

PENINGKATAN KESEJAHTERAAN PEREKONOMIAN DENGAN PEMBINAAN PEMBUATAN DAN KOMPETISI PEMASARAN BAKSO BERBAHAN DASAR SEMANGGI PADA UKM UNGGULAN KAMPUNG SEMANGGI BENOWO

**Liliana Dewi, Rinabi Tanamal, Wendra Hartono, Sonata Christian,
Matthew Andersen**
Universitas Ciputra

Abstrak: Dengan semakin waspadanya masyarakat akan Kesehatan mereka oleh karena dampaknya Covid-19, santapan yang mereka konsumsi pun haruslah bergizi. Hal ini dapat menjadi sebuah peluang untuk berbagai UMKM dalam industri panganan yang ingin berpenghasilan dengan memberi nilai kesehatan tambahan dari produk mereka. Kegiatan pembinaan pembuatan dan kompetisi pemasaran bakso berbahan dasar semanggi ini ditujukan kepada penduduk di kampung Semanggi Benowo. Kegiatan ini dilaksanakan dalam dua hari yaitu pada tanggal 10 dan 17 Februari 2022. Metode pelaksanaan dari kegiatan ini adalah dengan pelatihan dan diskusi terbuka dalam pembuatan bakso berbahan dasar semanggi dan cara pemasaran produk dengan baik pada hari pertama serta kompetisi inovasi resep bakso tersebut pada hari kedua. Hasil dari kegiatan ini adalah para peserta dapat memperoleh sebuah ide dan wawasan tentang pemasaran produk dengan baik serta mengembangkan pola pikir inovatif dan kreatif untuk UMKM mereka.

Kata kunci: _____

A. PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 sangat berdampak pada perekonomian dunia termasuk negara Indonesia. Di Indonesia, Sugiri (2020) menjelaskan bahwa salah satu sektor industri yang terdampak akibat pandemi Covid-19 ini adalah Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Krisis ekonomi ini menyebabkan banyak sekali perusahaan mikro yang menutup usahanya (Lutfi et al., 2020). Di tengah pandemi Covid-19 ini, untuk menjadi seorang wirausahawan atau *entrepreneur*, dibutuhkan sebuah keberanian untuk mengambil risiko dan berinovasi dalam membuat hasil karya (Ciputra, 2009). Dengan penerapan inovasi dan kreasi terhadap sebuah produk makanan akan menun-

juukkan suatu bentuk kegigihan dan *added value* dalam berkompetisi sebagai seorang wirausahawan. Dalam pelaksanaannya untuk memperoleh cara berpikir yang kreatif dan inovatif adalah dengan pembinaan karakter *entrepreneurship*.

Pembinaan karakter entrepreneurship seharusnya diajarkan sedini mungkin bagi para siswa-siswi yang mengenyam pendidikan sehingga kelak mereka yang sudah lulus diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi orang lain (Morris, Shirokova & Tsukanova, 2017). Akan tetapi, bagi sebagian orang yang tidak mengenyam pendidikan *entrepreneurship* sampai di bangku perkuliahan bukanlah menjadi sebuah kendala yang berarti. Pembinaan karakter kewirausahaan pada UKM unggulan Kampung Se-

*Corresponding Author.
e-mail: _____

manggi Benowo dapat diberikan pembekalan kepada para peserta kegiatan.

Setiap orang ingin mempunyai penghasilan, tanpa penghasilan kebutuhan pokok seperti pangan, tempat tinggal, pakaian, perobatan, dan sebagainya tidak dapat terpenuhi. Namun tidak setiap orang memiliki kemampuan atau keterampilan untuk mendapatkan sesuatu pekerjaan tertentu untuk mendapatkan penghasilan tersebut. Hal tersebut menghambat seseorang untuk memenuhi sebuah kriteria atau keperluan yang diinginkan oleh sebuah perusahaan sebagai pekerja profesional. Dengan lebih umumnya konsep kewirausahaan dan menjual barang-barang yang dapat dibuat di dalam rumah tangga, begitu pula dengan banyaknya masyarakat membuka bisnis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Terutama di dalam era pandemi Covid-19, di mana banyak pekerja dalam sebuah perusahaan diberhentikan atau PHK, pekerja tersebut dan keluarganya harus mencari solusi untuk menghidupi dirinya dan keluarganya.

