

# Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar Garam dalam Program Pemberdayaan Masyarakat PHE WMO

Ulil Masruroh<sup>1</sup>, Yoga Kriswahyudi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> CDO PT Pertamina Hulu Energi West Madura Offshore

\*Corresponding author

E-mail: [mk.ulil.masruroh@pertamina.com](mailto:mk.ulil.masruroh@pertamina.com) (Ulil Masruroh)\*

## Article History:

Received: Juli 2024

Revised: Juli 2024

Accepted: Juli 2024

**Abstract:** *Diversifikasi Produk Olahan Garam merupakan inovasi yang dikembangkan oleh PT Pertamina Hulu Energi West Madura Offshore (PHE WMO) sebagai upaya meningkatkan nilai tambah kelompok dalam pengembangan program Salt Centre Terintegrasi yang ada di Desa Banyusangka. Kegiatan ini meliputi pelatihan dan pendampingan intensif bagi kelompok Wanita dalam berbagai aspek, yakni produksi, pengolahan hingga pemasaran produk garam. Hasilnya, kelompok wanita berhasil mengembangkan sembilan produk olahan garam, baik pangan maupun non-pangan. Implementasi program yang berlangsung selama empat bulan menunjukkan adanya keberhasilan penerapan keterampilan anggota kelompok yang berdampak pada peningkatan pendapatan kelompok wanita. Keberhasilan ini didukung oleh kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah desa, LPPM UTM dan berbagai stakeholder lainnya. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan ekonomi lokal tetapi juga memperkuat peran aktif perempuan dalam perekonomian dan memberikan dampak sosial yang positif di Desa Banyusangka.*

## Keywords:

CSR, Diversifikasi Produk, Garam, Pemberdayaan

## Pendahuluan

Garam merupakan salah satu komoditas yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Sebagai negara kepulauan, setiap daerah di Indonesia memiliki potensi untuk mengembangkan produksi garam rakyat. Tetapi terdapat satu daerah yang dikenal sebagai pulau garam karena menjadi produsen utama garam di Indonesia, daerah tersebut adalah Pulau Madura. Pulau Madura dikenal sebagai pulau garam dikarenakan 60% lahan produksi garam di Indonesia berada di Madura sehingga Potensi produksi garam di Madura merupakan terbesar di Indonesia. (Amami & Ihsannudin, 2016). Sebagai salah satu daerah penghasil garam utama, Madura memiliki potensi yang sangat besar untuk mengembangkan inovasi produk

sebagai upaya peningkatan nilai tambah dari hasil produksi garam. Sayangnya, masyarakat belum mampu mengembangkan inovasi produk karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan.

PHE WMO yang memiliki area kerja di utara Pulau Madura, melihat potensi dan tantangan yang ada di masyarakat, sehingga PHE WMO hadir melalui Program Corporate Social Responsibility (CSR) untuk menjawab kondisi tersebut. Corporate Social Responsibility (CSR) atau tanggung jawab sosial perusahaan adalah komitmen perusahaan yang tidak hanya untuk meningkatkan keuntungan secara finansial, tetapi juga untuk pembangunan sosial, ekonomi kawasan secara holistik, melembaga, dan berkelanjutan (Suharto dalam Saleh & Sihite, 2020). Program CSR yang digaungkan oleh PHE WMO dikembangkan melalui program pemberdayaan yang terfokus pada diversifikasi produk olahan garam. PHE WMO berupaya untuk meningkatkan nilai tambah melalui pengembangan potensi lokal khususnya melalui pengembangan inovasi yang dijalankan di lokasi Program Salt Centre Terintegrasi, Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjungbumi, Kabupaten Bangkalan.

