

Kumawula, Vol. 5, No.1, April 2022, Hal 87 – 94

DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v5i1.35973>

ISSN 2620-844X (online)

ISSN 2809-8498 (cetak)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

UPAYA PENINGKATAN NILAI EKONOMI MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK SAJAK SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN KESEHATAN DI MASA PANDEMI COVID-19

Dahlia^{1*}, Nurhidayah², Mufti Hatur Rahmah³, Adilah⁴, Ni Kadek Viviona Cristi⁵, Chasana⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Sulawesi Barat

*Korespondensi: dahlia@unsulbar.ac.id

ABSTRACT

The pandemic period that we are experiencing right now, makes the body need additional immunity to fight viruses that can attack and infect. There are so many benefits that we can find from the plants that are around us, especially ginger and moringa which we can easily find in Mosso Village, so the service team is trying to introduce the product diversification of golla mamea KWT jasmine into an innovative product in the form of powdered sara'ba which contains sugar, red ginger, and Moringa as raw materials that are not difficult to find, this product diversification is named SAJAK (sara'ba ginger Kelor). The objectives of this service are: Stimulating diversification in the processing of golla mamea products & providing an understanding of the calculation of product production costs. The method used is the Participatory Rural Appraisal (PRA) approach by conducting training and simulations on diversification of mammae golla products into sara'ba powder REST (Sara'ba Jahe Kelor) and training in calculating production costs. The specific target that is expected is that the people of Mosso Village, especially members of KWT Melati, understand product diversification, furthermore, KWT Melati has been able to diversify products and can increase the economic value of the production of golla mamea, as well as being able to calculate the cost of production. After the stimulus community partnership service activity was carried out, the diversified SAJAK product was obtained in the form of a powder that is ready to brew and has been packaged in 80-gram packages. The selling price of SAJAK products can be sold in the price range of Rp. 14,000 – Rp. 17,000, considering all production costs. The community as participants in the activity also received information about the nutritional content of the raw materials for making RESTS and their health benefits as well as information on how to calculate production costs.

Keywords: Diversification, Sara'ba Ginger Moringa, Production Costs, Covid-19

ABSTRAK

Masa pandemi yang kita alami saat ini, menjadikan tubuh membutuhkan tambahan imun untuk melawan serangan virus yang dapat mebahayakan kesehatan. Begitu banyak manfaat yang dapat kita temui dari tanaman-tanaman yang ada di sekitar kita khususnya jahe dan kelor yang mudah kita jumpai di Desa Mosso, maka tim pengabdi berupaya memperkenalkan diversifikasi produk golla mamea KWT melati menjadi sebuah produk inovatif berupa sara'ba bubuk yang mengandung gula merah, jahe dan kelor

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 03/10/2021

Diterima : 22/11/2021

Dipublikasikan : 04/04/2022

sebagai bahan baku yang tidak sulit untuk ditemui, diversifikasi produk ini diberi nama SAJAK (sara'ba jahe kelor). Tujuan yang ingin dicapai dari pengabdian ini adalah: menstimulasi diversifikasi pengolahan produk *golla mamea* dan memberikan pemahaman mengenai perhitungan biaya produksi produk. Metode yang digunakan yaitu pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dengan menyelenggarakan pelatihan dan simulasi diversifikasi produk *golla mamea* menjadi sara'ba bubuk SAJAK (Sara'ba Jahe Kelor) serta pelatihan perhitungan biaya produksi. Target khusus yang diharapkan masyarakat Desa Mosso lebih khususnya anggota KWT Melati memiliki pemahaman mengenai diversifikasi produk, selanjutnya KWT Melati sudah mampu membuat diversifikasi produk dan dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil produksi *golla mamea*, juga mampu menghitung biaya produksinya. Setelah kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat stimulus dilaksanakan maka diperoleh produk SAJAK hasil diversifikasi dalam bentuk bubuk yang siap seduh dan sudah dikemas dalam bentuk kemasan 80 gram. Harga jual produk SAJAK dapat dijual pada kisaran harga Rp 14.000 – Rp 17.000 dengan memperhitungkan semua biaya produksi. masyarakat selaku peserta dari kegiatan juga mendapatkan informasi mengenai kandungan gizi dari kandungan bahan baku pembuatan SAJAK dan manfaatnya untuk kesehatan serta informasi tentang cara menghitung biaya produksi.

