

# Pemanfaatan buah lontar untuk pengembangan kewirausahaan berbasis *ecopreneurship* melalui *home industry* pada ibu-ibu PKK di Makassar

Jokebet Saludung<sup>1</sup>, Muhammad Yahya<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>2</sup>Teknik Otomotif, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

**Abstract.** This Community Partnership Program (PKM) is implemented in 2018 in Tidung village by applying the results of research in 2017. The aim is to provide training to the community to make bluders cake, mabel and pudding using lontar (palmyra fruit or talak) as the main ingredients with the intention that the community got the skills to be independent to make home industry products to increase family income. Lontar is available on their neighbourhood but it is wasted in its season and the price is very cheap because the community does not know its benefit and nutritional content. Therefore, after being examined, the results must be trained in the community partnership program to disseminate its use to be favored by the community and increase the selling value and economic value of lontar. Previous research results indicate that the cake is very popular because it is worthy of being applied in this PKM. The training went very well, the results were also very maximum and the products were liked by women of Family Welfare Empowerment as the trainees in this PKM. They are enthusiastic in making talak pudding, talak bluder, and mabel talak. The training involved 31 women of Family Welfare Empowerment which was originally planned for 20 people. After the training, they were given the opportunity to work in groups to make products. After the results were evaluated it turned out that they had tried to make it themselves. The obstacles found were the need for capital assistance and tools for entrepreneurship. This still needs help from the local government or investors who want to help the community to do entrepreneurship.

**Keywords:** utilization of lontar (talak), development, ecopreneurship, home industry

## I. PENDAHULUAN

Artikel ini ditulis berdasarkan hasil pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bagi ibu-ibu PKK di Kelurahan Tidung Makassar tahun 2018 sebagai penerapan hasil penelitian tahun 2017, yang bertujuan untuk mengembangkan kewirausahaan dengan pemanfaatan buah lontar (talak) melalui *home industry*. Buah lontar (buah talak) adalah buah dari pohon talak (lontar). Buah talak atau buah lontar disebut juga siwalan dengan nama latinnya *Borassus flabellifer* Linn (Aprianti et.al, 2014). Pohon talak berbentuk palem dan tumbuh di Indonesia yang beriklim kering seperti di

Madura, Bali, Nusa Tenggara, dan Sulawesi Selatan bahkan di Asia Selatan dan Asia Tenggara. (Aprianti et.al, 2014). Hampir semua bagian dari pohon talak dapat dimanfaatkan mulai dari batang, daun, lidi, buah, air buah, dan nira talak. Oleh karena itu sangat potensial dikembangkan untuk kewirausahaan. Pohon dan buah lontar (talak) atau siwalan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pohon dan buah talak (lontar) (Fanind Jasmine, 2015)

Kewirausahaan merupakan kemampuan seseorang dalam menghadapi berbagai resiko dengan mengambil inisiatif untuk menciptakan dan melakukan hal-hal baru melalui pemanfaatan berbagai sumber daya dengan tujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada seluruh pemangku kepentingan untuk memperoleh keuntungan sebagai konsekuensinya, untuk meraih sukses dan untuk memelihara usaha baru dan untuk menciptakan peluang baru (Suryana, 2013). Nilai-nilai hakiki yang harus dimiliki menurut Suryana (2013) adalah percaya diri, kepemimpinan, berorientasi masa depan, berani mengambil resiko, keorisinalitas, berorientasi pada tugas dan hasil. Menurut Zimmerer & Scarborough (2008), ada delapan karakteristik kewirausahaan yaitu rasa tanggungjawab, memilih resiko, percaya diri, menghendaki umpan balik, semangat kerja keras, berorientasi ke depan, memiliki keterampilan berorganisasi, menghargai prestasi. Menurut Grave ada 10 karakteristik kewirausahaan yaitu harus mimpi, tegas, doers, ketepatan hati, pengabdian, kesetiaan, detil, takdir, dolar dan distribusi (Schaltegger, 2002). *Ecopreneurship* adalah istilah yang diciptakan untuk mewakili proses prinsip kewirausahaan yang diterapkan untuk menciptakan bisnis yang menyelesaikan masalah lingkungan



