

OPTIMALISASI STRATEGI PEMASARAN UNTUK MENINGKATKAN
PENDAPATAN PADA UMKM SATE BULAYAK DI DESA LEMBUAK
KECAMATAN NARMADA KABUPATEN LOMBOK BARAT

*Optimization Of Marketing Strategies To Increase Income For Bulayak Sate
Umkm In Lembuak Village, Narmada District, West Lombok District*

Siti Aisyah Hidayati¹, Muhammad Taufikurrahman², Nurul Fardatul
Izzati³, Wulan Suci Ramadhan⁴, Nana Juliana⁵, Faiz Ridho Fahreza⁶,
Halimatussakdiah⁷, Nurlailah⁸, Gusti Ngurah Eka Putra⁹, Lalu
Rosihan Syarif¹⁰, Baiq Adisty Tahira Putri¹¹

Universitas Mataram

Jl. Majapahit 62, Mataram, Lombok NTB, INDONESIA

Informasi artikel	
Korespondensi	: m.taufikurrahmanb1d020141@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 11 Februari 2024
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v2i1.4090

ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi. Dalam kegiatan KKN yang dilaksanakan di Desa Lembuak, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, kelompok mahasiswa dan dosen Universitas Mataram melaksanakan berbagai kegiatan dengan sasaran utama pada pemetaan dan pengembangan potensi desa. Tujuan pelaksanaan KKN ini yaitu untuk membantu masyarakat dalam hal meningkatkan pendapatan pada UMKM sate bulayak di Desa Lembuak Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. Terdapat beberapa metode kegiatan yang dilaksanakan yaitu pembuatan *website* desa dan inovasi pengemasan pada produk sate bulayak. Hasil dari adanya kegiatan ini adalah tersedianya web yang dapat digunakan oleh pelaku UMKM Desa Lembuak untuk memasarkan sate bulayak dan adanya inovasi dalam hal pengemasan sate bulayak agar dapat dipasarkan hingga ke luar daerah. Selain itu, kelompok KKN juga terlibat dalam berbagai kegiatan lain yaitu posyandu, belajar mengajar di PAUD, dan gotong royong. Hasil kegiatan di atas menunjukkan bahwa kegiatan KKN ini telah mampu menjawab beberapa masalah yang ada di Desa Lembuak terkait peningkatan pendapatan pada UMKM sate bulayak di Desa Lembuak Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat.

Kata Kunci : Desa Lembuak, Potensi desa, Sate Bulayak

ABSTRACT

Community Service Program (KKN) are a form of community service activities carried out by universities. In KKN carried out in Lembuak Village, Narmada Distric, West Lombok Regency, a group of Mataram University students and lectures carried out various activities with the main target being mapping and developing village potensial. The aim of implementing this KKN is to help the community in increasing income at bulayak satay UMKM in Lembuak Village, Narmada Distric, West Lombok Regency. There are several activity methods carried out, namely creating a village website and packaging innovation for bulayak satay products. The result of this activity is the availability of a website that can be used by UMKM in Lembuak Village to market bulayak satay and innovation in

packaging bulayak satay so that it can be marketed outside the area. Apart from that, the KKN group is also involved in various other activities, namely posyandu, teaching and learning at PAUD, and mutual cooperation. The result of the activities above show that this KKN activity has been able to answer several problems in Lembuak Village related to increasing income for bulayak satay UMKM in Lembuak Village, Narmada District, West Lombok Regency.

Keywords: *Lembuak Village, Village Potential, Bulayak Satay*

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan suatu media yang efektif dan edukatif dengan proses menerjunkan mahasiswa ke tengah-tengah masyarakat untuk mengetahui denyut nadi kehidupan masyarakat. Selain itu, mahasiswa juga diharapkan mampu mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, sumber daya yang akan dikembangkan dan aspirasi serta harapan yang diimpi-impikan masyarakat. Dalam proses kegiatan inilah akan terjadi interaksi sinergis, saling menerima dan memberi, saling asah, saling asih dan asuh antar mahasiswa dengan masyarakat. Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan suatu Pendidikan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat. Dalam kegiatan ini, tim KKN berperan sebagai pendamping kelompok mitra yaitu masyarakat dan pemerintah setempat dalam mengidentifikasi potensi dan masalah yang ada serta memberikan solusi untuk pengembangan potensi dan penyelesaian masalah berbasis ilmiah. Kegiatan tersebut dapat dilakukan dalam berbagai bentuk seperti pelatihan, penyuluhan, pembimbingan, dan pendampingan.

