

## **PENINGKATAN DAYA GUNA AMPAS MINYAK TANDUSAN PADA KELOMPOK USAHA DAGANG DI DESA APITYEH MANGGIS KARANGASEM**

**Ni Wayan Ari Sudiartini<sup>(1)</sup>; Kadek Mery Herawati<sup>(2)</sup>; L. Virginayoga Hignasari<sup>(3)</sup>**

<sup>(1)</sup>Program Studi Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mahendradatta, Jalan Ken Arok Denpasar

<sup>(2)</sup>Program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Mahendradatta, Jalan Ken Arok Denpasar

<sup>(3)</sup>Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Mahendradatta, Jalan Ken Arok Denpasar

e-mail: [wayan.ari1987@gmail.com](mailto:wayan.ari1987@gmail.com), [kadekmeryherawati@gmail.com](mailto:kadekmeryherawati@gmail.com); [qinahignasari@gmail.com](mailto:qinahignasari@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*Farmers in Apit Yeh Manggis Village, Karangasem, have an average garden area of around 200-500 m<sup>2</sup>, with an average of 10-15 coconut plants left to grow wild so that from the results of these farmers' gardens they create business opportunities in the form of oil. Partners in this activity are the coconut oil trading group that is active in producing oil for sale to collaborate in the proposed community service program. This minyak daratan business group in producing minyak daratan produces 5-10 bottles of minyak daratan by using 25-50 coconuts as raw materials. The dregs in this oil are often forgotten or even thrown away. For the people of Karangasem, the dregs from this oil are often processed into "pepes telengis". "Pepes Telengis" is a type of traditional Balinese side dish made from the dregs of minyak daratan. The dregs or sediment of minyak daratan are obtained from making coconut oil traditionally. "Pepes Telengis" itself means "pepesan". This side dish is wrapped in banana leaves that have been mixed with various Balinese spices. Telengis that are usually thrown away can be traded but with unattractive packaging, just by using ordinary plastic and tied. Telengis that is wrapped normally only lasts 1 day so if it is traded it must be done immediately and quickly so that this raw telengis does not rot/damage quickly. In this service, telengis is made into a product with more attractive, durable packaging and has a logo/brand so that consumers remember the place and name of the seller of this telengis. The assistance provided to this trading business group is in the form of a wood-burning stove, product logo design, special food vacuum plastic, and a food vacuum machine. The assistance provided is expected to improve product quality and also increase the income of trading business groups in Apityeh Village, Manggis Karangasem.*

**Keywords: Telengis, Minyak Tandusan, Desa Apityeh, Karangasem**

### **Pendahuluan**

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia untuk dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya. Ketahanan pangan merupakan salah satu program utama yang dikembangkan oleh pemerintah dengan tujuan mengantisipasi terjadinya krisis pangan di

berbagai kalangan masyarakat. Peningkatan ketahanan pangan menjadi prioritas utama dalam pembangunan sumber daya manusia karena merupakan kebutuhan dasar manusia (Mulyo, dkk., 2015). Terjadinya kelangkaan minyak goreng di berbagai daerah menjadi permasalahan utama pada sektor ketahanan pangan. Hal tersebut berpengaruh pada kenaikan harga minyak sawit sebagai bahan baku minyak goreng. Langkanya minyak goreng menyebabkan terganggunya aktivitas sehari-hari masyarakat karena minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan utama untuk mengolah makanan. Alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi fenomena tersebut adalah mengembangkan minyak tandusan yang berbahan kelapa sebagai pengganti minyak sawit (Widayanti. 2023).

Desa Apit Yeh Manggis Karangasem sendiri memiliki kelompok usaha dagang minyak kelapa tandusan. Dimana mata pencaharian masyarakat di desa ini adalah berkebun pohon kelapa, janur, buah pisang dan ternak sapi. Dalam buku publikasi Badan Pusat Statistik Kabupaten karangasem, luas sawah yang dimiliki oleh desa manggis sendiri mencapai 162,11 Ha dan Tegal seluas 10,90 Ha. Perkembangan pariwisata yang lebih menjanjikan menyebabkan petani meninggalkan sector pertanian dan lebih mengutamakan penghasilan di bidang pariwisata dibandingkan perkebunan kelapa. Namun sampai saat ini peningkatan pengelolaan destinasi pariwisata tidak sebanding dengan peningkatan kesejahteraan masyarakat terlebih lagi di masa pademi covid-19 sektor pariwisata cenderung menurun drastis.

Untuk masyarakat karangasem ampas dari minyak kelapa tandusan ini seringkali diolah menjadi "*pepes telengis*". "*Pepes Telengis*" adalah sejenis lauk tradisional khas Bali yang berbahan utama sari ampas minyak tandusan. Sari ampas atau endapan minyak tandusan ini didapatkan dari pembuatan minyak kelapa secara tradisional. "*Pepes Telengis*" sendiri maksudnya adalah pepesan. Lauk ini terbungkus daun pisang yang telah dicampur dengan berbagai bumbu khas Bali.

Pembuatan "*pepes telengis*" ini juga cukup mudah. Dengan bumbu genep khas Bali, sari ampas dicampur sehingga menghasilkan rasa yang nikmat. "Bumbunya ada bawang, cabe, jahe, gula, terasi, garam dan sedikit minyak kelapa," ungkap Sudiarta, sembari mengaduk isi pesan. Agar lebih nikmat, *pesan* ini diisi dengan daun kelor. Selain daun kelor, daun kayu manis ataupun daging lainnya seperti ikan pindang, gerang atau ayam juga bisa menjadi isian pesan.

### **Metode Pemecahan Masalah**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah: penyampaian tentang pentingnya kemasan dalam sebuah produk; penggunaan mesin vacum makanan; diskusi tentang berbagai masalah dan solusinya; manajemen usaha dan pemasaran produk; Simulasi pengemasan dan pemberian label/ logo produk. Seluruh kegiatan melibatkan 2 orang mahasiswa Program studi kewirausahaan dan Manajemen Universitas Mahendradatta, dan kelompok dagang usaha minyak tandusan.

1. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah sosialisasi dengan penyampaian materi pentingnya kemasan pada sebuah produk.
2. Pada kegiatan ini juga dilakukan pengemasan Telengis dimulai dengan mengganti pengemasan lama serta memasang logo/stiker Telengis (logo terlampir).
3. Kegiatan selanjutnya adalah cara menggunakan mesin vacuum makanan bagi seluruh kelompok usaha dagang.
4. Pada kegiatan ini dilaksanakan serah terima mesin vacuum makanan, kompor kayu bakar dan pemberian bantuan logo / brand telengis agar memudahkan klasifikasi produk di pasar.

### **Hasil dan Pembahasan**

Adapun hasil dari pelaksanaan kegiatan yaitu pengemasan telengis dan pemberian logo pada produk telengis tersebut untuk meningkatkan kualitas kemasan serta produk telengis tersebut. Pengemasan lama diubah menjadi kemasan yang baru dan siap dipasarkan pada pasar tradisional maupun pasar modern. Pada kegiatan tanggal 26 Oktober 2024 dilaksanakan sosialisasi tentang penggunaan mesin vacuum dan pengemasan produk telengis yang dengan memberikan logo pada produk telengis sehingga terdapat diffrensiasi produk di pangsa pasar. Pada kegiatan ini juga di serahkan bantuan kompor kayu bakar guna meningkatkan produksi telengis tersebut.



Dapat dilihat dari gambar diatas, kemasan produk telengis sebelumnya yang dijual di pasar tradisional seperti gambar sebelah kiri, pada kegiatan pengabdian kelompok usaha dagang diberikan sosialisasi tentang pentingnya pengemasan sebuah produk, dengan kemasan yang lebih menarik akan meningkatkan ketertarikan bagi konsumen untuk membeli produk yang diperjualbelikan seperti tampak pada gambar sebelah kanan. Dalam kegiatan ini untuk dapat menghasilkan produk seperti pada gambar sebelah kanan dibutuhkan logo produk, plastic vacuum makanan, mesin vacuum makanan seperti dibawah ini



Kegiatan pengabdian memberikan bantuan berupa Kompor kayu bakar, Mesin Vacum makanan, plastic vacuum makanan dan desain logo beserta logo yang sudah tercetak, harapan dari adanya pengabdian ini kelompok usaha dagang telengis dapat meningkatkan kualitas produk telengis yang akan di pasarkan dan juga meningkatkan produktivitas pembuatan telengis dengan adanya tambahan kompor kayu bakar yang diberikan kepada masing-masing anggota kelompok.

## **Simpulan dan Saran**

Kegiatan pengabdian optimalisasi pengembangan usaha jamur tiram pada kelompok tani jamur di Desa Sibang Gede Kabupateng Badung menghasilkan kegiatan:

1. Pemberian mesin vacum makanan yang dapat digunakan oleh kelompok usaha dagang telengis
2. Membuat desain logo telengis agar produk telengis lebih gampang untuk di cari dan sebagai identitas produk jamur di pangsa pasar
3. Pemberian bantuan kompor kayu bakar untuk meningkatkan produksi produk telengis
4. Peningkatan kualitas produk dari telengis dapat bersaing di pangsa pasar

Kelompok usaha dagang telengis diharapkan tetap terus eksistensi ditengah banyaknya pesaing pedagang telengis lainnya, kelompok usaha dagang dapat meningkatkan produksi produknya serta meningkatkan kualitas hasil produksi sehingga kelompok usaha dagang telengis dapat meningkatkan pendapatan.

## **Ucapan Terimakasih**

Terima kasih kepada Kemendikbudristek pada skema Pengabdian Masyarakat Pemula dan juga Universitas Mahendradatta yang sudah memberikan support dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, dan tentunya Ibu Ayu selaku Ketua Kelompok Usaha Dagang Minyak Tandusan dan Telengis di Desa Adat Apityeh, Manggis Karangasem atas kerjasamanya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Mulyo, J. H., Sugiyarto, & Widada, A. W. (2015). Households' Food Security and Food Self Sufficiency in the Rural Marginal Area of Bojonegoro Regency (Vol. 26, Issue 2).
- Muslimah dkk. 2024. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Sebagai Kerupuk Berkalsium Tinggi Untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Kerupuk. 2024. RESWARA: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*
- Ni Putu Widayanti. 2023. Perbandingan Kadar Air, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Curah dan Minyak Tandusan di Desa Baluk, Jembrana. *Jurnal Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*
- Saefudin Zuhdi. 2015. Pengaruh Kemasan Produk Dan Label Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Pada Produk Coca-Cola). Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan <https://www.nusabali.com/berita/90504/pesan-lengis-kuliner-khas-bali-dari-ampas-minyak-tandusan>