

# Tinjauan Pemanfaatan Potensi Umkm Di Desa Wotgalih

Ery Alidafi Mukhtar<sup>1</sup>,Nesia Gita Adhadi<sup>1</sup>, Avivatur Rachman<sup>1</sup>, Nafia Nanda Amilia<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Jember

\*Correspondensi: Ery Alidafi Mukhtar  
Email: eryalidaffi@gmail.com

Published: Desember, 2023



**Copyright:** © 2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY NC) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

**Abstrak:** UMKM yang berada di daerah Wotgalih Kecamatan Yosowilangun terdapat beberapa macam usaha diantaranya yaitu terasi reket, sambal, dan rengginang. Selama ini UMKM mitra mengandalkan penjualannya secara ofline dengan pemasaran dari mulut ke mulut, terdapat permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh pemilik UMKM antara lain pertama Packaging karena masih kurang menarik jika dijual di pasar yang lebih luas. KKN 30 Unmuh Jember membuat program yang berfokus pada produk UMKM yaitu branding, packaging yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan dan pemasaran di Desa Wotgalih. Kemudian dilakukan pendampingan pembuatan NIB dan sertifikasi halal untuk dijadikan dalam mengajukan izin usaha dan pengakuan kehalalan suatu produk.

**Kata Kunci :** UMKM, penjualan, branding, packaging.

**Abstract:** There are several types of UMKM in the Wotgalih area, Yosowilangun District, including reket shrimp paste, chili sauce and rengginang. So far, UMKM partners have relied on offline sales with word of mouth marketing. There are problems faced by UMKM owners, including packaging because it is still less attractive when sold in the wider market. KKN 30 Unmuh Jember created a program that focuses on UMKM products, namely branding, packaging which aims to increase sales and marketing in Wotgalih Village. Then assistance is provided in making NIB and halal certification to be used in applying for a business permit and recognizing the halalness of a product.

**keywords:** UMKM, sale, branding, packaging.

## PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Mahasiswa secara interdisipliner, institusional, dan kemitraan sebagai salah satu wujud dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Muhammadiyah Jember tahun 2023 dilaksanakan di Kabupaten Lumajang tepatnya berada di tiga Kecamatan yaitu, Yosowilangun, Kunir, dan Tempeh yang dilaksanakan mulai tanggal 14 Agustus 2023 hingga 14 September 2023. KKN Tematik Unmuh Jember merupakan aktivitas pemberdayaan di masyarakat Desa yang dilakukan oleh Mahasiswa yang juga turut didampingi Dosen Pembimbing Lapangan (DPL). Tema yang ditekankan oleh LPPM Universitas Muhammadiyah Jember dalam pelaksanaan KKN kali ini adalah "Penguatan UMKM Pasca Pandemi". Melalui kegiatan KKN ini, Mahasiswa memiliki kesempatan untuk melakukan aksi konkret di lapangan dengan berbekalkan ilmu-ilmu yang telah diperoleh selama masa kuliah.

UMKM merupakan suatu usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah, yang berdasarkan Undang-Undang nomor 20 Tahun 2008 usaha mikro yaitu usaha produktif milik orang perorangan ataupun badan usaha perorangan dengan jumlah asset maksimal 0 sampai Rp. 50 juta dan omzet total 0 sampai Rp. 300 juta. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh cabang orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah kekayaan bersih lebih dari Rp. 500 juta sampai Rp. 10 milyar dan omzet total Rp. 2,5 milyar sampai Rp. 50 milyar.

Mahasiswa KKN Kelompok 30 mengangkat salah satu program kerja yang beririsan dengan penguatan UMKM di Desa Wotgalih, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang. Desa Wotgalih merupakan salah satu Desa yang berada di Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang yang memiliki karakteristik dengan lahan pemukiman berpasir karena terletak di pesisir pantai selatan. Komoditas yang sesuai dengan kondisi ini adalah penghasil udang reket dan juga semangka. Oleh karena itu, hasil alam tersebut yang menjadi komoditas utama dan menjadi sumber mata pencaharian bagi sebagian besar masyarakat di Desa Wotgalih.

