

Peningkatan Mutu Usaha Makanan Tradisional Kue Dumalo Di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo

Sri Indriyani S. Dai, dan Srie Isnawaty Pakaya,¹

¹Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak

Kue Dumalo merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Kabupaten Gorontalo. Usaha kue Dumalo ini apabila ditekuni dengan profesional dengan memperhatikan inovasi bentuk, penguatan rasa, kemasan dan strategi pasar, sehingga mampu bersaing dengan makanan modern dan akan memberikan peluang dan potensi yang baik untuk dikembangkan sehingga akan mendatangkan keuntungan sekaligus menjadi ajang promosi makanan tradisional. Melihat potensi yang ada, masyarakat Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo perlu diberikan pelatihan pembuatan kue dumalo dengan variasi rasa, pelatihan pengemasan dan pelabelan kue dumalo, pelatihan dan pendampingan pengurusan PIRT, pelatihan keterampilan dan kewirausahaan, bimbingan teknis peningkatan mutu usaha dan pendampingan serta evaluasi program melalui program pengabdian kepada masyarakat (PKM). Pelaksanaan program KKN-PPM dapat membantu masyarakat dalam hal ini di desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo untuk meningkatkan pendapatan ekonomi mereka melalui pemberdayaan masyarakat kelompok usaha dumalo untuk menjadikan produk yang lebih berkualitas. Melalui pelaksanaan program KKN-PPM sangat membantu masyarakat di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo dalam hal peningkatan produksi melalui aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek manajemen usaha.

Kata Kunci : kue dumalo, Gorontalo, KKN-PPM

PENDAHULUAN

Setiap daerah memiliki makanan tradisional dengan ciri khasnya masing-masing, walaupun ada yang sama tetapi setiap daerah memiliki cita rasanya sendiri. Makanan tradisional ini dapat dimanfaatkan oleh setiap daerah untuk dijadikan sebuah peluang bisnis yang dapat mendatangkan pendapatan bagi masyarakat, menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan daerah. Pemerintah Kabupaten Gorontalo berkomitmen melestarikan makanan khas daerah, sebagai bagian dari upaya melestarikan nilai-nilai kebudayaan yang dimiliki. Di Kabupaten Gorontalo, khususnya di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo salah satu makanan tradisional yang sangat diminati dan ditekuni saat ini usaha kue Dumalo.

Kue Dumalo merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Kabupaten Gorontalo, kue ini memiliki cita rasa manis, renyah dan gurih. Uniknya proses pembuatan kue Dumalo menggunakan batok kelapa (tempurung) yang dilubangi kecil dibagian bawahnya, adonan kue yang kental

dimasukkan kedalam batok kelapa, lalu adonan kue mengalir melalui lubang-lubang batok kelapa kewajan yang panas yang berisi minyak kelapa, sambil tempurung terus digoyang tanpa henti untuk membuat bentuk-bentuk unik. Setelah dirasakan cukup, tempurung diangkan dari atas wajan. Adonan yang berbentuk unik saling bertautan di atas wajan panas, sebelum mengeras lalu dilipat dengan menggunakan penjepit bambu menjadi bentuk empat persegi panjang.

Usaha kue Dumalo ini apabila ditekuni dengan profesional dengan memperhatikan inovasi bentuk, penguatan rasa, kemasan dan strategi pasar, sehingga mampu bersaing dengan makanan modern dan akan memberikan peluang dan potensi yang baik untuk dikembangkan sehingga akan mendatangkan keuntungan sekaligus menjadi ajang promosi makanan tradisional.

Usaha kue Dumalo ini memiliki potensi ekonomi yang tinggi dan akan memberikan peluang usaha bagi masyarakat Desa Luwoo, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Luwoo yang hasilnya

bukan saja di nikmati oleh masyarakat di Desa Luwoo tapi juga masyarakat yang ada di Kabupaten Gorontalo sampai ke Kota Gorontalo, bahkan sampai wilayah Provinsi Gorontalo. Kabupaten Gorontalo berbatasan dengan Kota Gorontalo, apabila ditekuni dengan professional dengan memperhatikan inovasi bentuk, penguatan rasa, kemasan dan strategi pasar.

