

Optimalisasi Produksi dan Pemasaran Usaha Kue Bolu di Desa Kenderan Gianyar Dengan Alat Produksi dan Label Kemasan

¹Ni Luh Gede Pivin Suwirmayanti, ² Dr. I Made Sudarsana, ³ Rosalia Hadi,
⁴ Putu Adi Guna Permana

ITB STIKOM Bali^{1,2,3}

*Email: pivin@stikom-bali.ac.id¹, sudarsana@stikom-bali.ac.id², rosa@stikom-bali.ac.id³ adiguna@stikom-bali.ac.id⁴

ABSTRAK

Salah satu industri rumah tangga atau Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pembuatan kue bolu di Desa Kenderan adalah UMKM Ibu Manik di Br. Tangkas, Kenderan, Gianyar. Usaha kue bolu ini telah dijalani selama kurang lebih empat tahun dibantu satu orang tenaga dan peralatan yang masih sederhana, yakni menggunakan *hand mixer* dan dimasak menggunakan *wonder pan* (panci kue bolu). Pemasaran produk dilakukan dengan kemasan sederhana tanpa dibubuhi label yang menunjukkan logo identitas dan informasi kontak usaha, padahal ini penting sebagai pengenalan UMKM tersebut. Permasalahan yang ditemukan adalah pertama, bagaimana meningkatkan jumlah produksi kue bolu mini mitra? Dan kedua, bagaimana membuat desain logo untuk label kemasan produk? Kegiatan pengabdian masyarakat yang pertama, dilakukan secara daring dan luring, memprioritaskan peningkatan jumlah produksi dengan memberikan alat produk utama kue bolu berupa oven dan loyang untuk proses pemanggangan serta mixer sebagai alat pengocok adonan. Kegiatan yang kedua adalah pembuatan label kemasan dengan logo usaha yang didesain unik dan menarik. Kedua kegiatan ini telah menghasilkan peningkatan kemampuan produksi serta penggunaan label kemasan produk yang mempunyai peran penting memberikan informasi dan identitas kue bolu yang dijual mitra. Dampak positif dari peningkatan kemampuan produksi dan penggunaan label kemasan ini adalah produk mudah dikenali, peningkatan permintaan produk oleh pelanggan, dan tentunya pendapatan mitra.

Kata kunci : UMKM, alat produksi , label kemasan

ABSTRACT

One of the home industries or Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) which produces sponge cakes in Kenderan Village is Ms. Manik's MSME in Br. Tangkas, Kenderan, Gianyar. This sponge cake business has been running for approximately four years, assisted by one person and equipment that is still simple, namely using a hand mixer and cooked using a wonder pan (sponge cake pan). Product markets in a simple packaging without labels showing the identity logo and business contact information, even though this is important as an identifier for the MSME. The problems found are first, how to increase the number of partner mini sponge cake productions? The second problem is how to make a logo design for product marketing labels? The first community service activity carried out online and on site, prioritized increasing the amount of production by providing the main production tools, namely an oven and baking sheet for the baking process as well as a mixer as a dough-kneading tool. The second activity is making a packaging label with business logo that is designed uniquely and attractive. These two activities have resulted in increased production capabilities and the use of product packaging label, which have an important role in providing information and

identity of sponge cakes sold by partners. The positive impact of increasing production capabilities and the use of packaging labels is that the product is easily recognizable, increased product demand by customers, and of course, increasing the revenue.

Key words: MSME, Production Equipment, Packaging Label

PENDAHULUAN

Desa Kenderan memiliki suasana pedesaan yang hijau dan alami sehingga kesejukan angin semilir menjadikan desa ini menjadi salah satu desa wisata di daerah Kabupaten Gianyar. Desa Kenderan terletak di Kecamatan Tegallalang Kabupaten Gianyar. Memiliki luas wilayah 718 Ha, ketinggian antara 2.000 hingga 2.500 meter di atas permukaan laut, dan menerima curah hujan sedang. Batas wilayah administrasi desa bisa dibagi menjadi; Desa Tegallalang dapat ditemukan di sebelah utara, Desa Kedisan dapat ditemukan di sebelah timur, Kecamatan Tampaksiring dapat ditemukan di sebelah selatan, dan Desa Tegallalang dapat ditemukan di sebelah barat.

