KAMPUNG BURASA' :
BASIS PEMBERDAYAAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUSLIM INDONESIA TERHADAP
KELOMPOK USAHA BURASA'
DI DESA JE'NEMADINGING KABUPATEN GOWA¹

Sitti Rabiah²

Universitas Muslim Indonesia / Pelaksana IbM DIKTI 2015

ABSTRAK

Kawasan Mamminasata merupakan konsep pengembangan kota metropolitan yang digagas oleh Gubernur Sulawesi Selatan bersama Pemerintah Pusat untuk melakukan penataan meliputi kota Makassar, kabupaten Maros, kota Sungguminasa (kabupaten Gowa), dan kabupaten Takalar. Kawasan ini mencakup 46 kecamatan termasuk lokasi pengabdian pelaksana yakni di Kecamatan Pattalassang, Kabupaten Gowa. Temuan lapangan menunjukkan di kecamatan tersebut terdapat Desa Je'nemadinging yang dihuni oleh puluhan penjual burasa' yang merupakan bagian dari masyarakat Kabupaten Gowa dan berada pada golongan ekonomi lemah. Uniknya penjual burasa' ini menjual produknya di kota Makassar, namun harus menempuh jarak berpuluh kilometer bahkan melewati kabupaten Maros terlebih dahulu. Aktivitas ini dilakukan sehari-hari, sepulang menjual burasa'-nya di siang hari, mereka mulai mempersiapkan bahan-bahan baku yang akan diolah untuk malam hari. Dapat digambarkan bahwa pekerjaan yang berlangsung selama 12 jam dengan menempuh jarak yang cukup jauh tentu memberikan penghasilan yang memadai bagi mereka. Namun usaha mereka yang besar tidak disertai dengan penghasilan yang besar. Setiap harinya mereka hanya memperoleh Rp. 100.000 untuk semua dagangan yang dijualnya yang mencapai 100 ikat burasa'. Penghasilan tersebut bukanlah penghasilan bersih, namun mereka masih harus menyisihkan untuk modal membeli bahan baku keesokan harinya. Realitas inilah yang menggugah pelaksana untuk melakukan pengabdian masyarakat kepada kelompok usaha burasa' yang berdomisili di Desa Je'nemadinging. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mitra untuk lebih berdaya saing tinggi dengan produk-produk kuliner tradisional lainnya serta mendorong mitra untuk menerapkan manajemen usaha yang efektif dan efisien. Metode yang digunakan untuk transfer IPTEKS kepada mitra yakni dengan metode pelatihan partisipatif dengan melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi dan praktek. Setelah mitra mengikuti rangkaian pelatihan, mitra telah mampu menghasilkan produk burasa' yang lebih berkualitas dari segi daya tahan produk, rasa dan kemasan serta higienitas. Hal ini sejalan dengan luaran yang diharapkan dari program pengabdian masyarakat ini.

Kata Kunci: Burasa', Kuliner, Tradisional, Desa Je'nemadinging

¹ Makalah telah dipresentasikan dalam Konferensi Nasional Pengabdian kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PkM-CSR) 2015 yang diselenggarakan oleh Universitas Multimedia Nusantara (UMN), Universitas Pelita Harapan (UPH) dan Swiss-German University (SGU) pada 21-22 Oktober 2015 di Tangerang, Indonesia.

² <https://orcid.org/0000-0002-1690-0025>. Kontak penulis: sitti.rabiah@umi.ac.id / sittirabiah25@gmail.com

ABSTRACT

Mamminasata area is a metropolitan city with development concept initiated by the Governor of South Sulawesi along the Central Government to make the arrangement includes the Makassar city, Maros regency, Sungguminasa (Gowa regency) and Takalar regency. This area covers 46 districts including the location in the Pattalassang district, Gowa regency. The findings show that there is a village in the Je'nemadinging inhabited by dozens of burasa' seller which is part of Gowa regency and life in economically weak. Uniquely, burasa' seller is selling its products in the Makassar city, but it should be a distance of tens kilometers. These activities are conducted daily, after selling burasa' during the day, they started to prepare the raw materials to be processed for the night. Can be described that the job lasted for 12 hours, but provide not sufficient income for them. But their efforts were likely not accompanied by a large income. Every day they only earn IDR 100.000 for all the burasa' they sells, which reached 100 belt burasa'. Their income is not net income, but they still have to set aside capital to buy raw materials for the next day. This reality that inspires the executor team to carry out community service to the burasa' business group who lives in the Je'nemadinging village. The program aims to increase the capacity of partners to be highly competitive with traditional culinary products and encourage other partners to implement effective management and efficient business. The method used for the transfer of science and technology to partners with participatory training methods by involving as many partners as possible in the activities of lectures, discussion and practice. After the series of training, partners have been able to produce burasa' with higher quality in terms of the durability of products, flavors, packaging and hygiene. This is in line with the expected outcomes of this community service program.

Keywords: *Burasa', Culinary, Traditional, Je'nemadinging Village*

PENDAHULUAN

Kabupaten Gowa merupakan salah satu Daerah Tingkat II di provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibukota kabupaten ini terletak di Kota Sungguminasa. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 1.883,32 km² dan berpenduduk sebanyak ± 823.698 jiwa. Kabupaten terdiri atas 18 Kecamatan, 45 Kelurahan, dan 122 Desa. Daerah ini dapat dikatakan 'dikepung' oleh kota dan kabupaten yang berada di sekitarnya. Di sebelah utara, Gowa berbatasan dengan Kota Makassar dan Kabupaten Maros, sebelah Selatan dengan Kabupaten Takalar dan Jeneponto, sebelah Barat Kota Makassar dan Kabupaten Takalar dan sebelah Timur Kabupaten Sinjai, Bulukumba, dan Bantaeng. (<http://www.kemendagri.go.id/pages/profil-daerah/kabupaten/id/73/name/sulawesi-selatan/detail/7306/gowa>)

Dikarenakan letaknya yang berada di tengah-tengah "kepungan" daerah di sekitarnya, maka pembangunan dan pengembangan masyarakat di Kabupaten Gowa tidak hanya berorientasi pada masyarakat di bawah daerah administratifnya saja, melainkan pemerintah kabupaten ini perlu untuk menjalin kerjasama yang baik dengan pemerintah kota dan kabupaten lainnya di bawah koordinasi pemerintah provinsi agar dapat memaksimalkan potensi untuk mendorong kesejahteraan rakyat.

