



PENINGKATAN KETERAMPILAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN GARAM KROSOK MENJADI PRODUK GARAM SPA

Oleh

Ratih Yuniastri¹, Rika Diananing Putri²

^{1,2}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja

E-mail: ratihyuniastri@wiraraja.ac.id

Article History:

Received: 01-09-2021

Revised: 16-10-2021

Accepted: 28-10-2021

Keywords: Garam krosok,
Garam spa, Pelatihan

Abstract: Koperasi Garam (KUGAR) Muara Hasil terletak di Desa Pinggirpapas Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. KUGAR ini merupakan kelompok ekonomi produktif, berdiri sejak tahun 2011, bergerak di bidang tambak garam sebagai penyangga hasil garam rakyat. Hasil garam dijual dalam bentuk garam krosok sehingga pendapatan petani garam minim. Kendala mitra yaitu belum adanya inovasi produk olahan garam dan minimnya keterampilan SDM yang dimiliki mitra. Melalui kegiatan PKM akan dilakukan pelatihan dan pendampingan untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu aspek pengolahan dan pengembangan softskill. Hasil pelatihan berupa pemberian bekal keterampilan dalam memanfaatkan dan mengolah garam krosok menjadi produk garam spa yang bernilai ekonomis secara optimal, proses pengemasan, dan pemasaran serta menyediakan bahan baku tambahan yang dibutuhkan untuk membuat garam spa. Respon mitra sangat baik dan senang dengan kegiatan ini, serta keterampilan mitra dalam mengolah garam meningkat.

PENDAHULUAN

Koperasi Garam (KUGAR) Muara Hasil terletak di Desa Pinggirpapas Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. KUGAR ini merupakan kelompok ekonomi produktif yang berdiri sejak tahun 2011, bergerak di bidang tambak garam. Mitra ini bertindak sebagai penyangga hasil garam rakyat. Hasil garam petani nantinya ditampung oleh koperasi dengan standar harga ekonomi yang layak. Selanjutnya koperasi akan memasarkan garam baik dalam bentuk garam krosok atau garam olahan. Garam olahan yang dipasarkan saat ini hanya berupa garam konsumsi dan belum ada bentuk olahan garam lainnya.

Kebutuhan garam yang semakin meningkat saat ini, baik untuk konsumsi masyarakat maupun industri merupakan peluang sekaligus tantangan bagi produsen garam dalam negeri, termasuk bagi koperasi petani garam. Keberadaan koperasi sebagai wadah utama petani garam menjadikan dan memberi kesempatan bagi koperasi untuk menjadi salah satu pelaku utama dalam industri garam nasional. Penjualan garam dalam bentuk garam krosok



sebesar Rp. 1.500/kg tentunya memberikan pendapatan yang minim pada masyarakat pesisir khususnya petani garam yang berkisar Rp. 200.000,- tiap bulannya (Putri, 2020).

Para anggota koperasi garam harus dibekali keterampilan khusus yang dapat membantu meningkatkan penjualan garam sehingga tidak tersimpan lama di gudang penyimpanan. Hal ini tentunya akan berdampak positif terhadap kelancaran distribusi garam dan pendapatan para petani garam.

Perumusan permasalahan mitra dilakukan oleh tim PKM melalui diskusi dengan ketua KUGAR Muara Hasil yaitu Bapak Abd. Karim pada Bulan Februari 2021 di lokasi mitra di desa Pinggirpapas Kecamatan Kalianget. Berdasarkan hasil diskusi perumusan masalah antara tim PKM dan mitra diperoleh 2 permasalahan utama yaitu aspek inovasi produk dan minimnya keterampilan SDM. Rincian hasil perumusan masalah disajikan sebagaimana tabel berikut.

Tabel 1. Hasil perumusan Masalah Bersama Mitra

No	Permasalahan	Bidang	Keterangan
1	Inovasi Produk	Pengolahan	Belum ada inovasi produk olahan garam
2	Keterampilan SDM yang minim	Pengembangan Softskill	Belum ada SDM yang memiliki keterampilan di bidang pengolahan hasil garam

Berdasarkan tabel diatas dapat dijelaskan bahwa permasalahan yang dihadapi mitra pada aspek inovasi produk adalah belum adanya diversifikasi olahan garam yang ditawarkan ke konsumen. Garam yang diproduksi dijual dalam bentuk mentah atau garam krosok sehingga keuntungan yang didapat rendah apalagi jika harga pasar garam saat itu turun. Kondisi ini akan berdampak pada kemampuan mitra untuk merekrut SDM baru. SDM yang dimiliki mitra saat ini masih minim keterampilan dan ini menjadi salah satu kendala yang dihadapi juga.

