KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara
Vol. 4, No. 2 Juni 2024
e-ISSN: 2962-3839; p-ISSN: 2962-4436, Hal 68-77
DOI: https://doi.org/10.55606/kreatif.v4i2.3382

Inovasi Produk Untuk Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Mikro Kue Tradisional " Puji Lestari " Di Menur Pumpungan Surabaya

Product Innovation To Increase Sales Turnover At The Traditional Micro Cake Business "Puji Lestari" In Menur Pumpungan Surabaya

Kunto Inggit Gunawan [1*], Mataji [2], Sigit Santoso [2]
[1,2,3] Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Jawa Timur
**korespondensi penulis: kunto@untag-sby.ac.id*

Article History:
Received: 02 Mei 2024
Accepted: 09 Juni 2024
Published: 30 Juni 2024

Keywords: *Quality Development, Traditional Cake Micro Business, Puji Lestari*

Abstract: *Since the implementation of the ASEAN Economic Community (AEC) at the end of 2015, it should encourage all economic actors, including SMEs and Micro Enterprises, to improve themselves in order to improve the quality of production of both goods and services. If this is not done, then Indonesia will be an "soft" market for other ASEAN countries because Indonesia has the largest population (population size) in ASEAN, namely no less than 270 million people. SMEs and Micro Enterprises, which are the embodiment of people's economic democracy, will be very hard hit if the heavy flow of goods and services from various ASEAN countries invades the Indonesian market. Realizing this, strengthening (empowering) SMEs and Micro Enterprises is a necessity and necessity to be able to find a national identity that has comparative advantage and competitive advantage. This activity begins with identifying existing problems and then finding a method for solving them. The method used is by providing training and mentoring. The results that have been achieved are the ability of the Traditional Cake business to optimize its sales by using local raw materials. In this way, the Traditional Cake Micro Business "Puji Letari" can improve its capabilities in the field of production and business management. These outcomes are an indication of increased business empowerment.*

Abstrak

Sejak diberlakukannya Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) pada akhir tahun 2015 seharusnya mendorong keseluruhan pelaku ekonomi tidak terkecuali UKM dan Usaha Mikro untuk berbenah diri dalam rangka meningkatkan kualitas produksi baik barang maupun jasa. Bila tidak dilakukan, maka Indonesia merupakan pasar "empuk" bagi negara Asean lainnya karena Indonesia memiliki penduduk terbesar (*population size*) di Asean, yakni tidak kurang 270-an juta jiwa penduduk. UKM dan Usaha Mikro yang merupakan pengejewantahan demokrasi ekonomi rakyat, menjadi sangat terpukul bila arus barang dan jasa begitu derasnya dari berbagai Negara Asean menyerbu pasar Indonesia. Menyadari yang demikian melakukan penguatan (*empowering*) terhadap UKM dan Usaha Mikro adalah sebuah keharusan dan keniscayaan untuk bisa menemukan jati diri bangsa yang memiliki *comparative advantage* dan *competitive advantage*. Kegiatan ini diawali dengan mengidentifikasi permasalahan yang ada dan selanjutnya dicarikan metode pemecahannya, metode yang digunakan adalah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan. Hasil yang telah dicapai adalah adanya kemampuan usaha Kue Tradisional yang mengoptimalkan penjulannya dengan menggunakan bahan baku lokal. Dengan demikian Usaha Mikro Kue Tradisional " Puji Letari " dapat meningkatkan kemampuannya dibidang produksi dan manajmen usaha. Adanya luaran tersebut sebagai indikasi peningkatan pemberdayaan usaha.

Kata Kunci: Pengembangan Kualitas, Usaha Mikro Kue Tradisional, Puji Lestari

*Kunto Inggit Gunawan, kunto@untag-sby.ac.id

PENDAHULUAN

Sejak diberlakukannya Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) pada akhir tahun 2015 seharusnya mendorong keseluruhan pelaku ekonomi tidak terkecuali UKM dan Usaha Mikro untuk berbenah diri dalam rangka meningkatkan kualitas produksi baik barang maupun jasa. Bila tidak dilakukan, maka Indonesia merupakan pasar "empuk" bagi negara Asean lainnya karena Indonesia memiliki penduduk terbesar (*population size*) di Asean, yakni kurang lebih telah mencapai 270 juta jiwa penduduk.