Salah satu konsep kerjasama antar-pemerintah daerah yang melibatkan Kabupaten Gowa adalah pengembangan kawasan Kota Metropolitan MAMMINASATA (Perpres No. 56 Tahun 2011 tentang Rencana Tata Ruang Kawasan Perkotaan Makassar, Maros, Sungguminasa, dan Takalar) yang mencakup Makassar,

Maros, Sungguminasa, dan Takalar di Sulawesi Selatan yang merupakan proyek percontohan pengembangan tata ruang terpadu di Indonesia. (<http://id.wikipedia.org/wiki/Mamminasata>)

Selanjutnya, kawasan Perkotaan Mamminasata mencakup 46 (empat puluh enam) kecamatan, yang terdiri atas:

- a. Seluruh wilayah Kota Makassar yang mencakup 14 (empat belas) wilayah kecamatan, meliputi Kecamatan Tamalanrea, Kecamatan Biringkanaya, Kecamatan Manggala, Kecamatan Panakkukang, Kecamatan Tallo, Kecamatan Ujung Tanah, Kecamatan Bontoala, Kecamatan Wajo, Kecamatan Ujung Pandang, Kecamatan Makassar, Kecamatan Rappocini, Kecamatan Tamalate, Kecamatan Mamajang, dan Kecamatan Mariso;
- b. Seluruh wilayah Kabupaten Takalar yang mencakup 9 (sembilan) wilayah kecamatan, meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan Sanrobone, Kecamatan Polombangkeng Selatan, Kecamatan Pattallassang, Kecamatan Polombangkeng Utara, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong, dan Kecamatan Galesong Utara;
- c. Sebagian wilayah Kabupaten Gowa yang mencakup 11 (sebelas) wilayah kecamatan, meliputi Kecamatan Somba Opu, Kecamatan Bontomarannu, Kecamatan Pallangga, Kecamatan Bajeng, Kecamatan Bajeng Barat, Kecamatan Barombong, Kecamatan Manuju, **Kecamatan Pattallassang**, Kecamatan Parangloe, Kecamatan Bontonompo, dan Kecamatan Bontonompo Selatan; dan
- d. Sebagian wilayah Kabupaten Maros yang mencakup 12 (dua belas) wilayah kecamatan, meliputi Kecamatan Maros Baru, Kecamatan Turikale, Kecamatan Marusu, Kecamatan Mandai, Kecamatan Moncongloe, Kecamatan Bontoa, Kecamatan Lau, Kecamatan Tanralili, Kecamatan Tompobulu, Kecamatan Bantimurung, Kecamatan Simbang, dan Kecamatan Cenrana.

Kawasan Mamminasata seperti yang telah dipaparkan di atas tentunya memiliki prospek yang sangat bagus di masa yang akan datang. Namun proses modernisasi kawasan tersebut menjadi Kota Metropolitan hanya dilakukan secara infrastruktur semata, namun melupakan aspek yang juga penting yakni modernisasi sosial yakni peningkatan taraf hidup masyarakat menjadi lebih sejahtera secara sosial maupun ekonomi.

Ketimpangan antara konsep Kota Metropolitan sebagaimana yang digambarkan secara gamblang oleh pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan dan kondisi masyarakat yang masih tradisional di beberapa daerah dalam kawasan Mamminasata dikhawatirkan akan menimbulkan kesenjangan sosial yang curam antara masyarakat asli dan masyarakat pendatang di kawasan tersebut. Secara ekonomi, masyarakat pendatang memiliki banyak modal untuk diinvestasikan sehingga kecenderungannya menguasai arus modal di kawasan yang didatanginya. Sedangkan masyarakat asli di kawasan tersebut tidak memiliki kekuatan ekonomi yang cukup, dikarenakan profesi yang ditekuni biasanya masih tradisional sehingga berpotensi posisinya di kawasan tersebut digeser bahkan hilang.

Paparan di atas merupakan gambaran situasi yang terjadi di lokasi mitra yang dijalankan oleh tim pelaksana dari Universitas Muslim Indonesia. Kecamatan Pattalassang Kabupaten Gowa merupakan daerah yang masuk ke dalam cakupan kawasan Perkotaan Mamminasata. Temuan lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat di Kecamatan berprofesi sebagai petani, tukang kebun, tukang bangunan, hingga penjual burasa'.

Hal yang mendasari pelaksana menentukan lokasi pengabdian dikarenakan kecamatan tersebut terdapat Desa Je'nemadinging yang dihuni oleh puluhan penjual burasa' yang merupakan bagian dari masyarakat Kabupaten Gowa dan berada pada golongan ekonomi lemah. Uniknya penjual burasa' ini menjual produknya di kota Makassar, namun harus menempuh jarak berpuluh kilometer bahkan melewati kabupaten Maros terlebih dahulu. Aktivitas ini dilakukan sehari-hari, sepulang menjual burasa'-nya di siang hari, mereka mulai mempersiapkan bahan-bahan baku yang akan diolah untuk malam hari. Kemudian di malam hari, mereka mempersiapkan adonan lalu pukul 12.00 malam hingga pukul 04.00 dini hari mereka memasak burasa' yang berarti membutuhkan selama 3-4 jam untuk mendapatkan burasa' yang enak untuk dijual keesokan harinya dan juga burasa' tersebut masih hangat hingga tiba di tangan konsumen/pembeli.

Aktivitas ini terus berulang setiap harinya, namun penghasilan yang diperoleh para penjual burasa' sangat tidak memadai untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Bisa dibayangkan bahwa burasa' yang diproses selama 7 jam, kemudian mereka harus menempuh jarak selama 2 jam hingga tiba di tempat berjualan dengan mengendarai 'angkot' dan mereka harus tiba di pasar pukul 06.00 hingga 09.00 pagi yang berarti 3 jam untuk menjajakan jualan jika pengunjung pasar ramai. Jika pengunjung kurang, para penjual burasa' menunggu hingga pukul 09.30 WITA, dan jika dagangannya belum habis mereka harus menjajakan keliling dan barulah mereka pulang menjelang Dhuhur.

Dapat digambarkan bahwa pekerjaan yang diselesaikan selama 12 jam dengan menempuh jarak yang cukup jauh tentu memberikan penghasilan yang memadai bagi mereka. Namun usaha mereka yang besar tidak disertai dengan penghasilan yang besar. Setiap harinya mereka hanya memperoleh Rp. 100.000 untuk semua dagangan yang dijualnya yang mencapai 100 ikat burasa'. Penghasilan tersebut bukanlah penghasilan bersih, namun mereka masih harus menyisihkan untuk modal membeli bahan baku keesokan harinya yang terdiri atas beras, kelapa, daun pisang dan tali serta gas yang mencapai Rp. 50.000- Rp. 60.000, di samping itu mereka masih harus mengeluarkan biaya transportasi sebesar Rp. 10.000 (PP). Praktis setiap hari per-penjual hanya memperoleh keuntungan sebesar Rp. 30.000 - Rp. 35.000. Realitas inilah yang menggugah pelaksana untuk melakukan pengabdian masyarakat kepada kelompok usaha burasa' yang berdomisili di Desa Je'nemadinging.

Dalam proses pendampingan kepada kelompok usaha burasa' ini pelaksana membagi ke dalam dua kelompok yakni pembuat dan penjual. Hal ini dimaksudkan untuk meringankan beban kerja mitra dan mengoptimalkan fungsi penjaminan kualitas produk oleh pembuat dan pemasarannya kepada konsumen oleh penjual.

Burasa' merupakan kuliner tradisional khas Makassar, makanan ini sangat cocok disantap bersama hampir semua jenis makanan yang berkuah, apalagi sangat cocok dengan hidangan Coto Makassar yang juga merupakan hidangan khas Makassar, selain Ketupat. Kemudian burasa' ini merupakan makanan yang wajib terhidang di hari raya Idul Fitri maupun Idul Adha yang dapat dihidangkan bersama Opor Ayam, Konro, Rawon, Sambel Goreng Ati dan makanan khas lainnya. Makanan ini juga cocok disantap dengan kuliner khas dari daerah lain seperti Bakso, Soto Ayam Lamongan, Sate Madura dan berbagai kuliner khas lainnya. Sehingga burasa' ini memiliki pangsa pasar yang luas, bahkan berpotensi untuk di jual ke berbagai daerah hingga ke pasar internasional maupun kawasan Asia Tenggara.