Desa Lembuak merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Desa Lembuak merupakan satu dari 21 (duapuluh satu) desa dan kelurahan yang berada di Kecamatan Narmada. Desa ini terletak di bagian barat Pulau Lombok, yang terdiri dari 8 (delapan) dusun yaitu Dusun Lembuak Timur, Lembuak Barat, Lembuak Tengah, Lembuak Kebon, Gondawari Timur, Gondawari Barat, Mekar Indah, dan Telaga Ngembeng Dasan.

Desa Lembuak memiliki sektor kuliner yang merupakan salah satu potensi bagi Desa Lembuak untuk memajukan perekonomian masyarakat sekitar. Sate Bulayak Lembuak sebagai contoh potensi pariwisata yang ada di Lembuak. Sate Bulayak Lembuak adalah makanan khas dari Desa Lembuak yang sangat berperan untuk memajukan sektor perekonomian di Desa Lembuak. Oleh karena itu, dengan adanya program KKN ini diharapkan adanya optimalisasi usaha-usaha lokal di Desa Lembuak dengan pemanfaatan potensi desa dalam sektor perekonomian. Hal ini didukung oleh Sari (2023) yang menyatakan bahwa pengeluaran terbesar seorang wisatawan yaitu pada akomodasi makanan atau wisata kuliner.

Melalui kegiatan identifikasi dan pengenalan desa, terdapat berbagai masalah yang ditemukan terkait dengan UMKM sate bulayak yaitu tentang pemasaran, dimana belum tersedianya media pemasaran secara digital untuk memudahkan pelaku UMKM dalam memasarkan sate bulayak. Selain itu, masalah yang ditemukan adalah mengenai pengemasan, dimana belum adanya inovasi pengemasan yang tepat pada sate bulayak, sehingga pemasaran tidak bisa dilakukan hingga luar daerah. Pemasaran digital memberi peluang bagi para pelaku bisnis dari berbagai ukuran dan jenis usaha yang ingin dipasarkan, maupun mengenalkan produknya ke pasar yang lebih luas dengan dengan harga yang lebih terjangkau (Rumondang, dkk., 2020).

Tujuan kegiatan KKN ini adalah untuk membantu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam pengemasan barang menjadi produk yang memiliki nilai jual serta memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai konsep ekonomi kreatif dan pemasaran berbasis media digital melalui kegiatan sosialisasi.

METODE KEGIATAN

Berdasarkan analisis kondisi di Desa Lembuak, maka KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa Universitas Mataram merancang tahapan-tahapan kegiatan sebagai bentuk penyelesaian persoalan yang ada. **Tahap pertama** yaitu studi literatur tentang pemasaran berbasis digital dan metode pengemasan vakum. Pada tahapan pertama ini, literatur yang terkumpul sesuai dengan kriteria, dianalisis ke dalam analisis masalah dan pemecahan masalah yang ada. Dalam penulisan artikel ini, literatur yang digunakan yaitu artikel yang didapat dari media elektronik, yaitu *Google Scholar*, *Science Direct*, dan lain sebagainya dengan kata kunci sate bulayak, pengemasan vakum, daya simpan sate pada suhu ruang dan suhu beku. **Tahap kedua** yaitu pembuatan *website* sebagai sarana pemasaran sate bulayak. **Tahap ketiga** yaitu praktik pengemasan, dimana teknik pengemasan yang dilakukan yaitu dengan pengemasan vakum sesuai dengan permasalahan yang ditemukan di lapangan. Setelah melakukan praktik pengemasan, selanjutnya dilakukan sosialisasi kepada masyarakat sebagai pelaku usaha sate bulayak. Proses sosialisasi ini sangat menentukan keberhasilan dari program yang dijalankan.

