



**JURNAL PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT RADISI**
E-ISSN : 2798-9887

Tersedia Secara Online Pada Website : <https://jurnal.radisi.or.id/index.php/PKMRADISI>



**Pendampingan Peningkatan Produksi dan Promosi Panganan
Tradisional Balung Kethek Desa Dayu Sebagai
Khas Wisata Kampung Purba**

WAHYU TRI HASTININGSIH¹, ANDITHA SARI^{2*}, WACHID YAHYA³

¹Program Studi D3 Perhotelan
Politeknik Indonusa Surakarta
wahyutri@poltekindonusa.ac.id

²Program Studi D3 Komunikasi Massa
Politeknik Indonusa Surakarta
anditha@poltekindonusa.ac.id

³Program Studi D3 Teknologi Otomotif
Politeknik Indonusa Surakarta
wachidyahya@poltekindonusa.ac.id

KATA KUNCI

Pendampingan,
Panganan Tradisional,
Balung Kethek,
Desa Dayu,

RIWAYAT ARTIKEL

Diterima : 13/11/2022
Revisi : 20/11/2022
Disetujui : 02/12/2022
Dipublish : 15/12/2022

ABSTRAK

Desa Dayu Gondangrejo Karanganyar memiliki objek wisata unggulan berupa museum manusia purba klaster Dayu. Sesuai dengan penelitian dan pengabdian yang sudah dilakukan, bahwa masih perlu sentuhan untuk menunjang wisata yang ada yaitu dari sisi kuliner hal ini bertujuan untuk mendongkrak minat wisatawan untuk berkunjung ke desa Dayu. Berdasarkan diidentifikasi awal terdapat 2 permasalahan utama dari kuliner khas Desa Dayu ini yaitu permasalahan bidang produksi dan bidang pemasaran, dari identifikasi awal di atas maka tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat fokus pada peningkatan kapasitas produksi dengan memberikan peralatan pendukung produksi, sosialisasi CHSE, Hygiene sanitasi makanan, serta cipta variasi rasa. sedangkan bidang pemasaran diberikan solusi pembuatan label/merk pada kemasan, sealer pada kemasan agar terlihat rapi serta pembuatan konten promosi di media sosial seperti Instagram. Melalui pendampingan yang dilakukan, mitra dapat lebih meningkatkan produktivitas produk dan meningkatkan penjualan Balung Kethek sebagai panganan khas wisata di area museum manusia purba klaster Dayu.

KEYWORD

*Accompaniment,
Traditional Food,
Balung Kethek,
Dayu Village,*

ARTICLE HISTORY

ABSTRACT

Dayu Village Gondangrejo Karanganyar has a leading tourist attraction in the form of the Dayu cluster early human museum. In accordance with the research and dedication that has been done, that still needs a touch to support existing tourism, namely from a culinary point of view, this aims to boost tourist interest in visiting Dayu village. Based on the initial

Accepted : 13/11/2022
 Revision : 20/11/2022
 Approved : 02/12/2022
 Published : 15/12/2022

identification, there were 2 main problems with the typical culinary of Dayu Village, namely problems in the production and marketing fields. From the initial identification above, the community service implementation team focused on increasing production capacity by providing production support equipment, CHSE socialization, food sanitation hygiene, and create a variety of flavors. while the marketing sector is given solutions for making labels/brands on packages, sealers on packages to make them look neat and creating promotional content on social media such as Instagram. Through the assistance provided, partners can further increase product productivity and increase sales of Balung Kethek as a typical tourist food in the area of the Dayu cluster early human museum.

Ini adalah artikel akses terbuka dibawah lisensi [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)



A. PENDAHULUAN

Desa Dayu berdasarkan Surat Keputusan Bupati Nomor 556/378 Tahun 2020 telah dinyatakan sebagai Desa Wisata Kampung Purba Dayu, seiring dengan adanya museum purbakala Dayu yang menempati lahan seluas ± 10.500 m² yang terletak di Desa Dayu, Kecamatan Gondangrejo Kabupaten Karanganyar. Museum purbakala Dayu beserta situs arkeologinya adalah bagian dari situs insan purba Sangiran yang dikelola oleh Balai Pelestarian Situs Insan Purba Sangiran yang berpusat di Desa Krikilan Kecamatan Kalijambe Kabupaten Sragen. Desa Dayu selain menjadi lokasi utama temuan fosil-fosil jejak kehidupan manusia purba, juga merupakan desa pusat penelitian ilmu pengetahuan ihwal kehidupan prasejarah, hingga sekarang museum ini telah menjadi destinasi wisata yang mempunyai daya tarik tersendiri bagi dunia pendidikan serta generasi muda dimasa mendatang (Info, 2020).



