
PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA MELALUI PELATIHAN MINUMAN JUS WORNAS

Sri Hindarti*, Lia Rohmatul Maula, Indiyah Murwani
Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

ABSTRAK

Minuman jus wornas dibuat dari sayur wortel dan buah nanas yang banyak dijumpai di seluruh wilayah Indonesia dan bersifat menyehatkan karena mengandung banyak vitamin A dan C. Dalam masa Pandemi Covid 19 minuman jus wornas akan bermanfaat meningkatkan imunitas tubuh, sehingga usaha ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Pelatihan pembuatan jus wornas ini dilakukan kepada para ibu yang tergabung dalam Dasa Wisma 1 (Dawis 1), RT 02 RW 06, Kelurahan Merjosari dengan tujuan untuk membekali ketrampilan usaha berteknologi sederhana dengan modal investasi awal relative kecil sehingga dapat terbentuk home agroindustry dan meningkatkan pendapatan keluarga. Dari kegiatan pelatihan diperoleh hasil bahwa 80% para ibu sudah menguasai teknologi pengolahan jus wornas. Pengolahan jus wornas akan memberikan nilai tambah pengolahan sebesar 84% terdistribusikan kepada pengolah sebesar 66,3% dan tenaga kerja sebesar 33,7%. Usaha minuman jus wornas layak diusahakan dengan nilai R/C ratio 1,33 atau keuntungan usaha sebesar 33%, Break Even Point (BEP) volume produksi sebesar 23 gelas plastik 220 ml, dan BEP harga jual sebesar Rp 2.261,05,-/gelas. Investasi modal awal sebesar Rp 415 000,-).

Kata Kunci: pelatihan ; home agroindustry; minuman jus; wortel; nanas; Dasa Wisma

PENDAHULUAN

Kelompok Dasa Wisma (Dawis) kelurahan Mojosari RT 02 RW 06 adalah merupakan kelompok ibu berasal dari 10 KK (kepala keluarga) rumah yang bertetangga untuk mempermudah jalannya suatu program. Pengumpulan dana, kuesioner, tertib administrasi, adalah beberapa contoh tanggungjawab ketua dawis, untuk kemudian hasilnya diteruskan ke ketua PKK. Kegiatannya diarahkan pada peningkatan kesehatan keluarga. Bentuk kegiatannya seperti arisan (PKK), pembuatan jamban, sumur, kembangkan dana sehat (PMT, pengobatan ringan, membangun sarana sampah dan kotoran. Prinsip dasawisma adalah pengawasan dan pemberdayaan hingga ke masyarakat bawah dan menyentuh unit masyarakat terkecil, yakni keluarga. Fungsi kelompok Dasa Wisma ini adalah sebagai penggerak dan pembina masyarakat di lingkungannya untuk turut mensukseskan pelaksanaan program pokok PKK (Duaja et al., 2011)

Upaya peningkatan kesehatan keluarga dapat dilakukan melalui berbagai cara, diantaranya adalah melalui makanan bergizi sumber energi, perbanyak makan buah dan sayur, rajin berolah raga, jaga kebersihan diri dan lingkungan, menjadwalkan pemeriksaan kesehatan rutin (Septiarini Timurtini Limbong, 2018).

Untuk meningkatkan ketrampilan para ibu yang tergabung dalam Dasa Wisma, dapat dilakukan melalui kegiatan sosialisasi tentang makanan bergizi dan cara menyiapkan makanan bergizi. Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini penting dilakukan untuk meningkatkan ketrampilan para ibu Dasa Wisma dalam mengolah pangan sehat berbentuk jus warnas, sekaligus dapat menjadi alternative peningkatan pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan kepada kelompok Dasa Wisma (Dawis 1) Kelurahan Mojosari RT 02 RW 06 Kota Malang dengan melakukan pelatihan pembuatan jus warnas yang dihadiri oleh seluruh anggota Dawis. Adapun langkah kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut.

1. Persiapan

Dalam kegiatan persiapan dilakukan kegiatan diantaranya adalah:

- 1.1. Analisis situasi dan kebutuhan sasaran
Analisis situasi dilakukan untuk mengetahui potensi daerah sasaran dalam pemenuhan bahan baku dan peralatan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, sedangkan analisis kebutuhan dilakukan untuk mengetahui kebutuhan sasaran.
- 1.2. Pengurusan perijinan kepada Ketua RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari.
- 1.3. Persiapan bahan dan alat pelatihan
- 1.4. Pembuatan materi pelatihan

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 14 Nopember 2020 bertempat di rumah ibu ketua Dasa Wisma RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Kota Malang. Kegiatan dihadiri oleh 10 ibu anggota Dasa Wisma. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan menggunakan demonstrasi pengolahan jus warnas.

