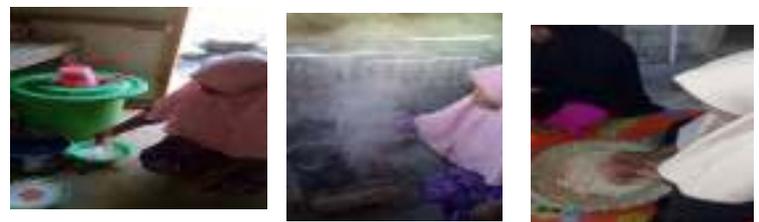
Adapun wadah cetakan yang digunakan pada pembuatan permen soba ini adalah pelepah pisang. Gula aren dan santan yang telah dimasak pada api kemudian diangkat dan diletakkan pada pelepah pisang serta dilumuri kacang tanah yang sudah dihaluskan. Menurut pihak UKM hal ini dilakukan agar permen yang masih panas tidak segera mengeras pada saat proses pengemasan. Permukaan pelepah pisang yang licin akan membantu mitra dalam mengambil adonan permen untuk dikemas menggunakan kertas minyak. Kondisi diatas membuat produk yang dihasilkan kurang higienis dari segi kebersihan produk yang dihasilkan. Kegiatan pengemasan permen soba ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses pengemasan permen soba

Selain peralatan yang tradisional, proses pengolahan permen soba yang masih menggunakan cara tradisional (pemanasan) ternyata menghasilkan permen dengan kualitas rendah. Hal ini disebabkan karena selama pemanasan dengan menggunakan api suhu tinggi selain itu juga penggunaan tungku dan kayu yg sifatnya tradisional dapat menghasilkan asap yang banyak dan dapat terkontaminasi dengan adonan permen. dan kontaminasi asap pada produk berkontribusi untuk menurunkan

kualitas produk, hal ini seperti yang di ungkapkan oleh (Swastawati, dkk. 2013) bahwa produk yg terkena asap memberikan dampak negatif terhadap lingkungan, serta timbul kekhawatiran konsumen terhadap senyawa karsinogenik dan polusi udara, dan dapat memicu penyakit degeneratif. Selain itu, proses pengadukan adonan sampai menjadi permen ternyata membutuhkan waktu lama. Proses tersebut masih dilakukan secara manual, Mitra harus bergantian untuk mengaduk, agar adonan permen memiliki kualitas terbaik. Untuk menambah citarasa permen, Mitra menambahkan bahan pelengkap untuk permen soba yaitu kacang tanah. Kacang tanah dihancurkan secara manual dengan menggunakan botol bekas sirup sehingga tekstur yang didapatkan tidak seragam dan mengakibatkan takaran kacang untuk setiap 1 porsi permen pun tidak sama. Proses penghalusan kacang ditampilkan Gambar 4c.



(a) (b) (c)
Gambar 4. Proses pembuatan Permen Soba (a) pemerasan santan; (b) pemasakan gula aren (c) penghancuran kacang

Kendala lainnya adalah kemasan produk yang belum menarik. Permen soba dikemas dengan menggunakan kertas minyak yang terdiri dari beberapa warna, dan dijual dengan harga Rp 350/permen. Harga ini bisa dikatakan sangat murah sehingga keuntungan yang diperoleh Mitra juga kecil. Padahal di daerah lain, permen soba dijual dalam bentuk kemasan mika dengan harga jual permika sebesar Rp 30.000 berisi 25 permen. Selain itu, dipasaran yang ada di Gorontalo, tim

pengabdian sering menjumpai permen soba dikemas pada toples plastik dengan harga Rp 50.000 yang berisi 60 permen. Kemasan yang digunakan mitra kedepannya perlu ditingkatkan, agar terlihat menarik. Sehingga harga jual permen juga bisa ditingkatkan dan bisa menambah keuntungan yang diperoleh Mitra. Gambar 5 menunjukkan proses pembuatan kemasan dari kertas minyak dan permen soba yang telah dikemas di dalam mika.



