

STRATEGI PENINGKATAN SDM WIRAUSAHA KUE COKELAT BERBAHAN DASAR LOKAL

Haswan Yunaz^a, Putri^b, Mulyati^c

^a Fakultas Ilmu Ekonomi, haswanyunaz@yahoo.com, Institut Bisnis dan Informatika Kosgoro 1957

^b Fakultas Ilmu Ekonomi, putrymeriskya@gmail.com, Institut Bisnis dan Informatika Kosgoro 1957

^c Fakultas Ilmu Ekonomi, mulyati.ibik57@gmail.com, Institut Bisnis dan Informatika Kosgoro 1957

ABSTRACT

Entrepreneurship is the creation of new value to obtain added value. Creativity in entrepreneurship certainly requires knowledge skills through experience and training. Trainer of Trainer (TOT) is very appropriate to be followed by prospective entrepreneurs and entrepreneurs for business development that will be run later. Cocoa powder is made by fermenting cocoa beans by separating cocoa butter. Until now, cocoa is well-known for its role in producing chocolate-based cakes. The results of the study found the benefits of cocoa powder for the health of one's body. Chocolate is the preferred food of children, teenagers, adults and the elderly. Chocolate has a fairly good nutritional content for body growth. The entrepreneurial spirit in a person is usually obtained from generation to generation from parents moving to children. Likewise, the entrepreneurial spirit can also be obtained from the education bench starting from elementary school to university. There are two factors that also play an important role in the development and influence of entrepreneurs, namely internal and external factors. Internal factors are personal skills, ability to manage existing resources, reliable and communicative managerial abilities with partners. A person's personal skills consist of three elements including honesty, tenacity and high motivation. While external factors consist of relatives, friends and the environment. The social skills that a person has in dealing with cooperation with others include understanding and supporting each other in all things that are useful and good. Likewise, the development of human resources for chocolate-based cake entrepreneurs is very important to improve soft skills. In order to obtain very satisfactory business results so as to produce business profit according to the target.

Keywords: New Entrepreneur, Human Resources, Chocolate.

Abstrak

Wirausaha merupakan penciptaan nilai baru untuk memperoleh nilai tambah. Kreatifitas dalam wirausaha tentunya membutuhkan skill ilmu pengetahuan melalui pengalaman dan pelatihan. Trainer of Trainer (TOT) sangat tepat diikuti oleh calon wirausaha dan wirausahawan untuk pengembangan usaha yang akan dijalankan nantinya. Bubuk kakao dibuat dengan cara fermentasi biji kakao yang diolah dengan pemisahan lemak cokelat. Hingga saat ini kakao terkenal perannya dalam memproduksi kue bahan dasar cokelat. Hasil penelitian menemukan manfaat bubuk kakao untuk kesehatan tubuh seseorang. Cokelat merupakan makanan yang disukai dari anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua. Cokelat mempunyai kandungan gizi yang cukup baik untuk pertumbuhan tubuh. Jiwa wirausaha pada seseorang biasanya didapat dari turun temurun dari orang tua pindah ke anak. Demikian pula jiwa wirausaha dapat pula diperoleh dari bangku pendidikan mulai dari Sekolah dasar hingga Perguruan Tinggi. Ada dua faktor yang turut memegang peranan penting terhadap perkembangan dan pengaruh wirausahawan yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal adalah kecakapan pribadi, kemampuan mengelola sumber daya yang ada, kemampuan menajerial yang handal dan komunikatif dengan mitra. Kecakapan pribadi seseorang terdiri tiga unsur di antaranya jujur, pekerja ulet dan memiliki motivasi yang tinggi. Sedangkan faktor eksternal terdiri kerabat, teman dan lingkungan. Kecakapan sosial yang dimiliki seseorang dalam menangani kerjasama dengan orang lain di antaranya pengertian dan saling mendukung dalam segala hal yang bermanfaat dan baik. Demikian pula pembinaan terhadap Sumber Daya Manusia wirausahawan kue berbahan dasar cokelat sangat penting dilakukan untuk peningkatan soft skill. Supaya dapat memperoleh hasil usaha yang sangat memuaskan sehingga dapat menghasilkan profit usaha sesuai yang telah ditargetkan.

Kata Kunci: Wirausaha Baru, Sumber Daya Manusia, Cokelat

1. PENDAHULUAN

Enterpreneurship merupakan suatu keahlian dan kehandalan seseorang menciptakan sesuatu unik dan berkefektifitas dan inovatif dalam menciptakan produk. Wirausaha merupakan penciptaan nilai baru untuk memperoleh nilai tambah. Kreatifitas dalam kewirausahaan tentunya membutuhkan ilmu pengetahuan yang didapatkan dari pengalaman dan pelatihan. Pelatihan memberikan manfaat yang signifikan sehingga sangat tepat diikuti oleh calon wirausaha dan wirausahawan untuk pengembangan usaha yang akan dijalankan. Demikian pula halnya enterpreneur kue berbahan dasar cokelat hendaknya melakukan inovasi dalam produk sehingga konsumen selalu merasa senang saat mengkonsumsi kue tersebut. Konsumen yang puas terhadap suatu produk akan mereferensikan kepada kerabat, teman, tetangga dan bahkan pada masyarakat luas. Konsumen akan memberitahukan apa yang dirasakan dan dialami terhadap produk perusahaan yang telah dibelinya. Pemasaran dari mulut ke mulut bisa saja menguntungkan perusahaan dan bisa juga sangat merugikan perusahaan. Oleh sebab itu kualitas produk harus selalu diperhatikan dan dijaga dengan baik. Bila konsumen puas akan terus membeli produk perusahaan tanpa memperhatikan harga produk. Bila terlayani pula dengan baik tidak akan pindah ke kompetitor lainnya.