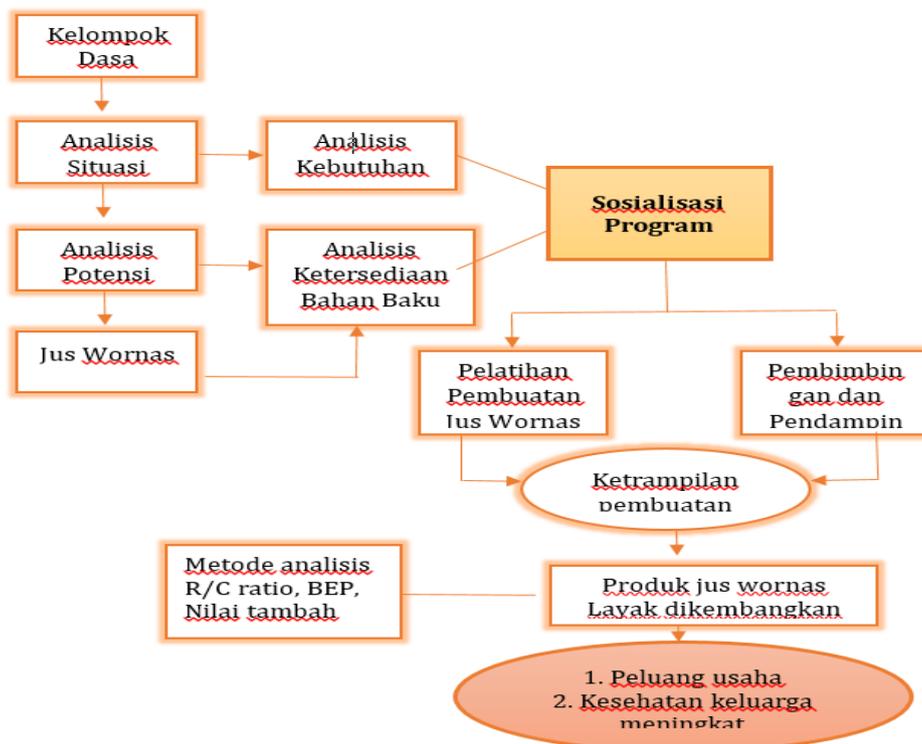
3. Evaluasi

Untuk mengevaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada peserta sasaran, yang berisi pertanyaan untuk mengukur :

- 3.1. Respon sasaran terhadap kegiatan.
Respon sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengolahan jus warnas diukur dengan menghitung persentasi jumlah peserta yang hadir.
- 3.2. Tingkat penguasaan tehnologi pengolahan jus warnas.
Tingkat penguasaan tehnologi pengolahan jus warnas adalah kemampuan peserta sasaran dalam melakukan pengolahan jus warnas secara mandiri, diukur dengan jumlah peserta sasaran yang sudah mampu melakukan pengolahan jus warnas sendiri dalam satuan persentasi.

3.3. Kelayakan Tehnologi Yang Ditawarkan Kepada Sasaran.

Untuk mengetahui tingkat kelayakan tehnologi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara tehnis dan ekonomis akan dinalisis secara diskriptif dengan menggunakan tabulasi. Analisis secara tehnis diukur dengan menggunakan questioner kepada peserta sasaran dan kemudian ditabulasikan. Sedangkan kelayakan ekonomis dukur dengan melakukan analisis keuntungan usaha dengan menggunakan rumus R/C ratio, *Break Event Point* dan Nilai Tambah.



Gambar 1. Bagan Alir Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat “Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Minuman Jus Wornas”

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pelatihan pengolahan jus wornas telah dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 14 Nopmeber 2020 bertempat di rumah Ketua Dasa Wisma (Dawis) RT02 RW 06 Kelurahan Merjosari Kota Malang. Dihadiri oleh seluruh anggota Dawis 1 yang berjumlah 10 orang dan ibu RT 02 RW 06.

2. Teknologi Yang Ditawarkan

Pengolahan jus wornas dapat dilakukan dengan teknologi yang sederhana sampai modern, tergantung pada orientasi bisnis yang dijalankan. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan kondisi masyarakat sasaran yaitu para ibu Dasa Wisma maka digunakan teknologi yang sederhana dengan menggunakan peralatan dapur yang dimiliki oleh setiap rumah tangga. Adapun peralatan yang dibutuhkan untuk pengolahan jus wornas antara lain baskom, panci, adukan, blender, nampan, saringan, pisau, kompor, hand sealer. Sedangkan bahan-bahan baku yang digunakan adalah sayur wortel dan buah nanas, ditambahkan bahan penunjang lain seperti gula, sitrun, benzoate, air, gelas plastic, stiker, Proses pengolahan jus wornas digambarkan dalam gambar 2 berikut.



