

Pemberdayaan Kaum Dhuafa Binaan Panti Asuhan Mawaddah Wa Rohmah melalui Industri Skala Rumahan

Erna Atiwi Jaya Esti, Yekti Sri Rahayu

Universitas Wisnuwardhana
yektisrahayu@gmail.com

Received:
15 Juli 2021

Revised:
01 November 2021

Accepted:
30 November 2021

Abstract:

The limited knowledge and skills of the poor in orphanages cause problems of their economic independence. To minimize this problem, community service programs are implemented to empower the poor through entrepreneurship training and home-scale industry assistance. The approach method used is entrepreneurship training and assistance in the manufacture of seasonings in packaging that are selling value. The results of the training and mentoring in the manufacture of packaged spices include the product of four kinds of spices in packaged bottles, namely rawon, empal, red chili and green chili sauce. Entrepreneurship training and business planning are carried out in several activities including entrepreneurship motivation, recording business activities, making business plans, and calculating profits and losses in business. The implementation of the program can be carried out well because of the intensive assistance and cooperation between the orphanage as partner 1 and partner 2 in accommodating and marketing the home-scale industrial products fostered by the Mawaddah Warohmah orphanage.

Keywords: empowerment, mix seasoning, packaging, home industry

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Pendahuluan

Panti asuhan anak yatim piatu “Mawaddah Warohmah” adalah sebuah lembaga sosial yang didirikan 15 tahun yang lalu dengan Akte Notaris No.4 Tanggal 5 Maret 1999. Pada awal berdirinya, panti asuhan ini menampung anak-anak yatim, piatu maupun yatim piatu yang ada di sekitar daerah Malang raya maupun kota-kota di luar Malang. Panti asuhan ini memprioritaskan anak-anak yang kurang beruntung, dengan memberikan pendidikan yang layak. Sejak berdirinya 15 tahun yang lalu hingga saat ini panti asuhan “Mawaddah Warohmah” telah membina lebih dari ratusan anak-anak yatim piatu dari daerah Malang raya maupun dari luar Malang. Namun demikian, yang masih tinggal di panti asuhan hingga saat ini sebagian besar adalah anak-anak yang masih menempuh pendidikan mulai dari tingkat pendidikan dasar hingga pendidikan menengah, karena anak-anak binaan panti yang

telah lulus pendidikan sekolah menengah, banyak yang memutuskan kembali ke rumah masing-masing keluarga atau sanak familinya yang masih ada.

Seiring dengan perkembangannya, panti asuhan ini tidak hanya menampung anak-anak yatim piatu yang membutuhkan, namun juga memberikan pembinaan dan pengasuhan kepada para dhuafa yang tinggal di sekitar panti asuhan. Hingga saat ini jumlah kaum dhuafa yang aktif dibina oleh panti asuhan “Mawaddah Warohmah” berkisar sekitar 70 orang. Dari jumlah tersebut, kaum dhuafa dengan kategori lansia (usia 60 tahun ke atas) mencapai 30 orang dan usia produktif (usia 40 – 55 tahun) mencapai 40 orang. Para dhuafa binaan panti asuhan Mawaddah Warohmah ini adalah ibu-ibu yang tidak bekerja dan berasal dari kalangan ekonomi lemah dengan rata-rata penghasilan suaminya per bulan yang tidak menentu dan di bawah upah minimum regional (UMR).

Dengan jumlah binaan panti yang sedemikian banyak, upaya pembinaan terus menerus dilakukan oleh para pengurus panti. Kegiatan pembinaan yang selama ini dilakukan kepada para penghuni panti asuhan, khususnya para dhuafa, lebih banyak berupa aktifitas sosial kemasyarakatan seperti pengajian. Kegiatan sosial lainnya dilaksanakan jika panti asuhan mendapat bantuan dari dinas sosial maupun dari donatur lainnya. Bantuan yang diberikan selama ini pun umumnya masih dalam bentuk pemberian barang-barang seperti sumbangan untuk memenuhi kebutuhan sembako bagi para penghuni panti asuhan dan peralatan rumah tangga seperti kompor untuk keperluan memasak sehari-hari dan dua mesin jahit yang jarang dipergunakan. Sementara pembinaan dari pihak luar yang mengarah kepada peningkatan skill penghuni panti masih belum pernah diperoleh.