Melihat potensi yang ada, masyarakat Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo perlu diberikan pelatihan pembuatan kue dumalo dengan variasi rasa, pelatihan pengemasan dan pelabelan kue dumalo, pelatihan dan pendampingan pengurusan PIRT, pelatihan keterampilan dan kewirausahaan, bimbingan teknis peningkatan mutu usaha dan pendampingan serta evaluasi program melalui program pengabdian kepada masyarakat (PKM).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktek langsung inovasi rasa dan pengemasan produk kue dumalo. Kegiatan-kegiatan ini mencakup teori dan praktek yang meliputi: (1) Penyuluhan; (2) Pengenalan produk; dan (3) Pembuatan produk (praktek langsung). Alat dan bahan serta prosedur yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut: Alat-alat yang digunakan dalam kegiatan produksi dan pengemasan kue Dumalo antara lain: batok kelapa (tempurung) yang dilubangi kecil di bagian bawahnya, wajan, penjepit bambu, wadah kue dumalo dan kompor. Bahan yang digunakan Tepung beras, air secukupnya, gula pasir, Colatta Dark Chocolate (tambahan varian rasa), Colatta White Chocolate (tambahan varian rasa). Metode yang digunakan dalam

melakukan pemberdayaan kelompok usaha kue Dumalo adalah teknik pembelajaran kelompok disertai praktek, teknik memasak, teknik pembuatan kemasan dan pelabelan serta penentuan masa simpan produk (Kadaluarsa), pengurusan izin, dan teknik pemasaran. Pembelajaran disertai praktek akan dilakukan oleh mahasiswa bersama-sama dengan kelompok usaha kue Dumalo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan identifikasi permasalahan maka dirumuskan program inti dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pelaksanaan pelatihan, pendampingan dan praktek langsung bagi kelompok usaha makanan tradisional kue dumalo guna meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat pelaku usaha kue dumalo di Desa Luwoo Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo dalam meningkatkan mutu kualitas nilai produk dan kemasan produk makanan yang dihasilkan serta produktifitas pemasaran produk.

Pelatihan Pembuatan Kue Dumalo Dengan Variasi Rasa

Pelaksanaan pelatihan ini bertempat di UKM Mutiara di Desa Luwoo Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo, dengan narasumber mahasiswa KKN-PPM. Kegiatan ini dilakukan dengan menyampaikan materi, demonstrasi dan praktek langsung. Hari pertama di isi dengan penyampaian materi tentang jenis-jenis bahan yang digunakan dan cara untuk memberikan variasi rasa kue dumalo. Setelah itu dilakukan demonstrasi cara memberikan variasi rasa kue dumalo oleh mahasiswa KKN-PPM, hari-hari selanjutnya diisi dengan praktek langsung oleh pelaku usaha kue dumalo. Bahan pembuatan kue dumalo disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Bahan Kue Dumalo

Bahan	Ukuran
Tepung Beras Rose Brand	1 Kg
Air	Secukupnya
Gula Pasir	1 Kg
Minyak Kelapa	½ Kg
Colatta Dark Chocolate	1 Kg
Colatta White Chocolate	1 Kg

Cara Membuat :

1. Dalam pembuatan dumalo menggunakan Tepung Beras Rose Brand dan dimasukkan ke dalam wadah
2. Tambahkan air dan gula pasir ke dalam wadah yang berisi tepung beras kemudian dicampur
3. Setelah dicampur, ambil batok kelapa yang telah dilubangi dibawahnya kemudian masukan adonan kedalam batok kelapa tersebut
4. Masak adonan yang telah dimasukkan di batok kelapa, ke dalam wajan yang panas yang berisi minyak kelapa.
5. Goyang batok kelapa tanpa henti untuk membuat bentuk yang unik.
6. Sebelum mengeras lipat adonan sehingga membentuk persegi panjang
7. Jika sudah matang diangkat.
8. Selanjutnya coklat dan coklat putih dimasukkan di dalam teplon yang berada diatas wajan berisi air yang sudah dipanaskan.
9. Jika sudah mencair coklat dan coklat putih dioles pada dumalo dengan menggunakan kuas kue.
10. Tunggu sampai benar-benar kering