Kata Kunci: Diversifikasi, Sara'ba Jahe Kelor, Biaya Produksi, Covid-19

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Mosso Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar adalah salah satu organisasi pertanian yang ada di Desa Mosso, khususnya budaya pertanian aren. Pohon aren banyak tumbuh pada sekitaran wilayah Desa Mosso yang merupakan wilayah ketinggian sentra penghasil gula merah di Kecamatan Balanipa. Desa Mosso ini memiliki 3 dusun penghasil gula merah yang ada di dalamnya yaitu Dusun Pangalloang, Dusun Mosso dan Dusun Naung Landi (BPS, 2021). Pertanian aren menjadi mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Mosso, pertanian aren ini juga menjadi warisan turun temurun dari nenek moyang masyarakat Desa Mosso. Selain aren masyarakat Desa Mosso juga melakukan pertanian cokelat, kelapa, jahe dan pertanian lainnya namun yang paling utama dan mayoritas dilakukan adalah pertanian aren, Desa Mosso memiliki luas perkebunan aren yang lebih luas dibandingkan dengan jenis perkebunan lainnya.



Gambar 1. Area Perkebunan dan Pengolahan Hasil Aren
(Sumber: Dokumen tim PKMS, 2020)

Hasil dari pertanian aren di Desa Mosso ini juga umumnya diolah menjadi gula merah padat yang dikenal dengan nama *golla mamea* di tanah mandar. Gula merah Desa Mosso dikenal dengan rasa manisnya yang memiliki rasa khas dan tidak sama sekali menggunakan bahan pengawet. Adapun kisaran harga jual *golla mamea* dengan tambahan kemasan yang menarik sehingga Rp 8.000 hingga Rp 13.000 sesuai dengan besaran ukuran atau ukuran berat gula per butirnya (Nurhidayah et al., 2020). Program kemitraan masyarakat stimulus ini sebagai keberlanjutan program pengabdian sebelumnya terkait pengemasan *golla mamea* agar lebih menarik dan tahan simpan. Adapun pada program kemitraan masyarakat stimulus ini pengabdi berupaya memberikan stimulus bagi masyarakat Desa Mosso khususnya pada Kelompok Wanita Tani Melati Desa Mosso untuk membuat diversifikasi produk *golla*

mamea dipadukan dengan hasil tani lainnya yaitu tanaman jahe dan tanaman kelor.



Gambar 2. Produk Golla Mamea KWT Melati Desa Mosso

(Sumber: Dokumen tim PKMS, 2020)

Tanaman jahe diyakini memiliki banyak khasiat bagi kesehatan, terutama pada masa pandemi yang kita alami saat ini, dibutuhkan tambahan imun untuk melawan virus yang dapat menyerang dan menjangkit di dalam tubuh. Umumnya jahe digunakan sebagai rempah bumbu dapur, jahe pun dapat dibuat sebagai minuman yang dipercaya menghangatkan dan menyehatkan seperti jamu dan wedang jahe. Teknik pengolahan jahe pun berbagai macam mulai dengan cara ditumbuk, diblender ataupun dengan hanya diseduh dengan air hangat. Jahe memiliki banyak manfaat sesuai dengan yang dinyatakan oleh beberapa hasil penelitian ataupun pengalaman seperti manfaat jahe adalah sebagai obat yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti masuk angin, gangguan lambung, gangguan pencernaan, pengobatan sengatan serangga berbahaya, bahkan keracunan atau elergi makanan. Jahe juga merupakan tanaman yang mudah dijumpai, tanaman jahe ini bertumbuh dengan faktor lingkungan, jahe mudah tumbuh pada tanah yang gembur, subur dan banyak mengandung bahan organik atau biasa disebut tanah humus (Lentera, 2002). Tanaman jahe ini juga dijumpai pada Desa Mosso yang terkenal dengan aren dan *golla mameanya*.

