

PEMANFAATAN BUAH *REJECT* MENJADI PRODUK BERNILAI JUAL DAN LAYAK KONSUMSI PADA TOKO FRESHINDO SANGLAH DENPASAR

Made Santana Putra Adiyadnya^{1,*}, I Made Bagus Restu Purwa Putra²

^{1,2}Universitas Mahasaraswati Denpasar, Bali, 80233, Indonesia

*Email:santanasebelas@unmas.ac.id

ABSTRAK

Freshindo Sanglah berlokasi di Jalan Diponegoro No. 183, Dauh Puri Klod, Kec. Denpasar Barat., Denpasar, Bali. Freshindo Sanglah merupakan pasar swalayan yang menyediakan segala kebutuhan rumah tangga sehari-hari dari produk non-food hingga food seperti sayur-mayur dan buah-buahan segar dengan fasilitas yang lengkap dan bervariasi. Freshindo Sanglah selalu menjaga kualitas semua produk-produk nya. Setiap produk yang akan dijual ke konsumen pasti akan disortir dan dipilih kualitas yang terbaik. Dalam menjual produk *fresh food*, untuk memastikan bahwa pelanggannya hanya menerima/membeli buah-buahan yang segar dan segar, Freshindo Sanglah melakukan proses pemilihan produk yang sangat ketat. Dalam memilah buah-buahan, Freshindo Sanglah tidak sedikit menemukan buah-buahan yang kurang maksimal dijual sesuai SOP penjualan. Adapun masalah yang ditemukan di lapangan adalah banyaknya buah yang kurang maksimal untuk dijual dengan harga normal. Adapun beberapa solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah yang ada, antara lain dengan melakukan : 1. Mensortir buah *reject* dan mengolahnya menjadi produk baru seperti jus buah dan salad buah, 2. Membuat *packaging* produk yang lebih menarik, 3. Memberikan diskon 50% untuk minuman Jus dan Salad Buah diatas jam 8 Malam.

Kata Kunci: pengolahan buah, peningkatan penjualan

ANALISIS SITUASI

Kebutuhan pangan konsumen merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi setiap hari. Secara ilmiah, buah merupakan sumber dari pemenuhan gizi bagi manusia, yaitu untuk memenuhi kebutuhan akan vitamin, serat, dan mineral, serta menghambat gejala penyakit yang muncul akibat kekurangan vitamin, serat, dan mineral (Kusuma, dkk., 2022). Buah-buahan memiliki fungsi sangat penting bagi proses metabolisme tubuh karena mengandung banyak vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh. Hal tersebut menjadi salah satu acuan bagi masyarakat untuk menanam atau membudidayakan berbagai jenis tanaman penghasil buah-buahan (Ziraluo dan Markus, 2020). Buah dapat dikonsumsi secara langsung, selain itu juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti jus buah dan salad buah untuk meningkatkan nilai tambah (value added) komoditas buah tersebut (Setiyani, dkk., 2022).

Buah-buahan segar dapat kita jumpai mulai dari pasar tradisional sampai pasar modern. Salah satu bentuk pasar modern yang sudah dikenal masyarakat ini adalah swalayan. Selama lima tahun terakhir ini jumlah swalayan di Kota Denpasar mengalami peningkatan yang semakin banyak. Keberadaan pasar swalayan di Kota Denpasar sudah berkembang cukup luas, salah satu pasar swalayan pendatang baru yang berada di Kota Denpasar adalah Freshindo Sanglah. Freshindo Sanglah berlokasi di Jalan Diponegoro No. 183, Dauh Puri Klod, Kec. Denpasar Barat.

Dalam menjual produk *fresh food*, Freshindo Sanglah sangat ketat dalam memilah produknya karena Freshindo Sanglah hanya akan memberikan buah-buahan yang segar dan *fresh* untuk pelanggannya. Dalam memilah buah-buahan, Freshindo Sanglah tidak sedikit menemukan buah-buahan yang kurang maksimal dijual sesuai SOP penjualan. Sebenarnya buah-buahan *reject* ini masih sangat layak konsumsi tetapi memiliki cacat atau kerusakan penampilan pada permukaannya yang tidak sesuai dengan SOP untuk dijual. Kerusakan itu berbagai jenis seperti karena bentuk buah yang tidak sesuai standar, bagian kulit buah yang tidak mulus karena ada goresan saat pemajangan buah yang membuat nilai jual buah tersebut turun, dan permukaan buah yang kurang bagus.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, ditemukan permasalahan seperti banyaknya buah yang kurang maksimal untuk dijual ke pelanggan dengan harga normal. Hal ini tentu akan berpengaruh kepada penjualan perusahaan. Jika buah *reject* tersebut tidak diolah dan dimanfaatkan maka akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan dan tentu saja bagi *supplier* buah. Buah yang seharusnya bisa dijual sesuai target jadi menurun. Stok buah yang tersedia pun jadi tidak lengkap. Jika stok buah yang dimiliki perusahaan tidak memenuhi kebutuhan konsumen, tentu akan menyebabkan konsumen berpaling ke toko lain dan menyebabkan penurunan penjualan pada perusahaan. Untuk saat ini buah-buahan yang kurang maksimal itu akan di OB atau di jual dengan setengah harga normal.

