

PENGEMBANGAN *SKILL* KARYAWAN DAN *SUPPLY CHAIN* PADA UMKM DODOL

Kadek Sayu Sarastina Dewi¹, I Made Mai Noval², Ketut Sudarnaya³

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Satya Dharma Singaraja^{1,2,3}

<p>Kata kunci: SCM, UMKM, Skill Karyawan</p>	<p>ABSTRAK</p> <p>Salah satu bentuk UMKM yang berkembang di Indonesia adalah usaha produksi makanan tradisional, contohnya yaitu dodol. Dodol merupakan salah satu jajanan khas Nusantara yang terbuat dari bahan utama santan kelapa, tepung beras ketan, dan gula merah, serta diolah dengan cara dimasak dalam waktu cukup lama hingga menghasilkan tekstur kenyal dan cita rasa manis yang khas. Tantangan utama adalah kemasan masih sederhana, promosi minim, dan persaingan dengan produk sejenis. Berdasarkan hasil wawancara kami dengan pemilik usaha, pemasaran masih secara <i>offline</i> pada usaha Dodol Buk Luh Astini belum maksimal karena hanya biasa berjualan dari mulut ke mulut. Selain itu kami sudah memberika celemek dan masker untuk karyawan dalam mengolah dodol agar tidak terkena panas dan dodol tetap terjaga kebersihannya. Kami berencana juga untuk proses pemasaran dodol ini nantinya bisa melalui pesanan online sehingga akan banyak ada yang mengetahui dodol Buk Luh Astini.</p>
<p>Keywords: SCM, MSMEs, EMPLOYEE SKILLS</p>	<p>ABSTRACT</p> <p><i>One of the growing MSMEs in Indonesia is the traditional food production business, for example, dodol. Dodol is a typical Indonesian snack made from coconut milk, glutinous rice flour, and brown sugar, and is processed by cooking for a long time to produce a chewy texture and a distinctive sweet taste. The main challenges are the still simple packaging, minimal promotion, and competition from similar products. Based on the results of our interviews with the business owner, offline marketing at Dodol Buk Luh Astini's business is still not optimal because it is usually only sold by word of mouth. In addition, we have provided aprons and masks for employees when preparing dodol to protect them from heat and maintain the dodol's hygiene. We also plan to market this dodol through online orders so that more people know about Buk Luh Astini's dodol.</i></p>

PENDAHULUAN

UMKM dodol tidak hanya berperan dalam melestarikan kuliner tradisional, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan masyarakat, penciptaan lapangan kerja, dan pengembangan ekonomi lokal. Keberadaan UMKM dodol juga menjadi salah satu bentuk inovasi masyarakat dalam menjaga warisan budaya. UMKM dodol masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan modal, pemasaran, daya saing dengan produk modern, serta keterbatasan inovasi dalam pengemasan dan varian rasa. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengelolaan, inovasi, serta pemanfaatan teknologi untuk meningkatkan daya saing UMKM dodol ditengah pasar yang semakin kompetitif.

Oleh karena pentingnya peranan pemerintah untuk memajukan Usaha Mikro Kecildan Menengah (UMKM) dalam perekonomian. Institusi pendidikan seperti sekolah tinggi atau universitas juga memiliki peran yang penting dalam memberikan perhatian dan dukungan kepada UMKM. Salah satu contoh nyata dari upaya ini adalah seperti yang dilakukan oleh Kampus STIE Satya Dharma Singaraja. STIE Satya Dharma Singaraja merupakan sekolah tinggi ilmu ekonomi yang berkomitmen untuk berkontribusidalam pengembangan UMKM melalui kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL).

Dalam upaya meningkatkan penjualan, Buk Luh Astini selaku pemilik usaha Dodol Buk Luh Astini, Dodol Bu Astini memiliki kekuatan pada cita rasa tradisional, harga terjangkau, dan cocok sebagai oleh-oleh khas. Tantangan utama adalah kemasan masih sederhana, promosi minim, dan persaingan dengan produk sejenis.

