

INOVASI PRODUKSI PACKAGING MANAJEMEN USAHA DAN DIGITAL MARKETING BERBASIS ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY BAGI PETANI GARAM JONO

¹⁾ Ali Shodiqin, ²⁾ AB Prabowo KA, ³⁾ Sri Suneki, ⁴⁾ Mahmud Yunus, ⁵⁾ Ira Yuliana Kartika
⁶⁾ Cindy Fatimah Endradewi, ⁷⁾ Amanda Fasikhul Azka

^{1,2,3,4,5,7)} Universitas PGRI Semarang

^{1,2,3)} Jl. Sidodadi Timur No. 24 Dr. Cipto, Semarang

E-mail : ¹⁾alishodiqin@upgris.ac.id, ²⁾abprabowo@upgris.ac.id, ³⁾srisuneki@upgris.ac.id,
⁴⁾mahmud_yunus@gmail.com

ABSTRAK

Kebutuhan garam secara nasional tiap tahun selalu meningkat seiring perkembangan penduduk. Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Grobogan Jawa Tengah sudah dikenal sebagai sentra pembuatan garam. Sumber mata air bumi berupa belik, selanjutnya oleh warga dimanfaatkan untuk membuat garam. Meskipun jauh dari laut akan tetapi air sumber itu berasa asin dan juga hangat. Pembuatan garam telah ada selama ratusan tahun. Pada tahun 1960, telah ada ratusan petani garam, kini tersisa puluhan orang. Hal ini membutuhkan perhatian dari berbagai pihak. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat pada kelompok Tani garam Desa Jono dengan memberikan solusi berdasarkan pada analisis situasi terhadap kebutuhan, tantangan atau permasalahan yang ada di masyarakat dan melakukan kegiatan yang dapat memberdayakan masyarakat. Secara khusus dengan pengabdian dengan mitra kelompok garam diharapkan dapat meningkatkan produksi Garam tersebut, memberikan pengemasan produk garam tersebut lebih modern. Serta pengabdian ini dapat meningkatkan pemasaran garam tersebut bisa dijual di toko modern hanya bisa masuk dipasar tradisional. Berdasarkan hasil kajian menunjukkan bahwa garam Jono tersebut lebih gurih dan enak. Dari segi air belik sebelum di buat garam, air terasa hangat dan banyak mengandung mineral sehingga bagus untuk kesehatan, baik untuk penyakit kulit dan penyakit lain-lain. Metode pelaksanaan pengabdian dilaksanakan dengan melakukan sosialisasi program oleh tim pengabdian kepada mitra petani garam Jono, dengan tahapan pelatihan dan pendampingan program pengabdian. Pelatihan dan pendampingan program meliputi peningkatan produksi garam dengan metode tunnel, pelatihan pengemasan dengan menggunakan Teknologi Pengemasan Mesin dan pendampingan manajemen usaha dan pendampingan pemasaran. Selanjutnya penerapan teknologi berupa metode tunnel untuk proses pengeringan garam, teknologi pengemasan menggunakan mesin pengemasan garam, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program.

Kata Kunci: Garam, Inovasi Produksi, Pengemasan dan Pemasaran

ABSTRACT

The national need for salt increases every year along with population growth. Jono Village, Tawangharjo District, Grobogan, Central Java is known as a center for salt production. The source of the earth's spring water in the form of belik, is used by residents to make salt. Although far from the sea, the water from the source tastes salty and warm. Salt production has been around for hundreds of years. In 1960, there were hundreds of salt farmers, now there are dozens left. This requires attention from various parties. The purpose of the community service program in the Jono Village Salt Farmer Group is to provide solutions based on situational analysis of the needs, challenges, or problems that exist in the community and carry out activities that can empower the community. Specifically, with service with salt group partners, it is hoped that it can increase the production of salt, and provide more modern packaging for the salt product. This service can improve the marketing of the salt, it can be sold in modern stores, but it can only enter traditional markets. The results of the study show that Jono salt is tastier and tastier. In terms of belik water before being made into salt, the water feels warm and contains lots of minerals so it is good for health, both for skin diseases and other diseases. The method of implementing the service is carried out by conducting program socialization by the service team to Jono's salt farmer partners, with stages of training and mentoring of the service program. The training and mentoring of the program include increasing salt production with the tunnel method, packaging training using machine packaging technology, and business management mentoring and marketing mentoring. Furthermore, the application of technology in the form of a tunnel method for the salt drying process, packaging technology using a salt packaging machine, mentoring and evaluation as well as program sustainability.