Tahapan pembuatan Dumalo pembuatan kue Dumalo menggunakan bahan tepung beras Rose Brand kemudian dicampur menggunakan Air dan Gula lalu adonan kue yang kental dimasukkan ke dalam batok kelapa (tempurung) yang dilubangi kecil dibagian bawahnya, lalu adonan kue mengalir melalui lubang-lubang batok kelapa kewajan yang panas yang berisi minyak



Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Dumalo

kelapa, sambil tempurung terus digoyang tanpa henti untuk membuat bentuk-bentuk unik. Setelah dirasakan cukup, tempurung diangkat dari atas wajan. Adonan yang berbentuk unik saling bertautan di atas wajan panas, sebelum mengeras lalu dilipat dengan menggunakan penjepit bambu menjadi bentuk empat persegi panjang, setelah warna menjadi kuning keemasan langsung diangkat. Kemudian dalam pembuatan dumalo dengan varian rasa, coklat maupun vanilla. Batangan coklat dan vanilla dimasukkan kedalam teplon yang dibawahnya ada wajan yang berisi air yang sudah dipanaskan sehingga coklat atau vanilla bisa mencair. Apabila sudah mencair, kue dumalo yang telah diangkat tadi dioles coklat atau vanilla yang telah mencair dengan menggunakan kuas kue. Jika sudah merata coklat atau vanilla yang dioles dibiarkan mengering lalu dikemas.

Dalam peningkatan mutu dan kualitas serta citra rasa dumalo kami melakukan berbagai inovasi agar dumalo yang dihasilkan menjadi lebih baik dari produk dumalo yang dihasilkan oleh kelompok sebelumnya. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal ada beberapa yang perlu diperhatikan, diantaranya adalah 1). Ada beberapa penambahan bahan baku untuk meningkatkan citra rasa misalnya penambahan rasa coklat dan vanilla; 2) Ada penambahan waktu dalam pembuatan dumalo dikarenakan ada penambahan varian rasa dari dumalo tersebut.

Pada tahapan yang terakhir dumalo dikemas dengan tampilan yang menarik agar dapat memiliki daya pikat tersendiri bagi konsumen yang akan membeli.



Gambar 2. Proses Pembentukan Kue Dumalo

Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Kue Dumalo

Kegiatan ini dilakukan dengan menyampaikan materi, demonstrasi dan praktek langsung. Hari pertama di isi dengan penyampaian materi tentang jenis-jenis kemasan dan fungsi kemasan yang digunakan untuk kue dumalo. Setelah itu dilakukan demonstrasi cara mengemas kue dumalo oleh mahasiswa KKN-PPM, hari-hari selanjutnya diisi dengan praktek langsung oleh pelaku usaha kue dumalo dengan tahapan sebagai berikut:

1. Merancang Kemasan Produk Dumalo

Proses perancangan produk dumalo diserahkan sepenuhnya kepada kelompok usaha, namun dari pihak tim KKN-PPM yakni mahasiswa membantu dan menawarkan proses perancangan kemasan produk. Kemasan tersebut terbuat dus yang berwarna-warni dumalo yang telah diproduksi dikemas dalam plastik dan dimasukkan kedalam dus agar kelihatan menarik. Karena pada awalnya dumalo yang dihasilkan oleh kelompok sebelumnya dikemas dalam plastik biasa.

2. Pelebelan dan Pemberian Merek Produk Dumalo

Dalam proses pelabelan dan pemberian merek produk Dumalo dari kelompok usaha tersebut dilakukan melalui proses diskusi dan kesepakatan pada saat pelaksanaan pelatihan. Proses penentuan merek melibatkan kelompok usaha, pihak pemerintah desa serta tim KKN-PPM. Adapun label merek yang disepakati adalah nama UKM Mawar dan UKM Mutiara.