Diversifikasi produk ditujukan untuk membuat produk tahan lebih lama, mengarah kepada produk siap konsumsi dan digunakan, memenuhi selera, kebutuhan dan harapan konsumen, memperluas pasar, mempermudah transportasi, menyerap tenaga kerja, memberi nilai tambah, pendapatan dan lain sebagainya. (Lucius Hermawan, 2015). PHE WMO memahami bahwa pemberdayaan tidak hanya tentang memberikan bantuan finansial atau materiil, tetapi juga tentang membangun kapasitas dan keterampilan yang berkelanjutan. Oleh karena itu, PHE WMO memberikan pelatihan kepada kelompok wanita pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) yang menjadi bagian dari BUMDes Wijaya Kusuma. Kegiatan pelatihan yang diberikan mencakup berbagai aspek, mulai dari teknik produksi yang efisien, inovasi produk, hingga strategi pemasaran yang efektif. Dengan demikian, kelompok tidak hanya mampu memproduksi garam, tetapi juga mampu mengolah garam menjadi produk yang memiliki nilai tambah seperti Eco Detergen, Dendeng Ikan dan produk olahan lainnya.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini diantaranya adalah Focus Group Discussion dan assesment, selama kegiatan FGD dan assesment dapat diketahui bahwa kelompok selama ini masih minim pengetahuan dan keterampilan untuk membuat maupun mengembangkan produk olahan. Selain itu kelompok wanita di Desa Banyusangka sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dan tergolong sebagai kalangan non produktif. Melihat kondisi tersebut, PHE WMO menginisiasikan kegiatan diversifikasi produk dengan melibatkan kelompok wanita

sebagai subjek utama. Menurut Tjiptono (2008 : 132), diversifikasi adalah sebagai upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas (Wijaya & Karneli, 2017). Inovasi diversifikasi produk yang melibatkan kelompok wanita ini, dimulai dengan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam berbagai aspek, mulai dari produksi, pengolahan, hingga pemasaran produk olahan garam. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk, meningkatkan keterampilan dan kapasitas kelompok wanita, serta membuka peluang pasar baru bagi produk-produk olahan garam dari Madura.

Kegiatan pengembangan diversifikasi produk olahan berbahan dasar garam ini juga kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan inovasi kegiatan. Oleh karena itu, PHE WMO mengedepankan prinsip inklusivitas dengan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah setempat, lembaga swadaya masyarakat, lembaga pendidikan dan sektor swasta lainnya. Kolaborasi ini penting untuk memastikan bahwa kegiatan berjalan dengan lancar dan mendapatkan dukungan yang diperlukan dari berbagai pihak. Dengan adanya dukungan ini, diharapkan program pemberdayaan dapat berjalan dengan efektif dan memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat.

Pemberdayaan menurut Theresia, dkk (2015: 94) merupakan suatu upaya untuk membangun daya itu sendiri dengan memberikan dorongan, motivasi, dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berupaya untuk mengembangkan dan memperkuat potensi tersebut (Afifah & Ilyas, 2021). Kegiatan optimalisasi program Salt Centre Terintegrasi melalui diversifikasi produk ini diharapkan dapat memberikan inspirasi di berbagai daerah lain, serta memperkuat komitmen semua pihak dalam mendukung program-program pemberdayaan yang berkelanjutan dan berdampak positif bagi masyarakat. PHE WMO melalui program CSR-nya berupaya menciptakan perubahan nyata dan berkelanjutan untuk meningkatkan nilai tambah dalam pengelolaan garam melalui pemberdayaan kelompok wanita.

## **Metode**

Kegiatan pemberdayaan kelompok wanita yang dilaksanakan oleh PHE WMO bertujuan untuk mengoptimalkan potensi lokal melalui diversifikasi produk olahan garam di Salt Centre Terintegrasi. Metode pelaksanaan kegiatan ini dirancang secara

komprehensif dan melibatkan berbagai pihak terkait untuk memastikan keberhasilan dan keberlanjutan kegiatan. Tahap awal pelaksanaan kegiatan dimulai dengan diskusi internal PHE WMO yang bertujuan untuk menyelaraskan visi dan misi program. Selanjutnya dilakukan assesment dengan penerima manfaat yakni kelompok ibu-ibu PKK Desa Banyusangka yang menjadi bagian dari BUMDes Wijaya Kusuma selaku pengelola program Salt Centre Terintegrasi. Assesment tersebut dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan, permasalahan yang dialami dan potensi yang ada, serta menyusun rencana kegiatan yang terstruktur.

