

PPM Usahawan Kue Rumahan Puding Buah di Driyorejo Kabupaten Gresik

Trisa Indrawati¹, Iful Novianto², Hendrik Rizqiawan³

^{1, 2, 3}Universitas Wijaya Putra

trisaindrawati@uwp.ac.id, ifulnovianto@uwp.ac.id, hendrikrizqiawan@uwp.ac.id

Abstrak

Ivena Andrea adalah mitra program PPM ini yang memulai usaha kue rumahan sejak tahun 2018 dengan produk berbahan baku buah yaitu puding dan pie. Adapun lokasi usaha mitra berada di Driyorejo Kabupaten Gresik. Program ini bertujuan agar mitra mempunyai perlengkapan yang layak guna mendukung usahanya tersebut, khususnya pada penyimpanan bahan baku dan produk (puoding buah). Lemari es yang mitra miliki sudah penuh dengan aneka kebutuhan sehari-hari, tidak jarang juga bercampur bumbu atau bahan makanan yang memiliki bau tajam sehingga merubah bau atau aroma puding jika disimpan pada lemari es yang sama. Tujuan berikutnya, mitra memiliki perlengkapan yang sesuai pada proses produksi berupa celemek. Selama ini mitra tidak pernah menggunakan celemek ketika melakukan produksi dan hal tersebut riskan terhadap higienitas dan keamanan pangan. Selanjutnya, program ini juga bertujuan agar mitra dapat melakukan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan, karena mitra dinilai kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan, baik ketika membeli bahan baku (uang keluar) dan ketika melakukan penjualan (uang masuk). Program ini berlangsung pada bulan Juli dan Agustus tahun 2022. Metode pelaksanaan yang dilakukan antara lain 1) Persiapan, koordinasi dengan mitra dan pengadaan barang; 2) Pendampingan penyimpanan bahan baku dan produk; 3) Pendampingan produksi; dan 4) Pendampingan manajemen keuangan. Dengan adanya program PPM ini mitra mendapatkan hibah berupa *show case cooler*, sehingga puding mitra mampu bertahan 3 hari dan tidak terjadi perubahan aroma dan tekstur. Mitra juga mampu memanfaatkannya untuk menjual puding dengan kemasan cup sekitar 200 pcs. Mitra melakukan proses produksi lebih higienis dan aman, serta mitra memiliki tambahan pemahaman tentang pentingnya pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan.

Kata Kunci: UMKM, Makanan Sehat, Produksi

PENDAHULUAN

Makanan sepertinya tidak akan ada habisnya menjadi komoditas atau produk utama bisnis masyarakat di negara Indonesia, walaupun era semakin maju dan modern. Hal tersebut tampak dengan banyaknya bisnis makanan atau kuliner yang menjamur. Mulai dari aneka olahan mie pedas, olahan daging hingga bisnis dengan produk makanan manis yang ribuan jumlahnya. Makanan dianggap sebagai kebutuhan utama (primer)

manusia agar dapat mempertahankan kehidupannya. Setiap hari manusia membutuhkan asupan makanan sebagai sumber energi agar dapat melakukan kegiatan atau beraktivitas (Sunjata et al, 2014). Berdasarkan hasil sensus yang dilaksanakan pada tahun 2019 ditemukan data bahwa rata-rata pengeluaran masyarakat Indonesia untuk makanan adalah sebesar 49,14 persen, dimana 45,9 % di perkotaan dan 55,59 % di perdesaan (BPS, 2019). Tentunya merupakan angka yang besar jika dilihat dari kemungkinan perputaran ekonomi yang terjadi.

Tidak dipungkiri jika tidak semua makanan yang dijual dan disajikan di pasar memiliki kandungan yang sehat dan baik bagi tubuh. Bahkan pada periode tahun 2009-2013, BPOM menemukan sekitar 10.700 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan, dan pada periode tersebut terdapat 411.500 orang sakit serta 2.500 orang meninggal dunia (Surono et al, 2016). Di samping itu, perilaku masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi makanan juga berada di kondisi yang tidak baik-baik saja. Sebuah penelitian terkait perilaku “njajan” pada masyarakat Indonesia disebutkan bahwa berdasarkan survey konsumsi makanan individu (SKMI) tahun 2014 dengan data yang diteliti sebanyak 86.529 responden yang tersebar di 34 provinsi di Indonesia ditemukan data bahwa 82% diantaranya lebih memiliki bahan pangan makanan yang berupa sereal dan olahan (yang didominasi beras, terigu dan roti manis) jika dibandingkan bahan pangan makanan sayur dan olahan dengan presentase sebesar 1,5% atau buah dan olahan yang berjumlah sebanyak 2,5% (Sari & Rachmawati, 2020). Hal tersebut dimungkinkan karena terbatasnya pilihan makanan enak namun sehat.