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL  
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR  
ISBN: 978-602-555-459-9**

secara berkelanjutan. *Home industry* adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan, berbentuk barang dan jasa, yang dikerjakan di rumah oleh anggota keluarga. *Home industry* adalah rumah usaha produk barang dan jasa atau perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah tangga, atau usaha kecil yang dikelola keluarga dan berskala kecil. Di dalam suatu industri kecil terdapat berbagai aspek yang dibutuhkan sebagai pendukung berkembangnya industri tersebut, yaitu modal, bahan baku, tenaga kerja, pemasaran, serta konsumen. Menurut Ananda (2016), *home industry* bergerak dalam skala kecil, dari tenaga kerja yang bukan profesional, modal yang kecil, dan produksi hanya secara musiman (Zuhri, 2013).

Menurut Abidatul dan Dwiatmanto (2015), *home industry* sebagai alternatif penghasilan bagi keluarga. kegiatan ekonomi rumah tangga ini membantu meningkatkan pendapatan keluarga karena merupakan usaha sampingan yang tidak banyak menyita waktu. *Home industry* berpeluang untuk mengurangi angka kemiskinan, kegiatan ekonomi, secara tidak langsung membuka lapangan kerja bagi anggota keluarga ataupun tetangga yang berada di sekitar tempat tinggal, dan *home industry* dapat membantu mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan (Yuwono, 2015). Jadi *home industry* adalah kegiatan ekonomi di rumah tangga yang berskala kecil untuk mengolah dan menghasilkan barang atau jasa yang memberikan keuntungan dengan menggunakan sarana tertentu untuk meningkatkan nilai guna dan nilai tambah dari barang dan jasa tersebut. Pengembangan kewirausahaan berbasis *ecopreneurship* melalui industri rumah tangga dilaksanakan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk membuat produk kue yang berbahan dasar talak (lontar) yaitu bluder talak, mabel talak dan puding talak dengan tujuan agar masyarakat memiliki ketrampilan untuk mandiri membuat produk yang dapat dijual dengan berwirausaha melalui *home industry* untuk menambah penghasilan keluarga.

Mengapa buah talak (buah lontar) harus dikembangkan menjadi wirausaha berbasis *home industry*? Karena talak ada di sekitar lingkungan tetapi banyak terbuang pada musimnya disaat buahnya melimpah tetapi harganya sangat murah karena selama ini belum dikenal masyarakat secara umum bahwa sangat bermanfaat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Oleh karena itu temuan hasil penelitian ini harus dilatihkan pada program kemitraan masyarakat untuk didiseminasikan penggunaannya agar digemari oleh masyarakat, sekaligus meningkatkan nilai jual dan nilai ekonomis dari buah talak. Di Sulawesi Selatan baru dimanfaatkan buahnya dan niranya secara tradisional, dan daunnya dibuat kipas dan tikar serta lidinya dibuat

sapu. Oleh karena itu, buah yang dijual dengan harga yang sangat murah harus dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi dan digemari masyarakat dengan diberikan sentuhan teknologi menjadi aneka kue seperti mabel, bluder dan puding. Produk lainnya sedang dikembangkan pada penelitian PDUPT tahun 2018, dan penerapannya sudah dilaksanakan pada PKM tahun 2018 yang akan dilanjutkan pada tahun 2019. Kegunaan dari pohon ini sangat banyak sehingga dapat dijadikan alternatif untuk berwirausaha. Di Sulawesi Selatan pohon talak dibudidayakan di Kabupaten Jeneponto, Takalar, Gowa, dan Bone, tetapi paling banyak di Jeneponto. Menurut Jasmine (2015), buah talak atau lontar bermanfaat bagi kesehatan untuk: 1) Melancarkan pencernaan, 2) Mengobati diabetes, 3) Menyegarkan dan menyejukkan badan, 4) Menyehatkan kulit atau dermatitis, 5) Menghambat radikal bebas atau sebagai Antioksidan, 6) Mencegah penuaan dini, 7) Menambah energi, 8) Baik untuk kesehatan ginjal, 9) Mengatasi stres, 10) Mencegah kanker, 11) Sebagai minuman isotonik, 12) Sebagai antibiotik, 13) Membantu menurunkan berat badan, 14) Mengatasi gangguan pada hati, 15) Sebagai camilan sehat. Selain manfaatnya bervariasi, kandungan gizinya juga tinggi (Tabel 1).