Gambar 2. Proses Pengolahan Jus Wornas

3. Karakteristik Sasaran

Peserta sasaran pelatihan pengolahan jus wornas dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah para ibu yang tergabung dalam Dasa Wisma 1 Kelurahan Mojosari RT02, RW 06 Kota Malang. Sebagaimana namanya, satu Dawis akan beranggotakan 10 orang yang bertempat tinggal di daerah yang sama sehingga memudahkan untuk melakukan komunikasi dan koordinasi dalam melakukan berbagai program yang direncanakan. Seluruh anggota Dawis menjadi sasaran kegiatan pengabdian masyarakat. Adapun karakteristik sasaran adalah sebagian besar berada dalam kelompok umur 41-50 tahun (50%), berpendidikan SMA (70%) dan pekerjaan ibu rumah tangga &)% , dan 30% swasta.

Tabel 1
Karakteristik Sasaran Pengabdian kepada Masyarakat

Uraian	Uraian	Jumlah(orang)	Presentase (5)
Kelompok Umur Sasaran	30-40 tahun	3	30
	41-50 Ahun	5	50
	>50 tahun	2	20
Pendidikan Sasaran	SD		
	SMP	0	0
	SMA	3	30
Pekerjaan Sasaran		7	70
	PNS	0	0
	Swasta	3	30
	Ibu Rumah Tangga	7	70

4. Hasil Kegiatan

4.1. Respon Sasaran dan Tingkat Penguasaan Keterampilan Pengolahan Jus Wornas Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

Untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka dilakukan beberapa pengukuran diantaranya adalah respon sasaran terhadap program dan tingkat penguasaan sasaran terhadap tehnologi yang ditawarkan. Tabel 2 berikut menyajikan respon dan tingkat penguasaan ketrampilan sasaran kegiatan

Tabel 2.
Respon Sasaran Dan Tingkat Penguasaan Keterampilan Pengolahan Jus Wornas dalam Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Keterangan	Jumlah Peserta (org)	Presentasi (%)
Kehadiran	10	100
Penguasaan tehnologi	8	80

4.2. Analisis Kelayakan Usaha Jus Wornas

Kegiatan pengolahan jus wornas memiliki potensi atau peluang untuk dikembangkan secara ekonomis sebagai agroindustry rumah tangga (*home agroindustry*), mengingat beberapa alasan diantaranya adalah (1) bahan baku yang mudah diperoleh dan relative murah harganya, (2)

investasi usaha relative murah, (3) teknologi sederhana, dan (4) menguntungkan. Disisi pasar minuman jus ini memiliki segmen pasar yang luas dan dikonsumsi oleh semua kalangan karena banyak mengandung vitamin A dan C yang dibutuhkan untuk menjaga imunitas tubuh, harga jual relative murah. Secara lengkap hasil analisis yang dilakukan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat diuraikan berikut ini.

4.2.1. Modal Awal Usaha Jus Wornas

Untuk memulai usaha pengolahan jus wornas dibutuhkan modal awal usaha atau yang disebut investasi awal usaha. Kebutuhan investasi awal usaha jus wornas adalah untuk digunakan pembelian peralatan pengolahan seperti baskom, panci, adukan, blender, nampan, saringan, pisau, kompor, hand sealer. Adapun besarnya biaya investasi awal usaha pengolahan jus wornas disajikan pada tabel 3.

Tabel 3
 Kebutuhan Modal Investasi Awal Usaha Pengolahan Jus Wornas

Jenis Alat	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Baskom (unit)	2	5.000	10.000
Panci (unit)	1	150.00	150.000
Adukan (unit)	1	10.000	10.000
Blender (set)	1	100.000	100.000
Nampan (unit)	2	10.000	20.000
Saringan (unit)	3	5.000	15.000
Pisau (unit)	5	2.000	10.000
Kompor (set)	1	100.000	100.000
Total			415 000

4.2.2. Analisis Keuntungan Usaha

Setiap peluang usaha akan memiliki daya tarik yang dapat dilihat dari besarnya tingkat keuntungan usaha tersebut. Adapun keuntungan usaha yang diperoleh dari kegiatan pengolahan jus wornas mencapai sekitar 33%. Besaran keuntungan ini cukup menjajikan sebagai sebuah peluang usaha rumah tangga, sehingga dapat menjadi alternative untuk menambah pendapatan keluarga. Hasil perhitungan keuntungan usaha pengolahan jus wornas disajikan dalam tabel 4.

