

STRATEGI PEMASARAN SYARIAH YOGURT BUAH JERUK MADU HALAL DI DESA SEMPAJAYA PECEREN KECAMATAN BERASTAGI -TANAH KARO

Nur'ain Harahap^{1*}, Muller Tamba²

¹Program Studi Manajemen Informatika, ² Program Studi Manajemen Perkantoran

^{1,2} Universitas Harapan Medan

¹ai.tann679@gmail.com ²tambamuller@yahoo.co.id

Abstrak

Mata Pencarian Masyarakat Desa Sempajaya pada umumnya bertani, atau berkebun sayuran dan buah-buahan. Salah satu hasil pertanian adalah buah jeruk madu, Dalam pengabdian kepada masyarakat ini melihat adanya buah jeruk madu yang berlimpah di Desa Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar untuk produksi yoghurt buah jeruk madu, dan dilakukan pemaparan tentang pentingnya pengurusan sertifikat halal agar konsumen merasa tenang tentang kehalalan sebuah produk yang dihasilkan oleh produsen, serta manajemen pemasaran yang dipaparkan agar produk tersebut memiliki potensi nilai jual yang tinggi dengan melihat peluang pasar, desain produk yang menarik, dan kebutuhan masyarakat terhadap suatu produk tersebut.

Kata kunci : strategi pemasaran syariah, yoghurt buah jeruk madu, halal

PENDAHULUAN

Jeruk merupakan komoditas buah yang dapat tumbuh di dataran rendah hingga dataran tinggi dengan varietas/spesies komersial yang berbeda dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat berpendapatan rendah hingga yang berpenghasilan tinggi. Jeruk termasuk dalam kategori buah yang memiliki kandungan vitamin C yang tinggi, dan sangat baik sebagai sumber asupan nutrisi yang dibutuhkan oleh manusia.

Sumatera Utara khususnya di Desa Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo merupakan salah satu area pertanian jeruk madu, dan seluruh komoditas pertanian di daerah ini adalah petani jeruk madu. Jeruk madu dijual dalam keadaan segar tanpa ada pengolahan apapun dari petani menuju ke pasar tradisional dan menuju ke kota Medan.

Dalam perjalanan menuju ke pasar tradisional dan kota Medan, jeruk madu dibungkus dengan menggunakan kemasan produk yang berbahan dasar plastik atau kertas. Bahan yang digunakan untuk membungkus dapat sebagai faktor yang dapat membuat rusaknya buah jeruk madu apabila bahan tersebut tidak kering atau lembab. Keadaan basah atau lembab dapat menyebabkan tumbuhnya *mikroorganisme* (bakteri atau jamur) di permukaan luar hingga masuk ke dalam buah jeruk dan mengakibatkan terjadi pembusukan pada buah jeruk, faktor yang lain yang dapat menyebabkan rusaknya buah jeruk madu yaitu faktor lingkungan yang buruk seperti cuaca yang sangat panas, cuaca terlalu dingin, hujan yang berkelanjutan tiada henti dapat membuat jeruk madu bisa menjadi mudah rusak. Selain itu buah jeruk madu bisa saja rusak apabila dalam beberapa hari tidak laku di pasar tradisional atau pasar kota Medan, maka buah jeruk madu akan berubah teksturnya menjadi lembek dan berair. Rusaknya sebuah buah akan menurunkan kualitas vitamin dari buah tersebut dan tidak layak untuk dikonsumsi, serta dapat menurunkan pendapatan para petani buah jeruk madu.

Salah satu solusi untuk mengatasi rusaknya buah jeruk madu adalah dilakukan pengolahan buah jeruk madu menjadi suatu produk yang layak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk tersebut adalah suatu inovasi yang memanfaatkan metode fermentasi dari *mikroorganisme* yang baik yaitu bakteri *Lactobacillus sp.* dan bahan dasar lainnya yaitu susu sapi dan sari buah jeruk madu. Produk akhir yang akan diperoleh yaitu yoghurt buah jeruk madu.

Sebagian besar masyarakat Indonesia adalah masyarakat muslim yang sangat sensitif terhadap makanan yang haram. Yoghurt buah yang dihasilkan harus diuji dan diketahui produk tersebut halal atau haram dengan cara mengurus sertifikat halal, karena salah satu cara untuk mengetahui suatu produk tersebut halal adalah dengan melihat ada tidaknya sertifikat halal yang tertera pada produk tersebut. Sertifikat halal menurut petunjuk teknis pedoman sistem produksi halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM dan MUI. Sertifikat halal merupakan proses awal dari sistem jaminan halal. Fungsi sertifikat halal bagi konsumen adalah terlindungnya konsumen muslim dari mengkonsumsi pangan, obat-obatan dan kosmetika yang tidak halal, secara kejiwaan perasaan hati dan batin konsumen akan tenang, mempertahankan jiwa dan raga dari keterpurukan akibat produk haram, sertifikat halal juga akan memberikan kepastian dan perlindungan hukum terhadap konsumen.