Gambar 1

Museum Purba Desa Dayu
 Kecamatan Gondangrejo

Museum purbakala yang telah berdiri sesuai dengan rekomendasi dari Dosen Politeknik

Indonusa Surakarta pada hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan sebelumnya, serta adanya 3 (tiga) fasilitas desa yaitu homestay, kuliner dan pemandu wisata dirasa telah dapat menjadi gambaran bahwa Desa Dayu dapat dijadikan salah satu desa wisata (Widagdo et al., 2021). Namun berdasarkan perkembangan kunjungan wisatawan yang ada, wisata museum purbakala saja dirasa belum cukup dalam mempromosikan Desa Dayu sebagai destinasi wisata menarik, masih ada potensi lain dari sisi kuliner yang dapat ditingkatkan sehingga kunjungan wisata ke museum purbakala lebih menarik dan mempunyai ciri khas.

Salah satu bidang kuliner desa yang dapat dijadikan penunjang wisata museum Desa dayu adalah olahan panganan Balung Kethek. Balung kethek merupakan jenis keripik dengan jenis olahan langsung dengan bahan baku singkong yang telah lama ada di desa ini Dayu.



Gambar 2

Proses pembuatan Balung Kethek
 Secara Konvensional

Pengolahan makanan Balung Kethek dilakukan dengan pengupasan, pengukusan, pemotongan, pengeringan, penggorengan dan pembumbuan singkong (Dayu, 2015). Dilihat dari sisi pengelolaannya Balung Kethek telah dijadikan sebagai usaha sejak tahun 2016 yang diketuai oleh Bapak Wardi yang dibantu oleh 4 orang anggota Pokdarwis dengan jumlah produksi sebanyak 100 kg dan omset sekitar Rp. 5.000.000 per bulan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan, permasalahan utama yang dialami oleh mitra dari pengelolaan Balung Kethek ini terdiri dari 2 sisi yaitu masalah produksi dan pemasaran. Pada bidang produksi, ketersediaan peralatan produksi belum dapat mencukupi jumlah produksi yang diharapkan.

Peralatan utama pembuatan Balung Kethek masih menggunakan pisau manual dalam mengiris singkong sehingga produksi hanya berdasarkan kemampuan pengiris. Sedangkan peralatan pendukung seperti ember untuk merendam, mangkok perendam dengan ukuran kecil sehingga perendam mengalami proses yang terbagi menjadi beberapa sesi karena wadahnya yang kecil sehingga memakan waktu yang lama.

Pada saat pengirisan dengan tenaga kerja sebanyak 4 orang dan singkong sebanyak 30 kg membutuhkan waktu 4 jam. Ditambah lagi dengan perendaman singkong yang memerlukan waktu selama 3 hari dan penjemuran yang masih menggunakan sinar matahari sehingga apabila musim penghujan akan memakan waktu pengeringan hingga \pm 5 hari. Dalam kurun waktu ini Balung Kethek hanya dapat dihasilkan sebanyak 40 bungkus dengan berat kurang lebih 100 gram/bungkus. Produksi ini pun masih sering kali masih berubah karena belum adanya penimbangan yang tetap sehingga jumlah produksi secara pasti tidak dapat diketahui.

Selain masalah diatas, masalah lain adalah ketersediaan bahan baku yang melimpah tidak diimbangi dengan keragaman varian rasa dari Balung kethek itu sendiri. Hingga saat ini rasa Balung kethek yang ada hanya original dari rasa garam dan bawang serta rasa pedas. Untuk itu perlu adanya varian rasa sebagai alternatif ragam pilihan rasa bagi pembeli. Selama proses produksi, penerapan hygiene sanitasi makanan juga masih rendah. Hal ini tercermin dari kurangnya kebersihan di sekitar tempat produksi sehingga hal ini dapat menurunkan minat wisatawan dalam melakukan pembelian.

Pada bidang pemasaran, ketiadaan label/merk yang tercantum di kemasan menjadikan produk

masih jauh dari pelaksanaan promosi produk. Pihak Pokdarwis masih mengandalkan titip jual ke toko ataupun pasar tradisional di wilayah sekitar. Selain itu metode pemasaran juga masih mengandalkan pengepul yang akan menjual kembali ditempat lain. Hingga saat ini Balung Kethek yang dijual belum tersaji dalam toko khusus yang menjual oleh-oleh Desa Dayu. Sehingga pengenalan Balung Kethek sebagai makanan khas Desa Dayu tidak terpromosikan dengan baik.

B. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada bidang penerapan Iptek masyarakat ini melibatkan Dosen dan Mahasiswa yang dilaksanakan mulai bulan Juli tahun 2022. Kegiatan ini berlangsung selama 8 bulan. Kegiatan dilaksanakan di rumah pak wardi sebagai ketua bidang kuliner di Pokdarwis. Tim pelaksana kegiatan dalam pemecahan masalah mitra menerapkan 5 metode tahapan yaitu :

- a. Analisis situasi
- b. Pelatihan hygiene Sanitasi
- c. Pelatihan membuat menu/cita rasa baru dari Balung Kethek
- d. Pengadaan dan pelatihan penggunaan alat produksi berupa pemotong dan oven
- e. Pelatihan packaging dan label produk
- f. Pelatihan pemanfaatan sosial media sebagai media promosi produk

Tabel 1
Metode pelaksanaan pendampingan

Permasalahan	Solusi	Jenis Luaran
Aspek Produksi		
1. Proses produksi yang belum memenuhi hygiene makanan	1. Sosialisasi CHSE dan hygiene sanitasi makanan	1. Peningkatan pemahaman CHSE dan hygiene sanitasi makanan
2. Varian rasa yang masih terbatas	2. Varian rasa daun jeruk dan mix daun jeruk	2. Diversifikasi varian rasa
3. Kapasitas produksi yang masih rendah	3. Penggunaan peralatan dari tim pelaksana kegiatan	3. Peningkatan kapasitas produksi
4. Belum adanya takaran yang sama setiap produksi	4. Pembuatan resep standar	4. Standar kualitas dan kuantitas produksi
Aspek Pemasaran		
1. Belum adanya label/merk	1. Pembuatan label/merk produk	1. Penerapan label/merk sebagai

produksi	2. Pembuatan	peningkatan
2. Pemasaran	promosi di	pemasaran
masih	media	pada
konvensional	sosial	kemasan
		2. Penerapan
		strategi
		pemasaran
		Di Instagram
		dan facebook

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Dayu yang juga dikenal dengan nama Kampung purba merupakan wilayah yang terletak di Kabupaten Karanganyar yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Sragen. Desa ini sudah identik dengan museum manusia purba Sangiran klaster Dayu. Museum ini merupakan lokasi penemuan artefak tertua di Indonesia. Selain memiliki museum, untuk dikunjungi, desa ini juga memiliki potensi alam dan budaya yang tak kalah menariknya, seperti, sumur emas, museum nano, gua song, tari purba dan bukit cemara (Widagdo et al., 2021). Potensi desa ini sudah menjadi destinasi wisata yang menarik Namun sayangnya, desa ini belum memiliki ciri khas dari sisi makanan sehingga bisa menjadi oleh-oleh wisatawan saat berkunjung ke museum dayu. Adanya ciri khas oleh-oleh makanan ini merupakan salah satu ajang promosi yang tepat dalam memperkenalkan Desa Dayu kepada khalayak ramai khususnya para pecinta wisata purbakala.

Salah satu potensi hasil alam yang dimiliki oleh Desa Dayu adalah ketela atau singkong yang kemudian dimanfaatkan oleh pokdarwis kampung purba menjadi camilan khas yang diberi nama Balung Kethek. Selain memiliki jumlah yang melimpah, ketela memiliki kandungan karbohidrat yang lebih sehat daripada beras ataupun gandum (Latif, S., & Müller, 2015) sehingga makanan ini juga dapat dianggap sebagai makanan ringan yang sehat. Selain itu terdapat beberapa kelebihan lain seperti (1) harga singkong lebih murah dibandingkan gandum dan beras. (2) Dapat diolah menjadi berbagai panganan baik tradisional maupun modern serta mudah tumbuh di lingkungan manapun tanpa mengenal musim. (3) Tidak memerlukan pemeliharaan khusus, sehingga mudah mudah dipanen sesuai kebutuhan dan (4) ketela dapat dijumpai di pasar tradisional dengan harga yang sangat terjangkau (Chavarriaga-Aguirre, P., Brand, A., Medina et al., 2016).