Hasil diskusi dengan pengurus Panti asuhan “Mawaddah warohmah”, diketahui bahwa pembinaan terhadap *skill* penghuni panti selama ini belum pernah dilakukan karena terbatasnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki para pengurus panti dan juga terbatasnya kesempatan bertemu dengan pihak-pihak berkompeten yang dapat membantu di bidang peningkatan ketrampilan para penghuni panti. Bagi penghuni panti dari kalangan dhuafa rata-rata merupakan istri-istri dari tukang becak dan kuli bangunan, meskipun usia mereka rata-rata produktif namun karena belum memiliki *skill* yang optimal, sehingga mereka masih belum berdaya, dalam arti belum mampu mandiri dalam menopang kebutuhan hidup keluarganya yang lebih layak. Hal ini dapat dilihat dari penjelasan pengurus panti bahwasannya para kaum dhuafa masih bergantung pada bantuan sosial dari panti,

karena penghasilan sehari-hari para suami mereka yang jauh dibawah standar kelayakan (upah minimum regional) untuk hidup di kota Malang.

Bantuan yang diterima para penghuni panti dan kaum dhuafa selama ini masih bersifat pemenuhan kebutuhan sehari-hari jangka pendek, dan masih mengharap dari uluran para donatur. Sementara bekal pemenuhan kebutuhan hidup jangka panjang seharusnya dapat mereka penuhi sendiri apabila mereka memiliki *skill* (ketrampilan) khusus. Dengan *skill* atau ketrampilan khusus tersebut mereka mempunyai kemampuan untuk memperoleh kesempatan atau peluang hidup lebih layak secara mandiri tanpa menggantungkan bantuan atau uluran dari para donatur. Minimnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki kaum dhuafa binaan panti, menimbulkan permasalahan kurangnya kemandirian kaum dhuafa dari segi perekonomian. banyak dari mereka masih mengharapkan uluran bantuan dari para donatur. Untuk meminimalisir permasalahan ini, maka solusi yang ditawarkan tim pengusul kepada mitra adalah memberikan pelatihan kewirausahaan dan pendampingan industri skala rumahan di bidang pengolahanpangan dengan membuat bumbu dalam kemasan yang bernilai jual.

Metode

Program pendampingan masyarakat ini dilaksanakan di Panti asuhan anak yatim piatu Mawaddah Warohmah kelurahan Bunulrejo Kota Malang. Panti asuhan ini selain menampung anak-anak yatim piatu juga membina kaum dhuafa di sekitar kota Malang. Metode pendekatan yang diterapkan kepada mitra adalah partisipasi kelompok, yaitu melibatkan masyarakat dalam program ini para kaum dhuafa binaan panti dalam kegiatan pelatihan, pendampingan, dan praktek secara langsung dalam *cooking class*. Pemberdayaan perempuan melalui program pendidikan kecakapan hidup sangat penting untuk meningkatkan kemandirian perempuan dan menanamkan kepercayaan diri agar mampu berjuang di masyarakat (Lutfiansyah, 2009). Pelaksanaan program pengabdian bagi masyarakat disusun dalam beberapa kegiatan diantaranya sebagai berikut:

- memberikan pelatihan tentang kewirausahaan untuk menambah pengetahuan dan wawasan berwirausaha pada kaum dhuafa binaan;
- memberikan pelatihan membuat bumbu racikan dalam kemasan yang bercita rasa masakan khas Malang sebagai bekal keterampilan kaum dhuafa;