Inovasi pada kue brownies baik pada rasa maupun bentuk dan kemasan merupakan daya tarik tersendiri bagi konsumen. Pengembangan wirausaha kue brownies tidak lepas dari kreatifitas dan inovasi dari SDM. Bila SDM unggul usaha yang dijalankan akan semakin berhasil dan sukses (Mulyati, Yunas, H., dan Supriyadi, I., 2021).

Cokelat atau bubuk kakao dibuat dengan cara fermentasi dan pengeringan biji kakao yang kering diolah dengan cara menghancurkan biji karena kakao dan menghilangkan lemaknya. Hingga saat ini kakao terkenal perannya dalam memproduksi kue bahan dasar cokelat. Beberapa hasil penelitian menemukan manfaat bubuk kakao bagi kesehatan manusia. Cokelat merupakan makanan yang digemari mulai dari anak-anak, dewasa hingga orang tua. Cokelat mempunyai kandungan gizi yang cukup untuk tubuh. Manfaat bubuk kakao (cokelat) adalah menurunkan depresi, mengurangi tekanan darah, mengelola berat badan, meningkatkan kesehatan jantung, mengontrol gejala diabetes tipe dua, mencegah kanker, meningkatkan fungsi otak dan mengobati asma.

Produksi bubuk kakao di Indonesia sudah banyak bahkan sudah diekspor ke manca negara. Selain diekspor bubuk kakao di Indonesia dimanfaatkan juga sebagai bahan dasar kue cokelat dan minuman cokelat. Melihat potensi dan kandungan gizi pada bubuk cokelat sangat tepat dijadikan sebagai peluang bagi wirausaha baru.

Wirausaha merupakan karir dan peluang baik untuk masa sekarang dan yang akan datang. Wirausaha dapat pula membuka peluang baru sebagai lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang membutuhkan pekerjaan sehingga bisa mengurangi dampak pengangguran. Penciptaan lapangan kerja sangatlah tepat dilakukan saat ini mengingat DKI sedang terjangkit virus wabah COVID 19 yaang telah berlangsung + 2.5 tahun di tanah air. Perekonomian Indonesia juga terdampak impas akibat wabah tersebut. Untuk menumbuhkan pertumbuhan ekonomi khususnya pada masyarakat peluang wirausaha terbuka lebar. Wirausaha yang baik tentunya mempunyai nilai jual, sehingga kualitas hendaknya diperhatikan dalam penciptaan suatu produk yang akan ditawarkan (Nurhidayah, 2014). Dalam rangka peningkatan jiwa wirausaha IBI Kosgoro telah menyiapkan Lembaga Pengembangan Kewirausahaan (LPK) yang bertujuan untuk membantu menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam diri mahasiswa dan msyarakat. LPK sebagai tempat praktik pembuatan aneka kue berbahan dasar cokelat atau kue berbahan dasar lainnya. Demikian pula konsulin wirausaha juga telah berjalan dengan baik.

Wirausawan merupakan pembentukan karakter bisnis yang selalu mengutamakan kualitas dan pelayanan pada costumer. Kemampuan bersosialisasi dibutuhkan untuk perencanaan usaha yang terdiri dari empat aspek yang harus diperhatikan yaitu kesiapan Sumber Daya Manusia yang dimiliki yang merupakan bagian operasional kantor, produksi, pemasaran dan keuangan. Harus diperhatikan bahwa keberhasilan suatu usaha tidak lepas pemasaran yang handal dan berbudi luhur.

Tidak bisa dipungkiri pencetak jiwa wirausaha seseorang bisa didapat dari keluarga, bangku pendidikan dan lingkungan masyarakat. Dua faktor yang turut berpengaruh terhadap kewirausahaan yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal adalah kecakapan pribadi, kemampuan mengelola sumber daya yang ada, kemampuan menajerial yang handal dan komunikatif dengan mitra. Kecakapan prbadi seseorang terdiri tiga unsur jujur, pekerja ulet dan motivasi. Sedangkan faktor eksternal terdiri kerabat, teman dan lingkungan. Kecakapan sosial yang dimiliki seseorang dalam menangani kerjasama dengan orang lain di antaranya pengertian dan saling mendukung hal-hal yang baik. Termasuk cara meyakinkan orang melalui komunikasi secara jelas dan mengatasi silang pendapat. Mengutamakan kerjasama untuk tujuan bersama dan menciptakan strategi kelompok dalam memperjuangkan kepentingan bersama.