Berdasarkan potensi bahan baku dan permasalahan yang ada maka tim pengabdian kepada masyarakat bidang Penerapan Iptek Masyarakat melalui dana Kementerian Pendidikan,

Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Tahun Anggaran 2021 telah melakukan beberapa kegiatan yang dianggap mampu mengatasi permasalahan tersebut. Adapun kegiatan-kegiatan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bidang Produksi

Perlu digaris bawahi bahwa penerapan mengenai *Cleanliness, Health, Safety, Environmentally sustainability* dan *Hygiene* Sanitasi penjamah makanan menjadikan solusi awal yang ditawarkan ke mitra. Kemudian pembuatan resep standar diterapkan agar mendapatkan kepastian akan kualitas dan kuantitas yang diperoleh stabil. Sedangkan untuk varian rasa baru menggunakan bahan jeruk. Balung kethek rasa daun jeruk dan mix daun jeruk pedesaan menjadi solusi diversifikasi rasa dimana daun jeruk dengan mudah diambil di sekitar rumah.

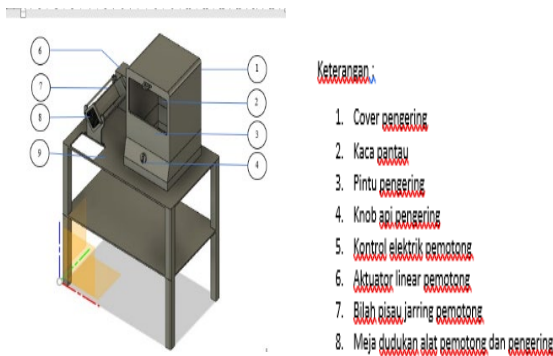


Gambar 3
Proses Pembuatan Varian Baru
Balung Kethek

Dalam proses produksi, keterbatasan peralatan yang dimiliki mitra disebabkan oleh terbatasnya permodalan untuk membeli peralatan sehingga menggunakan alat manual seperti pisau dapur, pengeringan dengan sinar matahari yang menjadikan pengeringan membutuhkan waktu lebih lama di musim penghujan. Untuk itu tim membuat alat bantu yang diharapkan mendapatkan solusi dalam hal pengirisan menjadi lebih cepat dan banyak, pengeringan yang lebih cepat serta meniriskan minyak sehingga produk layak jual sehingga dapat meningkatkan omset mitra.

Hal ini juga menjadi dasar dari tim untuk membuat peralatan yang dapat mendukung produksi mitra menjadi lebih maksimal. Peralatan yang dibuat disesuaikan dengan

kebutuhan seperti yang telah dilakukan pada kegiatan sebelumnya (Wachid Yahya, 2020)



Gambar 4
Desain Alat Pengering (Oven)

Setelah alat diserahkan kepada mitra selanjutnya tim pengabdian masyarakat melaksanakan pelatihan penggunaan alat kepada mitra dengan tujuan agar mitra memahami cara kerja dari alat yang diberikan.



Gambar 5
Pelatihan Penggunaan Alat Pengering (Oven)

2. Bidang Pemasaran

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya permasalahan mitra dibidang pemasaran yaitu masih memanfaatkan pasar tradisional dan pengepul yang datang untuk mengambil Balung Kethek untuk dijual kembali. Oleh karena itu tim pengabdian kepada masyarakat pertama kali melakukan branding terhadap produk Balung Kethek yaitu dengan mendesain kemasan yang baru serta membuatkan label/merk pada kemasan. Selain itu kemasan disediakan dengan berbagai ukuran sebagai alternatif pilihan bagi pembeli.

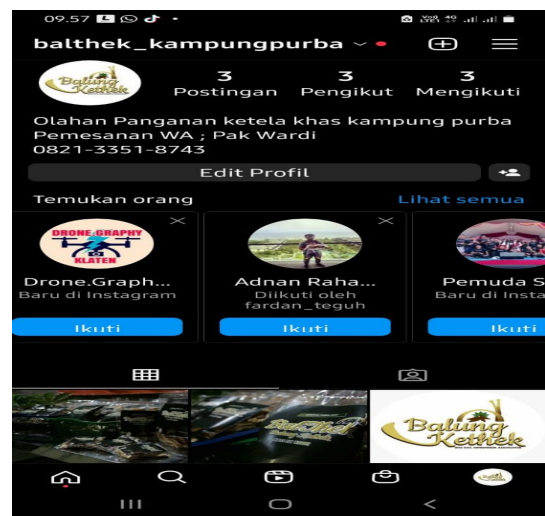
Tujuan dari pembaharuan kemasan serta pemberian label/merk ini agar lebih meyakinkan pembeli terhadap Balung Kethek yang ditawarkan. Kemasan yang baik dan higienis pada dasarnya akan membentuk keyakinan konsumen untuk membeli, selain itu adanya label/merk dalam kemasan sebagai

bagian dari promosi berjalan dari Balung Kethek itu sendiri.