Bidang Pemasaran Digital

Kegiatan pertama yaitu berkaitan dengan pemasaran digital, dimana kelompok KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa Universitas Mataram menawarkan pembuatan *website* yang akan memudahkan pelaku UMKM sate bulayak dalam memasarkan produknya. Langkah pertama yang dilakukan dalam pembuatan web ini yaitu merancang desain web yang akan digunakan. Dalam proses perancangan *website*, mahasiswa bersama aparat desa mengidentifikasi kebutuhan isi atau informasi apa saja serta tampilan *website* seperti apa yang desa butuhkan, sehingga *website* yang dibuat dapat menjawab kebutuhan desa dan para pelaku UMKM sate bulayak yang ada di Desa Lembuak. Langkah kedua yaitu, dilakukan pengumpulan data para pelaku UMKM sate bulayak yang ada di Desa Lembuak. Setelah semua data yang dibutuhkan lengkap, selanjutnya data tersebut diinput ke dalam laman *website* yang telah dirancang oleh mahasiswa. Saat ini, jumlah pedagang sate bulayak yang sudah tergabung dalam *website* Sate Bulayak Lembuak yaitu sebanyak 12 orang.

Bidang Pengemasan

Kegiatan kedua yaitu pada bidang pengemasan untuk menjawab permasalahan terkait dengan peningkatan daya simpan dari sate bulayak. Kegiatan pengemasan ini dimulai dengan melakukan studi literatur terlebih dahulu terkait dengan teknik pengemasan yang tepat untuk produk sate bulayak. Setelah melakukan studi literatur, didapatkan bahwa teknik pengemasan yang cocok untuk sate bulayak yaitu dengan melakukan pengemasan vakum. Percobaan teknik pengemasan vacuum dilakukan sebanyak dua kali percobaan, yang dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bidang Pengemasan : Inovasi Pengemasan Vakum Pada Sate Bulayak

Teknik pengemasan yang digunakan yaitu teknik pengemasan Vakum. Sifat terpenting yang diperlukan dari suatu pengemas yaitu meliputi permeabilitas gas dan air serta luas permukaan kemasan. Kemasan dengan daya hambat gas yang baik dan luas permukaan yang lebih kecil menyebabkan masa simpan produk lebih lama. Pada prinsipnya pengemasan Vakum adalah proses mengeluarkan gas dan uap air dari produk yang dikemas. Dengan demikian, pengemasan vacuum cenderung akan menekan jumlah bakteri, perubahan aroma, rasa, serta penampakan selama proses

penyimpanan berlangsung (Nur, 2012). Hal ini dapat terjadi karena, pada kondisi vakum, bakteri *aerob* yang tumbuh jumlahnya relatif lebih kecil dibandingkan dengan kondisi tidak tervakum.



Gambar 1. *Vacuum Sealer*

Vakum sealer merupakan suatu peralatan yang digunakan untuk menyegel atau mengemas produk-produk ke dalam kemasan. Vakum sealer tersebut, selain dapat mengemas produk dengan cara menyegel, dapat pula berfungsi sebagai vakum yaitu dengan cara menyedot semua udara yang terdapat pada bungkus plastik. Dengan adanya mesin vakum ini tentunya produk yang akan dikemas dapat bertahan lebih lama. Terdapat berbagai macam vakum sealer yang tersedia di pasaran, dengan berbagai jenis dan ukuran sesuai dengan kebutuhna pengguna. Bahan pengemas yang digunakan dapat berupa plastik, aluminium foil, atau bahan-bahan lain sebagai bahan kemasan (Darajat, dkk., 2023).

Proses percobaan pemvakuman pada produk sate bulayak dilakukan sebanyak dua kali, dimana setiap percobaan terdiri dari dua perlakuan yaitu perbedaan masa simpan dan suhu penyimpanan. Adapun tahapan awal dari percobaan ini yaitu dimulai dari proses pembuatan sate bulayak beserta bumbunya. Proses pembuatan sate dimulai dengan membersihkan daging yang akan digunakan. Setelah dibersihkan, daging dipotong-potong dadu sesuai ukuran yang diinginkan. Daging yang sudah dipotong-potong kemudian ditusuk pada tusukan sate yang telah disiapkan.

