

## PRODUKSI TECHNO CHOCO, MINUMAN COKLAT CELUP

Pratama Wirya Atmaja<sup>1</sup>, Nurul Widji Triana<sup>2</sup>

<sup>1 2</sup> Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur  
pratama\_wirya.fik@upnjatim.ac.id

### ABSTRAK

CV. Wahyu Putra Mandiri adalah perusahaan pemula di kota Trenggalek yang menjalankan produksi dan penjualan *retail* coklat dengan mengusung merek Rumah Coklat dan Pawon Coklat. Untuk dapat bersaing dengan produsen dan pemilik merek coklat besar, CV. Wahyu Putra Mandiri sangat memerlukan sebuah produk unggulan yang inovatif dan menjual, yang dipromosikan dengan unik dan menarik dan diproduksi dengan kuantitas yang cukup. Untuk mewujudkan hal itu, kami mengikutsertakan CV. Wahyu Putra Mandiri dalam program hibah RISMI dari Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur untuk mengembangkan produk baru bernama Techno Choco. Dikemas dalam kantong teh, Techno Choco dikonsumsi dengan dicelup-celupkan ke dalam air untuk menghasilkan minuman coklat yang halus tanpa ampas. Untuk mempromosikan Techno Choco, kami menciptakan video animasi *explainer* yang dapat menjelaskan produk secara ringan dan menghibur. Kami juga melakukan mekanisasi proses produksi dengan membuat teknologi tepat guna (TTG) mesin pencampur bubuk bahan baku Techno Choco. Hasil yang didapatkan adalah purwarupa Techno Choco yang dikemas secara manual ke dalam kantong teh dan terbagi menjadi dua varian, yaitu coklat murni dan *three in one* dengan krimer dan gula. Hasil penting berikutnya adalah mesin pencampur yang telah diujicobakan dan diserahkan pada CV. Wahyu Putra Mandiri dan video *explainer* yang telah diunggah di Youtube. Untuk membantu pemasaran Techno Choco lebih jauh lagi, kami juga telah melakukan pendukung pengemasan dengan mendesain label dan logo Techno Choco dan juga pendukung promosi *offline* dengan brosur dan *banner* untuk pameran.

Kata Kunci: coklat, Trenggalek, UKM, inovasi.

### ABSTRACT

*CV. Wahyu Putra Mandiri is a startup in the city of Trenggalek that runs the production and retail selling of chocolate under Rumah Coklat and Pawon Coklat brands. To be able to challenge established chocolate producers and brand owners, CV. Wahyu Putra Mandiri was in dire need of having an innovative and commercially-viable product, which was to be promoted in a unique and eye-catching way and produced in sufficient quantity. To realize it, we included CV. Wahyu Putra Mandiri in RISMI grant program from University of Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur to develop a new chocolate product named Techno Choco. Packaged in a teabag, Techno Choco is consumed by dipping it in water to make a dregs-less chocolate drink. To promote Techno Choco, we created an explainer animation video to explain and promote Techno Choco in a lightweight and entertaining fashion. We also performed mechanization of Techno Choco production by building a powder mixer machine. Our results are several, with the first being the prototype of Techno Choco, packaged manually into teabags and of two variants: pure chocolate and 3 in 1 with sugar and creamer. Our other important results are the mixer machine, which has been trial-tested and handed over to CV. Wahyu Putra Mandiri, and the explainer video, which has been uploaded to Youtube. To further support the marketing of Techno Choco, we have also supported its packaging through designing the label and the logo and supported its offline promotion with exhibition brochures and banners.*

*Keywords: chocolate, Trenggalek, small to medium business, innovation.*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara penghasil kakao yang diakui dunia baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Pada 2016 Indonesia menjadi produsen dan eksportir kakao terbesar ketiga di dunia (Statistik Kakao Indonesia, 2016). Walau demikian, produksi kakao tersebut masih belum diimbangi dengan produksi olahan kakao lokal, dan bahkan industri coklat Indonesia masih tergolong tertinggal dan pasar coklat lokal masih didominasi produk-produk mancanegara (Purba, Maarif, Yuliasih, & Hermawan, 2018). Oleh sebab itu produsen-produsen coklat lokal, terutama yang berskala kecil hingga menengah, perlu mendapat sebanyak-banyaknya dukungan dari semua pihak. Telah diketahui bahwa Usaha Kecil dan Menengah (UKM) adalah salah satu penopang ekonomi sebuah negara (Borchardt, et al., 2018).