Selanjutnya, selain jahe tanaman lainnya yang akan kami masukkan dalam introduksi diversifikasi produk ini adalah tanaman kelor yang juga dapat di jumpai di Desa Mosso. Runturambi (2018) mengemukakan bahwa jahe merupakan salah satu bahan olahan rempah-rempah hasil pertanian yang sudah banyak digunakan dalam

dunia perindustrian dan bisnis perdagangan. Tanaman kelor merupakan tanaman yang pada umumnya dikonsumsi sebagai bahan makanan sayuran dan obat-obatan baik dari bentuk kelornya langsung maupun dibuat dalam bentuk ekstrak daun kelor. Tanaman kelor ini memiliki 539 senyawa yang diintroduksi dalam pengobatan tradisional Afrika dan India serta telah mengonsumsi pengobatan tradisional dalam upaya pencegahan lebih dari 300 penyakit. Bagian-bagian tanaman kelor bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, memiliki antitumor, antipiretik, antiepilepsi, antiinflamasi, antiulser, diuretik, antihipertensi, menurunkan kolesterol, antioksidan, antidiabetik, antibakteri dan anti-jamur (Toripah, 2014). Tanaman kelor yang juga dikenal dengan sebutan *Moringa oleifera Lam* adalah salah satu tanaman obat yang memiliki khasiat sebagai antidiabetes dan antioksidan (Putra, Dharmayudha, Made, & Sudimartini, 2016). Toripah (2014) juga menjelaskan bahwa Kelor (*Moringa oleifera Lam*) merupakan tanaman perdu yang mengandung *flavonoid*, *saponin sitokinin*, *asam-caffeoarylquinat* dan mengandung asam lemak tak jenuh seperti *linoleat* (omega 6) dan alfalinolenat (omega 3). Seperti yang diuraikan oleh penelitian dan temuan di atas, begitu banyak manfaat yang dapat kita temui dari tanaman-tanaman yang ada di sekitar kita khususnya jahe dan kelor yang mudah kita jumpai di Desa Mosso, oleh karena itu tim pengabdi berupaya memperkenalkan diversifikasi produk andalan *golla mamea* KWT melati menjadi sebuah produk inovatif berupa sara’ba bubuk yang mengandung gula merah, jahe dan kelor sebagai bahan baku yang tidak sulit untuk ditemui.

Diversifikasi produk ini kami beri nama SAJAK (Sara’ba jahe Kelor). Diversifikasi produk ini juga sebagai upaya peningkatan nilai ekonomi dari produk yang diandalkan di Desa Mosso, Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar. Selain diversifikasi produk ini sebagai tim pengabdi yang berlatar belakang rumpun ilmu akuntansi juga akan memberikan pemahaman perhitungan biaya produksi produk SAJAK nantinya sehingga dapat menentukan

harga jual yang sesuai. Dengan pemberdayaan masyarakat akan berdaya dengan adanya dorongan atau motivasi agar dapat membangkitkan kesadaran terhadap potensi sumber daya yang dapat dikembangkan (Suryanti, 2019).

METODE

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

1. Melakukan koordinasi dengan kelompok wanita tani dan mendiskusikan topik yang ingin dilaksanakan.
2. Melakukan pendidikan masyarakat dengan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal* (PRA) antara lain metode pelatihan (*training*), demonstrasi percobaan SAJAK (Sara'ba, Jahe, Kelor), dan pembinaan terhadap kelompok usaha kecil mitra. Yang dimaksud dengan PRA sendiri merupakan sekumpulan pendekatan dan metode yang mendorong masyarakat desa untuk berpartisipasi aktif dalam meningkatkan dan menganalisis pengetahuan tentang kondisi kehidupan, agar masyarakat dapat membuat rencana tindakan yang layak (Darwis, Resnawaty, & Nuriyah, 2020).
3. Melakukan pendampingan kepada mitra mengenai perhitungan biaya produksi SAJAK dan di luar jadwal pelatihan dengan waktu disesuaikan dengan peserta. Adapun detail rangkaian pelaksanaan pengabdian ini sebagai berikut:

1. Penyiapan Sarana Produksi SAJAK

- a. Menyiapkan bahan utama dan peralatannya

Bahan utama untuk pembuatan SAJAK ini adalah jahe segar, gula merah dan daun kelor maka yang paling penting disiapkan adalah menyediakan bahan-bahan tersebut. Jahe yang digunakan dapat berupa jahe merah ataupun jahe putih. Jahe dikupas kulitnya dan dicuci bersih. Untuk gula merah dapat menggunakan gula merah cetak hasil olahan dari KWT Melati. Sedangkan untuk daun kelor dapat dipetik dari kebun warga baik yang dalam bentuk

masih segar maupun yang sudah dalam bentuk dikeringkan. Selain bahan peralatan utama yang akan digunakan seperti wajan, blender, saringan dll. Pastikan seluruh bahan dan peralatan dalam keadaan bersih untuk menjaga higienitas produk olahan.

b. Membuat SAJAK (Sara'ba Jahe kelor)

SAJAK merupakan minuman kesehatan yang merupakan olahan dari bahan dasar jahe dan gula merah. Untuk membuatnya pertama kupas dan cuci jahe merah/putih dengan air mengalir hingga bersih, kemudian jahe yang sudah dicuci dikupas dan dihancurkan dengan menggunakan blender ditambah dengan campuran air. Setelah diblender saring dan peraslah jahe tersebut dengan menggunakan kain yang halus, endapkan selama kurang lebih 1 jam agar sari pati jahe dan endapannya terpisah.

Sambil menunggu jahe yang sudah diendapkan cuci dan bersihkan bahan-bahan lain seperti sereh, merica, kayu manis dan daun kelor. Jika menggunakan daun kelor segar maka daun kelor dihaluskan menggunakan blender, namun jika menggunakan kelor bubuk maka cukup campurkan jahe bubuk tersebut bersama bahan lainnya. Setelah semua bahan halus selanjutnya masukan air jahe bersama dengan gula merah ke dalam wajan masak di atas api sedang dan aduk hingga tercampur rata. Selanjutnya masukan daun kelor yang sudah disaring, merica bubuk, kayu manis, sereh yang sudah digeprek aduk secara terus menerus tanpa terputus tambahkan gula pasir agar SAJAK dapat berbentuk kristal. Masak seluruh campuran bahan hingga menyerupai dodol hingga akhirnya mengering. Ketika sudah mengering dan berbentuk kristal matikan api sambil terus diaduk. Dalam keadaan masih hangat saringlah bubuk SAJAK agar hasilnya lebih halus. Jika terdapat gumpalan kecil maka dapat dihaluskan dengan cara ditumbuk ataupun diblender.

c. Pengemasan SAJAK

Kemasan merupakan bagian dari strategi pemasaran sebuah produk (Muchtar et al., 2020). Adapun fungsi utama dari kemasan adalah sebagai wadah penyimpanan dan menjaga produk tetap aman dari kerusakan dan pengaruh lingkungan luar seperti kontaminasi kotoran dan debu, hujan, matahari. Adapun fungsi yang lainnya adalah sebagai media informasi dan promosi mengenai kandungan, tata cara penggunaan produk.

Pembuatan desain kemasan kita perlu mempertimbangkan ketahanan daya simpan produk dan juga menghasilkan produk yang menarik pasar konsumen, karena desain yang baik akan membentuk persepsi konsumen bahwa produk yang ditawarkan merupakan produk yang berkualitas bagus dan berestetika (Ermawati, n.d. 2019). Kemasan dapat berupa *brown craft paper*, kardus kotak, plastik PLA atau alumunium foil dengan beberapa ukuran, pada *outer packaging* juga ditempelkan merek atau *brand* yang telah didesain.

