

PENINGKATAN KUALITAS DAN KAPASITAS PRODUKSI USAHA KECIL OLAHAN JAMUR TIRAM DI KELURAHAN SUMERTA KELOD DENPASAR

I Gusti Ngurah Bagus Gunadi ¹⁾, I Gede Cahyadi Putra

Fakultas Ekonomi Universitas Mahasaraswati Denpasar

¹⁾e-mail : bsgsunadi@yahoo.com

Ringkasan Eksekutif

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pada bidang tata boga mengalami perkembangan pesat. Masyarakat mulai mengurangi makanan daging merah, namun berharap bisa mendapatkan gisi yang cukup. Salah satu alternatif makanan yang sekarang digemari di kalangan masyarakat adalah olahan makanan dari jamur khususnya jamur tiram. Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium. Usaha kecil pengolahan jamur menjadi makanan sehat adalah usaha olahan jamur "SEHAT-i" yang berlokasi di Kelurahan Sumerta Kelod Denpasar Timur. Olahan jamur tiram yang dibuat oleh usaha ini cukup unik karena berfokus pada bumbu masakan tradisional Bali, seperti: lawar jamur, pepes jamur, tum jamur, kuah jamur, krupuk jamur, dan abon jamur yang sesuai dengan selera masyarakat umum yang tinggal di Bali. Permintaan akan olahan jamur ini cukup tinggi terutama permintaan akan abon jamur. Hal ini terlihat kapasitas produksi perhari usaha pengolahan jamur ini rata-rata 20-30 kg, yang mana sekitar setengahnya yaitu 10-20 kg adalah produk Abon Jamur. Sedangkan permintaan rata-rata perhari bisa mencapai 40 kg olahan jamur. Tingginya permintaan tidak didukung oleh sarana dan prasarana yang memadai. Permasalahan utama yang dihadapi adalah lamanya proses pengirangan olahan abon yang membutuhkan waktu sekitar 25-30 menit. Hasil olahan juga kurang maksimal, yaitu karena penirisan dilakukan dengan sangat sederhana hanya dengan bantuan alat tiris dari anyaman bambu (kukusan). Proses produksi yang seperti ini berdampak beberapa kali mitra menolak permintaan pesanan karena ketidakmampuan memenuhi pesanan. Pada usaha ini juga secara aspek manajemen dan keuangan belum melakukan pencatatan untuk menghasilkan laporan keuangan yang dapat menilai kinerja mitra selama periode tertentu. Solusi yang ditawarkan adalah untuk mengatasi masalah ini adalah pengadaan mesin spinner yang berfungsi untuk penapis/peniris minyak. Manfaat yang ditimbulkan jika mesin ini digunakan adalah kandungan minyak goreng pada olahan Abon akan berkurang secara signifikan, makanan menjadi lebih higienis karena mengurangi kandungan lemak, dan makanan menjadi lebih renyah dan nikmat. Solusi kedua adalah diadakan pelatihan dan pendampingan manajemen mengenai pembukuan meliputi proses pembuatan anggaran dan realisasi biaya, pencatatan inventaris, pembuatan rencana produksi, perhitungan harga pokok produk, pencatatan pembelian bahan baku, pembayaran upah tenaga kerja, pembuatan laporan laba rugi dan posisi keuangan sederhana.

Kata kunci: Jamur tiram, abon, usaha kecil jamur, spinner, sistem pembukuan

Executive Summary

The development of science and technology in the field of culinary experience rapid development. People are starting to reduce red meat meals, but hopes to get gisi enough. One alternative foods that are now popular among the people is food preparations of oyster mushrooms especially fungi. The content of nutrients in mushrooms also are complete. Besides being rich in vitamins and fiber, mushrooms also contain minerals such as potassium, calcium, sodium, phosphorus, iron and magnesium. Small businesses mushroom processing into healthy food is processed mushroom business "SEHAT-i" located in Sub Sumerta kelod East Denpasar. Processed oyster mushrooms made by this