Dua tantangan penting yang dihadapi UKM adalah terkait produk dan pemasaran, dan inovasi adalah senjata utama UKM dalam menghadapi keduanya. Adanya produk yang inovatif (Martin & Namusonge, 2014) dan memiliki keunggulan (*product advantage*) (Healy, O'Dwyer, & Ledwith, 2018) adalah faktor yang sangat berperan dalam kesuksesan suatu UKM. Selain itu, UKM pun membutuhkan inovasi pemasaran (Purba, Maarif, Yuliasih, & Hermawan, 2018), terutama dalam memenangkan persaingan dengan merek-merek coklat yang telah mapan (Diana-Rose, Zariyawati, Norazlina, Annuar, & Manisah, 2016).

CV. Wahyu Putra Mandiri adalah sebuah perusahaan pemula yang bergerak di bidang produksi dan penjualan coklat secara *retail*, yang berlokasi di kabupaten Trenggalek yang merupakan salah satu sentra pertanaman kakao di Jawa Timur. Perkembangan CV. Wahyu Putra Mandiri cukup menjanjikan, yang tercermin dari peningkatan penjualan dan keuntungan dan diversifikasi produk dengan penciptaan berbagai varian panganan dan minuman coklat. Walau demikian, CV. Wahyu Putra Mandiri masih jauh dari bersaing dengan produsen dan pemilik merek ternama di Indonesia. Tiga kendala menjadi penyebab utama ketidakmampuan bersaing tersebut: kurangnya inovasi produk, ketiadaan inovasi pemasaran, dan kurangnya kapasitas produksi.

Untuk menemukan solusi atas ketiga kendala tersebut, kami mengikutsertakan CV. Wahyu Putra Mandiri dalam program hibah Penerapan Hasil Riset bagi Masyarakat Industri (RISMI) 2018 yang diselenggarakan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

## Analisis Situasi

Sejak didirikan pada 2017, CV. Wahyu Putra Mandiri telah memproduksi dan menjual berbagai produk coklat yang mengusung merek Rumah Coklat dan Pawon Coklat. Pasokan bahan baku berupa bubuk coklat didapat dengan bekerja sama dengan pemerintah dan para petani kakao Trenggalek. Sejumlah varian coklat Rumah Coklat dan Pawon Coklat dapat dilihat di Gambar 1 hingga 3. Saat ini produk-produk CV. Wahyu Putra Mandiri dapat dibeli secara *online* dan juga di lokasi *retail* mereka di Trenggalek yang kerap dikunjungi para warga lokal maupun para wisatawan. Angka penjualan dan keuntungan CV. Wahyu Putra Mandiri terus mengalami peningkatan dari hari ke hari dan berbagai varian Rumah Coklat dan Pawon Coklat telah diciptakan.

Terlepas dari perkembangan dan diversifikasi produk tersebut, CV. Wahyu Putra Mandiri belum memiliki suatu produk yang inovatif dan sanggup menggebrak pasar. Sistem produksi CV. Wahyu Putra Mandiri juga masih bersifat manual, yang mana akan menimbulkan kendala seiring membesarnya permintaan pasar. Kualitas bahan baku bubuk coklat dari gapoktan kakao Trenggalek pun belum cukup prima sehingga masih mengandung ampas yang dapat mengurangi kenikmatan konsumen. Dari segi promosi pun CV. Wahyu Putra Mandiri belum menerapkan metode tertentu yang *eye-catching*.