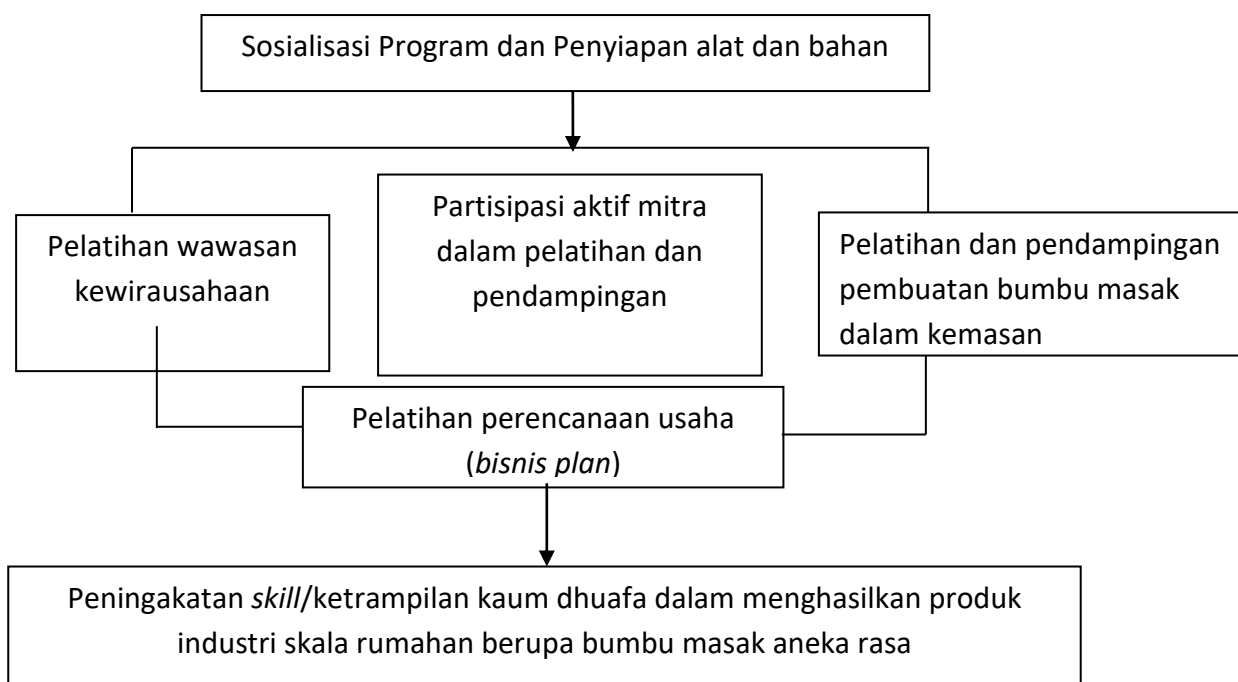
- memberikan pelatihan penyusunan perencanaan bisnis (*business plan*) untuk keterampilan menghitung kelayakan usaha secara ekonomis.

Materi-materi yang diberikan kepada peserta binaan untuk mencapai kompetensi keahliannya, secara rinci disajikan dalam tabel berikut ini.

Tabel 1. Materi Pelatihan Pembuatan Bumbu

No.	MateriPelatihan	Tujuan
1.	Pengenalan Aneka Bumbu	Agar peserta pelatihan mengetahui jenis dan kegunaan bumbu
2.	Peracikan bumbu	Agar peserta dapat mengetahui cara meracik bumbu dengan pas.
3.	Pengolahan Bumbu a. Bumbu Dasar Merah b. Bumbu Dasar Putih	Agar peserta dapat mengolah bumbu secara praktis dan higienis
4.	Aneka masakan dengan menggunakan Bumbu Dasar Merah dan Bumbu Dasar Putih	Agar peserta dapat membuat aneka bumbu masakan dari bumbu dasar .
5.	Penyajian produk bumbu kemasan	Agar peserta dapat mengemas bumbu yang bernilai jual.

Secara terstruktur, pelaksanaan kerja yang dilakukan dalam program pendampingan bagi mitra kaum dhuafa binaan tersaji pada prosedur berikut ini:



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Kerja Program Pendampingan

Hasil dan Diskusi

Peserta pelatihan terdiri dari ibu-ibu kaum dhuafa binaan panti asuhan yang tinggal di sekitar panti. Pelatihan pembuatan bumbu masakan dalam kemasan dikemas dalam bentuk *cooking class*. Pada kelas memasak ini penyampaian materi diberikan dalam bentuk ceramah dan diskusi aktif antara tim pelaksana dan peserta serta demoplot atau praktek langsung sebelum dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan. Peserta dilatih dalam beberapa tahapan kegiatan, yang pertama yaitu penyiapan peralatan dan bahan-bahan untuk pembuatan empat macam bumbu kemasan yang akan dijual. Selain menyediakan bahan-bahan awal pembuatan bumbu, tim pelaksana juga memberikan bantuan sarana dan prasarana berupa peralatan memasak agar mitra dapat menggunakannya sebagai modal investasi awal dalam usaha kreatif mereka. Bantuan sarana dan prasarana tidak diberikan secara personal namun dikelola oleh pengurus panti asuhan, untuk memudahkan pengawasan dan penggunaannya oleh para penghuni panti dan kaum dhuafa binaan (Gambar 2). Secara rinci hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan tersaji pada Tabel 2 berikut ini.