business is quite unique because it focuses on traditional Balinese cooking, such as: lawar mushrooms, steamed mushrooms, tum mushrooms, mushroom soup, crackers mushrooms, and shredded mushrooms that suit the tastes of the general public who live in Bali. Requests will be processed mushrooms is quite high, especially demand for shredded mushrooms. This can be seen daily production capacity of this mushroom processing business an average of 20-30 kg, of which about half are 10-20 kg is Abon products Mushrooms. The demand for a daily average of up to 40 kg of processed mushrooms. The high demand is not supported by adequate infrastructure. The main problems encountered is the lengthy process of processed shredded accompaniment which takes about 25-30 minutes. The processed also less than the maximum, namely for draining was done very simply by the aid of a leak of woven bamboo (steamer). The production process is like this affects a number of times partners refuse booking requests because of the inability to meet orders. In this business as well as financial and management aspects have not been doing recording to produce financial statements to assess the performance of partners during a certain period. The solution offered is to solve this problem is the provision spinner machine that serves to filter/oil drainer. Benefits arising if the machine is used is the content of the refined cooking oil will be reduced significantly Abon, food becomes more hygienic for reducing the fat content, and food became more crispy and delicious. The second solution is held training and assistance in the management of the bookkeeping includes the process of making the budget and actual costs, inventory records, creation of production plans, calculation of the cost of products, the recording of the purchase of raw materials, payment of labor, the manufacture of the income statement and financial position is simple.

Keywords: *Oyster mushrooms, shredded, small businesses mushrooms, spinner, accounting system*

A. PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dewasa ini mengalami peningkatan yang sangat pesat. Dari satu ilmu yang berkembang perlahan-lahan mempengaruhi ilmu-ilmu yang lainnya seperti perkembangan ilmu pengetahuan yang beriringan dengan perkembangan teknologi dan informasi dengan daerah cakupan yang luas. Jaman sekarang dunia yang sangat luas ini sangat terasa dekat berkat kemajuan teknologi yang terus berkembang. Perkembangan tersebut secara cepat mengubah aspek-aspek kehidupan manusia dari hal yang sederhana hingga kompleks.

Imbas Ilmu pengetahuan dan teknologi tersebut juga berdampak pada bidang tata boga. Pada dunia tata boga munculnya berbagai varian makanan juga akan mempengaruhi aspek kehidupan manusia, namun jika varian makanan tersebut menggunakan satu bahan

yang sama seperti daging merah, hal ini mengakibatkan kejenuhan dalam selera masyarakat. Selain itu beberapa masyarakat sudah mulai memikirkan makanan sehat untuk menghindari penyakit seperti makanan rendah kolesterol, rendah lemak dan sebagainya. Beberapa kalangan masyarakat sudah mulai mengurangi makanan daging merah, namun berharap bisa mendapatkan gisi yang cukup.

Salah satu alternatif makanan yang sekarang digemari di kalangan masyarakat adalah olahan makanan dari jamur khususnya jamur tiram. Jamur tiram adalah salah satu jenis tumbuhan yang kaya akan kandungan gizi dan dalam pembudidayaannya sangatlah mudah dan ekonomis. Salah satu spesies jamur tiram yang banyak dikenal dan dibudidayakan petani di Indonesia adalah jamur tiram putih. Jamur tiram yang teksturnya mirip dengan daging ayam merupakan makanan favorit bagi vegetarian. Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang

lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium.

Kandungan lemak dan kolesterol dari jamur adalah 0%. Kandungan lemaknya yang rendah menyebabkan jamur layak dikonsumsi, apalagi bagi yang berdiet. Sedangkan kandungan karbohidrat dan protein dari jamur cukup tinggi sehingga dapat dijadikan alternatif sumber pangan yang mempunyai protein tinggi tetapi rendah lemak dan kolesterol. Serat makanan dalam jamur juga membantu meningkatkan fungsi usus dan membuat anda merasa lebih puas, sehingga anda tidak akan merasa lapar lagi dengan cepat. Dibandingkan dengan beberapa jenis sayuran lain, seperti bawang, kubis, jeruk, dan apel, jamur memiliki kandungan protein yang tinggi. Umumnya, terdapat sembilan jenis asam amino esensial yang terdapat pada jamur, di antaranya *lysin, methionin, tryptophan, theonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan phenilalanin*. Zat gizi lain yang terdapat pada jamur adalah lemak. Sebagian besar asam lemak jamur merupakan asam lemak tak jenuh yang sangat dibutuhkan tubuh. Zat ini tidak membahayakan walaupun dikonsumsi dalam jumlah besar. Berbeda dengan lemak pada daging yang merupakan asam lemak jenuh yang dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah besar.