PERUMUSAN MASALAH

Terkait dengan permasalahan yang diambil, dari hasil observasi yang telah dilakukan oleh penulis pada tanggal 18 Juli 2024 dengan mitra sasaran yaitu toko Freshindo Sanglah dengan permasalahannya yaitu :

1. Banyaknya buah *reject* yang tidak layak dijual ke pelanggan dengan harga normal.
2. Kurangnya peminat buah OB/*Reject* walaupun sudah diberi potongan harga 50% dari harga normal.

SOLUSI YANG DIBERIKAN

Berdasarkan perumusan masalah yang diangkat merupakan hasil dari observasi pada toko Freshindo Sanglah. Adapun solusi yang dirancang oleh penulis untuk mengatasi permasalahan tersebut yang akan dituangkan ke dalam satu program kerja adalah sebagai berikut :

1. Mensortir buah *reject* dan mengolahnya menjadi produk baru seperti jus buah dan salad buah.
2. Membuat *packaging* produk yang lebih menarik
3. Memberikan diskon 50% untuk minuman Jus dan Salad Buah diatas jam 8 Malam.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan atas solusi yang ditawarkan untuk permasalahan Freshindo Sanglah Denpasar, yaitu:

1. Tahap Observasi

Pada tahap ini penulis mencari informasi dan permasalahan yang terjadi di toko Freshindo Sanglah Denpasar dengan cara terjun langsung ke lapangan dan melakukan wawancara kepada salah satu karyawan dan manjer toko Freshindo Sanglah.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahapan ini, akan dilakukan penyuluhan dan pelaksanaan mengenai pengolahan buah *reject* yang dapat meningkatkan penjualan pada toko Freshindo Sanglah, antara lain:

- Pentingnya memanfaatkan buah *reject* yang layak konsumsi dan cara mengolahnya.
- Mensosialisasikan kepada karyawan yang bertugas mengenai rencana program pengabdian masyarakat
- Memberikan pendampingan saat membuat produk baru berupa salad buah dan jus buah
- Memberikan penyuluhan tentang pengemasan produk dan promosinya
- Memberikan pendampingan promosi produk berupa diskon 50% diatas jam 8 malam.

3. Tahap Evaluasi

Tahap terakhir yaitu melakukan evaluasi terhadap berlangsungnya pelaksanaan kegiatan, sehingga pelaksanaan selanjutnya dapat berjalan lebih maksimal.

HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul Pemanfaatan Buah *Reject* Menjadi Produk Bernilai Jual dan Layak Konsumsi pada Toko Freshindo Sanglah Denpasar telah dilaksanakan di sebuah perusahaan bernama Freshindo Sanglah pada tanggal 18 Juli 2024 sampai dengan tanggal 19 Agustus 2024. Penjualan perusahaann telah berhasil ditingkatkan dengan program kerja pengabdian masyarakat yaitu:

1. Kegiatan pertama

Melakukan penyuluhan dan pendampingan terhadap salah satu karyawan mengenai pentingnya memanfaatkan buah *reject* dan cara mengolahnya.



Gambar 1. Penyuluhan dan pendampingan kepada salah satu karyawan mengenai pentingnya memanfaatkan buah *reject* dan cara mengolahnya.

2. Kegiatan kedua

Memberikan pengarahan serta pendampingan mengenai pembuatan jus buah dan salad buah dari buah *reject*.



Gambar 2. Penyuluhan dan pendampingan kepada salah satu karyawan mengenai pembuatan jus buah dan salad buah dari buah *reject*.

3. Kegiatan ketiga

Memberikan pengarahan serta pendampingan mengenai pengemasan jus buah dan salad buah serta promosi diskon produk 50% diatas jam 8 malam.



Gambar 3. Hasil dari pengabdian Masyarakat pada toko Freshindo Sanglah Denpasar mengenai pengemasan jus buah dan salad buah serta promosi diskon produk 50% diatas jam 8 malam.