Gambar 2. Bantuan Saranadan prasarana dalam program lbM pelatihan dan praktek pembuatan bumbu kemasan di Panti Asuhan Mawaddah Warohmah)

Tabel 2. Hasil pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan bagi kaum dhuafa

No.	Uraian Kegiatan	Kendala	Capaian Hasil
1	Pelatihan dan pendampingan pembuatan bumbu dalam kemasan	Pemahaman peserta dalam pemilihan dan penyortiran bahan pembuatan bumbu yang baik dan tidak busuk masih minim,	1. 90% Peserta kaum dhuafa mampu meracik bumbu dasar dan merah dengan baik dan benar. 2. 80% peserta mampu melakukan sterilisasi peralatan masak dan kemasan botol dengan baik dan benar

		sehingga dapat mempengaruhi citarasa bumbu racikan	3. 90% peserta mampu mempersiapkan peralatan dan bahan bumbu dengan baik, menjalankan prosedur pencucian bahan bumbu dengan baik dan benar, serta menjalankan proses pemasakan bumbu, dan teknik pengemasan bumbu dalam botol dengan baik dan benar.
2	Penyuluhan dan pendampingan kewirausahaan dan perencanaan bisnis/usaha	Umumnya peserta belum pernah mengenal dan melakukan pencatatan terhadap biaya produksi maupun hasil penjualan karena masih dalam berwirausaha	1. 70% Peserta antusias dan termotivasi berwirausaha bumbu kemasan 2. 75% peserta dapat membuat perencanaan produksi, kebutuhan bahan baku, penentuan tenaga kerja, kendali mutu dan jaringan proses kerja meskipun dengan bantuan dan pengawasan dari pengelola panti asuhan 3. 70% peserta dapat membuat perhitungan biaya produksi serta cash flow meskipun masih dengan cara sederhana/manual, dan dapat membuat perencanaan dan strategi pemasaran, dan jaringan pasar dengan bantuan pengelola panti asuhan.

Pelatihan dan Praktek pembuatan bumbu dalam kemasan

Tahap awal pelatihan pembuatan bumbu, peserta binaan dilatih teknik pemilihan bahan yang baik yang akan digunakan sebagai dasar pembuatan bumbu. Karena dari hasil diskusi aktif, banyak peserta yang masih memiliki pola pikir penyediaan bahan bumbu dipilih dari bahan-bahan sortiran di pasar asalkan harganya murah. Hal inilah yang ditekankan untuk dirubah oleh oleh tim pelaksana agar mereka benar-benar melakukan pemilihan dan pembelian bahan-bahan pembuatan bumbu dari bahan-bahan yang baik diantaranya yaitu pemilihan bahan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, cabai besar, cabai rawit, kluwek, merica, pala, kemiri dan bahan lainnya yang tidak busuk, dan masih segar. Karena dari bahan yang baik akan dihasilkan cita rasa bumbu masakan yang baik pula. Pada hasil penelitian Sukmawati et al. (2017) disebutkan bahwa penggunaan

bumbu dan rempah sangat mempengaruhi rasa makanan. Dan untuk hasil masakan yang memuaskan maka penguasaan teknik memasak, pilihan bahan yang akan dimasak serta penggunaan bumbu dan rempah yang tepat perlumenjadi perhatian (Marwanti, 2000).

Selanjutnya peserta pelatihan dilatih dalam tahap pembersihan bahan-bahan bumbu, agar bahan terhindar dari sisa-sisa kotoran yang berpotensi pada timbulnya mikroorganisme pembusuk yang tidak baik bagi kesehatan (Gambar 3). Penanganan makanan secara higienis dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan (Wayansari et al., 2018). Tahap pembersihan dimulai dari pembuangan kulit bahan-bahan bumbu dilanjutkan dengan pencucian dalam air mengalir. Pada tahap pembersihan ini, sebagian bumbu ada yang selanjutnya dikukus ataupun digongso terlebih dahulu sebelum dihaluskan untuk mempertahankan cita rasa dari bumbu.