Masyarakat juga lebih perhatian dengan kesehatan diri dan keluarganya karena dampak dari pandemi Covid-19, hal tersebut membuat masyarakat untuk lebih peduli dengan apa yang mereka konsumsi sehari-hari dan apa nutrisi yang bisa didapatkan dalam makanan yang dikonsumsi. Terutama pada anak-anak yang rentan terhadap penyakit namun kurang mengetahui pentingnya makan makanan bergizi, orangtua anak-anak tersebut harus mencari cara untuk memberikan santapan yang tepat untuk putra-putri mereka.

Dengan kewaspadaan terhadap kesehatan melalui makanan yang dikonsumsi dan bagaimana sebenarnya tidak sulit untuk memasak makanan dengan peralatan rumah tangga sehari-hari, maka tidak mengagetkan bahwa bisnis UKM seringnya menjurus ke dalam bidang *food and beverage industry* (F&B). Namun dalam industri tersebut, terdapat banyak kompetitor

yang berpikiran sama atau mirip. Maka cara terbaik untuk menang melawan kompetitor adalah dengan pemasaran yang tepat dan berinovasi dalam resep makanan yang akan dijual.

B. METODE PELAKSANAAN

Masalah utama yang dialami peserta adalah kurangnya inovasi dalam resep produk yang ingin dijual serta teknik pemasaran yang tepat untuk menonjolkan produk mereka. Pendekatan pelaksanaan pembinaan ini meliputi pelatihan, bimbingan langsung, diskusi terbuka yang meliputi tanya-jawab, serta kompetisi untuk menunjukkan hasil praktik dari peserta sesudah sesi pelatihan. Berikut ini adalah tahapan-tahapan dari kegiatan tersebut.

1. Tahap Perencanaan Kegiatan

Di dalam tahap ini, kegiatan dirancang sejak beberapa bulan sebelumnya supaya kegiatan dapat dieksekusi dengan sempurna. Para dosen internasional business management, business management international, informatika sistem bisnis, dan culinary bisnis melakukan koordinasi untuk setiap aspek dalam kegiatan tersebut serta penanggungjawabnya. Para dosen juga melakukan koordinasi dengan pihak Kampung Semanggi Benowo supaya informasi kegiatan dapat tersampaikan kepada penduduk Benowo dengan baik.

2. Tahap Penyusunan Kegiatan

Sesudah tahap perencanaan kegiatan maka akan lanjut ke tahap berikutnya yaitu tahap penyusunan kegiatan. Pada tahap ini, dilaksanakan rapat koordinasi dan delegasi *person in charge* (PIC) yang akan bertanggung jawab untuk jalannya kegiatan dengan baik mulai dari logistik peralatan, bahan masak, dan transportasi untuk ke Kampung Benowo, materi dan resep yang

akan dibawakan kepada para peserta, kontak partner media untuk mendokumentasikan kegiatan di hari kedua, dan sebagainya. Selain delegasi penanggung jawab hal-hal tersebut, ada pula koordinasi untuk konsumsi (makanan ringan dan air minum), keperluan dokumentasi seperti kamera dan spanduk, kebutuhan administrasi seperti daftar hadir peserta dan alat tulis, keuangan, dan keperluan protokol kesehatan (masker, hand sanitizer, dan tes antigen untuk peserta yang akan hadir dalam kegiatan kompetisi).