Gambar 5. (a) Proses membuat kemasan; (b) Permen soba dengan kemasan kertas minyak; (c) Permen soba dengan kemasan mika

Selain itu pemasaran yang dilakukan oleh UKM ini sangatlah terbatas hanya sebatas *door to door*. Produksi permen soba ini dilakukan jika ada pesanan dari pembeli saja.

Berdasarkan uraian tersebut, kendala yang dihadapi oleh kelompok pembuat permen soba perlu ditangani secara komprehensif, agar potensi lokal khas Gorontalo ini dapat dimanfaatkan secara maksimal. Untuk mewujudkan hal

tersebut, maka tim pengabdian Politeknik Gorontalo (POLIGON) optimis dapat membantu meningkatkan kualitas permen Soba sehingga dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu pembuat permen soba secara khusus dan mampu menunjang roda perekonomian masyarakat Desa Bualemo pada umumnya melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) 2019.

1.2 Permasalahan Mitra

Hasil diskusi antara tim pengabdian POLIGON dan mitra, serta pengamatan langsung di lapangan. Terdapat beberapa permasalahan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan bersama melalui program PKM 2019. Permasalahannya yaitu;

1. Bagaimana solusi terbaik yang harus dilakukan untuk mengganti pelepah pisang dalam proses pengemasan?
2. Bagaimana cara meningkatkan kualitas permen Soba?
3. Bagaimana membuat desain kemasan untuk produk Permen Soba agar lebih menarik?
4. Bagaimana kriteria pemasaran yang baik dalam menjual permen soba?

2. METODE

Rencana kegiatan pengabdian ini dimulai dengan kesepakatan kerja sama antara tim pengabdian dari POLIGON dengan khalayak sasaran (mitra) yaitu UKM Mohuyula. Tim pelaksana pengabdian pada masyarakat ini merupakan sinergi dari dosen prodi Teknologi Hasil Pertanian yang mempunyai keahlian berbeda-beda. Ketua pelaksana memiliki pengetahuan tentang pengawasan mutu produk yang akan dihasilkan khususnya berkaitan dengan pengolahan data yang dapat menjamin kualitas produk permen soba yang dihasilkan serta memiliki kemampuan manajemen usaha yang mumpuni, yang dapat ditularkan ke

UKM Mohuyula. Anggota pelaksana 1 memiliki pengalaman tentang pengolahan gula aren khususnya dalam inovasi varian rasa permen serta mempunyai kemampuan dalam uji laboratorium dan analisa produk pangan sehingga memiliki kemampuan untuk membantu UKM mohuyula untuk memahami kandungan gizi yang terdapat pada permen soba yang diproduksi oleh mitra. Anggota pelaksana 2, memiliki pengetahuan dan pengalaman tentang desain alat dan mesin pertanian, sehingga memiliki kemampuan untuk membantu UKM Mohuyula dalam merancang alat yang dibutuhkan. Dengan sinergi yang baik dari tim pengusul maka kegiatan ini akan berjalan dengan lancar dan akan tercapainya target luaran yang diharapkan.

Untuk mendukung kelancaran dan keberhasilan pengabdian, kegiatan pengabdian ini didukung oleh sarana dan prasarana di Politeknik Gorontalo, sebagai berikut:

1. Bengkel kerja di Prodi Mesin dan Peralatan Pertanian.
2. Laboratorium Analisa Pangan di Prodi Teknologi Hasil pertanian.
3. Laboratorium Baristand Manado.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam lima (5) tahap yakni: 1) penjelasan secara teori pengolahan produk permen yang berkualitas; 2) praktek pembuatan permen soba dengan 3 varian rasa; 3) pelatihan pengemasan produk yang baik dan benar serta pembuatan PIRT; dan 4) pelatihan manajemen usaha dan pemasaran. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan secara bertahap dengan maksud agar proses alih ilmu pengetahuan dan teknologi dari tim pengabdian POLIGON kepada UKM lebih gampang dan mudah dipahami.

Saat ini kegiatan yang dilakukan sudah sampai pada tahap keempat yakni pelatihan pengemasan produk yang baik dan benar. Berikut ini uraian dari masing-

masing tahapan kegiatan yang telah dilaksanakan.

