

## KELOMPOK WIRA USAHA IBU 'MANDIRI' DI DESA PARIA, WAJO – SULAWESI SELATAN

**Feizarina**

Dosen Diploma Universtas Bosowa  
Email : feizarina@gmail.com

### ABSTRACT

*Paria village is one of the villages of the District Majauleng, Wajo, South Sulawesi. The majority of the population is farmer and the Civil Service, has a page / home gardens that grow coconut trees. These conditions will certainly provide many opportunities coconut production of every household in the region. If at any household store coconuts falling on their inventory in the warehouse, then made the traditional cooking oil on the end result will produce blendo. The utilization of this limited blendo still need to be handled to be made into confectionary are more varied and economically better than any housewife group in this region.*

*Standard manufacture of one kilogram of cooking oil traditional / kelntik and 500 grams blendo produced from coconuts seven medium-size (1: 7). For the re sep makes chips "Black Coconut" requires 250 grams blendo. From this recipe produces 25 min bottled fruit size of 250 grams of chips, which is packed with packaging made from alluminium foil, models highlighter (Packaging can stand steady despite heavy). Predicted with a selling price of Rp. 5000 / fruit, it will generate a gross income of Rp, 125,000 per production, the business capital of Rp. 70,000 / production.*

*Making chips are for confectionary chips snacks is one of the well-loved by the general public, has durability / shelf life long enough. Variations confectionary created in an effort to boost the creativity of the business group housewife "Independent" to take advantage of existing production, addition of this business group will create a powerful new business field for the surrounding community*

*In order to provide more benefits that it is conducted in Science and technology for rural communities in the Paria IbM for business groups housewife "Independent" in the village of Paria .. In addition, the utilization of confectionary packaging technology that meets the security elements, good shelf life, a more attractive appearance, so it will have an impact on sales of the product better. That aspect of production to marketing is an aspect that gets the attention with good packaging. Besides creating an entrepreneurial spirit among housewives who have the effects of increasing economic value in this region.*

**Keywords :** *Blendo, chips, Paria Desa Wira Enterprises, housewife Mandiri*

## A. PENDAHULUAN

Pembuatan minyak kelapa secara tradisional ini masih banyak dilakukan oleh masyarakat di desa Paria, kabupaten Wajo Sulawesi Selatan. Hasil minyak goreng maupun blendonya baru digunakan hanya sebatas keperluan sendiri atau keluarga saja. Sementara di masyarakat di daerah Jawa Barat tepatnya Ciamis, minyak goreng dan blendonya banyak ditampung oleh restoran yang masih mengutamakan kualitas menu hidangan. Sebab sayur yang bumbunya digoreng dengan minyak kelapa rasanya tetap lebih sedap dibanding dengan minyak kelapa sawit. Dimana harga blendo ini bisa dihargai Rp.18.000 per kilogram., sedangkan di Desa Paria blendo dihargai Rp. 5.000 – Rp. 10.000 per kilogram, bahkan kadang gratis di antara mereka bila mereka selesai membuat minyak goreng dari santan kelapa secara tradisional.

Desa Paria adalah salah satu desa /kelurahan di kecamatan Majauleng, merupakan ibu kota kecamatan kabupaten Wajo . Kecamatan Majauleng merupakan salah satu dari 14 ( empat belas ) kecamatan yang ada di kabupaten Wajo Sulawesi Selatan. Menurut BPS Kabupaten Wajo 2011, jumlah penduduk di kabupaten Wajo

adalah 385.109 jiwa dengan luas wilayah 2.056,20 km<sup>2</sup> , serta tingkat kepadatan 187,29 jiwa/km<sup>2</sup> Daerahnya memiliki agribisnis yang cukup menjanjikan nilai perekonomian bagi masyarakatnya. Untuk luas kecamatan Majauleng itu sendiri adalah 225.92 Km<sup>2</sup>. Sedangkan luas Desa Paria adalah 12,22 Km<sup>2</sup> dengan ketinggian geografis kurang 500 m dari permukaan laut. (Sumber Peta Dasar JICA 1978 dari Hasil BPS Kab Wajo, Penerbitan Publikasi Kecamatan Majauleng Dalam Angka 2012). Menurut data yang ada Desa Paria Klasifikasi Tingkat Perkembangan Desa berada pada kondisi Desa Swasembada. Terdiri dari 2 dusun dengan 7 Blok untuk wilayah RT/RW berdasarkan hasil sensus 2011 . Jumlah Kepala Keluarga 681 KK dengan jumlah penduduk 2544 orang. Luas tanah yang dirinci menurut penggunaannya adalah seluas 896,20 Ha, penggunaan untuk pekarangan 37 Ha, perkebunan 157.92 Ha, Ladang Huma 281,61 Ha. Dengan kondisi dari tanaman pohon kelapa yang ada di pekarangan rumah mereka saja menghasilkan setiap hari minimal 5-10 butir kelapa yang jatuh per satu pohon. Bila dimanfaatkan untuk dibuat minyak goreng tradisional akan menghasilkan