Gambar 3. Penyiapan bahan untuk empat macam jenis bumbu



Gambar 4. Penghalusan bahan baku pembuatan bumbu

Gambar 4 menunjukkan tahap pelatihan penghalusan bumbu menggunakan *food processor* agar didapat tingkat kehalusan yang diinginkan. Menurut Rodiawan, et al. (2018), salah satu persiapan agar cita rasa masakan terasa lezat adalah penghalusan bumbu. Jika

penggilingan bumbu tidak halus, maka kandungan bumbu dikuatirkan tidak dapat larut dalam masakan. Sedangkan praktek pemasakan bumbu dalam wadah penggorengan tersaji pada Gambar 5. Pemasakan bumbu untuk empat macam bumbu dilakukan secara bertahap. Setelah pemasakan, bumbu didinginkan dalam wadah / baskom sebelum dikemas dalam botol. Hal ini agar tidak terjadi pengembunan dalam botol dan bumbu yang dapat menjadi agen tumbuhnya jamur dan bakteri dalam bumbu kemasan jika terlalu lembab. Gambar 6 menunjukkan praktek sterilisasi botol kemasan sebelum digunakan sebagai wadah bumbu. Sterilisasi merupakan prosedur penting yang harus dilakukan agar botol steril dari bakteri ataupun mikroorganisme pembusuk lainnya yang membahayakan bahan pangan dalam kemasan. Sterilisasi dengan cara pemanasan bertujuan untuk membunuh mikroba pembusuk agar menjadi lebih awet dan tahan lama ((Muntikah & Razak, 2017). Sterilisasi sederhana dilakukan dengan cara pengukusan botol secara bertahap dalam panci pengukus pada suhu 100 °C selama waktu kurang lebih 2 jam.



Gambar 5. Proses pemasakan bumbu



Gambar 6. Sterilisasi botol untuk bumbu kemasan

Gambar 7a dan 7b menunjukkan praktek pengemasan bumbu dalam botol yang telah disterilkan. Praktek pengemasan dilakukan secara berkelompok diantara peserta pelatihan dan pendampingan untuk efisiensi kinerja mitra. Pengemasan dalam botol dipilih tidak hanya

untuk menampung produk bumbu namun juga untuk pengawetan, kemudahan takaran dan memudahkan konsumen dalam pembelian dan penggunaan produk selain juga lebih higienis untuk kesehatan konsumen (Sucipta et al., 2017). Untuk menambah daya tarik konsumen, pendampingan selanjutnya yang diberikan adalah pelabelan kemasan bumbu botol yaitu pemasangan stiker brand kemasan yang berisi nama produk dan informasi bahan bumbu sebelum kemasan ditutup rapat dengan sealing pada penutup botol (Gambar 7c). Pelabelan merupakan faktor penting untuk menghasilkan produk bernilai jual. pelabelan sakan sangat membantu penegnlalan produk yang dihasilkan meskipun masih sederhana (Irrubai, 2015).

Gambar 7d merupakan produk bumbu kemasan dalam botol yang telah disegel dan siap untuk dipasarkan. Agar produk industri rumahan dikenal oleh masyarakat luas diperlukan kemitraan dengan pihak lain. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa bumbu kemasan pada tahap awal masih dipasarkan di sekitar tempat tinggal panti asuhan dan kampus, mengingat bumbu kemasan masih perlu didaftarkan dalam ijin edar sebagai jaminan bahwa bumbu masakan yang dihasilkan oleh panti asuhan telah memenuhi standar keamanan makanan. Perlu dilakukan pendaftaran PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke Dinas Kesehatan kota Malang. Pendaftaran P-IRT penting dilakukan sebagai legalitas bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan dan terdaftar resmi di Dinas Kesehatan sehingga memberikan rasa aman dan nyaman kepada konsumen (Soejono et al., 2019).



Gambar 7. Pengemasan bumbu dalam kemasan. (a) penjelasan tim pada peserta tentang pengemasan bumbu. (b) pengisian bumbu dalam botol. (c) penimbangan bumbu untuk keseragaman bobot bersih yang akan dijual. (d) kemasan botol siap saji

Hasil dari penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan dan perencanaan bisnis, kepada kaum dhuafa masih mencapai hasil dalam kisaran 70-75%. Hal ini karena, kaum dhuafa peserta program adalah ibu-ibu dengan keterbatasan ketrampilan mengoperasikan komputer, namun mereka antusias dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Sehingga selama pelatihan, para kaum dhuafa dilatih pencatatan dan perencanaan produksi dan penjualan dengan sistem manual. Mulai dari aktivitas perencanaan produksi, perencanaan dan penentuan lokasi usaha, perencanaan kebutuhan bahan baku, penentuan tenaga kerja, kendali mutu dan jaringan proses kerja. Mitra binaan juga mendapatkan pendampingan penting dalam perhitungan biaya usaha, membuat perencanaan pemasaran, strategi pemasaran dan strategi membuat jaringan dan cara mencari peluang usaha, dan membuat kalkulasi modal dan penggalangan dana serta menentukan harga jual dan membuat arus kas (*cash flow*)(Alma, 2000).

