



Contents lists available at [Journal IICET](#)

Lentera Negeri

Journal homepage: <http://journal.iicet.org/index.php/lentera>



Inovasi kue kering berbahan dasar rimpang dan pemanfaatan e-commerce sebagai upaya peningkatan omset penjualan di masa pandemi covid

Muhammad Zainul Majdi¹, Baiq Yuliana Rizkiwati¹

¹Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Hamzanwadi, Indonesia

Article Info

Article history:

Received Aug 16th, 2021

Revised Sept 23^h, 2021

Accepted Oct 25th, 2021

Keyword:

E-Commerce

Inovasi kue kering

Omset penjualan

ABSTRACT

Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan dengan tujuan ingin menciptakan produk aneka kue kering khas Lombok yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, dan pemanfaatan *E-Commerce* untuk meningkatkan omset penjualan dimasa pandemi covid. Adapun permasalahan yang dihadapi UKM mitra diantaranya: 1) mitra belum melakukan inovasi aneka kue dengan bahan dasar rimpang dan produk mitra belum memiliki Branding, 2) Teknologi pemasaran belum maksimal dalam memanfaatkan *E-commerce*. Adapun solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yaitu: 1) Pelatihan pengembangan produk dan kemasan, serta Branding, 2) Pemanfaatn *E-commerce* sebagai media pemasaran dan upaya peningkatan omset penjualan. Metode yang dilakukan melalui metode partisipatif dimana peranan anggota kelompok mitra sangat diperlukan dalam memberikan masukan-masukan untuk pelaksanaan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan yang akan dilakukan yang tentunya sesuai dengan *protocol* kesehatan. Hasil dari pelaksanaan kegiatan yang dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan pendampingan pengolahan aneka kue kering khas Lombok berbahan dasar rimpang menjadi beberapa varians rasa dengan citra rasa yang khas seperti: nastar, jahe, putrii salju jahe merah dll. Selanjutnya sosialisasi dan pendampingan pentingn Kemasan dan Branding, dan yang terakhir mitra diajari bagaimana memasarkan produk dengan memanfaatkan E-commerce. Luaran dari kegiatan ini adalah: 1) Pelatihan dan pendampingan Inovasi Produk, e) Memiliki kemasan produk yang kreatif, inovatif serta memenuhi standarisasi keamanan produk. 2) Pemanfaatan Teknologi Pemasaran produk melalui media social facebook.



© 2021 The Authors. Published by IICET.

This is an open access article under the CC BY-NC-SA license

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0>)

Corresponding Author:

Majdi, M. Z.,

muhammadzainulmajdi@hamzanwadi.ac.id

Pendahuluan

Terkait dengan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat saat pandemic seperti saat ini, dimana masyarakat mulai sadar untuk memilih makanan yang kandungannya lebih sehat untuk menjaga daya tahan tubuh guna mengurangi potensi terinfeksi bakteri atau virus corona. (Kamelia et al., 2021) Pandemi Covid-19 memang telah membawa berbagai perubahan dalam kehidupan manusia termasuk perubahan pola dan gaya hidup yang mengutamakan kesehatan, salah satunya pola makan yang

sehat dan bergizi. Maka sudah seharusnya mitra membuat inovasi aneka produk kue kering khas Lombok sesuai dengan keinginan, kebutuhan, selera dan daya beli masyarakat. Tanaman Rimpang termasuk tanaman yang mudah didapatkan, karena tanaman rimpang merupakan tanaman asli yang ditanam oleh petani Indonesia, dan tanaman rimpang ini tersebar hampir di seluruh daerah termasuk di Kabupaten Lombok Timur NTB. Tanaman rimpang mengandung zat aktif berupa zingeron dan senyawa antioksidan lain yang terkandung dalam jahe dapat digunakan bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, biskuit, kembang gula dan berbagai minuman. Jahe juga digunakan dalam industri obat, minyak wangi dan jamu tradisional. Jahe muda dimakan sebagai lalaban, diolah menjadi asinan dan acar (Ahmad et al., 2017).

