

## STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA DALI NI HORBO PADA PELAKU USAHA DI KABUPATEN TAPANULI UTARA

Ulidesi Siadari<sup>1</sup>, Rikardo Silaban<sup>2</sup>, Ade Maya Mei Shanty<sup>3</sup>, Agusta Linda Nora<sup>4</sup>, Diana Sari Harahap<sup>5</sup>, Pertama Yul Asmara Pane<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Universitas Graha Nusantara, Padangsidempuan, Indonesia  
<sup>2,3,4,5,6</sup>Universitas Graha Nusantara, Padangsidempuan, Indonesia  
ulidesisiadari93@gmail.com

**Abstrak:** Makanan khas daerah atau kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi pengunjung atau wisatawan yang akan berkunjung. Dali ni horbo merupakan salah satu makan khas daerah yang ada di daerah Kabupaten Tapanuli Utara. Dali ni horbo diolah dari susu kerbau. Dali ni horbo dimasak dengan cara tradisional dan menggunakan sari nenas sebagai bahan pengental. Di daerah lain di Sumatera Utara ada juga yang menggunakan sari daun pepaya dan alo-alo sebagai bahan pengental. Dali ni Horbo dijual dipasar oleh pedagang hanya dikemas dengan menggunakan plastik. Cara pengolahan yang sederhana dan cara pengemasan yang masih sederhana menjadi kendala bagi pedagang Dali ni Horbo yang menyebabkan daya simpan Dali ni horbo singkat, serta pesediaan bahan baku (susu kerbau) untuk membuat dali ni horbo masih tergolong sulit diperoleh. Dengan demikian maka diperlukan beberapa inovasi produk serta pengembangan strategi pemasaran agar dali ni horbo makin dikenal banyak orang sehingga permintaan akan dali ni horbo semakin meningkat.

**Kata Kunci:** Dali Ni Horbo (Susu Kerbau), Kuliner, Model Bisnis, Pemasaran

**Abstract:** *Regional or culinary specialties are one of the attractions for visitors or tourists who will visit. Dali ni horbo is one of the regional specialties in the North Tapanuli Regency. Dali ni horbo is made from buffalo milk. Dali ni horbo is cooked in the traditional way and uses pineapple juice as a thickening agent. In other areas in North Sumatra, there are also those who use papaya leaf extract and alo-alo as a thickening agent. Dali ni Horbo is sold in the market by traders only packaged using plastic. Simple processing methods and simple packaging methods are obstacles for Dali ni Horbo traders which causes the shelf life of Dali ni Horbo to be short, and the supply of raw materials (buffalo milk) to make Dali ni Horbo is still relatively difficult to obtain. Thus, several product innovations and the development of marketing strategies are needed so that more and more people know about Horbo Dali Ni so that the demand for Horbo Dali Ni will increase.*

**Keywords:** *Dali Ni Horbo (Buffalo Milk), Culinary, Business Model, Marketing*

### Pendahuluan

Industri pangan di Indonesia terbagi menjadi dua bagian yaitu industri pangan tradisional dan industri pangan modern. Pangan memiliki peran yang sangat besar dalam meningkatkan kemajuan suatu negara. Jenis pangan di setiap daerah memiliki perbedaan. Hal tersebut dipengaruhi oleh kearifan lokal setempat dan kondisi spesifik wilayah tersebut. Apabila pangan lokal dapat dikelola dengan baik maka hal tersebut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal (Astriani, dkk. 2011). Disamping hal tersebut, ada beberapa hal yang mempengaruhi meningkatnya permintaan terhadap pangan lokal. Peningkatan permintaan terhadap pangan lokal dapat dipengaruhi oleh jumlah daerah wisata yang ada pada suatu daerah (Kemenhub, 2020). Wisata dan kuliner adalah suatu hal yang tidak dapat dipisahkan. Setiap orang yang melakukan wisata ke suatu daerah akan mencari kuliner khas dari daerah tersebut.

Dali ni horbo merupakan salah satu makanan khas dari daerah Sumatera Utara terutama etnis Batak Toba. Dali ni horbo berbahan baku susu kerbau kemudian diolah atau diproses secara tradisional menggunakan sari nenas, sari daun alo-alo, dan juga sari daun pepaya.