Usaha kecil pengolahan jamur menjadi makanan sehat adalah usaha olahan jamur "SEHAT-i" yang berolaksi di Jl. Drupadi XIII No. 10 Kelurahan Sumerta Kelod Denpasar Timur. Usaha ini sudah dijalankan oleh Bapak Ketut Garwita sejak tahun 2013. Olahan jamur tiram yang dibuat oleh usaha ini cukup unik karena berfokus pada bumbu masakan tradisional Bali, seperti: lawar jamur, pepes jamur, tum jamur, kuah jamur, krupuk jamur, dan abon jamur yang sesuai dengan selera

masyarakat umum yang tinggal di Bali. Khusus untuk Abon Jamur, produk ini paling laku di jual dan permintaan terus meningkat dari hari ke hari.

B. SUMBER INSPIRASI

Olahan Jamur khususnya Abon jamur sangat banyak permintaan dari masyarakat tidak hanya sebagai lauk yang disajikan bersama makanan lain, namun juga bisa sebagai camilan sehari-hari. Memang ada beberapa sentra usaha kecil di Denpasar yang memproduksi olahan jamur, namun alasan memilih usaha kecil "SEHAT-i" adalah karena produknya memiliki rasa yang paling istimewa yakni renyah dan enak. Sehingga, tingkat permintaan akan produk ini cukup tinggi walaupun dengan proses pengerjaan yang masih sangat sederhana karena terkendala oleh kondisi produksi beserta kelengkapannya yang kurang memadai dan peralatan yang terbatas. Kondisi eksisting serta seluruh persoalan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

1. Kapasitas produksi perhari usaha pengolahan jamur ini rata-rata 20-30 kg, yang mana sekitar setengahnya yaitu 10-20 kg adalah produk Abon Jamur.
2. Alat produksi yang digunakan adalah kompor gas, baskom, wajan berdiameter 40-48 cm, dan peniris minyak yang terbuat dari anyaman banmu (kukusan).
3. Tenaga kerja yang dipekerjakan di usaha kecil "SEHAT-i" berjumlah 3 orang yang terdiri dari 2 orang tenaga *fulltime*, sedangkan 1 orang adalah mahasiswa yang hanya bisa bekerja paruh waktu sepulang kuliah.
4. Proses produksi khususnya penirisan/pengeringan masi dilakukan secara sederhana yaitu setelah olahan jamur di angkat dari pengorengan lalu ditiriskan ke dalam tirisan anyaman bambu (kukusan)

- yang memakan waktu kira-kira sampai 25 - 30 menit sampai olahan kering.
5. Lembaran label di *photocopy*, kemudian digunting dan dibungkus bersama dengan produk.
 6. Usaha kecil “SEHAT-i” menjual abon jamur ini dengan harga Rp25.000,00 per kotak dan krupuk jamur dijual Rp5.000,00 per bungkus.
 7. Belum adanya manajemen dan pembukuan dalam usaha ini, baik mengenai perencanaan produksi, pembelian bahan baku, pembayaran upah maupun penjualan.

C. METODE

Metode yang diterapkan untuk mentransfer iptek yang dibutuhkan oleh usaha kecil “SEHAT-i” adalah dengan melakukan pendampingan dan pembinaan. Pembinaan dilakukan dengan memberikan pemahaman teoritis. Pada usaha ini pembinaan dititikberatkan pada proses penyusunan laporan keuangan yang nantinya dapat digunakan untuk menilai kinerja keuangan unit usaha serta dibutuhkan untuk proses penentuan harga jual produk yang dihasilkan. Pendampingan dilakukan dengan praktik langsung dilapangan, baik pendampingan menggunakan alat maupun proses penyusunan laporan keuangan. Dalam mengevaluai keefektivan program yang dijalankan maka dilakukan *pre-test* dan *post test* terhadap semua tahapan kegiatan yang berlangsung.

