

## Inovasi Produk Serbuk Jahe, Nastar Siwalan dan Sabun Cuci Tangan Lidah buaya di Desa Prunggahan Kulon Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban

### *Product Innovation of Ginger Powder, Siwalan Nastar and Aloe Vera Hand Wash Soap in Prunggahan Kulon Village, Semanding District, Tuban Regency*

Dede Mariyani<sup>1</sup>, Hariyanti Hariyanti<sup>2</sup>, Rokhadi Rokhadi<sup>3</sup>, L. Happy Amira<sup>4</sup>, Sukistanto Sukistanto<sup>5</sup>

<sup>1-5</sup> STIE Muhammadiyah Tuban

#### **Article History:**

Received: Maret 04, 2024;

Accepted: April 06, 2024;

Published: April 30, 2024;

**Keywords:** product packaging, product innovation, practicality

**Abstract:** Many things are found in the market with various brands and forms, such as in liquid form, instant powder or tablets. The tendency of people today is to prefer to use products whose packaging and presentation are more practical and fast, because it does not need to require a lot of time in preparing it. One example of a health drink that can be found is ginger extract instant drink, where the product is generally made by taking the juice from the ginger rhizome and then further processing. Most of these products are found in powder form, while some are made in tableted or water form.

#### **Abstrak**

Hal banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai merek dan bentuk, seperti dalam bentuk cair, serbuk instan ataupun tablet. Kecenderungan masyarakat saat ini adalah lebih suka menggunakan produk yang kemasan dan penyajiannya lebih praktis dan cepat, karena tidak perlu membutuhkan banyak waktu dalam mempersiapkannya. Salah satu contoh minuman kesehatan yang dapat dijumpai adalah minuman instan ekstrak jahe, dimana produk tersebut umumnya dibuat dengan mengambil sari dari rimpang jahe kemudian dilakukan pengolahan lanjut. Kebanyakan produk tersebut dijumpai dalam bentuk serbuk, di samping ada beberapa yang dibuat dalam bentuk tableted maupun cair.

**Kata kunci:** produk kemasan, inovasi produk, praktis

## **LATAR BELAKANG**

Pemanfaatan dalam bidang kesehatan, zat aktif berupa zingeron dan senyawa antioksidan lain terkandung dalam jahe, dapat digunakan bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, biskuit, kembang gula dan berbagai minuman. Jahe juga digunakan dalam industri obat, minyak wangi dan jamu tradisional.

Jahe muda dimakan sebagai lalaban, diolah menjadi asinan dan acar. Besarnya potensi kesehatan dan kimia/gizi yang terkandung dalam jahe, menggugah peneliti untuk mencoba menuangkan ide dan inovasi menciptakan produk baru yaitu minuman kesehatan berbentuk serbuk/instan dengan memanfaatkan jahe. Ide pembuatan ini didasarkan pada sifat bahan yang memungkinkan untuk dapat dibuat minuman instan dengan mengacu pada proses pembuatan minuman instan secara umum. Khasiat minuman instan ekstrak jahe dan untuk menciptakan produk yang praktis dan efisien, sehingga diharapkan diperoleh manfaat kesehatan. Hal ini didasari juga oleh tingginya kebutuhan masyarakat akan kesehatan dan kecenderungan masyarakat untuk mengkonsumsi minuman kesehatan yang lebih praktis dan efisien, sehingga

\* Dede Mariyani

diperlukan kemudahan untuk mendapatkannya. Di samping itu, bahan pembuatannya dapat diperoleh dengan mudah dan harganya pun terjangkau oleh masyarakat, karena ketersediaannya cukup banyak di pasar atau di lingkungan masyarakat sekitar. Bahan yang dimaksud adalah jahe, dan gula yang telah dipilih dengan kualitas terbaik. Hal yang mendasari penggunaan minuman instan adalah minuman instan lebih praktis karena hanya menyeduh serbuk dengan air hangat kemudian diminum. Serbuk minuman instan dapat digunakan dalam jangka lama karena berbentuk serbuk sehingga tahan dalam penyimpanan

