

Pengenalan Peluang Pendapatan dari Usaha Pengolahan KOLING (Kolang Kaling) menjadi Produk Siap dipasarkan pada Desa Cawang Lama Kecamatan Selupu Rejang

Maya Novianti ¹⁾; Twenty Mariza Syafitri ²⁾; Nabila Dhia Rahmah Sultanah ³⁾
^{1,2,3) Universitas Pat Petulai}

Email: ¹ mayanovianti90@gmail.com; ² twentymarizasafitri95@gmail.com; ³ nabiladhiars07@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [01 Februari 2023]
Revised [28 Februari 2023]
Accepted [04 Maret 2023]

KEYWORDS

Peluang Pendapatan,
Produk Inovasi, Usaha
Kolang Kaling

This is an open access article
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Saat ini masyarakat dituntut untuk dapat melakukan inovasi produk, bukan hanya berfokus pada pemanfaatan hasil pertanian. Masyarakat di desa tersebut diharapkan dapat menghasilkan sebuah produk dari hasil pertanian yang ada. Sehingga pendapatan yang dapat diterima bukan hanya dari hasil pertanian saja namun dari sebuah produk yang siap dijual. Di desa Cawang Lama kecamatan selupu rejang, terdapat masyarakat desa yang bekerja serabutan menghasilkan kolang kaling karena lokasinya banyak pohon enau atau aren yang mana pohon enau atau aren menghasilkan banyak buah kolang kaling. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini agar dapat membantu memberikan ide dalam menghasilkan sebuah produk yang siap dijual yakni Jus Kolang (Kolang Kaling) dengan berbagai varian rasa, terdapat juga perhitungan mengenai jumlah modal, harga jual serta jumlah keuntungan. Sehingga masyarakat desa dapat memahami peluang pendapatan yang bisa didapatkan.

ABSTRACT

Currently, people are required to be able to innovate products, not just focusing on the utilization of agricultural products. The people in the village are expected to be able to produce a product from existing agricultural products. So that income that can be received is not only from agricultural products but from a product that is ready to be sold. In the village of Cawang Lama, Selupu Rejang sub-district, there are village people who work odd jobs to produce kolang-kaling fruit because the location has many palm or aren palm trees, in which palm or aren trees produce a lot of kolang-kaling fruit. The purpose of this community service is to be able to help provide ideas in producing a product that is ready to be sold, namely Kolang (Kolang Kaling) Juice with various flavors, there is also a calculation regarding the amount of capital, selling price and amount of profit. So that the village community can understand the income opportunities that can be obtained.

PENDAHULUAN

Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan selupu rejang. Berkisar pada tahun 1937 para leluhur dan sesepuh masyarakat asli suku rejang yang bercocok tanam dan mendiami wilayah desa terpencil di bagian timur yang jaraknya 9 km dari kabupaten rejang lebong. Nama Cawang lama berasal dari kata "Cawang" yang artinya "cabang" karena letak desa ini masuk cabang ke kiri dari arah Curug menuju Lubuk linggau. Seiring berjalannya waktu berangsur-angsur masyarakat menghuni tempat tersebut semakin banyak dan terus berkembang. Untuk mengisi pimpinan desa dilakukanlah pemilihan kepala desa pertama pemilihan ini dimenangkan oleh gindejamak bin Ali Diwan (menjabat tahun 1937-1961), hingga sekarang telah dilakukan pemilihan pimpinan desa atau kepala desa yang ke-8 pemilihan ini dimenangkan oleh kepala desa lshak (menjabat 2020-2026). Jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin dan pengelompokan umur penduduk desa Cawang lama terdiri atas 625 KK dengan total jumlah jiwa 2027 jiwa.



Gambar 1. Peta Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang

Mayoritas masyarakat di Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang memiliki pekerjaan sebagai serabutan atau menyongkel kolang kaling karena lokasinya banyak pohon enau atau aren yang mana pohon enau atau aren menghasilkan banyak buah kolang kaling. Namun, masyarakat yang ada di Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang belum memiliki wawasan dan pengetahuan untuk berinovasi terhadap pemanfaatan kolang kaling.

Kolang kaling adalah produk olahan yang berasal dari pohon aren. Kolang kaling diperoleh dari buah aren setengah matang dengan cara direbus. Buah aren yang diolah tidak boleh terlalu tua, karena akan mempengaruhi mutu dari kolang kaling yang dihasilkan. Buah yang semakin tua, jika diolah maka teksturnya semakin keras dan apabila terlalu muda maka teksturnya akan semakin lunak. Kolang kaling memiliki banyak manfaat mencegah penuaan dini, memperlancar sistem pencernaan, mencegah pengeroposan tulang, membantu menghidrasi tubuh, menurunkan resiko penyakit kronis, meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah defisiensi zat besi, mengendalikan kadar gula darah, dan meredakan nyeri sendi.