Pembuatan bumbu sate bulayak menggunakan berbagai macam rempah-rempah seperti cabe, kemiri, bawang putih, lengkuas, dan kelapa, kayu manis, ketumbar, cengkeh, jinten, ketepeng, daun mako, dan terasi. Proses pemasakan bumbu dimulai dengan menggoreng bumbu hingga kering, kemudian masukkan santan. Lama waktu pemasakan tergantung dari sedikit atau banyaknya bumbu yang dibuat. Proses pemasakan harus terus diaduk dan diatur apinya agar bumbu tidak gosong. Saat bumbu sudah setengah matang masukkan gula ,dan aduk kembali hingga matang.

Sate yang sudah siap untuk disajikan kemudian diambil beberapa sampel untuk dilakukan percobaan teknik pengemasan vakum. Percobaan pengemasan vakum dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Percobaan pertama dilakukan pada tanggal 4 Januari 2024, dengan sampel berjumlah 7 sampel. Perlakuan yang diberikan pada percobaan ini yaitu terdiri dari perbedaan masa simpan, suhu penyimpanan, penggunaan sambal tambahan, dan tingkat kematangan pada sampel sate bulayak yang digunakan. Lama penyimpanan yang digunakan yaitu 3 hari dan 5 hari, dengan suhu penyimpanan pada suhu ruang dan suhu beku. Tingkat kematangan sate yang digunakan yaitu matang dan setengah matang, sedangkan untuk penggunaan sambal ada yang menggunakan sambal dan tidak menggunakan sambal.

Percobaan kedua dilakukan pada tanggal 8 Januari 2024 dengan jumlah sampel sebanyak 15 sampel. Perlakuan yang diberikan pada percobaan ini yaitu terdiri dari perbedaan masa simpan, suhu penyimpanan, jenis daging, dan penggunaan sambal. Untuk masa simpan, suhu penyimpanan, dan penggunaan sambal samas seperti percobaan pertama, sedangkan untuk jenis daging yang digunakan yaitu daging ayam, sapi, ampela, dan usus. Pengujian yang dilakukan yaitu uji organoleptik yang meliputi aroma, rasa, dan tekstur pada produk sate bulayak. Berdasarkan hasil percobaan pertama dengan masa simpan selama 3 hari, didapatkan hasil bahwa dari 7 sampel yang ada, terdapat 4 sampel yang mendapatkan respon baik atau masih dapat untuk dikonsumsi yaitu pada penyimpanan suhu beku baik itu sate dengan konsisi matang maupun setengah matang.

Penilaian organoleptik pada umumnya meliputi warna, aroma, keempukan, dan rasa merupakan suatu cara penilaian yang umum dilakukan serta dijadikan alat penilaian dalam laboratorium. Penilaian organoleptik dapat digunakan untuk menentukan kualitas dan membuat keputusan dalam mengkonsumsi suatu produk (Konuti, dkk., 2017).



Gambar 2. Praktik Pengemasan Vakum



Gambar 3. Praktik Pengemasan Vakum



Gambar 4. Praktik Pengemasan Vakum

Bidang Pemasaran : Pendataan Pedagang Sate Bulayak dan Pembuatan Website

Kegiatan pendataan pedagang sate dilaksanakan selama 2 hari yaitu pada tanggal 8 dan 11 Januari 2024. Pendataan dilakukan di beberapa lokasi yaitu seperti di lapangan Narmada dan lapak pedagang sate bulayak yang ada di Dusun Muhajirin. Dalam kegiatan ini, kelompok KKN yang terdiri dari 4 orang pendata melakukan pendataan pada setiap pedagang sate bulayak. Selain melakukan pendataan, saat melakukan kunjungan juga sekaligus menyosialisasikan tentang proker terkait dengan pemasaran digital. Setelah pendataan dilakukan, data kemudian diinput ke dalam website yang sebelumnya telah dibuat oleh kelompok KKN. Dalam website ini tertera nomor *whatsApp* para pedagang yang sudah didata

sebelumnya. Melalui *website* ini, konsumen bisa melakukan pemesanan secara *online* kapanpun dan di manapun. Kegiatan pemasaran secara digital ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemasaran sate bulayak agar jangkauan pemasarannya lebih luas.