Prinsip utama wirausaha adalah pantang menyerah dan usaha yang gigih dalam menjalankan dan mengembangkan usaha. Dunia wirausaha tidak dapat dipisahkan dengan hubungan sosial masyarakat,

tentunya diperlukan banyak interaksi sosial untuk membantu seseorang mencapai keberhasilan. Sehingga dibutuhkan social competence sebagai kemampuan individu dalam bekerja sama dengan tim dan melakukan komunikasi yang baik dengan orang lain yang memiliki berbagai karakter dan latar belakang yang berbeda-beda.

Jiwa wirausaha masyarakat Indonesia masih rendah yakni baru mencapai sekitar 3.1% dari jumlah penduduk (BPS, 2017). Minat wirausaha masyarakat saat ini masih rendah dibandingkan dengan masyarakat yang tinggal di Luar Negeri. Angka tersebut menunjukkan bahwa wirausaha di Indonesia masih perlu ditingkatkan dan dikembangkan melalui pelatihan dan bimbingan teknis. Untuk meningkatkan dan menanamkan jiwa wirausaha merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah pusat, daerah, akademika, Perguruan Tinggi, LSM dan seluruh lapisan masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas maka pengabdian ini dilakukan dengan harapan akan terciptanya Wirausaha Baru (WUB) yang memiliki kompetensi sumber daya manusia yang handal khususnya usaha kue berbahan dasar cokelat yang ada di lingkungan masyarakat supaya nantinya dapat meningkatkan penghasilan dan membuka peluang lapangan kerja bagi generasi muda.

Maksud kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan tambahan pada masyarakat tentang pentingnya ilmu pengetahuan dalam mengembangkan suatu usaha. Pengembangan usaha yang digeluti harus berdasarkan soft skill yang dimiliki untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Peningkatan SDM pada usaha kue yang berbahan dasar cokelat ini tentunya dapat diperoleh melalui pengalaman, penyuluhan, seminar dan workshop.

Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan sebagai Tri Dharma Perguruan Tinggi pada Institut Bisnis dan Informatika Kosgoro 1957 dengan maksud: memahami arti penting berwirausaha, berani mulai wirausaha baru, mempunyai soft skill di bidang wirausaha yang akan dijalankan yang akan menjadi wirausahawan yang tangguh dan sukses nantinya. Kegiatan pengabdian peningkatan kompetensi SDM ini bertujuan (a) Meningkatkan kecakapan dan keterampilan masyarakat khususnya sense of business kue berbahan dasar cokelat sehingga akan tercipta wirausaha-wirausaha yang potensial, (b) Menumbuh kembangkan wirausaha-wirausaha baru dan (c) Mencetak wirausahawan yang berkrakter dan berbudi luhur. Manfaat kegiatan pengabdian ini adalah diharapkan memberikan kontribusi positif pada masyarakat dan kampus IBI K-1957 serta pada civitas akademika dalam penciptaan wirausaha. Sedangkan manfaat khusus bagi masyarakat adalah (a) Meningkatkan kesadaran tentang pentingnya memiliki wirausaha, (b) Mampu berinovasi dan berkreasi kue berbahan dasar cokelat dan (c) Menambah skill, wawasan dan menambah jaringan pemasaran kue berbahan dasar cokelat. Sedangkan manfaat bagi institusi adalah sebagai Lembaga Pengembangan Kewirausahaan, tenaga pendidik dapat memberikan penyuluhan pada masyarakat secara langsung dan menjadikan kampus IBI K-1957 sebagai tempat Bimtek dan konsultasi wirausaha.

Model pendekatan pemecahan masalah yang Kami lakukan dalam pengabdian ini adalah melakukan sosialisasi dan penyuluhan kepada masyarakat yang membahas tentang kiat-kiat berwirausaha, motivasi dalam menjalankan usaha, penataan tata letak usaha, peralatan dan bahan-bahan yang harus disiapkan, cara pembuatan kue dan penyimpanan kue yang baik. Demikian pula diajarkan juga cara pengolahan kue menggunakan oven dan sistim pengukusan. Sehingga masyarakat yang belum memiliki oven tetap bisa memulai usahanya dengan menggunakan peralatan sederhana yang mereka miliki. Bila memiliki jiwa wirausaha seseorang akan termotivasi setelah mengikuti pelatihan yang telah diberikan karena tidak membutuhkan modal yang banyak, pada dasarnya yang harus dimiliki adalah kemauan untuk berwirausaha.