Keyword: Salt, Production Innovation, Packaging, and Marketing

PENDAHULUAN

Desa Jono yang berada di Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan Jawa Tengah sudah dikenal sebagai sentra pembuatan garam. Sumber mata air bumi berupa belik di desa Jono terasa asin meskipun lokasinya jauh dari laut, selanjutnya oleh warga digunakan untuk membuat garam oleh para petani garam di Desa Jono. Meskipun jauh dari laut akan tetapi air sumber itu berasa asin dan juga hangat [1]. Sumber air asin dari sumur selanjutnya dialirkan ke pipa terus ke bak penampungan yang dibuat seperti kolam sumur. Air yang ada di bak penampungan tersebut kemudian ditimba dan diisikan ke dalam batang bambu yang dibelah menjadi dua atau klakah [2]. Klakah-klakah yang sudah diisi air asin, kemudian dijemur di bawah panas matahari sampai terbentuknya kristal-kristal garam [3]. Proses pengeringan air asin hingga terbentuknya garam, membutuhkan waktu kurang lebih 15 hari untuk musim kemarau saja dan tergantung intensitas dari sinar matahari, sehingga di bulan penghujan petani garam tidak bisa maksimal memproduksi garam. Pembuatan garam desa Jono tersebut tergolong masih tradisional dan pengemasan dari prodak garam tersebut juga masih tradisional [1][2]. Inovasi produksi garam [4], *packaging*, manajemen usaha [5] dan *digital marketing* [6] berbasis *Environmental Sustainability* diperlukan untuk meningkatkan kesejahteraan petani garam.

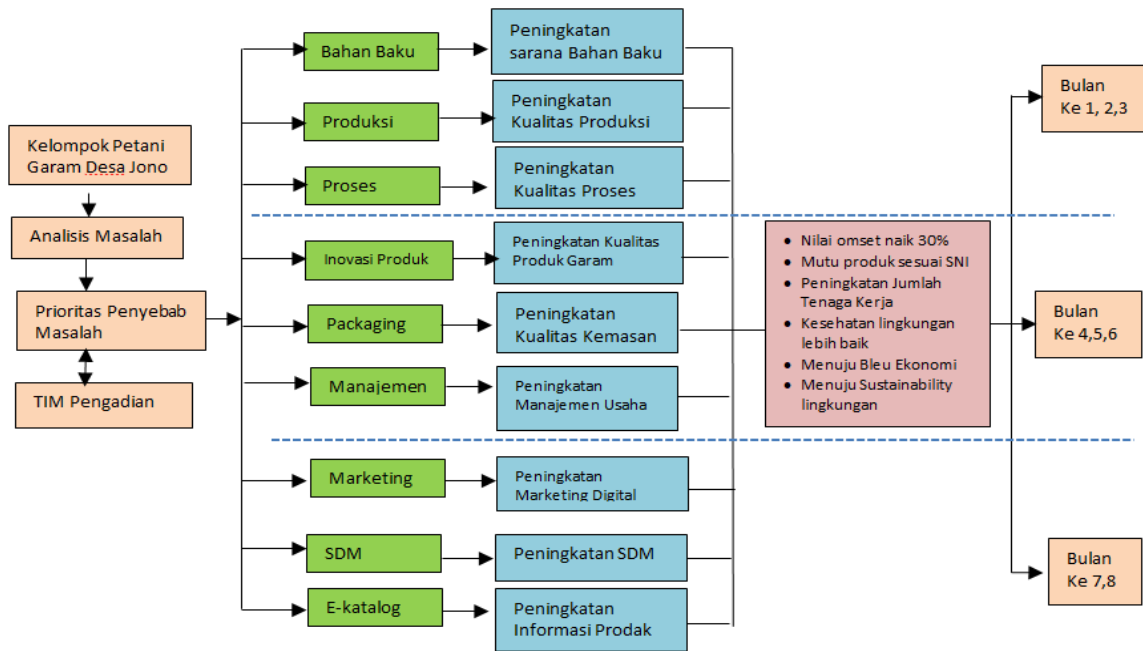
Permasalahan yang di hadapi adalah bagaimana meningkatkan produksi garam sehingga tetap tersedia sepanjang tahun, bagaimana meningkatkan penjualan hasil tani garam sehingga tidak hanya di rumah tangga atau pasar tradisional tapi bisa masuk di toko modern, dan bagaimana memanfaatkan potensi air belik sumur yang hangat tersebut untuk kesehatan dan menjadi wisata edukatif bagi masyarakat [7]. Sehingga permasalahan yang menjadi prioritasnya adalah permasalahan bagaimana memproduksi dan memasarkan garam tersebut dan bagaimana tempat bilik sumur yang hangat tersebut menjadi terapi untuk kesehatan bagi masyarakat.

