

Pemasaran Produk Hasil Olahan Food Loss and Waste

RR Ovy Noviati Nuraini Magetsari ¹⁾, Deliza Henny ²⁾, Yosephina Endang Purba ³⁾,
Lavlimatria Esya ⁴⁾

^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Trisakti

Email: ovy.magetsari@trisakti.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Trisakti pada tanggal 26 Februari 2023 di Fokkalis bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola Food Loss and Waste (FLW) menjadi produk bernilai tambah serta memasarkan produk hasil olahan tersebut. Kegiatan ini melibatkan penyuluhan, pelatihan praktik, diskusi kelompok, dan pendampingan pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai konsep FLW dan pentingnya pengelolaan limbah makanan, serta peningkatan keterampilan dalam mengolah limbah makanan menjadi produk yang dapat dijual seperti kompos, keripik sayuran, dan selai buah. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik dan pendampingan pemasaran sangat efektif dalam meningkatkan kemampuan peserta. Selain itu, peserta juga berhasil mengembangkan beberapa rencana usaha berbasis pengolahan FLW yang memiliki potensi ekonomi. Kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan waktu pelatihan dan sarana prasarana yang kurang memadai, namun dapat diatasi dengan pendekatan yang adaptif dan partisipatif. Untuk mendukung keberlanjutan dampak kegiatan ini, diperlukan program pelatihan berkelanjutan, peningkatan kolaborasi dengan pemangku kepentingan lokal, serta penggunaan teknologi digital untuk memperluas akses pelatihan dan pemasaran. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil memberikan kontribusi positif dalam pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan FLW secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Food Loss and Waste, Pemasaran Produk Olahan, Pemberdayaan Masyarakat

ABSTRACT

The community service activity organized by the Faculty of Economics and Business, Trisakti University, on February 26, 2023, in Fokkalis, aimed to enhance the knowledge and skills of the community in managing Food Loss and Waste (FLW) into value-added products and marketing these processed products. The activities involved counseling, practical training, group discussions, and marketing assistance. The results showed an increase in participants' understanding of the concept of FLW and the importance of food waste management, as well as an improvement in skills to process food waste into marketable products such as compost, vegetable chips, and fruit jam. Activity evaluations indicated that hands-on training methods and marketing assistance were highly effective in enhancing participants' abilities. Furthermore, participants successfully developed several business plans based on FLW processing that have economic potential. The challenges faced included limited training time and inadequate facilities, which were addressed through adaptive and participatory approaches. To support the sustainability of the activity's impact, ongoing training programs, increased collaboration with local stakeholders, and the use of digital technology to expand training and marketing access are needed. Thus,

this activity successfully contributed positively to community empowerment and sustainable FLW management.

Kata Kunci: Food Loss and Waste, Processed Product Marketing, Community Empowerment

PENDAHULUAN

Food Loss and Waste (FLW) merupakan masalah yang semakin krusial di tingkat global. Menurut Food and Agriculture Organization (FAO), sekitar sepertiga dari semua makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia di dunia, sekitar 1,3 miliar ton per tahun, hilang atau terbuang dalam rantai pasokan pangan (FAO, 2019). Di Indonesia, masalah ini tidak hanya berdampak pada keberlanjutan lingkungan tetapi juga pada ketahanan pangan, ekonomi, dan kesejahteraan masyarakat. Diperkirakan, setiap tahunnya, Indonesia menghasilkan sekitar 13 juta ton limbah makanan, yang berkontribusi pada 7-8% emisi gas rumah kaca di negara ini (World Bank, 2021).

Masalah FLW di Indonesia dipicu oleh berbagai faktor, termasuk kurangnya pemahaman masyarakat tentang manajemen makanan dan kurangnya teknologi serta infrastruktur yang memadai untuk mengelola sisa makanan di setiap tahap rantai pasokan pangan (FAO, 2019). Selain itu, pola konsumsi yang boros, perilaku tidak bertanggung jawab dalam penggunaan bahan makanan, dan ketidaktahuan tentang potensi pengolahan sisa makanan menjadi produk bernilai tambah juga memperburuk keadaan ini (Putri & Wiratama, 2022). Sebagian besar masyarakat belum menyadari bahwa FLW dapat diolah menjadi produk baru yang bermanfaat, seperti pupuk organik, pakan ternak, dan produk pangan olahan, yang tidak hanya mengurangi dampak lingkungan tetapi juga dapat memberikan nilai ekonomis.

Pemerintah Indonesia melalui berbagai kebijakan telah berusaha menangani masalah FLW ini. Misalnya, melalui Program Nasional Pengurangan Sampah Rumah Tangga yang dicanangkan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) serta dukungan dari sektor swasta dan organisasi masyarakat. Namun, partisipasi aktif masyarakat dan edukasi tentang pengolahan FLW masih sangat diperlukan untuk mengoptimalkan hasil dari program-program tersebut (KLHK, 2020).