Potensi ini seharusnya diikuti dengan kapasitas yang memadai oleh mitra. Namun seperti kelompok usaha tradisional lainnya, mereka masih mengelolanya secara tradisional pula. Walaupun mereka mengakui bahwa banyak permasalahan yang mereka hadapi, namun mereka tidak tahu harus kemanan untuk mengeluhkan hal ini. Oleh karena itu, pengabdian masyarakat ini hadir untuk memberikan solusi bagi mitra Kelompok Usaha Burasa' Dese Je'nemadinging Kabupaten Gowa dalam rangka peningkatan daya saing produksi serta manajemen usaha dengan penerapan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (IPTEKS).

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi lokasi dan mitra tersebut di atas maka dirumuskan prioritas permasalahan mitra sebagai berikut:

1. Daya Tahan Produk, Rasa, Higienitas, & Kemasan

Daya tahan produk burasa' menjadi permasalahan mitra yang utama. Menurut temuan lapangan, diketahui bahwa daya tahan produk burasa' yang diolah secara tradisional hanya berkisar 1-2 hari. Sedangkan diperlukan data tahan produk burasa' yang lebih dari itu agar distribusi burasa' dapat semakin luas. Rasa burasa' juga menjadi permasalahan bagi mitra, karena masih terjadinya perbedaan kualitas antara satu penjual dengan penjual lainnya.

Higienitas merupakan permasalahan mitra lainnya yang terkadang kurang diperhatikan. Peralatan yang tradisional dan seadanya serta proses produksi yang belum terstandarisasi oleh Dinas terkait seringkali menjadi hambatan tersendiri bagi penjual burasa' apabila menghadapi konsumen yang kritis. Hal ini juga harus dipikirkan mengingat perlindungan konsumen merupakan hal yang penting juga dalam usaha kuliner. Sehingga diperlukan upaya nyata untuk memfasilitasi mitra dengan Dinas Kesehatan maupun Dinas Pertanian agar memperoleh sertifikasi keamanan pangan dan higienis.

Kemasan burasa' masih belum menjadi perhatian bagi penjual burasa'. Unsur tradisional masih sangat kental saat mereka menjajakan burasa' kepada konsumen. Burasa' yang dibungkus dengan daun pisang sudah merupakan ciri khas dari kuliner ini. Namun demikian, kemasan luar yang dapat juga berpengaruh terhadap daya tahan

produk burasa' seyogyanya harus dipikirkan solusinya. Oleh karena itu, kemasan menjadi salah satu permasalahan yang dihadapi mitra.

2. Manajemen Pemasaran

Branding (pencitraan produk) masih belum dipikirkan oleh mitra dikarenakan manajemen pemasarannya masih tradisional, sehingga diperlukan solusi dari pelaksana untuk memberikan *branding* terhadap produk burasa' yang dihasilkan oleh mitra. Oleh karena itu, dibutuhkan telaah yang lebih mendalam terhadap berbagai kemungkinan yang dapat direalisasikan sebagai *branding* burasa'.

Pengorganisasian juga menjadi salah satu permasalahan mitra, karena selama ini mitra hanya mengandalkan hubungan kekeluargaan dan antar-tetangga untuk mengkoordinir diri sebagai Kelompok Usaha Burasa'. Sehingga pelaksana memiliki gagasan untuk memperkuat basis organisasi usaha di tempat ini melalui pembentukan Komunitas yang lebih teoroganisir.

Pemasaran merupakan rantai terakhir dari berbagai tahapan yang telah ditempuh dari proses produksi hingga akhirnya burasa' disampaikan ke konsumen. Namun, tanpa pemasaran yang baik, maka mitra hanya menjangkau konsumen di sekitarnya dan akses yang sempit menyebabkan produk tersebut tidak dapat mencapai target ekspansi ke luar daerah maupun mancanegara. Oleh karena itu, strategi pemasaran ini juga harus dimasukkan ke dalam permasalahan yang dicarikan solusinya.

METODE PELAKSANAAN

Solusi yang ditawarkan oleh Universitas Muslim Indonesia sebagai tim pelaksana untuk menjalankan program ini mengacu kepada tantangan bagi dunia usaha agar tercipta suasana usaha yang kondusif bagi upaya pemerdayaan dan pengembangan Usaha Menengah, Kecil dan Mikro (UMKM) mencakup aspek yang luas antara lain: 1) peningkatan kapasitas SDM dalam kemampuan manajerial, organisasi dan penerapan teknologi; 2) akses terhadap modal, informasi teknologi dan pasar, serta faktor masukan produksi lainnya; 3) iklim usaha yang sehat dan kompetitif yang mendukung tumbuhnya budaya inovasi dan kewirausahaan.

Untuk melakukan pemberdayaan kelompok usaha burasa' di Desa Je'nemadinging perlu diberlakukan skala prioritas aspek utama yang dilakukan dalam program pengabdian masyarakat (IbM) ini. Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan yang telah dibahas sebelumnya, maka program yang disepakati bersama mitra, ada 2 (dua) aspek utama yaitu: 1) modifikasi produk dari segi daya tahan produk dan rasa serta higienitas dan pengemasan yang mampu menarik minat pasar dan 2) manajemen pengelolaan usaha, keuangan dan pemasaran. Dari aspek yang akan dilaksanakan ini dilakukan secara berkelompok dan waktu realisasi program sesuai jadwal yang direncanakan. Program kegiatan yang akan dilaksanakan berupa pelatihan dan pendampingan di salah satu tempat usaha buara' di Desa Je'nemadinging yang telah disepakati untuk pelaksanaan seluruh rangkaian kegiatan.

Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yakni melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi dan praktek. Program yang sudah disepakati dengan mitra usaha burasa' di Desa Je'nemadinging Kabupaten Gowa dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Pelatihan modifikasi rasa produk.
2. Pelatihan peningkatan daya tahan produk dan higienitas produk.
3. Pelatihan teknik pencitraan produk dan perancangan kemasan.
4. Pelatihan manajemen pengelolaan usaha, keuangan dan pemasaran.

Maka diperlukan rancangan yang meliputi pelaksanaan kegiatan dan evaluasi program. Adapun rancangan pelaksanaan kegiatan dan evaluasi program dijelaskan sebagai berikut:

1. Rancangan Pelaksanaan Kegiatan

a) Persiapan

- Koordinasi dengan *stakeholder* terkait untuk perizinan dan berbagai urusan terkait persiapan pelaksanaan kegiatan, baik di tingkat daerah maupun desa.
- Menunjuk dua orang mahasiswa untuk membantu pelaksanaan kegiatan. Satu orang untuk menjadi Liaison Officer (LO) bagi koordinator lapangan perwakilan mitra yang akan ditunjuk. Sedangkan satu orang lagi untuk menjadi Fasilitator dalam sesi-sesi pelatihan.
- Menentukan satu orang perwakilan mitra untuk menjadi koordinator lapangan yang bertugas memberikan informasi kepada Kelompok Usaha terkait perkembangan program.
- Mensosialisasikan mitra yang akan mengikuti program agar lebih memahami esensi dari program yang akan diikuti dan dijalankan.
- Persiapan dan penyusunan bahan/modul/materi pelatihan/