Gambar 5. Pendataan Pedagang



Gambar 6. Pendataan Pedagang

Dalam proses pendataan, kelompok mahasiswa KKN didampingi oleh Kepala Dusun setempat. Salah satu kendala yang ditemui pada saat melakukan pendataan ke para pedagang sate bulayak yaitu terdapat beberapa pedagang yang tidak memiliki nomor *WhatsApp* atau bahkan terdapat beberapa pedagang yang tidak bisa menggunakan *handphone*. Melalui kegiatan ini, kelompok KKN juga memberikan pendampingan dan penyuluhan terkait cara penggunaan *website*.



Gambar 7. Tampilan Website

Sate Bulayak Lembuak

1000+ Pelanggan Perhari

Dinamakan sate bulayak karena sate ini disajikan bersama bulayak, lontong khas Lombok yang terbuat dari beras ketan.



Sate Bulayak Campur
Daging (Ayam,Sapi,Usus)



Sate Bulayak Daging Ayam
(Sate Daging Ayam)

Gambar 8. Tampilan Website



Gambar 9. Tampilan Website



Gambar 10. Tampilan Website

Data yang telah diperoleh dan diinput melalui aplikasi kemudian disajikan dalam *website* pemasaran sate bulayak. Website pemasaran sate bulayak dirancang oleh mahasiswa kelompok KKN. Website ini diluncurkan pada tanggal 3 Januari 2024 dan dapat diakses melalui <https://drive.google.com/drive/folders/1-XLp79Byzv5FOXeY9f4WEiHLy0i0DB60>. Website ini berisi tentang deskripsi mengenai sate bulayak dan laman pemesanan sate bulayak yang langsung terhubung ke nomor *WhatsApp* para pedagang sate bulayak. *Website* ini dibuat untuk mempermudah para pedagang dalam memasarkan sate bulayak agar jangkauan pemasarannya menjadi lebih luas dan untuk memudahkan konsumen dalam memesan sate bulayak kapanpun dan dimanapun.

Proses pemasaran pada prinsipnya bukan hanya sekedar menjual saja, namun kita dituntut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen untuk mendatangkan keuntungan bagi pelaku usaha. *Digital marketing* atau pemasaran digital adalah segala upaya yang dilakukan dalam hal pemasaran dengan menggunakan perangkat yang terhubung internet dengan beragam strategi dan media digital, yang pada tujuannya dapat berkomunikasi dengan saluran komunikasi *online* (Chakti, 2019).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN PMD) Universitas Mataram periode bulan Desember 2023 sampai Februari 2024 ini dimaksudkan untuk membantu masyarakat Desa Lembuak dalam mengembangkan potensi wisata Kuliner yang ada di sana. Berdasarkan permasalahan di Desa Lembuak, Kelompok KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa Universitas Mataram memberikan suatu nilai tawar penyelesaian masalah di Desa Lembuak dengan melakukan pengembangan dan inovasi pada bidang pengemasan sate bulayak dan pemasarannya. Inovasi pengemasan yang dilakukan yaitu dengan melakukan pengemasan vakum pada produk sate bulayak, sedangkan pada bidang pemasaran yaitu adanya pembuatan *website* sebagai sarana pemasaran berbasis digital. Upaya ini dilakukan sebagai bentuk penyelesaian masalah di Desa Lembuak agar masyarakat lebih mudah dalam memasarkan sate bulayak dan jangkauan pemasarannya menjadi lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Chakti, G. (2019). *The Book Of Digital Marketing: Buku Pemasaran Digital* (Vol. 1). Celebes Media Perkasa.
- Darajat, A. U. (2023). Penerapan Teknologi Vakum Sealer Sebagai Upaya Optimalisasi Pengemasan Produk Olahan Ikan Teri di Desa Maja Kalianda Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sembayan*, 7(1), 4-8.
- Konuti, R., Ratulangi, F. S., Rompis, J. E. G., & Rumondor, D. B. J. (2017). Pengaruh penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* S.) terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. *ZOOTEC*, 38(1), 114-122.
- Nur, M. (2012). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1-11.
- Rumondang, A., Sudirman, A., & Sitorus, S. (2020). Pemasaran Digital dan Perilaku Konsumen.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun, M. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga'di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 2075-209