Mitra pada kegiatan PPM (Pendampingan Pada Masyarakat) ini adalah usahawan kue rumahan yang sudah menjalankan usahanya selama empat tahun yang bernama Ivena Andrea atau biasa dipanggil dengan Ivi. Wanita muda dengan 1 anak ini memiliki produk makanan yang beraneka macam dengan bahan baku utama dari buah-buahan. Diantaranya yang menjadi produk unggulan mitra adalah puding buah. Dengan menggunakan bahan baku yang berasal dari aneka buah, seperti stroberi, kiwi, jeruk dan lain sebagainya, tentunya kue rumahan yang berupa puding buah yang mitra jual memiliki kandungan gizi tinggi dan baik bagi kesehatan pembeli atau konsumennya. Misal pada buah stroberi, dikenal sebagai buah rendah kalori tersebut kaya dengan zat pigmen warna antosianin dan memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi. Buah stroberi juga diketahui sebagai buah sumber vitamin C, dan memiliki banyak kandungan serat, folat, potassium, serta asam ellagic (Sumarlan et al, 2018).

Ivena Andrea atau biasa dipanggil dengan Ivi yang menjadi mitra program PPM ini yang

memulai usaha kue rumahan sejak tahun 2018. Adapun lokasi usaha mitra menggunakan rumahnya, beralamat di Driyorejo Kabupaten Gresik. Dalam menjalankan usahanya, Ivi lebih sering melakukan proses produksi seorang diri. Sang suami yang juga memiliki kesibukan bekerja jarang memiliki waktu untuk membantu usahanya. Namun terkadang adik mitra yang juga tinggal serumah turut membantu jika ada pesanan dengan jumlah banyak. Kue rumahan yang mitra produksi dan jual kebanyakan berbahan baku buah yang berupa puding dan pie. Namun beberapa waktu ini mitra lebih sering melayani pesanan puding buah. Mitra memang melakukan produksi jika ada pesanan saja, selain karena keterbatasan tenaga yang ada mitra juga masih disibukkan merawat anak yang masih balita. Biasanya yang memesan produk mitra adalah tetangga atau teman yang butuh untuk ulang tahun, hantaran pertunangan atau buah tangan ketika menjenguk orang sakit. Puding buah yang mitra jual juga bisa dibidang memiliki harga yang cukup terjangkau, mulai belasan ribu hingga ratusan ribu, tergantung model dan layer puding yang diinginkan. Mitra sendiri bisa menghasilkan hingga dua juta rupiah per bulan jika dalam kondisi ramai pesanan, dan adapun omzet rata-ratanya di angka satu jutaan per bulan.

Mitra sebenarnya memiliki keinginan dapat memiliki persediaan puding yang dapat dibeli konsumen sewaktu-waktu. Mengingat lokasi rumah mitra yang cukup padat di komplek perumahan. Namun, puding adalah produk kue yang memerlukan tempat penyimpanan khusus agar tidak berlendir atau berair. Pada suhu ruangan, puding mitra hanya dapat bertahan kurang dari 1 hari. Sedangkan lemari es yang mitra miliki sudah penuh dengan aneka kebutuhan sehari-hari, tidak jarang juga bercampur bumbu atau bahan makanan yang memiliki bau tajam sehingga merubah bau atau aroma puding jika disimpan pada lemari es yang sama. Terkadang buah yang dijadikan bahan baku puding juga berubah aromanya jika lama disimpan di lemari es tersebut. Dengan wadah yang dapat menampung atau sebagai tempat penyimpanan puding mitra, diharapkan kualitas produk mitra tetap terjaga dan dapat meningkat produktivitasnya, karena tidak khawatir lagi produk berlendir atau

berair dalam kurun waktu yang lebih lama atau produk berubah aroma. Mitra dapat memanfaatkan wadah tersebut sebagai tempat penyimpanan produk persediaan yang dapat dibeli konsumen sewaktu-waktu. Wadah tersebut juga dapat digunakan untuk menyimpan buah sebagai bahan baku puding agar tetap *fresh* dan tentunya tidak berubah aromanya. Di samping itu, ketika tim pelaksana PPM melakukan survey, mitra tidak menggunakan celemek ketika melakukan proses pengolahan produknya. Tentunya hal tersebut sangat riskan dan dapat mempengaruhi higienitas produk. Selain kendala pada aspek penyimpanan puding dan bahan baku serta aspek produksi, permasalahan mitra yang tim pelaksana temui adalah mitra kurang tertib dalam melakukan pencatatan keuangan, baik ketika membeli bahan baku (uang keluar) dan ketika melakukan penjualan (uang masuk).

