

PENINGKATAN PRODUKTIVITAS BAKERY DAN MANAJEMEN PEMASARAN UMKM DEKADON DI KECAMATAN BOJA KABUPATEN KENDAL

Rini Umiyati, Iffah Muflihati, Rizky Muliani Dwi Ujjanti

Universitas PGRI Semarang

Email: riniruy@yahoo.com, iffahmuflihati@upgris.ac.id, rizkymuliani@gmail.com

ABSTRACT

Community service is a mandatory activity for universities that have an important role in building the community's economy. This Community Partnership Program (PKM) will be implemented in Dekadon UMKM located in Boja District, Kendal Regency, Central Java. This Dekadon UMKM has been engaged in bread and cakes since 2019 which is still on a home scale. The purpose of this activity is to help Dekadon UMKM to be more advanced in equipment so that they can increase the income of these UMKM. UMKM Dekadon was founded on the opportunity that the owner saw from the surrounding environment. The products produced by UMKM Dekadon are donuts, brownies, pastries, chiffon, torn bread, and banana bolen. Marketing of Dekadon UMKM products is done by setting up shops that display products and using a pre-order system where products will be made according to orders from buyers. Because these MSMEs are still on a home-based scale, the tools available are still very minimal and simple. Therefore, if the order is large, Dekadon will be a little overwhelmed by the lack of tools that support production. Through this Community Partnership Program, it is necessary to procure a planetary mixer with a large capacity in order to save energy, effort, time and cost so that production can be increased and the addition of a tank oven. With the procurement of the planetary mixer and tangkring oven, it is hoped that there will be diversification of bakery products so that they can increase sales and expand bread marketing reach. The results of this PKM activity can support the production of more bread and cakes with efficient energy. In addition, another result is an increase in promotional capabilities through online media so as to produce more orders. In addition, there will be training on bread making by partners to the surrounding community so that many people can be helped economically.

Keywords: Bread, PKM, Procurement of tools, UMKM

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat merupakan kegiatan wajib bagi perguruan tinggi yang memiliki peran penting dalam membangun perekonomian masyarakat. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini akan dilaksanakan di UMKM Dekadon yang bertempat di Kecamatan Boja Kabupaten Kendal Jawa Tengah. UMKM Dekadon ini bergerak dibidang roti dan kue sejak 2019 yang masih berskala rumahan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk membantu UMKM Dekadon agar lebih maju dalam peralatan sehingga dapat meningkatkan pendapatan UMKM ini. UMKM Dekadon berdiri atas dasar peluang yang owner lihat dari lingkungan sekitar. Produk yang dihasilkan dari UMKM Dekadon berupa donat, brownies, kue kering, chiffon, roti sobek, dan pisang bolen. Pemasaran produk UMKM Dekadon dilakukan dengan mendirikan toko yang mendisplay produk dan menggunakan sistem pre-order yang mana produk akan dibuatkan sesuai dengan pesanan dari pembeli. Karena UMKM ini masih berskala rumahan sehingga alat-alat yang tersedia masih sangat minim dan sederhana. Oleh karena itu jika pesanan sedang banyak-banyaknya UMKM Dekadon sedikit

kewalahan dengan minimnya alat-alat yang mendukung produksi. Melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini diperlukan pengadaan alat planetary mixer yang berkapasitas besar agar bisa menghemat energi, tenaga, waktu dan biaya sehingga produksi bisa lebih banyak serta penambahan oven tangkring. Dengan pengadaan planetary mixer dan oven tangkring ini diharapkan adanya diversifikasi produk roti hingga dapat meningkatkan penjualan dan memperluas jangkauan pemasaran roti. Hasil dari kegiatan PKM ini dapat menunjang produksi roti dan kue yang lebih banyak dengan tenaga yang efisien. Selain itu hasil lainnya adalah peningkatan kemampuan promosi melalui media online sehingga menghasilkan pesanan yang lebih banyak. Selain itu, akan diadakannya pelatihan pembuatan roti oleh mitra kepada masyarakat sekitar agar banyak masyarakat yang bisa terbantu secara ekonomi.