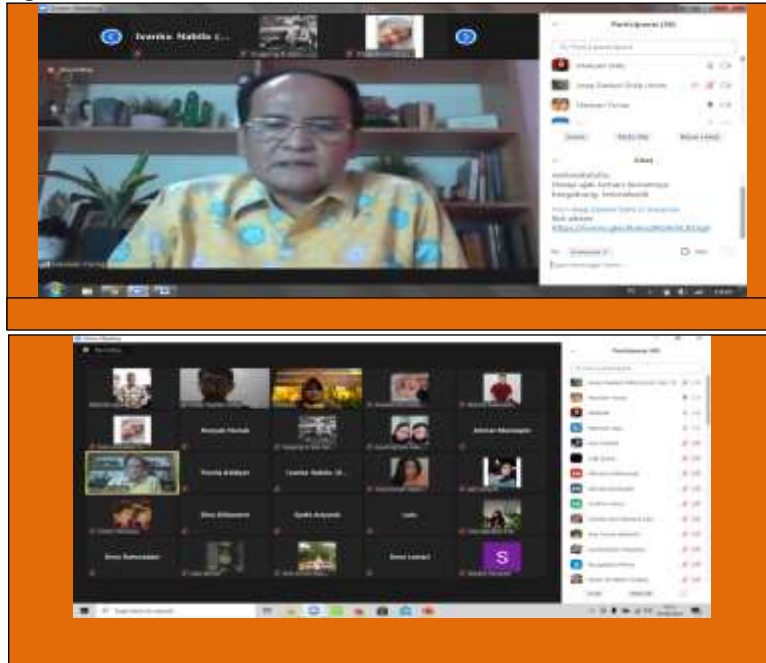
Hal yang terpenting juga disampaikan adalah cara menghadapi kendala saat merintis suatu usaha karena akan menghadapi beberapa rintangan. Kesiapan mental seorang wirausaha baru harus disiapkan sejak dini sehingga tidak cepat putus asa bila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan. Ketekadan menjalankan usaha harus jujur, kuat/kokoh, penuh dedikasi, siap menerima kritikan dan saran yang sifatnya membangun serta penuh percaya diri. Wairausaha yang handal merupakan dambaan dan keinginan setiap insan yang akan merintis usaha. Dengan demikian tentunya diperlukan soft skill ilmu pengetahuan yang modern dan mengikuti arus perkembangan di era globalisasi yang saat ini tidak bisa dibendung lagi, mau tidak mau harus siap dan mampu menjalaninya (Bachi,S., dan Mulyati, 2021).

Kegiatan pengabdian ini ditujukan pada masyarakat dengan jumlah peserta 37 orang. Latar belakang pengabdian ini dilakukan karena kue berbahan dasar cokelat sangat digemari oleh seluruh lapisan masyarakat, baik BALITA, remaja dan orang dewasa.

2. METODOLOGI PELAKSANAAN

Pendekatan Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui penyuluhan pada tanggal 20 Juni 2021 dengan melakukan penyuluhan pada masyarakat dengan menggunakan zoom meeting, sesuai dengan

peraturan Pemberlakuan Pebatasan Kegiatan Msasyarakat (PPKM) akibat adanya virus COVID 19 sedang terjadi di DKI Jakarta yang telah melanda seluruh wilayah Indonesia. Kegiatan penyuluhan pengabdian pada masyarakat dapat dilihat berikut ini :



Gambar 1. Materi oleh Narasumber (Dr. Haswan Yunas, M.M)

Materi ke satu yang telah diberikan pada kegiatan program pengabdian masyarakat ini adalah kewirausahaan, motivasi, strategi pemasaran, kualitas produk dan citra produk, tata letak usaha dan pengawasan usaha. Materi ke dua adalah strategi pengolahan kue berbahan dasar coklat. Materinya terdiri dari (a) Bahan-bahan yang harus disiapkan, (b) Peralatan yang hendaknya dimiliki dalam pembuatan kue, (c) Resep/cara pembuatan kue berbahan dasar coklat, (d) Kualitas kue dan ciri kaks produk yang dimiliki, (e) Penyimpanan produk dan desain produk.

Wirausaha pada dasarnya dimiliki setiap orang hanya saja terkadang hal tersebut tidak digali dengan baik sehingga tidak berkembang dengan baik. Jiwa bisnis hendaknya ditanamkan pada setiap individu untuk menciptakan wirausaha pada masyarakat. Kewirausahaan adalah suatu nilai terwujud di dalam perilaku sebagai sumber daya, siasat, usaha dan output bisnis. Kewirausahaan merupakan hasil kreatifitas dan inovatif dalam rangka penciptaan nilai tambah (Slamet et.al., 2014). Kewirausahaan adalah strategi bagaimana menciptakan suatu ide yang baru bahkan berani menanggung risiko untuk mengorbankan waktu, biaya dan tenaga demi terwujudnya ide tersebut sesuai harapan.

Kegagalan dalam berwirausaha bukanlah suatu penghalang dalam berinovasi yang harus ditakuti. Suryana (2009) menyatakan bahwa faktor penyebab berhasil wirausaha adanya kemampuan dan kemauan untuk meraih kesuksesan. Bila seseorang yang mempunyai kemampuan tetapi tidak mempunyai kemauan untuk berwirausaha maka hal ini akan sia-sia kemampuannya karena tidak diinterpretasikan pada kehidupan sehari-hari karena tidak mempunyai kemauan. Sebaliknya seseorang mempunyai kemauan tetapi tidak mempunyai kemampuan sebagai modal awal untuk berwirausaha. Faktor yang kedua adalah tekad yang kuat dan kerja keras contoh seseorang yang memiliki tekad yang kuat untuk mengembangkan usahanya tetapi karena hasilnya gagal maka ia berhenti sampai disitu saja tidak mau bekerja keras lagi untuk mencapai hasil yang ia harapkan. Faktor yang ketiga adalah inovatif untuk meraih peluang yang ada dengan memanfaatkan kesempatan yang tidak datang dua kali.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini telah berjalan dengan baik sesuai dengan harapan tim instruktur, panitia dan peserta. Dalam kegiatan tersebut telah diadakan diskusi untuk menggali informasi tentang pengathuan yang telah dimiliki masyarakat khususnya pembuatan kue berbahan dasar coklat. Pada acara kegiatan pengabdian ini telah diberikan beberapa soft skill tentang kiat-kiat menjalankan usaha baru di era pandemi dan kiat-kiat menghadapi tantangan di era industri 4.0.