Pemanfaatan bahan sebagai campuran dali ni horbo tergantung pada setiap daerahnya. Di daerah Tapanuli Utara campuran susu kerbau yang digunakan untuk menggumpalkan susu kerbau adaah sari nenas. Pemanfaatan daun alo-alo sebbagai bahan pencampur untuk menghasilkan Dali ni horbo digunakan oleh masyarakat yang berada di daerah Samosir. Dali ni horbo memiliki kandungan atau nutrisi yang cukup baik untuk tubuh yaitu mengandung lemak, karbohidrat, dan juga protein (Nasution, dkk. 2020). Dali ni horbo memili tekstur yang sangat lembut seperti tahu. Dali ni horbo di jual dipasar tradisional dengan menggunakan plastik sebagai kantong. Dali ni horbo dapat dikonsumsi secara langsung atau dapat diolah kembali. Masyarakat yang ada di Sumatera Utara banyak yang mengolah Dali ni Horbo dengan memasak lagi menggunakan bumbu arsik (Purba, 2018). Kuantitas dali ni horbo di pasar tergolong sangat masih rendah hal tersebut dipengaruhi oleh bahan baku susu kerbau yang jumlahnya semakin sedikit serta sistem pemasaran yang digunakan masih secara terdisional. Rendahnya jumlah bahan baku dikarenakan para produsen dali ni horbo hanya memiliki satu atau dua kerbau sehingga produsen akan memproduksi dali ni horbo jika kerbaunya melahirkan (Damayanti, dkk. 2014).

Banyak konsumen jika ingin memperoleh dali ni horbo terlebih dahulu dipesan langsung kepada produsen. Dali ni horbo yang merupakan makan khas daerah Sumatera Utara sulit untuk dijadikan sebagai oleh-oleh bagi para wisatawan yang data dari luar kota karena dali ni horbo memiliki daya simpan yang cukup singkat yaitu hanya dua hari. Pengelolaan usaha dali ni horbo yang dilakukan oleh masyarakat didaerah Tapanuli Utara masih dapat dioptimalkan dengan memperhatikan keberlanjutan jumlah bahan baku, sistem produksi dan juga sistem pemasaran. Dengan demikian, maka pengabdian ini bertujuan untuk menambah pengetahuan masyarakat agar dapat mengelola usaha dali ni horbo dengan baik sehingga permintaan konsumen terhadap dali ni horbo dapat dipenuhi.

## **Metode**

Subjek pengabdian kepada masyarakat adalah masyarakat yang ada di Kabupaten Tapanuli Utara terutama produsen dan pedagang dali ni horbo. Peran produsen dan pedagang dali ni horbo saling terkait antara satu dimana hasil yang diproduksi oleh produsen dijual ke pedagang. Pelatihan secara langsung pegabdian yang diberikan kepada masyarakat dan dilaksanakan secara langsung. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 23 September 2022 di Desa Lumbanlobu Siregar, Kabupaten Tapanuli Utara. Peatihan yang dilakukan bertujuan agar para pelaku usaha dali ni horbo dapat mengoptimalkan usaha yang dilakukan sehing pendapatan setiap elemen yang terlibat meningkat. Pelatihan dimulai dengan penyampaian materi terkait cara meningkatkan produksi dan pemasaran dali ni horbo yang efisien.

Peningkatan produksi dan pemasaran yang dilakukan guna meningkatkan daya tarik konsumen terhadap dali ni horbo yang dilihat para wisatawan berdasarkan kualitas produk. Pelatihan dilakukan dengan cara *Focus Group Discussion* (FGD). *Focus Group Discussion* yang dilakukan bertujuan agar para peserta pelatihan dan kelompok yang melakukan kegiatan pelatihan lebih dekat.

1. Proses pembuatan dali ni horbo yang dilakukan oleh masyarakat (produsen)

2. Peserta pelatihan (produsen) menyampaikan beberapa keluhan yang dialami ketika melakukan proses produksi dali ni horbo
3. Peserta Pelatihan (pedagang) menyampaikan beberapa keluhan yang dialami dan dihadapi ketika melakukan proses penjualan atau pemasaran dali ni horbo.
4. Pemateri menyampaikan materi terkait dengan inovasi dan cara meningkatkan produksi dan pemasaran dali ni horbo.
5. Melakukan diskusi, setelah keluhan yang disampaikan oleh para peserta pelatihan dan materi telah disampaikan kepada peserta pelatihan maka dilakukan sesi diskusi terkait materi dan keluhan yang dialami dan dihadapi oleh produsen dan pedagang dali ni horbo.