Desa Kenderan adalah salah satu desa prioritas dari Institut Teknologi dan Bisnis STIKOM Bali dalam kegiatan pengabdian masyarakat, yang merupakan sebuah program Tri Dharma perguruan tinggi yang wajib dilakukan oleh tenaga pendidik atau dosen untuk memberikan transfer iptek, ilmu pengetahuan dan menambah wawasan masyarakat (Wibawa et al. 2020). Program pengabdian ini adalah lanjutan kegiatan pengabdian sebelumnya yang sudah berjalan di Desa Kenderan. Program ini diarahkan dapat menolong ibu PKK Desa Kenderan yang produktif dalam pembuatan kue bolu yang diproduksi sendiri.

Kue bolu sebagai salah satu produksi industri rumah tangga yang cukup diketahui dan kue bolu ini sering digunakan pada upacara agama sebagai sajian banten atau upakara, selain itu juga cocok digunakan dalam acara pernikahan, acara resmi lainnya. Bagian paling awal yang wajib dilaksanakan dalam pembuatan kue bolu ini ialah menyiapkan bahan yang diperlukan, antara lain tepung, mentega, gula, telur, dan

baking powder. Selanjutnya, kocok telur dengan gula sampai berbusa dan berwarna kuning muda. Tepung, kimpul, dan baking powder ditambahkan ke dalam adonan setelah mentega dipanaskan hingga meleleh. Campuran tersebut kemudian diaduk hingga semua bahan tercampur. Sesudah adonan tercampur rata, adonan dimasukkan ke dalam rongga cetakan yang sesuai. Tahap selanjutnya adalah proses pemanggangan yang dilakukan di dalam oven dengan suhu antara 170° C- 180° C (Florentina et al. 2009).

Salah satu industri rumah tangga atau UMKM yang bergerak di bidang pembuatan kue bolu di Desa Kenderan adalah Ibu Sri Yasmanik yang lebih dikenal dengan panggilan Ibu Manik yang beralamat di Br. Tangkas, Desa Kenderan, Kec. Tegallalang. Usaha ini sudah digeluti sejak 2019 semenjak pandemi covid 19, Beliau mulai merintis usaha jajanan ini bersama satu orang saudaranya. Kue bolu ini hanya diproduksi di rumah saja dan dipasarkan pada pasar tradisional daerah Kenderan dan Tegallalang, dan sesuai pesanan yang masuk. Jumlah produksi kue bolu belum menentu jika ada hari besar bisa mengalami peningkatan misalnya, pesanan untuk nikahan ataupun digunakan dalam acara keagamaan lainnya. Harga satuan bagi bolu yang diproduksi seharga Rp 30.000/pcs dan bolu biasa, Rp 40.000/pcs, kemudian bolu ketan dan bolu susu, varian bolu yang dipasarkan ada beberapa ada ada bolu biasa, bolu ketan dan bolu susu, bisa request berisi topping.

Proses pembuatan bolu ini menggunakan beberapa alat yaitu mixer untuk pencampur adonan, alat timbangan, spatula, loyang untuk proses pemanggangan dan langsung diletakkan di atas kompor. Mitra pernah mengikuti