Pelatihan Dan Pendampingan Pengurusan PIRT

Pelatihan dan pendampingan ini di laksanakan dalam rangka pengurusan PIRT untuk UKM kue dumalo, dilakukan dengan penyampaian materi tentang hal-hal yang harus disiapkan untuk pengurusan PIRT, dan yang menjadi syarat untuk mendapatkan PIRT. Selain itu para pelaku usaha kue dumalo diberikan ilmu tentang tempat dan lingkungan proses produksi yang sesuai dengan criteria seperti yang tercantum dalam perundangan. Dalam hal pendampingan, mahasiswa KKN-PPM membantu UKM tersebut dalam hal kesiapan UKM, baik kesiapan tempat produksi maupun kesiapan berkas. Pengurusan ijin PIRT bukan sekedar untu memenuhi tanggung jawab perijinan



Gambar 3. Proses Pembuatan Kue Dumalo Dengan Variasi Rasa Coklat dan Coklat Putih



Gambar 4. Proses Pengemasan Dumalo dan Pelabelan



Gambar 5. Kue Dumalo Yang Siap Dipasarkan



Gambar 6. Pengurusan PIRT

saja namun lebih didasarkan pada kebutuhan produsen akan perkembangan usaha yang dijalankan. Tanpa PIRT konsumen tidak akan mudah percaya akan produk yang mereka beli.

Pelatihan Keterampilan dan Kewirausahaan

Pelatihan ini dilaksanakan dilakukan dengan menyampaikan materi. Pemberian materi dilaksanakan menjadi tiga sesi dengan narasumber berasal dari mahasiswa KKN PPM dengan tema “Pelatihan Keterampilan dan Kewirausahaan Pengolahan makanan tradisional kue Dumalo di Desa Luwoo Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo yang sesuai dengan keahlian masing-masing dibidang pelatihan tersebut:

Sesi pertama penyampaian materi yang berjudul Kewirausahaan yang disampaikan oleh Herjianto Tangahu. Penyelenggaraan pelatihan kewirausahaan bagi UKM kue dumalo ini merupakan satu alternative upaya peningkatan dalam pengelolaan terutama dalam upaya pencapaian dan peningkatan kesejahteraan para pengelola UKM kue dumalo. Tujuan dari pelatihan ini adalah diharapkan para peserta yang dalam hal ini adalah kelompok peserta diharapkan mampu:

- Peserta dapat memahami dan mengetahui jiwa yang dimiliki oleh seorang wirausaha sehingga para peserta mampu menerapkan hal tersebut pada diri mereka dan akan tetap teguh dalam membangun bisnis mereka
- Peserta mampu meningkatkan kemampuan dalam mengelola usaha UKM kue dumalo yang pada gilirannya akan berdampak pada peningkatan hasil usaha yang optimal sehingga terwujud UKM yang tangguh dan mandiri.

Sesi kedua dengan judul materi manajemen pemasaran yang disampaikan oleh Clara Rizky Triyani Rauf. Manajemen pemasaran yang penting bagi pelaku UKM kue dumalo dikarenakan kadang pemasaran merupakan salah satu kendala pelaku UKM kue dumalo dalam mengembangkan usahanya. Pelatihan ini dilakukan dengan tujuan agar peserta pelatihan:

- Dapat memahami dan mengetahui tehnik

pemasaran dan penjualan.

- Dapat memberikan pengetahuan cara menyusun strategi penjualan dalam mempromosikan bisnis atau usaha yang dimiliki oleh peserta

Sesi ketiga yaitu materi mengenai akuntansi sederhana yang disampaikan oleh Leo Waldy A. Utirahman dan Novarolina Adolo, yang dititik beratkan pada perhitungan rugi laba dan harga pokok produksi untuk menunjang pemahaman para pelaku UKM kue dumalo dalam memperhitungkan usahanya sehingga dapat dilihat sejauhmana perkembangan dan keuntungan terhadap usaha yang dijalankan.

Bimbingan Teknis Peningkatan Mutu Usaha

Kegiatan ini dilaksanakan dengan penyampaian materi dalam rangka peningkatan mutu usaha makanan tradisional kue dumalo di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo. Yang dihadiri oleh Camat Talaga Jaya dan Kepala Desa Luwoo.

Kegiatan bimbingan teknis ini dimulai dengan pemaparan materi oleh Sri Indriyani S. Dai, SE, ME, selaku pelaksana program KKN-PPM sebagai narasumber pertama yang memaparkan materi mengenai Upaya Konkrit Meningkatkan Mutu Usaha Makanan Tradisional Hasil Produk UKM Melalui Program Pengabdian Masyarakat.