Peluang usaha terdiri dari dua kata, peluang dan usaha. Peluang berarti kesempatan dan usaha berarti upaya untuk mencapai tujuan yang diinginkan dengan berbagai daya yang dimiliki. Sederhananya, peluang usaha adalah suatu kesempatan yang dimiliki oleh seseorang atau kelompok untuk mencapai suatu tujuan. Dengan tujuan tersebut, kami melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat yang dapat memberikan pemasukan pendapatan untuk masyarakat di desa tersebut dan dapat dijalankan agar mengetahui potensi serta peluang usaha yang ada di Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang.

METODE

Pada Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan oleh Tim Dosen dan Mahasiswa Universitas Pat Petulai Rejang Lebong. Objek Pengabdian ini adalah masyarakat yang bekerja sebagai serabutan kolang kaling karena di .Desa Cawang Lama Kecamatan Selupu Rejang. Dalam melaksanakan program kerja ini telah melakukan observasi awal, melakukan wawancara dengan masyarakat yang bekerja sebagai serabutan atau pencongkel kolang kaling, serta bekerjasama dalam proses pengolahan KOLING (kolang kaling) menjadi produk minuman JUS KOLING (kolang kaling), agar dapat tersusun program kerja ini dengan efektif dan efisien. Dengan berjalannya program ini, masyarakat dapat melihat apakah usaha ini mengalami perkembangan, sehingga menjadi penentuan apakah usaha ini layak diteruskan atau tidak. Pada Kegiatan program ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai informasi peluang pendapatan dari usaha pengolahan kolang (kolang kaling) menjadi jus kolang kaling, dengan menghasilkan sebuah produk dari bahan olahan kolang kaling ini, dapat memberikan pendapatan dari produk tersebut. Proses kegiatan dapat dilihat dari Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Nama kegiatan	Alokasi/Waktu			
		Minggu ke-			
		1	2	3	4
1	Observasi awal				
2	Penyusunan program kerja				
3	Konsultasi dengan pihak desa				
4	Mengetahui potensi dan masalah				
5	Melakukan analisis usaha jus Koling (kolang kaling)				



Gambar 2 observasi koling (kolang Klaing) yang terdapat di desa Cawang lama



Gambar 3 analisis produk koling (kolang kaling)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dimulai dari proses pengolahan Kolang (Kolang Kaling) menjadi sebuah produk yang siap dijual yakni JUS KOLING (kolang kaling). Produk JUS Kolang ini merupakan sebuah inovasi yang berbeda dengan usaha-usaha yang biasa dilakukan. Potensi dari sumber daya alam yang terdapat di Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang mendukung untuk menghasilkan produk jus KOLING (kolang kaling). Dalam proses pembuatannya alat produksi dan bahan baku untuk membuka usaha jus KOLING (kolang kaling) ini sangat mudah didapat. Inovasi terhadap olahan buah kolang-kaling diperlukan dengan tujuan memperpanjang umur simpan, menambah nilai jual, dan mempopulerkan buah kolang-kaling kepada masyarakat untuk mengetahui mengenai KOLING (kolang kaling) ini. Produk yang dihasilkan dapat sebersih dan sebaik mungkin untuk menjaga kualitas makanan yang siap untuk dikonsumsi. Pengemasan dilakukan secara manual dan menggunakan tenaga manusia. Pengemasan yang baik dapat menjaga keawetan dan higienitas produk dalam jangka waktu tertentu (Safriani et al., 2014). Kemasan yang dipakai dalam bentuk botol yang siap dikonsumsi dengan kualitas yang baik sehingga dapat menampung kolang-kaling dalam waktu yang cukup lama. Kemasan botol tersebut mudah didapatkan di pasar tradisional terdekat atau dengan cara pemesanan secara online. Dengan produk jus KOLING (kolang kaling) ini bentuk pengemasan yang menarik dan sesuai standar tersebut dibuat agar konsumen tertarik membeli produk tersebut. Untuk menambah minat para pembeli terdapat variasi jus kolang kaling ini dengan menambahkan variasi rasa seperti rasa gula merah, pandan, manga, buahnaga, dll.