Melalui pengabdian yang telah dilaksanakan dapat dilihat hasil yang telah dicapai, antara lain (a) Bertambahnya wawasan pada masyarakat tentang pentingnya memiliki suatu usaha, (b) Menanamkan jiwa wirausaha dibenak masyarakat sehingga anggapan selama ini yang mereka pikirkan bahwa sulit untuk memilki usaha sirna, (c) Menambah skill tentang tata cara pengolahan kue khususnya kue brownies dalam menghasilkan kue yang gurih dan nikmat (d) Handal dalam memasarkan produk.

Faktor-faktor yang menyebabkan biasa terjadi kegagalan pada wirausahawan, berupa kurangnya skill tentang kiat-kiat berwirausaha; kurang ilmu pengetahuan tentang pengembangan wirausaha sehingga tidak mampu mengelola usaha yang telah dirintis; kurang berpengalaman; tidak memiliki kemampuan dalam mengelola bisnis karena kurang pengalaman dan kurangnya SDM yang kompeten; tidak mampu mengolala keuangan. Bila manajemen tidak memahami arus kas bisnis akan berakibat fatal karena bisa merugikan perusahaan sampai minus; kegagalan dalam perencanaan; bila bisnis plan tidak dilaksanakan dengan baik akan sangat merugikan perusahaan. Resiko selanjutnya adalah kegiatan perusahaan akan semraut dan berkitab kerugian fatal bagi bisnis. Demikian halnya lokasi yang kurang tepat. Usaha yang strategis merupakan faktor yang menentukan keberhasilan usaha. Lokasi yang tidak strategis dapat mengakibatkan perusahaan sulit beroperasi karena kurang efisien. Faktor lain yang menghambat adalah kurang pengawasan dalam hal peralatan. Pemakaian peralatan yang kurang efektif karena SDM di bidang tersebut kurang memahami dan kurang konsentrasi dalam hal twrsebut. Perilaku kurang serius dalam penanganan usaha akan berimbas usaha akan labil dan akhirnya akan bangkrut. Kurang mampu dalam menghadapi era globalisasi. Revolusi industri saat ini terus berkembang dengan pesat sehingga bisnis hendaknya mampu melakukan adaptasi terhadap perubahan revolusi industri. Pelaku bisnis yang tidak bisa mengikuti perubahan globalisasi akan gagal. Keberhasilan dalam berwirausaha hanya bisa diperoleh apabila berani mengadakan perubahan dan mampu membuat inovasi setiap waktu. Sifat-sifat utama seseorang yang memiliki karakteristik percaya diri dalam menjalankan bisnisnya adalah teguh dalam pendirian, menerima saran yang sifatnya membangun dan mudah bekerjasama dengan mitra.

3.1 Kiat-Kiat Pengolahan dan Pengembangan Usaha

3.1.1 Perbanyak Latihan

Selalu menambah ilmu melalui studi pustaka dan mengikuti pelatihan TOT (Trainer of Trainer) setiap saat. Produk ynag telah dibuat hendaknya dibagikan gratis ke konsumen untuk dinikmati sebagai sampel keberhasilan suatu produk. Bila konsumen memberikan jawaban yang positif produk tersebut akan diproduksi dijual ke pasar.

3.1.2 Berinovasi Rasa

Hasil produk usaha yang telah dibuat hendaknya selalu dilakukan perubahan baik rasa maupun bentuknya. Kualitas produk diperhatikan sepanjang usaha dikelola dengan baik dan sungguh-sungguh. Saat mulai usaha kue, kita boleh saja mencoba berbagai jenis yang menarik. Namun harus dipertimbangkan matang-matang untuk bisnis kue lebih baik fokus pada satu jenis saja di antaranya bakeri, kue pernikahan, kue ulang tahun atau cupcake.

3.1.3 Memiliki ciri khas

Setelah itu, ciptakan ciri khas dari kue produk kita, sehingga nantinya orang mudah mengingatnya. Melakukan kreasi seperti nama toko, branding, packaging dan lainnya.

3.1.4 Kemasan harus menarik dan berkesan

Selain rasa kue harus enak, kemasan juga harus mendapatkan perhatian khusus agar disukai para pembeli dan akan terekam di benak konsumen. Dalam memilih supplier untuk menyediakan bahan dekorasi hingga kemasan hendaknya jangan gegabah . Hati-hati supaya tidak tertipu dan harus mengeluarkan uang lagi untuk membuat hal yang sama. Surveilah terlebih dahulu ataukah minta rekomendasi teman untuk mendapatkan hasil yang memuaskan.

3.1.5 Menggunakan sosial media untuk promosi

Zaman era globalisasi usahakan menggunakan sosial media sebagai alat promosi. Menggunakan sosial media seperti Instagram, Facebook dan Twitter yang mudah diakses.