Kata Kunci : Pengadaan alat, PKM, Roti, UMKM

PENDAHULUAN

Roti merupakan salah satu makanan yang mudah didapatkan dan siap dikonsumsi, serta memiliki nilai jual yang tinggi. Roti berbahan dasar tepung terigu, mentega dan telur. Roti termasuk ke dalam makanan yang praktis dan sangat mudah untuk didapatkan. Industri roti merupakan industri makanan yang berkembang sangat pesat dan terkenal luas di masyarakat, baik roti untuk mutu kelas atas, menengah, maupun bawah (Ningsih et al., 2015). Industri roti masuk ke dalam salah satu kelompok industri makanan dari bahan baku tepung terigu yang merupakan hasil pertanian. Penggabungan tepung terigu telur, mentega dan susu menjadi suatu produk pangan yang siap dikonsumsi dan, terutama, memiliki nilai jual tinggi. Industri roti memiliki prospek yang tinggi karena roti bisa dijadikan sebagai makanan pelengkap makanan pokok yang pada umumnya dikonsumsi, yaitu nasi. Roti merupakan makanan yang praktis dan sangat mudah untuk didapatkan (Rahmawati et al., 2019).

Dekadon merupakan suatu usaha yang digeluti oleh mahasiswa yang sedang mengenyam pendidikan S1 Teknologi Pangan. Berawal dari ide yang muncul saat magang, Dea atau pemilik UMKM ini mulai tertarik untuk menggeluti bidang kuliner yaitu dengan mendirikan UMKM Dekadon. Berbekal dari ilmu pengetahuan seadanya pemilik UMKM mendirikan Dekadon pada awal 2019. Motivasinya dalam memulai usaha di bidang bakery dilihat dari potensi bidang bakery yang memiliki keuntungan besar serta meyakini bahwa kebutuhan dan keinginan konsumen akan

ketersediaan roti di pasaran itu masih sangat tinggi sehingga mitra yakin jika usaha ini akan berkembang dengan pesat dan memberikan keuntungan sendiri. Roti adalah salah satu dari produk bakery yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*), garam, air dan atau tanpa penambahan bahan lain dan diselesaikan dengan cara di panggang atau di oven. Isiannya dapat ditambahkan bahan lain seperti gula, lemak, susu, pengemulsi dan dan lain-lain (Suryatna, 2015). Roti biasa dijadikan makanan ringan atau bahkan dapat menggantikan nasi. Konsumsi roti pada masyarakat Indonesia masih cukup tinggi sehingga memberikan peluang untuk para UMKM dalam bidang bakery. Menurut data hasil Susenas 2010-2015 tentang konsumsi per kapita dalam rumah tangga setahun, pada tahun 2011 sampai tahun 2015 rata-rata konsumsi nasi cenderung fluktuatif. Namun konsumsi roti tawar, roti manis, dan roti lainnya cenderung meningkat. Pada tahun 2015 konsumsi nasi mengalami penurunan dari 8 708 porsi menjadi 7 926 porsi. Sementara rata-rata konsumsi roti pada tahun 2015 mengalami peningkatan yang signifikan dari 29-44 potong menjadi 52-143 potong (Rizka et al, 2018). Peluang yang besar ini membuat pemilik UMKM Dekadon memantapkan diri untuk menggeluti bidang bakery. Produk yang dihasilkan dari UMKM Dekadon antara lain donat, brownies, kue kering, chiffon, roti sobek, pisang bolen. Pemasaran produk UMKM Dekadon dilakukan dengan mendirikan toko yang mendisplay produk dan menggunakan sistem pre-order yang mana produk akan dibuatkan sesuai dengan pesanan dari pembeli. Peralatan yang digunakan oleh UMKM ini masih tergolong sederhana yaitu oven kompor, mixer, dan beberapa loyang serta peralatan yang lain. Tujuan diadakannya kegiatan ini adalah untuk membantu UMKM Dekadon agar lebih maju dalam peralatan sehingga dapat meningkatkan pendapatan UMKM ini.