Saat ini banyak makanan dan minuman yang ditawarkan sebagai produk suplemen yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh jika dikonsumsi. Minuman kesehatan merupakan minuman yang mengandung unsur-unsur zat gizi atau non gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh. Minuman kesehatan sebagai salah satu produk yang sudah dikenal masyarakat, banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai merek dan bentuk, seperti dalam bentuk cair, serbuk instan atau tablet. Kecenderungan masyarakat saat ini adalah lebih suka menggunakan produk yang kemasan dan penyajiannya lebih praktis dan cepat, karena tidak perlu membutuhkan banyak waktu dalam mempersiapkannya. Salah satu contoh minuman kesehatan yang dapat dijumpai adalah minuman Serbuk Jahe, dimana produk tersebut umumnya dibuat dengan mengambil sari dari rimpang jahe kemudian dilakukan pengolahan lebih lanjut. Kebanyakan produk tersebut dijumpai dalam bentuk serbuk, tablet, ataupun cairan.

Serbuk Jahe adalah produk inovasi Jahe. Produk ini berupa serbuk bahan dasar Jahe, dan bahan – bahan pendukung seperti, Gula, Kayu Manis, Cengkeh, Sere. Serbuk Jahe dimanfaatkan untuk menciptakan produk yang praktis dan efisien, sehingga diharapkan diperoleh manfaat bagi kesehatan terutama di masa pandemi.

Pengolahan pangan dengan metode pemanggangan memiliki banyak jenis, setiap jenis produk tersebut memiliki spesifikasi yang berbeda beda. Mulai dari jeni tepung yang di gunakan, pengolahan adonan, penambahan bahan lain seperti gula, air, ragi dan lemak, serta lama waktu pemanggangan. Dari perbedaan spesifikasi tersebut diperoleh produk *baking* yang berbeda-beda. Produk-produk tersebut dapat berupa *cookies*, *bread*, *pastry*, *crackers*, dan lainnya.

*Cookies* pada dasarnya terbuat dari bahan baku utama yaitu tepung terigu dengan campuran berbagai bahan lainnya. Salah satu *cookies* yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah kue nastar. Kue nastar sering dijumpai pada saat perayaan besar seperti natal dan lebaran. Seiring dengan perkembangan zaman, pembuatan kue nastar ini juga mengalami modifikasi. Tidak hanya bentuk dari nastar itu sendiri yang dimodifikasi. Begitu

juga dengan jenis isiannya. Tidak hanya menggunakan selai nanas tetapi orang mulai menggemari aneka kuekering nastar dengan isian selai durian, *choco melted*, selai *strawberry*, dll.

Sebagai teknologi pangan, kita tidak hanya dituntut untuk baik dalam teori saja namun juga harus baik dalam praktiknya. Oleh sebab itu, diperlukan praktikum pengolahan, seperti pada praktikum teknologi *bakery*. Pada saat praktikum, praktikan dituntut agar mengetahui bagaimana proses pembuatan olahan *bakery* tersebut, salah satunya adalah nastar rasa nanas.

Lebih lanjut, apabila kita sudah ahli dalam membuat produk *bakery*, maka bisa kita tekuni yang pada akhirnya dapat dijadikan peluang usaha karena peluang bisnis pada usaha pembuatan *bakery* tidak akan merugikan. Selain itu kita juga bisa menciptakan lapangan pekerjaan bagi orang lain

Maraknya virus corona atau Covid-19 merupakan masalah di seluruh dunia dan terutama di Indonesia. Salah satu cara yang dapat meminimalisir penyebaran virus tersebut ialah dengan menjaga kebersihan diri terutama mencuci tangan dengan sabun yang memiliki antiseptik. Sabun cuci tangan merupakan bahan untuk membersihkan tangan dari sisa makanan dan bakteri yang menempel pada tangan dengan bantuan air untuk mencuci tangan. Antiseptik alami yang dapat digunakan adalah lidah buaya karena memiliki kandungan polipenol untuk membunuh kuman

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Jahe**

Jahe (*Zingiber officinale*), adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton yang bernama zingeron. Berdasarkan ukuran dan warna rimpangnya, jahe dapat dibedakan menjadi 3 varietas, yaitu jahe besar (jahe gajah), jahe kecil (jahe emprit), dan jahe merah (jahe sunti). Jahe merah dan jahe kecil banyak dimanfaatkan sebagai bahan obat-obatan, sedangkan jahe besar dimanfaatkan sebagai bumbu masak (Matondang, 2005).