Sesi berikutnya pemaparan materi oleh Srie Isnawati Pakaya, S. Pd, M.Si yang memaparkan materi tentang Manajemen Keuangan Bagi Usaha Kecil Menengah (UKM), selanjutnya pemaparan materi oleh Selvi, SE, M. Si yang memaparkan materi tentang Prospek Dan Potensi UKM bagi Kelompok UKM, selanjutnya pemaparan materi oleh Tineke Wolok, ST, MM yang memaparkan materi tentang Teori Dan Praktek Pemetaan Pasar Di Tingkat Lokal, Regional Dan Nasional Bagi Produk UKM, selanjutnya pemaparan materi oleh Umin Kango, S. Pd, M. Si yang memaparkan materi tentang Metode Penjualan UKM Bagi Sektor UKM Dalam Menghadapi Pasar Digital

Sesi terakhir penyampaian materi dengan narasumber Drs. Ayuba S. Hida, M.Pd selaku

Kepala Dinas Koperasi Dan UKM Kabupaten Gorontalo yang memaparkan materi tentang Cara Mendapatkan Bantuan Modal Usaha dari pemerintah untuk UKM. Usaha kecil dan menengah memang perlu mendapatkan bantuan modal usaha dari pemerintah untuk menunjang usahanya. Khususnya untuk makanan tradisional kue dumalo agar bisa bersaing dengan makanan modern, apalagi di tengah gempuran produk global, agar bisa bersaing dipasar. Sehingga bantuan dari pemerintah memang sangat dibutuhkan. Bukan hanya membuat produk tapi juga memasarkan sampai mengembangkannya. Namun tak banyak UKM yang mengetahui bagaimana caranya mendapatkan bantuan dari pemerintah sehingga terkadang mereka mengambil keputusan untuk meminjam di bank. Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Gorontalo merupakan salah satu lembaga pemerintah yang menyiapkan bantuan dana.

Pendampingan dan Evaluasi Program

Proses pendampingan dan evaluasi program pada kelompok usaha dilakukan secara bersamaan. Hal ini dilakukan setiap kali kunjungan oleh tim dengan melakukan analisis terhadap output yang dihasilkan, baik produk maupun kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan mahasiswa beserta masyarakat dalam hal ini adalah pelaku usaha kue dumalo. Evaluasi juga dilakukan pada kontribusi bantuan peralatan dan bahan-bahan pengolahan dalam mendukung kelancaran proses produksi dumalo dan proses pemasaran produk tersebut guna meningkatkan taraf hidup masyarakat di desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten



Gambar 7. Pelatihan Keterampilan dan Kewirausahaan

Gorontalo. Evaluasi secara khusus juga dilakukan oleh pihak Lembaga Penelitian Dan pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo terkait keberhasilan program yang dilaksanakan oleh tim KKN-PPM.

Program pelaksanaan KKN-PPM yang dilakukan oleh Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo merupakan kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat yang akan melahirkan mahasiswa yang memiliki empati dan peduli terhadap permasalahan masyarakat ekonomi lemah dan mampu memberdayakan mereka untuk menolong diri mereka sendiri sehingga memiliki taraf hidup yang lebih baik. Sesuai dengan prinsip-prinsip KKN-PPM yakni:

1. Keterpaduan aspek Tri Dharma Perguruan Tinggi, Apek pendidikan dan pengajaran, dan pengabdian kepada masyarakat yang berbasis penelitian menjadi landasan dalam perencanaan, pelaksanaan dan tolak ukur evaluasi KKN-PPM.
2. Empati-Partisipatif, KKN-PPM dilaksanakan untuk menggerakkan masyarakat pembangunan melalui berbagai kegiatan yang dapat melibatkan, mengikutsertakan, menumbuhkan rasa memiliki masyarakat terhadap pembangunan, KKN-PPM dilaksanakan secara interaktif dan sinergis antara mahasiswa dan masyarakat. Konsekuensinya, keterlibatan kedua belah pihak dalam setiap kegiatan mutlak diperlukan, keterlibatan tersebut dimulai sejak perencanaan program kegiatan lapangan, pelaksanaan dan pengusahaan



Gambar 8. Bimbingan Teknis Peningkatan Mutu Usaha

pendanaan. Untuk itu para mahasiswa dan pengelola KKN-PPM harus mampu mengadakan pendekatan sosio-kultur terhadap masyarakat sehingga lebih kooperatif dan partisipatif.