Tabel 1. Kadar gizi buah lontar per 100 g (Fanind Jasmine, 2015)

Kandungan Gizi	Satuan (g)
Total gula	10,93
Gula reduksi	0,96
Protein	0,35
Nitrogen	0,056
PH	6,7-6,9
Specific gravity	1,07
Mineral	0,54
Vitamin C	13,25
Vitamin B1(IU)	3,9
Fosfor	0,14
Besi	0,4

Berdasarkan survei awal, ditemukan bahwa pohon talak banyak tumbuh di Jeneponto dan buahnya dipasarkan ke kota Makassar dengan dipikul dan harganya sangat rendah padahal sangat bermanfaat dan kandungan gizinya sangat tinggi. Oleh karena itu harus disosialisasikan manfaatnya pada masyarakat. Masalahnya adalah: (1) Bagaimana memilih buah talak yang baik digunakan dalam pembuatan puding, mabel, dan bluder? (2) Bagaimana proses pembuatan puding, mabel, dan bluder dari buah talak? (3) Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap bentuk, rasa, warna, tekstur dan aroma dari puding, mabel, dan bluder buah talak? (4) Bagaimana mengembangkan wirausaha dengan memanfaatkan puding, mabel, bluder buah talak untuk *home industry*? (5) Bagaimana meningkatkan ketrampilan berpikir masyarakat untuk memperbaiki pola hidupnya?



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL  
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR  
ISBN: 978-602-555-459-9**

## II. METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan untuk memecahkan masalah yang telah dikemukakan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan keterampilan dalam bentuk praktek langsung membuat produk
2. Memberikan pengetahuan praktis membuat produk dari buah lontar dan motivasi berwirausaha
3. Praktek membuat puding, mabel, bluder buah talak.
4. Pengetahuan praktis dasar-dasar berwirausaha untuk meningkatkan produktivitas keluarga
5. Diskusi kelompok terbimbing
6. Kerja mandiri/kelompok untuk pelatihan keterampilan
7. Memotivasi minat berwirausaha secara kelompok
8. Evaluasi (persiapan, proses pelaksanaan, dan hasil)

Langkah-langkah kegiatan PKM meliputi persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

### A. Persiapan

Persiapan meliputi survei lapangan, membuat proposal, menyiapkan mitra, mengurus perizinan, menyiapkan bahan dan alat, menyiapkan lokasi pelatihan, peserta didik, fasilitator, bahan ajar, menyiapkan ruangan pelatihan.

### B. Pelaksanaan

Secara operasional melaksanakan kegiatan PKM di lokasi dengan judul pelatihan keterampilan membuat puding talak, mabel talak, bluder talak untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha ibu-ibu PKK di Kelurahan Tidung. Di dalam pelatihan ini dilaksanakan praktek membuat puding talak, mabel talak, bluder talak. Menjelaskan mengapa buah talak yang dikembangkan, bagaimana manfaatnya dan kandungan gizinya. Juga diberikan pengetahuan praktis tentang dasar-dasar berwirausaha. Kegiatan PKM dilaksanakan selama tujuh bulan. Cara pelaksanaannya diatur sesuai keadaan peserta karena praktek ini butuh waktu khusus. Praktek pelatihan dilaksanakan tanggal 25-27 Juli 2018 tetapi kerja mandiri dan kelompok diberikan waktu satu bulan dan sesudah itu dievaluasi. Sesudah diberi pelatihan membuat puding, mabel, bluder dari buah talak mereka dilatih mengemas, memasarkan dan menjual produk. Peserta diusahakan memahami betul cara membuatnya sehingga mereka dapat membuat sendiri. Mereka di motivasi untuk menjadikannya sebagai salah satu usaha yang produktif sebagai sumber penghasilan. Dari sekian cara yang diberikan, setidaknya semuanya tertarik untuk berwirausaha. Tolak ukurnya jika mereka mampu membuat sendiri sekurang-kurangnya 80 % diantaranya dapat membuat sendiri dan dijadikan industri rumah tangga sebagai wirausaha yang produktif.