Melalui kemasan, konsumen dapat dengan mudah mendapatkan informasi tentang produk yang ditawarkan dengan hanya melihat sajian informasi pada kemasan produk. Adapun informasi yang termuat dalam kemasan juga perlu dipilah-pilah berdasarkan tingkat kepentingan yang butuh diketahui konsumen misalkan tanggal *expired*, komposisi, cara penyajian dan sebagainya.

Berikut ini disajikan tampilan Sarabba Versi Original produk SAJAK:



Gambar 3. Produk SAJAK

(Sumber: Dokumen tim PKMS, 2021)

2. Pelatihan Kelompok Wanita Tani

Tahap selanjutnya, pelatihan bagi Kelompok Wanita Tani dilakukan pada tanggal 9 Juli 2021 bertempat di Rumah Ketua KWT Melati, peserta dari kegiatan pelatihan yaitu anggota KWT Melati dan masyarakat sekitar yang dihadiri oleh 25 orang peserta. Termasuk di antaranya juga dihadiri oleh Pemerintah Desa / Kepala Desa Bapak Supri, Kepala Balai Penyuluhan Pertanian, Supervisor Balai Penyuluhan Pertanian, serta para Kepala Dusun di Desa Mosso. Karena situasi masih dalam masa Pandemi Covid-19 maka seluruh peserta yang hadir diwajibkan untuk mengikuti protokol kesehatan seperti mengukur suhu tubuh, mencuci tangan, memakai masker dan menjaga jarak aman.

Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan peserta dibagi ke dalam 5 orang untuk setiap kelompok hal tersebut dilakukan agar materi dapat lebih mudah untuk disampaikan kepada peserta. Adapun narasumber pada pelatihan SAJAK adalah dosen dengan kolaborasi bidang ilmu dalam hal ini bidang ilmu ekonomi/akuntansi dan bidang ilmu biologi sehingga materi yang disajikan dapat saling melengkapi dan dengan penggunaan bahasa yang mudah dipahami oleh warga setempat selaku peserta, dalam persiapan hingga pada pelaksanaan pengabdian ini juga melibatkan partisipasi mahasiswa. Dalam kegiatan pelatihan ini juga dilakukan demonstrasi pembuatan SAJAK bubuk hingga sampai kepada pengemasan dan perhitungan harga pokok produksinya.



Gambar 4. Pelatihan Diversifikasi Produk SAJAK

(Sumber: Dokumen tim PKMS)

Pelatihan berlangsung secara lancar dan peserta mengikuti seluruh rangkaian acara yang dimulai sejak pagi hingga malam hari. Berdasarkan hasil wawancara Kepala Desa Mosso dan Kepala Balai Penyuluhan Pertanian memberikan apresiasi kepada Tim PKMS Universitas Sulawesi Barat yang telah menginisiasi pelaksanaan pelatihan bagi warga mereka.

3. Pendampingan, Monitoring dan Evaluasi

Setelah dilakukan pendidikan, pelatihan dan demonstrasi, selanjutnya dilakukan pembinaan secara berkelanjutan di lokasi pengabdian dan memonitor untuk mengetahui keberhasilan dari masing-masing kelompok kerja tersebut. Hasil monitoring dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk selanjutnya ditindaklanjuti, yakni dengan memantapkan hal-hal yang masih dianggap kurang. Kemudian masing-masing kelompok sasaran dapat melakukan pengimbangan ilmu yang telah didapatkan kepada warga lainnya agar diversifikasi pengolahan *golla mamea* menjadi SAJAK (Sara'ba, Jahe, Kelor) tidak hanya diketahui sebagian kecil masyarakat saja. Setelah selesainya pelatihan, serta pendampingan dilakukan kelompok wanita tani diharapkan akan dapat melakukan secara mandiri dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan PKMS ini, kelompok sasaran KWT Melati terlibat langsung dalam pelatihan pembuatan produk turunan *Golla Mamea* berupa SAJAK (Sara'ba, Jahe, Kelor) serta perhitungan biaya produksinya, sehingga setelah kegiatan ini selesai, kelompok sasaran tersebut dapat mandiri dalam menjalankan kegiatan usaha taninya. Keterlibatan kelompok sasaran mulai pada persiapan bahan yang dibutuhkan seperti menyiapkan bahan baku jahe, perlengkapan maupun peralatan yang dibutuhkan pada kegiatan pelatihan, sampai pada keterlibatan dalam membuat SAJAK bubuk, mengemas dan menghitung besaran harga pokok produksi atas produk tersebut sehingga nantinya dapat dilakukan penetapan harga jual berdasarkan pada harga pokok produksi yang sudah dihitung sebelumnya.