Gambar 1.1 Proses produksi yang dilakukan oleh mitra



Gambar 1.2 produk yang dihasilkan mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra selama ini yaitu kurangnya peralatan yang mendukung. Sebagai UMKM yang masih merintis usaha di bidang bakery, Dekadon memerlukan bantuan alat-alat yang mendukung proses produksi sehingga dapat membantu meningkatkan laju produktifitas UMKM. Pengamatan yang dilakukan ditempat produksi mitra, menunjukkan bahwa peralatan produksi yang digunakan masih tergolong sangat sederhana. Sebagai contoh mixer yang digunakan untuk mencampurkan adonan masih menggunakan mixer dengan kapasitas rendah sehingga memerlukan berulang kali pemakaian jika sedang membuat banyak pesanan. Selain mixer yang memiliki kapasitas rendah, oven yang digunakan untuk memproduksi juga masih menggunakan oven tangkring yang mana memerlukan waktu yang lama dan pengerjaan yang harus ekstra tenaga karena dilakukan secara manual. Pengerjaan yang serba manual ini jika dilihat secara teknis kurang efisien dalam segi waktu, tenaga dan energi. Selain itu sistem pemasaran di Dekadon ini masih menggunakan offline direct selling, dan menjual langsung kepada rekan mitra, sehingga keuntungan

yang didapatkan belum maksimal. Pembukuan keuangan di Dekadon belum terpadu dan sistematis, masih menggunakan sistem pembukuan manual.



Gambar 2.1. Alat yang dimiliki mitra

PELAKSANAAN DAN METODE

Waktu pelaksanaan program pengabdian ini adalah 20 Januari-27 Mei 2022. Tempat pelaksanaan program pengabdian di Desa Campurejo Kecamatan Boja Kabupaten Kendal. Dalam program ini, mitra memiliki andil besar dalam keberhasilan pelaksanaan program. Pelaksanaan dalam pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan survei lokasi dan penawaran kerjasama dengan mitra, pengadaan alat planetary mixer berkapasitas terigu banyak dan oven tangkring, pelatihan pembuatan marketplace dan optimalisasi penjualan melalui media social, pelatihan pembukuan dan manajerial. Partisipasi mitra dapat dilakukan dengan penyediaan lokasi, penyediaan bahan baku, penyediaan sarana dan prasarana.

Evaluasi dilakukan untuk memperbaiki setiap kekurangan yang ditemukan selama program PKM dilaksanakan. Setiap kegiatan dievaluasi dan perbaikan dilakukan berdasarkan hasil evaluasi tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM merupakan unit usaha kecil-kecilan yang digeluti oleh segelintir masyarakat. Untuk menunjang produksi UMKM tentunya memerlukan alat yang cukup mampu untuk menampung berbagai macam pesanan dari konsumen. UMKM Dekadon ini masih menggunakan alat-alat sederhana untuk menunjang pesanan konsumen. Dengan adanya pengadaan alat seperti standing

mixer, penambahan oven tangkring dan berbagai macam alat pelengkap pembuatan kue yang lain tentunya akan sangat membantu keberlangsungan produksi pada UMKM Dekadon ini. Melalui kegiatan PKM ini bantuan pengadaan alat diberikan kepada UMKM Dekadon untuk menunjang produksi. Kelebihan dari standing mixer ini adalah kapasitas produksi lebih besar dibandingkan dengan hand mixer. Selain itu juga standing mixer memiliki kelebihan dalam pembuatan adonan standing mixer lebih stabil dan ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan hand mixer sehingga diharapkan dapat membantu UMKM Dekadon dalam pembuatan adonan roti yang lebih banyak dan lebih baik hasil akhir produknya. Begitu pula dengan perlengkapan pembuatan roti lainnya diharapkan dapat membantu UMKM Dekadon untuk meningkatkan produktivitas roti.