UKM dan Usaha Mikro yang merupakan pengejewantahan demokrasi ekonomi rakyat, menjadi sangat terpukul bila arus barang dan jasa begitu derasnya dari berbagai Negara Asean menyerbu pasar Indonesia. Menyadari yang demikian melakukan penguatan (*empowering*) terhadap UKM dan Usaha Mikro adalah sebuah keharusan dan keniscayaan untuk bisa menemukan jati diri bangsa yang memiliki *comparative advantage* dan *competitive advantage*.

IbM merupakan salah satu media dalam rangka penguatan UKM dan Usaha Mikro. Untuk itu dalam usulan program IbM (Iptek bagi masyarakat) Kelompok Usaha Kue di Kampung Kue Tradisional di Menur pumpungan Surabaya, kami memilih: usaha kue Tradisional. Dimana bergerak dibidang produksi Kue khas Surabaya, yang selama ini lebih khas dikenal sebagai kue tradisional Surabaya.

METODE

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan prioritas mitra secara spesifik, kongkrit yang disepakati bersama antara pengusul dan mitra adalah sebagai berikut.

Metode Pelaksanaan untuk Usaha Mikro Kue Tradisional " Puji Lestari "

a. Untuk meningkatkan proses produksi yang ramah lingkunga, dilakukankegiatan yang meliputi:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Simulasi
4. Peragaan video
5. Pendampingan

Jenis Kepakaran dan Dukungan Tenaga Kompeten

Untuk meningkatkan kapasitas pengolahan produksi dan dampak proses produksi yang ramah lingkungan, sebagai instruktur, pembina/pemotivasi dan pendamping adalah

1. Kunto Inggit Gunawan

2. Mataji,
3. Sigit Santoso

PEMBAHASAN INOVASI PRODUK

Inovasi Kemasan.

Secara umum, kemasan dipahami sebagai wadah atau pembungkus yang berguna untuk mencegah atau meminimalisisr terjadinya kerusakan pada barang yang di kemas. Bagi banyak kue/jajanan tradisional kemasan menjadi masalah tersendiri di era modern. Terdapat anggapan bahwa kue tradisional ini kurang keren karena mudah ditemui dipasar tradisional, dikemas seadanya tanpa kemasasan yang baik. Kemasannya terkesan murahan dan di identikkan kumuh, tidak higienis, tidak praktis. Konotasi barang murahan ini membuat kue tradisional memiliki market yang tidak dapat menjangkau pasar yang lebih luas atau menjadi produk khas suatu daerah. Memang dipasar sudah mulai ditemukan bebagai makanan kue tradisional yang umumnya muncul dengan merek yang kuat, namun dibanyak daerah masih dalam bentuk kemasan yang tidak berbeda sejak puluhan tahun yang lalu. Untuk akses pemasaran yang lebih luas, ini menjadi sebuah masalah. Dan kondisi yang serupa juga terjadi jawa timur khususnya kue tradisional " Puji Lestari " yang menjadi lokasi pengabdian ini. Potensi ekonomi yang dimiliki oleh usaha kue tradisional ini masih dibilang kecil dan pengemasan kue tradisional tersebut masih sangat sederhana, nilai tambah yang seharusnyabisa dihadirkan ketika kue dikemas lebih baik menjadi hilang.

Dalam banyak kasus, nilai tambah sebuah produk menjadi berlipat ganda dengan hanya menanbahkan kemasan yang menarik. Tidak jarang yang membedakan laris tidaknya sebuah produk adalah cara pengemasan produk yang dihasilkan. Dengan pengemasan yang lebih baik produk tersebut dapat menjangkau daerah pemasaran yang lebih luas, tidak hanya didaerah sekitar produksi namun didaerah lain sebagai oleh -oleh.