Mitra sasaran dalam PKM adalah UKM Rinjani yang berdada di Desa Suradadi, Kecamatan Terara kabupaten Lombok Timur. UKM "Rinjani" yang menjadi mitra adalah kelompok Industri pengolahan aneka Kue Kering yang diketuai oleh ibu Baiq Zuriatun dimana Produk industri pangan olahan dari mitra ini adalah produk aneka kue kering dengan menggunakan bahan dasar terigu, beras dan beras Ketan. Adapun ciri khas dari produk Mitra yakni; memproduksi aneka kue kering diantaranya; pelekok, keciput, tarek, renggi, kaliadem, komak, bawang, tempeyek dan juga kue-kue kekinian khas Lombok lainnya. Aneka kue kering khas Lombok ini sangat digemari semua kalangan untuk dijadikan camilan pribadi, keluarga dan juga untuk suguhan tamu pada hari-hari besar. Kue kering ini jenisnya pun beragam mulai dari yang rasanya manis, asin, hingga gurih. Dengan harga pasaran yang murah dan terjangkau sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsinya.

Produk tersebut dipasarkan dengan harga yang beragam sesuai dengan bahan-bahan yang di gunakan dalam pengolahan aneka kue kering tersebut. Untuk aneka kue kering dikemas dengan tiga ukuran yaitu; dengan ukuran kemasan 0,5 kg, 0,25 kg dan ada juga yang eceran harga Rp 1000. Dimana harga yang kemasan 0,5 kg dengan kisaran harga mulai dari Rp Rp 17.500 – Rp 35.000 ribu, dan harga untuk yang kemasan yang ukuran 0,25 kg dengan kisaran harga mulai dari Rp 8.500 – Rp 12.500. Setiap bulan mitra "Rinjani" mampu mengolah aneka kue kering berkisar 125 Kg - 200 Kg dengan beraneka macam jenis kue kering khas Lombok. Jumlah produksi setiap bulannya di sesuaikan dengan jumlah permintaan pasar. Adapun Omset dari hasil penjualan aneka kue kering setiap bulanya sebelum pandemic covid berkisar Rp 5.000.000 – Rp 10.000.000. Sementara pada saat pandemic omset penjualan menjadi berkurang berkisar Rp 3.000.000 – 5.000.000. sementara untuk pengemasan aneka kue kering khas Lombok ini masih sangat sederhana, dengan menggunakan kemasan plastic, dan toples plastic.

Hasil observasi yang telah dilakukan tim pengabdian mendapatkan keterangan bahwa masalah yang dihadapi mitra saat ini bahwa kondisi UKM Rinjani saat ini ikut terpuruk bersama sektor lain akibat pandemic Virus Corona Covid-19. Sejak terjadinya wabah corona mengakibatkan terjadinya Permasalahan diantaranya: 1) Kurangnya Inovasi dari sisi Produk, mengakitkannya menurunnya daya beli masyarakat terhadap produk aneka kue kering khas lombok berbahan dasar terigu, beras, ketan, disebabkan karena adanya perubahan pola konsumsi masyarakat disaat pandemi, dimana masyarakat mulai sadar untuk memilih makanan yang kandungannya lebih sehat. 2) Tampilan desain kemasan produk mitra Rinjani masih sangat sederhana, belum memiliki branding sehingga tidak mampu bersaing dengan produk pangan di luar NTB yang kemasannya tampil menarik dan sudah memiliki branding. 3) UKM Rinjani sebagai mitra mengalami permasalahan pada sapek teknologi pemasaran.

Melalui program PKM ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilaksanakan, tim pengabdian mencoba menawarkan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan Ipteks, yaitu melalui kegiatan pokok diantaranya: 1) Pelatihan dan Pendampingan pengembangan membuat inovasi produk aneka kue kering khas Lombok berbahan dasar Rimpang, 2) Sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pengembangan Kemasan Produk, Repackaging, dan Branding, Pemanfaatan teknologi pemasaran e-Commerce sebagai upaya peningkatan omset penjualan. salah satu metode untuk pemasaran dan penjualan online melalui platform Facebook Marketplace yang penggunaannya cukup mudah, dapat dilakukan kapanpun dan di manapun serta dapat menjangkau ke seluruh pengguna Facebook sehingga promosi produk UMKM dan pelayanan penjualan online dapat dilakukan dengan mudah dan cepat yang nantinya secara tidak langsung akan meningkatkan penghasilan dari pelaku UMKM (Susanto et al., 2020). Selanjutnya (Evasari et al., 2019) aplikasi e-commerce dapat meningkatkan motivasi bagi mitra untuk melaksanakan pemasaran terhadap produknya.