3. Tahap Pelatihan

Pada tahap ini dilaksanakan dan dihadiri oleh 20 penduduk di Kampung Semanggi Benowo yang terdiri dari ibu-ibu yang sudah berpengalaman masak dan berjualan di warung-warung pada hari pertama. Dalam tahap pelatihan ini, peserta sudah disediakan peralatan masak (kompor, tisu, sendok, mangkok, panci, blender, dan sebagainya), bahan masak (semanggi, ikan untuk menggantikan daging bakso, minyak, garam, kaldu ayam, dan sebagainya), celemek, dan topi supaya para peserta dapat mengikuti pelatihan dengan saksama tanpa harus direpotkan oleh menyiapkan hal-hal tersebut. Pelatihan dilaksanakan selama 1 jam dan 15 menit dari jam 9.45 pagi sampai dengan jam 11.00 siang. Pada tahap ini, para fasilitator memberi pelatihan dan langkah-langkah untuk memasak bakso berbahan dasar dari semanggi dan menjawab pertanyaan-pertanyaan peserta mengenai inovasi dan pemasaran produk ke customer.

4. Tahap Kompetisi

Pada tahap selanjutnya, yakni tahap kompetisi yang dilakukan di hari kedua, lokasi akan berpindah di Universitas Ciputra dan dihadiri oleh peserta-peserta sebelumnya di mana para peserta hadir di untuk melakukan kompetisi

memasak bakso berbahan dasar semanggi yang telah diajarkan di hari sebelumnya dengan inovasi sendiri. Dalam tahap ini, para peserta akan melakukan tes antigen untuk menjaga protokol kesehatan dan mencegah timbulnya penularan virus Covid-19. Kompetisi dan persiapan alat-alat akan dilakukan selama satu setengah jam dari jam 9.30 pagi sampai jam 11.00 siang. Dalam tahap ini, akan ada beberapa juri untuk membuat keputusan pemenang di antara peserta yang hadir. Selain itu, akan ada wartawan dari beberapa media partner yang akan mendokumentasikan kegiatan tersebut.

5. Tahap Evaluasi Kegiatan

Pada tahap ini, para peserta akan diberikan sebuah survei kuesioner untuk memberikan masukan dan perasaan mereka saat melakukan kegiatan dalam jelang waktu dua hari tersebut. Dari hasil kuesioner tersebut, sebagian besar dari para peserta tersebut merasa mereka mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang baik. Hasil dari survei kuesioner tersebut akan dibahas dalam rapat internal untuk melihat bagian dan aspek mana saja yang bisa dikembangkan dan dilakukan dengan lebih baik untuk kegiatan ke depannya.

C. DESKRIPSI PELAKSANAAN

Kegiatan pembinaan ini dilaksanakan dua kali pertemuan dengan tatap muka pada hari Senin tanggal 10 Februari 2022 dan 17 Februari 2022. Metode untuk pembinaan tersebut pelatihan pembuatan bakso berbahan pokok dasar semanggi pada hari pertama yang disertai dengan diskusi terbuka bilamana ada pertanyaan dari peserta mengenai memasak bakso tersebut maupun cara pemasaran dan penjualan produk bakso tersebut. Pada pukul 8.30 para fasilitator tiba di

Gedung Aston Villa Kendung di Kampung Semanggi Benowo.



Gambar 1 Foto Bersama di Gedung Aston Villa Kendung

Sesudah melakukan foto bersama, meja dan kursi harus diatur supaya para peserta dapat melakukan pelatihan dengan nyaman. Susunan dan letak setiap peralatan harus diperimbangkan dengan baik untuk mengurangi risiko terjadinya kebakaran atau bahaya lainnya.