Tabel 1. Ketercapaian Kegiatan

No.	Tema	Spesifikasi Kegiatan	Realisasi
1.	Pemanfaatan Buah <i>Reject</i> Menjadi Produk Baru yang Bernilai Jual dan Layak Konsumsi sebagai Upaya Peningkatan Penjualan pada Toko Freshindo Sanglah di Desa Dauh Puri Klod Kota Denpasar	Melakukan penyuluhan dan pendampingan mengenai pentingnya memanfaatkan buah <i>reject</i> dan cara memasarkannya.	100 %
2.		Memberikan pengarahannya serta pendampingan mengenai pembuatan jus buah dan salad buah dari buah <i>reject</i> .	100 %
3.		Memberikan pengarahannya serta pendampingan mengenai pengemasan jus buah dan salad buah serta promosi produk diskon 50% diatas jam 8 malam	100 %

Pelaksana tidak menemukan faktor penghambat dalam kegiatan ini, sehingga kegiatan ini bisa terealisasi 100%. Adapun faktor pendukung keberhasilan kegiatan yang dimaksud adalah:

1. Bimbingan yang telah diberikan baik dari internal maupun eksternal
2. Dukungan dan perhatian moril yang diberikan oleh seluruh pihak yang telah mendukung saya untuk melaksanakan program kerja ini
3. Pimpinan serta karyawan toko Freshindo Sanglah sebagai perusahaan sasaran yang senantiasa bersedia turut berpartisipasi dalam program kerja ini
4. Tersediannya fasilitas yang memadai untuk pengolahan jus buah dan salad buah dalam pengabdian masyarakat ini.

Adapun partisipasi dari toko Freshindo Sanglah Denpasar dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, adalah:

1. Manajemen Freshindo Sanglah mengizinkan saya untuk melakukan observasi pada perusahaannya.
2. Manajemen Freshindo Sanglah bersedia memberikan informasi mengenai kondisi usahanya dan menyampaikan permasalahan yang dihadapinya.
3. Manajemen Freshindo Sanglah bersedia bekerjasama dalam pelaksanaan program kerja yang telah saya rancang.
4. Manajemen Freshindo Sanglah bersedia untuk mengikuti pembinaan dan pelatihan program kerja yang diberikan.

SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat yang saya laksanakan sebagai salah satu kewajiban mahasiswa Universitas Mahasaraswati Denpasar yang telah dilaksanakan di toko Freshindo Sanglah telah terlaksana dengan baik dan lancar. Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program Pengabdian Masyarakat dengan judul “Pemanfaatan Buah *Reject* Menjadi Produk Baru yang Bernilai Jual dan Layak Konsumsi sebagai Upaya Peningkatan Penjualan pada Toko Freshindo Sanglah di Desa Dauh Puri Klod Kota Denpasar” yaitu:

1. Dapat memotivasi karyawan dan mengembangkan kemampuan karyawan dalam berpartisipasi meningkatkan penjualan perusahaan.
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovasi manajemen dalam memanfaatkan buah *reject* dan cara pengemasannya sehingga dapat menarik minat konsumen
3. Manajemen dapat mempraktekan bagaimana cara memproduksi produk yang dimilikinya dengan lebih menarik
4. Manajemen mendapatkan peluang dan keuntungan yang lebih tinggi dengan memanfaatkan program yang telah diedukasikan

Program pengabdian masyarakat yang saya laksanakan sebagai salah satu kewajiban mahasiswa Universitas Mahasaraswati Denpasar telah terealisasi 100%. Berbagai kegiatan yang telah terlaksana dimana mahasiswa sebagai motivator yang membantu memecahkan masalah yang ada, sehingga partisipasi dan sukarela masyarakat dalam setiap program kerja pengabdian masyarakat lebih tinggi. Diharapkan juga manajemen bisa terus berkembang dan lebih baik dari sebelumnya

DAFTAR PUSTAKA

- FEB Unmas Denpasar. 2024. Panduan KKN Alternatif. Program Studi Manajemen dan Akuntansi. Denpasar.
- Kusuma, Ramdiansyah Kevin Surya. 2023. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Buah-buahan Masyarakat Kota Semarang. Thesis. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Setiyani, Rahmawati., Lestari, dan Sydiq. 2022. Persepsi dan Minat Masyarakat terhadap Konsumsi Salad Buah (Public Perception and Interest in Fruit Salad Consumption). Seminar nasional. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Duta Bangsa Surakarta.
- Ziraluo, Y. P.B., & Markus, D. 2020. Diversity Study of Fruit Producer Plant in Nias Island. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(4), 683–694.