Selain itu dilihat dari pemasaran secara *offline* pada usaha Dodol Buk Luh Astini belum maksimal karena hanya biasa berjualan dari mulut ke mulut, serta belum banyak masyarakat khususnya masyarakat Kota Singaraja yang mengetahui tentang usaha Dodol ini. Hal ini dikarenakan berdasarkan hasil wawancara kami dengan pemilik usaha Seperti kebanyakan UMKM lainnya, sering sekali kita lihat adanya permasalahan pada setiap UMKM, salah satunya pada UMKM Dodol Buk Luh Astini, permasalahan yang didapati tidak hanya pada manajemen pemasarannya saja, akan tetapi juga ada pada Manajemen Sumber Daya Manusianya. Berdasarkan teori yang dijelaskan, menurut Mutiara S. Panggabean (2018:12) MSDM adalah kegiatan dibidang sumber daya manusia dapat dilihat dari dua sudut pandang, yaitu dari sisi pekerjaan dan dari sisi pekerja. Dari sisi pekerjaan terdiri dari analisis dan evaluasi pekerjaan. Sedangkan dari sisi pekerja meliputi kegiatan-kegiatan pengadaan tenaga kerja, penilaian prestasi kerja, pelatihan dan pengembangan, promosi, kompensasi dan pemutusan hubungan kerja.



Gambar 1. Papan Nama Dodol Buk Luh Astini



Gambar 2. Produk Dodol

METODOLOGI PENELITIAN

Pada tahapan akhir ini, saya akan melakukan pemantauan dan evaluasi dengan cermat terhadap pelaksanaan program kegiatan yang telah kami rancang pada usaha Dodol Buk Luh Astini. Hal ini akan dilakukan untuk memastikan bahwa program kegiatan yang telah dijelaskan dan jadwal yang telah disusun berjalan sesuai dengan rencana. Untuk Luarnya Produk dodol lebih higienis, dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, lingkungan kerja lebih sehat dan aman, pekerja lebih produktif dan branding UKM meningkat karena ada standar higienitas yang baik. Dengan menyusun perencanaan kegiatan sekaligus memberikan pelatihan dan bimbingan tentang pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan dengan menyediakan masker dan apron khusus memasak bagi karyawan dan pemilik usaha, melakukan pelatihan karyawan dan pemilik usaha terkait pemakaian masker dan apron yang benar sesuai standar keamanan dan kebersihan pada saat pembuatan dodol.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelaksanaan kegiatan PKL UMKM dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang sudah ditetapkan dari kampus dan kesepakatan dengan pemilik usaha (Sarianti, 2024). Tujuan pemilihan usaha Dodol Buk Luh Astini sebagai tempat PKL adalah penulis ingin membantu usaha Dodol Buk Luh Astini dapat terus berkembang dan bersaing dengan usaha lain di zaman modern ini. Untuk itu penulis berfokus

4| Pengabdian

untuk memberikan sebuah pelatihan dan bimbingan pada aspek manajemen sumber dayam manusia. Selanjutnya saya berkoordinasi dengan pemilik UMKM Dodol Buk Luh Astini terkait pelaksanaan kegiatan pembinaan UMKM yang pelaksanaannya akan dilakukan selama 18 hari, namun sebelumnya saya juga memberitahu dan meminta izin kepada pemilik UMKM Dodol Buk Luh Astini sewaktu-waktu jika ada informasi yang kurang saya akan datang kembali ke lokasi, dan pemilik usaha Dodol Buk Luh Astini juga bersedia dengan hal tersebut. Setelah selesai melakukan observasi dan wawancara, kami mempersiapkan sarana dan prasarana yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini.

Pembahasan

Tahap selanjutnya yaitu tahap pelaksanaan, pada tahap ini penulis mulai praktekkan program-program yang sudah dirancang. Dimulai dari program pelaksanaan kegiatan dengan pemberian masker dan apron kepada pemilik usaha serta seluruh karyawan yang terlibat dalam proses produksi dodol. Pemberian ini tidak dilakukan secara simbolis semata, melainkan dilaksanakan dengan penjelasan menyeluruh mengenai pentingnya penggunaan alat pelindung diri dalam menjaga kebersihan, kesehatan, serta higienitas produk makanan. Masker diberikan dengan tujuan utama untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari mulut maupun hidung pekerja terhadap produk yang sedang diolah, sementara apron disediakan sebagai perlindungan tubuh agar pakaian karyawan tidak bersentuhan langsung dengan bahan makanan maupun tercemar oleh cipratan adonan selama proses produksi berlangsung.