### C. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan tiga kali yaitu evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Evaluasi awal dilakukan untuk mengetahui kondisi awal dan kemampuan serta kebutuhan peserta, agar dapat disesuaikan dengan cara mengajar dan bahan ajar yang sesuai dengan keadaan dan kebutuhan mereka. Evaluasi proses dilakukan pada saat pelatihan berlangsung untuk mengetahui sejauhmana pelaksanaan dapat diikuti oleh peserta. Evaluasi akhir dilakukan di akhir kegiatan untuk mengetahui sejauhmana efektivitas pelaksanaan kegiatan dan bagaimana tingkat keberhasilan pelatihan yang diperoleh, sejauhmana perubahan sikap dan pengetahuan serta keterampilan yang terjadi pada para peserta untuk mau berwirausaha untuk produktif.

### D. Pelaporan

Pelaporan dilakukan sesudah semua kegiatan selesai dilaksanakan untuk menyampaikan hasil terakhir yang dicapai, dan hal-hal yang ditemukan dalam pelaksanaan, serta saran rekomendasi yang perlu diperhatikan. Solusi yang ditawarkan harus dapat memecahkan permasalahan yang dihadapi yaitu memberikan Pelatihan Keterampilan Kepada ibu-ibu PKK di Kantor Kelurahan Tidung dengan materi yang relevan yaitu menyiapkan buah talak dalam berbagai tingkat kematangan, cara memilih buah talak yang baik, cara membuat puding, mabel, dan bluder dari buah talak, cara pengemasan produk untuk meningkatkan nilai jual, cara mengembangkan kewirausahaan berbentuk *home industry* dengan memanfaatkan produk dari buah talak. Mengevaluasi tingkat kesukaan masyarakat, panelis, dan konsumen terhadap bentuk, rasa, warna, tekstur, aroma dari puding, mabel, bluder dari buah talak, mengevaluasi tindak lanjut kegiatan mandiri atau kelompok membuat produk, mengembangkan minat masyarakat berwirausaha melalui *home industry*, menganalisa hambatan, merencanakan tindak lanjut pengembangan PKM dalam bentuk PPPUT untuk pengembangan produk lainnya dari buah talak dan bagian-bagian lainnya sebagai bahan baku lokal untuk produk pengembangan dan perluasan usaha.

Mengapa perlu pelatihan? Menurut Slameto (2003), pelatihan adalah sebuah proses untuk menjadikan diri lebih baik dari sebelumnya. Pelatihan adalah proses pengalaman belajar yang terstruktur untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Pemberdayaan adalah kegiatan yang dilaksanakan untuk membuat berdaya masyarakat yang tidak berbaya atau tidak produktif menjadi produktif. Model dan metode pelatihan adalah sebagai alat dan strategi untuk menciptakan proses pembelajaran, sehingga terjadi interaksi antara pengajar dan peserta didik. Metode latihan umumnya digunakan untuk memperoleh ketangkasan dan keterampilan dari yang telah dipelajari.