blendo yang cukup untuk bisa dibuat penganan yang bernilai jual dan ekonomis bagi rumah tangga di sana.

Umumnya standar pembuatan satu kilogram minyak goreng klentik dan 500 gram blendo dihasilkan dari tujuh butir kelapa ukuran sedang (1 : 7). Untuk satu resep membuat keripik “Black Coconut” membutuhkan 250 gram blendo. Dari resep ini menghasilkan min 25 buah kemasan ukuran 250 gram yang dikemas dengan kemasan yang terbuat dari aluminium foil, model Stabilo (Kemasan dapat berdiri dengan stabil meski pun berat). Bila harga jual Rp.5.000 / buah, maka akan menghasilkan pendapatan bruto Rp.125.000 per produksi, dengan modal usaha Rp 70.000 -/ produksi.

Keripik atau kletikan adalah salah satu cemilan yang banyak dinikmati, berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng. Untuk menghasilkan rasa gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan semua rasa. Sebagai cemilan renyah, sifatnya sangat ringan, sehingga dapat

dinikmati kapan saja dan dimana saja. Kerenyahan dan cita rasanya yang lezat membuatnya tak akan cukup hanya sekali dua kali santap saja. Makanan cemilan ini umumnya bisa dihidangkan sebagai teman minum teh, kopi ataupun untuk cemilan saat nonton bareng entah pertunjukkan di tv, atau bioskop. Meski bukan makanan yang mengenyangkan, namun memberikan rasa kenikmatan tersendiri bagi kalangan segala umur. Bahkan untuk industri food pabrikan sampai membuat produk makanan anak-anak dalam kemasan yang menarik dari cemilan yang sejenis keripik ini. Dengan pemikiran ini, maka blendo yang dijadikan bahan campuran untuk pembuatan keripik akan memberikan rasa yang gurih dan manis yang merupakan rasa dasar dari sebuah cemilan dari makanan keripik. Adaptasi dari salah satu resep pembuatan keripik yang menggunakan keju ditambahkan dengan blendo ini, maka akan menghasilkan makanan cemilan dengan rasa khas, yang bisa memiliki nilai jual dan memberikan pemasukan tambahan bagi para pelakunya dalam hal ini ibu rumah tangga di desa Paria. Untuk cemilan keripik ini diberi nama keripik “Black

Coconut “ , karena blendo dibuat dari kelapa dengan warna agak coklat kehitaman pada hasil akhir dari proses pembuatannya.

## **B. PERMASALAHAN MITRA**

Kelompok Ibu Rumah Tangga di desa Paria ini masih didominasi kelompok masyarakat yang mempunyai modal dan pengetahuan yang sangat terbatas dalam membuat suatu kreatifitas olahan bahan makanan. Pelatihan IPTEK IbM bagi masyarakat ini bisa mengubah pola pikir para ibu rumah tangga di desa ini untuk bisa lebih kreatif memanfaatkan hasil olahan akhir dari pembuatan minyak goreng yaitu Blendo. Berdasarkan hal tersebut di atas maka rumusan permasalahan mitra adalah sebagai berikut :

1. Hasil olahan pembuatan minyak tradisional yang berupa blendo belum dimanfaatkan secara maksimal untuk membuat penganan yang lebih bernilai jual lebih baik dan pengenalan pengemasan modern.
2. Pemanfaatan waktu luang para ibu rumah tangga di dalam manajemen waktu melakukan hal – hal yang lebih produktif sehingga bisa memberikan nilai tambah ekonomi bagi keluarga.
3. Meningkatkan kreatifitas para ibu rumah tangga di desa Paria didalam

memanfaatkan sumber bahan blendo menjadi lebih bervariasi , sehingga menambah khasanah kuliner keripik di daerah khususnya dan di Indonesia dalam skala Nasional