Gambar 1. Sejumlah Varian Coklat Bermerek Rumah Coklat

## Rumusan Permasalahan

Berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan, dapat dirumuskan sejumlah permasalahan CV. Wahyu Putra Mandiri sebagai berikut:

1. Bagaimana menciptakan produk coklat baru yang inovatif dan memiliki nilai jual tinggi;

2. Bagaimana memasarkan produk coklat baru tersebut dengan efektif pada konsumen;
3. Bagaimana meningkatkan kapasitas proses produksi.

### **Solusi**

Solusi atas permasalahan-permasalahan yang telah dibahas adalah:

1. Kami menciptakan produk minuman coklat baru bernama Techno Choco, yang dikemas unik dalam kantong teh dan diseduh dengan cara yang serupa teh pula. Selain inovatif, kemasan tersebut dapat menjadi solusi masalah kualitas bubuk coklat dari gapoktan Trenggalek, karena ampas bubuknya dapat tertahan di kantong teh tersebut sehingga minuman coklatnya dapat benar-benar bersih.
2. Kami melakukan pendukung promosi Techno Choco dengan menciptakan video animasi *explainer* yang dapat menjelaskan Techno Choco dengan ringan dan menyenangkan pada calon-calon konsumen. Video *explainer* telah digunakan luas dan telah terbukti efektif untuk promosi dan penyampaian pesan pada masyarakat (Harrison, 2018).
3. Kami meningkatkan kapasitas produksi CV. Wahyu Putra Mandiri dengan mekanisasi dengan teknologi tepat guna (TTG) berupa mesin pencampur.



Gambar 2. Produk Kopi Coklat Bermerek Pawon Coklat



Gambar 3. Produk Bubuk Racik Coklat Bermerek Rumah Coklat

## METODE PELAKSANAAN

### Keluaran Kegiatan

Berdasarkan ketiga solusi sebelumnya, kami merencanakan sejumlah keluaran sesuai yang terlihat di Tabel 1. Kami membuat purwarupa Techno Choco yang terdiri dari dua varian yaitu coklat murni dan coklat *three in one* bercampur krimer dan gula, karena kedua varian itu memiliki pasar masing-masing. Untuk pembuatan purwarupa, bubuk Techno Choco dimasukkan secara manual ke dalam kantong-kantong teh yang kemudian dimasukkan manual pula ke dalam kemasan kertas dan plastik. Kami bereksperimen dengan ukuran kantong teh dan kemasan kertas yang tepat.

Kami membagi pendudukan promosi Techno Choco menjadi *online* dan *offline*. Promosi *online* menjadi prioritas kami, yang mana dilakukan dengan penciptaan video animasi *explainer* Techno Choco. Kami merancang alur video tersebut, yang kemudian kami serahkan pada tenaga profesional untuk diwujudkan menjadi video animasi. Di sisi lain, pendudukan promosi *offline* dilakukan dengan mencetak brosur dan *banner* yang dapat digunakan CV. Wahyu Putra Mandiri ketika mengikuti pameran dan even-even lain. Kami juga melakukan pendudukan kemasan produk dengan menciptakan label dan logo Techno Choco. Baik promosi *offline* maupun pendudukan kemasan pun dikerjakan oleh tenaga profesional.

Tabel 1. Daftar Keluaran Kegiatan

Solusi	Keluaran dari Solusi	Status Keluaran
Penciptaan produk baru	Techno Choco, minuman coklat	Purwarupa
Peningkatan proses produksi	celup TTG mesin pencampur	Telah dibuat dan diserahterimakan
Pendukungn promosi <i>online</i>	Video animasi <i>explainer</i>	Telah dibuat dan diunggah
Pendukungn promosi <i>offline</i>	Brosur	Telah dicetak
	Banner	Telah dicetak
Pendukungn kemasan	Label	Telah dicetak
	Logo	Telah dicetak