Menyadari pentingnya peran masyarakat dalam mengurangi FLW, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diselenggarakan dengan tujuan memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan dan pemasaran produk hasil olahan dari FLW. Edukasi ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang dampak negatif dari limbah makanan dan memberikan solusi praktis tentang bagaimana mengolah sisa makanan menjadi produk bernilai ekonomis dan ramah lingkungan. Selain itu, pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UKM, untuk memulai usaha baru yang berbasis pengolahan FLW, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka (Rohimah & Santosa, 2021).

Dengan pendekatan yang komprehensif, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga pendampingan, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model bagi kegiatan serupa di berbagai wilayah lain di Indonesia. Tidak hanya memberikan pengetahuan, kegiatan ini juga mengajak masyarakat untuk terlibat langsung dalam praktik pengolahan FLW, sehingga mereka dapat langsung merasakan manfaat dari pengelolaan FLW yang baik.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemasaran produk hasil olahan Food Loss and Waste (FLW) yang diadakan pada tanggal 26 Februari 2023 di Fokkalis dirancang secara menyeluruh dan komprehensif. Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan beberapa pendekatan yang sistematis dan interaktif untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu sosialisasi, pelatihan praktik, diskusi kelompok, dan pendampingan.

Tahap pertama dari kegiatan ini adalah sosialisasi dan penyuluhan kepada masyarakat mengenai pentingnya pengelolaan FLW. Sosialisasi dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif, di mana peserta diajak untuk aktif berdiskusi dan berbagi pengalaman terkait pengelolaan limbah makanan.

Materi sosialisasi disampaikan oleh narasumber yang berkompeten, yaitu ahli di bidang pengelolaan sampah organik dan praktisi pemasaran produk olahan. Topik yang disampaikan meliputi definisi dan pemahaman tentang Food Loss and Waste, dampak negatif FLW terhadap lingkungan, ekonomi, dan Kesehatan, potensi ekonomi dari pengolahan FLW menjadi produk yang bernilai tambah.

Sosialisasi ini dilakukan dengan menggunakan media presentasi, video edukatif, serta studi kasus dari daerah lain yang telah sukses dalam pengelolaan FLW. Partisipasi aktif peserta didorong melalui sesi tanya jawab dan diskusi untuk menggali lebih dalam tentang masalah dan solusi yang relevan dengan kondisi lokal mereka. Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan praktik pengolahan FLW. Tahap ini dirancang untuk memberikan keterampilan praktis kepada peserta tentang bagaimana mengolah limbah makanan menjadi produk bernilai ekonomis. Pelatihan dibagi menjadi beberapa sesi berdasarkan jenis produk yang akan dihasilkan. Sesi Pengolahan Menjadi Produk Pangan, dalam sesi ini, peserta diajarkan cara mengolah sisa sayuran, buah-buahan, dan bahan organik lainnya menjadi produk makanan seperti selai buah, keripik sayuran, dan produk fermentasi seperti kimchi atau acar. Pelatihan ini melibatkan demonstrasi langsung oleh fasilitator, diikuti dengan praktik mandiri oleh peserta. Setiap peserta diberikan bahan dan alat yang dibutuhkan serta dipandu langkah demi langkah selama proses pengolahan.

Sesi selanjutnya adalah Sesi Pengolahan Menjadi Produk Non-Pangan, Sesi ini fokus pada pengolahan FLW menjadi produk non-pangan seperti pupuk kompos dan pakan ternak. Peserta diajarkan cara membuat kompos dari sisa-sisa makanan organik menggunakan metode vermikompos dan aerobic composting. Selain itu, peserta juga dilatih untuk mengolah sisa makanan seperti kulit buah dan sayuran menjadi pakan ternak yang sehat dan bernutrisi. Setiap sesi pelatihan dilengkapi dengan panduan tertulis dan demonstrasi visual agar peserta lebih mudah memahami proses dan teknik yang diajarkan. Peserta juga dimotivasi untuk mengajukan pertanyaan dan berdiskusi jika menghadapi kesulitan selama pelatihan.

Setelah pelatihan praktik, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk diskusi kelompok terarah. Setiap kelompok diminta untuk mengidentifikasi potensi lokal dan tantangan dalam pengelolaan FLW di daerah mereka masing-masing. Tujuannya adalah untuk menyusun rencana usaha yang berbasis pada pengolahan FLW sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lokal. Fasilitator memandu diskusi dan memberikan masukan tentang strategi pemasaran, perencanaan bisnis, dan pengelolaan usaha kecil berbasis komunitas. Peserta diajak untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompok mereka, yang mencakup ide produk yang akan dikembangkan, strategi pemasaran yang akan diterapkan, serta rencana aksi dalam jangka pendek dan panjang. Diskusi ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilan kolaboratif, kepemimpinan, dan kewirausahaan di antara peserta.