Metode

Metode yang dilakukan dalam merencanakan prioritas kegiatan yang akan dilaksanakan memakai metode partisipatif dimana peranan anggota kelompok mitra sangat diperlukan dalam memberikan

masuk-masukan untuk pelaksanaan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan yang akan dilakukan yang tentunya sesuai dengan protocol kesehatan. Sosialisasi dilakukan secara kolektif kepada kelompok mitra untuk memberikan wawasan tentang branding dan brand activation. Metode diskusi digunakan sebagai media komunikasi saat pelatihan berlangsung sehingga terjadi komunikasi dua arah antara pemateri dan kelompok mitra. Kegiatan pelatihan pengembangan inovasi produk, pelatihan pendampingan kemasan produk, dan pelatihan pendampingan pemanfaat teknologi e-commerce, dilaksanakan masing-masing dilaksanakan selama 3 kali pertemuan dimana setiap pertemuan dilaksanakan selama 4 jam. Pelatihan diselenggarakan di Desa Suradadi, Kecamatan Terara kabupaten Lombok Timur NTB pada bulan Maret 2021- Juni 2021.

Hasil dan Pembahasan

Mengacu pada rencana kegiatan yang telah dilaksanakan, didapatkan berbagai capaian sesuai dengan target luaran, adapun rincian jadwal kegiatan yang sudah dilakukan seperti ditunjukkan pada tabel 1. Dibawah ini:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan yang Sudah Dilaksanakan Tim PKM

Kegiatan	Bulan/Tahun
Pelatihan pengembangan dan inovasi produk	Maret/2021
Pelatihan disain grafis untuk kemasan	April/2021
Pembuatan akun media pemasaran	Mei/2021
Peningkatan promosi lewat facebook	Juni/2021
Evaluasi keterlaksanaan	Juli/2021

Adapun capaian dari kegiatan di atas sebagai berikut:

Pelatihan Pengembangan /Inovasi produk, Kemasan dan Branding

Masing-masing dilaksanakan selama 3 kali pertemuan dimana setiap pertemuan dilaksanakan selama 4 jam, pelatihan ini bertujuan untuk : 1) Menghasilkan Inovasi aneka kue Kering khas lombok berbahan dasar rimpang, 2) Terciptanya aneka kue kerign khas Lombok dengan citra rasa yang khas seperti: nastar,jahe, kastengel temulawak, putrii salju jahe merah dll, 3) Memiliki kemasan produk yang kreatif, inovatif serta memenuhi standarisasai keamanan produk, 4) Memiliki kemasan yang memenuhi standarisasi. Dokumentasi kegiatan ditunjukkan seperti gambar 1 dibawah ini:



Gambar1. Kegiatan pelatihan Materi Pengembangan Inovasi produk

Pendampingan inovasi produk aneka kue kering berbahan dasar rimpang.

Adanya perubahan pola konsumsi masyarakat, dimana masyarakat mulai sadar untuk memilih makanan yang kandungannya lebih sehat untuk menjaga daya tahan tubuh guna mengurangi potensi terinfeksi bakteri atau virus corona seperti saat ini, maka sudah seharusnya mitra membuat inovasi aneka kue kering sesuai dengan kebutuhan, selera dan daya beli masyarakat. Tujuan dari pengembangan ini adalah: 1)Menghasilkan inovasi aneka kue kering berbahan dasar rimpang , 2) Terciptanya aneka kue kering dengan citra rasa yang khas seperti: nastar,jahe, putrii salju jahe merah dll. Adapun proses pembuatan dan pengemasan dari produk mitra “Rinjani” bisa dilihat pada gambar 2. di bawah ini.