Gambar 2 Menyiapkan Piring dan Mangkuk untuk Bahan Makanan dan Masak

Peralatan-peralatan tersebut merupakan keperluan untuk proses pembuatan bakso dengan bahan dasar semanggi. Peralatan-peralatan itu juga membutuhkan sumber listrik yang cukup tinggi sehingga salah satu alat yang dipakai untuk melembutkan sayuran semanggi harus

dipasang di gedung sebelah. Pada pukul 9.00 pagi, bahan-bahan makanan daging dan masak yang berhubungan dipersiapkan. Bahan-bahan seperti kaldu ayam untuk kuah bakso sudah dipersiapkan sebelum sampai di lokasi sehingga hanya perlu untuk dipanaskan saja. Namun daging ikan yang akan dipakai untuk membentuk bakso-bakso tersebut harus disiapkan di lokasi serta jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis dari ikan tersebut.



Gambar 3 Mempersiapkan Bahan Baku untuk Dibuat Bakso

Pada jam 9.45 pagi, para peserta mulai datang, sekitar 20 orang hadir untuk mengikuti kegiatan pembinaan ini. Kegiatan dibuka dengan salam dari fasilitator dan dilanjutkan dengan mengarahkan para peserta kepada tempatnya masing-masing yang sudah diperlengkapi oleh bahan-bahan makanan dan peralatan-peralatan masak yang sudah disiapkan. Setiap peserta diberikan arahan bagaimana memakai kompor gas portable yang dibantu oleh para fasilitator mahasiswa. Setiap peserta akan didampingi oleh seorang panitia mahasiswa bilamana ada pertanyaan maupun keperluan untuk bantuan. Selain ada untuk mendampingi para peserta, para panitia mahasiswa juga membantu para peserta untuk menjelaskan cara pemasaran dan menjual produk masakan ini dengan baik.

Sesudah para peserta membuat bakso dengan bahan pokok dasar semanggi masing-masing sesuai instruksi fasilitator, maka produk yang mereka buat akan dicicipi untuk diberi saran konstruktif seperti jika kuah kurang asin dan sebagainya. Produk para peserta diperbolehkan untuk dibawa pulang seusai kegiatan. Para peserta diberi informasi tentang kegiatan kompetisi yang akan dilakukan di hari kedua dan kemudian kegiatan hari pertama selesai.

Pada hari kedua, lokasi kegiatan dilakukan di Kitchen Lab Universitas Ciputra. Pukul 8.00 pagi, para peserta melakukan tes swab untuk keperluan protokol kesehatan supaya penularan Covid-19 dapat dicegah dan minimalisasi. Sambil tes swab dilaksanakan, para fasilitator mengontak juri dan dosen untuk kepastian kehadiran di lokasi serta para reporter yang akan mendokumentasi kegiatan tersebut. Para panitia mahasiswa juga melakukan pencatatan kehadiran para peserta pada hari kedua.

Pukul 9.00 pagi, kegiatan dimulai dengan sambutan dan doa. Peraturan kompetisi kemudian dibacakan kepada para peserta di mana para peserta diperbolehkan untuk mulai siap-siap menata dan mempersiapkan alat dan bahan masak. para fasilitator dan panitia mahasiswa akan juga membantu jika ada pertanyaan maupun kesulitan dari para peserta seperti pada hari pertama.



Gambar 4 Para Peserta Menyiapkan Bahan Masak untuk Kegiatan Kompetisi

Para peserta diberikan satu jam untuk memasak bakso semanggi dengan inovasi mereka sendiri seperti membentuk bakso tersebut menjadi bentuk-bentuk unik, memberi tambahan bahan masak di luar resep yang diberikan di hari sebelumnya, dan sebagainya. Setiap masakan bakso tersebut akan dinilai oleh beberapa juri yang sudah diutus oleh para fasilitator sebelum hari kegiatan dilaksanakan.

Tujuan mengapa para peserta harus memberi keunikan dalam masakannya sendiri tanpa mengikuti resep secara persis adalah juga untuk melatih pola pikir inovasi dan kritis para peserta supaya saat mereka memasarkan produk di UMKM mereka, produk yang mereka jual tidak sama atau mirip dengan kompetitor tetapi ada sebuah inovasi yang dilakukan. Proses pembuatan bakso semanggi juga didokumentasikan oleh para reporter yang sudah dikontak sebelumnya.