Selanjutnya pemberdayaan mitra setelah pelaksanaan pengabdian ini terwujud dalam bentuk adanya peningkatan pengetahuan maupun keterampilan teknis dalam pembuatan olahan produk turunan dari *golla mamea*. Jika sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan gula merah hanya dibuat dalam bentuk cetakan tempurung dan menjadi bahan baku pembuatan Sara'ba cair yang kurang awet maka setelah mereka mengikuti pelatihan ini menjadi mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru bahwa sara'ba tersebut dapat diolah menjadi bentuk bubuk yang lebih praktis, tahan lama dan menarik karena telah dilengkapi pula dengan kemasan yang memiliki fitur *zipper lock*.



Gambar 5. Produk SAJAK Bubuk KWT Melati

(Sumber: Dokumen tim PKMS, 2021)

Peningkatan nilai sosial dengan terselesaikannya pelaksanaan PKMS SAJAK ini ditunjukkan dengan bertambahnya pemahaman anggota Kelompok Wanita Tani Melati di Desa Mosso terkait pemanfaatan bahan-bahan alamiah yang ada di sekitar Desa Mosso untuk dijadikan suatu produk yang memiliki nilai tambah baik untuk dikonsumsi sendiri ataupun untuk dijadikan salah satu alternatif produk untuk berwirausaha. Selain itu pada PKMS ini juga memberikan nilai tambah pengetahuan anggota Kelompok Wanita Tani Melati Desa Mosso mengenai kandungan bahan-bahan dalam pembuatan produk SAJAK yang sangat bermanfaat dan baik dikonsumsi sebagai minuman penambah imun dalam kondisi pandemi Covid-19 yang kita hadapi saat ini.

Adapun peningkatan nilai ekonomi, apabila para anggota Kelompok Wanita Tani Melati Desa Mosso memiliki inisiatif untuk melanjutkan wirausaha dengan produk SAJAK akan lebih menguntungkan dibandingkan jika hanya menjual bahan mentah. Berikut tabel perbandingan harga pasaran per tiap bahan yang digunakan dalam membuat produk saja dibandingkan dengan harga yang dapat ditawarkan untuk penjualan produk SAJAK;

Tabel 1. Peningkatan Nilai Ekonomi melalui Produk SAJAK

Harga Pasaran Produk sesuai dengan Voume Penggunaan bahan SAJAK	Harga Jual SAJAK yang dapat ditawarkan ke pasar (7 pcs produk yg dihasilkan)
0,75 Kg Jahe	Rp 30.000
1/2 Buah Golla Mamea	Rp 5.000
15 Tangkai Daun Kelor	Rp 3.000
1 Batang Kayu Manis	Rp 3.000
6 Batang Daun Sereh	Rp 2.000
Secukupnya Merica	Rp 2.000
1 Liter Gula Pasir	Rp 13.000
Total Harga Bahan	Rp 58.000
	7 Pcs x 14.000
	Rp 98.000

(Sumber: Data diolah Penulis, 2021)

Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini mendukung karya pengabdian oleh (Suryanti, 2019) yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat terwujud dengan adanya dorongan atau motivasi untuk membangkitkan kesadaran pengembangan potensi sumber daya yang dimiliki, dalam hal ini potensi sumber daya

yang ada di Desa Mosso selain daripada masyarakat Desa Mosso sendiri khususnya anggota KWT Melati juga potensi sumber daya alam yang ada di lingkungan Desa Mosso yang akan lebih baik diberdayakan dalam diversifikasi produk yang akan melahirkan manfaat lebih.

