SMART: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat *ISSN: 2808-9812 (Online - Elektronik)*
Vol. 3 No. 1 (April 2023)

Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Produk Kopi Biji Salak di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang

Diana Eka Pratiwi[a], Suriati Eka Putri[a,*], Muhammad Ilham Wardhana Haeruddin[b], Sumiati Side[a]

[a]*Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar, Jl. Dg Tata Raya UNM, Makassar*
[b]*Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jl. Pendidikan I No.27, Makassar*

Abstrak

Pelatihan pengemasan dan pemasaran produk kopi biji salak ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan wirausaha warga setempat sehingga dapat membantu kestabilan perekonomian daerah. Lokasi pelaksanaan kegiatan di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang. Metode pelatihan yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan pendampingan proses pengemasan serta pemasaran produk yang dilakukan secara online dan offline. Setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan, terjadi peningkatan kemampuan wirausaha mitra yang ditunjukkan dengan bentuk kemasan kopi biji salak yang menarik dan pemasaran kopi biji salak tidak hanya dilakukan secara offline tapi juga telah dilakukan secara online.

Kata Kunci: Kopi, Biji Salak, Pemasaran, Pengemasan.

1. Pendahuluan

Kopi biji salak merupakan salah satu produk khas Kabupaten Pinrang, khususnya Kecamatan Duampanua. Produk kopi biji salak merupakan jenis kopi dengan cita rasa khas yang diolah dari limbah biji salak yang diberi merk dagang Ko'Bisa di bawah pendampingan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Makassar (Pratiwi, Putri, Ilham, & Haeruddin, 2020). Kopi biji salak memiliki kandungan antioksidan sebesar 436,91 mg/mL dengan IC50 sebesar 9,37 mg/mL (Karta, Susila, Mastra, & P.G. Asnawa Dikta, 2015). Adanya kandungan antioksidan dalam produk kopi biji salak menjadikannya banyak diminati oleh masyarakat seperti halnya kopi pada umumnya.

Antioksidan yang terdapat dalam kopi biji salak merupakan senyawa polifenol, yang terkandung dalam satu cangkir kopi sebesar 200-550 mg. Adapun kopi biji salak produksi mitra memiliki kandungan protein, lemak dan karbohidrat sebesar 4,42; 12,19; dan 46,74 % (Diana Eka Pratiwi, Suriati Eka Putri, 2021). Dengan demikian, kopi biji salak merupakan salah satu produk pangan lokal sebagai minuman dengan kandungan antioksidan khas Kabupaten Pinrang.

Dalam rangka menarik dan memasarkan produk lokal kopi biji salak, maka pelaku usaha harus memiliki kemampuan wirausaha, salah satunya adalah kemampuan pengemasan produk dan pemasaran. Pelaku usaha perlu melakukan inovasi dan mengikuti perkembangan zaman Ketika

* Corresponding author:
E-mail address: ekaputri_chem@unm.ac.id

SMART: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is licensed under an Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0)

mengelola usahanya agar dapat bertahan dan terus berkembang di tengah ketatnya persaingan usaha di tingkat lokal maupun nasional (Side, Putri, & Musa, 2022). Kemasan merupakan salah satu faktor utama yang dilirik oleh konsumen selain kualitas produk yang dihasilkan. Pelaku usaha kopi biji salak di wilayah berbeda telah merasakan dampak adanya pelatihan proses pengemasan produk lokal terhadap kenaikan daya tarik dan minat beli masyarakat (Putri, Pratiwi, & Fudhail, 2019).

Selain proses pengemasan, proses pemasaran juga sangat penting dalam upaya meningkatkan daya beli masyarakat terhadap produk lokal. Pemasaran dapat diartikan sebagai upaya yang dirancang untuk menginformasikan, mengenalkan, dan mendistribusikan produk sesuai dengan yang dibutuhkan konsumen. Saat ini, proses pemasaran tidak hanya dilakukan secara offline, penggunaan teknologi media sosial dan internet membuat pemasaran semakin mudah dilakukan (Anugrah et al., 2022). Hal ini membutuhkan strategi khusus agar pemasaran melalui media sosial dapat efektif dan tepat sasaran. Namun, pelaku usaha di beberapa daerah hanya melakukan pemasaran di pasar tradisional maupun di warung terdekat.

Berdasarkan permasalah yang sedang dialami mitra tersebut, maka kami berupaya memberikan solusi berupa pelatihan dan pendampingan proses pengemasan dan pemasaran produk kopi biji salak Ko'Bisa agar dapat memiliki nilai jual yang tinggi dan dikenal oleh masayarakat secara luas.

2. Metode

Dalam rangka mencapai tujuan kegiatan pelatihan pengemasan dan pemasaran produk kopi biji salak dengan mitra kelompok usaha di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang, maka metode yang dilakukan terdiri dari beberapa tahap, yaitu:

1. Sosialisasi dan ceramah terkait pentingnya penampakan kemasan produk terhadap daya minat konsumen dan cara pengemasan produk agar diminati oleh konsumen, setelah itu dilanjutkan dengan tanya jawab (diskusi) antara pengabdi dan mitra,
2. Sosialisasi dan ceramah terkait proses pemasaran produk secara offline dan online, setelah itu dilanjutkan dengan tanya jawab (diskusi) antara pengabdi dan mitra,
3. Pendampingan proses pengemasan yang dilakukan dengan menyiapkan kemasan *standing pouch* dan stiker produk,
4. Pendampingan pemasaran produk kopi biji salak yang dilakukan dengan pengambilan foto produk secara estetik dan pembuatan akun di media sosial Instagram,
5. Evaluasi dilakukan dengan mengamati secara langsung dan memberikan kuesioner kepada peserta pelatihan (mitra).

