

INOVASI PRODUK KEKINIAN MAGIC (MAKANAN ACE GRIM ICE CREAM)

Farid Fathurrahman¹⁾, Dini Fitria Silma²⁾, Fitria Nur Erawati³⁾,
Inas Fadhilah Alya Fa'iza⁴⁾, Maslika⁵⁾, Khojanah Hasan⁶⁾

¹⁾ Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang
Email : Farid.fathurrahman32@gmail.com

²⁾ Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang
Email : Dinifitriasilma@gmail.com

³⁾ Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang
Email : erafn1105@gmail.com

⁴⁾ Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang
Email: Inasfaf17@gmail.com

⁵⁾ Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang
Email: Maslika16@gmail.com

⁶⁾ Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang
Email: janahasan71@gmail.com

ABSTRAK

“MAGIC” merupakan kue grim tradisional yang di inovasi menjadi kue grim yang lebih kekinian dan dapat diminati oleh semua kalangan. Hal yang lebih mendukung dalam pembuatan kue ini adalah adanya inovasi produk yang biasanya di isi dengan selai kacang, kini kami berinovasi dengan isian es krim yang belum pernah ada di pasaran. Pelaksanaan program terbagi menjadi 6 tahapan yaitu persiapan dalam bahan baku serta alat dan bahan untuk produk, produksi, penjualan, menjalin kerjasama dengan mitra, penawaran ke daerah-daerah sekitar, dan pengembangan di rana online. Penjualan kami membidik target pasar yaitu para pelajar dan mahasiswa, dan pecinta olahan es krim. Adapun strategi pemasaran yang diterapkan adalah Rapid Penetration, yaitu menetapkan harga produk yang rendah dan kegiatan promosi yang tinggi. Tahap kerja sama kami bekerja sama dengan Owlgelato sebagai penyuplai es krim. Pada tahap menawarkan, kami menarget di daerah Desa Ardimulyo dan sekitarnya, dan tahap pengembangan pasar di rana online dibentuknya sosial media Instagram serta WhatsApp bisnis sebagai penunjang pengembangan pasar. “MAGIC” inovasi bisnis kue grim dengan isian es krim pertama di Indonesia di bidang kuliner yang prospektif dan berkelanjutan, sehingga mampu menjawab kebutuhan masyarakat yang menginginkan makanan modern namun ada sisi tradisionalnya sebagai upaya mengatasi permasalahan para pedagang khususnya penjual kue grim dan penjual es krim.

Kata Kunci: Kue tradisional, es krim, menguntungkan

PENDAHULUAN

Pada umumnya mayoritas masyarakat Indonesia kurang menyukai cita rasa yang dimiliki oleh makanan tradisional itu sendiri. Di era milenial perlu kita sadari bahwa tidak sedikit masyarakat Indonesia yang tidak mengetahui berbagai macam makanan tradisional yang ada. Kami mencoba memodifikasi dari kue grim biasa yang pada umumnya memiliki rasa seperti kacang, pisang coklat dan berbagai selai buah lainnya. Kami membuat inovasi dari kue grim dengan isian es krim dengan berbagai rasa dengan topping fla diatas grim rasa vanilla dan coklat. Serta membuat kue grim ini dengan versi yang jauh lebih tebal, berisi, dan panjang. Sehingga kue grim yang kami modifikasi merupakan kue tradisional yang lebih kekinian.

Kami memilih bahan dasar isian grim dari es krim karena dibalik rasa manisnya, es krim memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh di antaranya, es krim dapat memperbaiki suasana hati, dan berkalsium tinggi yang dapat membuat tulang kuat untuk membantu aktivitas sehari-hari. Vitamin dan juga protein yang terdapat didalam es krim juga membantu pencernaan bagi tubuh.

Produk "MAGIC" ini memberikan solusi bagi konsumen umumnya yang menyukai makanan kekinian namun tetap ada unsur tradisional, semua kalangan masyarakat terutama bagi mahasiswa dan pelajar yang membutuhkan jajanan dengan harga terjangkau namun memiliki rasa unik.