METODE

Pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat atau yang dikenal dengan PPM ini berlangsung pada bulan Juli hingga Agustus tahun 2022. Adapun rincian aktivitas program yang telah dijalankan antara lain: 1) Bidang penyimpanan bahan baku dan produk (puding buah). Mitra memperoleh hibah peralatan berupa *show case cooler* dengan spesifikasi volume sebesar 92 liter dengan rentang suhu 2 hingga 8 derajat *celcius*. Kemudian tim melakukan pendampingan terkait cara penggunaan dan perawatan *show case cooler* tersebut; 2) Bidang produksi. Tim menyerahterimakan perlengkapan higienitas pada proses produksi berupa *apron* atau celemek, lalu memberikan sosialisasi terkait pentingnya proses produksi yang aman dan higienis. 3) Bidang manajemen keuangan. Selain melakukan pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra, tim juga memberikan buku pencatatan keuangan dan alat tulis pelengkap guna membantu mitra dalam mengkalkulasi biaya produksi ataupun penghitungan lain terkait usaha mitra (seperti pencatatan pembelian bahan baku hingga penjualan).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pendampingan Penyimpanan Bahan Baku dan Produk (Puding Buah)

Pada suhu ruangan, puding mitra hanya dapat bertahan kurang dari 1 hari. Sedangkan lemari es yang mitra miliki sudah penuh dengan aneka kebutuhan sehari-hari, tidak jarang juga bercampur bumbu atau bahan makanan yang memiliki bau tajam sehingga merubah bau atau aroma puding jika disimpan pada lemari es yang sama. Terkadang buah yang dijadikan bahan baku puding juga berubah aromanya jika lama disimpan di lemari es tersebut. Oleh karena itu, tim menghibahkan peralatan berupa *show case cooler* dengan spesifikasi volume sebesar 92 liter dengan rentang suhu 2 hingga 8 derajat *celcius*. Dengan adanya *show case cooler* tersebut, puding mitra mampu bertahan 3 hari dan tidak terjadi perubahan aroma dan tekstur. Walaupun memiliki kapasitas penyimpanan yang cukup besar, dimensi *show case cooler* tersebut cukup *compact* dan tidak membutuhkan banyak ruang. Dengan ukuran 445x510x831mm, membuat *show case cooler* mudah ditempatkan di berbagai sudut rumah mitra, bahkan selama pendampingan mitra mencoba menempatkan *show case cooler* tersebut di toko kecil milik ibunya yang berada di depan rumah.



Gambar 1. Pengadaan *show case cooler*.

Mitra sengaja menempatkan *show case cooler* di tempat tersebut sambil mencoba memasarkan varian baru pudingnya yang berupa kemasan cup dengan ukuran 150ml. Target

pasarnya adalah para tetangga di komplek perumahan sekitar mitra yang mampir ke toko ibunya, selain juga dengan tetap mempromosikan ketersediaan pudingnya di story WhatsApp maupun Instagram agar teman-teman atau kenalan mitra mendapatkan informasi stok puding mitra yang terbaru, khususnya varian kemasan cup. Strategi yang dilakukan mitra cukup efektif, selang tidak sampai 2 bulan, mitra mampu menjual puding dengan kemasan cup sekitar 200 pcs. Dengan adanya *show case cooler* terbukti mampu membantu mitra dalam memasarkan produknya, *show case cooler* yang memiliki karakteristik transparan, karena pintu berbahan baku kaca, menjadi keunggulan tersendiri jika dibandingkan dengan lemari es pada umumnya. Puding dapat terlihat oleh calon konsumen dan tentunya mitra leluasa untuk menata puding-pudingnya agar menarik dilihat. *Display* produk adalah suatu upaya yang dilakukan berupa penataan barang dengan tujuan mengarahkan konsumen atau calon konsumen agar tertarik untuk melihat dan membeli. *Display* produk dianggap penting untuk dilakukan dalam kegiatan pemasaran, karena *display* produk yang baik mampu menciptakan minat konsumen atau pelanggan untuk membelinya (Sopiah & Syihabudhin, 2008). Tim juga melakukan pendampingan terkait cara penggunaan dan perawatan *show case cooler* tersebut agar mitra dapat menafoatkannya secara maksimal dengan jangka panjang.