D. KARYA UTAMA

Karya utama dari pelaksanaan program iptek bagi masyarakat pada usaha kecil olahan jamur “SEHAT-i” adalah:

1. Aspek Produksi
 - a. Peningkatan kapasitas produksi
Kapasitas produksi dapat ditingkatkan apabila didukung dengan ketersediaan

perlengkapan dan peralatan yang memadai. Sumber masalah utama adalah lamanya waktu pengeringan dan hasilnya juga belum maksimal, oleh karena itu, dilaksanakan pengadaan mesin spinner peniris minyak. Fungsi mesin ini adalah untuk mengurangi kadar minyak dengan cepat setelah produk digoreng. Dengan pengadaan mesin yang mendukung peningkatan kapasitas produksi, maka target kapasitas produksi harian adalah sebanyak 20kg Abon per hari. Kapasitas produksi normal sebelumnya adalah hanya 10kg abon per hari, sehingga terjadi peningkatan produktivitas sebesar 50% untuk produk Abon jamur. Dengan bantuan mesin ini, maka target pemasaran di supermarket-supermarket yang dulunya terkendala masalah kadar minyak yang berlebih kini bisa diatasi sehingga pangsa pasar bisa lebih luas.

b. Pembuatan Label Produk

Label produk merupakan salah satu faktor penting yang dapat menguatkan branding usaha dalam persaingan bisnis yang semakin ketat. Keberadaannya menjadi semacam tanda pengenal sekaligus pembeda dari kompetitor. Melalui label produk ini, dapat menyampaikan informasi mengenai brand, kualitas, legalitas, kode produksi, petunjuk, dan lain-lain. Pembuatan label dengan menggunakan bahan dari plastik. Dengan demikian, minyak dari makanan tidak akan bercampur dengan tinta tulisan pada label. Desain dibuat semenarik mungkin dengan menonjolkan ciri kas usaha dan nama usaha tersebut. Dengan demikian produk lebih terlihat oleh mata konsumen sehingga mereka dapat dengan cepat menemukan produk usaha ini yang terpajang di rak.

2. Aspek Manajemen

Mitra dapat membuat anggaran dan realisasi biaya produksi; membuat rencana produksi;

melakukan pencatatan inventaris, pembelian bahan baku dan pembayaran upah; serta membuat laporan laba rugi dan neraca sederhana. Sehingga dari laporan ini dapat dilihat kinerja unit usaha dalam satu periode apakah mengalami pertumbuhan usaha atau malah terjadi kerugian

E. ULASAN KARYA

1. Pengadaan Peralatan pada Usaha Kecil Olahan Jamur Tiram “SEHAT-i”

Usaha kecil ini memproduksi rata-rata 10 kg Abon jamur per hari dengan hasil produksi sekitar 40 kotak. Proses produksi yang sebelumnya menggunakan penggorengan biasa hanya mampu menampung sekitar 2 kg adonan jamur. Hasil dari penggorengan tersebut juga kurang bagus dengan warna agak kehitam-hitaman. Pengadaan penggorengan dengan tipe Gas Fryer JSS-75 mampu melakukan proses penggorengan dengan kapasitas lebih besar yaitu sekitar 5 kg dengan hasil yang jauh lebih bagus, adonan jamur tampak lebih merah dan warna tidak tampak kehitam-hitaman.