Pemberian nilai tambah suatu produk terkadang sangat kecil, namun inovasi yang kecilpun bila dilakukan dengan baik akan memberikan nilai tambah yang signifikan bagi produk yang dihasilkan. Salah satu pengembangan nilai yang mungkin kecil dan tidak mengubah secara signifikan produk adalah pemberian kemasan yang baik dan menarik. Pemberian kemasan seperti ini akan memberikan kesan pada produk yang dihasilkan bahwa produsen telah bersungguh-sungguh mengolah produk tersebut dengan baik dan penuh perhatian. Dengan begitu produk akan lebih siap untuk dipasarkan dan dijadikan sebagai buah tangan. Dengan melihat kemasan yang menarik pembeli juga memungkinkan akan

membelanjakan uangnya lebih banyak karena keingim tahuannya pada produk lainnya.

Salah satu yang mungkin juga menjadi nilai tambah bagi kemasan yang lebih baik adalah terbangunnya loyalitas pembeli atas kemasan yang menarik. Jika konsumen sudah menyukai produk yang dihasilkan maka kemungkinan untuk berpidah kemerek yang lain menjadi lebih kecil. Tidak jarang seorang konsumen rela membayar mahal demi sebuah ekspektasi sebuah produk. Secara jangka panjang ini sangat berguna bagi kelanjutan usaha itu sendiri.

Bagi produk kue atau makanan ringan yang dibuat oleh pabrik, kemasan yang baik dan unik bukanlah masalah besar. Kemampuan desain tenaga terampilnya dan kapasitas untuk membuat kemasan tersedia setiap saat. Hal yang berbeda ketika ampai pada produk tradisional, yang salah satuny adalah kue tradisional. Tidak jarang dijumpai kue-kuer ini, yang mungkin dari segi rasa jauh lebih enak jika dibandingkan yang dibuat pabrik, Sementara jika kita melihat jauh kedepan, kue tradisional merupakan bagian dari keragaman Indonesia yang lahir dari berbagai geografis ruang hidup masyarakat, budaya,adat istiadat, dan tradisi yang berbeda satu dengan yang lain. Didalam makanan tradisional tersebut tersirat sejarah yang panjang sebuah masyarakat dengan berbagai citra budaya lain dan nilai konstruksi masyarakat setempat.

Tabel 1

Kemasan Kue/Makanan Tradisional.

Bahan Kemasan	Bentuk Kemasan
Daun Pisang	Pincuk' Takir Lipat. Selontongan.
Daun kelapa/janur	Ketupat. 2....Terompet.
Plastik	Kantong / kretekan. Kotak Mika.
Kertas/kardus	Kotak. Bulat / cup. Kerucut.

Tabel 1 menunjukkan berbagai kemasan untuk kue/jajanan tradisional yang ada disekitar kita terutama pada daerah sentra jajanan tradisional yang ada di seluruh Indonesia khususnya pulau Jawa. Kue tradisional " Puji Lestari " yang ada di Menur Pumpungan dapat memanfaatkan jenis bahan baku yang ada guna menambah nilai ekonomi produknya lewat

inovasi kemasannya.

Makanan tradisional jika dikemas dengan baik akan memberikan prospek ekonomi yang baik pula. Tidak hanya prospek ekonomi tetapi juga membawa nilai tambah/nilai jual yang baik pula serta membawa keawetan produk yang di kemasnya.

Inovasi Bahan Baku.

Bahan baku merupakan bahan pokok untuk membuat produk, dimana keberadaannya sangat menentukan kualitas produk yang dibuatnya. Untuk membuat sebuah produk, dalam pemilihan bahan bakunya diperlukan suatu tindakan yang tepat dalam menentukan hasil yang maksimal melalui beberapa kriteria penilaian antara lain : warna, bau, kelembaban, dan penampilannya dan tidak kalah pentingnnya adalah masa penggunaan/kedaluarsanya. Dalam peningkatan hasil produksi yang bermutu tinggi tentunya tidak akan terlepas pemilihan bahan baku yang baik. Bahan baku yang baik adalah bahan baku yang dapat memberikan nilai rasa yang enak, penanpilan yang menarik, produk yang tahan lama sehingga dapat memberikan nilai ekonomi sesuai dengan yang diarapkan.