Untuk teknologi tepat guna (TTG) untuk mendukung mekanisasi proses produksi, kami menggunakan mesin pencampur yang didesain Dr. Ir. Edi Mulyadi, SU. dari Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Mesin tersebut disesuaikan dengan kebutuhan untuk produksi Techno Choco dan purwarupanya dapat dilihat di Gambar 4. Spesifikasi mesin pencampur kami adalah:

- Bahan *stainless steel* tipe 304;
- Kapasitas produksi 80-100 kg/jam;
- Menggunakan motor bensin GX160 atau motor listrik 5,5 pk;

Selain hal-hal yang tertera di daftar keluaran kami, kami juga melakukan pelatihan pembuatan Smart Business Map, Business Model Canvas, dan Value Proposition agar CV. Wahyu Putra Mandiri dapat memperkuat proses bisnisnya.



Gambar 4. Purwarupa Mesin Pencampur

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kegiatan

#### 1. Purwarupa Techno Choco

Purwarupa Techno Choco telah diciptakan, yang terdiri dari kantong teh berisi bubuk Techno Choco dan kemasan kertas dan plastiknya. Wujud purwarupa tersebut dapat dilihat di Gambar 5 dan 6, sementara desain label dapat dilihat di Gambar 7 dan 8.



Gambar 5. Puwarupa Techno Choco versi awal



Gambar 6. Purwarupa Techno Choco versi perbaikan



Gambar 7. Logo Techno Choco versi awal (kiri) dan versi perbaikan (kanan)



Gambar 8. Label Kemasan Purwarupa Techno Choco

## 2. TTG Mesin Pencampur

Proses uji coba mesin pencampur dapat dilihat di Gambar 9. Dengan mesin pencampur, seorang karyawan CV. Wahyu Putra Mandiri dapat melakukan pencampuran bubuk coklat celup dengan kapasitas hingga 80-100 kg/jam, yang mana jauh di atas kapasitas pencampuran manual empat orang karyawan yang sebesar kurang lebih delapan kg/jam. Hasil pencampurannya pun lebih rata sehingga produk yang dihasilkan lebih baik kualitasnya, bahkan mesin tersebut dapat digunakan untuk keperluan lain seperti membumbui makanan ringan sehingga dapat membantu CV. Wahyu Putra Mandiri dalam diversifikasi produk.

Proses serah terima mesin pencampur pada CV. Wahyu Putra Mandiri dapat dilihat di Gambar 10.

## 3. Video Animasi Explainer

Video animasi *explainer* Techno Choco telah diunggah di <https://youtu.be/Ou9nEq5h2IU> dan beberapa cuplikan adegannya dapat dilihat di Gambar 11.