b) Pelaksanaan Pelatihan

- Pendampingan/pelatihan modifikasi rasa produk. Tim pelaksana IbM bertindak sebagai pengarah dalam mengevaluasi rasa produk yang dihasilkan selama ini. Di samping itu juga merumuskan resep baru agar rasa produk setiap pembuatnya akan sama dan enak. Pelatihan ini juga akan diselengi dengan praktek dan uji coba.
- Pendampingan/pelatihan peningkatan daya tahan dan higienitas produk. Tim pelaksana IbM bertindak sebagai fasilitator dengan mendatangkan ahli pangan dan ahli kesehatan masyarakat sehingga mitra bisa memperoleh informasi untuk meningkatkan daya tahan produk, baik dilakukan dengan memodifikasi produk ataupun diberikan perlakuan berbeda, serta memahami pentingnya higienitas produk agar dapat bersaing dengan kuliner tradisional maupun modern serupa lainnya. Pendampingan ini akan diselengi dengan praktek.
- Pendampingan/pelatihan teknik pencitraan produk dan perancangan kemasan. Tim pelaksana IbM akan bertindak sebagai narasumber untuk menjelaskan pentingnya pencitraan produk burasa' agar dapat bersaing

secara merek dengan produk burasa' lainnya, serta mendiskusikan kemasan yang dapat dirancang untuk memberikan nilai tambah pada produk burasa'.

- Pendampingan/pelatihan pengelolaan usaha, keuangan dan pemasaran. Tim pelaksana IbM akan berindak sebagai pengarah. Pelatihan ini lebih besar menempatkan mitra sebagai narasumber bagi pelatihan ini. Karena pelatihan ini ditujukan agar mitra semakin berdaya dalam mengelola usahanya, serta menumbuhkan kepercayaan diri dan jiwa kepemimpinan. Terkait dengan manajemen keuangan dan pemasaran akan disampaikan oleh narasumber/pakar.

2. Evaluasi Kegiatan

Di akhir program pelatihan, maka mitra diharapkan:

- Mampu membuat produk hasil pelatihan berupa modifikasi rasa yang telah disepakati langkah-langkahnya di dalam pelatihan.
- Mampu meningkatkan daya tahan dan higienitas produk melalui serangkaian uji coba. Serta diupayakan agar proses pengolahan burasa' ini mendapatkan izin dari Dinas Kesehatan maupun Dinas Pertanian.
- Telah menyepakati pencitraan produk yang ingin digunakan serta telah memiliki berbagai variasi kemasan untuk berbagai keperluan dan tujuan.
- Telah memiliki organisasi yang lebih tekoordinir untuk menjalankan fungsi-fungsi seperti: Kesekretariatan, Keuangan, serta Pemasaran.

Mitra yang dianggap berhasil menyerap ilmu dan keterampilan yang telah diberikan melalui program kegiatan IbM ini diberikan penghargaan berupa alat masak untuk meningkatkan produktivitas mitra dalam berproduksi.

Target Pelaksanaan

Peserta telah memiliki kemampuan untuk meningkatkan kapasitas dirinya, sehingga mereka dapat mandiri mengelola usaha walaupun masih tetap dibina setelah pelaksanaan program. Harapannya kelompok usaha ini akan menjadikan desanya “Kampung Burasa'”, sehingga dapat menjadi basis kelompok usaha burasa' yang dapat dikenal lebih luas.

PROFIL UNIVERSITAS MUSLIM INDONESIA DAN TIM PELAKSANA

Universitas Muslim Indonesia

Universitas Muslim Indonesia selama ini telah melakukan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat di berbagai wilayah yang dilakukan secara rutin dengan biaya internal dari Universitas maupun hibah dari Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kemdikbud RI. Kegiatan pengabdian masyarakat ini sebenarnya sudah dilakukan sejak Universitas ini berdiri dua dasawarsa lalu, namun intensif dilakukan melalui skema hibah pengabdian masyarakat DIKTI sejak tahun 2010 hingga saat ini.

Mulai tahun 2011, Universitas Muslim Indonesia melalui Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Dakwah (LPMD) melaksanakan pelatihan secara rutin kepada dosen-dosennya berupa workshop tentang pengabdian masyarakat. Seperti workshop pengajuan IPTEKS bagi Masyarakat (IbM) dan workshop sejenis lainnya maupun penyuluhan kepada dosen pendamping Kuliah Kerja Nyata (KKN).

Universitas Muslim Indonesia juga banyak berperan serta menghasilkan mahasiswa-mahasiswa yang memiliki jiwa wirausaha, serta melakukan pendampingan terhadap usaha-usaha kecil dan menengah untuk meningkatkan kemampuannya bersaing di tengah era globalisasi. Di samping itu, UMI juga banyak menjalin relasi dengan industri dan pemerintah untuk mendorong peningkatan semangat berwirausaha.

Dosen-dosen Fakultas Sastra Universitas Muslim Indonesia banyak berpartisipasi untuk mengajukan dana hibah dalam skema IPTEKS bagi Masyarakat, khususnya dua tahun belakangan ini sebanyak 2 tim mengusulkan dana IbM, namun belum berhasil lolos untuk didanai oleh DIKTI.

Tim Pelaksana

Dr. Sitti Rabiah, M. Hum (Ketua Tim Pelaksana) merupakan seseorang yang aktif di bidang pengabdian masyarakat khususnya pendampingan terhadap masyarakat marjinal. Beberapa organisasi dimana ia terlibat, seperti: Forum Cendekia Muslimah Peduli – Ikatan Cendekiawan Muslim Indonesia (FCMP-ICMI) Orwil Sulawesi Selatan melalui pendampingan-pendampingan pada perempuan-perempuan marjinal di Pesisir dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Pimpinan Wilayah Aisyiah (LPP PWA) Provinsi Sulawesi Selatan sebagai Wakil Sekretaris yang aktif dalam beberapa pengabdian masyarakat di bidang pendidikan. Ia juga berperan aktif dalam mendorong kaum ibu untuk memberikan perhatian yang maksimal untuk putra-putrinya melalui Komunitas Ibu Pecinta Keluarga (KIPIK) Kota Makassar. Melalui organisasi KIPIK, ia menjalin kerjasama dengan berbagai instansi untuk menyalurkan bantuannya kepada masyarakat. Di lingkungan tempat tinggalnya, ia juga berperan aktif sebagai Pembina Taman Bacaan Anak Zaid Bin Tsabit (2004-sekarang) dan Ketua Majelis Taklim Masjid Darun Na'im (2008-sekarang). Rekam jejaknya dalam bidang pengabdian masyarakat menunjukkan kepakarannya untuk mendampingi mitra Kelompok Usaha Burasa', di samping bidang keahliannya sebagai dosen Bahasa dan Sastra Indonesia.

Dra. Muli Umiaty Noer, M. Hum (Anggota Pelaksana) merupakan Dekan Fakultas Sastra UMI yang juga aktif sebagai Pengurus Wilayah Muslimat Nahdatul Ulama Provinsi Sulawesi Selatan di bidang pengabdian masyarakat. Di samping tugas pokok dan fungsinya sebagai Dosen DPK Kopertis Wilayah IX, ia juga merupakan Anggota Asosiasi Perguruan Tinggi Islam Swasta Indonesia (APTISI) yang fokus di bidang pendidikan dan kemasyarakatan. Bidang keahliannya ialah Bahasa dan Sastra Inggris, namun dalam program ini jiwa kepemimpinannya diharapkan mampu menginspirasi mitra Kelompok Usaha untuk mengembangkan diri ke arah yang lebih baik.