Produksi garam yang dapat dihasilkan per tahun mencapai 230 ton. Penyimpanan garam dalam jangka waktu yang lama dikarenakan belum laku di pasaran akan memberikan dampak terhadap kondisi ekonomi mitra, sehingga perlu dilakukan diversifikasi garam krosok yang dihasilkan. Berdasarkan permasalahan yang dipaparkan, maka disepakati permasalahan yang menjadi prioritas yaitu:

a. Permasalahan di bidang pengolahan hasil

Permasalahan di bidang ini mencakup teknologi pengolahan garam dan teknologi pengemasan. Garam yang tidak terjual dalam waktu tertentu akan memberikan resiko kerugian pada perusahaan. Kerugian ini didasarkan atas biaya produksi yang telah dikeluarkan dan berkurangnya pendapatan yang diterima oleh perusahaan. Selain itu garam akan memenuhi gudang penyimpanan. Umumnya untuk mengantisipasi adanya penumpukan garam yang belum terjual dan resiko kerugian maka dilakukan cara mengolah garam menjadi produk olahan lain misalnya produk kecantikan dan kesehatan. Produk yang dihasilkan ini juga harus dikemas dengan bahan kemasan yang sesuai yang dapat menjaga produk dari pengaruh lingkungan namun tetap melindungi kegunaan dari produk tersebut.

b. Permasalahan di bidang pengembangan softskill SDM

Permasalahan lain yang dihadapi mitra adalah pengembangan softskill SDM. Minimnya



keterampilan yang dimiliki SDM menyebabkan tidak adanya inovasi terhadap penjualan dan pemasaran produk garam sehingga mitra hanya mengandalkan penjualan garam pada konsumen tertentu

Solusi yang diberikan tim pada permasalahan yang dihadapi mitra sebagai berikut:

1. Perbaikan aspek pengolahan hasil

Untuk meningkatkan penjualan garam diperlukan perbaikan pada aspek pengolahan hasil. Perbaikan pada aspek pengolahan terdiri dari perancangan pembuatan olahan garam dan teknik pengemasan yang dikemas dalam bentuk pelatihan. Kegiatan pelatihan bertujuan meningkatkan pemahaman mitra dalam menciptakan produk olahan garam yang berguna dari segi kesehatan dan kecantikan.

2. Perbaikan aspek pengembangan softskill

Untuk meningkatkan kualitas SDM yang dimiliki mitra dalam rangka mendukung proses distribusi dan pemasaran garam menjadi sangat penting bagi pelaku usaha. Jika penjualan meningkat maka secara otomatis pendapatan juga akan meningkat apalagi didukung oleh SDM yang memiliki keterampilan di bidang pengolahan garam. Peningkatan pengembangan softskill SDM melalui peningkatan keterampilan pengolahan garam dan pelatihan pemasaran produk olahan yang dihasilkan nantinya. Peningkatan keterampilan pengolahan dilakukan melalui pemberian pelatihan pengolahan garam menjadi produk olahan fungsional khususnya di bidang kesehatan dan kecantikan, sedangkan keterampilan lainnya melalui pelatihan pemasaran yang dapat mendukung kelancaran proses distribusi garam dan produk olahannya dalam bentuk kegiatan promosi. Selama kegiatan promosi nantinya tim PKM akan bertindak sebagai konsultan serta mendampingi kegiatan ini. Tim PKM juga akan melibatkan 2 orang mahasiswa sebagai pembantu lapang untuk membantu proses promosi baik secara langsung maupun tidak langsung.

Melalui penerapan solusi yang tim PKM tawarkan, maka target capaian dalam kegiatan PKM ini disajikan sebagaimana tabel berikut.

Tabel 2. Capaian Kegiatan PKM

No	Baseline	Target Capaian	Keterangan
1	Kemampuan teknologi pengolahan dan pengemasan	Meningkat	Mitra memiliki keterampilan pengolahan dan pengemasan
2	Pemasaran produk	Meningkat	Peningkatan jumlah produk yang terjual
3	Softskill SDM	Meningkat	Softskill SDM meningkat di bidang pemasaran dan pengolahan produk garam

METODE

Metode dalam kegiatan ini berupa pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pemberian pelatihan dan pendampingan. Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu upaya mengembangkan sikap kemandirian dan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran, serta memanfaatkan sumber daya melalui pelaksanaan program kegiatan, pelatihan, dan



pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah atau prioritas kebutuhan masyarakat (UU No. 6 tahun 2014). Pemberdayaan masyarakat desa pada kegiatan ini berupa pemberian pelatihan di bidang pengolahan untuk meningkatkan keterampilan dan menambah pendapatan masyarakat desa pesisir. Rangkaian kegiatan ini merupakan hasil kesepakatan bersama berdasarkan hasil diskusi yang telah dilakukan oleh tim pelaksana dengan mitra. Hasil diskusi tim dengan mitra dirangkum dan disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 3. Metode yang diterapkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra

No	Permasalahan Mitra	Keterangan	Solusi yang ditawarkan	Metode
1	Belum ada Inovasi Produk	Inovasi produk olahan garam belum dilakukan mitra, produk yang ditawarkan hanya dalam bentuk mentah/garam yang belum diolah	Inovasi produk melalui pembuatan garam spa	Pengolahan garam mentah menjadi produk garam spa
2	SDM yang kurang terampil	Mitra masih minim SDM yang memiliki keterampilan dalam olahan garam	Peningkatan keterampilan SDM melalui pelatihan pembuatan garam spa	Pelaksanaan pelatihan mitra oleh tim PKM

Solusi yang ditawarkan tim PKM kepada mitra berupa inovasi produk berbahan dasar garam krosok melalui pemberian pelatihan. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah garam krosok menjadi produk dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Tahapan pelaksanaan kegiatan ini meliputi sosialisasi, pelaksanaan pelatihan, dan monitoring berupa pendampingan. Sosialisasi kepada mitra dilaksanakan secara luring atau tatap muka oleh tim. Melalui kegiatan sosialisasi, masyarakat diberikan penjelasan tentang pentingnya kegiatan ini dan paham akan rangkaian acara yang akan dilakukan selanjutnya. Tahapan selanjutnya adalah pelaksanaan pelatihan, dilakukan secara tatap muka. Pelaksanaannya berupa praktek pengolahan garam krosok menjadi garam spa. Tim PKM juga merencanakan untuk memberikan pengetahuan tentang marketing digital kepada mitra. Tahapan ketiga berupa kegiatan monitoring dan evaluasi selama pelaksanaan kegiatan PKM. Kegiatan PKM ini juga melibatkan 2 orang mahasiswa program studi Teknologi hasil Pertanian Fakultas Pertanian.

HASIL

Pelaksanaan kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu anggota kugar di desa pinggirpapas, kecamatan kalianget, kabupaten Sumenep. Kegiatan dilaksanakan secara tatap muka dengan total anggota yang hadir tidak lebih dari 10 orang peserta dan selalu mematuhi protokol kesehatan, dikarenakan pelaksanaan kegiatan dilakukan pada kondisi pandemi. Sosialisasi kegiatan dilakukan terlebih dahulu oleh tim PKM, untuk mendiskusikan teknis pelaksanaan kegiatan dan jadwal pelaksanaan.



Gambar 1. Sosialisasi tim PKM dengan Mitra

Kegiatan ini diikuti dengan antusias, ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan selama penyampaian materi oleh narasumber/pemateri, keseriusan peserta selama penyampaian materi dan kegiatan praktek pengolahan. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya garam dalam kehidupan sehari-hari, tidak hanya di bidang pangan tetapi juga di industri khususnya yang berhubungan dengan kecantikan serta obat-obatan. Materi tentang manfaat yang dapat diperoleh dari olahan garam untuk kecantikan juga disampaikan oleh pemateri, utamanya karena produk olahan garam ini merupakan produk berbahan dasar alami yang aman digunakan oleh siapa saja.

Pengolahan garam yang disajikan selama pelatihan oleh tim berupa produk garam spa yang meliputi footsalt, masker garam, dan face scrub. Sebelum materi disajikan kepada para peserta pelatihan, terlebih dahulu tim melakukan penelusuran referensi dan uji coba komposisi bahan hingga diperoleh hasil yang baik dan sesuai yang diinginkan. Komposisi bahan yang digunakan mengacu pada resep garam olahan spa oleh Ukhty (2020) dan Laksmiani (2015).

Pelatihan dilaksanakan dalam satu kali tatap muka selama kurang lebih 6 jam. Para peserta diberikan modul yang berisi deskripsi tentang garam spa meliputi pengertian, kegunaan hingga cara pembuatannya. Penjelasan pemateri disampaikan secara singkat kemudian dilanjutkan dengan praktek yang dipimpin langsung oleh pemateri.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Garam Spa

Cara pengemasan produk juga disajikan oleh pemateri. Pengemasan disini memiliki peran penting, selain sebagai wadah yang mampu melindungi produk, kemasan juga berfungsi sebagai media pemasaran produk (Rahmawati, 2013). Pemilihan kemasan disesuaikan dengan banyak dan sifat produk yang ditawarkan di pasaran. Penjelasan tentang pemasaran digital juga dipaparkan oleh tim PKM, fungsinya untuk meningkatkan dan mengembangkan lokasi pemasaran produk, sehingga tidak hanya di daerah lokal saja tetapi juga bisa ke luar kota.