## **C. ANALISA DAN PEMBAHASAN**

Permasalahan yang dirumuskan bersama berdasarkan prioritas adalah sebagai berikut : (a) Produksi blendo yang dihasilkan dari setiap rumah tangga di desa Paria, belum memiliki nilai ekonomi untuk menjadi sumber pendapatan baru bagi rumah tangga di desa tersebut. (b) Belum terciptanya kreatifitas dari ibu rumah tangga di wilayah desa ini untuk memanfaatkan produksi blendo menjadi penganan yang lebih variatif untuk dimanfaatkan keluarga atau menjadi nilai jual dan tambahan pendapatan baru. (c) Kurangnya pengetahuan marketing dan pengemasan di kalangan kelompok ibu rumah tangga untuk produksi penganan yang dihasilkan menjadi yang lebih modern baik dari produksi dan pengemasan sehingga memiliki nilai jual yang lebih baik.

Dari beberapa permasalahan dirumuskan di atas, maka solusi yang ditawarkan untuk pemecahannya adalah sebagai berikut : (a) Melaksanakan sosialisasi , sebagai upaya untuk mengenalkan program IbM yang akan

dilaksanakan di wilayah desa Paria , kecamatan Majauleng , Wajo Sulawesi Selatan, berdasarkan kondisi wilayah yang ada di wilayah tersebut dalam memanfaatkan produksi buah kelapa yang cukup banyak dan pembuatan minyak goreng tradisional dari rumah tangga yang ada di wilayah ini, dimana hasil akhir dari produksi minyak goreng ini tentunya menghasilkan blendo atau tahi minyak. (b) Mengumpulkan hasil produksi blendo yang dihasilkan dari setiap rumah tangga di wilayah desa Paria, kecamatan Majauleng yang masuk dalam kelompok usaha ibu rumah tangga “Mandiri” yang akan diberikan pelatihan oleh program pengabdian kepada Masyarakat ini ( IbM) .(c) Mengadakan pelatihan bagi kelompok usaha ibu rumah tangga “Mandiri” tentang cara membuat keripik “Black Coconut “ , dengan memanfaatkan blendo sebagai salah satu bahan dalam pembuatannya.(d) Bekerja sama dengan salah satu toko produsen di Makassar yang memasarkan macam- macam produk untuk kemasan makanan dan sebagainya dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan cara pengemasan produksi yang telah dihasilkan ((Keripik Black Coconut ).

Keempat solusi yang ditawarkan di atas adalah cara untuk mengoptimalkan gerak langkah perkembangan usaha khususnya kelompok usaha ibu rumah tangga “Mandiri” dalam membuat penganan keripik „Black Coconut” di desa Paria, kecamatan Majauleng kabupaten Wajo Sulawesi Selatan agar tingkat pendapatan usaha kelompok ibu rumah tangga bisa lebih meningkat dan berkembang dengan pengetahuan akan variasi penganan yang lebih baik, yang tentunya akan meningkatkan kreatifitas ibu rumah tangga di daerah tersebut.

## **TARGET DAN LUARAN**

### **Target Program IbM**

Jenis luaran yang akan dihasilkan berdasarkan rencana adalah :

**(a)Aspek Produksi:-** Pengadaaan bahan baku blendo yang selektif dan kontinue yang di koordinir oleh kelompok usaha ibu „Mandiri” di desa Paria . - Mengadakan pelatihan dan pembinaan kelompok usaha ibu Mandiri untuk memproduksi, mempertahankan mutu dan memasarkan keripik Black Coconut sesuai dengan permintaan pasar.

- 1) Meningkatkan ketrampilan para pelaku usaha keripik black coconut
- 2) Membuat sinergitas dengan produsen kemasan yang menjadi mitra kedua dalam bentuk kerjasama penyediaan

kemasan sesuai dengan permintaan pasar yang berjalan.

**(b)Aspek Manajemen** :-Terciptanya sistem pengelolaan usaha yang terencana dan sistematis yakni antara pengadaan bahan baku, produksi, kemasan hingga pemasaran.