Tabel 4
Keuntungan Usaha Pengolahan Jus Wornas

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Biaya tetap (Rp)	2 273,8
2	Biaya variable (Rp)	158 000
3	Total biaya (Rp)	158 273,8
4	Produksi (gelas)	60
5	Harga jual (Rp/gelas)	3 500
6	Penerimaan (Rp/proses produksi)	210 000
7	R/C rasio	1,33

4.2.3. Analisis Break Event Point (BEP)

Analisis *Break Event Point* (BEP) adalah suatu titik atau keadaan dimana penjualan dan pengeluaran sama atau suatu kondisi dimana penjualan perusahaan cukup untuk menutupi pengeluaran bisnisnya (Budi Kho, 2018). Dari hasil analisis terhadap teknologi pengolahan jus wornas diketahui bahwa BEP akan tercapai pada volume 45 gelas dan harga jual Rp 2 637,9,-/gelas.

Tabel 5
Analisis Break Event Point Pengolahan Jus Wornas

No	Keterangan	Nilai
1	Jumlah biaya total (Rp)	158 273,8
2	Jumlah produksi (gelas)	60
3	Harga jual (Rp/gelas)	3 500
4	BEP Volume (gelas)	45
5	BEP Harga (Rp/gelas)	2 637,9

4.3. Analisis Nilai Tambah

Pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini

tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al, 1987).

Berdasarkan formula Hayami dapat dihitung besar nilai tambah pengolahan jus wornas yakni sebesar Rp 89 000,-/kilogram bahan baku atau 84%. Hal ini berarti setiap 1 kilogram bahan baku wortel dan nanas yang diolah menjadi jus wornas akan memberikan nilai tambah sebesar Rp 89 000,- atau 84%, yang didistribusikan kepada pengolah sebesar Rp 59 000,- (66,3%) dan tenaga kerja sebesar Rp 30 000,- (33,7%).

Tabel 6.
Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolah Pengolahan Jus Wornas

No	Variabel	Nilai
I. Output, input dan harga		
1	Hasil produksi (gelas/ proses)	60
2	Bahan baku (kg/proses)	2
3	Tenaga kerja (HOK/proses)	2
4	Factor konversi	30
5	Koefesien tenaga kerja (HOK/kg)	1
6	Harga produk rata rata (Rp/gelas)	3.500
7	Upah rata rata (Rp/HOK)	30.000
II. Penerimaan dan keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	10.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	6.000
10	Nilai produk (Rp/kg)	105.0000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	89.000
	b. Rasio nilai tambah (%)	84
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	30.0000
	b. Bagian tenaga kerja (%)	33,7
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	59.000
	b. Tingkat keuntungan (%)	66,3
III. Balas jasa pemilik faktor produksi		
	Margin (Rp/kg)	95.0000
14	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	31,58
	b. Sumbangan input lain (%)	6,31
	c. Keuntungan pengusaha (%)	62,11

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Dasa Wisma 1 Kelurahan Merjosari RT 02 RW 06 Kota Malang telah berhasil dilaksanakan dengan respon sasaran sebesar 100 % target sasaran menghadiri, dengan tingkat keberhasilan penguasaan teknologi pembuatan jus wornas sebesar 80%. Dari hasil analisis R/C ratio, Break Even Point (BEP) dan nilai tambah yang dilakukan menunjukkan bahwa teknologi pembuatan jus wornas layak dikembangkan karena nilai R/C ratio 1,33 atau tingkat keuntungan usaha sebesar 33%, BEP volume sebesar 45 gelas dan BEP harga sebesar Rp 2 637,9;-/gelas dengan modal awal investasi sebesar Rp 415 000,- .. serta

memberikan nilai tambah sebesar Rp 89 000,- atau 84% setiap kilogram bahan baku.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada tim KOPEMAS.

DAFTAR RUJUKAN

- Budi Kho. (2018). Pengertian BEP (Break Even Point) dan Cara Menghitung BEP. Ilmu Manajemen Industri.
- Duaja, M. D., E. Kartika, & dan F. Mukhlis. (2011). Pemberdayaan wanita dalam pemanfaatan pekarangan dengan tanaman obat keluarga (TOGA). Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat.
- Hayami, Y et al. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). ESCAP CGPRT Centre.
- Septiarini Timurtini Limbong. (2018). Langkah Mudah Menjaga Kesehatan Keluarga. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3609496/langkah-mudah-menjaga-kesehatan-keluarga>