Metode utama pelaksanaan kegiatan ini adalah melalui pelatihan dan pendampingan. Pelatihan diberikan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita dalam produksi, pengolahan, dan pemasaran produk olahan garam. Sementara itu, pendampingan dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan bahwa kelompok dapat mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh dengan baik dan mampu menghadapi berbagai tantangan yang mungkin muncul selama proses produksi dan pemasaran.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Trunojoyo Madura (LPPM UTM) dilibatkan sebagai pembicara sekaligus fasilitator. LPPM UTM memiliki keahlian dan pengalaman yang luas dalam bidang pemberdayaan masyarakat dan pengembangan produk lokal, sehingga dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas pelatihan dan pendampingan.

Langkah-langkah yang dilakukan perusahaan dalam melaksanakan CSR (Wibisono 2007) adalah (1) tahapan perencanaan yang terdiri dari awareness building, CSR assesment, dan CSR manual building (2) tahapan implementasi yang terdiri dari sosialisasi, pelaksanaan dan internalisasi (3) tahapan evaluasi, (4) tahapan laporan. Sehingga didapatkan data primer melalui wawancara, observasi, dan diskusi kelompok terfokus yang dilakukan secara penuh dengan partisipasi aktif dari para pemangku kepentingan lokal.

## **Hasil**

### **1. Perencanaan**

Kegiatan perencanaan dilakukan secara internal oleh PHE WMO dengan tujuan untuk mempersiapkan program pemberdayaan kelompok wanita di Desa Banyusangka. Tahapan ini meliputi berbagai aktivitas termasuk mengidentifikasi kebutuhan dan perencanaan diversifikasi produk olahan

garam. Langkah selanjutnya dalam proses perencanaan ini adalah melakukan assessment kebutuhan kelompok wanita di Desa Banyusangka. Assessment ini bertujuan untuk memahami kondisi, potensi, dan kebutuhan kelompok wanita dalam konteks diversifikasi produk olahan garam.

Melalui proses ini, PHE WMO mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi oleh kelompok wanita, termasuk minimnya pengetahuan terkait pengelolaan hasil garam dan keterbatasan dalam mengembangkan produk olahan garam. Selama ini garam yang di produksi oleh Salt Centre Terintegrasi hanya di jual berupa garam krosok sehingga PHE WMO memutuskan melakukan diversifikasi produk olahan garam untuk mengoptimalkan program Salt Centre Terintegrasi. Diversifikasi produk merupakan bagian dari upaya optimalisasi program Salt Centre Terintegrasi yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk garam lokal. Pelatihan diversifikasi produk dianggap penting karena pengelola Salt Centre Terintegrasi memiliki pengetahuan yang minim terkait pengelolaan dan pengolahan hasil garam. Selain itu, diversifikasi produk juga merupakan strategi PHE WMO dalam pemberdayaan kelompok wanita untuk meningkatkan peran mereka dalam perekonomian lokal dan memperkuat ekonomi keluarga.

Pada tahapan perencanaan ini setidaknya terdapat 9 produk olahan garam yang akan dibuat. Produk-produk ini dibagi menjadi dua kategori utama yakni olahan garam non-pangan dan produk pangan. Olahan Garam Non-Pangan yakni Eco Detergen, Sabun Cuci Tangan, Garam Relaksasi. Sedangkan Produk Pangan yakni Cabe Garam, Vanilla Sea Salt, Bumbu Tabur Bangkok, Bumbu Dendeng, Sea Salt Chewy Candy, Dendeng Ikan. Pemilihan produk-produk tersebut didasarkan pada analisis kebutuhan pasar, potensi bahan baku lokal, dan kemampuan produksi kelompok wanita di Desa Banyusangka. Adapun analisis tersebut adalah sebagai berikut:

*Tabel 1.* Perencanaan Produk Olahan garam

No	Produk	Alasan Pemilihan	Manfaat
<b>1.</b>	<b>Olahan Garam Non Pangan</b>		
	Eco Detergen	Eco detergen merupakan produk yang ramah lingkungan. Kebutuhan masyarakat terkait dengan penggunaan detergen cukup banyak, selain untuk mencuci	Menawarkan solusi penggunaan bahan konsumtif yang aman bagi lingkungan dan kesehatan sebagai upaya mendukung

		baju rumahan, terdapat jasa laundry dan juga kebutuhan nelayan untuk mencuci kapal. Pembuatan eco detergent dapat menjadi alternatif pemilihan detergerten yang ada di pasaran, karena selain ramah lingkungan eco detergent juga lebih murah.	gerakan ramah lingkungan dan memberikan penghematan pembelian produk.
	Sabun Cuci Tangan	Sabun cuci tangan adalah produk yang sangat dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari, terutama dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya kebersihan tangan untuk mencegah penyebaran penyakit sebagai penerapan Pola Hidup Bersih dan Sehat (PHBS).	Produk ini dapat membantu masyarakat menjaga kebersihan dan kesehatan, serta memberikan alternatif sabun dengan kandungan garam yang memiliki manfaat tambahan seperti sifat antiseptik.
	Garam Relaksasi	Garam relaksasi seperti garam mandi, sangat populer dalam industri kecantikan dan kesehatan. Produk ini cukup memiliki banyak peminat, disisi lain adanya garam relaksasi dapat mendukung inovasi kegiatan di lokasi program wisata yang dikembangkan oleh PHE WMO di wilayah lainnya.	Memberikan efek relaksasi dan perawatan kulit, serta dapat menjadi produk unggulan dalam pasar spa dan perawatan diri.
<b>2.</b>	<b>Produk Pangan</b>		
	Cabe Garam	Cabe garam merupakan produk bumbu yang sangat diminati karena rasa pedas dan asin yang khas. Produk ini mudah dibuat dan memiliki pasar yang luas.	Menambah variasi bumbu masakan lokal dan memberikan alternatif bumbu instan yang praktis dan lezat.
	Vanilla Sea Salt	Vanilla sea salt adalah produk inovatif yang menggabungkan rasa manis dan asin. Produk ini memiliki potensi pasar yang besar	Dapat digunakan sebagai bumbu serbaguna dalam berbagai hidangan, memberikan sentuhan

		terutama di kalangan penggemar kuliner.	rasa yang unik dan menarik.
	Bumbu Tabur Bangkok	Bumbu tabur Bangkok menawarkan cita rasa khas Thailand yang semakin populer di Indonesia. Produk ini dapat menarik minat konsumen yang menyukai masakan internasional.	Menambah variasi bumbu instan dengan cita rasa internasional, meningkatkan selera makan, dan memperkaya pengalaman kuliner.
	Bumbu Dendeng	Bumbu dendeng merupakan bumbu khas yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia. Produk ini memiliki pasar yang luas karena dendeng adalah makanan favorit di banyak daerah.	Menyediakan bumbu siap pakai untuk masakan dendeng, memudahkan konsumen dalam memasak, dan mempercepat proses memasak tanpa mengurangi cita rasa.
	Sea Salt Chewy Candy	Sea salt chewy candy adalah inovasi dalam produk permen yang menggabungkan rasa asin dari garam dengan manisnya permen. Produk ini menarik bagi berbagai kalangan, terutama anak-anak dan remaja.	Menawarkan alternatif permen yang unik dengan kandungan garam yang memberikan sensasi rasa berbeda, serta dapat menarik pasar yang lebih luas.
	Dendeng Ikan	Dendeng ikan adalah produk olahan ikan yang populer di Indonesia. Kombinasi rasa ikan dan garam menciptakan produk yang lezat dan bergizi.	Menambah variasi produk olahan ikan, memberikan alternatif camilan yang sehat dan bergizi tinggi, serta mendukung keberlanjutan produk perikanan lokal.

## 2. Implementasi

Implementasi kegiatan ini dilakukan secara terperinci dalam kurun waktu 4 bulan, mulai dari Agustus hingga Desember 2022. Tahap awal kegiatan dimulai dengan pembuatan dan penentuan logo produk. Proses ini melibatkan partisipasi aktif dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Trunojoyo Madura (LPPM UTM) selaku pendamping teknis

pelaksanaan kegiatan.