Dr. Ramlawati, SE., M.M. (Anggota Pelaksana) merupakan dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muslim Indonesia. Kepakarannya di bidang manajemen keuangan dan pemasaran dibutuhkan untuk berkontribusi dalam memberikan pelatihan-pelatihan maupun masukan teknis terkait pemberdayaan ekonomi masyarakat. Ia juga aktif dalam beberapa organisasi kemasyarakatan sehingga ia mampu memahami kondisi masyarakat serta memiliki basis keilmuan yang dibutuhkan untuk pelaksanaan program ini.

A. HASIL YANG DICAPAI

Profil Mitra

Mitra Kampung Burasa' berjumlah 12 orang yang terbagi atas 6 orang mitra kelompok usaha pembuat burasa' dan 6 orang mitra kelompok usaha penjual burasa' yang hampir seluruhnya adalah perempuan. Kiasaran umur mitra antara 19-61 tahun dengan lama kerja/terlibat sebagai pembuat/penjual burasa' yakni 5 tahun. Selengkapnya pada tabel 1.

Tabel 1. Daftar Mitra Kampung Burasa'

No.	Nama	JK	Umur (Thn)	Posisi	Pekerjaan	Lama Kerja
1.	Daeng Halang	P	61	Koordinator	Pembuat Burasa'	5 tahun
2.	Daeng Samani	P	51	Koordinator	Penjual Burasa'	5 tahun
3.	Daeng Cacce	P	50	Anggota	Pembuat Burasa'	5 tahun
4.	Daeng Mania	P	43	Anggota	Pembuat Burasa'	5 tahun
5.	Daeng Tia	P	48	Anggota	Pembuat Burasa'	5 tahun
6.	Nurlia	P	43	Anggota	Pembuat Burasa'	5 tahun
7.	Ariel	L	29	Anggota	Pembuat Burasa'	5 tahun
8.	Daeng Calla	P	65	Anggota	Penjual Burasa'	5 tahun
9.	Daeng Pa'ja	P	22	Anggota	Penjual Burasa'	5 tahun
10.	Syamsi	P	19	Anggota	Penjual Burasa'	5 tahun
11.	Dewi	P	22	Anggota	Penjual Burasa'	5 tahun
12.	Sahari	P	32	Anggota	Penjual Burasa'	5 tahun

Pelaksanaan Pelatihan

1. Pelatihan Modifikasi Rasa Produk

Pelatihan modifikasi rasa produk dilakukan sebanyak dua pertemuan. Pertemuan pertama dihadiri 6 orang pembuat burasa'. Pertemuan ini diawali dengan diskusi terkait pengalaman dalam membuat burasa' yang dilakukan oleh masing-masing peserta. Diskusi ini menghasilkan kesimpulan bahwa rasa produk yang selama ini dihasilkan oleh peserta berbeda-beda, dikarenakan komposisi bahan yang berbeda-beda antara satu sama lain. Sehingga disepakati komposisi bahan yang sama agar menghasilkan rasa produk yang optimal. Mempersiapkan pertemuan selanjutnya, setiap peserta diminta untuk membuat dua jenis burasa'. Jenis pertama yakni burasa' yang biasa diproduksi

oleh mitra, kemudian jenis kedua yakni burasa' dengan komposisi bahan yang telah disepakati. Hasil dari burasa' yang dibuat tersebut dibawa pada pertemuan selanjutnya.

Setelah melakukan pelatihan, tim pelaksana melakukan evaluasi. Hasil dari evaluasi internal bahwa pelatihan telah berjalan dengan baik. Adapun hasil dari diskusi antar-peserta yakni komposisi bahan yang telah disepakati dalam pelatihan harus ditindaklanjuti dengan mencatat secara detil komposisi tersebut sehingga menghasilkan formula (komposisi terbaik) yang dapat dimanfaatkan oleh pembuat burasa' di desa Je'nemadinging dan sebagai upaya melestarikan pembuatan burasa' serta menjaga keberlangsungan Kampung Burasa'.

Pertemuan kedua dari pelatihan modifikasi rasa produk dihadiri 6 orang pembuat burasa'. Seperti yang telah disampaikan pada akhir pertemuan sebelumnya bahwa masing-masing peserta diminta untuk membawa dua jenis burasa'. Jenis pertama sesuai dengan komposisi bahan yang biasa diproduksi oleh mitra, sedangkan jenis kedua yakni komposisi bahan yang telah disepakati.

Tim pelaksana bersama tenaga lapangan mengadakan uji rasa terhadap dua jenis burasa' yang telah dihasilkan. Skala 1-5 digunakan untuk menilai rasa dari burasa' dari skala 1 tidak enak sampai skala 5 sangat enak. Uji rasa dilakukan dengan metode koding, yakni memberikan koding terhadap setiap burasa' yang dihasilkan pembuat burasa' dengan kode yang telah ditetapkan untuk setiap pembuat dengan tanda KBO (Kampung Burasa Original) untuk burasa' yang menggunakan komposisi bahan yang biasa diproduksi oleh masing-masing mitra, sedangkan KBM (Kampung Burasa Modifikasi) untuk komposisi bahan yang telah disepakati. Maka hasil penilaian uji rasa burasa' sebagai berikut:

Tabel 2. Uji Rasa Burasa'

Kode	Nama Pembuat	Rasa Original (KBO)	Rasa Modifikasi (KBM)
1	Daeng Halang	4	4
2	Daeng Cacce	3	4
3	Daeng Mania	2	4
4	Daeng Tia	3	4
5	Nurlia	2	4
6	Ariel	3	4
	Rata-Rata	2,8	4

Berdasarkan tabel di atas, maka diketahui rasa original (KBO) dari setiap pembuat bervariasi penilaiannya dengan rentang 2-4 dan rata-rata 2,8 (cukup enak). Sedangkan rasa modifikasi (KBM) penilaiannya sama yakni berada pada skala 4 dan rata-rata 4 (enak). Hal ini menunjukkan bahwa komposisi bahan yang telah disepakati, walaupun dibuat oleh pembuat yang berbeda tetap menghasilkan rasa yang enak.

Tim pelaksana bersama mitra peserta pelatihan melanjutkan dengan diskusi mengenai hasil penilaian yang diperoleh. Diskusi ini dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi rasa dari burasa' yang dihasilkan. Hasil

diskusi menyimpulkan bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi rasa burasa' antara lain: 1) kualitas beras, 2) kualitas kelapa/santan dan 3) keterampilan menakar burasa'. Hal ini perlu diperhatikan agar mutu rasa burasa' terjamin.

Setelah diskusi dilanjutkan dengan praktek pembuatan burasa' oleh salah satu mitra peserta yakni Daeng Halang (yang juga Koordinator KU Pembuat Burasa'). Ia menghasilkan rasa original burasa' yang menyamai penilaian rasa modifikasi. Praktek ini sekaligus menunjukkan salah satu faktor eksternal yang berpengaruh terhadap rasa burasa' yakni keterampilan menakar burasa'.

Gambar 1. Ketua Pelaksana bersama Daeng Halang menunjukkan kepada mitra peserta lainnya praktek pembuatan burasa'

Pertemuan kedua diakhiri dengan makan bersama antara tim pelaksana dengan mitra. Pertemuan kedua ini juga mengakhiri pelatihan modifikasi rasa produk yang menghasilkan komposisi bahan yang disepakati sebagai formula Kampung Burasa' dan identifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi rasa burasa' serta mendapatkan pengalaman praktek pembuatan burasa'.