Tabel 2

Jenis Bahan Baku Kue/Jajanan Tradisional.

Jenis Bahan Baku	Harga
Tepung Terigu Cakra Kembar 1 kg	Rp 13.000,-
Tepung Beras Rose Brand 1 kg	Rp 12.000,-
Tepung Ketan Rose Brand 1 kg	Rp 20.000,-
Tepung Tapioka Cap Pak Tani 1 kg	Rp 15.000,-
Tepung Maizena Bola Deli 1 kg	Rp 22.000,-
Tepung Garut Lingkar Organik 1kg	Rp 60.000,-
Tepung Hunkue Kura-Kura Mahkota 120 gram	Rp 2.500,-
Tepung Panir Mama Suka 1 kg	Rp 50.000,-

Tabel 2 menunjukan jenis dari bahan baku kue tradisional yang ada di pasaran dengan harga yang beraneka ragam sesuai kondisi pasaran saat ini. Kue Tradisional " Puji Lestari " Menur Pumpungan dapat memilih beberapa bahan baku tepung sesuai dengan yang dibutuhkan dalan membuat kue tradisional.

Tabel 3

Bahan Pembantu/Penolong Kue tadisional.

Pembantu/Penolong	Harga
Gula Pasir Gulaku 1 kg	Rp 14..500,-
Gula Merah 1 kg	Rp 12.000,-

Gula Aren 1kg	Rp 30.000,-
Garam Dapur Dolpin 1 kg	Rp 10.000,-
Telur Ayam	Rp 26.000,-
Susu Cair Kaleng Cap Bendera 1 Kaleng	Rp 15.000,-
Coklat Cair Kaleng Cap Bendera	Rp 13.000,-
Mesis Ceres 1 kg	Rp 60.000,-
Mentega los 1 kg	Rp 20.000,-
Keju Craff Perbungkus	Rp 20.000,-
Soda Kue / Baking Soda 1 Ons	Rp 38.000,-
Pewarna Makanan Kupu-kupu perbotol	Rp 5.000,

Tabel 3 menunjukkan beberapa bahan pembantu yang digunakan oleh Kue Tadisional " Puji Lestari " dalam memproduksi kue tradisional. Bahan pembantu merupakan bahan pembuat kue yang tidak kalah pentingnya jika dibandingkan dengan bahan baku utama karena tanpa bahan pembantu tersebut, maka hasil produk kue tradisional tidak dapat menghasilkan suatu produk kue sesuai dengan yang diharapkan yaitu : rasa enak, penampilan menarik, Bau harum dan tahan lama.

Inovasi Varian Kue Tradisional.

Pengembangan varian kue tradisional merupakan suatu kegiatan yang harus dilakukan oleh setiap pengusaha kue baik yang tradisional maupun yang modern. Pengembang varian yang efektif adalan pengembangan varian yang dida*sarkan pada permintaan konsumen*yang meliputi : bentuk kue, warna, penampilan, dan rasa. Varian kue yang banyak akan memberikan manfaat bagi pengusaha karena akan meningkatkan penjualan hal ini terjadi karena konsumen akan mendapatkan banyak pilihan sesuai dengan selera yang diinginkannya. Usaha mikro kue tradisional " Puji Lestari" saat ini telah mengembangkan varian produknya yang tadinya hanya berjumlah 11 varian setelah pengembangan usaha yang dilakukan oleh tim pengabdian berkembang menjadi 14 varian. varian. Berikut adalah beberapa varian kue tradisional " Puji Lestari "beserta resepnya dan inovasi produknya :

KUE TOK

Bahan Kulit Kue Tok :

- 1 sdm minyak goreng untuk olesan
- 1/4 sdt pewarna merah
- 150 mL santan dari 1/4 butir kelapa
- 40 gram gula pasir
- 150 gram tepung ketan
- daun pisang secukupnya