3. Hasil dan Pembahasan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi langsung dan memberikan kuesioner kepada mitra pelaku usaha kopi biji salak dalam pelatihan pengemsan dan pemasaran produk Ko'Bisa. Hasil yang dicapai diukur berdasarkan hasil kuesioner yang ditunjukkan pada Tabel 1 yang diisi oleh seluruh peserta pelatihan yang hadir sebanya 21 warga.

Tabel 1. Hasil penilaian pelaksanaan kegiatan PKM

No.	Pernyataan	Rata-rata Penilaian (%)				
		kurang sekali	kurang	cukup	baik	baik sekali
1.	Kelayakan Judul/Materi yang disampaikan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM)	-	-	-	5,2	94,8
2.	Keterkaitan antara materi dengan aplikasinya yang dapat diserap oleh peserta PKM	-	-	-	3,69	94,31
3.	Keterkaitan materi yang disajikan dengan kebutuhan di lingkungan peserta PKM	-	-	-	4,82	95,18
4.	Pemateri dan Teknik penyajian	-	-	-	-	100
5.	Waktu yang dipergunakan dalam pemberian materi	-	-	-	-	100
6.	Kejelasan materi yang disajikan	-	-	-	8,69	91,31
7.	Minat peserta terhadap materi kegiatan PKM	-	-	-	-	100
8.	Kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan PKM Terpadu Jurusan Kimia FMIPA UNM	-	-	-	-	100

Berdasarkan data pada Tabel 1, maka dapat disimpulkan bahwan seluruh peserta pelatihan tertarik terhadap kegiatan yang dilaksakan dan memperhatikan materi yang disampaikan oleh penyaji. Selain itu, juga terlihat antusias dan rasa ingin tahu yang tinggi dari mitra mengenai cara pengemasan produk serta tata cara pemasaran secara offline maupun online, hal ini dilihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan siswa selama diskusi berlangsung.

Gambar 1. Proses pengemasan produk kopi biji salak

Setelah dilaksanakan presentasi oleh tim pengabdi, mitra bersama tim pengabdi melakukan proses pengemasan produk secara bersama sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 1. Perubahan kondisi pengemasan mitra sebelum dan setelah pelatihan ditunjukkan pada Gambar 2.

Gambar 2. Penampakan kemasan kopi biji salak sebelum dan setelah adanya pelatihan

Partisipasi dari mitra dalam hal ini adalah membantu tim melakukan koordinasi terkait jadwal pelaksanaan dengan pelaku usaha, membantu menyiapkan fasilitas pelatihan seperti tempat pelatihan, LCD, dan beberapa peralatan penunjang pelaksanaan pelatihan. Selain itu keseriusan mitra dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan sangat menunjang jalannya seluruh tahapan penelitian.

Selain proses pengemasan, materi pelatihan yang diberikan berupa proses pemasaran produk yang dapat dilakukan secara offline maupun online. Selama ini proses pemasaran produk yang dilakukan secara offline sehingga pemateri fokus ke tata cara pemasaran produk secara online dengan menggunakan media sosial berupa Instagram sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 3.

Gambar 3. Proses pemasaran produk yang dilakukan melalui Instagram

4. Kesimpulan dan Saran

Setelah melaksanakan kegiatan ini, mengenai pelatihan pengemasan dan pemasaran produk kopi biji salak di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang dapat disimpulkan bahwa mitra pelaku usaha telah mengetahui ilmu wirausaha terkait pengemasan dan pemasaran produk local Kabupaten Pinrang. Seluruh peserta antusias mengikuti kegiatan dan mampu mengemas serta memasarkan produk secara online melalui media sosial Instagram, yang diharapkan dapat diketahui oleh masyarakat luas terkait produk Ko'Bisa.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada seluruh staf dan civitas Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Pemerintah Kabupaten Pinrang Provinsi Sulawesi Selatan khususnya ketua usaha Ko'Bisa, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai

Daftar Pustaka

Anugrah, R. A., Yudhanto, F., Wijaya, O., Studi, P., Mesin, T., Vokasi, F. P., Yogyakarta, U. M. (2022). *Pelatihan pengemasan dan pemasaran produk umkm masyarakat di desa wates kulon progo*. 61–66.

Diana Eka Pratiwi, Suriati Eka Putri, M. I. W. H. (2021). Analysis of Nutritional Content of SalakSeed Coffee, Pekkabata Village, Duampanua District, Pinrang Regency. *Jurnal Sainsmat*, *X*(1), 16–19. Retrieved from http://ojs.unm.ac.id/index.php/sainsmat

Karta, I. W., Susila, L. A. N. K. E., Mastra, I. N., & P.G. Asnawa Dikta. (2015). Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*, (2), 123–133.

Pratiwi, D. E., Putri, S. E., Ilham, M., & Haeruddin, W. (2020). Pelatihan pembuatan kopi biji salak di Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang. *Prosiding Seminar Nasional Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar*, 694–697.

Putri, S. E., Pratiwi, D. E., & Fudhail, A. (2019). Pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi. *Prosiding Seminar Nasional Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar*, 308–310.

Side, S., Putri, S. E., & Musa, M. I. (2022). *Pelatihan Pembuatan Minyak Kelapa dengan Metode Fermentasi menggunakan Mesin Pemeras Santan untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Pembuat Minyak Kelapa Kelurahan Walennae Kecamatan Sabbangparu*. *2*(2), 80–86.