Adapun proses pengolahan jus kolang kaling :

1. Bahan :

Kolang kaling, Gula pasir, Air, Daun pandan

2. Langkah-langkah pembuatan :

- 1) Cuci bersih kolang kaling di air mengalir hingga bersih sampai tidak berlendir
- 2) Rebus kolang kaling dengan daun pandan, tiriskan lalu tunggu hingga dingin
- 3) Blender kolang kaling ditambah air dan gula secukupnya
- 4) Masukkan ke dalam botol kemasan bisa tambahkan variasi rasa setiap kemasan
- 5) Jus KOLING (kolang kaling) siap disajikan

Adapun Rincian Nominal Modal yang dipersiapkan dalam proses pembuatan produk JUS Kolang yakni:

Tabel 2. Biaya Alat Produksi

No	Keterangan	Kuantitas	Satuan Barang	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Blender	1	Buah	255.000	255.000
2	Pisau	1	Buah	10.000	10.000
Total					265.000

Tabel 3. Biaya Bahan Baku

No	Keterangan	Kuantitas	Satuan Barang	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kolang kaling	10	Kg	4.000	40.000
2	Gula	2	Kg	11.000	22.000
3	Es batu	25	Buah	1.000	25.000
4	Air	2	Galon	4.000	8.000
5	Botol plastic	5	Dus	50.000	250.000
6	Daun pandan	1	ikat	5.000	5.000
Total					350.000

3. Total biaya

$$\begin{aligned} \text{Total biaya} &= \text{Biaya Alat Produksi} + \text{Biaya Bahan Baku} \\ &= \text{Rp } 265.000 + \text{Rp } 350.000 \\ &= \text{Rp } 615.000 \end{aligned}$$

4. Penjualan per satu produksi Jus Kolang (Kolang Kaling)

Penjualan per satu produksi dapat menghasilkan jus kolang (kolang kaling) sebanyak 240 botol. Dengan penjualan 1 botol dengan harga Rp 5.000,-

$$\begin{aligned} \text{Penjualan} &= 240 \times \text{Rp } 5.000,- \\ &= \text{Rp } 1.200.000 \end{aligned}$$

5. Keuntungan per satu produksi

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan} &= \text{Hasil penjualan} - \text{Biaya bahan baku setiap produksi} \\ &= \text{Rp } 1.200.000 - \text{Rp } 350.000 \\ &= \text{Rp } 850.000 \end{aligned}$$

Dari Hasil proses pembuatan produk hingga perhitungan peluang pendapatan yang dihasilkan telah disosialisasikan kepada masyarakat Desa Cawang Lama, bahwa produk jus KOLING (kolang kaling) ini memang layak diproduksi serta dapat dijual. Dalam rekapan setiap proses menghasilkan produk hingga penjualan produk dapat disusun dalam transaksi buku kas secara sederhana yang disusun dalam bentuk tabel sebagai berikut :

No	Tanggal	Keterangan	Masuk (debit)	Keluar (kredit)	Total Saldo
1					
2					
3					

Adapun bentuk produk dihasilkan :



Gambar 4 Hasil produk dan Desain stiker Jus KOLING (kolang kaling)

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Pat Petulai Rejang Lebong semua program kerja dilaksanakan dengan baik dalam mensosialisasikan sebuah produk dari bahan kolang yang terdapat di desa cawang lama kecamatan selupu rejang, yang dapat memberikan peluang pendapatan dari hasil penjualan produk jus KOLING (kolang kaling), Diharapkan masyarakat dapat memahami bagaimana membuat pembukuan secara sederhana sehingga mengetahui jumlah modal dan hasil pendapatannya. Masyarakat juga dapat lebih berinovasi dalam mengembangkan usaha kolang kaling serta mengetahui peluang usaha yang berkelanjutan khususnya di Desa Cawang Lama, Kecamatan Selupu Rejang.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan sangat diperlukan kerjasama antara masyarakat untuk membuka usaha jus KOLING (kolang kaling) dengan baik, agar dapat meningkatkan sumber pendapatan dan menciptakan lapangan pekerjaan. Terdapat inovasi yang terus baik dalam menambahkan variasi rasa pada jus KOLING (kolang kaling) untuk menambah minat para konsumen untuk membeli jus tersebut. Diperlukan adanya surat izin edaran karena dalam pengolahan produk makanan diwajibkan memiliki izin dari Badan POM. Dengan adanya izin edar maka produk tersebut layak dijual dan dikonsumsi, sehingga bisa digunakan untuk meningkatkan *Branding*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, diantaranya pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pat Petulai, pihak desa Cawang Lama Kecamatan Selupu Rejang, Mahasiswa Universitas Pat Petulai.

DAFTAR PUSTAKA

Safriani, N., Novita, M., Sulaiman, I., & Ratino, W. (2014). Pengemasan Manisan Kolang Kaling Basah (Arenaga Pinnata L) Dengan Bahan Kemas Plastic dan Botol Kaca pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Rona Teknik Pertanian*, 7(1), 31–44.