

PENINGKATAN KUALITAS PRODUK SAKA GRANOLA MELALUI PENDAMPINGAN VARIASI PRODUK BARU

Virgilius Daton Balamakin¹, Maria Roslita Ina Mahala², Khatarine C. L Putri³, Petrus Chanelius Laumay⁴, Rokhana Dwi Bekti^{5*}
^{1,2,3,4,5} Jurusan Statistika, Fakultas Sains Terapan,
Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta
Email: rokhana@akprind.ac.id
*Corresponding Author

ABSTRACT

Saka Granola are produced by KWT in Salam Krajan, Wukirsari Village, Cangkringan Sub-District, Sleman, DIY. The production process is still using very simple tools and the product quality still needs to be improved. This is impact on low number of consumers and marketing is still not widespread. Therefore, the PPK Ormawa team, HIMASTA, Statistics Department, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta provided assistance to the program to increase the variety of Saka Granola products. The program is carried out during August-October 2022. The forms of assistance include providing training on how to process cocoa into cocoa powder, training in cooking new food products, assistance in producing new products, and marketing. The new product variations have been accepted and are in demand by consumers. Based on the results of a consumer survey, it can be seen that chocolate banana chip products are of good quality (55%) and very good (45%). Furthermore, most of the respondents (95%) are also interested in buying again because of the good taste quality. These partners have also been able to innovate to develop chocolate food products, increase production, and market.

Keywords: *Saka Granola, Assistance, product variations*

ABSTRAK

Produk makanan Saka Granola diproduksi Ibu-Ibu KWT di Dusun Salam Krajan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Sleman DIY. Proses produksi masih dengan alat yang sangat sederhana dan kualitas produk juga masih perlu diperbaiki. Hal ini berdampak pada peminat yang masih rendah dan pemasaran masih belum luas. Oleh karena itu tim PPK Ormawa, HIMASTA, Jurusan Statistika, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta melakukan pendampingan program untuk menambah variasi produk makanan Saka Granola. Program dilakukan selama Bulan Agustus-Oktober 2022. Bentuk pendampingan diantaranya memberikan pelatihan cara mengolah kakao menjadi bubuk coklat, pelatihan memasak makanan produk baru, pendampingan memproduksi produk baru dan memasarkannya. Variasi produk baru tersebut telah diterima dan diminati konsumen. Berdasarkan hasil survei kepada konsumen dapat diketahui bahwa produk kripik pisang coklat memiliki kualitas baik (55%) dan sangat baik (45%). Selanjutnya sebagian besar responden (95%) juga berminat untuk membeli kembali karena kualitas rasa yang enak. Mitra tersebut juga telah mampu berinovasi untuk mengembangkan produk makanan coklat, meningkatkan produksi, dan pasar.

Kata kunci: SAKA Granola, Pendampingan, Variasi Produk Baru

PENDAHULUAN

Kabupaten Sleman merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki potensi komoditas pertanian untuk dikembangkan, salah satunya adalah perkebunan kakao. Desa Wukirsari merupakan salah satu dari lima kelurahan yang ada di Kapanewon Cangkringan, Kabupaten Sleman, Yogyakarta, dengan sebagian besar masyarakat bekerja sebagai petani. Berdasarkan survei yang telah dilakukan menunjukkan bahwa Desa Wukirsari mempunyai beberapa potensi unggulan yang cukup besar. Bahkan BPS Sleman dalam angka menyebutkan bahwa Kecamatan Cangkringan memiliki luas tanaman Kakao yang paling banyak dibandingkan kecamatan lain, yaitu 26.44 Ha dan produksinya 3.71 ton pada 2021. Potensi dan kekayaan alam tersebut apabila dimanfaatkan dengan baik, maka akan menciptakan keuntungan ekonomi yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat, salah satu potensi bernilai ekonomis