pelatihan pembuatan kue di kantor desa dan saat pelatihan disarankan menggunakan oven tangkring yang merupakan oven yang menggunakan kompor sebagai sumber panasnya dan tidak menggunakan listrik, sehingga lebih efisien dan hasil bolu juga lebih merata dalam sisi kematangannya. Namun karena terkendala biaya produksi maka sampai saat ini mitra hanya menggunakan loyang tanpa oven yang langsung dipanggang diatas kompor, sehingga perlu diperhatikan dengan lebih teliti saat proses pemang-gangannya supaya matang dengan merata. Mixer yang dimiliki saat ini hanya satu, jika produksi kue bolu dalam jumlah lebih banyak, mitra biasanya menggunakan tambahan alat pengocok manual sehingga memerlukan tenaga extra dan waktu pembuatan adonan lebih lama. Pengenalan produk, mitra belum memiliki pemahaman dan pengetahuan terkait labeling produk sebagai ciri khas, sehingga produk bolu yang dipasarkan belum berisi informasi terkait usaha mitra misalnya logo produk, informasi nama usaha, kontak yang dapat dihubungi apabila terdapat pihak yang hendak memesan. Penggunaan teknologi yang tergolong rendah ini bisa menghambat pengembangan usaha mitra khususnya dalam aspek pemasaran (Gautama et al. 2019). Media pemasaran online yang digunakan saat ini hanya sosial media pribadi dan belum memiliki sosial media khusus untuk pemasaran kue bolu mitra, dimana nantinya tidak tercampur dengan postingan pribadi mitra, sehingga customer juga akan lebih fokus melihat hasil produksi yang dihasilkan oleh mitra.

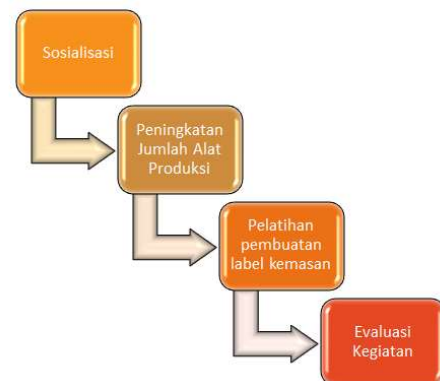
RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan permasalahan yang dialami pada mitra Ibu Manik yang berkecimpung di industri bolu, berikut ini rumusan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana meningkatkan jumlah produksi kue bolu mini mitra?
2. Bagaimana membuat desain logo untuk label kemasan produk?

METODE

Metode yang digunakan pada proses pengabdian ini dituangkan melalui Gambar 1:



Gambar 1. Alur Pengabdian

1. Sosialisasi aktivitas pengabdian kepada mitra sebagai pemilik usaha. Peserta sosialisasi ialah Ibu Manik dan juga Mitra pengabdian. Pada saat sosialisasi dilakukan penyampaian berkaitan latar belakang, sasaran, target dan tujuan dilaksanakannya program pengabdian. Kegiatan ini dilaksanakan secara daring.
2. Peningkatan jumlah kapasitas produk kue bolu melalui penambahan alat produksi berupa oven dan loyang untuk proses pemanggangan serta mixer sebagai alat pengocok adonan. Berlandaskan pada persetujuan melalui mematuhi protokol kesehatan sehingga keberlangsungan aktivitas inipun dilaksanakan dengan luar jaringan.
3. Pemanfaatan teknologi dengan pelatihan label kemasan yang hasilnya menarik atau eye catching, yang berfungsi sebagai identitas yang membedakan suatu produk terhadap produk yang lain dan bisa memasarkan produk. Kegiatan ini telah dilaksanakan secara luring.
4. Evaluasi kegiatan ialah tata cara kerja akan dilaksanakan sesudah pelatihan selesai dilaksanakan, pedoman kerja dalam tahapan ini dilaksanakan untuk menilai keberhasilan atas program yang dilaksanakan (Pratami et al. 2020). Keberlangsungan program inipun dilaksanakan dengan daring.

PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat pada kegiatan yang pertama pada mitra, berupa pemberian tambahan alat produk utama kue bolu yang bertujuan untuk peningkatan jumlah kapasitas produk kue bolu mitra. Selain itu, terdapat ide untuk memberikan identitas produk berupa desain kemasan yang dapat dilekatkan pada kemasan produk yang menarik atau *eye-catching*, bersama dengan informasi mitra yang dapat dipublikasikan untuk media pemasaran. Desain logo kemasan ini dibuat dengan kerjasama mitra karena berperan sebagai identitas yang membedakan suatu produk dengan barang lain, sehingga selanjutnya dapat langsung ditambahkan pada produk mitra untuk dipasarkan.