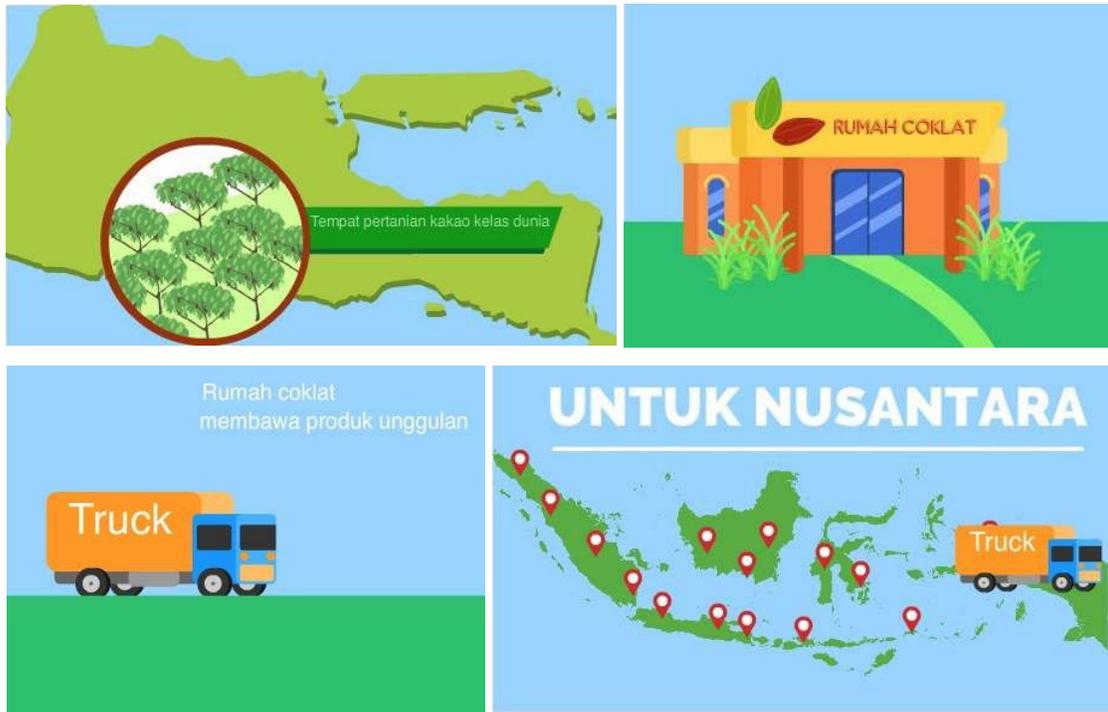
Gambar 9. Proses Uji Coba Mesin Pencampur



Gambar 10. Serah terima Mesin Pencampur pada CV. Wahyu Putra Mandiri

#### 4. Pembuatan Brosur dan Roll Banner

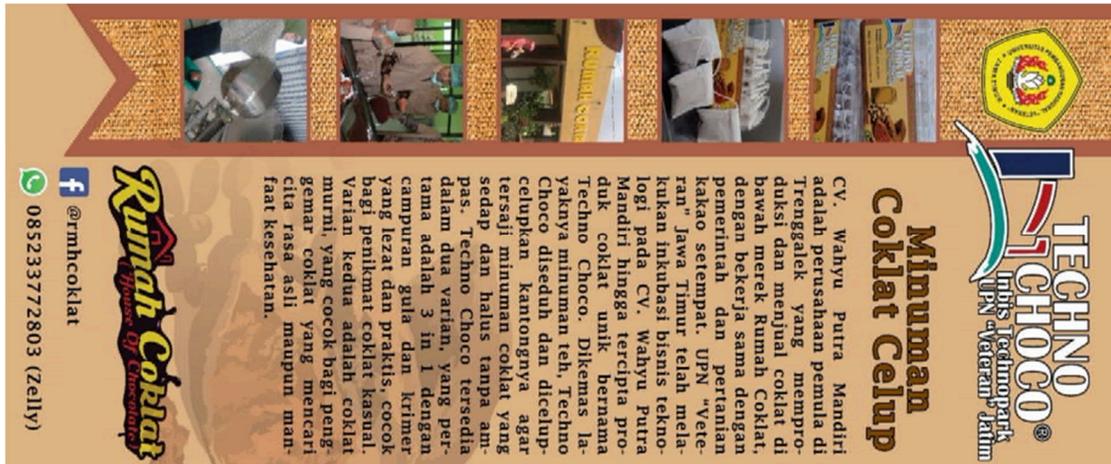
Brosur telah didesain dan dicetak dan hasilnya dapat dilihat di Gambar 12, sementara *banner* dapat dilihat di Gambar 13. Keduanya digunakan untuk mendukung even-even yang diikuti CV. Wahyu Putra Mandiri, yaitu Pameran Teknologi Tepat Guna (TTG) di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan Gebyar Inovasi Teknologi Jatim 2018, dan dokumentasinya dapat dilihat pada Gambar 14 dan 15.