METODE

Tahapan-tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan program ini adalah sebagai berikut:

Branding Produk

Produk "MAGIC" merupakan singkatan dari makanan ace grim ice cream, dan juga memiliki arti dalam Bahasa Indonesia adalah suatu cara tertentu untuk dapat menguasai alam sekitar, termasuk alam pikiran dan tingkah laku manusia (kamus besar Bahasa Indonesia), hal ini yang membuat kami ingin menciptakan produk yang dapat selalu diingat dimasyarakat bahwa produk "MAGIC" ini memiliki bentuk yang menarik dan juga cita rasa yang enak dengan memiliki brand produk yang mudah diucapkan dan mudah untuk diingat. Dan memiliki kekuatan untuk dapat mendekati diri dengan orang yang disayangi karena produk "MAGIC" ini cocok dikonsumsi bersama-sama. Serta dapat menikmati makanan tradisional kue grim yang gurih dengan makanan modern yaitu es krim yang memiliki rasa manis, akan menciptakan pengalaman baru yang susah untuk dilupakan. Untuk meningkatkan nilai jual, produk "MAGIC" dikemas dengan sedemikian rupa agar mudah untuk dibawa kemana saja serta memiliki daya tahan yang cukup agar es krim yang ada didalam kue grim tidak mudah leleh.

Pelaksanaan Produksi



Gambar 1. Tahapan Produksi

Dalam produksi MAGIC ada tahapan-tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatannya dimana prosesnya dapat dilakukan dalam waktu kurang lebih 1 hari.

Pemasaran

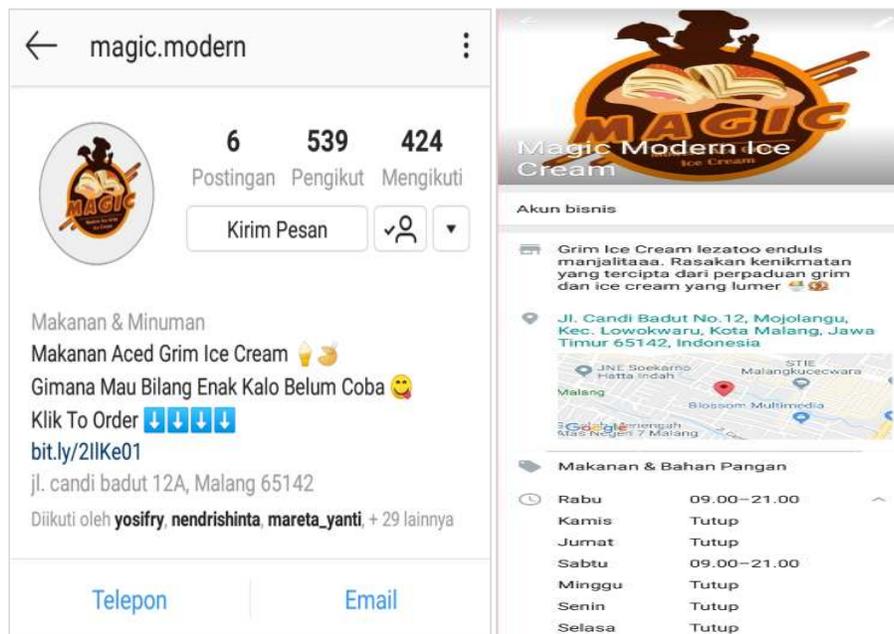
Pemasaran produk MAGIC ini dilakukan dengan dua cara yaitu :

A. Offline

Kami memasarkan produk MAGIC tersebut dengan melakukan penjualan Mouth to Mouth. Pelaksanaan selanjutnya yaitu memberikan produk MAGIC secara gratis kepada beberapa masyarakat, terutama disekitar rumah produksi tetapnya berada di Desa Ardimulyo. Pemberian gratis ini bertujuan untuk menarik konsumen dan memperkenalkan produk dengan alasan untuk penelitian. Produk ini merupakan produk baru di pasaran Malang, sehingga membutuhkan beberapa cara untuk menarik konsumen. Ketika masyarakat sekitar merasakan sensasi baru dari produk MAGIC, maka konsumen mau membeli kembali, sehingga kami akan menerima pesanan.

B. Online

Pemasaran dengan cara online ini kami menggunakan alternatif dari aplikasi Instagram dan WhatsApp. Karena masyarakat saat ini sudah tidak asing lagi dengan kedua aplikasi ini dan kebanyakan masyarakat tidak dapat lepas dari aplikasi tersebut sehingga memberikan banyak peluang bagi kami untuk mempromosikan produk ini dengan sebaik mungkin. Sebagai contohnya dengan Instagram kami dapat mempromosikan produk melalui acara-acara yang ada di Malang yang menyediakan *paid promote* acara yang mereka selenggarakan.