3.1.16 Membuat website

Selain media sosial, ada satu cara efektif lain untuk mempromosikan bisnis dengan membuat website khusus yang memajang kue yang diproduksi.

Dengan website, para calon pembeli bisa melihat tampilan dan harga kue yang dijual. Website tidak harus berbayar. Bisa memulai dengan membuat blog gratis.

3.1.7 Riset Pasar

Supaya bisnis sukses hendaknya melakukan riset pasar. Tujuannya adalah untuk mengetahui selera pasar yang sedang tren, supaya kue-kue buatan bisa dimodifikasi yang populer di masyarakat. Untuk riset pasar, yang harus dilakukan adalah membeli beberapa toko kue dan mencicipi kue buatan mereka yang paling laku sehingga bisa kita rasakan ciri khas kue tersebut. Hal tersebut bisa dibandingkan dengan produk kita dalam upaya peningkatan kualitas usaha yang kita jalankan. Dalam riset pasar aspek yang terpenting pula adalah pemasaran hasil produk yang diproduksi (Pranawukir, I. 2021).

3.1.8 Harga yang Realistis

Harga jual merupakan penentu keberhasilan suatu usaha, bila harga terlalu mahal konsumen akan beralih ke produk lain. Sebelum menentukan harga jual hendaknya melakukan survey pada masyarakat sekitar tempat tinggal, pasar dan supermarket. Paling penting dalam hal produk barang adalah kualitas produk harus dijaga, jangan sekali-kali membohongi Konsumen. Selanjutnya menghitung bahan baku dan biaya produksi dengan teliti supaya harga jual tidak merugikan bisnis. Keuntungan yang akan diperoleh jangan terlalu besar supaya harga jual tidak mahal. Pemasaran dilakukan dengan baik, rapi dan pelayanan prima pada konsumen. Janji yang telah diberikan pada Konsumen harus ditepati karena konsumen selalu ingat janji perusahaan. Sekali saja bisnis yang dijanjikan membuat kecewa konsumen akan dapat merugikan perusahaan sepuluh kali lebih besar. Artinya konsumen yang kecewa akan beralih ke produk lain dan memberitahukan perasaannya pada teman, kerabat, tetang bahkan lingkungan tempat tinggalnya (Mulyati, 2018).

3.1.9 Menyiapkan waktu luang

Menjalankan suatu usaha baru akan menyita banyak waktu seperti kue brownies memerlukan tenaga, pikiran dan modal. Setiap saat hendaknya berada di perusahaan untuk memantau kesiapan barang-barang, bahan dan produk yang diperlukan. Pasokan bahan baku hendaknya tersedia dan cukup dalam jangka satu bulan berjalan. Kualitas bahan-bahan yang disiapkan memiliki kualitas baik supaya produk kue lezat, gurih dan nikmat.

3.1.10 Inovatif dan Kreatif

Kue yang telah dibuat hendaknya selalu diperhatikan jangan monoton, tetapi selalu dibuat bervariasi sesuai selera pangsa pasar. Untuk mengetahui hal tersebut dilakukan survey pada masyarakat pengguna. Inovatif dalam usaha dilakukan setiap saat dan sepanjang usaha berlangsung. Sehingga produk tersebut akan selalu dicari konsumen dan akan menemukan pelanggan setia. Pelanggan setia akan membelanjakan uang tanpa hitungan bila sudah merasa senang dengan kualitas produk perusahaan. Pertahankan konsumen untuk menggapai kesuksesan di masa sekarang dan yang akan datang. Kegiatan pengabdian ini difokuskan pada kue berbahan dasar cokelat yaitu kue brownies oven dan kukus. Mengingat permintaan masyarakat sangat tinggi sehingga sangat tepat dilakukan sebagai peluang usaha yang baik.

3.1.11 Bahan Dasar Brownies

Cokelat sebagai bahan dasar kue yang bisa dibuat berbagai macam jenis kue seperti bakeri, kue brownies, kue donat, kue lebarang (kue kering), kue bolu dan lain-lain. Sebelum membuat kue hendaknya mempersiapkan seluruh peralatan yang dibutuhkan. Di bawah ini dapat dilihat dan bahan-bahan yang dituhkan saat membuat kue brownies. Peralatan yang umum dibutuhkan dalam pembuatan kue brownies adalah kompor, oven, mixer, pisau, baskom, sendok/garpu, talenan, spatula, kompor gas, oven, tatakan kue, toples, timbangan, sarung tangan plastik, loyang kue, panci buat tim cokelat, cetakan kue, kertas roti dan tisu. Sedangkan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat kue brownies adalah bahan A, bahan B dan bahan C. Bahan A adalah 240 gr cokelat batang, 25 ml minyak goreng, 175 gr margarin. Bahan B yaitu 4 butir telur dan 200 gr gula pasir. Bahan C yaitu 200 gr tepung terigu, 4 sdm tepung maizena, 4 sdm cokelat bubuk, 4 sdm susu bubuk dan baking powder. Proses pembuatan kue dapat dilihat sebagai berikut :

Langkah-langkah Membuat Kue Brownies

- a) Tim cokelat batang sampai cair lalu dinginkan.
- b) Mixer telur dan gula pasir sampai mengental berjejak, lalu tambahkan tepung terigu, maizena, cokelat bubuk, susu bubuk dan baking powder lalu diaduk pelan hingga rata