Dalam menumbuhkan pertumbuhan ekonomi masyarakat, UMKM memiliki kontribusi yang besar khususnya di Desa Wotgalih. Dampak yang berpengaruh positif dapat menggerakkan roda perekonomian yang ada di wilayah Desa tersebut.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan Kelompok 30, ditemukan berbagai masalah terkait UMKM yang ada di Desa Wotgalih. Mulai dari cara pemanfaatan hasil alam yang masih kurang inovatif, packaging yang masih kurang menarik apabila dijual di pasar yang lebih luas, lingkup pemasaran yang masih kecil, dan kurangnya terobosan menarik mengenai potensi pada produk yang sedang dikelola. Sehingga dari permasalahan yang telah Kelompok 30 himpun tersebut, Mahasiswa KKN Kelompok 30 Universitas Muhammadiyah Jember mencoba untuk memberikan edukasi dan inspirasi terkait pemberdayaan UMKM yang ada di Desa Wotgalih sesuai dengan disiplin ilmu masing-masing anggota kelompok yang dilakukan dengan metode sosialisasi tingkat desa maupun secara door to door kepada masing-masing pelaku UMKM.

## METODE

Penelitian dilaksanakan di Desa Wotgalih, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang pada 14 Agustus hingga 14 September 2023, dengan beberapa UMKM yang potensial di Desa tersebut.

Menurut Murdjito (2012) metode pengabdian pada masyarakat adalah suatu pola atau sistem Tindakan yang akan dilakukan ataupun urutan atau tahapan-tahapan yang perlu dalam menjalankan kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun tahapan-tahapan yang perlu diikuti yaitu : 1) Analisis situasi masyarakat, 2) Identifikasi masalah, 3) Menentukan tujuan kerja, 4) Rencana pemecahan masalah, 5) Pendekatan sosial, 6) Pelaksanaan kegiatan, 7) Evaluasi kegiatan dan hasil.

Mengacu kepada pendapat Murdjito maka metode dan tahapan dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Analisis situasi masyarakat dalam bentuk kegiatan awal dilakukan dengan mewawancarai dan pengamatan langsung terhadap UMKM potensial di Desa Wotgalih, dengan menitikberatkan permasalahan pada permasalahan pokok yang dihadapi UMKM mitra.
2. Mengidentifikasi permasalahan apa saja yang dihadapi oleh UMKM mitra. Dari hasil identifikasi tersebut yang telah dilakukan, masalah yang dihadapi UMKM mitra adalah masalah branding, packaging, dan pemasaran.
3. Menentukan tujuan kerja yang ingin dicapai atau perubahan yang dihasilkan dalam kegiatan ini. Dalam hal ini tujuan dari kelompok kami adalah optimalisasi branding, packaging, dan pemasaran.
4. Rencana pemecahan masalah sebagai bentuk kegiatan pengabdian masyarakat, berkaitan dengan kegiatan pengembangan UMKM adalah dengan melakukan pendampingan terhadap UMKM mitra.

5. Melakukan pendekatan sosial kepada UMKM mitra melalui pendekatan personal dalam bentuk kunjungan, wawancara, dan diskusi bersama.
6. Pelaksanaan kegiatan dalam bentuk pendampingan langsung kepada pelaku UMKM dengan periode pelaksanaan mengikuti tenggat waktu KKN yang telah ditetapkan oleh Universitas Muhammadiyah Jember. Pihak yang terlibat dalam kegiatan ini adalah kelompok 30 KKN Unmuh Jember dan UMKM. Kegiatan tersebut diberikan dalam bentuk pemberian edukasi kepada UMKM, dan kegiatan pendampingan diberikan sesuai dengan kebutuhan UMKM mitra.
7. Pasca pendampingan, kelompok 30 KKN Unmuh Jember melakukan evaluasi dampak yang diperoleh untuk kedepannya terhadap UMKM mitra.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Terasi merupakan produk setengah basah dari terbuat dari ikan kecil-kecil atau udang rebon yang dicampur dengan garam kemudian difermentasi. Menurut Standar Nasional Indonesia (2016), terasi adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar atau udang kering atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dengan perlakuan penggaraman, pengeringan, penggilingan dan fermentasi. Terasi mengandung nutrisi yang tinggi dan lengkap, diantaranya kadar air 33,8 g, kadar lemak 2,9 g, kadar protein 22,3 g, kadar P 726 mg, kadar Ca 38,2 mg, kadar Fe 78,5 mg, kadar vitamin B 0,24 mg, kadar vitamin A 0,0 SI, dan kadar vitamin C 0,0 mg dalam 100 gram bahan (Suprapti, 2001). Terasi yang baik adalah terasi yang memiliki kadar air sekitar 26-42%, terasi yang memiliki kadar air terlalu rendah maka permukaan terasi akan diselimuti oleh kristal-kristal garam menyebabkan teksturnya menjadi keras dan tidak kenyal. Namun jika kadar airnya terlalu tinggi maka terasi menjadi lunak (Rosida dan Enny, 2007). Salah satu UMKM yang memproduksi terasi adalah Bu Nanik yang terletak di dusun meleman, desa wotgalih lumajang.