Gambar 1. Desain kemasan produk olahan garam

Selanjutnya PKK Desa Banyusangka menerima pelatihan intensif dalam pembuatan produk olahan garam yang dilaksanakan selama 2 hari. Materi pelatihan mencakup teknik pembuatan Eco Detergen, Sabun Cuci Tangan, Garam Relaksasi, Cabe Garam, Vanilla Sea Salt, Bumbu Tabur Bangkok, Bumbu Dendeng, Sea Salt Chewy Candy, dan Dendeng Ikan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan kreatif anggota kelompok dalam menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah dan berkualitas.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Garam

Setelah pelatihan pembuatan produk olahan, selanjutnya kelompok wanita mengikuti pelatihan dalam strategi pemasaran. Mereka mempelajari cara efektif memasarkan produk secara offline, seperti melalui pameran produk local, penjualan langsung di komunitas, serta strategi pemasaran online melalui platform e-commerce. Pelatihan ini mencakup penggunaan media sosial, manajemen konten, dan teknik promosi digital untuk meningkatkan visibilitas produk mereka.





*Gambar 3.* Pelatihan Pemasaran Secara Offline dan Online

Setelah selesai kegiatan pelatihan, kelompok wanita mendapatkan pendampingan dalam proses produksi dan pemasaran. PHE WMO bersama Tim pendamping LPPM Universitas Trunojoyo Madura memonitor kemajuan produksi, membantu dalam menyelesaikan tantangan operasional, dan memberikan saran strategis untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Evaluasi rutin dilakukan untuk memastikan kelancaran kegiatan dan memberikan umpan balik yang konstruktif kepada anggota kelompok.



*Gambar 4.* Kegiatan Pendampingan melalui Focus Group Discussion

### 3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi sangat penting untuk memastikan bahwa kegiatan pemberdayaan kelompok wanita melalui optimalisasi program Salt Centre Terintegrasi berjalan sesuai dengan rencana dan mencapai tujuan yang ditetapkan. Hal tersebut dapat membantu dalam mengidentifikasi potensi perbaikan serta memastikan keberlanjutan dan efektivitas program dalam jangka panjang. Setelah selesainya implementasi kegiatan, mulai dari pelatihan pembuatan produk olahan garam, pelatihan pemasaran offline dan online,

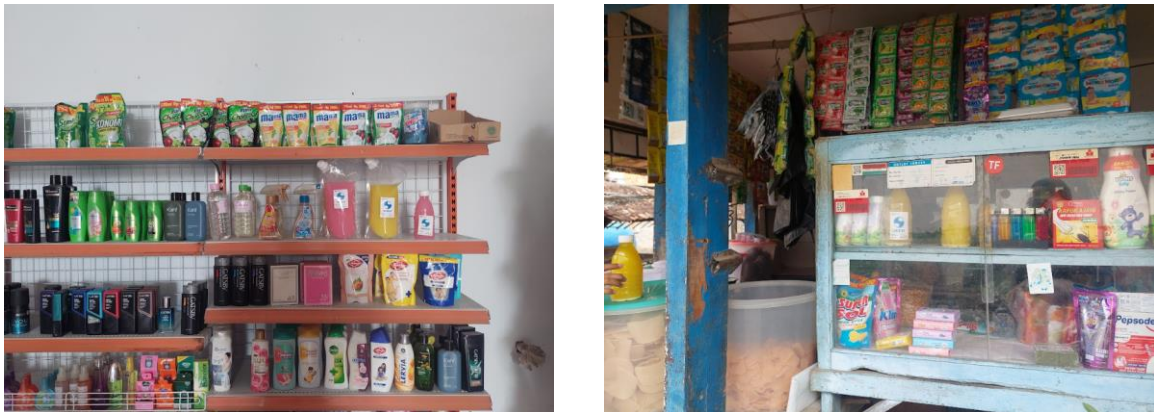
hingga kegiatan pendampingan, dilakukan monitoring dan evaluasi secara menyeluruh. Fokus utama evaluasi meliputi pencapaian keterampilan baru oleh kelompok, peningkatan kapasitas produksi dan pemasaran, serta dampak ekonomi dan sosial yang dirasakan oleh anggota kelompok.