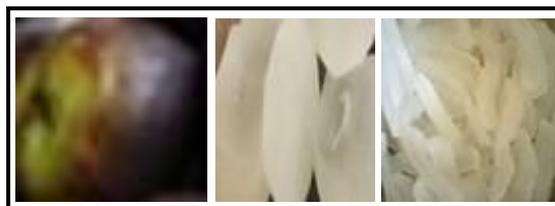
Tujuan utamanya adalah untuk mengembangkan kewirausahaan dengan pemanfaatan buah lontar (talak) melalui *home industry*. Agar masyarakat mengetahui: cara memilih buah talak yang baik, proses pembuatan puding, mabel, dan bluder dari buah talak, kegunaan buah talak, cara berwirausaha melalui *home industry*, cara memperbaiki pola hidupnya. Manfaatnya dapat berguna bagi peserta pelatihan, masyarakat umum, petani dan penjual buah talak, pemerintah, perguruan tinggi, dan pelaksana PKM. Menjadi sumber penghasilan, menaikkan harga jual buah talak, memanfaatkan bahan lokal berbasis lingkungan, meningkatkan ekonomi rakyat, menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat, pengembangan bahan ajar kewirausahaan di perguruan tinggi. Spesifikasi produk yang dihasilkan dari program PKM adalah puding, mabel dan bluder, yang memiliki rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk, kualitas yang sangat disukai oleh masyarakat dan panelis karena enak, manis, lembut, dengan rasa spesifik buah talak, dapat dipasarkan dan disukai oleh konsumen, sehingga harga jual buah talak dan produknya meningkat. Peserta pelatihan diikuti 31 ibu-ibu PKK yang semula hanya direncanakan 20 orang. Selesai pelatihan, mereka diberikan kesempatan untuk bekerja kelompok membuat produk. Setelah siap mandiri, mereka dapat bekerja untuk berusaha sendiri.

Target luaran PKM adalah pelatihan dilaksanakan dua kali kepada 31 orang ibu-ibu PKK Di Kelurahan Tidung Makassar, masing-masing 15 dan 16 orang untuk satu kali pelatihan dengan pertimbangan alat dan tempat pelatihan. Dengan demikian ada 2 kelompok ibu-ibu yang telah diberi pelatihan (kelompok A dan B) yang kemudian disarankan berbagi lagi menjadi dua kelompok sehingga terbentuk 4 kelompok secara keseluruhan. Mereka dapat bekerja secara kelompok masing-masing 5 atau 6 orang. Diharapkan semua kelompok dan anggotanya memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah puding, mabel, dan bluder dari buah talak dengan baik. Diharapkan terbentuk dua kelompok usaha dari masing-masing kelompok (A = 2 dan B = 2). Berarti terbentuk 4 kelompok usaha *home industry*. Masing-masing kelompok usaha telah diberikan alat sederhana untuk membuat produk dari buah talak atau buah lontar. Untuk kegiatan berlatih secara umum mereka telah diberi bantuan kompor gas dan cetakan yang sewaktu-waktu boleh dipinjam oleh anggota kelompok jika mereka membutuhkan. Setelah mereka sudah berhasil dalam kelompok, mereka dapat berusaha mandiri. Sesudah pelatihan mereka tetap diberikan pembinaan untuk berwirausaha. Mereka dipersiapkan untuk mengikuti kegiatan PPM PPPUT untuk tahun 2019 sebagai tindak lanjut pengembangan produk untuk meningkatkan pengembangan usaha. Setelah hasilnya dievaluasi ternyata mereka telah

berusaha membuatnya sendiri. Kendalanya adalah perlu bantuan modal dan alat untuk berwirausaha. Inilah yang masih membutuhkan bantuan dari pemerintah setempat atau pemodal yang ingin membantu masyarakat untuk berwirausaha.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan PKM yang telah dilaksanakan di Tidung dengan memanfaatkan buah talak untuk mengembangkan kewirausahaan melalui *home industry* bertujuan meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan meningkatkan harga dan nilai buah talak menjadi produk yang *marketable*. Pelaksanaan PKM telah berhasil dengan baik. Pelatihan keterampilan dalam bentuk praktek langsung membuat produk dari buah lontar sudah selesai dilaksanakan dua kali dan berhasil dengan sangat baik. Tempat pelaksanaan di Kantor Kelurahan Tidung Makassar. Peserta pelatihan sebanyak 31 orang melampaui target yang semula direncanakan hanya 20 orang. Peserta adalah ibu-ibu PKK dan karyawan kelurahan. Mereka telah diberikan pengetahuan praktis membuat produk dari buah lontar dan motivasi berwirausaha. Pertama mereka diberi pengetahuan tentang pohon talak, manfaatnya, kandungan gizinya, dan manfaatnya. Selanjutnya dikenalkan cara memilih buah talak, cara mengupas sampai bersih, lalu cara memotong dan mengirisnya sesuai kebutuhan penggunaannya. Daging buah talak yang masih muda memiliki rasa yang enak untuk dimakan. Teksturnya yang lembek dan rasanya yang manis dapat dibuat minuman seperti kelapa muda. Hanya saja buah talak tidak memiliki daya jual yang tinggi sehingga cenderung diabaikan (Lutony, 1993).