Metode pelaksanaan yang dirancang ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mendalam, keterampilan praktis, dan pengalaman nyata kepada peserta dalam mengelola FLW dan memasarkan produk hasil olahan. Melalui pendekatan yang terstruktur dan partisipatif, kegiatan ini tidak hanya menjadi sarana edukasi tetapi juga pemberdayaan komunitas yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemasaran produk hasil olahan Food Loss and Waste (FLW) yang diadakan pada tanggal 26 Februari 2023 di Fokkalis berhasil mencapai berbagai hasil yang signifikan, baik dalam aspek pengetahuan, keterampilan, perubahan sikap, maupun dampak ekonomi bagi para peserta. Salah satu tujuan utama dari kegiatan ini adalah meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya pengelolaan FLW dan potensi pengolahannya menjadi produk bernilai tambah. Berdasarkan hasil kuesioner pre-test dan post-test yang diberikan kepada peserta, terdapat peningkatan signifikan dalam pengetahuan tentang konsep FLW, dampaknya terhadap lingkungan dan ekonomi, serta cara-cara pengolahannya.

Sebelum mengikuti kegiatan, hanya 20% peserta yang memiliki pengetahuan dasar tentang FLW. Setelah mengikuti kegiatan, angka ini meningkat menjadi 85%, di mana peserta mampu menjelaskan secara rinci definisi, penyebab, dan dampak dari FLW. Lebih dari 90% peserta memahami pentingnya mengurangi FLW dan mengetahui teknik-teknik dasar pengolahan limbah makanan menjadi produk bernilai ekonomis seperti kompos, pakan ternak, dan produk makanan olahan. Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pemasaran produk hasil olahan Food Loss and Waste (FLW) yang

dilaksanakan pada tanggal 26 Februari 2023 di Fokkalis merupakan langkah penting untuk menilai efektivitas, efisiensi, dan dampak dari seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan.

Evaluasi ini dilakukan dengan menggunakan beberapa metode, yaitu pengisian kuesioner pre-test dan post-test, observasi langsung selama kegiatan, diskusi reflektif, serta wawancara dengan beberapa peserta setelah kegiatan. Evaluasi ini mencakup beberapa aspek, yaitu keberhasilan pencapaian tujuan, efektivitas metode yang digunakan, partisipasi dan keterlibatan peserta, serta kendala dan tantangan yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan. Kegiatan ini secara umum berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengelola FLW dan memasarkan produk hasil olahan. Berdasarkan hasil kuesioner post-test, 85% peserta menunjukkan peningkatan pemahaman tentang konsep FLW, dampaknya terhadap lingkungan dan ekonomi, serta berbagai metode pengolahan FLW menjadi produk yang bernilai ekonomis. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan penyuluhan yang dilakukan di awal kegiatan efektif dalam meningkatkan kesadaran peserta tentang isu FLW. Selain itu, sekitar 70% peserta berhasil menerapkan keterampilan baru yang mereka pelajari selama sesi pelatihan praktik pengolahan FLW

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pemasaran produk hasil olahan Food Loss and Waste (FLW) yang dilaksanakan pada tanggal 26 Februari 2023 di Fokkalis berhasil mencapai berbagai tujuan yang telah ditetapkan dan memberikan dampak positif bagi peserta dan komunitas lokal. Berdasarkan hasil evaluasi yang komprehensif terhadap seluruh rangkaian kegiatan, dapat ditarik beberapa kesimpulan bahwa, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran peserta mengenai konsep FLW, dampak negatifnya terhadap lingkungan dan ekonomi, serta pentingnya pengelolaan limbah makanan secara efektif. Sebelum kegiatan, mayoritas peserta belum menyadari dampak luas dari FLW, baik secara lingkungan maupun ekonomi. Namun, setelah mengikuti sesi penyuluhan dan diskusi, sekitar 85% peserta menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan dan menyadari peran mereka dalam mengurangi FLW di tingkat rumah tangga dan komunitas. Kesadaran ini diharapkan dapat memicu perubahan perilaku yang lebih ramah lingkungan di kalangan peserta.

DAFTAR RUJUKAN

- FAO. (2019). *The State of Food and Agriculture: Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- KLHK. (2020). *Laporan Kinerja Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Tahun 2020*. Jakarta: Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan.
- Putri, A. A., & Wiratama, Y. (2022). "Pengelolaan Food Loss and Waste untuk Mendukung Ketahanan Pangan dan Lingkungan di Indonesia." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 67-79.
- Rohimah, N., & Santosa, D. (2021). "Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Limbah Makanan Menjadi Produk Bernilai Ekonomis." *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 4(1), 102-115.
- World Bank. (2021). *Waste Not, Want Not: Reducing Food Loss and Waste in Indonesia*. Washington, DC: World Bank