SIMPULAN

Kegiatan PKMS ini menghasilkan produk SAJAK (Sara'ba Jahe Kelor) sebagai diversifikasi dalam bentuk bubuk yang siap seduh dan sudah dikemas dalam bentuk kemasan 80 gram. Untuk harga jual produk SAJAK dapat dijual pada kisaran harga Rp 14.000 – Rp 17.000 dengan memperhitungkan semua biaya produksi termasuk biaya kemasan. Selain itu masyarakat selaku peserta dari kegiatan mendapatkan informasi mengenai kandungan gizi dari kandungan bahan baku pembuatan SAJAK dan manfaatnya untuk kesehatan serta informasi tentang tata cara menghitung biaya produksi.

Kelompok Wanita Tani Melati dapat dengan mandiri mengambil peluang usaha produk SAJAK baik itu dilakukan secara berkelompok ataupun dalam skala usaha mikro keluarga, selanjutnya memperluas pasaran dan membuat kemasan yang menarik sebagai usaha menarik pasar ataupun perhatian pelanggan baik dalam wilayah Sulawesi Barat, lebih diharapkan lagi jika dapat keluar dari wilayah Sulawesi barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian SAJAK mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang turut berkontribusi dan mendukung tercapainya pelaksanaan program pengabdian ini terkhususnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Sulawesi Barat.

DAFTAR PUSTAKA

BPS. (2021). *Kecamatan Balnipa Dalam Angka2021*. Polewali Mandar: BPS Polewali Mandar.

- Darwis, R. S., Resnawaty, R., & Nuriyah, E. (2020). PENINGKATAN SENSITIVITAS KEPEMIMPINAN LOKAL DALAM PENGELOLAAN SUNGAI CITARUM MELALUI TEKNIK PARTICIPATORY RURAL APPRAISAL (PRA) DI DESA RANCAMANYAR. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 48–59.
- Ermawati, E. (n.d.). Pendampingan peranan dan fungsi kemasan produk dalam dunia pemasaran desa yosowilangan lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15–22.
- H.M.Y, N., D., & I. (2020). Peningkatan Nilai Jual Golla Mamea Melalui Pengemasan Yang Menarik Serta Tahan Simpan Pada Kelompok Wanita Tani Melati Desa Mossos Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Pengabdi*. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v3i2.41881>
- Lentera, T. (2002). *Khasiat dan manfaat jahe merah si rimpang ajaib*. AgroMedia.
- Muchtar, H. N., Chandrawulan, A. A., Budhijanto, D., Ikhwansyah, I., Sugiharti, D. K., Amalia, P., ... Faisal, P. (2020). Potensi Umkm Di Pangandaran Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 367. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i2.24861>
- PrisciliaIndrianiRunturambiRibka MagdalenaKumaatJuliana RuthMandei. (2018). ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA “SARABA” DIRUMAH MAKAN STEVANNYDIKAWASAN BOULEVARD KOTA MANADO. *Agri-SosioEkonomiUnsrat*, 14(3), 315–320.
- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. G. O., Made, L., & Sudimartini. (2016). MORINGA, IDENTIFICATION OF CHEMICAL COMPOUNDS ETHANOL EXTRACT LEAF BALI, (MORINGA OLEIFERA L) IN. *Indonesia Medicus Veterinus*, 5(5), 464–473.
- Shintia Susanti Toripah. (2014). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN TOTAL FENOLIK EKSTRAK DAUN KELOR (Moringa oleifera LAM). *Pharmacon*, 3(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.35799/pa.3.2014.6043>
- Suryanti, A. A. (2019). PEMBUATAN SARABBA BUBUK BAGI KELOMPOK MAJELIS TA’LIM KELURAHAN LANNA. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhluwah*, 1(1), 23–29.