Gambar 1 Pengadaan peralatan pada UMKM Jamur SEHAT-i

Setelah selesai digoreng adonan jamur tersebut ditiriskan supaya minyak yang ada menjadi berkurang dan adonan menjadi kering, proses ini memakan waktu 25 sampai dengan 30 menit. Pada proses pengeringan yang menggunakan pengeringan dari anyaman bambu (kukusan) hasil pengeringan tidak sempurna yaitu masih terdapat sisa-sisa minyak yang menyebabkan rasa tidak renyah dan gurih serta daya tahan ketika disimpan singkat. Pengadaan alat berupa spiner SPIN-10 membantu untuk mengatasi masalah tersebut. Alat ini yang berkapasitas 10 kg hanya membutuhkan waktu sekitar 3 menit untuk melakukan proses pengeringan. Hasil adonan yang dihasilkan pun sangat kering terbebas dari minyak yang menyebabkan rasa menjadi gurih dan renyah serta tahan lama dalam proses penyimpanan. Alat ini sangat membantu UMKM karena mempersingkat proses pengeringan yang dengan alat manual membutuhkan waktu sampai dengan 25-30 menit, sedangkan alat ini sudah mampu melakukan pengeringan hanya sekitar 3 menit saja.



Gambar 2 Penggorengan tipe Gas Fryer JSS71



Gambar 3 Proses pengeringan dengan Spinner

2. Pembuatan Labeling dan Kemasan Produk

Pelabelan produk menjadi hal yang penting dalam proses pengemasan produk untuk di jual ke konsumen. Pada UMKM ini labeling pada kemasan yang masih sangat sederhana. Lembaran label di *photocopy*, kemudian digunting dan dibungkus bersama dengan produk. Cara seperti ini menyebabkan label pada kemasan cepet rusak karena terkena minyak bekas produk olahan dan warna hanya hitam putih yang terkesan kurang menarik. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi masalah tersebut adalah pembuatan label produk yang menarik dengan desain warna cerah serta bahan dasar pembuatannya dari plastik sehingga tahan terhadap minyak. Desain dibuat semenarik mungkin dengan menonjolkan ciri kas usaha dan nama usaha tersebut. Dengan demikian produk lebih terlihat oleh mata konsumen sehingga mereka dapat dengan cepat menemukan produk usaha ini yang terpajang di rak.



Gambar 4 Label produk menggunakan kertas fotocopi dan kertas tempel plastik

Pada kemasan produk selain menggunakan kotak ada juga produk yang menggunakan plastik sebagai pembungkusnya. Proses pengepakan menjadi hal yang sangat penting supaya produk tidak terkena angin yang menyebabkan produk cepat layu sehingga tidak tahan lama. Proses sebelumnya dilakukan dengan menggunakan lilin, proses ini disamping tampak tidak rapi juga akan menyebabkan terjadinya lobang-lobang kecil yang menyebabkan angin mudah masuk. Pengadaan Hand Sealer mengatasi masalah tersebut. Dengan alat ini kemasan tampak

sangat rapi dan dijamin angin tidak bisa masuk sehingga produk biasa tahan lama.



Gambar 5 Pengadaan Hand Sealer

3. Pembuatan Pembukuan

Pada aspek manajemen, yaitu pembuatan laporan keuangan sederhana yang dapat membantu mitra dalam menilai perkembangan usahanya. Laporan keuangan juga dapat digunakan untuk pelaporan-pelaporan lain seperti misalnya pengajuan proses kredit ke lembaga keuangan untuk menambah modal usaha. Mitra dapat membuat anggaran dan realisasi biaya produksi; membuat rencana produksi; melakukan pencatatan inventaris, pembelian bahan baku dan pembayaran upah; serta membuat laporan laba rugi dan neraca sederhana. Sehingga dari laporan ini dapat dilihat kinerja unit usaha dalam satu periode apakah mengalami pertumbuhan usaha atau malah terjadi kerugian.