Gambar 2. Buah talak dan isinya

Mereka diberikan contoh produk yang sudah jadi dan mereka langsung mencicipinya. Selanjutnya mereka dibimbing dan dilatih praktek membuat puding, mabel, dan bluder dari buah talak. Diawali dari menjelaskan resepnya sesuai materi bahan ajar yang telah disediakan dan diberikan kepada ibu-ibu, dijelaskan resepnya dan dipraktikkan cara membuat dan mencampur adonan serta cara memasak dan membakarnya sampai matang. Sebelum melakukan pelatihan, semua bahan dan alat yang digunakan disiapkan terlebih dahulu agar proses eksperimen dapat dilakukan dengan baik dan benar. Untuk pembuatan mabel, bluder, dan puding dari buah talak, terlebih dahulu yang harus dilakukan adalah

pemilihan buah talak yang baik, pengupasan, pembersihan buah talak dari kulit buah, pemotongan buah talak secara tipis-tipis sesuai bentuk yang diinginkan. Hasil yang diperoleh dari pelatihan PKM adalah Bluder Talak, Mabel talak dan Puding Talak yang dapat di pasarkan atau dijadikan industri rumah tangga. Tujuannya adalah untuk meningkatkan ekonomi keluarga. gula pasir 150 gr, susu ultra 1/2 kaleng (jadi 1 liter dengan air), pewarna sesuai selera. Cara membuatnya: buah talak dikupas dan dicuci bersih buah, diiris tipis-tipis atau dadu seperti nata decoco, atau potong sesuai selera. Siapkan wajan dan masak buah talak dengan campuran agar-agar, nutrijell tanpa rasa, gula pasir, susu, warna sesuai selera, dengan api sedang, aduk sampai merata dan mendidih. Aduk sampai matang dan sesudah matang tuang ke dalam cetakan, biarkan sampai dingin, ditutup dan dikemas. Siap dipasarkan. Bentuk cetakan dapat divariasi bermacam-macam misalnya segi empat, lonjong atau cetakan kecil. Sebelum dihidangkan, bentuk yang besar harus diiris-iris terlebih dahulu. Sesudah itu dihidangkan, disimpan, atau dikemas untuk dipasarkan.

Mabel Talak dibuat dari mentega 300 gr, Gula 250 gr, telur 6 butir, tepung terigu 300 gr, SP/TBM 30 gr, susu kental manis 40 gr, sprite 100 cc, coklat bubuk 75 gr, buah talak 300 gr. Cara membuatnya: kocok mentega, SP dan gula sampai kaku, kemudian turunkan telur kocok lagi sampai mengembang (25 menit). Masukkan susu kental dan sprite kocok selama 2 menit, terakhir turunkan tepung terigu sedikit- sedikit, buah talak, aduk secara pelan-pelan sampai merata, dan terakhir coklat bubuk, aduk sig-sag. Tuang ke dalam cetakan, panggang selama  $\pm$  50 menit. Angkat, dinginkan, potong-potong atau biarkan utuh, kemas serta beri label. Siapkan untuk dipasarkan.

Bluder Talak dibuat dari buah talak 300 gr dicincang kasar, mentega 100 gr, telur 4 butir, gula 200 gr, tepung terigu 500 gr, bibit roti 10 gr, susu bubuk 20 gr, air hangat 200 mg, keju parut 20 gr. Cara membuatnya: kocok gula dan telur sampai mengembang, turunkan campuran tepung terigu + bibit roti + susu bubuk, dan air hangat secara bergantian. Tambahkan mentega yang sudah dilumerkan, aduk pelan-pelan, masukkan keju parut dan buah talak secara pelan-pelan, aduk sampai rata, lalu tuang ke cetakan dan panggang selama  $\pm$  50 menit. Kalau sudah matang, angkat dan dinginkan. Hidangkan atau potong- potong, masukkan dalam kemasan, beri label, dan pasarkan. Proses dan cara membuatnya serta hasilnya dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4.