Evaluasi terhadap pertemuan kedua pelatihan mengevaluasi pelaksanaan pelatihan modifikasi rasa produk secara keseluruhan. Setelah formula dihasilkan dari komposisi bahan yang telah disepakati, tim pelaksana dan mitra juga perlu menyusun *Standard Operational Procedure* (SOP) pembuatan burasa' yang dapat menjadi panduan dasar dan upaya penjaminan mutu terhadap rasa burasa'. Hal ini juga berdasarkan hasil diskusi pada pertemuan kedua yang menyimpulkan bahwa ada 3 faktor yang berpengaruh, salah satunya hal teknis. Jika ditinjau dari tujuan pelaksanaan pelatihan modifikasi rasa produk, maka luaran dari pelatihan ini dapat dikategorikan sangat baik karena telah menghasilkan formula dan juga SOP yang dapat menjamin keberlanjutan program IbM ini kedepannya.

2. Pelatihan Peningkatan Daya Tahan dan Higienitas Produk

Sebagaimana pada jadwal yang telah disepakati bahwa pelatihan peningkatan daya tahan dan higienitas produk ini dilaksanakan sebanyak dua pertemuan. Pertemuan pertama dihadiri 6 orang pembuat burasa' yang akan mendapatkan pemahaman tentang upaya meningkatkan daya tahan dan higienitas produk burasa'.

Pertemuan sebelumnya telah menyelesaikan pelatihan modifikasi rasa produk, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan ini yang lebih memfokuskan pada aspek daya tahan dan higienitas. Berdasarkan hasil diskusi internal tim pelaksana, aspek higienitas dapat dilihat dari empat hal yakni: 1) higienitas produk, 2) higienitas proses, 3) higienitas lingkungan dan 4) kesadaran higienitas pembuat. Maka keempat hal ini akan menjadi indikator untuk menilai pemenuhan aspek higienitas dari mitra peserta.

Penilaian terhadap higienitas dilakukan dengan observasi ke masing-masing tempat pembuatan burasa' mengacu keempat aspek higienitas yang telah disepakati sebagai indikator. Hasil observasi dipaparkan sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Observasi Higienitas

No.	Mitra Peserta	H. Produk	H. Proses	H. Lingkungan	H. Pembuat
1	Daeng Halang	✓	✓	✓	×
2	Daeng Cacce	✓	×	✓	×
3	Daeng Mania	✓	✓	×	×
4	Daeng Tia	✓	×	×	×
5	Nurlia	✓	✓	✓	×
6	Ariel	✓	✓	✓	×

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa higienitas produk dipenuhi oleh seluruh mitra peserta, hal ini terkait dengan bahan yang digunakan. Selanjutnya adalah higienitas proses meliputi alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan burasa'. Ada 2 mitra peserta yang belum menerapkan standar higienitas untuk indikator tersebut. Kemudian, higienitas lingkungan menekankan pada keberadaan tempat pembuatan burasa' yang berdekatan dengan tumpukan sampah atau sejenisnya. Higienitas lingkungan ini masih belum dipenuhi oleh 2 mitra peserta. Sedangkan higienitas pembuat yang terkait dengan kesadaran kebersihan pembuat burasa' sebelum mengolah burasa' masih belum dapat dipenuhi. Hal ini dikarenakan pembuat burasa' masih menggunakan cara tradisional yakni menggunakan tangan (tanpa sarung tangan plastik) untuk mengolah burasa'.

Setelah melakukan observasi, tim pelaksana mengumpulkan mitra peserta dan menghadirkan narasumber yang memberikan penjelasan mengenai pentingnya menjaga higienitas untuk menghasilkan burasa' yang berkualitas dan menjaga kepercayaan pelanggan. Pekerjaan rumah dari pelatihan higienitas ini yakni setiap mitra melakukan pembenahan terhadap indikator higienitas yang masih belum dipenuhi. Pada pertemuan selanjutnya, tim pelaksana mengadakan observasi kembali untuk mengecek pemenuhan aspek higienitas oleh mitra peserta.

Di akhir pertemuan, tim pelaksana melanjutkan dengan uji daya tahan. Penyampaian tim pelaksana kepada mitra telah dilakukan satu hari sebelum pelaksanaan pelatihan, mitra diminta untuk membuat burasa' sesuai formula Kampung Burasa' yang dibuat dalam waktu bersamaan yang telah disepakati. Berdasarkan kesepakatan, maka jam pembuatan ditetapkan pukul 05.00 WITA dini hari dengan proses pembuatan

selama 4 jam, sehingga produk siap pada pukul 09.00 WITA. Adapun masa tunggu sebelum diujicobakan yakni 2 jam. Burasa' di uji daya tahan pada 3 tempat yakni: 1) wadah terbuka, 2) wadah tertutup dengan ventilasi, dan 3) wadah tertutup penuh.

Tim pelaksana memperlihatkan proses uji daya tahan kepada mitra peserta dengan tahapan: 1) mempersiapkan wadah yang telah ditentukan, masing-masing 3 buah untuk 6 mitra peserta yang diuji, 2) memberikan kode pada setiap wadah untuk mengetahui daya tahan burasa' yang dihasilkan dan 3) menempatkan burasa' pada suhu kamar. Seluruh peserta telah memahami proses pengujian dan pelatihan ditutup. Sedangkan proses pengujian tetap berlanjut dengan mekanisme yang ditentukan tim pelaksana.

Tim pelaksana meminta tenaga lapangan setempat untuk melakukan pengecekan terhadap masing-masing wadah dan kondisi burasa' setiap 2 jam. Indikator daya tahan diketahui secara fisik, bau dan rasa. Setelah burasa' secara fisik telah mengeluarkan lendir, mengeluarkan bau menyengat dan rasa yang kecut, maka burasa' dianggap sudah tidak layak konsumsi dan telah mencapai daya tahan maksimalnya. Hasil uji daya tahan selengkapannya pada tabel berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Daya Tahan

Kode	Nama Pembuat	W. Terbuka	W. Tertutup Vent.	W. Tertutup Penuh
1	Daeng Halang	15 jam	11,5 jam	10 jam
2	Daeng Cacce	10 jam	8 jam	7,5 jam
3	Daeng Mania	9 jam	7,5 jam	7 jam
4	Daeng Tia	8,5 jam	7 jam	6 jam
5	Nurlia	13 jam	10 jam	9 jam
6	Ariel	13 jam	10 jam	9 jam
	Rata-Rata	11,4 jam	9 jam	8 jam

Tabel di atas menunjukkan bahwa hasil uji daya tahan pada wadah terbuka berkisar 8,5 jam-15 jam dengan rata-rata 11,4 jam, daya tahan pada wadah tertutup dengan ventilasi berkisar 7-11,5 jam dengan rata-rata 9 jam, sedangkan daya tahan pada wadah tertutup penuh berkisar 6-10 jam dengan rata-rata 8 jam. Jika dibandingkan diantara ketiganya, maka dapat disimpulkan bahwa wadah tempat penyimpanan burasa' turut berpengaruh terhadap daya tahan dari produk burasa'. Hal ini dengan asumsi bahwa burasa' dibuat dalam waktu bersamaan, maka waktu pembuatan turut memberikan pengaruh terhadap daya tahan. Hal yang perlu diketahui dalam pertemuan selanjutnya yakni apakah aspek higienitas berpengaruh terhadap daya tahan burasa'.