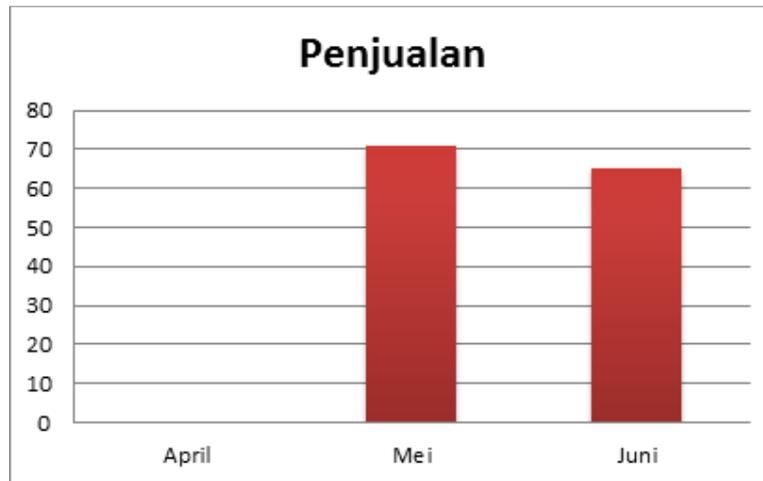
Gambar 2. Sosial Media Online

Pembuatan Desain Kemasan

Setelah produk MAGIC dihasilkan, perlu penanganan selanjutnya agar MAGIC tersebut terjual dipasaran yaitu pengemasan. Kemasan merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen untuk membeli produk MAGIC. Pengemasan juga menentukan daya simpan dari eskrim itu sendiri. Dalam proses pengemasan MAGIC dikemas dalam wadah plastik berisikan 4 buah kue grim pada setiap wadahnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjualan



Gambar 3. Grafik penjualan

Penjualan MAGIC cukup membuat masyarakat tertarik untuk mencoba sebagai produk baru. Harga jual satuan MAGIC adalah Rp.25.000,-. Produksi MAGIC tidak terlalu banyak mengalami kenaikan dikarenakan proses cukup lama, yaitu sekitar 2 hari setelah proses pemesanan untuk setiap proses produksi satu kali dijual. Tergantung dengan jarak pengiriman kepada konsumen, semakin dekat maka produk MAGIC lebih enak untuk dinikmati. Penjualan diatas, kami mendapatkan hasil sebesar Rp.3.150.000 dengan di bulan Mei 71 pcs dan di bulan Juni 65 pcs.

Ketercapaian Target Luaran

Ketercapaian Target Luaran dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1. Tabel Target Ketercapaian Target

No	Target	ketercapaian Target 100%	
		Terlaksana	Belum terlaksana
1	Survey pasar	100%	-
2	Persiapan alat dan bahan baku	100%	-
3	Tempat produksi	100%	-
4	Pelaksanaan produksi	70%	30%
5	Penjualan	50%	50%
6	Menjalin kerja sama dengan mitra	100%	-
7	Pemasaran	70%	30%
	a. display produk	70%	30%
	b. online	70%	30%
	c. offline	80%	20%
8	Artikel Ilmiah CIASTECH 2019	100%	-
9	Laporan Akhir	80%	20%
Tingkat Pencapaian		85%	15%



Gambar 3. Proses Produksi MAGIC

KESIMPULAN

“MAGIC” merupakan kue grim tradisional yang di inovasi menjadi kue grim yang lebih kekinian dan dapat diminati oleh semua kalangan. “MAGIC” inovasi bisnis kue grim dengan isian es krim pertama di Indonesia di bidang kuliner yang prospektif dan berkelanjutan, sehingga mampu menjawab kebutuhan masyarakat yang menginginkan makanan modern namun ada sisi tradisionalnya dalam upaya mengatasi permasalahan para pedagang khususnya penjual kue grim dan penjual es krim.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya khususnya kepada :

1. DIKTI yang telah mendanai secara penuh program kreativitas bidang kewirausahaan ini,
2. Khojanah Hasan, S.E., MM, Ak., CA selaku dosen pembimbing atas saran dan bimbingannya selama pelaksanaan,
3. Bapak Cato Artha Irmansyah selaku pemilik toko Owlgelato yang telah menjadi mitra dan mendukung dalam proses implementasi program MAGIC,
4. Ibu Emy Rukami selaku pemilik Anin Cake yang telah menjadi mitra dan mendukung dalam proses implementasi program MAGIC,
5. Semua pihak dari staff dan pihak Fakultas Ekonomi Universitas Widyagama yang telah membantu dalam penyelesaian program ini,
6. Semua pihak yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan program ini.

REFRENSI

Jannah, Rina Mei Fatul;dkk. (2018). WIRUSAHA STEICO (STEAMED WHITE CORN) : INOVASI BLEDHUS BERBASIS JAGUNG PUTIH. *CIASTECH 2018*, 177-185.