Lokasi Pengabdian



Gambar 2. Peta Lokasi Mitra

Keberlangsungan program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di mitra Ibu Sri Yasmanik yang beralamatkan di di Br. Tangkas, Desa Kenderan, Kec. Tegallalang. Jarak antara lokasi pelaksana (kampus ITB STIKOM Bali) dan mitra adalah kurang lebih 30.6Km.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini berlangsung sesuai pada rancangan acara yang sudah disusun, mencakup:

1. Pembukaan

Pada presentasi awal yang dijelaskan tentang kegunaan mempergunakan desain kemasan untuk ciri khas produk mitra yang bisa berdampak pada perluasan jangkauan

penyebaran informasi terhadap pembeli, kesepakatan desain dalam hal logo, warna, font dan konten apa saja yang akan diisi dalam desain kemasan mitra.

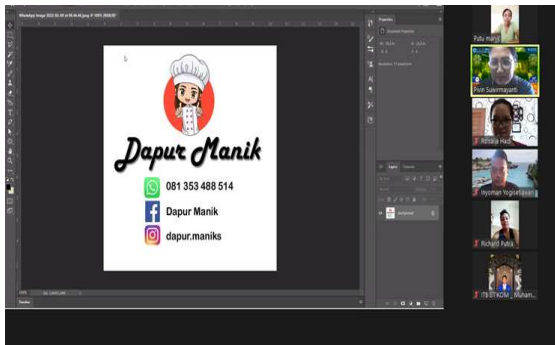
2. Pelatihan Desain Kemasan dengan pengenalan Logo Kemasan

Pelatihan ini membagikan pengetahuan tentang *finishing* pada desain kemasan, serta bagaimana desain kemasan dan logo bisa menjadi daya tarik iklan juga meningkatkan kesadaran merek konsumen saat membuat keputusan pembelian (Angelina et al, 2017).

Pada tahap pengenalan desain kemasan dijelaskan bahwa penting bagi setiap usaha memiliki strategi terkini agar mampu menghadapi persaingan di dunia usaha sehingga tetap eksis dan selalu dapat terus bertumbuh maju. Salah satu teknik marketing yang bisa dilaksanakan ialah dengan menciptakan desain label yang menarik dan tidak membosankan untuk ditambahkan pada kemasan produk yang dihasilkan. (Angelina et al, 2017).

Pada proses pelatihan desain kemasan produk kue bolu, mitra turut berpartisipasi menentukan nama yang akan muncul di dalam logo, serta bentuk, warna, dan bentuk tulisan yang diinginkan mitra untuk logo tersebut. Selain itu, diulas juga tentang langkah penentuan warna, font, perubahan gaya, penginputan data, dan pemilihan layer untuk diedit dalam aplikasi Adobe Photoshop agar mitra bisa mengetahui cara membuat desain. Hal ini dilakukan untuk memastikan desain kemasan kue bolu bisa menghasilkan hasil yang diinginkan dari mitra, yang diperlukan untuk transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada mitra.

Gambar 3, 4, 5 dan 6 di bawah ini merupakan tahapan dalam menentukan desain yang akan digunakan:



Gambar 3. Pemilihan terkait desain nama serta informasi untuk di label kemasan mitra yang dilakukan secara online



Gambar 6. Desain Label kemasan yang sudah digunakan mitra



Gambar 4. Hasil Akhir yang sudah disepakati oleh mitra



Gambar 5. Label Kemasan yang sudah dicetak

Desain yang sudah disiapkan dari kegiatan daring, dapat diterapkan oleh mitra dikemasan kue bolu. Logo yang akan digunakan mitra dengan nama “Dapur Manik” ini sudah dapat digunakan dan diterapkan sebagai identitas produk mitra sehingga dapat lebih dikenal oleh pelanggan.