Tabel 1. Permasalahan Prioritas

No	Permasalahan	Permasalahan Petani Garam Desa Jono
1	Produksi	Garam yang dihasilkan dikemas dengan belum standar SNI Pembuatan Garam masih menggunakan cara tradisional
2	Manajemen Usaha	Kondisi tata ruang produksi masih tradisional masih memanfaatkan kayu pring dan sinar matahari
3	Pengemasan dan Kualitas Produk	- Produk masih dibungkus plastik biasa dengan tanpa kemasan dan merk garam - Belum menggunakan peralatan standar untuk pengujian NaCl dan kadar air sehingga berakibat pada kualitas produk garam yang terukur sesuai dengan baku mutu garam industri.
4	Pemasaran Produk	- Pemasaran belum menggunakan market place masih cara tradisional

METODE PELAKSANAAN

Berikut ini adalah rencana kegiatan yang menunjukkan langkah-langkah penyelesaian masalah atas persoalan yang telah disepakati bersama, dengan mengacu pada program pengabdian yang ada.



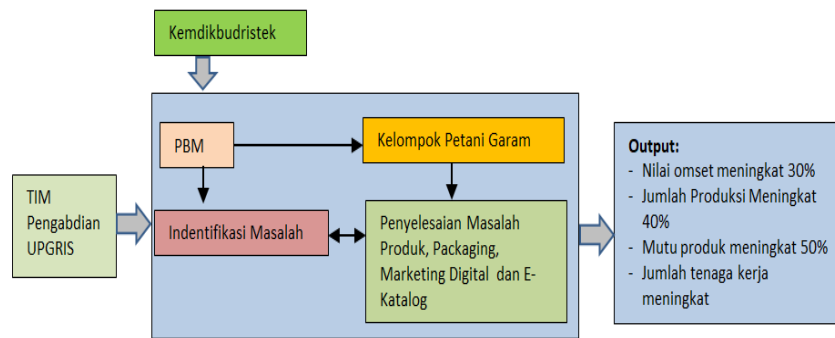
Gambar 1. Metode Pengabdian ke Kelompok Petani Garam

Dalam PKM ini, kami mengusulkan program-program kegiatan yang menjadi kebutuhan para mitra kami dari Kelompok Tani Garam. Program-program tersebut direncanakan untuk dilaksanakan secara bertahap selama rentang waktu 1 (satu) tahun dengan pembagian kegiatan-kegiatan yang menjadi kebutuhan prioritas, seperti produksi, pengemasan, pemasaran dan pembuatan informasi e-katalog untuk memberikan informasi potensi yang ada dikawasan pertanian garam.

Program kerja satu tahun ini akan dilaksanakan bersama oleh tim pengusul Universitas PGRI Semarang dengan satu mitra dengan dukungan dana penuh dari Kemenristekdikti. Hal ini akan semakin memantapkan terwujudnya Desa Wisata EduHealth yang tidak hanya lestari, namun juga memiliki nilai edukasi pada masyarakat [1] [3], [4], [5].