Sementara itu, pengelola panti asuhan juga turut aktif dalam membantu pendampingan kaum dhuafa dengan melakukan pengumpulan produk bumbu dan membantu pencatatan akhir penjualan. Hasil dari pelatihan dan pendampingan ini yang utama adalah terjalin sinergisme antara pengelola panti asuhan yang bertindak sebagai pengelola bahan baku dan sarana prasarana, sementara kaum dhuafa binaan bekerja dalam bagian produksi bumbu. Tahap pembinaan kemandirian kaum dhuafa membutuhkan waktu dan proses. Harapan ke depannya para kaum dhuafa yang telah dibekali keterampilan pembuatan bumbu kemasan semakin mahir dalam memproduksi dan mendapat bantuan permodalan yang lebih kuat untuk mengembangkan usahanya.

Kesimpulan

Pelatihan dan pendampingan pembuatan bumbu dalam kemasan menghasilkan empat macam bumbu dalam kemasan botol diantaranya bumbu rawon, empal, sambal merah dan sambal ijo. Sementara pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan kewirausahaan dan perencanaan bisnis terlaksana dalam beberapa kegiatan meliputi motivasi berwirausaha, pembuatan catatan kegiatan usaha, pembuatan bisnis plan, serta penghitungan keuntungan dan kerugian dalam usaha. Pelaksanaan program dapat terlaksana dengan baik karena adanya pendampingan intensif dan jalinan kerjasama antara

pihak panti asuhan sebagai mitra 1 dengan pihak mitra 2 dalam menampung dan pmmasarkan hasil industri skala rumahan binaan panti asuhan Mawaddah Warohmah.

UcapanTerima Kasih

Terimakasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas pembiayaan sehingga program pengabdian masyarakat ini bisa terlaksana.

Daftar Referensi

- Alma, B. (2000). *Kewirausahaan. Panduan Perkuliahan*. Bandung, Indonesia: Alfabeta.
- Irrubai, M. L. (2015). STRATEGI LABELING , PACKAGING DAN MARKETING PRODUK HASIL INDUSTRI RUMAH TANGGA. *Society. Jurnal Jurusan Pendidikan IPS Ekonomi*, xiii, 15–30.
- Lutfiansyah, D. Y. (2009). Pendidikan kecakapan Hidup (Life Skills) dalam pemberdayaan perempuan kepala keluarga (PEKKA) untuk peningkatan pendapatan dan kemandirian berwirausaha. *Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 4(2), 10. Retrieved from <https://ejournal.upi.edu/index.php/pls/article/view/1213>
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Bahan Ajar Gizi. Ilmu Teknologi Pangan* (Edisi Tahu). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan. Sumber Daya Kesehatan.
- Rodiawan, Wijianti, E. S., & Rosa, F. (2018). Integrasi Peningkatan efektifitas produksi kelompok usaha catering dan toko sayuran masak di Pangkalpinang. *Integrasi Halal Science and Technology Dalam Penelitian Dan Pengabdian Untuk Peradaban Bangsa*, 209–212. pekanbaru: Universitas Abdurrah.
- Soejono, F., Kurniawan, I., Sunarni, T., Pratama, Y. D., Bendi, R. K. J., Pitoyo, U. D. A., ... Wiguna, V. C. G. P. (2019). Pentingnya P-IRT dan Identifikasi kandungan air di Panti Asuhan Santa Maria Pasang Surut. *Jurnal Terapan Abdimas*, 4(2), 160–165.
- Sucipta;, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan. Kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien*. Denpasar, Bali: Udayana University Press.
- Sukmawati, K. P., Ninuk, T., & Hartini, S. (2017). Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*,

19(2), 131–139.

Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). *Bahan Ajar Gizi. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi* (Tahun 2018). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan. Sumber Daya Kesehatan.