

Inovasi Produk Sambel Pecel Mantap Abc

Qurotha Ayuningsih¹, Rahmi², Kadek Dewi Plasmawati³, Indra Hastuti⁴

Jurusan S1 Farmasi Transfer, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Duta Bangsa Surakarta
Jl. Pinang Raya no 47, Jati, Cemani, Grogol, Sukoharjo, Jawa Tengah,
57552 Telp: (0271) 712826,
E-mail: 202020768@mhs.udb.ac.id

Abstrak

Sambel pecel merupakan makanan khas kota Kediri dengan bahan utama yaitu kacang, cabe, gula merah, asam, daun jeruk, dan garam. Sekarang ini sambal pecel dipasarkan dalam bentuk padatan. Konsumen masih harus menghancurkan dan menambahkan air panas sebelum menggunakannya. Meskipun produk tersebut sudah lebih maju, konsumen tidak perlu membuat sambal baru dengan menghaluskan gula merah, kacang tanah, daun jeruk purut dan bahan pendukung lainnya.

Fokus penulisan ini adalah pengembangan usaha pembuatan sambel pecel melalui strategi pemasaran dan manajemen yang baik. Metode yang digunakan dalam artikel adalah deskriptif. Usaha ini telah dimulai sejak Juni 2020 (menyesuaikan kondisi dikarenakan keadaan Pandemi). Produksi rumahan Sambel Pecel Mantap ABC dilaksanakan disalah satu rumah pemilik usaha yang berada di Desa Baye, Dusun Baye Rt/Rw : 003/001 Kec. Kayen Kidul, Kab Kediri, Prov. Jawa Timur. Proses produksi pembuatan sambal pecel mantap ABC hampir sama dengan sambal pecel lainnya, tetapi yang membedakannya adalah variasi dari rasa pedas dan original khas jawa.

Dengan adanya jenis kegiatan ini mahasiswa dituntut untuk dapat menjadi seorang wirausaha yang memproduksi suatu barang sendiri dan melakukan kegiatan pemasaran yang kelak dapat dimanfaatkan sebagai usaha pribadi.

Dari kegiatan ini dapat terlihat bahwa walau dengan adanya dana awal yang minim dalam menjalankan usaha ini hal tersebut bukan menjadi masalah untuk tidak berkembangnya kegiatan ini, bahkan hal tersebut dapat menjadi pemicu semangat juang mahasiswa sebagai pemilik usaha untuk dapat meningkatkan kegiatan usahanya. Selain itu dalam hal desain dan bentuk promosi sangat berperan dalam keberhasilan usaha, dengan adanya promosi dapat meningkatkan jumlah pembeli / konsumen.

Kata Kunci : *Sambel Pecel, Produksi Rumahan, Inovasi*

Abstrak

Peanuts, chilies, brown sugar, tamarind, lime leaves, and salt are the essential components of Sambel Pecel, a traditional Kediri dish. At the moment, sambal pecel

is only available in a solid form. Consumers must still crush it and mix it with hot water before using it. Consumers do not need to grind brown sugar, peanuts, kaffir lime leaves, or other supporting ingredients to manufacture a new chili sauce, despite the fact that the product is more advanced.

The goal of this study is to show how good marketing and management tactics may help a pecel sauce manufacturing company grow. The article employs a descriptive method. This company has been in operation since June 2020. (adjusting to conditions due to the Pandemic). The Sambel Pecel Mantap ABC home-based production takes place in one of the business owners' homes in Baye Village, Baye Hamlet Rt/Rw: 003/001 Kec. Kayen Kidul, Kediri Regency, Prov. East Java. The ABC steady pecel sauce is made in a similar manner to other pecel sauces, but what distinguishes it apart is the variety in the spicy and unique flavour that is characteristic of Java.

Students must be able to become entrepreneurs who make their own goods and conduct marketing operations that can later be employed as personal companies in order to participate in this type of activity.

It can be observed from this exercise that even with a small start-up budget, it is not impossible for this firm to grow; in fact, it can inspire students to be more entrepreneurial and improve their business operations. Furthermore, it plays a significant part in company performance in terms of design and manner of promotion, as promotions can increase the number of buyers / consumers.