Alat dan Bahan:

Alat yang digunakan dalam pelatihan usaha dali ni horbo adalah:

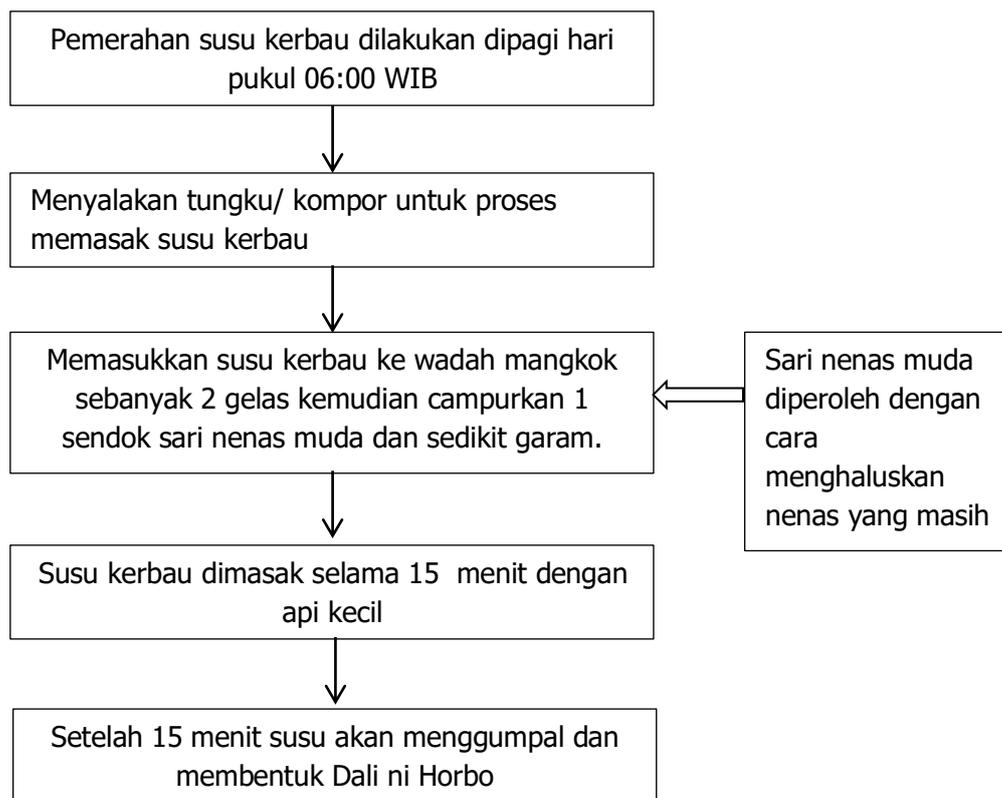
1. Laptop
2. Infocus
3. Meja
4. Kursi
5. Daftar hadir
6. Sendok
7. Wadah (baskom)
8. Sendok makan
9. Kompor gas

Bahan yang digunakan adalah:

1. Dali ni horbo sebagai bahan contoh pada saat melakukan pelatihan
2. Susu kerbau 2 gelas
3. Sari buah nenas muda secukupnya
4. Garam secukupnya

Proses pembuatan dali ni horbo selama ini dilakukan oleh produsen dengan menggunakan tungku dan juga menggunakan kompor gas. Penggunaan tungku yaitu dengan memanfaatkan kayu bakar sebagai sumber energi. Menggunakan kayu bakar sebagai sumber energi memiliki kekurangan dimana besarnya energi yang dihasilkan oleh kayu bakar tidak stabil sehingga mempengaruhi tekstur dalam lama proses pembuatan. Alasan produsen yang menggunakan kayu bakar adalah untuk mengurangi modal atau biaya yang digunakan. Namun, ada juga beberapa produsen yang menggunakan kompor gas ketika proses produksi dali ni horbo. Pelatihan ini membandingkan bagaimana proses produksi yang menggunakan kompor gas dan tungku dalam manajemen waktu pada saat proses pembuatan.

Berikut ini merupakan proses pembuatan dali ni horbo dengan menggunakan kompor gas dan tungku.