Konsep manajemen pemasaran yang dilakukan untuk tiap produk berbeda-beda satu dengan yang lainnya, ada produsen yang sangat memperhatikan kualitas produksinya sehingga suatu produk bisa mahal atau tinggi harganya, ada juga yang menekan biaya produksi dengan cara produk yang dihasilkan dalam skala besar sehingga nilai jual dari sebuah produk menjadi murah.

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini melihat adanya buah jeruk madu yang berlimpah di Desa Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar untuk produksi yoghurt buah jeruk madu, dan dilakukan pemaparan tentang pentingnya pengurusan sertifikat halal agar konsumen merasa tenang tentang kehalalan sebuah produk yang dihasilkan oleh produsen, serta manajemen pemasaran yang dipaparkan agar produk tersebut memiliki potensi nilai jual yang tinggi dengan melihat peluang pasar, desain produk yang menarik, dan kebutuhan masyarakat terhadap suatu produk tersebut.

METODE PENGABDIAN

Buah jeruk yang berlimbah jika masih segar dapat dijual langsung ke pasar tradisional ataupun dikirim ke luar dari daerah Berastagi menuju kota lain. Buah jeruk memiliki potensi mudah rusak, apabila metode pengemasan dan penyimpanan tidak baik, serta faktor lingkungan sekitar juga sangat mempengaruhi kualitas dari buah jeruk tersebut.

Kebanyakan petani jeruk mengalami kerugian apabila terjadi kerusakan buah jeruk yang akan dikirim ke luar kota ataupun yang telah dijual di pasar tradisional akan tetapi tidak laku. Kerugian-kerugian yang terjadi dapat mengakibatkan berkurangnya pendapatan petani buah jeruk. Perlu dilakukan sebuah inovasi yang baru untuk mengolah jeruk agar menjadi suatu produk yang dapat meningkatkan pendapatan petani jeruk madu.

Metode pelaksanaan kegiatan yaitu dengan cara persentasi dan pelatihan pembuatan yoghurt buah jeruk madu secara langsung. Serta pelatihan pengelolaan usaha mikro. Tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Pra Pengabdian
 - a. Silaturahmi dengan Kepala desa
 - b. Pendataan Ibu-Ibu rumahtangga untuk mendata peserta pelatihan pembuatan Yoghurt
 - c. Persiapan Administrasi/surat-menyurat pelatihan
 - d. Persiapan lokasi pelatihan
 - e. Persiapan mekanisme acara pelatihan
2. Pelatihan pembuatan yoghurt buah jeruk madu
Kegiatan pelatihan ini ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo yang berjumlah kurang lebih 50 orang.
3. Pemaparan materi tentang produk halal suatu produk makanan.
Tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Harapan Medan mempersiapkan materi yang akan disampaikan kepada ibu-ibu rumahtangga bagaimana strategi pemasaran Syariah guna

meningkatkan pendapatan keluarga serta bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan yoghurt. Materi yang disampaikan antara lain:

- a. Pemaparan materi tentang produk halal suatu produk makanan.
- b. Pemaparan tentang desain kemasan produk makanan.
- c. Diskusi antara pelaksana kegiatan dengan mitra (masyarakat Desa/ibu-ibu rumah tangga Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo).
3. Demonstrasi pembuatan Yoghurt halal jeruk madu.
Cara pembuatan yoghurt buah jeruk madu adalah :
 - a. Panaskan susu murni di atas api kecil sambil terus diaduk selama 30 menit dan buat agar susu tidak sampai mendidih supaya protein susu tidak rusak.
 - b. Setelah 30 menit, angkat susu dan dinginkan hingga hangat kuku dalam suhu ruangan.
 - c. Masukkan sari buah dan bibit yoghurt lalu aduk sampai rata dengan menggunakan alat pengaduk steril.
 - d. Apabila sudah selesai masukkan ke dalam wadah tertutup lalu tutup dengan serbet, dan inkubasi selama 20-24 jam.
 - e. Sesudah 20-24 jam akan muncul lapisan berwarna kekuningan kental di atas permukaannya, jika belum kental masih bisa diperpanjang masa inkubasinya.
 - f. Setelah yoghurt sudah jadi maka yoghurt siap untuk disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian. Bersosialisasi dengan masyarakat terutama ibu-ibu dengan memberikan pelatihan mengenai manajemen pemasaran syariah dan cara mendapat sertifikat Halal dan memberikan keterampilan kepada masyarakat terutama ibu-ibu dengan memberikan pelatihan pengolahan Yogruth Halal berbahan dasar Buah Jeruk Madu.

Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di lakukan di Jambur Kantor Desa Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo dengan peserta ibu-ibu rumahtangga Desa Sempajaya Peceren Kecamatan Berastagi Tanah Karo. Ibu-ibu antusias dan merespon positif kegiatan ini, dengan meluangkan waktu untuk datang. Sehingga diharapkan kegiatan pelatihan ini menambah keterampilan ibu-ibu rumahtangga dalam mengolah buah jeruk madu yang ada di sekitarnya dan menjadikan yoghurt halal serta memahami mendapatkan sertifikat halal dan memberikan pengetahuan memasarkan yogurth halal buah jeruk madu secara syariah yang diharapkan dapat mendapatkan profit yang berkah. Berikut ini Gambar Rekam Jejak Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Pelatihan Pembuatan Yoghurt Halal Berbahan dasar Jeruk Madu (Tim Pelaksana Bersama Ibu-ibu rumah tangga Desa Sempajaya Peceren Berastagi Tanah Karo.