Gambar 4.1 Dokumentasi pengadaan alat

Bakery merupakan suatu jenis makanan yang berasal dari tepung-tepungan. Bisa terdiri dari berbagai macam roti basah maupun roti kering. Roti termasuk dalam salah satu jenis makanan yang beraneka ragam bisa dilihat dari isian roti maupun jenisnya. Produk yang dihasilkan dari UMKM Dekadon antara lain donat, brownies, kue kering, chiffon, roti sobek, pisang bolen. Melalui program PKM ini UMKM Dekadon belajar inovasi produk yang mana berbagai jenis roti lain dan donat diajarkan dalam program ini. Program PKM membantu UMKM Dekadon untuk melakukan inovasi produk sehingga diharapkan dengan adanya inovasi produk ini konsumen maupun masyarakat sekitar lebih tertarik dengan produk baru. Dengan adanya inovasi produk maka roti yang dihasilkan UMKM Dekadon akan semakin banyak dan beraneka ragam sehingga konsumen dapat memilih lebih banyak varian rasa dibandingkan sebelum adanya program PKM ini. Inovasi produk ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan UMKM Dekadon dengan adanya peningkatan

penjualan dari hasil produk yang lebih banyak. Menurut Suendro (2010) inovasi berpengaruh terhadap peningkatan kinerja pemasaran perusahaan yang berarti bahwa semakin baik inovasi produk yang dihasilkan oleh perusahaan akan meningkatkan jumlah pelanggan atau menaikkan kinerja pemasaran. Dalam hal ini UMKM Dekadon diharapkan mampu menaikkan jumlah pelanggan dengan adanya inovasi produk ini. Sama halnya menurut Sukarmen (2013) Inovasi produk merupakan sesuatu yang dapat dilihat sebagai kemajuan fungsional produk yang dapat membawa produk selangkah lebih maju dibandingkan dengan produk pesaingnya. Bagi perusahaan kecil dan menengah inovasi produk merupakan hal yang penting bagi kelangsungan bisnis secara berkelanjutan dan upaya untuk melakukan inovasi produk merupakan fungsi penting dari pihak manajemen suatu perusahaan karena inovasi produk dapat menentukan suatu kinerja pemasaran yang berkualitas (Nasir, 2017).



Gambar 4.2 Dokumentasi Inovasi Produk

Estetika dalam suatu kemasan adalah hal yang paling menjadi sorotan suatu produk. Para pembeli atau konsumen tentunya akan lebih memilih produk yang nampak cantik dan menarik jika dilihat dari kemasannya ketimbang produk yang memiliki kemasan biasa saja. Begitu pula dengan roti. Suatu roti akan lebih menarik minat konsumen dengan pengemasan yang baik dan menarik. Labeling dan packaging yang secara langsung menjadi penampilan produk yang merupakan identitas produk tersebut sehingga pengelolaan penampilan menjadi salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh pelaku industri rumah tangga, karena lima detik pandangan pertama sangat menentukan pilihan para konsumen sehingga penampilan sangatlah penting artinya bagi konsumen di pasaran. Pengemasan atau packaging dapat dilakukan setelah selesai diolah, dan diantarkan ke customer (Irawati et al. 2016). Perbaikan kemasan atau labeling dilakukan untuk menambah nilai estetika produk roti UMKM Dekadon sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan UMKM Dekadon. Awalnya roti UMKM Dekadon dikemas menggunakan plastik OPP, box plastik dan ditambahkan stiker tulisan Dekadon. Kemasan tersebut merupakan kemasan yang sangat sederhana. Dengan adanya kegiatan PKM ini memberikan masukan dalam hal labeling yang awalnya stiker biasa dan ditempelkan pada plastik diubah menjadi bentuk kemasan plastik yang sudah tercetak label Dekadon dan menggunakan kardus box agar lebih menarik. Selain itu label Dekadon dilakukan sedikit modifikasi agar tampilannya lebih menarik dan mudah dikenal oleh masyarakat.