Jahe memiliki kandungan aktif yaitu oleoresin. Oleoresin adalah minyak dan damar yang merupakan campuran minyak atsiri sebagai pembawa aroma dan sejenis damar sebagai pembawa rasa. Oleoresin jahe mengandung komponen gingerol, paradol, shogaol, zingerone, resin dan minyak atsiri. Persenyawaan zingerone tidak dalam bentuk persenyawaan keton

bebas, melainkan dalam persenyawaan aldehid alifatik jenuh, terutama senyawa n-heptanal (Ravindran et al., 2005).

Secara tradisional ekstrak jahe digunakan antara lain sebagai obat sakit kepala, obat batuk, masuk angin, untuk mengobati gangguan pada saluran pencernaan, stimulan, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, obat anti mual dan mabuk perjalanan, karminatif (mengeluarkan gas dari perut) dan sebagai obat luar untuk mengobati gatal dan digigit serangga, keseleo, bengkak, serta memar (Shukla, 2007).

Berbagai penelitian membuktikan bahwa jahe mempunyai sifat antioksidan dan antikanker. Mengonsumsi jahe secara rutin sangat baik pengaruhnya bagi kesehatan dan kebugaran tubuh. Beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol, shogaol dan gingerone memiliki antioksidan di atas Vitamin E. Selain itu, jahe mampu menaikkan aktivitas salah satu sel darah putih, yaitu sel natural killer (NK) dalam melisis sel targetnya, yaitu sel tumor dan sel yang terinfeksi virus (Zakaria et al., 1999).

Berbagai penelitian membuktikan bahwa jahe mempunyai sifat antioksidan. Beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol, shogaol dan gingerone memiliki aktivitas antioksidan di atas vitamin E. Selain itu jahe juga mempunyai aktivitas antimetik dan digunakan untuk mencegah mabuk perjalanan (Tien et al., 2010).

Mengonsumsi ekstrak jahe dalam minuman fungsional dan obat tradisional dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan mengobati diare. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat meningkatkan daya tahan tubuh yang direfleksikan dalam sistem kekebalan, yaitu memberikan respon kekebalan inang terhadap mikroba pangan yang masuk ke dalam tubuh (Radiati et al. 2003).

### **Kue Kering**

Kue merupakan makanan ringan yang disenangi karena enak, manis, dan renyah. Kue merupakan makanan kering yang tergolong makanan yang dipanggang atau kue. Kue merupakan produk kering yang mempunyai daya awet yang tinggi, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama dan mudah dibawa dalam perjalanan, karena volume dan beratnya yang relatif ringan akibat adanya proses pengeringan (Whiteley, 1971). Dalam Standar Nasional Indonesia (1992) Kue adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar terigu, lemak, dan bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan makanan tambahan lain yang diizinkan.

Kue Kering pada umumnya berwarna coklat keemasan, permukaan agak licin, bentuk dan ukurannya seragam, Crumb berwarna putih kekuningan, kering, renyah dan ringan serta aroma yang menyenangkan. Bahan pembentuk biskuit dapat dikelompokkan menjadi dua jenis

yaitu bahan pengikat dan bahan perapuh. Bahan pengikat terdiri dari tepung, air, padatan dari susu dan putih telur. Bahan pengikat berfungsi untuk membentuk adonan yang kompak. Bahan perapuh terdiri dari gula, shortening, bahan pengembang, dan kuning telur (Matz, 1978).

Nastar merupakan salah satu produk biskuit kelompok *cookies*. Nastar sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, karena nastar selalu disajikan atau selalu ada pada saat perayaan-perayaan hari besar seperti natal dan lebaran. Seiring berubahnya zaman, sekarang nastar banyak dimodifikasi, baik dari bentuk, dan varian isinya. Selanjutnya akan dibahas mengenai bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan nastar.