- c) Loyang yang akan digunakan terlebih dahulu diolesi dengan mentega sampai rata, lalu masukkan adonan ke loyang yang telah disiapkan
- d) Selanjutnya beri toping sesuai dengan selera
- e) Masukkan adonan ke dalam oven dengan suhu 200°C, lalu oven selama 45 menit
- f) Angkat kue brownies yang telah matang .
- g) Kue telah siap untuk disajikan

Kue brownies dapat dibuat dengan dua cara yaitu cara memproduksi dengan menggunakan oven dan memproduksi dengan cara dikukus. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan kue brownies baik dioven maupun dikukus sama saja, hanya yang membedakan adalah saat proses terakhir pemanggangan atau pengukusan. Kue ini sangat mudah ditemukan di masyarakat karena merupakan makanan favorit di berbagai kalangan usia mulai dari anak kecil hingga dewasa. Demikian pula sering ditemui setiap acara pernikahan, pengajian dan dalam perusahaan sebagai snack dalam acara meeting.

Usaha kue berbahan dasar cokelat ini sangat menjanjikan karena pemasaran akan mudah dilakukan oleh siapa saja. Untuk memenangkan persaingan tentunya kita harus berinovasi dalam produk yang akan diciptakan sebagai pembeda dengan kue yang telah banyak di pasaran. Kue yang berbahan dasar cokelat yang sangat mendominasi saat ini adalah kue brownies. Namun demikian kue bahan dasar cokelat lainnya juga banyak diminati masyarakat. Usaha kue berbahan dasar cokelat ini bisa dibikin berbagai jenis varian dan rasa yang berbeda. Misalnya kue kering cokelat truffle, choco chips cookies, kue cokelat batang, kue kacang cokelat dengan oven dan tanpa oven, bola-bola cokelat, chocolate bar dan lain sebagainya. Kesemua kue berbahan dasar cokelat tersebut digemari berbagai usia sehingga pemasaran mudah dilakukan. Tak kalah penting adalah berkreasi dalam pengolahan kue sehingga konsumen selalu tertarik dengan produk kita.

Desain kemasan kue hendaknya memiliki daya tarik bagi customer karena akan mempengaruhi aktifitas penjualan. Kemasan yang menarik bisa mempengaruhi suasana hati pembeli. Saat konsumen mencari produk kita yang paling berkesan adalah kemasan kue yang diletakkan di etalase. Brand dapat meningkatkan penjualan demikian halnya desain yang bagus juga mampu meningkatkan penjualan produk. Semakin baik desain kemasan dibuat, maka akan semakin besar peluang diminati masyarakat secara luas.

Desain kemasan yang bagus tidak harus mahal dan mewah, tetapi kita juga bisa membuat desain kemasan brownies untuk segmen menengah yang jauh lebih efektif dan efisien. Pemasaran kue brownies di pasar disesuaikan dengan segment pasar yang dituju. Dalam desain kemasan brownies, ada beberapa hal yang harus diperhatikan seperti desain brand agar selain berfungsi sebagai pembungkus brownies, kemasan brownies juga bisa difungsikan sebagai media promosi agar brownies akan lebih mudah dan lebih cepat dikenal kalangan masyarakat.

Kue Brownies yang telah diproduksi bisa disimpan selama tiga sampai empat dengan catatan penyimpanan yang benar. Supaya kue brownies yang telah diproses sampai matang sempurna, baiknya jangan langsung disajikan tetapi lebih baik bila disimpan semalaman terlebih dahulu baru dikonsumsi. Akan terasa nikmat dan gurih dibandingkan saat mengkonsumsi langsung setelah proses pemanggangan/oven. Saat penyimpan memberikan lapisan terlebih dahulu seperti aluminium foil atau plastik yang kedap udara sehingga kue akan tetap enak dan terjaga kebersihannya. Demikian pula saat kue dibekukan hendaknya dibungkus rapi juga untuk menjaga kualitas nilai brownies tetap terjaga. Pemotongan kue brownies ini sebaiknya dimulai dari belakang baru ke depan supaya memberikan hasil yang lebih baik dan remah yang tersisa bisa menutupi retakan brownies.

Melalui pengabdian yang telah dilaksanakan dapat dilihat hasil yang telah dicapai, antara lain (a) Bertambahnya wawasan pada masyarakat tentang pentingnya memiliki suatu usaha, (b) Menanamkan jiwa wirausaha dibenak masyarakat sehingga anggapan selama ini yang mereka pikirkan bahwa sulit untuk memiliki usaha sirna, (c) Menambah skill tentang tata cara pengolahan kue khususnya kue brownies dalam menghasilkan kue yang gurih dan nikmat (d) Handal dalam memasarkan produk.

