

**PENDAMPINGAN USAHA DIYUM DAN COCONUT MILKSHAKE SEBAGAI
UPAYA PENGEMBANGAN USAHA RINTISAN MAHASISWA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN UNIVERSITAS JAMBI**

***BUSINESS MENTORING OF DIYUM AND COCONUT MILKSHAKE AS EFFORTS IN
DEVELOPING STUDENT ENTREPRENEURSHIP IN THE AGRICULTURAL
INDUSTRIAL TECHNOLOGY PROGRAM AT UNIVERSITY OF JAMBI***

Yernisa¹⁾, Sahrial²⁾, Ade Yulia³⁾, Fera Oktaria⁴⁾, Latifa Aini⁵⁾*

¹⁾Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Email: yernisa_tip@unja.ac.id

²⁾Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, email: sahril@unja.ac.id

³⁾Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, email: adeyulia@unja.ac.id

⁴⁾Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, email: feraoktaria@unja.ac.id

⁵⁾Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, email: latifaaini@unja.ac.id

ABSTRAK

Mahasiswa prodi Teknologi Industri Pertanian saat ini memiliki beberapa kelompok usaha rintisan yang inovatif. Sayangnya, proses penerapan teknologi masih tradisional dan faktor manajemen kualitas produk belum menjadi fokus utama. Fokus peningkatan kualitas produk pangan dapat dilakukan melalui upaya pemenuhan persyaratan kualitas pangan dengan menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) untuk dapat memperoleh sertifikasi halal produk. Kegiatan pengabdian pendampingan difokuskan kepada dua kelompok usaha rintisan yaitu DiYam dan Coconut Milkshake. Hasil pendampingan usaha rintisan mahasiswa ini adalah meningkatkan penggunaan teknologi proses seperti teknologi penyimpanan dan pendinginan produk, peningkatan pemahaman mitra mengenai CPPB dan sistem jaminan halal masing-masingnya naik menjadi 28,75% dan 23,25% dari sebelum mengikuti kegiatan. Pemahaman mengenai CPPB naik menjadi 3,15 (Sangat paham) dari sebelumnya 2,00 (tidak paham) dan sertifikasi halal sebesar 3,31 (sangat paham) dari sebelum dan 2,38 (cukup paham), dan mendorong pengimplementasian manajemen kualitas dari kelompok usaha mahasiswa ini dengan pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha), memenuhi persyaratan CPPB dan sistem jaminan halal.

Kata kunci: *DiYam, Coconut Milkshake, Usaha rintisan mahasiswa, CPPB, Sistem jaminan Halal*

ABSTRACT

Agricultural Industrial Technology program have several innovative startup groups. Unfortunately, the technological application process is still traditional, and product quality management has not been the main focus. The focus on improving food product quality can be achieved through efforts to meet food quality requirements by implementing Good Manufacturing Practices (GMP) and applying the Halal Assurance System (HAS) to obtain halal product certification. The mentoring activities are focused on two student startup groups, DiYam and Coconut Milkshake. The results of mentoring these student startups include increased use of process technologies such as product storage and cooling, and an increase in partner understanding of GMP and halal assurance systems to 28.75% and 23.25%, respectively, from before participating in the activities. Understanding of GMP increased from 2.00 (not understanding) to 3.15 (very understanding), and halal certification understanding increased to 3.31 (very understanding) from 2.38 (fair understanding), encouraging the implementation of quality management by these student startup groups with

the registration of the Business Identification Number (NIB), meeting GMP requirements, and the halal assurance system.

Keywords: *Diyam, coconut milkshake, Student startup businesses, Good Manufacturing Practices (GMP), Halal Assurance System (HAS)*

PENDAHULUAN

Visi Universitas Jambi untuk dapat sebagai "A World-Class Entrepreneurship University di Bidang Agroindustri dan Lingkungan." salah satunya diwujudkan dengan diadakannya Program Mahasiswa Wirausaha (PMW). PMW memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan usaha rintisan (*Start-up*) mereka sendiri, yang diharapkan akan memberi mereka pengalaman dalam berwirausaha, mengurangi ketergantungan pada pekerjaan yang tersedia, dan menciptakan lapangan kerja bagi orang lain setelah mereka lulus [1].

Beberapa mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Jambi saat ini memiliki beberapa usaha rintisan yang sedang dijalankan melalui program tersebut. Beberapa diantaranya adalah DiYam (Dimsum Bayam) dan Coconut Milkshake.