Gambar 6
Kemasan dan Desain Merek Balung Kethek

Selanjutnya dalam memperluas pasar dari produk Balung Kethek ini, tim pengabdian kepada masyarakat membuat akun media sosial sebagai platform pemasaran. Media sosial yang digunakan adalah Instagram. Pertimbangan penggunaan media ini disebabkan karena untuk postingan gambar maupun video lebih banyak dilihat dari media ini. Selain Instagram media lain yang digunakan adalah whatsapp business.



Gambar 7
Instagram Balthe_Kampungpurba

D. KESIMPULAN

Pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini Iptek yang diterapkan kepada mitra adalah penerapan strategi produksi dan penerapan strategi pemasaran pada sebuah produk. Dari penerapan strategi produksi, tim melaksanakan pengadaan peralatan yang dirancang oleh tim Politeknik Indonusa Surakarta untuk mendukung kelancaran produksi sehingga kapasitas dapat tercapai. Alat tersebut berupa mesin pengiris dan

mesin pengering. Selain pengadaan peralatan, tim pelaksana juga melakukan sosialisasi penerapan CHSE, Hygiene sanitasi dan penggunaan standar resep menjadi dasar utama sehingga kualitas akan makanan dapat tercapai. Tim pengabdian kepada masyarakat juga menciptakan varian rasa baru yaitu rasa daun jeruk dan mix daun jeruk pedas memberikan peluang untuk meningkatkan daya minat beli masyarakat. Pelatihan oleh Tim dalam hal penerapan peralatan yang mendukung produktivitas dan merupakan sekaligus sebagai motivator bagi mitra dalam memproduksi Balung Kethek yang berkualitas demi keberlangsungan usaha yang lebih baik. Hal ini berkelanjutan pada peningkatan perekonomian anggota pokdarwis.

Dalam hal pemasaran, mitra diberikan pula pelatihan dan pencetakan label/merk sebagai identitas Balung Kethek yang menarik. Tidak hanya pencetakan label/merk saja namun pemasaran dilakukan melalui media sosial seperti Instagram dan Whatsapp business. Pengemasan yang baik pula diciptakan dengan menggunakan selera agar dapat tertutup rapat sehingga dapat bertahan lama. Kontinuitas dalam update foto Balung Kethek terus dilakukan sebagai upaya pemasaran dan lebih mendekatkan kepada konsumen sebagai sarana promosi. Setelah berbagai program yang direncanakan telah selesai, maka selanjutnya penting untuk merencanakan keberlanjutan dari program tersebut. Adapun keberlanjutan program setelah kegiatan ini, meliputi :

- a) Monitoring penerapan CHSE, Hygiene sanitasi serta standar resep dengan menggunakan peralatan yang telah disediakan
- b) Monitoring penerapan strategi pemasaran dalam kegiatan usaha
- c) Maintenance peralatan produksi agar dapat berlangsung lama
- d) Sosialisasi dan pendampingan PIRT.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan

dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu :

1. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Tahun Anggaran 2021
2. Ir. Suci Purwandari M. M Sebagai Direktur Politeknik Indonusa Surakarta
3. Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Indonusa Surakarta
4. Rekan-rekan mahasiswa D3 Perhotelan, D3 Komunikasi Massa dan D3 Mesin Otomotif

DAFTAR PUSTAKA

- Chavarriaga-Aguirre, P., Brand, A., Medina, A., Prías, M., Escobar, R., Martinez, J., ... & Tohme, J. (2016). The potential of using biotechnology to improve cassava: a review. In Vitro Cellular and Developmental Biology - Plant.*
- Dayu, museum purbakala. (2015). Diskominfo Kabupaten Karanganyar. <https://www.karanganyarkab.go.id/museum-purbakala-dayu/>*
- Info, A. (2020). Pendahuluan Studi pemberdayaan melalui pengembangan komoditas. 4(1), 169-200. <https://doi.org/10.14421/jpm.2020.041-08>*
- Latif, S., & Müller, J. (2015). Potential of cassava leaves in human nutrition: A review. Trends in Food Science & Technology, 44(2), 147-158.*
- Wachid Yahya, A. W. (2020). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Melalui Perancangan Mesin Pengaduk Pupuk Untuk Peningkatan Ekonomi Dan Produktivitas Pengelolaan Sampah Organik Di Kampung Wisata Edukasi Kopen (Kwek). 7.*
- Widagdo, Yohanes. M. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Desa Dayu Kecamatan Gondangrejo Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah Menuju Kawasan Desa Wisata Berkelanjutan. Bengawan: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 01, No 02.*