Hasil produk diberi kemasan baik secara utuh ataupun setelah diiris-iris. Pengemasan, pemasaran dan penjualan diberikan dalam bentuk pengetahuan praktis dasar-dasar berwirausaha untuk meningkatkan produktivitas keluarga. Kemasan merupakan wadah

atau tempat yang digunakan untuk membungkus makanan, barang atau lainnya dengan tujuan keamanan dan kelancaran dalam distribusi.



Gambar 3. Proses pelatihan dan praktek membuat mabel talak, bluder talak, dan puding talak



Gambar 4. Mabel talak, bluder talak, puding talak hasil praktek pelatihan dalam PKM

Pemberian kemasan merupakan faktor penting untuk membuat hasil olahan berdaya simpan lama dan meningkatkan nilai tambah dan harga jual. Kemasan ditujukan untuk memberi perlindungan pada produk pangan untuk mencegah dan mengurangi kerusakan, melindungi bahan dari pencemaran serta gangguan fisik seperti fermentasi gas, kelembaban, uap. air, gesekan, benturan dan getaran, gangguan kimia seperti oksidasi dan sinar ultra violet, juga gangguan biologik seperti bakteri dan kapang. Faktor penting yang perlu diperhatikan dalam mengonsumsi pangan adalah asupan gizi yang seimbang, bebas dari cemaran mikroba, kimia, dan fisik, karena faktor keamanan pangan juga merupakan syarat universal bagi mutu pangan yang baik (Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2011). Tindak lanjut dari hasil pengolahan puding, mabel, bluder untuk mempertinggi nilai tambah, nilai jual dan kualitas mutu, perlu diberi kemasan yang menarik. Kemasan dapat menjadi perangsang serta daya tarik pembeli karena faktor psikologis dapat digunakan untuk merebut dan menguasai pasaran, maka dekorasi pada kemasan harus diperhatikan. Kemasan berguna untuk mencegah kerusakan mikrobiologis, fisik, mekanis, kimia dan biologis. Bahan-bahan pengemas yang paling banyak digunakan dan mudah didapat

adalah plastik dan kertas. Jenis plastik yang baik digunakan sebagai kemasan bahan makanan adalah jenis termoplastik dan untuk bahan makanan kering dapat juga dikemas dengan kertas.

Mereka dimotivasi untuk kerja mandiri dan kelompok agar berminat dan siap berwirausaha. Evaluasi yang dilakukan mulai dari persiapan, proses pelaksanaan, dan hasil kegiatan. Rubrik penilaian menggunakan skala 1-5 (Tidak baik, Kurang baik, Agak Baik, Baik, Sangat Baik). Hasil evaluasi terakhir menunjukkan bahwa kegiatan PKM berhasil sangat baik (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil evaluasi dan penilaian kegiatan PKM

Fokus Kegiatan	Skor	Keterangan
Perencanaan	4,8	Sangat Baik
Persiapan	4,8	Sangat Baik
Kelengkapan Alat	4,2	Baik
Kelengkapan Bahan	5,0	Sangat Baik
Pelaksanaan Pelatihan	5,0	Sangat Baik
Materi Pelatihan	4,9	Sangat Baik
Hasil Pelatihan	5,0	Sangat Baik
Kesesuaian Kebutuhan	4,8	Sangat Baik
Kemauan Berwirausaha	4,9	Sangat Baik
Minat dan sikap peserta	4,8	Sangat Baik
Harapan Peserta	4,7	Baik

Hasil monitoring dan evaluasi (*monerv*) internal PPM yang telah dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2018 dan hasil penilaian produk ternyata disukai oleh panelis yang ada di LPM. Bahkan disarankan untuk ditingkatkan pelaksanaannya untuk pengembangan produk dengan program pengembangan produk unggulan dari bahan tersebut. Oleh karena itu, pelaksanaan PPM selanjutnya akan diajukan melalui proposal PPPUDT untuk tahun 2019.