- 1) Sistem pengelolaan keuangan yang rapi dan pengalokasian pembiayaan sesuai dengan peruntukannya (terjadi efisiensi)
- 2) Membuka jaringan network pemasaran yang lebih luas, dengan melihat kondisi di keadaan pasar, didalam mendistribusikan hasil produksi, Sebagai salah satu upaya pengenalan produk di margin bawah dengan harga yang sesuai dengan daya beli masyarakat, Contoh dipasarkan di sekolah- sekolah, namun kemasan disesuaikan, agar bisa menjual dengan harga yang pantas dan mampu untuk dibeli pada tingkatan anak sekolah tersebut, selain untuk target margin di atasnya misal untuk dapat di kirim ke daerah lainnya di sekitar desa Paria, kecamatan Majauleng ini.
- 3) Mengadakan koodinasi dengan UKM atau pemerintah setempat yang telah berjalan dalam upaya untuk peningkatan modal melalui perbankan

setempat jika perlu dikembangkan lebih lanjut.

### **Luaran yang Dicapai**

Untuk mencapai target yang diinginkan tentunya berdasarkan solusi yang ditawarkan dengan memperhatikan situasi dan kemampuan sumber daya yang dimiliki oleh mitra. Dengan keahlian dan ketrampilan yang dimiliki oleh tim pelaksana program IbM membuktikan bahwa program ini mampu meningkatkan manfaat blendo yang ada untuk menjadi penganan yang produktif, dimana dari segi pemasaran yang disesuaikan dengan pangsa pasar mampu memberikan tambahan peningkatan ekonomi bagi mitra 1 (Satu), kelompok usaha ibu rumah tangga „Mandiri“di desa Paria. Dimana dahulu mereka tidak mendapatkan nilai jual dari blendo yang dihasilkan, dengan adanya program ini mereka memiliki tambahan pendapatan dari usaha yang dilaksanakan rata-rata 20% - 25 %, para ibu memiliki tambahan penghasilan yang tentunya dapat dimanfaatkan untuk peningkatan produksi atau membantu penghasilan suami mereka. Sedangkan bagi mitra 2 (Dua), yang menjadi distributor atau pemasok bahan kemasan ke desa Paria mendapatkan tambahan omset, dari CV usaha yang dijalankan selain

pengenalan produk kemasan yang lebih baik, dari segi penyimpanan, tampilan yang memiliki nilai jual akan produk keripik Black Coconut yang lebih baik. Hal ini juga memperluas jaringan penjualan dari mitra 2 di daerah yang ada di Sulawesi Selatan untuk keberlangsungan ketersediaan kemasan produk lainnya . Secara khusus luaran yang dihasilkan adalah produk keripik black coconut dengan tampilan yang lebih berkualitas (menarik serta harga jual terjangkau) dan membentuk model pemasaran yang lebih luas.

Target yang ingin dicapai dilihat dari indikator tingkat keberhasilan dari kegiatan para ibu rumah tangga yang setelah pelatihan ini untuk melakukan

wirausaha dari produk keripik yang dihasilkan dari praktek yang dilaksanakan. Sehingga para ibu rumah tangga bisa meningkatkan pendapatan rumah tangga mereka dari hasil wirausaha penjualan keripik ini. Mereka dapat memilih pangsa pasar keripik yang akan dituju, misal untuk pangsa pasar anak sekolah dapat dikemas dalam plastik ukuran seperempat kilo yang dijual dengan harga terjangkau oleh anak sekolah. Bila pangsa pasarnya untuk warung atau toko , bisa dibuat dalam kemasan aluminium foil model “Stabilo” tembus pandang yang kemudian di press listrik. Bisa dilabel dengan nama kelompok usaha mereka.