Bahan Isian Kue Tok :

- 1/4 sdt garam
- 40 g gula pasir
- 100 g kacang hijau kupas, rendam selama 1 jam
- 1/4 sdt pasta vanili

Cara membuat Kue Tok :

- Kukus kacang hijau kupas hingga empuk, kemudian diangkat, dan haluskan.
- Selanjutnya campurkan kacang hijau, pasta vanili, gula pasir, dan garam, kemudian diaduk rata.
- Masak sambil diaduk terus hingga terbentuk adonan, kemudian angkat dan dinginkan
- Campurkan tepung ketan serta gula pasir, kemudian diaduk rata.
- Selanjutnya tambahkan santan dan pewarna merah, kemudian diaduk-aduk, dan uleni hingga kalis
- Ambil satu sendok makan adonan kulit kemudian dibentuk bulat dan pipihkan.
- Isi dengan setengah sendok makan adonan kacang hijau, bungkus dan bentuk bulat pipih
- Masukkan bulatan ke dalam cetakan kue tok atau kue ku.
- Keluarkan dari cetakan, beri sepotong daun pisang di bawahnya, kukus selama 30 menit.
- Setelah matang, olesi dengan sedikit minyak
- siap disajikan

ROTI KUKUS

Bahan Roti Kukus :

- 250 gram tepung terigu
- 20 gram susu bubuk
- 2 butir telur ayam
- 250 gram gula pasir
- 1 sdt emulsifier
- 200 ml air soda
- 1/2 sdt essens vanilla
- pewarna makanan (hijau tua, hijau muda, dan merah)

Cara Membuat Roti Kukus :

- Kocok gula, telur, dan emulsifier dengan mixer hingga mengembang dan putih berjejak.
- Turunkan kecepatan mixer. Masukkan tepung terigu, susu, dan air soda bergantian sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
- Tambahkan essens vanilla. Kocok dengan mixer hingga tercampur rata.
- Bagi adonan jadi 4 bagian: 1/4 bagian diberi pewarna hijau tua, 1/4 bagian diberi pewarna hijau muda, 1/4 bagian diberi pewarna merah, dan 1/4 bagian dibiarkan tetap putih.
- Panaskan kukusan.
- Tuang adonan ke cetakan bolu kukus yang sudah dilapisi paper cup. Tuang adonan merah, putih, hijau muda, dan hijau tua secara bergantian pada tiap cetakan.
- Kukus kue bolu selama kurang lebih 20 menit hingga matang.

Manfaat yang dirasakan oleh Usaha Mikro Kue Tradisional " Puji Lestari "

1. Inovasi Kemasan.
   - Produk kue akan berpenampilan lebih menarik.
   - Dapat membantu mempromosikan produk kue kekonsumen.
   - Memudahkan untuk dibawa dan disimpan sebagi oleh-oleh.
   - Produk kue akan lebih awet/tidak lekas basi.
2. Inovasi Bahan Baku.
   - Meningkatkan kualitas produk kue yang dibuat.
   - Dapat menghemat penggunaan bahan baku.
   - Menambah varian produk dengan penggunaan bahan baku yang berbeda.
   - Pengadaan bahan baku lebih mudah karena berorientasi pada pengguaan bahan baku yang mudah dan banyak tersedia dipasaran.
   - Menghemat biaya pengadaan bahan baku.

3. Inovasi Varian produk kue.
   - Produk kue lebih diminati konsumen karena banyak pilihannya.
   - Pangsa pasar akan meluas.
   - Meningkatkan keuntungan karena order pasti meningkat.
   - Konsumen akan lebih setia.

Tabel 4

Kondisi Usaha

Sebelum inovasi produk	Sesudah inovasi produk
Belum memahami cara membuat kemasan produk yang menarik untuk dipasarkan.	Sudah memahami cara membuat kemasan produk yang menarik untuk dipasarkan.
Belum memahami cara memilih bahan baku yang baik untuk digunakan dalam membuat produk.	Sudah memahami cara memilih bahan baku yang baik untuk digunakan dalam membuat produk.
Belum memahami cara menambah varian produk yang dapat memenuhi permintaan konsumen.	Sudah memahami cara menambah varian produk yang dapat memenuhi permintaan konsumen.