DiYam memperkenalkan pendekatan inovatif terhadap produk dimsum dengan menggantikan kulit lumpia tradisional dengan daun bayam. Inovasi ini berasal dari potensi berlimpahnya tanaman bayam di provinsi Jambi, khususnya di Paal Merah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, rata-rata produksi bayam pada tahun 2019-2021 mencapai 34.941 ton setiap tahunnya, meliputi area seluas 1332 hektar [2]. Coconut Milkshake telah menciptakan minuman fungsional dengan mencampurkan air kelapa dan daging kelapa muda dengan berbagai bahan lainnya, menghasilkan beragam rasa yang menarik, termasuk original, taro, *choco milo*, dan *red velvet*.

Kedua kelompok usaha ini telah menghadapi serangkaian tantangan dalam perjalanan kewirausahaan mereka. Manajemen produksi masih terbatas oleh dana yang terbatas untuk memperoleh peralatan yang lebih baik dan keterbatasan kemampuan tenaga kerja. Selain itu, manajemen kualitas produk masih belum

pasti karena tidak adanya Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan sertifikasi halal. Di bidang pemasaran, ketidakpastian mengenai permintaan pasar menjadi hambatan dalam upaya meningkatkan penjualan.

Oleh karena itu, sebagai bentuk partisipasi dalam mewujudkan visi Universitas Jambi, memanfaatkan kesempatan untuk dapat menerapkan ilmu secara langsung dan mendukung usaha mahasiswa, dilakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat oleh dosen program studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Jambi. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat terbentuk kolaborasi antara perguruan tinggi, dosen, dan mahasiswa dapat menciptakan peluang, memecahkan masalah, dan mendukung pengembangan ekonomi lokal. Dalam langkah-langkah kecil ini, terbentuklah pondasi bagi masa depan kewirausahaan yang lebih kuat dan berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan PKM ini terstruktur dalam enam tahap utama yang mencakup bimbingan teknologi, dukungan modal, pelatihan CPPB-IRT (Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga) dan sertifikasi halal, pendampingan produksi, pengurusan izin, dan pendampingan desain produksi serta pemasaran produk. Kegiatan pelatihan CPPB-IRT (Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga) dan sertifikasi halal dilakukan dengan metode sosialisasi kepada peserta. Untuk melihat kebermanfaatan sosialisasi materi yang diberikan, dilakukan survey berupa kuisioner terhadap peserta pelatihan dan data diolah dan dianalisis menggunakan statistik rata-rata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan mitra kelompok mahasiswa yang memiliki usaha diawali dengan melakukan koordinasi dengan tim PMW

Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Koordinasi ini bertujuan untuk melihat sejauh apa tim PMW dalam mengembangkan usahanya.



Gambar 1. Kegiatan Koordinasi dan Diskusi dengan kelompok usaha rintisan

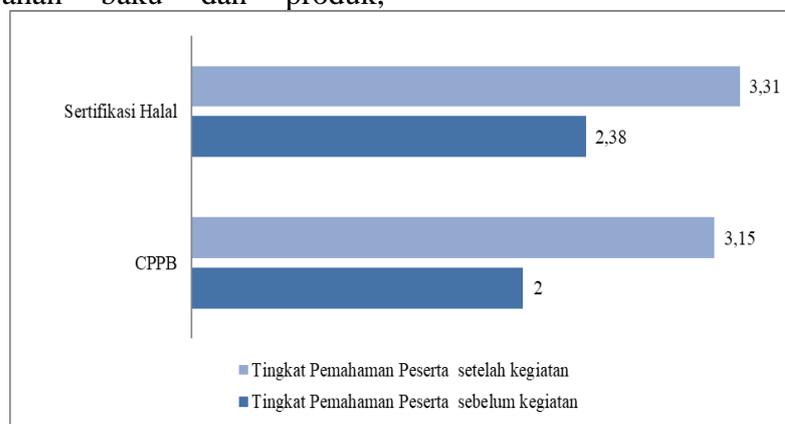
Tahap pertama kegiatan yaitu memperbaiki teknologi dalam memproduksi. Tim PkM melakukan diskusi dengan kelompok usaha mengenai keterbatasan penggunaan teknologi kelompok usaha. Hasil diskusi menunjukkan bahwa kelompok usaha masih mengalami keterbatasan terhadap teknologi produksi yang digunakan. Misalnya untuk menyimpan bahan baku, kelompok usaha DiYam masih menggunakan alat seadanya untuk menjaga suhu adonan tetap dingin. Begitu pula kelompok usaha Coconut Milk Shake yang terkendala dengan metode penyimpanan produk sebelum dipasarkan kepada konsumen. Penggunaan alat yang kurang tepat akan mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Penerapan teknologi dalam proses produksi yang diarahkan oleh tim PkM adalah seperti penggunaan teknologi penyimpanan dalam menyimpan bahan baku dan produk,

penerapan teknologi pengolahan, dan ketersediaan dan penerapan manajemen produksi.