### **Sabun**

Sabun merupakan salah satu kebutuhan penting masyarakat dalam kehidupan sehari – hari. Sabun bekerja sebagai agen pembersih yang memisahkan dan melarutkan minyak dan zat pengotor lainnya. Dilihat dari bentuk fisiknya, sabun yang paling banyak digunakan adalah sabun padat dan cair. Saat ini, sabun berbentuk cair lebih diminati oleh masyarakat. Hal ini dapat dilihat berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, dari tahun 2011 hingga 2012 yang menunjukkan volume ekspor sabun cair di Indonesia meningkat sebesar 11,32 %. Minat masyarakat yang besar pada sabun cair dari pada sabun padat disebabkan oleh kelebihan dari sabun cair sendiri. Sabun cair biasanya ditempatkan dalam wadah sehingga lebih praktis untuk dibawa, higienis, mudah digunakan, lebih banyak membuat busa, dan memiliki pH yang cenderung lebih rendah sehingga tidak membuat kulit kering. Kekurangan dalam penggunaan sabun cair antara lain harga yang lebih mahal dan pemakaian yang lebih boros. Di sisi lain, sabun batang memiliki harga jual yang murah dan hemat pada pemakaiannya namun sabun batang memerlukan lebih banyak air saat penggunaannya, mudah tercemar karena dipakai bergantian, licin dan mudah cair, memiliki pH yang tinggi, dan sulit untuk dibawa, seiring berjalannya waktu, jenis sabun cair yang beredar di pasaran semakin bervariasi seperti misalnya, sabun mandi, sabun cuci tangan, sabun cuci muka. Sabun cuci tangan termasuk salah satu sabun yang paling banyak dipakai karena kulit tangan adalah bagian kulit yang paling sering digunakan sehingga sangat rawan terhadap kontaminasi, kekeringan dan keriput. (Brotosudarmo, 2004).

## **METODE PRAKTIKUM**

### **Serbuk Jahe**

#### **Alat**

- a. Talenan
- b. Pisau
- c. Blender
- d. Mangkuk Stainless
- e. Kain Kering
- f. Nampan
- g. Piring Plastik
- h. Sendok
- i. Wajan
- j. Timbangan

#### **Bahan**

- a. Jahe                      4 kg
- b. Serai                      4 bj
- c. Gula Pasir              2 kg
- d. Cengkeh                2 bj
- e. Kayu Manis            2 bj
- f. Air 1 ½ Liter
- g. Plastik kemas

#### **Proses Pembuatan**

- Tahap Persiapan
  - a. Persiapan Alat
  - b. Persiapan Bahan
- Tahap Pelaksanaan
  - a. Pengelupasan Kulit Jahe terlebih dahulu dan Pencucian bahan yang dengan air bersih
  - b. Kemudian Jahe yang sudah di cuci harus di haluskan dengan blender dan di tambahkan air.
  - c. Kemudian bahan yang sudah di haluskan lalu diperas menggunakan kain bersih.
  - d. Diamkan selama 1 jam sampai sari jahe mengendap.
  - e. Pemasakan Jahe yang sudah dihaluskan dan diendapkan lalu dimasak didalam panci dengan api sedang.
  - f. Aduk hingga mendidih tambahkan gula pasir 2 kg, cengkeh 2 bj dan kayu manis 2 bj

- g. Aduk hingga merata selama 1 jam dengan api sedang.
- h. Apabila adonan sudah menental dan mengering kecilkan api dan tetap di aduk
- i. Matikan kompor bila adonan sudah mengering hingga rata dan sudah menjadi serbuk.

➤ Tahap Pengemasan

- a. Serbuk Jahe yang sudah siap, dikemas dalam plastik transparan, ditimbang sesuai kebutuhan dan ditutup rapat atau dipres supaya tidak ada udara yang masuk.