Gambar 2. Proses Pembuatan dan Pengemasan Aneka Kue Kering Berbahan Rimpang

Hasil Pengembangan Desain Kemasan Produk

Kegiatan ini bertujuan untuk: 1)Memiliki kemasan produk yang kreatif, inovatif serta memenuhi standarisasi keamanan produk, 2) Memiliki kemasan yang memenuhi standarisasi dan Branding khusus produk yang terpilih sesuai dengan hasil penelitian (Majdi et al., 2019) disain kemasan produk yang inovatif akan menambah kualitas daya saing terhadap produk yang dihasilkan. Adapun desain kemasan dari produk mitra “Rinjani” bisa dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Proses Pembuatan dan Pengemasan Kue Kering Berbahan Dasar Rimpang

Pembuatan Akun Teknologi Pemasaran

Untuk proses promosi dan penjualannya dengan memanfaatkan media teknologi. E-Commerce merupakan singkatan dari Electronic Commerce yang dapat disebut juga sebagai jual beli digital. Dengan tujuan agar mitra Memiliki akun jualan melalui social media atau Marketplace. Adapun akun media pemasaran produk mitra “Rinjani” bisa dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 4. Pemasaran E-Commerce melalui Facebook

Setelah pelatihan selesai dilaksanakan peserta pelatihan diminta untuk memberikan penilaian dengan mengisi lembar evaluasi kegiatan program PKM. Hasil pengolahan data kuisioner ditunjukkan pada tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Hasil Pengolahan Kuisioner Evaluasi Kegiatan PKM

Aspek	Kegiatan	Indikator	Tolak Ukur Keberhasilan
Pengembangan /Inovasi produk, Kemasan dan Branding	Pelatihan dan pendampingan inovasikue kering	➤ Meningkatkan kreatifitas ➤ Menghasilkan inovasi aneka kue kering berbahan dasar rimpang.	85%
	Sosialisasi Kemasan dan Branding	➤ Meningkatkan wawasan tentang branding, brand activation.	80%
	Pendampingan kemasan dan branding	➤ Memiliki kemasan produk yang kreatif, inovatif serta memenuhi standarisasai keamanan produk.	90%
Pemanfaatan Teknologi Pemasaran	Pelatihan E-commerce	➤ Peningkatan pengetahuan mengenai internet marketing ➤ Cara Promosi / pemasaran Internet dengan murah, efektif	85%
	Pendampingan Pembuatan akun pemasaran	➤ Memasarkan produk melalui media social Facebook ➤ Peningkatan omset penjualan	90%

Simpulan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat meliputi tahapan pendahuluan, perencanaan, pelaksanaan, dan pelaporan. Adapun pada tahapan pelaksanaan telah dilakukan: 1) Pelatihan inovasi pengembangan produk aneka kue berbahan dasar rimpang. 2) Pelatihan pembuatan disain kemasan, dan 3) Pelatihan E-commerce, dengan akun face book dapat meningkatkan jaringan pemasaran, dan ari kegiatan tersebut sangat membantu mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan, serta meningkatkan pendapatan mitra. Untuk meningkatkan kualitas hasil penelitian disarankan :Bagi tim PKM, untuk keberlanjutan program tim PKM akan terus mengontrol perkembangan Usaha Mikro kecil industri pangan olahan dengan pola pembinaan dan terus memberikan informasi jika ada bazaar, pameran atau sejenisnya.

Referensi

- Ahmad, U., Yogyakarta, D., Pendahuluan, A., & Belakang, L. (2017). *Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan*. 1(2), 259–264.
- Evasari, A. D., Utomo, Y. B., & Ambarwati, D. (2019). Pelatihan Dan Pemanfaatan E-Commerce Sebagai Media Pemasaran Produk UMKM Di Desa Tales Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 75. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.603>
- Kamelia, M., Supriyadi, & Afif, D. N. Y. (2021). Gambaran Konsumsi Makanan Olahan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian 2021*, 1237–1247.
- Majdi, M. Z., Rizkiwati, B. Y., & Wirasasmita, R. H. (2019). Peningkatan Kualitas Dan Daya Saing Produk Usaha Jajanan Khas Lombok Di Desa Suradadi Kabupaten Lombok Timur. *Abdi Insani*, 6(2), 158. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v6i2.202>
- Susanto, A., Sari, C. A., Moses, D. R. I., Rachmawanto, E. H., & Mulyono, I. U. W. (2020). Implementasi Facebook Marketplace untuk Produk UMKM sebagai Upaya Peningkatan Pemasaran dan Penjualan Online. *Abdimasku : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 42. <https://doi.org/10.33633/ja.v3i1.64>