Dalam kegiatan ini, penulis juga menyertakan sesi sosialisasi dan demonstrasi cara penggunaan masker dan apron yang benar, mulai dari tata cara memakai, melepaskan, hingga menjaga kebersihan setelah digunakan. Peserta tidak hanya diminta untuk mendengarkan penjelasan, tetapi juga diminta mempraktikkan secara langsung agar terbentuk keterampilan nyata dalam penerapan standar kebersihan kerja. Melalui praktik langsung tersebut, diharapkan setiap karyawan maupun pemilik usaha mampu memahami bahwa penggunaan masker dan apron bukan sekadar formalitas, melainkan sebuah kebutuhan penting untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan.

Table 1. Aspek Kegiatan Dodol Buk Luh Astini

No	Aspek Kegiatan	Kondisi Awal	Capaian
1	Pembinaan dan pelatihan tentang aspek Sumber Daya Manusia	Karyawan Dodol Buk Luh Astini masih kurang memperhatikan kebersihan diri, lingkungan dan produk. Serta tidak memakai masker saat proses produksi.	Karyawan Dodol Buk Luh Astini menjadi paham dan lebih mandiri, lingkungan, dan produk sangat penting untuk dijaga. Serta sudah mengenakan masker dalam proses

2	Pembinaan dan pelatihan tentang keamanandan kebersihan terhadap karyawan dan pemilikusaha	Pembinaan dan pelatihan pada aspek sumberdaya manusia masih kurang memperhatikan kebersihan dirisert atidak menggunakan apron pada saat proses produksi	Karyawandan pemilikusahalebihsadar akan pentingnya menjaga kebersihan dirisaat bekerja dilingkungan produksi
---	---	---	--

SIMPULAN DAN SARAN

Penerapan kebiasaan sederhana seperti penggunaan masker dan apron secara konsisten saat proses produksi bukan hanya menjadi standar higienitas, tetapi juga mencerminkan profesionalitas usaha dalam menghadapi tuntutan konsumen yang semakin sadar akan pentingnya kebersihan dan kesehatan pangan. Melalui pembinaan dan pelatihan yang diberikan, pemilik usaha dan karyawan diharapkan mampu menginternalisasi nilai-nilai kedisiplinan, tanggung jawab, serta komitmen terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Sehingga kualitas dodol yang diproduksi tidak hanya terjaga dari sisi rasa dan tampilan, tetapi juga dari aspek kebersihan dan keamanan konsumsi.

DAFTAR RUJUKAN

- Dogas, M.H.E. (2018). Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan. <https://doi.org/10.31219/osf.io/ntyk5> diakses pada 02 Oktober 2023
- Gunelius. (2011). *“Pengaruh Sosial Media Marketing Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Menurut Para Ahli”*.
- Hasibuan, Malayu S.P. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Heizer, Jay and Render, Barry. (2014). *“Operation Management Sustainabilty and Supply Chain Management, Edisi 11 Menurut Para Ahli”*.
- Inza Putra. (2021). *UMKM Halal dan Ketahanan Ekonomi Indonesia*, (diakses pada tanggal 13 desember 2021)
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller. (2016). *“Marketing Management, 15th*

Edition. Pearson Education, Inc. Menurut Para Ahli”.

Kotler, Philip dan Armstrong. 2018. Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.

Kotler, Philip dan Lane Keller. 2017. Marketing Management, 15th Edition New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc

Kotler, Philip. (2004). *Marketing Management The Millennium Edition*. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall Menurut Para Ahli”.

Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. (2009). Manajemen Pemasaran Jilid II dan II. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia). Kamus versi online/daring (Dalam Jaringan). di akses pada 02 Oktober 2023. <https://kbbi.web.id/didik>

Laksana, M.F. (2019). Praktis Memahami Manajemen Pemasaran. Sukabumi: CV Al Fath Zumar.