Analisa faktor pendorong dan penghambat usaha harus dipahami setiap wirausahawan. Setiap kegiatan yang dilaksanakan akan selalu ditemukan hal-hal yang mendukung terlaksananya kegiatan dengan baik dan lancar, namun demikian akan ditemukan pula beberapa kendala yang tentunya tidak diinginkan. Faktor- faktor yang mendukung kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik, antara lain :

1. Diskusi dua arah saat kegiatan berlangsung antara Narasumber dan tim masyarakat/peserta berlangsung dengan serius. Sebagai afreasi terhadap kegiatan ini mereka mengharapkan pendampingan dalam menjalankan usaha.
2. Kehadiran dan kesiapan peserta dalam kegiatan sesuai dengan waktu yang telah direncanakan
3. Peserta dapat memahami materi yang telah diberikan dan dapat mempraktekkan di rumah masing-masing.

4. Peserta dapat mengetahui bahwa untuk berbisnis kue tidaklah membutuhkan modal yang besar, yang penting ada kemauan dan kesabaran dalam memulai suatu usaha dan banyak belajar dari orang yang telah berpengalaman.

Sedangkan faktor penghambat dalam pengabdian ini adalah adanya virus corona COVID 19 yang sedang terjadi di Jakarta dan hampir seluruh wilayah negara Indonesia sehingga mengakibatkan interaksi antar masyarakat harus dibatasi.

Evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan program ini dan dibagi ke dalam dua cara (a) untuk menemukan output kegiatan ini, pelaksana merasa perlu melakukan wawancara beberapa orang peserta program pengabdian supaya bisa mengetahui sampai tahapan mana mereka memahami materi yang telah disampaikan. Selain itu juga pemberian kuis juga dilakukan sebagai data penunjang untuk mengetahui sejauh mana manfaat kegiatan pengabdian ini terhadap masyarakat; dan (b) Monitoring secara berkala. Setelah diberikan pelatihan pada masyarakat perlu dimonitoring kembali dalam jangka waktu beberapa hari kedepan mengenai kegiatan wirusaha kue berbahan dasar cokelat apakah telah berjalan sesuai rencana kegiatan yang telah direncanakan oleh tim PKM.

4. KESIMPULAN

Strategi peningkatan SDM usaha cokelat hendaknya dilakukan secara berkesinambungan untuk memperoleh hasil yang maksimal. Kegiatan pengabdian melalui penyuluhan telah memperoleh sambutan hangat dari para peserta karena hal tersebut mereka butuhkan dalam berwirausaha khususnya usaha cokelat. Usaha kue berbahan dasar cokelat ini memiliki pangsa pasar yang luas. Masyarakat pada berbagai lapisan sangat menyenangi dan dijadikan sebagai kue favorit yang dapat ditemui setiap kegiatan masyarakat. Misalnya acara pernikahan, rapat-rapat, pengajian, ulang tahun dan lainnya.

Sumberdaya yang baik dimiliki suatu usaha merupakan modal utama dalam pengembangan suatu usaha. Peningkatan sumber daya suatu usaha harus dijalankan oleh pemilik usaha dalam mencapai kesuksesan usaha secara maksimal. Pengelolaan usaha kue berbahan cokelat merupakan suatu usaha yang cukup menjanjikan dan menggiurkan di tengah masyarakat.

Pemasaran kue tersebut tidaklah sulit karena bisa dilakukan penjualan di market lace dan gerai-gerai toko. Pemasaran yang handal merupakan penentu keberhasilan suatu usaha. Demikian pula hanya promosi merupakan hal yang terpenting dalam suatu usaha. Saat mempromosikan usaha kue berbahan cokelat tersebut harus mencantumkan label yang terkandung di dalamnya. Seorang pemasar harus jujur dan konsukuen dengan janjinya pada customer karena akan menjadi pelanggan setia bila diperlakukan dengan baik. Customer yang puas juga akan mempromosikan produk perusahaan kepada keluarga, kerabat, teman dan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Buchari, Alma. 2009. *Kewirausahaan Untuk Mahasiswa dan Umum*. Bandung: Alfabeta.
- Hendro. 2011. *Dasar-dasar Kewirausahaan*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- J. Minardi. 2003. *Entrepreneur dan Enterpreneurship*. Jakarta: Prenada Me Kotler, Philip and Kevin Lane Keller, 2016. *Marketing Managemen*, 15th Edition, Pearson Education, Inc.
- Kotler dan Gary Armstrong. (2016). *Dasar-Dasar Pemasaran*. Jilid 1, Edisi Kesembilan. Jakarta: Erlangga.
- Muliyati, M., Yunas H, dan Irzan, S., 2021. *Community Empowerment Through Food Processing Basic Chocolate*. DIJEMSS. DOI: <https://doi.org/10.31933/dijemss.v216>.
- Pranawukir, I. 2021. *Penyuluhan Pemasaran dan Pengemasan Ikan Melalui Kargo Udara Bagi Pedagang Sentra Ikan Hias Kabupaten Bogor*. *Jurnal Pustaka Dianmas*, Vol 1. Hal. 40-49.
- Suryana, A., 2004. *Ketahanan Pangan di Indonesia dalam Makalah pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII*, Jakarta.
- Bachri, S., dan Muliyati. 2021. *Peningkatan Kompetensi Masyarakat Era Revolusi Industri 4.0*.
- UU No.75/M.IND/PERT/7/2010. *Pedoman Cara Pengolahan Pangan yang Baik (Good Manufacturing Practice)*.
- Undang-Undang No.18 Tahun 2012. *Pengemasan Pangan*.