Setelah melakukan pelatihan, tim pelaksana melakukan evaluasi internal. Hasil dari evaluasi internal bahwa aspek higienitas perlu di observasi kembali pada pertemuan berikut. Sedangkan uji daya tahan setelah perlakuan (mitra diberi pelatihan) perlu dilakukan kembali untuk mengetahui pengaruh higienitas terhadap daya tahan burasa'.

Menindaklanjuti hasil evaluasi internal pertemuan sebelumnya, maka satu sebelum pertemuan kedua tim pelaksana melakukan observasi kembali terhadap mitra dari aspek higienitas dan melakukan uji daya tahan untuk mengetahui pengaruh higienitas terhadap daya tahan burasa'. Observasi tersebut menggunakan 4 indikator

sebagai berikut: 1) higienitas produk, 2) higienitas proses, 3) higienitas lingkungan dan 4) kesadaran higienitas pembuat. Hasil observasi dipaparkan sebagai berikut:

Tabel 5. Hasil Observasi Higienitas Setelah Perlakuan

No.	Mitra Peserta	H. Produk	H. Proses	H. Lingkungan	H. Pembuat
1	Daeng Halang	✓	✓	✓	✓
2	Daeng Cacce	✓	✓	✓	✓
3	Daeng Mania	✓	✓	✓	✓
4	Daeng Tia	✓	✓	✓	✓
5	Nurlia	✓	✓	✓	✓
6	Ariel	✓	✓	✓	✓

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat dipahami bahwa seluruh mitra peserta telah memenuhi 4 indikator yang dipersyaratkan untuk memenuhi aspek higienitas. Utamanya pada indikator keempat yakni kesadaran higienitas pembuat yang sebelum pelatihan belum dipenuhi, setelah diberi penjelasan dalam pelatihan seluruh mitra peserta telah menerapkan standar higienitas tersebut dengan melakukan cuci tangan sebelum berproduksi dan menggunakan sarung tangan plastik dan masker ketika berproduksi.

Selanjutnya, uji daya tahan setelah perlakuan kembali dilakukan dengan metode yang sama seperti yang telah dilakukan pada pertemuan sebelumnya yakni membuat burasa' di waktu yang bersamaan dan diujicobakan pada 3 tempat yakni: 1) wadah terbuka, 2) wadah tertutup dengan ventilasi, dan 3) wadah tertutup penuh. Proses uji daya tahan juga diawasi oleh tenaga lapangan setempat yang mengecek kondisi burasa' setiap 2 jam dan berakhir ketika daya tahan telah mencapai maksimal yakni diketahui secara fisik, bau dan rasa. Hasil uji daya tahan setelah perlakuan selengkapnya pada tabel berikut:

Tabel 6. Hasil Uji Daya Tahan Setelah Perlakuan

Kode	Nama Pembuat	W. Terbuka	W. Tertutup Vent.	W. Tertutup Penuh
1	Daeng Halang	25 jam	17 jam	14 jam
2	Daeng Cacce	24 jam	16 jam	13 jam
3	Daeng Mania	25 jam	17 jam	14 jam
4	Daeng Tia	24 jam	16 jam	13,5 jam
5	Nurlia	25 jam	17 jam	14 jam
6	Ariel	25 jam	17 jam	14 jam
	Rata-Rata	24,6 jam	16,6 jam	13,75 jam

Berdasarkan tabel di atas dapat terlihat bahwa terjadi kenaikan yang signifikan terhadap daya tahan burasa' pada wadah tertutup penuh yang sebelumnya berkisar 6-10 jam dengan rata-rata 8 jam, setelah perlakuan berkisar 13-14 jam dengan rata-rata 13,75 jam. Terjadi kenaikan daya tahan sebanyak 5 jam dan daya tahan yang hampir merata

oleh setiap mitra. Daya tahan pada wadah tertutup dengan ventilasi juga terjadi kenaikan yang sebelumnya berkisar 7-11,5 jam menjadi 16-17 jam dengan rata-rata yang juga meningkat dari 9 jam menjadi 16,6 jam yang berarti terjadi kenaikan 7,6 jam. Terakhir, daya tahan pada wadah terbuka yang sebelumnya berkisar 8,5-15 jam menjadi 24-25 jam dengan rata-rata waktu yang juga meningkat dari 11,4 jam menjadi 24,6 jam dengan selisih kenaikan 13,2 jam.

Dari hasil di atas dapat disimpulkan bahwa aspek higienitas produk memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kenaikan daya tahan produk hingga lebih dari 24 jam untuk uji coba pada wadah terbuka. Sehingga aspek higienitas ini perlu mendapatkan perhatian khusus oleh mitra dalam proses memproduksi burasa' sebagai upaya menghindari pemakaian pengawet. Hasil pengujian ini menjadi bahan untuk didiskusikan pada pertemuan kedua pelatihan daya tahan dan higienitas.

Pertemuan kedua pelatihan peningkatan daya tahan dan higienitas diikuti 6 orang pembuat burasa'. Pelatihan ini akan menindaklanjuti hasil dari uji daya tahan setelah perlakuan. Luaran dari pelatihan ini yakni mendapatkan masukan-masukan dari mitra peserta terkait hal yang telah diperoleh sebelum dan setelah pelatihan tentang higienitas dan dipraktekkan pada proses produksi.

Hasil diskusi dari pelatihan ini yakni tim pelaksana dan mitra telah sepakat untuk menyusun SOP Higienitas dan Daya Tahan agar produk yang dihasilkan terjamin higienitas dan daya tahannya dapat diperkirakan dengan kondisi yang telah diujicobakan. Seluruh mitra peserta telah sepakat untuk menjalankan standar higienitas secara berkelanjutan dan juga memberikan nilai tambah terhadap burasa' yang dihasilkan karena jaminan higienitas dan daya tahan yang terukur.

Evaluasi terhadap pertemuan kedua yang juga keseluruhan pelatihan daya tahan dan higienitas produk menyimpulkan tim pelaksana dan mitra perlu menyusun SOP Higienitas dan Daya Tahan. Jika ditinjau dari tujuan pelaksanaan pelatihan daya tahan dan higienitas produk, maka luaran dari pelatihan ini yakni memberikan pemahaman dan juga perubahan terhadap pola pikir mitra terkait dengan upaya menjaga higienitas produk yang telah berhasil dilakukan oleh tim pelaksana, hingga menghasilkan SOP Higienitas dan Daya Tahan, maka luaran dari pelatihan ini dapat dikategorikan sangat baik karena telah mampu untuk memberikan perubahan yang signifikan terhadap mitra dan juga menjamin keberlanjutan pasca selesainya program IbM ini.

3. Pelatihan Teknik Pencitraan Produk dan Perancangan Kemasan

Pelatihan teknik pencitraan produk dan perancangan kemasan merupakan pelatihan ketiga dari empat pelatihan yang direncanakan dalam program IbM ini. Sebagaimana telah disepakati untuk pelatihan ini dilaksanakan sebanyak dua pertemuan. Pertemuan pertama ini melibatkan 12 orang mitra peserta, yakni pembuat burasa' dan penjual burasa'. Keterlibatan 6 orang mitra dari penjual burasa' pada pelatihan ini untuk mendapatkan masukan terkait respon konsumen terhadap produk burasa' yang selama ini dijual dan dipromosikan kepada konsumen. Sedangkan keterlibatan 6 orang mitra pembuat burasa' untuk mendapatkan hal-hal substansial yang dapat menjadi pencitraan

produk dan rencana kemasan yang akan dirancang berdasarkan pertimbangan dari hasil pelatihan sebelumnya.