Tim kami merencanakan menggunakan pendekatan personal sehingga kami memperoleh data tentang kebutuhan prioritas mitra secara konkrit dan transparan. Kami melakukan survei langsung ke lapangan dan ke tempat mitra untuk mengetahui bagaimana keseharian mitra di dalam mengelola kelompok-kelompok mereka. Hal ini akan semakin memudahkan tim untuk mentransfer ipteks yang sesuai bahkan lebih dalam memenuhi kebutuhan mereka. Hasil survei ini kemudian disusun oleh tim pengusul dan dituangkan dalam proposal PKM ini dan mitra kami siap menyepakati dan melaksanakan program- program kerja dengan harapan setelah program ini omset pendapatan kelompok tani garam bisa naik 30% .

TIM Universitas PGRI Semarang dengan kelompok petani garam desa Jono mitra bersama-sama melakukan kegiatan ini yang dilaksanakan pada bulan April-November 2024. Kegiatan penyelesaian masalah dari kelompok petani garam Jono dilakukan secara bertahap, yang terdiri dari 3 dosen dengan sesuai bidang keahlian dan 3 (tiga) mahasiswa yang membantu pelaksanaan kegiatan berupa manajemen usaha, teknologi, IT dan pemasaran garam Jono.



Gambar 2. Skema Program Petani Garam Jono

METODE KEGIATAN

Mitra Kegiatan

1. Kelompok petani garam dari Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan sebagai peserta yang berperan aktif dalam setiap kegiatan pengabdian sesuai dengan rencana kegiatan.

Tahapan Kegiatan

Prosedur kegiatan dalam metode pelaksanaan pelatihan produksi garam sebagai berikut.

1. Sosialisasi

Tim Pengabdian melakukan sosialisasi kepada mitra petani garam Jono, mengenai tahapan pelatihan dan pendampingan program pengabdian.

2. Pelatihan

Pelatihan dan pendampingan program meliputi peningkatan produksi garam dengan metode tunnel [9], pelatihan pengemasan dengan menggunakan Teknologi Pengemasan Mesin Garam HEAVYPACK Continuous Band Sealer FR-800PH 1pc, pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan pelatihan dan pendampingan pemasaran

3. Penerapan teknologi

Penerapan teknologi dalam pengabdian ini menggunakan metode tunnel untuk proses pengeringan garam dengan membentuk pola setengah lingkaran yang ditutupi oleh plastik transparan untuk melindungi produksi garam dari hujan. Teknologi pengemasan menggunakan Pengemasan Mesin Garam HEAVYPACK Continuous Band Sealer FR-900PH 1pc.

4. Pendampingan dan evaluasi

Tim pengabdian melakukan pendampingan kepada mitra dan melakukan evaluasi setiap tahapan pelaksanaan program, sehingga diharapkan dari produksi garam rakyat bisa masuk dalam garam industri kedepannya yang bermanfaat dalam berbagai hal [10].

5. Keberlanjutan program

Tim Pengabdian dari Universitas PGRI Semarang dan Mitra berkomitmen untuk memastikan keberlanjutan program pemberdayaan pada petani garam Desa Jono melalui inovasi produksi, *packaging*, manajemen usaha dan *Digital Marketing* berbasis *Environmental Sustainability*.

HASIL

Dalam kegiatan program pemberdayaan pada petani garam ini berupa pelatihan peningkatan produksi garam pada petani garam, pelatihan pengemasan produk garam agar lebih modern dan mudah dipasarkan pada masyarakat, pelatihan promosi penjual produk didapatkan hasil dan pembahasan sebagai berikut.

1. Adanya peningkatan produksi garam desa Jono serta dengan sistem tunnel mengatasi gangguan di musim hujan sehingga tetap produksi sepanjang tahun.
Peningkatan produksi garam desa jono Grobogan dilakukan dengan di rancang pelatihan teknik Tunnel dalam proses pembuatan garam pengeringan, serta mempraktekan sistem tersebut ke beberapa petani Garam.
2. Melalui pelatihan manajemen usaha garam yang dilaksanakan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para petani garam setempat, terutama dalam aspek pengelolaan bisnis yang efektif. Serta dengan adanya pelatihan manajemen diharapkan dapat: 1) meningkatkan pemahaman petani garam terhadap manajemen usaha. 2) meningkatkan keterampilan dalam strategi pemasaran, pengelolaan keuangan, dan pengembangan produk garam. 3) memperkenalkan teknologi sederhana yang dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas garam
3. Pelatihan pengemasan dan branding produk garam dilakukan untuk menjawab tantangan ini, memberikan pemahaman kepada para produsen garam setempat tentang pentingnya pengemasan dan merek dalam meningkatkan daya saing produk.