Gambar 2. Pendampingan penggunaan dan perawatan *show case cooler*.

2. Pendampingan Bidang Produksi

Selama ini mitra tidak menggunakan *apron* atau celemek ketika melakukan proses pengolahan produknya. Tentunya hal tersebut sangat riskan dan dapat mempengaruhi higienitas produk. Celemek merupakan salah satu alat pelindung diri (APD) dalam proses produksi yang wajib digunakan oleh penjamah makanan (Suryansyah, 2018). Tim merasa perlu melakukan pengadaan *apron* atau celemek kepada mitra, serta memberikan sosialisasi terkait pentingnya proses produksi yang aman dan higienis. Salah satu aspek yang dapat mempengaruhi kualitas produk, khususnya produk makanan, yang dihasilkan adalah aspek higienitas pada aktivitas produksi atau pengolahan produk (Auliya & Aprilia, 2016).



Gambar 3. Pendampingan proses produksi.

3. Pendampingan Bidang Manajemen Keuangan

Pengelolaan keuangan usaha mitra terutama pada pencatatan keuangan, kerap kali tidak berjalan dengan tertib, baik ketika membeli bahan baku (uang keluar) dan ketika melakukan penjualan (uang masuk). Padahal, dengan melakukan pencatatan keuangan yang tertib dan baik, mitra

dapat meningkatkan omzetnya. Kemampuan pencatatan keuangan dapat selaras dengan peningkatan penghasilan usaha khususnya pada UKM (Afkar et al., 2018). Pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan yang berupa pencatatan keuangan dilakukan beberapa tahap. Tahap awal berupa pengadaan buku pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya. Kemudian pada tahap berikutnya berupa pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan sesuai kebutuhan mitra. Pendampingan manajemen keuangan memiliki tujuan untuk memberikan pengarahan langsung apabila mitra masih mengalami kesulitan dalam membuat pencatatan keuangan, namun jika mitra dinilai mampu melakukan pencatatan keuangan maka dilakukan koreksi atas pencatatan keuangan tersebut supaya tidak terjadi kesalahan (Indrawati & Karlin, 2019).



Gambar 4. Pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan.

KESIMPULAN

Pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat atau yang dikenal dengan PPM ini berlangsung pada bulan Juli hingga Agustus tahun 2022. Dengan tiga bidang program pendampingan yaitu pendampingan bidang penyimpanan bahan baku dan produk (puding buah), pendampingan bidang produksi dan dan pendampingan bidang manajemen keuangan. Mitra bersikap kooperatif dan cukup antusias atas pelaksanaan program ini. Mitra mempersilahkan rumahnya yang berlokasi di Driyorejo kabupaten Gresik Jawa Timur untuk dijadikan tempat pelaksanaan keseluruhan kegiatan pendampingan program pemberdayaan masyarakat (PPM) ini. Kegiatan ini juga berjalan sesuai rencana tanpa ada kendala berarti.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami sampaikan terimakasih kepada Universitas Wijaya Putra Surabaya, terkhusus Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada kami dalam rangka pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat atau dikenal dengan istilah PPM ini.

REFERENSI

- Afkar, T., Waryanto, R.B.D., & Istikhoroh, S. (2018). Upaya Peningkatan Penghasilan UKM dengan Tertib Administrasi Keuangan di Desa Kenongo Kecamatan Tulangan Sidoarjo. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. 3(September): 351–357.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*. 2(2): 216–227.
- Indonesia, Badan Pusat Statistik. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia per Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik, 2019.
- Indrawati, T. & Karlin, K. (2019). Pemberdayaan Ibu-Bu Rumah Tangga Miskin Melalui Inkubasi Usaha Mandiri di Kecamatan Benowo Kota Surabaya. *Prosiding PKM-CSR*, 2(2019): 1218-1229. e-ISSN: 2655-3570.
- Sari, Y. D. & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014). *Penelitian Gizi dan Makanan*, 43(1), 29-40.
- Sopiah & Syihabudhin. (2008). *Manajemen Bisnis Ritel. Edisi 1*. Yogyakarta: ANDI.
- Sumarlan, S. H., Susilo, B., Mustofa, A. & Mu'nim, M. (2018). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Buah Strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(1), 40-51.
- Sunjata, W. P., Sumarno, S. & Mumfangati, T. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB)

Daerah Istimewa Yogyakarta.

Surono, S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018).
Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.

Suryansyah, Y. (2018). Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165–174.