Keywords : *Pecel Sauce, Home Production, and Innovation*

1. Pendahuluan

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Itulah sebabnya masyarakat belum merasa puas apabila tidak terdapat sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Tingginya permintaan sambal membuat banyak rumah makan berlomba-lomba dalam menciptakan inovasi terbaru mengenai cita rasa sambal.

Sambal pecel merupakan makanan khas kota Kediri dengan bahan utama yaitu kacang, cabe, gula merah, asam, daun jeruk, dan garam. Masyarakat Desa Baye Kecamatan Kayen Kidul Kota Kediri dengan modal dasar pengalaman dan keterampilan memasak, membuat sambal pecel yang hanya dapat dinikmati oleh keluarga mempunyai peluang usaha yang dapat menambah / meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Pembuatan sambal pecel yang sebelumnya hanya untuk bekal anaknya yang sekolah / kuliah diluar kota (indekos), dapat dikembangkan menjadi usaha yang menjanjikan hasil yang cukup besar.

Sambal pecel dengan bahan dasar kacang tanah dengan bumbu bumbu yang

mudah diperoleh dilingkungan sekitar dengan racikan tangan-tangan wanita yang terampil akan menghasilkan sambel pecel yang rasanya enak. Sambel pecel disajikan bersama sayuran, dengan lauk tempe dan rempeyek dengan nasi yang hangat merupakan hidangan sarapan pagi yang membuat banyak orang ketagihan untuk menikmati lagi apabila datang ke Kota Kediri. Dalam proses pembuatannya dibutuhkan pengalaman dan keterampilan dalam membuat perbandingan antara bahan dasar (kacang sambel) dan bumbu. Karena tanpa perbandingan yang ideal akan berpengaruh terhadap rasa. Pengolahan / racikan bumbu pecel dengan proporsi dan olahan wanita yang prigel dan pengalaman (*tanganan*, kata orang jawa) akan menghasilkan rasa yang enak dan khas.

Sekarang ini sambal pecel dipasarkan dalam bentuk padatan. Konsumen masih harus menghancurkan dan menambahkan air panas sebelum menggunakannya. Meskipun produk tersebut sudah lebih maju, konsumen tidak perlu membuat sambal baru dengan menghaluskan gula merah, kacang tanah, daun jeruk purut dan bahan pendukung lainnya. Kesibukan masyarakat kini juga membuat mereka memiliki waktu yang singkat untuk menyajikan dan mengkonsumsi makanan sehingga, trend makanan siap saji pun mempermudah masyarakat dengan ritme tinggi ini. Hal ini menunjukkan konsumen fenomena makanan siap saji yang berkembang pesat dan mempunyai prospek pengembangan makanan-makanan siap saji dibandingkan dengan makanan tradisional yang berbasis slow food.

Keuntungan menjadi wirausahawan yaitu keuntungan usaha menjadi milik sendiri, memperoleh status dan kepuasan, tidak diperintah orang lain, berhak mengambil keputusan, dapat memilih jenis usaha sendiri serta mempunyai kesempatan berjiwa sosial. Kerugian menjadi wirausaha yaitu jam kerja panjang dan tidak pasti, pendapatan tidak stabil, menanggung risiko, belajar tak ada akhir, sering terlibat masalah keuangan

Fokus penulisan ini adalah pengembangan usaha pembuatan sambel pecel melalui strategi pemasaran dan manajemen yang baik. Dimana strategi pemasaran yang diterapkan adalah menitipkan sambel pecel di warung dan Media Sosial, melalui pendekatan langsung kepada konsumen. Sedangkan manajemen yang dikembangkan adalah penghitungan harga pokok produksi secara rinci sehingga laba yang diinginkan merupakan laba bersih usaha.

2. Metodologi

Metode yang digunakan dalam artikel adalah deskriptif yang menggambarkan inovasi usaha serta kajiannya terhadap teori yang berkaitan dengan inovasi dan bisnis. Usaha ini telah dimulai sejak Juni 2020 (menyesuaikan kondisi dikarenakan keadaan Pandemi). Produksi rumahan Sambel Pecel Mantap ABC dilaksanakan disalah satu rumah pemilik usaha yang berada di Desa Baye, Dusun Baye Rt/Rw : 003/001 Kec. Kayen Kidul, Kab Kediri, Prov. Jawa Timur. Proses produksi pembuatan sambal pecel mantap ABC hampir sama dengan sambal pecel lainnya, tetapi yang membedakannya adalah variasi dari rasa pedas dan original khas jawa.