### **Nastar Siwalan**

#### **Alat**

- a. Oven
- b. Talenan
- c. Pisau
- d. Blender
- e. Mangkuk Stainless
- f. Nampan
- g. Piring Plastik
- h. Sendok
- i. Wajan
- j. Timbangan
- k. Loyang
- l. Spatula
- m. Parutan keju
- n. Kertas roti

#### **Bahan**

- a. Siwalan 14 bh
- b. Nanas 4 bh
- c. Gula Pasir 2 kg
- d. Gula Halus 1 kg
- e. Telur ½ kg
- f. Tepung Terigu 1 kg
- g. Tepung Maizena ½ kg
- h. Keju ¼ kg
- i. Susu Full cream Bubuk 5 pc
- j. Margarin ½ kg
- k. Garam ½ Sdt

- l. Cengkeh 2 bj
- m. Kayu manis 2 bj
- n. Pewarna kuning telur 1 bh

### **Proses Pembuatan**

#### ➤ **Selai Siwalan**

- a. Kupas Siwalan dan Nanas lalu cuci bersih dan potong kecil
- b. Masukkan ke dalam blender dan tambahkan air lalu haluskan
- c. Masukkan siwalan dan nanas yang sudah dihaluskan ke dalam wajan masak dengan api sedang selama 1 jam.
- d. Aduk adonan selai hingga merata, tambahkan gula pasir , cengkeh dan kayu manis ke dalam adonan selai
- e. Jika adonan selai sudah mengental dan berubah warna matikan kompor
- f. Diamkan selai sampai dingin. Selai siap digunakan.

#### ➤ **Nastar**

- a. Masukkan kuning telur, gula halus dan margarine mixer sampai mengembang
- b. Matikan mixer, masukan tepung teriguing, tepung maizena, susu full cream bubuk dan garam
- c. Aduk menggunakan spatula hingga menjadi adonan kalis
- d. Bulatkan adonan menjadi bulat kecil berbentuk nastar
- e. Isi dengan selai yang telah dibuat dibagian tengah adonan nastar
- f. Tempatkan adonan nastar yang sudah terisi selai ke dalam Loyang yang sudah di lapisi dengan kertas roti
- g. Panaskan oven selama 10 menit, setelah panas masukan adonan nastar ke dalam oven  
*Sambil menunggu adonan nastra yang sedang di oven,*
- h. Masukkan kuning telur kedalam mangkuk, tambahkan pewarna kuning telur 3 tetes lalu aduk hingga merata
- i. Parut keju
- j. Setelah 10 menit keluarkan nastar yang masih setengah matang lalu olesi kuning telur dan beri sedikit keju diatas nastar.
- k. Masukkan kembali nastar ke dalam oven selama 20 menit.
- l. Angkat nastar jika dirasa sudah matang.
- m. Diamkan nastar hingga dingin.
- n. Masukkan nastar kedalam toples.

## **Sabun Cuci Tangan**

### **Alat**

- a. Sendok pengaduk
- b. Baskom
- c. Pisau
- d. Saringan
- e. Sendok/Pengaduk
- f. Botol

### **Bahan**

- a. Lidah Buaya
- b. Gliserin -> berfungsi untuk melembabkan kulit dan tidak menyebabkan kulit iritasi
- c. Pewangi
- d. Air

### **Proses Pembuatan**

- Tahap Persiapan
  - a. Persiapan Alat
  - b. Persiapan Bahan
- Tahap Pelaksanaan
  - a. Kupas lidah buaya dan haluskan daging lidah buaya
  - b. Tambahkan pewangi beserta 2 sdm gliserin yang telah dihaluskan dan aduk merata
  - c. Saring campuran tersebut sampai mendapatkan tekstur yang halus.
  - d. Masukkan campuran sabun tersebut kedalam wadah yang sudah disiapkan

## **Rencana Dan Realisasi Program Kegiatan Kknmandiri**

### **A. Sasaran Program Kegiatan Kkn Mandiri**

Suatu kegiatan dapat dilaksanakan dengan hasil yang maksimal jika diprogram secara sistematis. Demikian juga dengan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) juga memerlukan rencana kerja yang disusun secara berurutan sesuai dengan sasaran yang akan dicapai.

Guna menghasilkan output yang diharapkan, perlu disusun suatu rencana kerja yang sistematis dan terarah. Rencana kerja KKN kami susun berdasarkan diskusi kelompok dan dibantu oleh Dosen Pembimbing Lapangan untuk membantu memecahkan masalah yang dihadapi oleh anggota KKN mandiri Angkatan 2018.