Kelompok wanita dari PKK Desa Banyusangka menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam memperhatikan materi yang disampaikan selama kegiatan pelatihan. Bahkan, para suami yang tergabung sebagai pengelola Salt Centre turut serta dalam pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk olahan garam. Hal tersebut menunjukkan dukungan dan partisipasi aktif dari peserta dalam menjalankan kegiatan. Hal tersebut sejalan ketika fase pasca pelatihan, bahwa kelompok tetap aktif memproduksi dan memasarkan produk-produk mereka. Kelompok terkadang juga mengalami beberapa kendala terkait pengelolaan produk dan strategi pemasaran. Kendati demikian dapat diatasi oleh tim pendamping melalui Focus Group Discussion, memberikan bantuan serta solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Pendampingan tersebut memastikan bahwa kelompok tidak hanya mengandalkan kegiatan pelatihan namun juga belajar dari kesalahan.

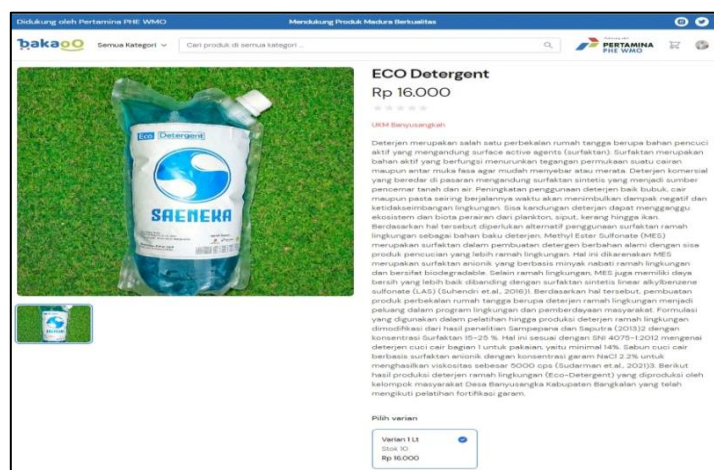
## **Diskusi**

Diversifikasi produk olahan garam menjadi produk pangan dan non pangan merupakan salah satu langkah untuk mengoptimalkan program Salt Centre Terintegrasi dan pemberdayaan kelompok wanita. Diversifikasi produk olahan garam meliputi Eco Detergen, Sabun Cuci Tangan, Garam Relaksasi, Cabe Garam, Vanilla Sea Salt, Bumbu Tabur Bangkok, Bumbu Dendeng, Sea Salt Chewy Candy, dan Dendeng Ikan. Kegiatan diversifikasi produk berkontribusi pada peningkatan sosial ekonomi masyarakat. Kegiatan ini membantu mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk, meningkatkan keterampilan dan kapasitas kelompok wanita, serta membuka peluang pasar baru bagi produk-produk olahan garam dari Madura.

Perencanaan dan implemetasi kegiatan tersebut juga mempertimbangkan keberlanjutan dalam setiap aspeknya, memastikan bahwa kelompok wanita tidak hanya mendapatkan pelatihan, tetapi juga pendampingan dalam praktiknya. Sehingga kelompok wanita berhasil mengimplementasikan program dengan baik dan mampu memproduksi berbagai produk turunan olahan garam yang bernilai tambah tinggi. Produk-produk yang dihasilkan kemudian dipasarkan secara efektif di toko-toko offline serta online melalui website bakao.id.



Gambar 5. Penjualan Produk Salt Centre di Toko-toko Offline



Gambar 6. Penjualan Produk Salt Centre di Website marketplace

Selain itu, untuk memperluas jangkauan pasar dan memperkenalkan diversifikasi produk Salt Centre Terintegrasi, PHE WMO juga mengikutsertakan kelompok wanita ini dalam berbagai pameran salah satunya yaitu pada event Jatim Fair. Partisipasi dalam kegiatan tersebut memberikan kesempatan bagi kelompok wanita untuk memamerkan dan menjual produk-produk olahan garam kepada khalayak yang lebih luas, meningkatkan visibilitas merek, serta membangun jaringan dengan pelaku industri lainnya. Keikutsertaan dalam kegiatan ini tidak hanya memperkuat posisi produk di pasar tetapi juga mendorong peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pemasaran dan kewirausahaan bagi anggota kelompok.