**Tabel 1: Target dan Pengukuran dari Produksi Keripik ‘Black Coconut’**

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga (Rp)
1	Blendo Rp.10rb/kg	250 grm	2.500
2	Keju Kraft 40 rb/pak	250 grm	10.000
3	Telur @ Rp.1.500	8 btr	12.000
4	Tepung Terigu @ 10 rb / kg	400 grm	4.000
5	Tepung Kanji @8.000/ kg	500grm	4.000
6	Minyak Goreng @ 12 Rb / ltr	500 cc	6.000
7	Garam dan Air	½ sdt dan 250 cc air	500
8	Pengemasan aluminium foil model stabilo dan biaya press listrik	Rp. 1.000/ Buah Jad 25 bh	25.000
9	Biaya Bahan bakar dan upah		5.500
<b>Jumlah</b>			<b>70.000</b>

Bila hasil limbah pembuatan minyak goreng menghasilkan 1,5 -2 kg blendo , bisa dibuat 3 -4 resep keripik “Black Coconut” yang akan menghasilkan pendapatan bruto Rp. 375.000 – Rp. 500.000 dengan modal usaha Rp. 210.000-280.000, keuntungan Rp. 165.000.- Rp 220.000

Luaran program Ipteks bagi masyarakat (IbM) yang akan dihasilkan dari kegiatan ini berupa produk penganan keripik “Black Coconut” serta bertambahnya pengetahuan wira usaha bagi kelompok ibu rumah tangga di desa Paria Wajo Sulawesi Selatan. Tentunya diharapkan akan meningkatkan sumber pendapatan para ibu ini dari hasil produk yang mereka jual dari wirausaha yang mereka laksanakan . Selain itu memberikan manfaat waktu luang

mereka yang lebih bernilai positif bagi nilai ekonomi rumah tangga. Target luaran yang ingin dicapai adalah 50 % dibandingkan hanya berupa blendo yang dimanfaatkan untuk hidangan rumah tangga saja , sesuai dengan rincian perhitungan di atas. Sedangkan Luaran yang akan dicapai adalah :

- 1) Produk cemilan “Black Coconut” yang bisa dijadikan wira usaha rumah tangga kelompok “Ibu Mandiri”
- 2) Artikel Ilmiah berupa jurnal sesuai dengan judul dan permasalahan dari IbM ini.

#### **D. METODE PELAKSANAAN**

Metode yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan, maka perlu diuraikan dengan memperhatikan profil mitra ( usaha produksi keripik Black Coconut ) di bawah ini :

**Tabel 2 : Profil Mitra IbM /Permasalahan Beberapa Aspek**

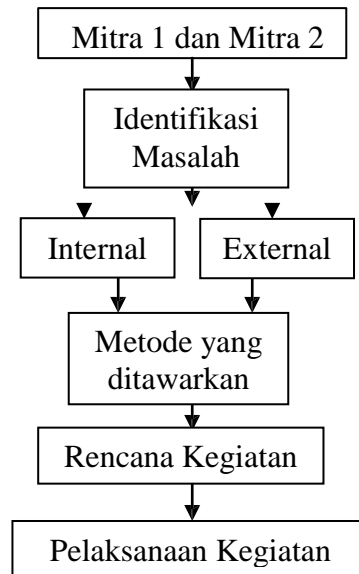
<b>Permasalahan</b>	<b>Mitra 1</b>	<b>Mitra 2</b>	<b>Metode yang ditawarkan</b>
<b>Produksi</b>	<p>Kualitas Produk bahan baku yang belum terjamin akan pasokan pada awal usaha.</p> <p>Belum ada keseragaman atau standar produk bahan baku blendo yang dapat digunakan untuk pembuatan keripik Black Coconut</p>	Belum dikenal sebagai salah satu distribusi atau produsen kemasan pada wilayah ini	<p>Mengkoordinir ketersediaan blendo bagi kelompok usaha ibu Mandiri yang akan memproduksi keripik Black Coconut</p> <p>Membuat sosialisasi dan pelatihan serta pengenalan produk kemasan yang dilaksanakan bersamaan pada proses pelatihan</p> <p>Melakukan variasi rasa dari produk keripik Black Coconut</p>