Tahap kedua adalah memberikan bantuan alat produksi. Hasil diskusi terhadap kebutuhan alat dan penerapan teknologi dalam proses produksi diperoleh bahwa kelompok usaha membutuhkan beberapa alat dan penerapan teknologi untuk menunjang kegiatan usaha. Keterbatasan alat adalah karena adanya keterbatasan modal dalam kegiatan pengembangan usaha. Beberapa alat yang diberikan diantaranya *freezer box*, *chopper*, cetakan aluminium, panci kukusan, kompor set, *cooler box*.

Tahap selanjutnya adalah memberikan pelatihan mengenai Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) dan sertifikasi halal. Kendala utama yang dihadapi oleh UMKM adalah kesulitan dalam memberikan jaminan mutu produk kepada konsumen [3]. CPPB menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan.

Pelatihan CPPB sangat dibutuhkan dan merupakan salah satu syarat yang diperlukan untuk dapat memperoleh sertifikat P-IRT [4]. Tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap materi sebelum dan setelah kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Keterangan Skor: 0,00-1,00=Sangat tidak paham; 1,01-2,00=tidak paham; 2,01-3,00=cukup paham 3,01-4,00=sangat paham

Gambar 2. Tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap materi sebelum dan setelah kegiatan

Berdasarkan data pada Gambar 2., pemahaman peserta meningkat setelah mengikuti kegiatan sosialisasi yang diadakan oleh tim PkM. Peningkatan tingkat pemahaman mitra mengenai CPPB dan system jaminan halal masing-masingnya naik menjadi 28,75% dan 23,25% dari sebelum mengikuti kegiatan. CPPB bukan hanya sekedar serangkaian pedoman, tetapi juga merupakan fondasi untuk mencapai keamanan pangan, kualitas produk yang unggul, serta daya saing bisnis. Pengetahuan tentang CPPB membantu UMKM rintisan menjaga keamanan produk pangan, menghasilkan produk berkualitas, mematuhi regulasi, dan memenangkan persaingan di pasar yang semakin sengit.

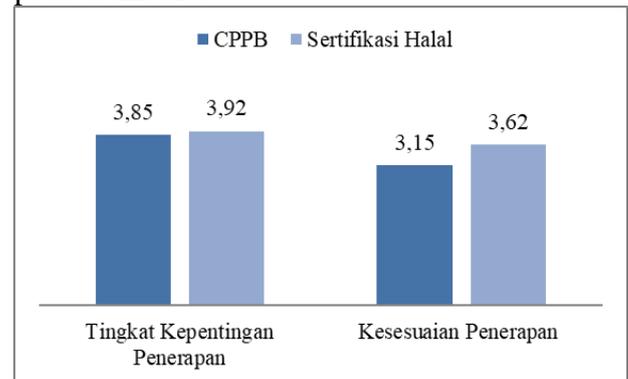
CPPB dan jaminan halal merupakan elemen krusial dalam upaya memenuhi standar kualitas dan persyaratan keamanan pangan yang telah ditetapkan. Kontribusinya sangat signifikan untuk menjaga kontinuitas industri pangan, terlepas dari skala produksi yang dimiliki, baik itu dalam skala kecil, menengah, maupun besar [5]. Melalui produksi pangan yang tinggi mutunya dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat dapat meningkat, dan sektor industri pangan dapat berkembang pesat [7]. Salah satu permasalahan yang membuat daya saing UMKM masih rendah terbatasnya kemampuan para pelaku usaha terdaftar dalam BPOM dan Halal pada kemasan produk [6]

Oleh karena itu, kegiatan sosialisasi ini memberikan pengenalan dan edukasi mengenai CPPB dan sistem jaminan halal untuk memperoleh sertifikasi halal yang akan menjadi dasar untuk penerapan selanjutnya oleh Mitra.



Gambar 3. Proses sosialisasi dan pendampingan penerapan CPPB dan SJH

Kegiatan ke-empat adalah pendampingan dalam penerapan CPPB dan jaminan halal pada saat produksi. Kedua kelompok usaha difasilitasi pendampingan dalam menerapkan proses CPPB dan jaminan halal. Tingkat kesadaran atas kepentingan penerapan CPPB dan sistem jaminan halal dan bagaimana kondisi selama pendampingan menurut mitra dapat dilihat pada Gambar 4.



Keterangan: Tingkat kepentingan: 0,00-1,00=Sangat tidak penting; 1,01-2,00=tidak penting; 2,01-3,00=cukup penting 3,01-4,00=sangat penting

Kesesuaian penerapan: 0,00-1,00=Sangat tidak sesuai; 1,01-2,00=tidak sesuai; 2,01-3,00=cukup sesuai 3,01-4,00=sangat sesuai

Gambar 4. Tingkat kepentingan Penerapan CPPB dan SJH dan kesesuaian penerapannya pada usaha menurut mitra

Kedua kelompok usaha mahasiswa telah memiliki kesadaran akan pentingnya penerapan CPPB dan SJH dalam proses produksi produk. Kesadaran dan pengetahuan pelaku usaha mengenai pentingnya peranan untuk penerapan CPPB dalam usahanya merupakan inisiasi awal usaha dapat bertahan dan berkelanjutan [8]. Dengan penerapan ini, diharapkan produk yang dihasilkan memiliki kemampuan untuk bersaing di pasar.