**Bagan 1. Tahapan Proses pembuatan dali ni horbo**

### Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berbasis pelatihan dan praktek pembuatan dali ni horbo di Dasa Lumbanlobu Siregar oleh tim pengabdi telah terlaksana dengan baik. Hal tersebut karena adanya kerja sama antara tim pengabdi dan para peserta pelatihan yang baik. Pelatihan dilakukan pada tanggal 23 September 2022. Bentuk pengabdian yang dilakukan adalah Focus Group Discussion (FGD) yang bertujuan agar para tim pengabdi dan para peserta pelatihan tidak memiliki jarak yang jauh. Sebelum menyampaikan materi yang dilakukan oleh tim pengabdi maka terlebih dahulu ada beberapa kegiatan yang dilakukan dengan tujuan agar tim pengabdi mengetahui bagaimana sebenarnya yang terjadi pada masyarakat. Kegiatan yang dilakukan meliputi melakukan proses pembuatan dali ni horbo secara tradisional, memberikan waktu kepada peserta pelatihan untuk menyampaikan masalah yang dialami dan dihadapi, menyampaikan teori oleh tim pengabdi, dan melakukan diskusi antara tim pengabdi dengan peserta pelatihan. Setiap sesi yang dilakukan memperoleh hasil yang berbeda antara lain:

- Kegiatan Pembuatan Dali ni Horbo

Proses pembuatan dali ni horbo dilakukan dengan mengolah susu kerbau menjadi dali ni horbo dengan tambahan komponen seperti sari nenas dan juga sedikit garam. Proses pembuatan dilakukan dengan menggunakan kompor bukan tungku. Tujuannya adalah agar produsen yang masih menggunakan tungku sebagai sumber energi mau menggunakan kompor gas sebagai sumber

energi. Proses produksi menggunakan kompor gas lebih efektif dan efisien hal tersebut karena dengan menggunakan kompor gas maka waktu yang dibutuhkan lebih singkat dan tingkat kestabilan energi (panas) yang dihasilkan oleh kompor lebih stabil jika dibandingkan dengan tungku. Pemanfaatan tungku sebagai sumber energi memiliki kelemahan yaitu energi yang dihasilkan tidak stabil sehingga mempengaruhi ke lama waktu melakukan proses produksi.

- Kegiatan para peserta pelatihan menyampaikan apa saja masalah pada saat melakukan proses produksi dan pemasaran dali ni horbo.

Peserta pelatihan menyampaikan beberapa hal yang menjadi masalah dalam hal proses produksi dan juga pemasaran. Permasalahan yang dihadapi para pelaku usaha dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

**Tabel 1. Masalah dalam proses produksi dan pemasaran usaha Dali ni Horbo**

Masalah dalam usaha Dali ni Horbo	
Produsen	Pedagang
Kurangnya modal	Jumlah produk (Dali ni Horbo) yang terbatas
Kurangnya bahan baku (susu kerbau)	Promosi masih secara sederhana
Kurangnya pengetahuan produsen tentang inovasi produk	Kemasan Produk yang sederhana yaitu hanya menggunakan plastik
Proses produksi yang dilakukan masih sederhana atau tradisional	Kurangnya modal

- Kegiatan memberikan materi kepada peserta pelatihan

Memberikan materi terkait proses produksi dan pemasaran dali ni horbo dilakukan oleh tim pengabdian. Materi yang disampaikan terkait dengan proses pembuatan dali ni horbo. Produk merupakan suatu hal yang dapat dijual untuk memperoleh pendapatan. Produk memerlukan proses inovasi yang tujuannya adalah agar produk tersebut berkembang akan tetapi tidak menghilangkan keaslian dari produk tersebut. Dali no horbo merupakan produk khas dari Etnis Batak dengan demikian maka inovasi produk dapat dilakukan dengan memanfaatkan bumbu khas batak sebagai bahan pelengkap dali ni horbo. Contoh yang dilakukan oleh masyarakat adalah dengan memasak dali ni horbo menggunakan bumbu arsik. Banyak bumbu khas dari Etnis Batak yang mampu digunakan sebagai bahan pelengkap dali ni horbo. Tuuannya adalah agarkolaborasi rasa makanan khas dari daerah Sumatera Utara dapat langsung dinikmati oleh para wisatawan. Jika pedagang hanya menjual dali ni horbo maka wisatawan dari luar kota atau bahkan luar provinsi tidak akan mau membeli dali ni horbo karena mereka tidak memiliki wadah untuk mengolah dali ni horbo tersebut.