Gambar 3. Produk Garam Spa

Peserta berharap pelatihan semacam ini terus dilakukan sehingga garam yang mereka produksi tidak hanya dipasarkan dalam bentuk bahan baku/garam krosok saja, tetapi juga berupa produk dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi, sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya di daerah pesisir.



DISKUSI

Pemberian pelatihan pengolahan garam krosok menjadi garam spa sangat dibutuhkan oleh masyarakat pesisir, utamanya para petani garam. Melalui proses pelatihan, peserta diberikan dan diajarkan sebuah pengetahuan dan keahlian tertentu disertai perubahan sikap yang semakin terampil serta mampu melaksanakan tanggungjawab dengan baik (Mangkuprawira, 2002). Terjadi peningkatan keterampilan peserta setelah pelaksanaan pelatihan, sehingga luaran dikatakan tercapai. Selama pelatihan terjadi interaksi dua arah antara pemateri dengan peserta sebagaimana prinsip partisipatif dalam suatu pelatihan. Tim PKM memberikan bahan baku tambahan kepada mitra untuk mendukung kelancaran proses produksi garam spa.

Pendampingan juga dilaksanakan pada kegiatan ini, tujuannya untuk menumbuhkan sikap belajar mandiri secara terus-menerus sehingga dihasilkan suatu kreativitas baru dalam bentuk inovasi olahan garam. Tujuan lain untuk mengurangi hambatan-hambatan yang ada dan memberikan solusi untuk mengatasi hambatan tersebut (Yuniastri, 2019).

Faktor pendukung kegiatan ini berupa keingintahuan dan motivasi mitra yang baik selama mengikuti kegiatan, penguasaan dan penyampaian materi yang menarik oleh narasumber/pemateri yang dikemas dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Faktor penghambat berupa ketersediaan bahan tambahan yang dirasa kurang mencukupi dan sarana yang kurang memadai.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan berupa pelatihan pengolahan garam krosok menjadi garam spa yang telah dilakukan pada masyarakat pesisir di desa pinggirpapas didapati terjadi peningkatan pengetahuan pengolahan dan pemasaran, peningkatan keterampilan, serta peningkatan sikap belajar mitra. Faktor pendukung kegiatan ini berupa keingintahuan dan motivasi mitra yang baik selama mengikuti kegiatan, penguasaan dan penyampaian materi yang menarik oleh narasumber/pemateri. Faktor penghambat berupa ketersediaan bahan tambahan yang dirasa kurang mencukupi dan sarana yang kurang memadai.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kegiatan ini terlaksana atas dukungan dan bantuan dari banyak pihak, tim PKM mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Wiraraja yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui dana internal Universitas, KUGAR Muara hasil yang mendukung terlaksananya kegiatan ini, Tim PKM Prodi Teknologi Hasil Pertanian dan teman-teman mahasiswa Prodi THP Universitas Wiraraja yang telah bekerja sama dan membantu pelaksanaan kegiatan PKM

DAFTAR REFERENSI

- [1] Laksmiani, N.P.L., et al. Pelatihan Pengolahan Garam dan Madu Menjadi Produk Masker Wajah Kepada Petani Garam Di desa Jimbaran Kecamatan Kuta Selatan. Universitas Udayana, 2015.
- [2] Mangkuprawira, Syfry. Manajemen Sumber Daya manusia Strategi. Jakarta: Ghalia Indonesia, 2002.
- [3] Putri, R. D., Destryana, R. A, Santosa, R. 2020. "Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif bisnis masyarakat Pesisir." Journal of Food Technologi and Agroindustry 2, No.1



(Februari 2020), 15-19.

- [4] Rahmawati, Fitri. Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan disampaikan dalam Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM IY, 2013.
- [5] Ukhty, N., Yasrizal, dan Rozi, A. "Pelatihan Pembuatan Produk Kecantikan Berbahan dasar garam laut Di desa Lampanah, Aceh Besar." *Marine Kreatif* 2, No.1 (April 2020), 1-7.
- [6] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.
- [7] Yuniastri, R., Putri, R.D., Ismawati. 2019. "Pelatihan Keterampilan Pengolahan Kue Berbahan Baku Lokal Di Katering Waskita." *Jurnal PADI* 2, No.2 (Nopember 2019), 66-70.