### **B. Realisasi Program Kegiatan Kkn Mandiri**

Program KKN Mandiri kami dilaksanakan sesuai dengan tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan bersama. Setiap langkah yang kami lakukan selalu dievaluasi dan dicatat

hasilnya sebagai bahan penyusunan laporan serta tak luput dari pengarahan dan saran saran dari Dosen Pembimbing Lapangan.

Adapun tujuan dari KKN Mandiri ini secara garis besar adalah untuk :

1. Memberi pengarahan tentang analisis diferensial .
2. Membantu mengedukasi proses pembuatan produk local asli KKN Mandiri 2018.
3. Menjalin kekerabatan yang antara pemilik rumah dengan anggota KKN Mandiri sehingga dapat mempererat tali silaturahmi.
4. Memperoleh tambahan pengalaman utamanya kegiatan enterpreuner praktik dilapangan secara langsung, khususnya dalam berbagai jenis produk lokal

Terlaksananya kegiatan dukungan dan peran serta dari semua pihak yang terkait, antara lain:KKN Mandiri ini merupakan

### **C. Bidang Administrasi**

#### **a. Bentuk Kegiatan :**

- 1) Terlaksananya kegiatan akuntansi sederhana dan spesifik sesuai dengan yang terdapat dalam rancangan program KKN Mandiri .
- 2) Kegiatan Kolektif / Iuran dilengkapi dengan pencatatan Laba/Rugi

#### **b. Sasaran :**

- 1) Pembuatan pembukuan sederhana
- 2) Buku kas

Digunakan untuk mencatat semua transaksi baik penerimaan maupun pengeluaran

- 3) Pemberian nota pembelian

Pemberian nota disetiap pembelian, hal ini dilakukan supaya perusahaan mampu memastikan beberapa stok yang masih ada dan berapa produk yang telah terjual.

- 4) Pengarsipan bukti pengeluaran

Semua bukti transaksi dikumpulkan dan dibukukan sesuai dengan transaksinya. Misalnya, pembelian bahan baku utama pembayaran gaji karyawan dan listrik dll.

- 5) Pencatatan stok persediaan

Pada pencatatan stok persediaan perusahaan cukup mencatat stok persediaan sebanyak 1 kali saja pencatatan dalam jangka waktu beberapa hari, misalkan 1minggu 1 kali pencatatan atau pada setiap akhir bulan saja. Hal ini berguna supaya perusahaan dapat mengetahui jumlah persediaan bahan baku baik bahan baku utama ataupun bahan baku penolong agar dapat dihitung laba dan ruginya suatu usaha dalam satu bulan.

## **Bidang Produksi**

### a. Bentuk kegiatan

- 1) Tersedianya ‘peralatan-peralatan produksi yang higienis dan terawat serta lingkungan produksi yang terjaga kebersihannya.
- 2) Memberikan penyuluhan tentang mengenai pentingnya pemeliharaan kebersihan lingkungan produksi, pengecekan sekaligus perawatan terhadap peralatan produksi yang digunakan untuk kelangsungan perusahaan dan antisipasi apabila terjadi kerusakan.
- 3) Memberikan saran supaya menjalin kerjasama dengan lebih dari satu supplier agar bahan baku yang dibutuhkan selalu tersedia setiap saat.

### b. Sasaran:

- Terjaganya alat-alat produksi sehingga dapat memperpanjang daya pakainya.
- Meningkatkan kualitas produk untuk lebih bagus lagi dan berciri.
- Meningkatkan keuntungan dan meminimalisir kerugian.

## **Bidang pemasaran**

### a. Bentuk kegiatan

- Ikut serta dalam membantu memasarkan produk bakery di masing-masing daerah tempat tinggal para peserta KKN Mandiri.
- Membantu memasarkan produk dengan cara mempromosikannya melalui sosial media baik melalui whatsapp, facebook, instagram dsb.
- Membantu meningkatkan penjualan offline maupun online.
- Membantu membuat katalog per produk untuk memudahkan calon pembeli memilih berbagai variasi produk.

### b. Sasaran :

- Perusahaan mampu berkembang lebih pesat dengan aktifnya peserta KKN Mandiri dalam memasarkan produk disekitar tempat tinggal peserta KKN Mandiri dan mengiklankan media sosial.
- Membantu penambahan sarana penunjang berupa banner dan katalog produk .