			<p>bila ada permintaan pasar yang menghendaki variasi rasa dan ukuran kemasan dari produk sesuai dengan kebutuhan pasar yang ada/diminta</p>
<b>Manajemen Usaha</b>	<p>Gotong royong dan kekeluargaan di antara para kelompok usaha ibu Mandiri dalam usaha mengumpulkan bahan baku blendo</p>	<p>Bisnis secara kekeluargaan untuk saling menguntungkan antara kedua belah pihak akan ketersediaan pasokan kemasan khususnya di daerah kelompok ibu Mandiri di desa Paria Wajo ini</p>	<p>-Membangun sinergitas untuk mengkoordinir kebutuhan blendo dari rumah tanggayang ada di wilayah tersebut yang memiliki nilai ekonomi bagi pelakunya</p> <p>-Mengadakan kerjasama antara distributor /produsen kemasan dengan kelompok usaha ibu Mandiri di dalam MOU yang disepakati bersama dalam membangun jaringan net working yang berkelanjutan</p>
<b>Pemasaran</b>	<p>Pnagsa pasar masih baru, pendatang baru dalam produksi produk keripik Black Coconut ini (New-comer)</p>	<p>Pangsa pasar masih baru dalam memperkenalkan produk kemasan yang ada untuk di desa Paria Wajo , serta alasan jarak yang cukup jauh dari Makassar</p>	<p>-Melaksanakan perencanaan pemasaran yang terevaluasi dan terukur sesuai dengan kebutuhan pasar</p> <p>-Perlu adanya networking yang baik</p> <p>-Melakukan pemasaran yang multi saluran serta distribusi yang efektif</p> <p>-Promosi dari kegiatan kelompok usaha ibu Mandiri seperti pengajian, kegiatan warga, PKK atau pemerintah setempat / event-event</p>

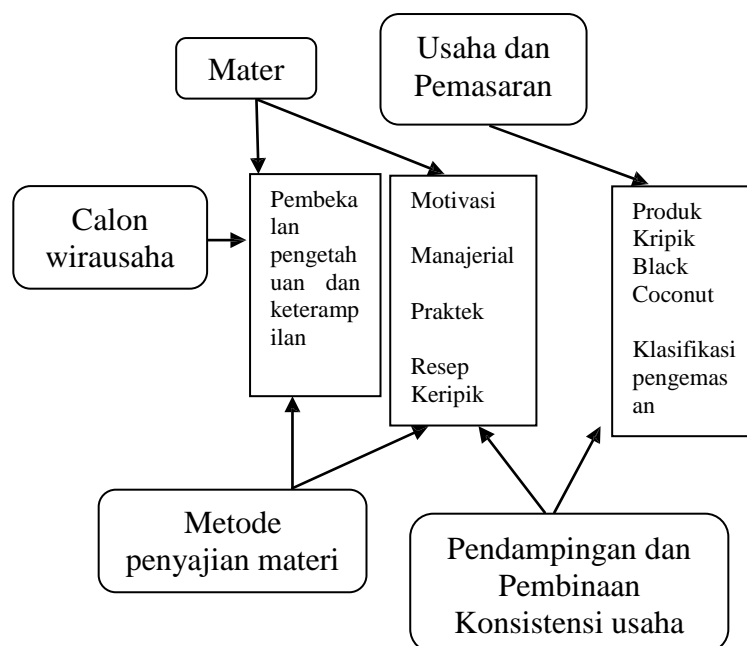
## PROSEDUR KERJA

**Bagan 1 . Prosedur Kerja**



## SISTEMATIKA PELAKSANAAN KEGIATAN

**Bagan 2 : Sistematika Pelaksanaan Kegiatan**



### Partisipasi Mitra Terhadap Pelaksanaan Program

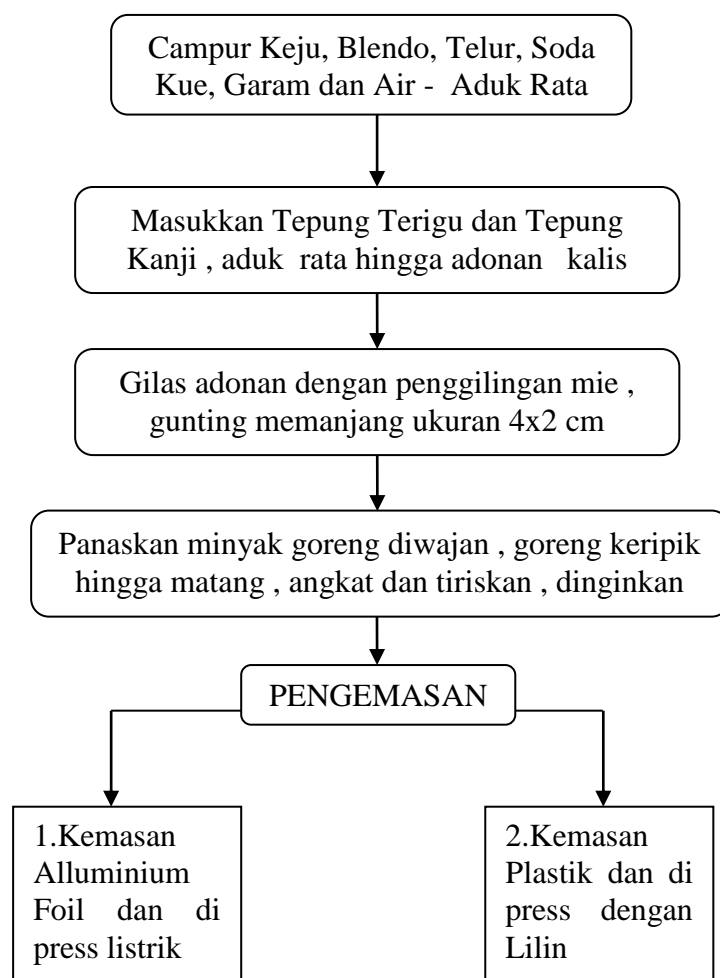
Berdasarkan pelaksanaan sosialisasi program dan pelatihan yang dilaksanakan kepada mitra program, telah