Salah satu kekuatan pendorong dalam membangun ekonomi di Indonesia adalah pengembangan UMKM. UMKM merupakan salah satu pilar ekonomi terbesar bagi Indonesia yang sangat berperan dalam pertumbuhan ekonomi, serta menjadi salah satu sektor yang menompong kehidupan masyarakat Indonesia. Desa Wotgalih dikenal sebagai salah satu desa penghasil terasi reket. Hal tersebut yang seharusnya disadari masyarakat di Desa Wotgalih untuk terus berinovasi dalam pemanfaatan hasil potensi alam sebagai salah satu upaya pengembangan UMKM itu sendiri agar ciri khas Desa Wotgalih tersebut semakin tersiar luas.

Dalam proses pembuatan dan penjualan terasi reket, warga Desa Wotgalih kurang memiliki pemahaman mengenai pentingnya branding dan kemasan bagi sebuah produk olahan yang dapat mencapai pasar yang lebih luas. Sehingga dari persoalan tersebut, Mahasiswa KKN Kelompok 30 ingin membantu memecahkan masalah dengan metode pelaksanaan program kerja dengan tahapan-tahapan sebagai berikut :

### **Melakukan Wawancara Kepada Pelaku UMKM**

Wawancara merupakan bentuk pengumpulan data yang paling sering digunakan dalam penelitian kualitatif (Imami, 2007). Dalam pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim KKN Kelompok 30 di desa Wotgalih mewawancarai pada UMKM di dusun Meleman. Wawancara yang dilakukan dengan pelaku usaha terasi reket Ibu Nanik dan Pak Ridwan dimana usaha terasi reket adalah produk unggulan di desa Wotgalih. Berikut adalah pembahasan wawancara Ibu Nanik dan Bapak Ridwan yang meliputi :

#### **a. Awal Mula Berdirinya Usaha Terasi**

Usaha terasi reket yang pertama kali kami berhasil temui adalah terasi reket milik Ibu Nanik yang berdiri sejak tahun 2015. Ibu Nanik sendiri sebenarnya memiliki profesi sebagai juru masak di warungnya sendiri yang beliau beri nama "Warung Bebas Bu Nanik". Sebelum mencoba untuk

usaha terasi reket ini, Ibu Nanik menjadi tengkulak udang reket di desa Wotgalih yang salah satunya juga digunakan sebagai bahan baku sambal di warungnya yang kemudian sambal tersebut menjadi ciri khas dari warung tersebut. Untuk memenuhi kebutuhan warungnya tersebut Bu Nanik akhirnya juga ikut memproduksi sendiri terasi reket tersebut. Setelah memproduksi, Ibu Nanik menjadi dua terasi tersebut. Sebagian untuk dijual dalam bentuk terasi dan sebagian yang lain disimpan untuk keperluan bahan baku masakan warungnya.

Sedangkan untuk usaha terasi reket Bapak Ridwan dirintis sejak tahun 2022 hingga saat ini. Ide untuk berjualan terasi reket ini muncul setelah Bapak Ridwan mendirikan Yayasan yang bernama "Yayasan Jagat Alam Nusantara". Beliau menyadari bahwa dalam menjalankan program-program Yayasan tersebut juga butuh pendanaan, maka beliau berinisiatif untuk membuat Badan Usaha Milik Yayasan yang menjual terasi reket tersebut. Sebelum merintis terasi reket tersebut Bapak Ridwan pernah menjadi seorang petani. Beliau juga sampai sekarang masih menjadi relawan pendidik. Dalam forum pegiat lingkungan beliau juga sangat aktif yang kemudian beliau tertarik untuk menjadi pers investigasi independent agrarian dan lingkungan. Selain itu beliau juga aktif dalam kerelawanan penanggulangan bencana, dan pegiat sosial keagamaan diberbagai wilayah.