3. Peningkatan Alat Produksi Untuk pembuatan Kue Bolu Mitra

Kegiatan secara luring yang telah dilaksanakan sudah disetujui oleh mitra dengan mengikut protokol kesehatan. Pada kegiatan yang diadakan secara luring ini terdapat hal yang dibahas adalah peningkatan banyaknya kapasitas produk kue bolu dengan menambahkan alat produksi berupa oven dan loyang untuk proses pemanggangan serta mixer sebagai alat pengocok adonan. Penyerahan alat diberikan secara langsung ke mitra setelah pembukaan kegiatan sesuai dengan kebutuhan mitra dan spesifikasi yang sebelumnya sudah dikomunikasikan dengan mitra. Selain penyerahan alat, ada pelatihan penggunaan alat yang sudah diberikan. Desain label kemasan yang sudah selesai selanjutnya diberikan kepada mitra baik dalam bentuk hardcopy maupun softcopy. Tujuannya agar dapat digunakan oleh mitra di mana perlu untuk seterusnya. Berikut foto kegiatannya:



Gambar 7. Dokumentasi penyerahan alat produksi kepada mitra



Gambar 8. Pendampingan penggunaan alat



Gambar 9 Mitra langsung mencoba mengimplementasikan

4. Tanya jawab

Sesudah mitra mengikuti pelatihan tentang desain kemasan dan varian rasa selanjutnya dibuka ruang berdiskusi maupun bertanya jawab berhubungan pada pelatihan antara mitra terhadap tim pengabdian.

5. Penutupan

Tahapan akhir ini diisi melalui pengambilan dokumentasi kegiatan dan foto bersama.

Evaluasi Kegiatan

Langkah berikutnya adalah melakukan analisis terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan dalam menilai sampai di mana keberhasilan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan. Berikut ini adalah beberapa komponen yang dievaluasi oleh tim pengabdian kami:

Tabel 2. Evaluasi Kegiatan

Target	Pencapaian
Produk Mitra memiliki desain logo kemasan sebagai ciri khas produk.	Setelah mengikuti kegiatan ini, mitra yang sebelumnya tidak mempunyai desain logo kemasan kini telah memiliki dan mereka langsung mengaplikasikannya pada produk yang akan dijual sebagai penanda atau ciri khas produk. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ini 100% tepat sasaran.
Peningkatan jumlah alat produksi kue bolu mitra	Ibu Manik yang sebelumnya belum memiliki oven beserta penambahan loyang serta alat pengocok adonan, sesudah program ini telah memiliki dan mengimplementasikan langsung alat yang digunakan untuk meningkatkan hasil produksi mitra.
Mitra Ibu Manik memahami Pentingnya pengemasan yang baik untuk meningkatkan daya jual produk	Mitra Ibu Manik mengerti materi yang disampaikan berkaitan dengan kemasan yang baik, mengacu pada pengisian form kuisioner kegiatan. Sehingga dapat dikatakan pencapaiannya 100% sesuai target.
Peningkatan jumlah penjualan mitra	Jumlah penjualan Meningkat sebanyak $\pm 50\%$ dari rata-rata penjualan sebelumnya.

Hasil evaluasi dalam Tabel 2 membuktikan bahwa masih ada target aktivitas yang belum bisa dicapai yakni peningkatan total penjualan mitra sampai 50%. Capaian hasil itu disebabkan oleh kondisi pandemi yang berkepanjangan dan masih berlangsung sehingga penjualan belum dapat terlaksana dengan semaksimal mungkin.

SIMPULAN

Berdasarkan uraian seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat, telah diperoleh beberapa kesimpulan, sebagai berikut.