memperlihatkan keseriusan mereka yang ditandai dengan adanya keterbukaan untuk memberikan informasi baik menyangkut ketersediaan blendo yang

ada di wilayah mereka bagi keluarga atau rumah tangga yang membuat minyak goreng tradisional dan antusiasme mereka dalam menambah pengetahuan akan penganan atau resep baru untuk produk makanan cemilan seperti keripik yang memanfaatkan blendo sebagai salah satu bahan bakunya. Tentunya hal ini merupakan usaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari blendo yang tentunya akan berimbas akan penghasilan tambahan

bagi para kelompok usaha ibu Mandiri yang ada di desa Paria , kecamatan Majauleng kabupaten Wajo Sulawesi Selatan. Selain itu dengan pengenalan produk kemasan dengan teknologi terkini dengan tampilan yang lebih menarik menambah khasanah baru yang diberikan kepada mitra dari tim pelaksana program hibah IPTEK (IbM) . Adapun skema pelatihan dan praktek membuat keripik Black Coconut yang dilaksanakan sebagai berikut :

**Bagan 3. Skema Pelatihan dan Praktek Membuat Keripik ‘Black Coconut’**



## E. PENUTUP

### Kesimpulan

Memperhatikan rencana kegiatan pada poin 3 (Tiga) di atas, maka luaran yang akan dicapai berdasarkan langkah-langkah tersebut adalah “produk” artinya menghasilkan sebuah produk penganan keripik yang memiliki nilai ekonomis bagi pendapatan kelompok serta meningkatkan kreatifitas kelompok usaha ibu”Mandiri” untuk dapat menciptakan varian rasa baru dan kesesuaian kemasan dengan pangsa pasar yang akan dituju. Yang diupayakan dari manajemen dalam sistem kekeluargaan/ tradisional menjadi manajemen yang profesional dalam pengelolaan usaha agar hasil/volume penjualan meningkat dengan memperhatikan masukan dan potensi mitra serta peluang usaha yang ada. Selanjutnya, dengan transformasi manajemen yang lebih modern, maka produk keripik black coconut bisa dipasarkan di daerah lain di Sulawesi Selatan sebagai salah satu penganan cemilan yang bisa dinikmati oleh semua kalangan dan tidak menutup kemungkinan untuk kelak bisa diekspor.

Jiwa Entrepreneurship perlu dikembangkan bagi masyarakat Indonesia, jika ingin meningkatkan tingkat pendapatan penduduk secara

keseluruhan. Karena sebuah negara dikatakan maju jika 30% dari jumlah usia produktif yang ada di wilayah negara itu adalah pelaku wirausaha atau entrepreneurship. Indonesia saat ini baru dalam tahap 6% saja. Dalam rangka mewujudkan hal itu tentunya perlu dilakukan terobosan- terobosan yang mengarah kepada pembentukan masyarakat yang berjiwa entrepreneurship, dengan melihat sumber daya alam yang ada, kemudian melakukan kreatifitas untuk menciptakan produk – produk baru, salah satunya dari jenis penganan dengan bahan baku yang tersedia dari daerahnya. Budaya dan perilaku ini jika terus diupayakan untuk lebih meningkat, maka dengan program hibah IBM dapat memberikan solusi yang tepat untuk kemajuan suatu daerah di masa yang akan datang yang memanfaatkan sumber daya alam yang ada.