Gambar 11. Adegan-Adegan Video Animasi Explainer



Gambar 12. Brosur Coklat Celup



Gambar 13. *Banner Coklat Celup*

### 5. Pelatihan Smart Business Map, Business Plan, dan Value Proposition

Pelatihan Smart Business Map, Business Plan, dan Value Proposition telah dilaksanakan di lokasi CV. Wahyu Putra Mandiri di Trenggalek. Jalannya kegiatan dapat dilihat di Gambar 16 dan 17.



Gambar 14. *Pameran TTG di UPN "Veteran" Jawa Timur*



Gambar 15. Pameran Gebyar Teknologi dan Inovasi Jatim 2018



Gambar 16. Pelatihan Smart Business Map, Business Plan, dan Value Proposition



Gambar 17. Diskusi Penyusunan Smart Business Map, Business Plan, dan Value Proposition

## KESIMPULAN

UPN Veteran Jawa Timur untuk menemukan solusi terhadap tiga masalah utamanya sebagai sebuah UKM pemula atau *startup*: pengembangan produk baru yang inovatif dan menjual, pemasaran produk baru tersebut secara menarik, dan peningkatan kapasitas produksi. Kami telah menghasilkan purwarupa Techno Choco, minuman coklat celup yang dikemas dan dinikmati seperti teh, yang merupakan sebuah produk dengan keunikan dan keunggulan yang belum ada di pasaran. Techno Choco yang terdiri dari dua varian tersebut telah kami promosikan secara *online* dengan video animasi *explainer* yang informatif dan sekaligus menghibur. Peningkatan kapasitas produksi telah dilakukan dengan mekanisasi dengan pembuatan TTG mesin pencampur, yang dapat mencampur bahan-bahan Techno Choco dengan kualitas baik dan kuantitas berlipat-lipat dari pencampuran manual. Selain ketiga dukungan tersebut, kami juga telah melakukan pendukung kemasan, pemasaran *offline*, dan pelatihan penyusunan Smart Business Map, Business Plan, dan Value Proposition untuk mendukung pengembangan bisnis CV. Wahyu Putra Mandiri.

Bantuan selanjutnya yang akan kami berikan pada CV. Wahyu Putra Mandiri adalah pendukung agar Techno Choco, yang saat ini masih purwarupa, dapat berkembang menjadi produk komersial penuh.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada:

1. Zelli Kusumaningrum sebagai direktur CV. Wahyu Putra Mandiri yang telah bekerja sama dengan kami dalam program RISMI 2018;
2. Seluruh jajaran pengurus Gapoktan Kakao Trenggalek.

## DAFTAR PUSTAKA

- Borchardt, M., Pereira, G., Viegas, C., Reolon, D., Xavier, Y., & Battaglia, D. (2018). Providing goods to the base of the pyramid: Opportunities for micro, small and medium-sized local producers. *Journal of Small Business Strategy*, 28(2), 80-89.
- Diana-Rose, F., Zariyawati, M. A., Norazlina, K., Annuar, M. N., & Manisah, O. (2016). Consumers' Purchasing Decision towards Food Products of Small and Medium Enterprises. *International Review of Management and Marketing*, 6(4), 836-842.
- Harrison, K. (2018, April 6). *What You Really Need to Know About Explainer Videos*. Diakses pada 20 Oktober 2018, dari Forbes: <https://www.forbes.com/sites/kateharrison/2018/04/06/what-you-really-need-to-know-about-explainer-videos>.
- Healy, B., O'Dwyer, M., & Ledwith, A. (2018). An exploration of product advantage and its antecedents in SMEs. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 25(1), 129-146.
- Martin, M. S., & Namusonge, M. J. (2014). INFLUENCE OF INNOVATION ON SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE (SME) GROWTH. *International Journal for Innovation Education and Research*, 2(5).
- Purba, H. H., Maarif, M. S., Yuliasih, I., & Hermawan, A. (2018). Single Origin: The Potential of Market Innovation for Increasing the Competitiveness of SMEs in Chocolate Industry in Indonesia. *International Journal of Engineering Research and Advanced Technology*.
- Statistik Kakao Indonesia*. (2016). Badan Pusat Statistik.