#### b. Bahan Baku

Pada umumnya di Desa Wotgalih, pembuatan terasi udang reket memiliki bahan baku yang sama yakni air, garam, dan udang reket.

#### c. Cara Pembuatan

1. Cuci udang reket hingga bersih dan bebas dari kotoran
2. Masukkan udang reket kedalam baskom, kemudian tambahkan garam dan aduk hingga merata.
3. Tutup baskom dan biarkan campuran antara udang reket dan garam selama 1 sampai 7 hari.
4. Setelah proses pencampuran antara udang reket dan garam, kemudian dilanjutkan dengan menjemur udang reket diterik matahari setengah kering.
5. Lalu tumbuk hingga hancur (lumat), kemudian jemur kembali. Lakukan hal tersebut hingga 2 sampai 4 hari.
6. Selanjutnya cetak terasi reket dan bungkus sesuai selera.

### Solusi Permasalahan Branding Produk Terasi Reket

Branding adalah kegiatan untuk menciptakan nilai/value, reputasi produk ataupun jasa bagi siapapun yang terlibat didalam brand, serta bagi pelanggan (customer) yang menginginkan produk tersebut (Intan dkk, 2022). Brand atau merk sebuah produk adalah tanda, simbol, desain, atau kombinasi dari semuanya untuk mengidentifikasi suatu produk atau jasa yang membedakan dengan produk atau jasa competitor (Kotler da Keller, 2012).

Dalam kegiatan pendampingan branding dan legalitas UMKM di Desa Wotgalih yang dilakukan oleh tim KKN kelompok 30 ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas branding UMKM karena branding produk adalah hal yang dapat menarik minat pembeli untuk mencoba dan membeli produk tersebut. Kegiatan peningkatan branding UMKM dilakukan dengan 2 tahap yaitu yang pertama desain logo dan yang kedua desain kemasan. Pembuatan logo untuk produk bertujuan agar produk mudah dikenal dan mempunyai ciri khas tersendiri. Pada UMKM Ibu Nanik dan Bapak Ridwan belum memiliki branding yang kurang signifikan. Sedangkan proses desain kemasan dilakukan untuk meningkatkan daya tarik konsumen (customer), karena dengan kemasan yang menarik dapat mempunyai daya jual tinggi. Sehingga tim KKN kelompok 30 mengusulkan pembuatan logo dan desain kemasan.

## **Solusi Permasalahan Legalitas Produk Terasi Reket**

Dalam hal legalitas tim KKN Kelompok 30 membantu pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) untuk menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal MUI. Nomor induk berusaha (NIB) merupakan tanda pengenal bagi para pelaku usaha baik usaha perseorangan maupun non perseorangan (Setiyawan dkk, 2022). NIB dapat membantu para pelaku usaha dalam mengajukan izin usaha dan izin komersial atau operasional (Guwosari, 2022). Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) (Panji, 2017).

Dalam upaya untuk mencapai pasar yang lebih besar selain dengan metode branding yang harus menarik, penjual juga harus dapat menjamin konsumen bahwa produk tersebut aman dari zat-zat yang berbahaya dan sesuai dengan keharusan bagi umat beragama Islam yang harus mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal. Oleh sebab itu, produsen juga harus dapat memperoleh sertifikasi halal oleh MUI sebagai bukti bahwa produk tersebut telah terjamin kehalalannya agar dapat mencapai pasar yang lebih luas.

Akhir-akhir ini banyak produk baru yang bersaing dan beredar di pasaran yang belum tentu terjamin keamanannya dan sudah terdaftar sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi. Masalah keamanan saat ini menjadi bahan topik yang selalu dibicarakan dalam penemuan suatu produk, oleh karena itu produk yang dijual di pasaran harus dijamin terhindar dari zat-zat berbahaya. Lembaga yang memiliki kewenangan untuk melakukan uji coba dan mengeluarkan sertifikat mengenai aman tidaknya suatu obat, makanan, dan minuman adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). BPOM adalah Lembaga Pemerintahan yang bertugas melakukan regulasi, standarisasi, dan sertifikasi produk makanan dan obat yang mencakup keseluruhan aspek pembuatan, penjualan, penggunaan, dan keamanan makanan, obat-obatan, kosmetik, dan produk lainnya.