3. Interdisipliner, KKN-PPM dilaksanakan oleh mahasiswa yang berasal dari berbagai disiplin ilmu di lingkungan universitas dan pelaksanaannya dikoordinasikan oleh LPPM. Dalam operasionalnya mahasiswa mengembangkan mekanisme pola pikir dan pola kerja interdisipliner untuk memecahkan permasalahan yang ada di lokasi KKN-PPM.
4. Komprehensif-Komplementatif dan berdimensi. KKN-PPM berfungsi sebagai pengikat, perangkum, penambah dan pelengkap kurikulum yang ada. Dengan demikian diharapkan mahasiswa peserta KKN-PPM mampu mengatualisasikan diri secara profesional dan proporsional.
5. Realistis-Pragmatis. Program-program kegiatan yang direncanakan pada dasarnya bertumpuh pada permasalahan dan kebutuhan nyata dilapangan, dapat dilaksanakan sesuai dengan daya dukung sumber daya yang tersedia dilapangan dan memberikan manfaat bagi masyarakat, baik jangka pendek maupun jangka panjang.
6. Environmental development. Dilaksanakan untuk melestarikan dan mengembangkan lingkungan fisik dan sosial untuk kepentingan bersama.

Berdasarkan prinsip-prinsip tersebut diharapkan mahasiswa peserta KKN-PPM mampu mengidentifikasi permasalahan yang ada di masyarakat dan mencari penyelesaiannya sesuai dengan sumber daya yang dimiliki, dengan harapan, masyarakat mampu berswadaya, berswakelola dan berswadana dalam pembangunan.

Sehingga berdasarkan hal tersebut di atas, pelaksanaan KKN-PPM yang telah dilakukan selama ini sangat bermanfaat dalam peningkatan perekonomian masyarakat di Desa Luwoo secara khusus dan masyarakat Kecamatan Talaga Jaya pada umumnya, yang dilakukan melalui program-program yang telah diberikan kepada masyarakat terutama pada program pemberdayaan pelaku usaha kue dumalo dalam meningkatkan mutu usaha.

Namun setelah dilakukan pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan bagi pelaku usaha kue dumalo menjadi produk yang menarik dan memiliki cita rasa yang beraneka ragam dapat memberikan pendapatan yang lebih besar bagi masyarakat tersebut. Dan kegiatan tersebut selesai dilaksanakan sesuai dengan perencanaan.

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi yang dilakukan baik tim KKN-PPM maupun oleh lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan sukses. Hal ini mengacu pada target dan luaran program yang tercantum pada Bab 2 maka dapat diukur melalui indikator capaian program dari produk KKN-PPM yang hendak ditujuh sebagai berikut:

1. Peningkatan produksi. Pada umumnya pelaku usaha kue Dumalo dalam memproduksi kue Dumalo masih secara manual, masing-masing kelompok melakukan proses produksi hanya sesuai kebutuhan konsumsi dan sesuai pesanan, sehingga belum memenuhi peningkatan pendapatan masyarakat di desa Luwoo tersebut. Dengan pelaksanaan KKN-PPM ini diharapkan akan memberdayakan masyarakat pelaku usaha kue Dumalo menggunakan perbaikan dengan inovasi rasa kue dumalo yang akan meningkatkan permintaan konsumen, sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat.
2. Efisiensi Biaya. Dengan memanfaatkan bahan baku utama yang sudah tersedia dan terjamin mutu kualitasnya dibandingkan mengolah sendiri tepung beras yang belum tentu terjamin kualitasnya dan memakan waktu yang lama, dalam menghasilkan produk kue Dumalo dapat menekan efisiensi biaya. Disamping itu kelompok pelaku usaha kue Dumalo harus memberdayakan kelompok-kelompok yang sudah ada untuk bagaimana menghasilkan produk kue Dumalo tersebut sehingga menekan biaya tenaga kerja yang besar.
3. Perbaikan Sistem. Melalui Program KKN-PPM ini diharapkan dapat memperbaiki sistem di dalam kelompok masing-masing kelompok usaha kue Dumalo melalui perkenalan konsep manajemen modern sehingga kelompok-kelompok usaha tersebut dapat berkembang. Selain itu

menciptakan sistem bapak angkat sehingga usaha-usaha kelompok tersebut dapat berkesinambungan.