Berkembangnya usaha-usaha kecil dibidang makanan membantu perekonomian masyarakat. Namun, ada beberapa industri kecil yang memiliki keterbatasan dalam mengembangkan usaha mereka, salah satunya adalah usaha SAKA Granola. SAKA Granola adalah sebuah produk makanan dan minuman yang berbahan dasar biji kakao. Usaha ini berlokasi di Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan tepatnya di Dusun Salam Krajan RT 02 RW 33 dan RW 34. Pemroduksi adalah Kelompok Wanita Tani (KWT)

Proses produksi Saka Granola masih dengan alat yang sangat sederhana yaitu dengan alat pembuatan yang sangat sederhana sehingga kualitas produk juga masih perlu diperbaiki. Produk hanya satu yaitu coklat kacang dengan kualitas rasa yang sederhana. Hal ini berdampak pada peminat yang masih rendah dan pemasaran masih belum luas. Oleh karena itu tim PPK Ormawa, HIMASTA, Jurusan Statistika, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta melakukan pendampingan program untuk menambah variasi produk makanan Saka Granola. Dengan pendampingan ini diharapkan dapat mendukung strategi pemasaran, menarik minat pembeli, meningkatkan jumlah permintaan, dan meningkatkan pasar.

Seperti yang telah dilakukan oleh Putri (2021) yang melakukan penelitian tentang pengaruh kualitas produk dan variasi produk terhadap pengembangan usaha UMKM Sinar Permata Tikung Lamongan memberikan hasil bahwa variasi produk berpengaruh paling dominan terhadap pengembangan usaha. UMKM perlu terus melakukan inovasi-inovasi di tengah tingginya persaingan pasar, seperti jumlah produk baru yang masuk ke dalam segmen pasar yang baru, produk baru yang dikeluarkan berorientasi pada pelanggan, hingga produk

memiliki nilai bagi pelanggan. Mulia (2021) menyatakan bahwa variasi produk sangat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen pada produk local UMKM.

Fadhilah, Alfian dan Safitri (2022) juga melakukan transfer teknologi Pengolahan Limbah Kulit Jeruk dan Variasi Produk Pada UMKM Jesika Food. UMKM Jesika Food. Kegiatan oleh Martina, Hasan dan Wulandari (2021) juga menyatakan bahwa pelatihan tentang diversifikasi produk pada pelaku usaha kecil menengah agar produk yang dipasarkan mengalami peningkatan serta memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Selanjutnya Kojo, Rogi dan Lintong (2019) yang menyatakan bahwa inovasi produk makanan dan minuman saat ini penting untuk dikembangkan karena industri makanan dan minuman merupakan industri yang besar di Indonesia yang menjadi salah satu produk andalan penyumbang PDB terbesar untuk industri non migas. Nurafidah *et al.* (2021) juga menyatakan bahwa peningkatan kualitas produk makanan UMKM sangat penting dilakukan.

Berdasarkan permasalahan yang ada maka tim memberikan pendampingan yang berupa memberikan pelatihan cara mengolah kakao menjadi bubuk coklat, pelatihan memasak makanan produk baru, hingga pendampingan memproduksi produk baru dan memasarkannya. Pelatihan cara mengolah kakao menjadi bubuk coklat dilakukan karena mitra belum sepenuhnya memiliki keterampilan dalam mendapatkan bubuk coklat yang siap untuk digunakan dalam produk makanan coklat. Pelatihan dan pendampingan memasak makanan varian produk baru dilakukan supaya mitra memiliki produk baru yang lebih diminati konsumen.

METODE

Kegiatan pendampingan dilakukan di tempat produksi Saka Granola RT 02 RW 33, Dusun Salam Krajan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Sleman DIY. Pelaksanaan adalah pada Agustus-September 2022. Metode pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

- a. Mengidentifikasi kebutuhan dan potensi mitra. Kegiatan ini dilakukan bersama antara tim, Kepala Desa Wukirsari, Dukuh Salam Krajan, tokoh masyarakat, dan Ibu-Ibu KWT. Kegiatan ini telah dilakukan pada Bulan April 2022.
- b. Menentukan khalayak sasaran, yaitu Ibu-Ibu KWT yang telah memproduksi makanan coklat SAKA Granola.
- c. Melakukan pelatihan Pengolahan Buah Kakao menjadi bubuk coklat
- d. Melakukan pelatihan produksi makanan coklat sebagai variasi dari produk lama
- e. Melakukan pendampingan produksi makanan coklat hingga memasarkan