Dalam hal pengajuan kepada BPOM, kami telah berkoordinasi dengan pihak desa agar UMKM yang berada di Desa Wotgalih dibantu dalam pengajuan kepada BPOM. Karena peran dari sertifikat yang dikeluarkan BPOM itu cukup vital dan memerlukan waktu dan juga persyaratan yang cukup panjang maka kami menyampaikan kepada pihak desa agar dapat memfasilitasi hal tersebut agar UMKM warga tersebut dapat terbantu dan dapat mencapai pasar yang lebih luas sehingga dapat menjadi ciri khas dari Desa Wotgalih.

## **Pembuatan Kemasan produk UMKM**

Kemasan adalah wadah berupa hasil akhir proses mengemas untuk meningkatkan nilai dan fungsi sebuah produk (Sudjadi, 2019). Pada UMKM terasi reket Ibu Nanik yang sebelumnya kemasan menggunakan daun pisang kemudian oleh tim KKN kelompok 30 diberikan tambahan kemasan berupa mika plastik yang sudah diberi logo namun, tim KKN kelompok 30 tidak membuang kemasan awal menggunakan daun pisang yang sudah menjadi cita rasa dari terasi reket ibu nanik.

Kemudian kemasan Bapak Ridwan yang sebelumnya hanya menggunakan kertas koran, selanjutnya tim KKN kelompok 30 memberikan kemasan berupa besek yang terbuat dari anyaman bambu dan diberi logo yang unik untuk lebih menarik para calon konsumen dan memperluas jangkauan produk terasi reket Bapak Ridwan. Tim KKN kelompok 30 memberikan kemasan menggunakan besek bertujuan untuk mengganti kertas koran yang awalnya digunakan untuk kemasan terasi reket dengan bahan yang lebih aman untuk jangka waktu yang lebih panjang.

## **SIMPULAN**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Muhammadiyah Jember tahun 2023 dilaksanakan di Kabupaten Lumajang tepatnya berada Yosowilangun. Tema yang dititik beratkan oleh LPPM Universitas Muhammadiyah Jember dalam pelaksanaan KKN kali ini adalah "Penguatan UMKM Pasca Pandemi". Berdasarkan data dan pembahasan yang dilakukan Kelompok

30, ditemukan berbagai masalah terkait UMKM yang ada di Desa Wotgalih. Mulai dari cara pemanfaatan hasil alam yang masih kurang inovatif, packaging yang masih kurang menarik apabila dijual di pasar yang lebih luas, lingkup pemasaran yang masih kecil, dan kurangnya terobosan menarik mengenai potensi pada produk yang sedang dikelola. Dalam kegiatan pendampingan branding dan legalitas UMKM di Desa Wotgalih yang dilakukan oleh tim KKN kelompok 30 dilakukan dengan 2 tahap yaitu yang pertama desain logo dan yang kedua desain kemasan. Selain itu, dalam hal legalitas tim KKN Kelompok 30 membantu pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) untuk menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal MUI.

### DAFTAR PUSTAKA

- A.K. Murdjito, H. d. (2012). Pendidikan Inklusi. Baduouse Media.
- Adam, P. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, Vol.1 No.1, 150-165.
- Badan Standar Nasional. (2016). SNI 2716-2016 Tentang Terasi udang. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Guwosari, A. (2022). HIKMAYO Jurnal Pengabdian Masyarakat HIKMAYO Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(20), 49-56.
- Kotler dan Keller . (2012). *Marketing Management Edisi 14*. Global Edition Pearson Prentice Hall.
- Lies, S. (2001). Daftar Komposisi Daftar Makanan. Direktorat Gizi Departemen RI .
- Rachmawati, I. (2007). Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif: wawancara. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 11.1: 35-40.
- Rahardjo, S. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Rosida dan Enny K.B.S. (2007). Pengaruh konsentrasi starter lactobacillus plantarum dan lama fermentasi terhadap kualitas dan kerusakan produk terasi. FTI UPN Veteran Jawa Timur.
- Setyawan N.A, W. &. (2022). Pendampingan Legalitas UMKM PKH Graduasi Melalui Sistem Online Single Submission di Kecamatan Suruh Kabupaten Semarang Jawa Tenga. 2[1], 1-9.