1. Pengabdian masyarakat ini telah berdampak pada peningkatan jumlah kapasitas produk yang dimiliki oleh mitra melalui penambahan alat produksi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dari kue bolu yang diproduksi oleh mitra.
2. Pengabdian masyarakat telah berhasil mentransfer Iptek terhadap Mitra Ibu Manik berkaitan peningkatan pada hal identitas produk yang mana mitra sudah bisa menggunakan menerapkan desain label kemasan produk yang mempunyai peranan terpenting untuk memberi informasi dan identitas kue bolu yang dijual mitra.
3. Pengabdian masyarakat juga telah berdampak pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra, dilihat dari mitra sudah terampil dalam menggunakan alat produksi yang diberikan dan sudah memahami manfaat dari desain label kemasan yang digunakan pada kue bolu mitra dilihat dari hasil evaluasi kegiatan yang sudah dilakukan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Masyarakat menyampaikan terima kasih kepada Mitra Pengabdian Ibu Yasmanik yang memberikan kesediaannya bekerjasama dalam pengabdian ini dan kepada ITB STIKOM Bali yang memberi pendanaan untuk mendukung keberlangsungan

kegiatan pengabdian sejalan pada target yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina Diah Kusumasari dan Supriono., 2017. Pengaruh Desain Kemasan Produk dan Daya Tarik Iklan Terhadap Brand Awareness Serta Dampaknya Pada Keputusan Pembelian Wardah Exclusive Matte Bisnis. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, Vol. 49 No.2
- Christy, P. 2015. Pengaruh Desain Kemasan (Packaging) pada Impulsive Buying. Yogyakarta, *Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Dissertation*
- Florentina, Marsella. 2009. Analisa dan perancangan E-Marketing pada Omega optik. *Binus University. Jakarta.*
- Gautama I Made Bhaskara dan Putri Dian Rahmadi., 2019. Perancangan Label Kemasan Aneka Kue dan Banner Sebagai Media Promosi. *Jurnal Widyabhakti*, 1(2), pp.14-22.
- Hartanto, S., 2015. Perancangan Desain Kemasan Produk Homemade Pie “391” Surabaya. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(6).
- Hendrasty, H.K., 2013. *Pengemasan & Penyimpanan Bahan Pangan* 1st ed., Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pratami Ni Wayan Cahya Ayu, Muryatini NI Nyoman, Santiari Ni Putu Linda, Rahayuda I Gede Surya, Sunda I Nyoman., 2020. PKM Pengembangan Usaha IRT Jamu Tradisional di Desa Tibubiu Tabanan. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*. Vol. 3, No.1.
- Ramayasa I Putu, Jimbara I Wayan Rupika, Suwastika I Wayan Kayun, Candrawibawa I Gede Angga., 2020. Pelatihan Pemasaran Online pada Mitra Lengis Nyuh di Tabanan. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, Vol.2 No.3.

- Rosandi, S. & Sudarwanto, T., 2014. Pengaruh Citra Merek dan Desain Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen pada Produk Susu Ultra. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga*, 2(2),pp.1–16.
- Saryanti I Gusti Ayu Desi, Mandasari Erlinda, Sidhiantari I Gusti Ayu Putri Indah., 2020. Pengembangan dan Pemanfaatan Desain Kemasan sebagai Media Promosi pada UKM Heavenine. *Journal of Community and Development*.
- Pivin Suwirmayanti. NLG, Hadi Rosalia, Guna Permana Putu Adi, Sukerti Ni Kadek, Risky Setiawan I Kadek, Aria Chandra Vijaya I Gusti Ngurah. 2021. Penambahan Desain Kemasan dan Varian Rasa Pada Usaha Jajan Terang Bulan Mini. *Jurnal Widyabhakti*. Vol. 3 No. 2
- Wibawa Made Satria, Dewi Nyoman Ayu Nila ,Ririn Trisnayanti Ni Luh Putu.2020. "Teknologi Tepat Guna dan Penambahan Alat Produksi untuk Meningkatkan Produktivitas Usaha Bolu Labu", *Jurnal Komunitas : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*