Tahap Pertama

- Penjelasan secara teori permen soba yang memiliki kualitas/mutu yang terstandarisasi.
- Peserta: dari pihak pemerintah, UKM Mohuyula dan aparat desa.
- Jenis kegiatan: pemaparan secara teori oleh tim pengabdian POLIGON dan diskusi dengan peserta
- Bahan: modul dan ppt tentang teori permen yang memiliki mutu yang baik
- teori pembuatan permen soba dengan komposisi bahan sehingga menghasilkan produk permen yang bermutu

Tahap Kedua

Praktek langsung pembuatan permen dengan pemndampingan dan bimbingan dari tim pengabdian POLIGON. Setiap peserta langsung mencoba membuat dengan mengikuti langkah-langkah atau prosedur yang. Setiap peserta arahan bagaimana agar produk yang berbeda yakni dengan memberikan varian rasa yakni ; rasa kacang tanah, kacang mete, varian jahe.

Adapun berikut ini langkah-langkah pembuatan permen soba :

1. Gula aren dimasak hingga mendidih
2. Masukkan air santan dan diaduk hingga merata
3. Aduk adonan hingga kental
4. Campurkan gula aren yang telah dididihkan tadi dengan bahan penunjang misalnya kacang tanah, jahe, kacang mete.
5. Adonan siap di masukkan kedalam wadah sebelum dicetak dan dinginkan selama 15 menit
6. Adonan dikemas dengan kemasan dengan ukuran tertentu.
7. Adonan siap dikemas dalam kemasan sekunder yang lebih menarik.

Tahap Keempat

Tahap keempat adalah pengemasan produk dan pengurusan PIRT. Pada tahapan ini tim pengabdian membantu membuat desain kemasan yang menarik untuk produk permen soba, sehingga mampu menggugah minat para pembeli untuk membeli produk ini. Kemasan primer pengganti kertas minyak sudah dipesan dan sementara dalam pengiriman, sedangkan kemasan sekunder sudah didesain dan sudah dicetak. Selanjutnya tim pengabdian memberikan sosialisasi dan pelatihan pengemasan kepada pihak mitra sehingga nantinya mitra mampu mandiri dan mampu melakukan pengemasan produk dengan baik dan benar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Tahap Pembukaan Kegiatan dan Sosialisasi

Pembukaan Program yang dibuka secara langsung oleh Kepala Desa Bualemo Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara dengan mengundang Aparat desa, dan anggota UKM Mohuyula. Kegiatan ini dihadiri sekitar 22 peserta. Pada kegiatan ini di buka oleh kepala desa dan penyampaian maksud dan tujuan kegiatan oleh Tim dan ucapan terimakasih disampaikan oleh TIM kepada aparat desa dan kepada seluruh warga Desa Bualemo yang bersedia menerima dan terlibat dalam program ini.

Setelah kegiatan resmi dibuka, dilanjutkan dengan pemberian materi tentang cara pembuatan permen soba sesuai dengan standar keamanan pangan.



Gambar 6. Pembukaan Kegiatan Program PKM

b. Pelatihan dan Praktek Pembuatan Permen Soba

Kegiatan yang dilaksanakan setelah sosialisasi adalah mengajarkan kepada Mitra tentang pelatihan permen soba, ini dilaksanakan sebelum dilaksanakan praktek. Pada kegiatan pelatihan ini Mitra diarahkan oleh Tim bagaimana menghasilkan produk yang aman, steril dan berkualitas. Dalam hal ini tentang takaran-takaran bahan-bahan yang digunakan misalnya jumlah gula aren, kelapa parut sampai pada takaran jahe, kacang tanah dan mete. Kemudian Mitra melanjutkan dipekan berikutnya praktek mandiri. Praktek ini dilakukan oleh pihak UKM Mohuyula dibantu oleh tim pengabdian dan beberapa orang mahasiswa. Pada tahapan ini mitra mempraktekkan pembuatan permen soba sesuai dengan prosedur yang diberikan oleh Tim Pengabdian. Permen soba yang dibuat terdiri atas 3 varian rasa, yakni rasa kacang, rasa jahe dan rasa kacang mete. Tahapan pembuatan permen soba 3 varian rasa dirinci sebagai berikut.