Dalam Pelatihan bagian pengemasan produk garam pada petani Garam di Desa Jono hal-hal disampaikan dalam pelatihan tersebut yakni. 1) Pemahaman tentang pentingnya pengemasan: Setelah mengikuti pelatihan, peserta memahami bahwa pengemasan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas garam dan meningkatkan daya tarik konsumen. Produk garam yang sebelumnya dijual secara curah atau dalam bungkus sederhana kini dapat dikemas dalam plastik yang lebih berkualitas, dengan label dan desain yang profesional. Pengemasan yang baik juga mencegah kontaminasi dan memastikan garam tetap bersih hingga sampai ke tangan konsumen. 2) Teknologi pengemasan yang sederhana dan efektif: Peserta diperkenalkan pada penggunaan mesin pengemas sederhana yang dapat membantu mempercepat proses pengemasan dan menghasilkan produk dengan tampilan yang lebih rapi dan seragam. Mesin-mesin ini relatif mudah dioperasikan dan terjangkau bagi produsen skala kecil. Kelompok petani garam juga diajarkan tentang penggunaan kemasan plastik food-grade yang aman untuk produk konsumsi. 3) Standar Mutu Produk Garam: Pelatihan menekankan pentingnya menjaga kualitas garam sesuai standar yang berlaku, 4) Merek dan branding produk yang menarik: Aspek yang penting dari kegiatan pelatihan ini adalah penciptaan merek atau branding. Peserta diajarkan cara menciptakan nama merek yang sederhana, mudah diingat, dan mencerminkan kualitas produk. Mereka juga diajarkan tentang pentingnya logo dan desain kemasan yang menarik. Merek yang kuat dapat memberikan identitas pada produk, membantu membangun kepercayaan konsumen, dan membuat produk lebih mudah dikenali di pasar. 5) Perluasan pasar melalui kemasan modern: Kemasan produk yang profesional dan merek yang kuat membuka peluang bagi produk garam Desa Jono untuk menembus pasar yang lebih luas [11]. Dengan kemasan yang baik, garam tidak hanya dapat dijual di pasar tradisional, tetapi juga di supermarket, dan toko online. Hal tersebut dikarenakan distribusi produk garam sangat penting [12].



Gambar 3. Metode Tunnel dan Pengemasan dari Garam Jono Grobogan

4. Untuk meningkatkan penjualan hasil tani garam Desa Jono, Grobogan, agar bisa masuk di toko modern (supermarket, minimarket, dan ritel lainnya) memerlukan pendekatan strategis dari berbagai aspek, mulai dari produksi, pengemasan, kualitas, hingga pemasaran [10], [13].
Untuk meningkatkan penjualan hasil tani garam desa Jono Grobogan dan bisa masuk ke toko modern, dibutuhkan langkah-langkah strategis mulai dari peningkatan kualitas dan standar produk, pengemasan yang baik, branding yang kuat, serta kerjasama dengan ritel modern dan distributor. Selain itu, promosi yang efektif dan diversifikasi produk juga penting untuk menarik minat konsumen dan memperluas pasar. Dengan strategi ini, produk garam Desa Jono berpotensi untuk tumbuh dan bersaing di pasar modern, baik lokal maupun regional.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat petani garam di Desa Jono Grobogan melalui inovasi produksi, pengemasan atau packaging, manajemen usaha serta kegiatan *digital marketing* berbasis *environmental sustainability* didapatkan simpulan sebagai berikut.

1. Penerapan teknologi dan inovasi dengan sistem tunnel dengan pemberdayaan petani garam Desa Jono sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat untuk meningkatkan produktivitas dan daya saing produk garam Desa Jono.
2. Pelatihan Manajemen pada petani garam Jono meningkatkan pemahaman petani garam terhadap manajemen usaha, keterampilan dalam strategi pemasaran, pengelolaan keuangan, dan pengembangan produktivitas dan kualitas garam.
3. Pelatihan pengemasan dan branding produk garam desa Jono dilakukan dapat memberikan pemahaman kepada para petani garam desa Jono tentang pentingnya pengemasan dan merek dalam meningkatkan daya saing produk.
4. Teknologi tunnel, pengemasan modern, manajemen usaha, dan digital marketing berbasis keberlanjutan lingkungan membuka peluang besar bagi petani untuk memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan petani garam secara signifikan dan berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Atas terlaksananya kegiatan pengabdian, diucapkan terima kasih kepada kelompok Petani Garam Jono Grobogan Jawa Tengah, Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi serta Pimpinan Universitas PGRI Semarang yang telah memberikan dukungan kegiatan pengabdian dan fasilitas, sehingga kegiatan tersebut bisa terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. A. Permodo and Y. Rochwulaningsih, “Problematika Usaha Garam: Tantangan dan Peluang Petani Garam di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Kabupaten Grobogan,” *J. Historiogr.*, vol. 3, no. 1, pp. 76–84, 2022.
- [2] R. S. Ali, “Produksi Garam Rakyat di Desa Jono Kecamatan Tawangharjo Kabupaten 1970an-1990an,” Universitas Gadjah Mada, 2020.
- [3] W. Y. Pratama and Ali Zainal Abidin, “Kajian Eksistensi Produk Garam Darat di Desa Jono , Kecamatan,” vol. 7, no. 2, pp. 351–361, 2023.
- [4] Y. U. Hoiriyah, “Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran,” *J. Stud. Manaj. dan Bisnis*, vol. 6, no. 2, pp. 71–76, 2019, doi: 10.21107/jsmb.v6i2.6684.
- [5] L. Y. Ardiansyah, J. Palit, and R. Prasetyo, “Pelatihan Pengelolaan Keuangan Dan Promosi Digital Untuk Umkm,” *J. Pengabd. Masy. Multidisiplin*, vol. 7, no. 2, pp. 217–232, 2024, doi: 10.36341/jpm.v7i2.4356.
- [6] A. F. Akh fawaid, M. Makruf, and L. Lutfiyanto, “Pelatihan Rebranding Dan Digitalisasi Marketing Berbasis Website Pada Umkm Nyi Leha Batik,” *J. Pengabd. Masy. Multidisiplin*, vol. 7, no. 2, pp. 176–186, 2024, doi: 10.36341/jpm.v7i2.4015.
- [7] A. Zaki, S. Yadi, T. Wahyono, and F. L. Alfa’izun, “Pengembangan Sarana Prasarana Dasar Wisata Bendungan Pabelan,” *J. Pengabd. Masy. Multidisiplin*, vol. 6, no. 1, pp. 38–44, 2022, doi: 10.36341/jpm.v6i1.2677.
- [8] A. N. Safitri and Qomarun, “Pengembangan Desa Wisata Berbasis Sentra Industri Garam di Desa Jono, Kecamatan Tawangharjo, Grobogan,” Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2022.
- [9] M. I. Joesidawati and S. Suwarsih, “Pelatihan Produksi Garam Rakyat Dengan Metode Tunnel Bersirip,” *J. Ilm. Abdi Mas TPB Unram*, vol. 1, no. 2, pp. 0–4, 2019, doi: 10.29303/amtph.v1i2.26.
- [10] S. N. Putri, Y. I. Satria, and N. Hendrianie, “Pra Desain Pabrik Garam Industri dari Garam Rakyat,” *J. Tek. ITS*, vol. 9, no. 2, 2021, doi: 10.12962/j23373539.v9i2.54321.
- [11] S. Redjeki and Iriani, “Produksi Garam Industri Dari Garam Rakyat Industrial Salt Production From People’S Salt,” *J. Tek. Kim.*, vol. 16, no. 1, pp. 35–38, 2021.
- [12] A. N. Aini, G. Sari, and A. Shodiqin, “Aplikasi Metode Lowest Supply Lowest Cost (Lslc) Pada Masalah Transportasi Tidak Seimbang (Studi Kasus Pada Distribusi Garam Ud. Aditya Mandiri),” *J. Ilm. Teknosains*, vol. 5, no. 1, pp. 28–34, 2019, doi: 10.26877/jitek.v5i1.3763.
- [13] A. Wibowo, “Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing,” *Pertem. dan Present. Ilm. Stand.*, vol. 2020, pp. 79–88, 2021, doi: 10.31153/ppis.2020.95.