Gambar 4.3 Pengemasan sebelum PKM Gambar 4.4 Pengemasan setelah PKM



Gambar 4.5 Label sebelum PKM



Gambar 4.6 Label setelah PKM

PENUTUP

Perekonomian Indonesia mulai berkembang dengan adanya UMKM. Sebagai perguruan tinggi yang menjunjung nilai sosial dan ekonomi kami menuangkan semua ilmu dalam bangku perkuliahan melalui kegiatan PKM. PKM merupakan kegiatan yang dapat membantu memajukan UMKM daerah yang memiliki potensi besar. Dengan adanya kegiatan ini dapat membantu UMKM untuk lebih mengevaluasi bisnis yang selama ini mereka geluti dan tentunya menambah wawasan baru tentang bagaimana bisnis bisa bersaing dan memperbaiki produk hasil UMKM agar lebih baik dan mampu meningkatkan laju penjualan. UMKM Dekadon ini merupakan UMKM yang baru berdiri dan masih tergolong sangat baru dengan peralatan yang sederhana. Melalui kegiatan PKM ini pihak perguruan tinggi memberikan bantuan berupa standing mixer dan berbagai alat perlengkapan pembuatan roti dengan tujuan agar UMKM Dekadon dapat memproduksi lebih banyak roti dan kue. Selain pengadaan alat standing mixer melalui kegiatan PKM ini pula mengajarkan bagaimana cara inovasi produk sehingga memiliki varian yang lebih banyak dan juga dalam proses pelabelan lebih diperbaiki lagi agar lebih estetik dan menarik minat konsumen. Semoga dengan adanya kegiatan ini mampu meningkatkan laju penjualan mitra UMKM Dekadon.

DAFTAR PUSTAKA

- Irawati, R., E.B.W. Hardiastuti. 2016. Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus pada PT. KSM Catering & Bakery Batam). *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis*. 4(2): 186-193
- Muntasir dan S. Prilmayanti. 2017. Aplikasi Teknologi Tepat Guna pada Pembuatan Kue Donat, Kue Roti dan Roti Goreng pada Mitra Usaha Roti Sari dan Dian Jaya Kota Kupang. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*. 1(2): 89-94
- Nasir. A. 2017. Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Industri Mebel Di Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*. Vol. 5. No. 1
- Ningsih, I., K., Surawan, F., E., D., Efendi, D. 2012. Analisis Mutu Fisik Roti Manis Perusahaan Roti Barokah Kota Lahat (Physical Quality Analysis Of 'Roti Manis' at Barokah Bakery In Lahat). *Jurnal Agroindustri*, Vol. 5 No. 1, Mei 2015: 20-35
- Rahmawati, D., R.D. Handayani dan W. Fauzzia. 2019. Pengembangan Pemasaran Produk Roti dan Pastry dengan Bauran Pemasaran 4P di Sari Good Bakery. *Jurnal Abdimas BSI*. 2(1): 233-243
- Rizka, S., K., Purnamadewi, Y., L., Hasanah, N. 2018. Produk Roti dalam Pola Konsumsi Pangan dan Keberadaan Label Halal dalam Keputusan Konsumsi Masyarakat (Kasus: Kota Bogor). *Jurnal Al-Muzara'ah* 6(1) : 15-27
- Suendro, Ginanjar, 2010, Analisis Pengaruh Inovasi Produk Melalui Kinerja Pemasaran Untuk Mencapai Keunggulan Bersaing Berkelanjutan (Studi Kasus pada Industri Kecil dan Menengah Batik Pekalongan), Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sukarmen, P. 2013. Analisis Pengaruh Inovasi Produk terhadap Kepuasan Konsumen dengan Keunggulan Bersaing sebagai Variabel Intervening pada Produk Gula Pasir Sebelas (GUPALAS) Pabrik Gula Semboro PTP Nusantara (Persero). XII (1), 64-78.
- Suryatna, B., S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchemia Cottoni*. *TEKNOBUGA* 2(2) : 18-25