*Gambar 7.* Produk Salt Centre di Kegiatan Pameran Jatimfair

Manfaat dengan adanya kegiatan diversifikasi produk olahan garam Salt Centre Terintegrasi adalah sebagai berikut:

- Diversifikasi produk olahan garam merupakan upaya untuk mengangkat dan memaksimalkan potensi lokal, khususnya melalui inisiatif di Salt Centre Terintegrasi. Diversifikasi produk berhasil memperkaya nilai tambah produk garam dengan menciptakan berbagai produk turunan yang inovatif dan bernilai tinggi.
- Pemberdayaan kelompok wanita tidak hanya berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal, tetapi juga memberikan dampak sosial yang signifikan. Sebanyak 30 Ibu-ibu PKK Desa Banyusangka terberdayakan dalam kegiatan ini, yang juga mendorong peran aktif mereka dalam perekonomian lokal.
- Kegiatan tersebut membantu mengurangi ketergantungan pada satu jenis produk, meningkatkan keterampilan dan kapasitas kelompok wanita, serta membuka peluang pasar baru bagi produk-produk olahan garam.
- Peningkatan pengetahuan masyarakat dalam pengelolaan diversifikasi produk olahan garam Salt Centre Terintegrasi
- Pengembangan program melalui diversifikasi produk berhasil meningkatkan pendapatan kelompok yang mencapai Rp 1.200.000,- per bulan.

## **Kesimpulan**

Kegiatan diversifikasi produk olahan garam di Salt Centre Terintegrasi yang dilakukan oleh PHE WMO melalui program Corporate Social Responsibility (CSR) telah menunjukkan hasil yang positif dalam pemberdayaan kelompok wanita di Desa

Banyusangka. Diversifikasi produk olahan garam telah berhasil mengoptimalkan potensi lokal dengan menciptakan berbagai produk turunan yang inovatif dan bernilai tinggi. Produk-produk tersebut tidak hanya meningkatkan nilai tambah dari garam, tetapi juga menciptakan berbagai peluang pasar baru.

Kegiatan tersebut juga berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi lokal. Melalui pelatihan dan pendampingan, kelompok wanita di Desa Banyusangka mampu meningkatkan keterampilan dan kapasitas mereka dalam produksi, pengolahan, dan pemasaran produk olahan garam. Pendapatan kelompok juga meningkat berkat penjualan produk olahan yang lebih bernilai. Sebanyak 30 anggota PKK Desa Banyusangka terberdayakan melalui kegiatan diversifikasi produk. Peran aktif kelompok wanita tersebut berdampak pada perekonomian lokal yang semakin meningkat, bertambahnya pengetahuan dan keterampilan serta lebih mandiri dan berdaya. Keberhasilan kegiatan tentunya tidak terlepas dari dukungan dari berbagai pemangku kepentingan dan para stakeholder. Kolaborasi yang erat ini membantu dalam mengatasi berbagai tantangan dan memastikan kegiatan berjalan dengan efektif serta memberikan manfaat jangka panjang.

## Daftar Pustaka

- Afifah, S. N., & Ilyas. (2021). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Asri. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 5(1), 1–17. <https://doi.org/10.15294/pls.v5i1.36404>
- Amami, D., & Ihsannudin, I. (2016). Efisiensi Faktor-Faktor Produksi Garam Rakyat. *Media Trend*, 11(2), 166. <https://doi.org/10.21107/mediatrend.v11i2.1600>
- Lucius Hermawan. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk? *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 142–153.
- Saleh, A., & Sihite, M. (2020). Strategi Komunikasi untuk Program Corporate Social Responsibility dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Interaksi: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 98–105. <https://doi.org/10.30596/interaksi.v4i1.4134>
- Wijaya, Y. E., & Karneli, O. (2017). Pengaruh Diversifikasi Produk Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Pada Pelanggan Kentucky Fried Chicken (KFC) Metropolitan City Pekanbaru). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau*, 4(2), 1–15. <https://www.neliti.com/publications/133365/>
- Wibisono, Y. (2007). Membedah konsep & aplikasi CSR: corporate social responsibility. Fascho Pub.