4. Peningkatan Partisipasi Masyarakat. Dengan terlibatnya anggota masyarakat dalam membuat kue Dumalo menjadi yang berkualitas dan berdaya guna diharapkan akan mampu mengurangi tingkat pengangguran.
5. Peningkatan Swadana dan Swadaya Masyarakat atau PEMDA. Dalam pelaksanaan KKN-PPM diharapkan masyarakat mampu berpartisipasi baik moril maupun materil, disamping itu pemerintah diharapkan memberikan bantuannya berupa kebijakan dalam hal kegiatan kemasyarakatan dan pembangunan terutama dalam mendukung kegiatan KKN-PPM tersebut.

Hambatan Pelaksanaan dan Upaya Perbaikan

Pelaksanaan program KKN-PPM ini meskipun sudah ditunjang dengan pembiayaan yang memadai namun ada saja hambatan dalam pelaksanaannya. Maka oleh karena itu hambatan dan upaya perbaikannya perlu diuraikan sebagai berikut:

Hambatan:

1. Belum adanya akses pemasaran terhadap produk yang dihasilkan oleh kelompok usaha
2. Belum adanya uji kelayakan kue dumalo sehingga belum bisa ditetapkan masa kadaluarsa produk dumalo tersebut.
3. Belum terselesaikan sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dari dinas kesehatan dan standarisasi produk dari BPOM dikarenakan keterbatas waktu dalam pelaksanaan KKN-PPM

Upaya Mengatasi:

1. Permasalahan akses pemasaran yang menjadi hambatan oleh kelompok usaha diharapkan mampu melakukan kerjasama dengan pemerintah desa melalui peran dan fungsi BUMDES dalam mencari solusi bagaimana memasarkan hasil produksi kelompok usaha sehingga produk dumalo dapat dipasarkan
2. Berupaya mendorong, memotivasi dan merekomendasikan melalui pemerintah desa agar kiranya dapat menindak lanjuti pengurusan sertifikat PIRT dan BPOM terkait produk dumalo sehingga kendala

pemasaran terhadap produk dapat terselesaikan dengan baik.

KESIMPULAN

1. Pelaksanaan program KKN-PPM dapat membantu masyarakat dalam hal ini di desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo untuk meningkatkan pendapatan ekonomi mereka melalui pemberdayaan masyarakat kelompok usaha dumalo untuk menjadikan produk yang lebih berkualitas.
2. Melalui pelaksanaan program KKN-PPM sangat membantu masyarakat di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo dalam hal peningkatan produksi melalui aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek manajemen usaha.
3. Adapun hambatan yang dihadapi oleh masyarakat dalam hal ini kelompok usaha dumalo secara bertahap dapat diselesaikan oleh tim melalui pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. 2000. *Kewirausahaan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Dirjen Pendidikan Nonformal dan Informal, 2010.
- Hadiati, S. 2008, Perilaku Wirausaha Industri Keramik Berskala Kecil untuk Meningkatkan Daya Saing Produk di Malang, *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, Vol.10, No. 2, September 2008: 115-123.
- Lastriyanto, A. 2016. Peranan Inovasi Teknologi dalam Pengembangan Bisnis dan Pemberdayaan Wirausaha Pemula di Kota Malang. Lokakarya. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (BAPPEDA) Kota Malang.
- Munandar, A. 2012. http://www.uin-malang.ac.id/index.php?option=com_content&view=article&id=2883:%20peran-ukm-dalam-pertumbuhan-ekonomi-bangsa&catid=35:artikel-dosen&Itemid=210. Kamis, 7 Maret 2013.