Pertemuan sebelumnya telah menyelesaikan pelatihan modifikasi rasa produk, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan daya tahan dan higienitas produk. Kedua pelatihan ini memberikan kontribusi terhadap pelatihan pencitraan produk dan perancangan kemasan dari sisi bagaimana nilai-nilai pemasaran produk burasa' dapat dioptimalkan dari segi rasa dan juga kualitasnya, serta dapat merancang kemasan yang memenuhi standar agar daya tahan dan mutunya terjaga.

Pertemuan ini diawali dengan diskusi mengenai pengalaman mitra penjual burasa' memasarkan produk burasa' secara tradisional di pasar. Mereka mengakui bahwa sistem pencitraan produk ketika dijual di pasar hanya terbatas dan belum memiliki nama yang dapat diingat oleh konsumen. Tidak seperti produk makanan yang telah dikomersilkan, burasa' ini masih dianggap sebagai komoditas makanan tradisional yang belum memiliki "merek" yang dapat dikenal luas oleh masyarakat.

Menjawab permasalahan ini, maka hasil diskusi antara tim pelaksana dan mitra menyepakati penggunaan *branding* Kampung Burasa' yang dapat digunakan oleh mitra sebagai sarana promosi produk burasa' kepada konsumen dan dapat diperkenalkan secara luas melalui spanduk/banner yang dapat ditempatkan pada tempat berjualan dan area Desa Je'nemadinging agar lokasi penjualan dan pembuatan burasa' dapat dikenal masyarakat secara luas.

Selanjutnya diskusi terkait dengan perancangan kemasan. Tim pelaksana mengawali sesi perancangan kemasan dengan diskusi mengenai pengalaman dari mitra penjual burasa' dalam mengemas produk burasa' yang dibeli oleh konsumen. Hasil diskusi menyimpulkan bahwa kemasan yang digunakan adalah plastik untuk burasa' yang berjumlah 1-50 ikat. Sedangkan burasa' di atas 50 ikat biasanya diantarkan langsung ke tempat konsumen atau ditempatkan pada wadah terbuka.

Evaluasi pertemuan pertama mengevaluasi hasil pelatihan daya tahan dengan hasil diskusi terkait pengalaman mitra penjual burasa' dalam mengemas produk burasa'. Jika kemasan yang digunakan merupakan wadah tertutup penuh seperti plastik, maka ketahanan yang dimiliki masuk dalam kategori lemah jika dibandingkan dengan wadah tertutup dengan ventilasi dan wadah terbuka. Sehingga perlu dipertimbangkan untuk membuat wadah tertutup dengan ventilasi maupun wadah terbuka dengan tetap memperhatikan aspek higienitas untuk kemasan produk burasa'.

Pertemuan kedua pelatihan perancangan kemasan melibatkan 12 orang mitra peserta. Pada pertemuan ini tim pelaksana bersama mitra menyepakati bentuk kemasan yang akan dibuat. Tim menawarkan beberapa opsi kemasan sesuai dengan kapasitas yang dibutuhkan untuk menampung produk burasa' pada tabel berikut:

Tabel 7. Rancangan Kemasan Burasa'

No.	Rancangan Kemasan	Bahan Kemasan	Kapasitas
1.		Plastik (Wadah Tertutup)	1-25 ikat
2.		Furing (Wadah Tertutup dengan Ventilasi/Celah)	> 50 ikat
3.		Plastik (Wadah Terbuka)	> 100 ikat

Evaluasi pertemuan kedua mengevaluasi secara keseluruhan hasil pelatihan teknik pencitraan dan perancangan kemasan produk. Tim pelaksana bersama mitra telah menyepakati tiga rancangan kemasan yang akan ditindaklanjuti pada tahapan pembuatan kemasan produk dengan mengutamakan daya tahan burasa' dan pencitraan produk pada setiap kemasan.

PENUTUP

1. Kesimpulan

Pelaksanaan program Kampung Burasa' ini berupaya untuk menjawab permasalahan dan memberikan penguatan kapasitas kepada mitra pembuat dan penjual burasa'. Prioritas permasalahan yang dihadapi oleh mitra terkait dengan daya tahan produk, rasa, higienitas dan kemasan, serta manajemen pemasaran yang meliputi pencitraan produk (*branding*), pengorganisasian dan pemasaran.

Permasalahan rasa burasa' telah dijawab melalui pelatihan modifikasi rasa produk yang menghasilkan komposisi bahan yang disepakati dengan nama formula Kampung Burasa'. Hal yang perlu diperhatikan dari hasil pelatihan yakni ada beberapa faktor yang mempengaruhi rasa burasa' antara lain: 1) kualitas beras, 2) kualitas kelapa/santan dan 3) keterampilan menakar burasa'. Hal ini perlu diperhatikan agar mutu rasa burasa' terjamin. Melalui pelatihan ini juga dihasilkan SOP Pembuatan Burasa' sebagai upaya penjaminan mutu burasa'.

Permasalahan daya tahan dan higienitas dijawab melalui pelatihan peningkatan daya tahan dan higienitas produk. Melalui pelatihan ini telah teridentifikasi faktor yang mempengaruhi daya tahan burasa' yakni aspek higienitas yang terdiri atas 4 indikator dan wadah yang digunakan untuk penyimpanan burasa'. Hal ini berdasarkan hasil uji

coba yang dilakukan bersama mitra yang menunjukkan daya tahan dan higienitas memiliki pengaruh positif dan signifikan. Oleh karena itu hasil pelatihan ini menyepakati untuk menyusun SOP Higienitas dan Daya Tahan agar produk yang dihasilkan terjamin higienitas dan daya tahannya dapat diperkirakan dengan kondisi yang telah diujicobakan.

Permasalahan kemasan dan pencitraan produk dijawab melalui pelatihan teknik pencitraan produk dan perancangan kemasan. Melalui pelatihan ini telah disepakati pencitraan produk yang digunakan bersama oleh kedua mitra yakni Kampung Burasa'. Sedangkan sesi perancangan kemasan telah menghasilkan kesepakatan untuk memproduksi tiga kemasan yakni plastik yang dibatasi untuk maksimal 25 ikat burasa', kantong berbahan furing untuk burasa' di atas 50 ikat dan kontainer terbuka untuk burasa' di atas 100 ikat. Kemasan yang akan dibuat nantinya akan mengutamakan daya tahan burasa' dan pencitraan produk pada setiap kemasan.

2. Saran

Dari pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, tim pelaksana merekomendasikan kepada instansi pemerintah yang memiliki perhatian terhadap kesehatan pangan agar melakukan program untuk mendata usaha-usaha rumahan agar mensosialisasikan hal-hal terkait higienitas produk yang dihasilkan.

PENGHARGAAN

Tim pelaksana memberikan penghargaan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Indonesia atas pendanaan yang telah diberikan melalui skim IPTEKS bagi Masyarakat (IbM). Semoga pengabdian masyarakat ini memberikan kontribusi positif bagi masyarakat di Desa Je'nemadinging, Kabupaten Gowa.