Dari hasil inovasi produk ternyata ada perubahan yang signifikan terhadap kinerja penjualan dan keuntungan pada kue tradisional " Puji Lestari " di Menur Pumpungan , perubahan tersebut nampak dari:

1. Adanya penambahan penggunaan bentuk dari kemasannya yang tadinya hanya menggunakan daun pisang dan plastik sekarang sudah berkembang pada model dan bahannya yang dari kertas, maupun berbahan plastik.
2. Adanya penambahan penggunaan bahan baku yang tadinya hanya menggunakan bahan dari tepung dan sekarang sudah berkembang tidak
   hanya tepung tetapi beras dan beras ketan.
3. Adanya penambahan varian produk yang ditawarkan ke pasar yang tadinya hanya berjumlah 11 varian , namun sekarang sudah bertambah menjadi 14 varian dan dalam waktu dekat akan bertambah sesuai dengan permintaan pasar.

PENYERAHAN KENANG-KENANGAN

ANTARA TEAM PENGABDIAN DENGAN MITRA USAHA

Usaha Mikro Kue Tradisional " Puji Lestari " telah memanfaatkan berbagai kemasan , bahan baku serta varian produknya yang ada disekitar tempat usaha bahkan bila perlu dari daerah yang jauh untuk meningkatkan kinerja penjualan produknya.

Dengan adanya pengembangan usaha ini tentunya membutuhkan keterampilan dan ketekunan bila menginginkan hasil yang maksimal juga diperlukan tambahan dana untuk pengadaan peralatan dan bahan baku. Ada beberapa hal yang harus dimiliki oleh Usaha Kue Tradisional " Puji Lestari " dalam menjalani bisnisnya. Untuk itu perlu menjaga sikap dan perilaku yang baik dalam bisnis, ramah dalam bertutur kata terhadap pembeli dan jangan berbohong akan produknya, bilangnya bagus berkualitas namun jelek, bilangnya bila ada pesanan akan dilayani dengan cepat namun kenyataannya lambat dan sedapat mungkin harus bermitra dengan berbagai kurier yang baik seperti gojek food ,Grapp food dan lain-lain, tentunya dipilih yang amanah.

KESIMPULAN

Dari hasil pengembangan Usaha Kue Tradisional " Puji Lestari "dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Menjaga sikap dan perilaku dalam melayani konsumen jangan berbohong akan produknya, bilangnya bagus berkualitas namun jelek, bilangnya satu jam sampai namun kenyataannya 5 jam baru sampai, dan harus bermitra dengan kurier yang amanah.
2. Menggunakan kemasan kue tradisional yang menarik sehingga mampu menciptakan minat pembelian dari konsumen..
3. Menggunakan bahan baku yang berkualitas baik dan tidak asal murah yang berakibat produk akhirnya kurang berkualitas.

4. Dengan selalu melakukan pengembangan varian kue tradisional, maka akan menjaring konsumen untuk selalu setia terhadap kue " Puji Lestari " karena terdapat banyak pilihan untuk dibelinya dan juga tidak akan pernah terjadi kebosanan.media
5. Dengan selalu melakukan pengembangan dalam usaha baik kemasan, bahan baku maupun penambahan varian produk, maka akan membawa kesuksesan dalam usaha baik jangka pendek maupun jangka panjang.

DAFTAR REFERENSI

Arifin, A. (2005). *Seni menjual (Perspektif Bisnis, Ide-ide Penjualan serta Strategi Pemasaran)*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Chasan, M. (2005). *Sukses Bisnis Modal Dengkul*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Harefa, A. (2003). *Menjual Tanpa Hambatan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Internet. (n.d.). Resep kue terkini.

Internet. (n.d.). Resep kue tradisional.

Salim, J. (2011). *Kunci Sukses Membangun dan Melesatkan Bisnis*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.