Pemasaran yang dilakukan harus ditingkatkan. Pemasaran yang masih sederhana atau tradisional dapat disandingkan dengan sistem pemasaran yang modern. Pemasaran yang memanfaatkan teknologi sebagai sarana untuk promosi. Promosi dapat dilakukan dengan memanfaatkan media sosial atau platform jual-beli. Melakukan kegiatan pemasaran bukan hanya kegiatan yang memindahkan produk ke tangan konsumen akan tetapi produsen dan pedagang harus memperhatikan bagaimana tampilan agar produk tersebut menarik dan memiliki daya tahan lama. Kemasan yang digunakan selama ini hanya dengan plastik kantong, kemasan tersebut sangat

tidak menarik dan peluang makanan terkontaminasi sangat besar. Perubahan kemasan yang sederhana ke kemasan yang lebih bagus sangat dibutuhkan untuk meningkatkan daya tarik konsumen dan menjaga kualitas dari produk tersebut.

- Kegiatan diskusi antara peserta pelatihan dengan tim pengabdian

Pada tahap diskusi ini peserta pelatihan diberikan kebebasan untuk bertanya terkait materi dan masalah-masalah yang mereka hadapi dalam menjalankan usaha. Banyak masalah yang dihadapi oleh para pelaku usaha dali ni horbo akan tetapi hal tersebut harus diatasi dengan segera. Masalah yang dihadapi oleh para pelaku usaha harus diperhatikan oleh pemerintah karena hal tersebut berkaitan dengan usaha penduduk dan merupakan produk khas dari daerah Tapanuli Utara.

## **Kesimpulan**

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim pengabdian telah terlaksana. Program kegiatan yang dilakukan adalah Strategi Pengembangan Usaha Dali ni Horbo di Kabupaten Tapanuli Utara. Subjek penelitian yaitu para pelaku usaha dali ni horbo yang ada di Desa Lumbanlobu Siregar, Kabupaten Tapanuli Utara. Praktek pelatihan yang dilakukan adalah proses pembuatan dali ni horbo dengan sumber energinya adalah kompor gas. Pemanfaatan kompor gas pada proses produksi lebih efisien dari sisi waktu untuk para produsen. Pemasaran dali ni horbo masih sederhana atau tradisional dengan demikian dibutuhkan peningkatan promosi dengan memanfaatkan teknologi yang berkembang seperti sosial media dan platform jual-beli. Perubahan terhadap kemasan dali ni horbo juga diperlukan agar kualitas dali ni horbo terjaga dan tidak terkontaminasi karena selama ini pedagang menggunakan plastik kantong sebagai wadah. Penggunaan kompos gas, perubahan bentuk kemasan menjadi lebih baik, dan promosi yang dilakukan dengan sosial media akan meningkatkan pendapatan semua pihak atau para pelaku usaha dali ni horbo.

## **Ucapan Terima Kasih**

Pengabdian masyarakat di Desa Lumbanlobu Siregar telah berjalan dengan lancar. Hal tersebut tidak terlepas dari turut serta peras semua pihak yang terlibat. Dengan demikian, tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yaitu perangkat desa dan juga para pelaku usaha dali ni horbo.

## **Referensi**

- Astriani Dian, dkk. (2011). Diversifikasi Pangan sebagai Solusi Mengatasi Rawan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Revitalisasi Peran UMKM dalam Pembangunan melalui Penguatan Sektor Agroindustri*. Program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret:Surakarta
- Damayanti, dkk. (2014). Karakteristik Susu Kerbau Sungai dan Rawa di Sumatera Utara. Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 19(2), 67-73.
- Kemenhub. (2020). *Konektivitas Transportasi Dukung Pariwisata*. Biro Komunikasi dan Informasi Publik. Jakarta.
- Nasution, dkk. (2020). Isolation, Characterization and Antibacterial Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated from Batak's Special Food "Dali Ni Horbo". Universitas Riau. *Jurnal Natur Indonesia*,

18(1), 1-11.

Purba, Rolan. (2018). Dali ni Horbo (Studi Pengetahuan Tradisional Pengolahan Susu Kerbau pada Etnis Batak Toba). *Skripsi*. Medan. Universitas Sumatera Utara. 113 hal.