F. KESIMPULAN DAN SARAN

Pengadaan peralatan berupa penggorengan Gas Fryer, Hand Sealer (aluminium Body) serta Spiner untuk pengeringan Abon. Pengadaan ketiga alat tersebut dirasakan mitra sangat meningkatkan kapasitas produksi. Selama ini proses penggorengan dengan penggorengan biasa yang mempunyai kapasitas cuman 2 kg sekali goreng dan hasilnya kurang memuaskan terlihat dengan warna jamur yang kusam dan tidak cerah. Dengan adanya penggorengan Gas Fryer kapasitas menjadi 5 kg per sekali goreng dan hasil adonan juga tampak lebih merekah. Spiner digunakan untuk proses pengeringan, dengan alat ini pengeringan abon jamur sangat singkat yaitu membutuhkan waktu hanya 3 menit dan hasilnya juga lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan pengeringan manual dengan memakai kukusan (saringan dari anyaman bambu) yang membutuhkan waktu sekiraat 25 – 30 menit dan hasilnya minyaknya juga masi banyak melekat pada adonan. Hand sealer digunakan untuk pengepakan kemasan plastik sehingga hasilnya lebih rapat dan kelihatan rapi. Pengepakan ini sangat penting untuk menjaga produk agar tidak cepat layu karena terkena angin.

Pembuatan label produk yang menarik dengan desain warna cerah serta bahan dasar pembuatannya dari plastik sehingga tahan terhadap minyak. Desain dibuat semenarik mungkin dengan menonjolkan ciri kas usaha dan nama usaha tersebut.

Pembuatan laporan keuangan sederhana yang dapat membantu mitra dalam menilai perkembangan usahanya. Sehingga dari laporan ini dapat dilihat kinerja unit usaha dalam satu periode dan laporan ini juga menjadi dasar pengajuan kredit usaha pada lembaga keuangan.

Kegiatan ini dilakukan selama 8 bulan dan hanya mencakup aspek produksi dan

manajemen pembukuan dan belum sampai ke aspek pemasaran. Diharapkan kegiatan seperti ini mampu dilaksanakan selama lebih dari satu periode atau lebih dari satu tahun sehingga keberlanjutan program terus bisa dilaksanakan sehingga aspek pemasaran yang merupakan ujung tombak dari penjualan produk sampai ke konsumen dapat dilakukan pendampingan.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan memberi dampak yang cukup besar terhadap kualitas produk dan produktivitas kerja UMKM serta memberikan manfaat yang nampak langsung yaitu adanya motivasi dan semangat yang tinggi dari pegelola UMKM dalam memajukan usaha sehingga nantinya menjadi UMKM yang mampu memproduksi. Adanya sistem pelaporan keuangan memudahkan pengusaha dalam menilai kinerjanya, dan mampu merencanakan harga jual berdasarkan biaya-biaya yang dikeluarkan baik biaya produksi maupun biaya operasional lainnya. Pada akhirnya kegiatan ini dapat berkontribusi terhadap peningkatan produksi, kualitas dan omzet masing-masing UKM.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Carter. Usry. (2002). *Akuntansi Biaya*. Penerjemah Krista. Edisi 13. Buku 1. Jakarta: Salemba Empat
- Hansen, Don R. and Maryanne M. Mowen. (2004). *Akuntansi Manajemen*. Buku 1. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- _____. (2005). *Akuntansi Manajemen*. Buku 2. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Priyadi, Triono Untung. (2013). *Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Rahmat, Suryani dan Nurhidayat. (2011). *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: Agro Media Pustaka

- Sukmadi, Haryogya dkk. (2012). Optimasi Produksi Jamur Tiram Abu-abu (*Pleurotus sajorcaju*) Pada Campuran Serat Garut dan Jerami Padi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 4 (1). Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Supriono. (2004). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat
- Suryana. (2003). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Salemba Empat, Bandung.
- Umar, H. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif*. Edisi 2. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama,
- Warsino dan Kres Dahana. (2009). *Tiram Menbur Jamur, Menuai Rupiah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiardani, Isnaeni. (2010). *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lily Publisher

I. PESANTUNAN

Pada kesempatan ini tim penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terimakasih kepada (1) Rektor Unmas Denpasar yang telah memberikan ijin dalam melaksanakan kegiatan (3) Ketua LPPM Unmas dan Dekan Fakultas Pertanian Unmas atas bimbingan dan bantuan demi kelancaran kegiatan (4) Dekan Fakultas Ekonomi Unmas Denpasar yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana (5) Bapak Ketut Garwita sebagai pemilik usaha mitra atas segala partisipasi dan kerjasamanya.