Siapkan alat dan bahan pembuatan permen soba. Bahan utama yang disiapkan yakni kelapa parut, gula aren, kacang tanah, kacang mete, dan jahe. Alat yang disiapkan wajan, kompor gas, tabung gas, saringan kelapa, wadah pendingin (*food grade*), parutan, sarung tangan plastik.

Setelah alat dan bahan disiapkan, mitra menggunakan sarung tangan plastik supaya hasilnya lebih steril. Langkah selanjutnya adalah membuat santan dari kelapa parut.

Masukkan santan kedalam gula aren yang sudah disiapkan. Gula aren dan santan tadi dimasak sambil terus diaduk hingga adonan kental. Setelah adonan menjadi kental, adonan diangkat dan didinginkan di wadah pendingin (*food grade*).

Selanjutnya adalah menyiapkan bahan penunjang seperti kacang tanah, kacang mete dan jahe. Kacang tanah dan kacang mete disangrai terlebih dahulu selama 15 menit. Selanjutnya kacang tanah dan kacang mete diangkat dan didinginkan, kemudian dihancurkan menjadi menjadi ukuran yang lebih kecil. Kacang tanah dan kacang mete dicampurkan di adonan yang sudah dingin tadi.

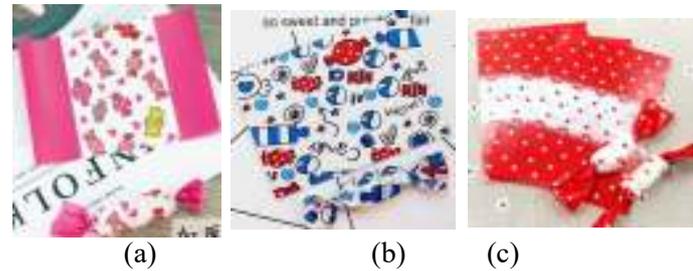
Ada sedikit perlakuan yang berbeda untuk permen soba varian jahe. Jahe dibersihkan kemudian diparut dan dicampurkan air. Untuk 10 buah jahe dicampurkan dengan air hangat sebanyak 200ml. Air jahe ini kemudian disaring dan airnya dicampurkan di adonan saat sementara dimasak (sebelum adonan mengental). Setelah adonan menjadi kental, adonan diangkat dan didinginkan di wadah pendingin (*food grade*).

Setelah adonan dingin dan sudah dicampurkan dengan berbagai bahan penunjang (kacang tanah, kacang mete, jahe) maka adonan sudah siap dikemas. Adonan kemudian ditimbang dengan timbangan digital. 1 bungkus permen berukuran 3 gram. Adonan dikemas menggunakan kertas minyak ukuran kecil. Kemasan kertas minyak ini merupakan kemasan sementara karena kemasan primer yang lainnya masih dalam proses pengiriman. Setelah dikemas dengan kertas minyak selanjutnya permen dikemas dengan kemasan sekunder yang lebih menarik.

c. Desain Kemasan

Hal pertama yang akan dilihat oleh konsumen sebelum memutuskan membeli adalah kemasan yang menarik. Kemasan

menarik akan meningkatkan nilai penjualan karena konsumen akan lebih tertarik membeli produk. Selain itu informasi nilai gizi juga akan menjadi acuan konsumen untuk membeli. Kemasan primer yang biasanya hanya kertas minyak diganti dengan kemasan yang lebih menarik, sedangkan kemasan sekunder didesain oleh oleh Tim Pengabdian dan dicetak dalam kertas stiker lalu ditempelkan di kemasan sekunder. Kemasan primer dan desain kemasan sekunder ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 8. Kemasan primer (a) varian kacang tanah, (b) kacang mete, (c) jahe



Gambar 9. Kemasan sekunder (a) varian kacang tanah, (b) kacang mete, (c) kemasan jahe, (d) kemasan sudah dicetak

d. Pengadaan Mesin Pengaduk

Hal ini yang membuat pihak mitra cukup kesulitan karena untuk pembuatan permen dalam jumlah besar tentunya membutuhkan tenaga yang ekstra untuk mengaduk adonan permen. Oleh karena itu upaya yang dilakukan tim PKM adalah merancang mesin pengaduk adonan permen. Mesin ini dirancang sedemikian rupa untuk membantu mitra dalam mengaduk adonan permen. Mesin ini memiliki spesifikasi: motor listrik 1440 rpm 1 hp, single phase; gearbox wpx tipe 60, 1:30; kecepatan pengaduk 30/menit dan dimensi wajan 24 inci. Mesin ini telah diselesaikan. Adapun bentuk mesin adalah sebagai berikut :



(a)



(b)

Gambar 10. (a) Proses Perakitan Mesin
(b) Uji Coba Mesin

Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pemberian materi dan praktek langsung oleh pihak UKM Mitra tentang cara pengoperasian mesin pengaduk permen. Kegiatan ini dilakukan di salahsatu rumah TIM mitra yang dihadiri oleh Kepala desa,

bapak-bapak serta ibu-ibu dari UKM Mitra. Setelah dilakukan uji coba terhadap mesin , untuk menghasilkan permen dengan kapasitas gula 1 kg dibutuhkan waktu sekitar 30 menit sampai adonan permen siap untuk dibentuk dan dikemas, diatas adalah uji coba produk (1)

e. Permasalahan Strategi Pemasaran

Pemasaran merupakan suatu usaha atau rencana-rencana strategis yang diarahkan oleh pelaku usaha untuk berinteraksi seara langsung kepada konsumen tentang produk yang mereka hasilkan untuk dipromosikan sehingga keuntungan melalui promosi. Saat ini teknik pemasaran sudah berkembang pesat, Media sosial adalah alat komunikasi pemasaran paling murah dan efektif yang dapat dilakukan untuk menjual produk kepada konsumen. Dengan dasar ini maka tim pengabdian pun mengarahkan kepada UKM Mitra melakukan pemasaran melalui media sosial. Kegiatan ini dilakukan di rumah produksi dan bentuknya adalah dengan diskusi dan praktek secara langsung tentang teknik pemasaran yang efektif. Pertama-tama Tim mengarahkan membuat email kemudian membuat situs penjualan melalui Facebook dan Tokopedia sehingga UKM dapat penjual secara online agar produk ini tidak hanya untuk pemasaran sekitraan Gorontalo tetapi melalui pemasaran online keseluruh wilayah Indonesia

Salah satu upaya yang di lakukan TIM Poligon agar UKM ini dikenal masyarakat sehingga dapat meningkatkan pemasaran adalah dengan memberikan informasi tentang UKM ini melalui koran lokal yang di gorontalo yakni Gorontalo post, adapun bentuk koran tersebut adalah sebagai berikut :



Gambar 11. Koran Terbit di Gorontalo Post

Pemberi dana PKM untuk pengembangan UKM Masyarakat di Desa Bualemo.

REFERENSI

DAFTAR PUSTAKA

1. Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis EBONI, Vol. 9 No. 1, hal 37-54.
2. Provinsi Gorontalo. 2018. Potensi Daerah. Diakses dari <https://www.gorontaloprov.go.id/potensi/potensi-daerah>. Tanggal 8 September 2019
3. Swastawati, F., T. Surti, T. W. Agustini, P. H. Riyadi. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (3), hal:126-132

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan beberapa hal yakni:

1. Kegiatan dilaksanakan mulai dari pengadaan alat pengaduk permen, kegiatan produksi yang berkulitas, pengemasan dan labeling dan pemberian pelatihan manajemen pemasaran UKM
2. Ada beberapa kendala yang dihadapi pada kegiatan ini khususnya lambatnya eksekusi kegiatan karena kondisi covid 19

5. SARAN

Untuk berikutnya diharapkan diharapkan kegiatan pengadaan mesin harus segera dilaksanakan diawal sehingga Mitra segera diberikan pelatihan agar dapat mengoperasikan mesin sebelum kegiatan ini selesai

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada pemberi Kemeristekdikti sebagai