- f. Melakukan riset pemasaran untuk mengevaluasi hasil variasi produk baru tersebut.
- g. Mengambil kesimpulan berdasarkan pelaksanaan dan evaluasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk Cemilan Coklat dari Merk SAKA Granola yang pertama diproduksi oleh Ibu-Ibu KWT, Dusun Salam Krajan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman adalah Coklat Kacang seperti pada Gambar 1. Produk makanan ini diproduksi dengan alat yang sangat sederhana. Selain itu, belum banyak diminati masyarakat sehingga pasarnya belum luas. Hal ini karena mereka belum memiliki banyak pengetahuan dan keterampilan mitra untuk mengolah buah kakao menjadi bubuk coklat



Gambar 1. Produk Awal dari SAKA Granola

Sebagai langkah awal, maka tim mengajak mitra untuk studi banding dan pelatihan pengolahan coklat. Kegiatan ini dilakukan 13 Agustus 2022 bertempat di Griya Cokelat Nglanggeran, Gunung Kidul, DIY (Gambar 2).. Dari hasil kegiatan ini, mitra mendapatkan pengetahuan tentang cara membuat bubuk coklat yang benar. Selain itu, mitra juga mendapatkan banyak ide kreatif untuk membuat banyak produk/varian baru dalam usaha mereka, seperti kripik pisang coklat, cookies coklat, minuman jahe coklat, dan lain-lain.



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Buah Kakao dan Variasi Produk Baru

Pilihan variasi produk baru yang ditentukan adalah kripik pisang coklat dan cookies coklat. Pilihan ini didasarkan pada proses produksi yang mudah, alat yang sederhana, serta akan lebih diminati banyak masyarakat. Tim PPK Ormawa telah mendampingi selama 3 tahap, yaitu mulai tahap percobaan, tahap produksi 1, tahap produksi 2 selama Bulan Agustus – September 2022.



Gambar 3. Pendampingan Produksi Variasi Produk Baru

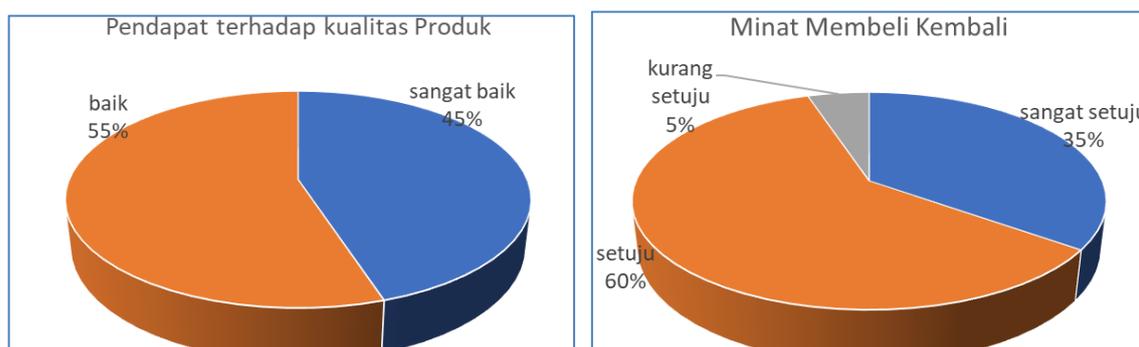
Produk baru yang telah diproduksi adalah Kripik Pisang Coklat dan Cookies Coklat (Gambar 4). Mitra telah mampu memproduksi produk ini dengan baik. Produk ini telah dipasarkan ke konsumen langsung dan mendapatkan respon positif terhadap produk.