Gambar 3.1 Ibu-ibu rumah tangga Desa Sempajaya sedang melihat demostrasi secara dekat roses Pembuatan Yogurth Halal berbahan dasar buah jeruk madu



Gambar 3.2 Ibu-ibu rumah tangga sedang mencicipi hasil yogurth halal yang sudah selesai di proses oleh tim pelaksana pengabdian.



Gamabr 3.3 Tim pelaksana melakukan sosialisasi tentang manfaat yogurth bagi tubuh dan suatu produk bergizi serta menjelaskan bakteri yang terkandung didalam produk yogurth halal berbahan dasar jeruk madu sangat aman dikonsumsi dan mensosialisasikan manajemen pemasaran syariah serta menjelaskan bagaimana memperoleh dan prosedur mendapatkan sertifikat halal agar mendapatkan berkah Pada hari kedua (2) di jambur kantor desa Sempajaya peceren berastagi Tanah Karo



Gambar 3.4. Ibu-ibu rumah tangga lagi fokus mendengarkan sosialisasi yang diberikan tim pelaksana tentang prosedur sertifikat halal.



Gambar 3.5 Selesai sudah sosialisasi, maka Seluruh ibu-ibu Rumah tangga dan Ibu Kepala Desa serta Tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat Berfoto dengan cerianya di Jambur Kantor Desa Sempajaya peceren kecamatan Berastagi Kabupaten Tanah Karo

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian Ipteks bagi Masyarakat (PkM) yang telah dilakukan berupa pelatihan manajemen pemasaran syariah Yogurth halal berbahan dasar buah Jeruk Madu. Pelatihan diawali dengan mengenalkan jenis buah jeruk madu yang dapat diolah dan dijadikan yogurth halal dan memahami manajemen pemasaran syariah, kemudian dilanjutkan dengan memperoleh sertifikat halal. Dari hasil diskusi dengan kepala Desa dan masyarakat sekitar selama pelaksanaan pengabdian, mereka sangat bersemangat dan berharap ada pelatihan-pelatihan selanjutnya. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya dalam bentuk pengabdian saja, tetapi bisa dibentuk sebuah kerjasama terutama kepada ibu-ibu PKK.

Saran

Adanya keberlanjutan dari program pengabdian berupa kerjasama dalam pelatihan keterampilan pemberdayaan limbah dalam berbagai bentuk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah kami ucapkan kehadiran Allah SWT karena atas berkat dan Rahmat-Nya tim pelaksanaan pengabdian masyarakat dapat menyelesaikan pengabdian ini. Pelaksanaan Pengabdian ini merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi bagi setiap Dosen Tetap di Universitas Harapan Medan. Oleh karena itu dalam kesempatan ini kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Rektor, Wakil Rektor I, Wakil Rektor II, Wakil Rektor III Universitas Harapan.
2. Bapak Dekan Fakultas Teknik dan Komputer Universitas Harapan. yang telah memberikan izin kepada tim pelaksana untuk melakukan kegiatan pengabdian ini.
3. Kepala Desa Sempajaya Peceren Bapak Meilala purba yang memberikan kesempatan dan menyediakan tempat dan fasilitas untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.
4. Ibu-Ibu Rumahtangga Desa Sempajaya Peceren yang telah antusias hadir untuk mengikuti pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.
5. Ketua LPPM Universitas Harapan Bapak Andi Marwan Elhanafi, ST.,M.Kom yang telah meluangkan waktu untuk membantu terlaksananya pengabdian ini.
6. Seluruh tim pelaksana, yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchhari dan Donni JuniPriansa. 2009. *Manajemen Bisnis Syariah*. Bandung Alfabeta.
- Ginting, Firman Dkk 2011. *Jurnal ilmu dan Teknologi hasil ternak. Pembuatan minuman probiotik (yoghurt) dari proporsi susu sapi dan kedelai dengan isolat lactobacillus casei dan lactobacillus plantarum*. Vol 6 No 1
- Hermawan Kartajaya, Muhammad Syakir Sula.2006. *Marketing Syariah*. Bandung: Mizan Pustaka
- Jusmaliani, 2008. *Bisnis Berbasis Syariah*. Jakarta : Bumi Aksara
- Koswara, Sutrisno 2009, *Teknologi pembuatan yoghurt* : ebookpangan.com
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika (LP POM Majelis Ulama Indonesia (MUI) Provinsi Sumatera Utara
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, 2008. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LP POM MUI* untuk memperoleh sertifikat Halal
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman untuk memperoleh sertifikat Halal
- Qardhawi, Yusuf. 2011. *Halal dan Haram dalam Islam*. Surakarta: PT. Era Adicitra Intermedia.
- Widodo wahyu 2002, *Bioteknologi Fermentasi Susu Malang* : pusat pengembangan bioteknologi universitas muhammadiyah malang.