Gambar 5 Para Reporter Mendokumentasikan Proses Pembuatan Bakso Semanggi

Peserta yang berhasil membuat bakso semanggi yang enak, menarik, dan paling baik menurut para juri akan diberi hadiah.

Pada akhir kegiatan, para peserta diberikan sebuah survei kuesioner supaya para fasilitator dapat mengevaluasi kegiatan yang dilakukan selama dua hari tersebut. Peserta yang menang kemudian diberikan hadiah dan foto bersama. Hari kedua diakhiri dengan foto bersama dengan setiap peserta dan panitia.

D. PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh dosen dan mahasiswa yang berada dalam program International Business Management (IBM), Business Management International (BMI), Informasi Sistem Bisnis (ISB), dan Culinary Business (CB). Pelaksanaan pelatihan ini bertujuan untuk supaya para peserta dari Kampung Semanggi Benowo dapat membuat sebuah produk yang memiliki nilai unik untuk bisa dijual atau dipasarkan. Selain itu, mereka juga dapat mendapatkan wawasan lebih tentang cara branding dan pemasaran UMKM dengan baik. Selain itu, para peserta dilatih untuk berpikiran inovatif dan kreatif supaya produk yang mereka akan jual memiliki sebuah nilai lebih walaupun mempunyai sebuah formula awal yang diberikan.

E. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa yang berada dalam program International Business Management (IBM), Business Management International (BMI), Informasi Sistem Bisnis (ISB), dan Culinary Business (CB) telah terlaksana dengan baik dan lancar. Hasil pelaksanaan program ini dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Para peserta kegiatan dapat membuat resep bakso dengan bahan pokok dasar semanggi.
2. Para peserta kegiatan mampu untuk memasarkan produk dengan baik.
3. Para peserta kegiatan dapat melakukan inovasi dengan resep yang telah diberikan.
4. Para peserta kegiatan dapat melakukan inovasi produk untuk dijualkan.

2. Saran

Saat melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut telah ditemukan beberapa

kendala yang dapat diperbaiki untuk kegiatan ke depannya.

1. Mengecek ulang kapasitas listrik di kampung untuk keperluan alat-alat masak.
2. Tempat pelaksanaan kegiatan yang agak sempit untuk jumlah peserta yang cukup banyak dan dengan kondisi pandemi Covid-19 yang membutuhkan jarak antar-peserta.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapkan terima kasih kepada beberapa pihak sebagai berikut.

1. Pamong desa atas kerja samanya dengan pihak Universitas Ciputra untuk mengoordinasi para peserta di Kampung Semanggi Benowo.
2. Kompas TV untuk membantu mendokumentasikan kegiatan kompetisi di hari kedua.
3. MNC untuk membantu mendokumentasikan kegiatan kompetisi di hari kedua.
4. JTV untuk membantu mendokumentasikan kegiatan kompetisi di hari kedua.

G. DAFTAR RUJUKAN

- Ciputra. (2009). *Ciputra Quantum Leap*. Jakarta: PT Elex Mediacomputindo.
- Lutfi, M., Buntuang, P. C. D., & Hasanuddin, B. (2020). *The Impact of Social Distancing Policy on Small and Medium-Sized Enterprises (SMEs) in Indonesia*.
- Morris, M, H., Shirokova, G., & Tsukanova, T. (2017). Student Entrepreneurship, and the University Ecosystem: A Multi-country Empirical Exploration. *European J. International Management*, 11(1), pp. 65–85.
- Sugiri, D. (2020). Menyelamatkan usaha mikro, kecil dan menengah dari dampak pandemi Covid-19. *Fokus Bisnis: Media Pengkajian Manajemen dan Akuntansi*, 19(1), 76–86.