## **Bidang Sumber Daya Manusia**

### a. Bentuk kegiatan

- Menjelaskan tentang hak dan kewajiban karyawan terhadap perusahaan.
- Menjelaskan tentang ketenagakerjaan baik dari segi loyalitas karyawan maupun jam kerja.

- Menjelaskan pentingnya mengatur pembagian tugas para karyawan.
- Menjelaskan tentang sistem penggajian yang tepat dan standard gaji menurut UMK (upah minimum kota/kabupaten).

b. Sasaran

- Menciptakan karyawan terlatih dan mampu bersaing dengan produk sejenis
- Meningkatkan kualitas dan kreativitas perusahaan serta karyawan.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN 2018) Mandiri STIE MUHAMMADIYAH TUBAN yang bertempat Ds. Prunggahan Kulon, Kec. Semanding, Tuban. Yang berlangsung dari tanggal 01 Januari 2022 sampai dengan 01 Maret 2022

Setelah kurang lebih tiga bulan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Mandiri, kami dapat menyimpulkan bahwa pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang telah terprogramkan bisa berjalan sesuai dengan program yang telah direncanakan. Berdasarkan pengalaman dan kondisi lapangan yang kami peroleh selama kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN), dapat kami simpulkan sebagai berikut:

- Program Kuliah Kerja Nyata (KKN Mandiri) yang telah terencana dapat berjalan dengan baik.
- Memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang kewirausahaan. Serta membentuk jiwa kepemimpinan mahasiswa.
- Mahasiswa memperoleh ilmu serta pengalaman yang tidak akan mungkin di dapat di bangku kuliah
- Tidak ada Standart Operasional Procedure ( Semua berjalan sesuai perintah dan menjadi rutinitas setiap harinya )
- Administrasi belum sesuai standar sebagai bisnis Mikro
- Mengetahui System pemasaran yang masih menggunakan Offline.
- Tidak ada Target Spesifik untuk setiap tahunan, bulanan hingga mingguan

### **Saran**

Dengan tujuan untuk memberikan masukan serta partisipasi demi kemajuan dalam kami mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN 2018) Mandiri STIE MUHAMMADIYAH TUBAN memberikan beberapa saran kepada pelaku mikro maupun pemilik tempat dan team diharapkan dapat berguna untuk peningkatan mutu dan kualitas Produk lokal, antara lain :

✓ Pelaku Mikro

- Di harapkan system administrasi harus jelas, Pembukuan, Planing, Organizing, Koordinasi serta Pelaporannya.
- Di harapkan adanya SOP yang di terapkan, untuk menjaga konsistensi kinerja atau kondisi tertentu, dan kemana petugas dan lingkungan dalam pelaksanaan pekerjaan atau tugas tertentu. Membantu menghindari kesalahan human error.
- Di harapkan bisa memaksimalkan system pemasaran yang ada, seperti halnya seperti media social.
- Di harapkan sesame Team bisa menjaga kekompakan, sllahturahmi, kerja sama serta Gotong royong

**DAFTAR PUSTAKA**

Anam, C. Dan G.J Manuhara. 2005. Teknologi Pengolahan Jahe: Pengolahan Oleoresin Jahe (Materi Pelatihan Retooling). Disnakertrans: Karanganyar

Ariyani, Syarifah. 2015. *Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen dengan Bahan Dasar yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Gembili*. Disertasi tidak diterbitkan. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang

*Buku Agenda Harian Pelaksanaan KKN PPL Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Tuban*, 2018.

*Buku Panduan KKN PPL*, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Tuban, 2018.

*Proposal KKN PPL Terpadu STIEMUTU*, Kelompok PPL Lokasi Dusun Krajan, Semanding, Kabupaten Tuban, 2018.

Rostiana, O., Abdullah, A., Taryono, dan Haddad, E. A. (1991). Jenis-jenis Tanaman Jahe. Edisi Khusus Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, VII (1), 7- 10.

Subaryono dan Utomo, B.S.B. 2006. Penggunaan campuran karagenan dan konjak dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1 (1): 19-26.