Kegiatan selanjutnya adalah pendampingan dalam pengurusan izin P-IRT dan sertifikasi halal produk. Sebelum melakukan pendaftaran izin P-IRT dan sertifikasi halal, kelompok usaha melakukan pendaftaran NIB (Nomor Izin Berusaha). Kedua kelompok usaha mahasiswa, DiYam dan Coconut Milkshake, sudah mendapatkan NIB masing-masingnya dengan nomor 1608230031157 dan 1608230030257.

Pendaftaran sertifikasi halal masih dalam proses registrasi.

Kegiatan terakhir adalah melakukan desain promosi dan kegiatan pemasaran kelompok usaha. Pemasaran kelompok usaha rintisan mahasiswa saat ini hanya terbatas pada kampus Universitas Jambi Pondok Meja. Saat ini tim dan mitra terus berkoordinasi untuk meluaskan pemasaran dan promosi produk. Stand pemasaran produk *Diyum* dan *Coconut Milkshake* di Universitas Jambi Kampus Pondok Meja dapat dilihat pada Gambar 5.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meningkatkan pemahaman mitra kelompok usaha mahasiswa terhadap pentingnya CPPB sebesar 28,75% dan sistem jaminan halal sebesar 23,25%. Kelompok usaha telah melakukan pendaftaran P-IRT dan SJH serta telah mendapatkan Nomor Izin Berusaha (NIB) dengan nomor 1608230031157 dan 1608230030257.



Gambar 5. Stand pemasaran produk *Diyum* dan *Coconut Milkshake* di Universitas Jambi Kampus Pondok Meja

KESIMPULAN DAN SARAN

Disarankan agar mitra kelompok usaha terus melakukan inovasi manajemen pemasaran baik dari segi *promotion* (melakukan promosi) dan *place* (mengembangkan lokasi tempat usaha).

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jambi. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan atas bantuan pendanaan DIPA-PNBP Pertanian Universitas Jambi Skema PPM Kewirausahaan Tahun 2023.

REFERENSI

- [1] Fayolle, A., & Gailly, B. 2008. *From craft to science: Teaching models and learning processes in entrepreneurship education*. *Journal of European Industrial Training*, 32(7), 569-593.
- [2] Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jambi. Luas Panen dan Produksi Sayuran dan Buah Semusim (SBS) (Tahun), 2019-2021. <https://jambi.bps.go.id/indicator/55/1913/1/luas-panen-dan-produksi-sayuran-dan-buah-semusim-sbs-.html> (diakses pada 5 Juli 2024)
- [3] Muhandri, T., Herawati, D., Budi, F.S., Nuraida, L., Koswara, S., Agista, A.Z., Sukmawati, Y. 2016. Kesiapan Usaha Mikro Kecil Menengah Pangan dalam Penerapan ISO 9001:2008 (Studi Kasus di Palu, Sulawesi Tengah). *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 2(2): 61–66. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.2.2.61-66>
- [4]. Afiah, R.N., Asmediana, A., Khotimah, K. 2024. Pengembangan Usaha Ukm Unais Cake Dan Bakery Melalui Pelatihan Pemasaran Digital Dan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, [S.L.], ISSN 2655-951x. Available At: <[Http://Logista.Fateta.Unand.Ac.Id/Index.Php/Logista/Article/View/1339](http://Logista.Fateta.Unand.Ac.Id/Index.Php/Logista/Article/View/1339)>. Date Accessed: 09 July 2024.
- [5] Wahono, T. 2007. Panduan Penerapan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- [6] Guttifera, Sari, S.R., Rizki, R.R., Yovandre, E. 2023. Pelatihan Sertifikasi Balai Besar Pom Dan Halal Bagipoklahsar Rumah Lele Athallah Serta Sivitas Akademik Universitas Sumatera Selatan. *Logista - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, [S.L.], V. 7, N. 1, P. 87-

- 90,
Doi: <https://doi.org/10.25077/logista.7.1.87-90.2023>.
- [7] Purwantiningrum, N. dan Wijayanti, I. 2016. Peningkatan Efisiensi dan Kapasitas Produksi pada Proses Pengolahan Sambel Pecel, Keripik Tempe dan Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(3): 131-138,
- [8] Arif Herlambang, Endah Asmawati, Yon Haryono. 2018. Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 4(1):31-37