#### IV. KESIMPULAN

1. Perencanaan pelaksanaan PKM di Kelurahan Tidung Makassar mulai dari survey, perencanaan, persiapan, pelaksanaan, hasil, dan evaluasi telah terlaksana dengan baik dan hasil yang dicapai sangat baik. Semua yang direncanakan di dalam PKM telah dapat dilaksanakan dengan baik. Mulai dari survei lapangan, membuat proposal, menyiapkan mitra, mengurus perizinan, menyiapkan bahan dan alat, menyiapkan lokasi pelatihan, peserta didik, fasilitator, bahan ajar, menyiapkan ruangan pelatihan, semuanya dapat dilaksanakan dengan sangat baik.
2. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dalam bentuk PKM di Kelurahan Tidung dilaksanakan tanggal 25-27 Juli 2018. Hasil pelaksanaan sangat baik, minat dan motivasi Ibu-Ibu PKK sangat tinggi. Mereka dapat membuat sendiri dan termotivasi untuk menjadikan-

nya sebagai salah satu unit usaha produktif sebagai sumber penghasilan melalui *home industry*.

3. Penilaian pelaksanaan kegiatan PKM di Tidung berhasil dengan sangat baik dengan nilai keseluruhan rata-rata 4,8 atau kategori sangat baik. Hasil produk mabel talak, bluder talak, puding talak sangat disukai karena warna, tekstur, rasa, aromanya spesifik dan kualitasnya dinilai sangat baik.
4. Tindak lanjut hasil PKM akan dilaksanakan dalam bentuk pengembangan produk dari talak dan buahnya pada PPPUD yang akan datang

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Bapak Rektor UNM, Dekan Fakultas Teknik yang telah memberikan dana PNBP untuk PPM sehingga PKM ini dapat dilaksanakan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ketua Lembaga PPM UNM, Lurah Tidung dan stafnya, ibu-ibu PKK Kelurahan Tidung, Tim Pelaksana PKM, Tenaga Pendukung Pelaksanaan PKM (Pengusaha dan asistennya), Mahasiswa yang dilibatkan, keluarga dan semua pihak yang ikut memfasilitasi kegiatan PKM sampai selesai dengan baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, A., M.S. Dwiatmanto. 2015. Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus pada Home Industry Cokelat "Cozy" Kademangan Blitar). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* 23 (1).
- Ananda, R. 2016. Peran *Home Industry* dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus *Home Industry* Keripik di Kelurahan Kubu Gadang). *JPM FISIP* 3 (2).
- Aprianti, D., Isnawati & E. Ratnasari. 2014. Pengembangan Lks Nata De Siwalan Berorientasi Kecakapan Hidup Materi Bioteknologi Untuk SMA. *Bioedu Berkala Ilmiah Pendidikan Biologi* 3 (3) ISSN: 2302-9528
- Jasmine, F. 2015. Manfaat Buah Lontar bagi Kesehatan. Kesehatan.
- Kainrath, D. 2009. *Ecopreneurship in Theory and Practice. A Proposed Emerging Framework for Ecopreneurship*. Thesis. Umeå School of Business.
- Schaltegger, S. 2002. *A Framework For Ecopreneur ship Leading Bioneers And Environmental Managers To Ecopreneurship*. Germany: University Of Lüneburg.
- Slameto. 2010. *Belajar dan Faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suryana, Y. 2013. *Kewirausahaan. Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses (Edisi 2)*. Prenada Media Group.
- Yuwono, S.S. 2015. *Pohon Siwalan (Borassus flabellifer L.)*. Daratop.lecture.ub.ac.id.
- Zimmerer, T.W., N.M. Scarborough. 2008. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Salemba Empat.
- Zuhri, S. 2013. Analisis Pengembangan Usaha Kecil Home Industri Sangkar Ayam Dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi* 2 (3).