Gambar 4. Hasil Variasi Produk Baru

Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas produk baik rasa maupun tampilan, maka tim juga melakukan riset pasar dengan membagikan kuisioner kepada 50 konsumen. Kuisioner tersebut berisi 10 pertanyaan yang menanyakan kepuasan dan minat

membeli produk. Beberapa hasil analisis disajikan di Gambar 5, yaitu tentang pendapat terhadap kualitas produk (kurang baik, baik, atau sangat baik) dan minat membeli (kurang setuju, setuju, atau sangat setuju). Hasil menunjukkan bahwa seluruh responden menyatakan produk kripik pisang coklat memiliki kualitas baik (55%) dan sangat baik (45%). Selanjutnya sebagian besar responden juga berminat untuk membeli kembali karena kualitas rasa yang enak. Hal ini ditunjukkan oleh 35% menyatakan sangat setuju dan 60% menyatakan setuju untuk membeli produk.



Gambar 5. Hasil Riset Pasar

Dari seluruh rangkaian pendampingan program yang diberikan telah mampu meningkatkan pengetahuan dan inovasi mitra untuk terus memperbaiki kualitas Saka Granola. Inovasi yang dimaksud adalah berupa ide-ide yang memberikan nilai tambah dan berdampak positif bagi SAKA Granola. Mereka mampu menciptakan, meningkatkan, mengembangkan, dan menyempurnakan produk yang ada. Mereka mampu mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen tentang produk coklat, seperti makanan dan minuman berbahan coklat.

Mitra telah memahami bahwa inovasi-inovasi perlu dilakukan untuk : peningkatan kualitas, memenuhi kebutuhan pelanggan, membuka pasar yang baru, mengembangkan dan mengimplementasikan pengetahuan, melakukan perbaikan atau perubahan produk, melakukan efisiensi produk, serta meningkatkan branding perusahaan. Dari segi ekonomi, inovasi variasi produk baru juga mampu menambah penghasilan. Hal ini karena jumlah konsumen yang membeli meningkat sehingga jumlah produksi juga meningkat.

KESIMPULAN

Program pendampingan variasi produk baru telah memberikan banyak manfaat bagi SAKA Granola yang dirintis oleh Ibu-Ibu KWT Dusun Salam Krajan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Sleman DIY. Variasi produk baru telah diterima dan diminati

konsumen. Mitra tersebut juga telah mampu berinovasi untuk mengembangkan produk makanan coklat, meningkatkan produksi, dan pasar. Berdasarkan hasil survei kepada konsumen dapat diketahui bahwa produk kripik pisang coklat memiliki kualitas baik (55%) dan sangat baik (45%). Selanjutnya sebagian besar responden (95%) juga berminat untuk membeli kembali karena kualitas rasa yang enak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah memberikan dana melalui program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa). Selanjutnya kepada Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta yang telah memberikan fasilitas sehingga seluruh rangkaian kegiatan telah berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadhilah, R., Alfian, R. and Safitri, H. (2022) 'Transfer Teknologi Pengolahan Limbah Kulit Jeruk dan Variasi Produk Pada UMKM Jesika Food', *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), pp. 51–56.
- Kojo, C., Rogi, M.H. and Lintong, D.C. (2019) 'Pkm Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kampus Unsrat Bahu', *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 4(2), pp. 68–76.
- Martina, N., Hasan, M.F.R. and Wulandari, L.S. (2021) 'Upaya peningkatan nilai ekonomis produk UMKM melalui sosialisasi diversifikasi produk', *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(5), pp. 2273–2282.
- Mulia, H. (2021) 'Keputusan Pembelian pada UMKM Produk Lokal Garut Dipengaruhi oleh Variasi Produk', *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 8(2), pp. 19–24.
- Nurafidah, N. *et al.* (2021) 'Pemberian Alat Pengemasan dan Pelatihan Peningkatan Kualitas Makanan Khas Geti di Desa Purwosari Kabupaten Wonogiri', *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), pp. 60–67.
- Putri, D.A. (2021) 'Pengaruh Kualitas Produk Dan Variasi Produk Terhadap Pengembangan Usaha Umkm Sinar Permata (Tikung-Lamongan)', *JEKMA*, 2(4).