Blendo yang pada awalnya sebuah produk yang tidak terlalu dipedulikan, dengan pelaksanaan program ini memiliki nilai jual yang lebih kompetitif dalam pemanfaatannya untuk pembuatan keripik Black Coconut sejenis keripik keju (cheese stick). Pengertian black coconut ini karena warna produk blendo ini adalah coklat mengarah hitam,

Dan untuk menghasilkan minyak goreng yang lebih banyak dan baik adalah menggunakan kelapa yang tua, sehingga menghasilkan minyak yang banyak dan blendo yang gurih dan wangi. Sosialisasi yang dilaksanakan sebagai langkah awal untuk pengenalan program bagi masyarakat setempat, yang mendapat simpati dan perhatian yang cukup baik dari masyarakat di daerah Paria ini, sehingga memberikan optimisme akan kelanjutan program ini dapat terlaksana dan berjalan. Sesuai dengan perencanaan yang dilakukan, pelatihan untuk memberikan pengetahuan resep dan cara pembuatan, bekerja sama dengan mitra 2 (dua) untuk memberikan pengetahuan akan kemasan yang menarik, memberikan tampilan yang baik dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat pada umumnya. Kegiatan ini memberikan kerjasama yang berkelanjutan antara pihak produsen atau distributor kemasan yang bisa digunakan untuk kemasan produk lainnya.

#### **Saran**

1. Untuk menghadapi persaingan usaha, maka kelompok usaha ibu “Mandiri” perlu memperluas net work dalam hal produksi, pemasaran ke daerah lainnya
2. Sesuai poin di atas, bila terjadi perluasan kerjasama dan pengembangan usaha, maka kualitas dan kuantitas produksi perlu ditingkatkan sesuai kondisi pasar yang ada.
3. Untuk meningkatkan kualitas dan berdaya saing produk yang dihasilkan, maka Kelompok usaha ibu “Mandiri” perlu melakukan pelatihan atau training kepada Kelompok ibu rumah tangga lainnya, dan juga pelatihan untuk peningkatan produk atau variasi dari penggunaan blendo pada pembuatan keripik ini.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistik Provinsi Sulsel,  
Peta dan Data Kecamatan  
Majauleng, Wajo gmail.com . 05  
Maret 2014

Basu Swastha. “Bisnis Modern” Edisi  
ketiga. Penerbit Liberty  
Yogyakarta. 1995

B.F. Hoselita, “Entrepreneurship and  
Economic Grow”. American  
Journal Of Economic and  
Sociology, dalam Salim Siagian;  
“Kewirausahaan Indonesia,  
Jakarta, 1995

Djamin, Zulkarnain, 1984, “Perencanaan  
dan Analisis Proyek. Jakarta  
Lembaga Penerbit Fakultas  
Ekonomi Universitas Indonesia.

Meredith, G.G. 1996. Kewirausahaan  
Teori dan Praktek. Jakarta: Pustaka

- Binaman Presindo.Maslow Abraham,1970, Motivation and Personality,New York : Harper & Row
- On line, [www.google.com](http://www.google.com), Coconut, Blendo, Kabupaten Wajo
- Peterson W. Marvin,at .all, planning and Management for a Changing Environment.San Francisco: Jossey-Bass Punlisher.1997
- Merrill,Mike.2005.Dare to Lead: Strategi Kreatif 50 Top CEO untuk Meraih Kesuksesan. Jakarta Bhuana ilmu Populer.
- Reksohadiprojo, Sukanto. 1995, “ Manajemen Produksi dan Operasional”, Yogyakarta BPKC
- Surachman.S.dkk, “ Intisari Manajemen Pemasaran. Edisi Kedua.Penerbit PT.Remaja Rosoa Karya Bandung.1991
- Sutojo,Siswanto,1995. “ Studi Keleyakan Proyek, Teori dan Praktek. Jakarta Lembaga PPM dan PT. Pustaka Binamapresindo
- Tim Ide Masak, Sehat Lezat dan Praktis,2013. Seri Penganan Jadul Tetap Favorit. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama