

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**PENGEMBANGAN ENTERPRENEUR MELALUI PENGOLAHAN DAN PEMASARAN
PRODUK MADU TRIGONA**

Putri Ningrum*, Baiq Widya Ariani, Eggy F. Al Bourhani, Endah Dwi Ambarkasih, Fany Laila Safitri, Ida Neni Apriani, Mahzatul Aini, Muhammad Fadillah, Muhammad Yaomil Masyhud, Wini Ulmawia. Baiq Handayani Rinuastuti

Universitas Mataram

*Alamat korespondensi : ningrumputri07@gmail.com

Jl. Majapahit No.62 Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram

ABSTRAK

Desa Bengkaung merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan batu layar kabupaten Lombok Barat yang memiliki banyak potensi, salah satunya dari budidaya lebah *trigona sp.* untuk menghasilkan madu trigona. Namun sayangnya, pemanfaatan lebah trigona hanya terbatas pada hasil madu saja, sedangkan produk lain seperti *bee pollen* (serbuk sari) kurang dimanfaatkan karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan peternak madu dalam mengelolanya sehingga pemasarannya pun kurang meluas. Padahal, jika dimanfaatkan dengan baik maka *bee pollen* yang biasanya dianggap limbah dapat memberikan nilai tambah yang akan meningkatkan keuntungan usaha dan berdampak baik bagi kesehatan. Selain itu, pentingnya peningkatan dari segi labeling dan pengemasan produk untuk meningkatkan pemasaran produk. Hasil dari pengembangan entrepreneur melalui pengolahan dan pemasaran produk madu trigona yang telah diprogramkan diantaranya pembuatan produk minuman olahan trigona (MOANA) dan madu trigona (MADONA), pengemasan, labeling, dan pemasaran produk. Selain itu, terdapat beberapa kegiatan tambahan seperti sosialisasi dan demonstrasi pembuatan MOANA, bakti sosial, penanaman bibit, mengajar TPQ dan sekolah dasar. Seluruh program ini dilaksanakan dengan tujuan untuk dapat meningkatkan pengolahan dan pemasaran produk dari potensi lebah *trigona sp.*

Kata kunci : *Bee Pollen*, Desa Bengkaung, Moana, Madona, *Trigona sp.*

ABSTRACT

Bengkaung Village is one of the villages located in Batu Layar, West Lombok which has a lot of potential, one of them is the cultivation of trigona sp. to produce trigona honey. But unfortunately, the use of trigona bees is limited to honey production, while other products such as bee pollen are not utilized due to the limited knowledge and skills of honey breeders in managing them so that their marketing is less widespread. In fact, if it used properly, bee pollen which is usually considered waste, can provide added value which will increase business profits and have a good impact on health. In addition, the importance of improvement in terms of product labeling and packaging to improve product marketing. The results of developing entrepreneurs through the processing and marketing of trigona honey products that have been programmed include the manufacture of trigona processed beverage products (MOANA) and trigona honey (MADONA), packaging, labeling, and product marketing. In addition, there are several additional activities such as outreach and demonstrations on making MOANA, social services, planting seeds, teaching TPQ and elementary schools. All of these programs are carried out with the aim of being able to improve the processing and marketing of products from potential Trigona sp.

Keywords: *Bee Pollen*, Bengkaung Village, Moana, Madona, *Trigona sp.*

PENDAHULUAN

Desa Bengkaung merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan batu layar kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Bengkaung yang membawahi tujuh (7) dusun terdiri dari pegunungan dan dataran dengan iklim sedang dan memiliki sumber-sumber alam yang belum diolah secara maksimal dan berbagai jenis produksi peternakan, pertanian, perkebunan dan kehutanan lainnya. Salah satunya yaitu ternak *trigona sp.* untuk menghasilkan madu trigona. Universitas Mataram melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) bekerjasama dengan Pemerintah Desa Bengkaung Kabupaten Lombok Barat mengadakan KKN Tematik dengan tema Desapreneur. Mahasiswa KKN diharapkan dapat membantu meningkatkan dan mengembangkan kewirausahaan yang ada di desa bengkaung melalui penerapan pengembangan usaha serta peningkatan kualitas produk sehingga sumber daya alam desa bengkaung dapat di manfaatkan secara optimal. Khususnya dalam mengoptimalkan hasil budidaya lebah *trigona sp.*

Madu trigona mulai diminati oleh masyarakat karena rasanya yang sedikit berbeda dengan madu lain, madu trigona mempunyai rasa yang sedikit masam yang disebabkan karena kandungan asam oksalat (vitamin C) yang tinggi (Kementan, 2019). Namun sayangnya, pemanfaatan lebah trigona hanya terbatas pada hasil madu saja, sedangkan produk lain seperti *bee pollen* (serbuk sari) kurang dimanfaatkan karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan peternak madu dalam mengelolanya sehingga pemasarannya pun kurang meluas. Padahal, jika dimanfaatkan dengan baik maka *bee pollen* yang biasanya dianggap limbah dapat memberikan nilai tambah yang akan meningkatkan keuntungan usaha.

Pengelolaan *bee pollen* menjadi produk turunan agroindustri yang optimal tentunya dapat meningkatkan pendapatan usaha budidaya lebah madu trigona karena bahan yang sebelumnya kurang dimanfaatkan menjadi termanfaatkan bahkan bernilai ekonomis. Selain itu, pentingnya peningkatan dari segi labeling dan pengemasan produk untuk meningkatkan pemasaran produk. Pengelolaan *bee pollen* sebenarnya tidak terlalu sulit karena tidak membutuhkan keterampilan dan biaya yang tinggi. Pengelolaan *bee pollen* menjadi produk agroindustri saat ini banyak dimanfaatkan menjadi jus *bee pollen* yang dikombinasikan dengan madu panen hasil budidaya. Menurut Agussalim (2016), *bee pollen* mempunyai kandungan antioksidan yang tinggi sehingga dapat mengurangi resiko paparan radikal bebas dan mengurangi resiko terkena penyakit jantung, sehingga produk jus *bee pollen* yang dihasilkan mempunyai nilai kesehatan yang tinggi.

Pengelolaan produk agroindustri ini juga akan menjadi inisiasi pemanfaatan *bee pollen* pada komunitas peternak madu trigona yang terdapat di dusun Seraye, sehingga kedepannya dapat meningkatkan kemandirian ekonomi peternak madu trigona di Desa Bengkaung. Melihat masalah dan potensi yang telah disampaikan, maka diajukan program desa preneur untuk meningkatkan kemandirian ekonomi usaha yang berjudul "Pengembangan Enterpreneur Melalui Pengolahan dan Pemasaran Produk Madu Trigona"

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan program pengabdian melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini menggunakan metode pendekatan partisipatif kolaborasi dengan melibatkan mitra dan masyarakat dalam kegiatan. Pelaksanaan KKN yang terlaksana pada tanggal 20 Desember 2022 s.d 10 Februari 2023 berlokasi di Dusun Seraye, Desa Bengkaung, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Adapun metode dan rancangan kegiatan pengabdian yang sarasannya penggiat madu trigona ialah terdiri dari (1) tahap awal yaitu menginformasikan program sekaligus meminta izin kepada Kepala Desa Bengkaung, Kepala Dusun dan mitra penggiat madu trigona. (2) Tahap percobaan pembuatan produk, branding, labeling dan pemasaran atau pelaksanaan kegiatan. (3) Tahap monitoring dan evaluasi. Program kegiatan pengabdian melalui KKN ini melibatkan satu mitra yang berlokasi di Dusun Seraye dengan melibatkan beberapa kelompok mitra lainnya. Adapun kegiatan ini dilaksanakan sesuai potensi yang ada di Desa Bengkaung khususnya pada Dusun Seraye, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengemasan Produk

Kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan produk madu trigona dan produk olahan *bee pollen* trigona yang siap jual atau siap dipasarkan dengan nilai jual tinggi dan diharapkan dapat membantu perekonomian masyarakat di Desa Bengkaung. Adapun bentuk kegiatannya berupa pengadaan alat dan bahan yang diperlukan dalam pengemasan produk, pembuatan produk olahan *Bee pollen* Trigona, serta pengemasan produk sampai siap dipasarkan.

Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah dilakukannya pengemasan produk madu trigona dan minuman olahan *bee pollen* sesuai dengan jumlah minimal 10 produk madu trigona dan 50 produk minuman olahan bee polen pada 2 Januari 2023 – 4 Februari 2023.



Gambar 1. Panen Madu dan Pengolahan Jus bee pollen

Keberhasilan Program ini dapat dilihat dengan terlaksana dengan terpenuhinya semua indikator keberhasilan yang ada. Pada pelaksanaan program ini telah dikemas 80 buah produk Minuman Olahan *Bee pollen* Trigona dan 10 buah produk madu Trigona dengan pengemasan botol ukuran 250 mL dan dikemas secara higienis sehingga mampu menjaga kualitas produk dan memberikan kemudahan bagi konsumen dalam mengkonsumsinya.

Labeling Produk

Kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan *Brand* dan *Label* untuk produk Madu Trigona dan Minuman Olahan *Bee pollen* Trigona. Adapun bentuk kegiatan dari kegiatan ini berupa pemberian *brand* untuk produk olahan, pembuatan desain logo, pembuatan desain produk, serta pembuatan *banner* untuk keperluan promosi dan pemasarannya.

Dalam pelaksanaannya, kegiatan labeling produk telah berhasil memenuhi semua indikator keberhasilan yang ada. Pada pelaksanaan program ini telah dihasilkan *Brand* untuk produk madu Trigona dan Minuman Olahan *Bee pollen* Trigona. Produk madu Trigona diberi nama MADONA yang merupakan singkatan dari Madu Trigona adapun produk Olahan *Bee pollen* Trigona diberi nama MOANA yang merupakan singkatan dari Minuman Olahan Trigona. Selain itu telah dibuat juga desain logo untuk kelompok mitra yang diberi nama Seraye Trigona Group (ST_Group). Desain logo dapat dilihat pada Gambar 1. Tidak hanya itu, keberhasilan program ini juga dapat dilihat dari telah dihasilkan desain label untuk Produk MADONA dan MOANA yang masing masing dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3. Adapun untuk desain *Banner* dan pamflet juga telah berhasil dihasilkan dan desainnya dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 2. Desain Label ST Group



Gambar 3. Desain Label Madonna



Gambar 4. Desain Label Moana



Gambar 5. Desain Baner Produk

Pemasaran Produk

Tujuan dari kegiatan ini adalah terlaksananya kegiatan pemasaran untuk produk Madu Trigona dan Minuman Olahan *Bee pollen* Trigona. Adapun bentuk kegiatan dari program ini berupa menganalisis ekonomi, menganalisis pasar, promosi produk, serta pemasaran produk. Indikator keberhasilan dari program ini adalah Terjualnya 50 produk MOANA dan 10 produk MADONA. Selain itu, dilakukan promosi dengan memanfaatkan teknologi yaitu sosial media seperti Instagram, Whatsapp dan Facebook.



Gambar 6. Pemasaran Produk

Kegiatan Pemasaran Produk berhasil dilaksanakan dengan tercapainya indikator keberhasilan yang ada. Pada pelaksanaannya telah berhasil dipasarkan produk MOANA sebanyak 60 dan produk MADONA sebanyak 10. Jumlah tersebut sudah melampaui jumlah target penjualan yang telah ditentukan pada indikator keberhasilan sebelumnya.

Sosialisasi Produk

Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan produk MOANA dan MADONA serta proses pengolahannya ke Ibu peserta PKK dan juga para pegiat trigona di desa Bengkaung. Adapun bentuk dari kegiatan ini berupa pengadaan sosialisasi mengenai produk MADONA dan MOANA serta demonstrasi pembuatan produk MOANA



Gambar 7. Sosialisai MOANA dan MADONA

Kedua kegiatan ini berhasil terlaksana yakni pada tanggal 6 Januari 2023 di Taman Trigona dan disambut antusias oleh Ibu Ibu PKK Desa Bengkaung. Dan pada tanggal 1 Februari 2023 di Aula KTH dusun Pelolat.

Kegiatan Tambahan:

Selain kegiatan-kegiatan di atas yang merupakan program kerja utama, terdapat juga berbagai kegiatan lain yang merupakan program kerja tambahan untuk mendukung berbagai kegiatan di desa Bengkaung. Kegiatan yang dilakukan yaitu:

1. Demonstrasi Pembuatan MOANA

Kegiatan ini bertujuan untuk mengajarkan cara pengolahan *Bee pollen* Trigona kepada para pemuda di Dusun Seraye sehingga mereka bisa mengolahnya secara mandiri.



Gambar 8. Demonstrasi Pembuatan MOANA

KESIMPULAN

Kegiatan KKN Tematik Desa Preneur dilaksanakan di Desa Bengkaung, Kecamatan Batulayar, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan KKN Tematik mengadakan 2 program kerja meliputi program kerja utama dan program kerja tambahan. Program utama bertempat di Desa Bengkaung tepatnya dengan mitra dari Dusun Seraye yakni diantaranya dilakukan pembuatan dan pengemasan, labelling dan promosi serta pemasaran produk jus *bee pollen* dan madu trigona serta pelaksanaan kegiatan sosialisasi

terkait pembuatan jus *bee pollen* hingga pengemasan madu. Sedangkan program sosialisasi jus *bee pollen* ditujukan sebagai upaya untuk memperkenalkan kepada para penggiat madu trigona mengenai pengolahan jus *bee pollen*. Program kerja tersebut berjalan dengan baik dan selesai tepat waktu dengan melibatkan warga beserta kepala dusun sekitar Desa Bengkaung. Adapun saran yang diajukan yakni perlu adanya pengembangan dan inovasi lebih lanjut mengenai pemanfaatan *bee pollen* dan perlunya pendekatan kepada masyarakat untuk memperkenalkan Produk MOANA (Minuman Olahan Trigona).

DAFTAR PUSTAKA

- Agussalim, A.A., N. Umami., dan I.G.S. Budisatria. 2017. Variasi Jenis Tanaman Pakan Lebah Madu Sumber Nektar dan Polen Berdasarkan Ketinggian Tempat di Yogyakarta. *Buletin Peternakan*. 41(4) :448-460
- Kementerian Pertanian. (2019). *Buletin Konsumsi Pangan 2019*. *Buletin Konsumsi Pangan*,10.<http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/buletin/konsumsi/2019/BuletinKonsumsi>. Vol. 10 No. 1 2019.htm.