Caranya dengan menghaluskan kacang tanah goreng bisa di ulek/ diblender, kemudian tumis bahan hingga matang, lalu haluskan bahan yang sudah di tumis kemudian tambahkan garam dan gula merah. Setelah gula halus campurkan bumbu nkedalam kacang. Aduk rata. Simpan di wadah tertutup dan simpan di dalam kulkas agar lebih awet. Promosi dan Pemasaran Sambal Pecel Mantap ABC adalah dengan memperkenalkannya secara langsung kepada konsumen. Selain itu, promosi Sambal Pecel Mantap ABC ini dapat dilakukan melalui warung dan media sosial.

3. Hasil dan Pembahasan

Pecel merupakan makanan yang terdiri dari sayur yang direbus dan lauk yang dihidangkan dengan alas yang berbeda seperti piring lidi yang disebut ingke, pincuk, atau tampah bambu sesuai ciri khas kota asal pecel. Sayuran yang dihidangkan antaralain kacang panjang, taoge, mentimun, daun singkong dan daun kemangi. Bumbu sambal kacang yang disiramkan di atas pecel disebut sambal pecel yang terbuat dari campuran kencur, gula merah, garam, cabai, daun jeruk purut dan kacang tanah sangrai yang dicampur, ditumbuk atau diulek. Selain itu, ada pula yang menambahkan daun bawang putih dan asam jawa ke dalam campuran air hangat untuk mencairkan sambal pecel. Umumnya, setiap kabupaten di Jawa Timur memiliki variasi pecel masing-masing.

Pendapatan perusahaan merupakan penerimaan yang diperoleh setelah dikurangi dengan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan suatu produk terdiri dari perbedaan antara nilai *output* dan nilai *input* dimana nilai *output* adalah hasil yang dicapai oleh suatu usaha bilamana produksinya dijual dan nilai *input* merupakan biaya – biaya yang harus dikeluarkan saat proses produksi (Winardi, 1996). Soekartawi (1993) menyatakan bahwa keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya – biaya dimana biaya tersebut adalah biaya tetap dan tidak tetap. Keuntungan yang diperoleh dari suatu usaha akan semakin besar bila selisih antara nilai penerimaan dan nilai biaya semakin besar.

Soekartawi menyatakan bahwa keuntungan atau pendapatan merupakan selisih dari penerimaan tunai usaha dan pengeluaran tunai usaha yang merupakan ukuran kemampuan usaha untuk menghasilkan uang tunai. Winardi (1974) menyatakan bahwa pendapatan adalah hasil berupa uang atau materiil lainnya yang dicapai dari penggunaan kekayaan atau jasa – jasa manusia secara bebas.

Wasis (1992) menyatakan bahwa perhitungan pendapatan dapat dihitung dengan:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π = *income* / pendapatan

(Rp/tahun)Keterangan :

Π = *income* / pendapatan (Rp/tahun)

TR = total *revenue* / total pendapatan
(Rp)TC = total *cost* / total biaya (Rp)

Analisis BEP merupakan suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan *volume* produksi (Riyanto, 1989). Analisis BEP dapat memberikan informasi bagi suatu perusahaan pada tingkat *volume* berapa minimal harus diproduksi agar tidak menderita kerugian. Analisis BEP juga bisa mengetahui berapa rupiah yang harus diterima dari hasil penjualan produksinya agar tidak rugi. Prawirokusumo (1990) menyatakan bahwa cara menentukan BEP harga dan hasil adalah sebagai berikut:

$$BEP_{(harga)} = \frac{\text{biaya total}}{\text{hasil yang diharapkan}}$$

$$BEP_{(hasil)} = \frac{\text{biaya total}}{\text{harga output}}$$

Break Even Point ini dapat berubah sesuai dengan harga produk atau jumlah hasilnya. Bila harga produk turun, agar terjadi BEP maka hasil harus lebih tinggi dan sebaliknya. Demikian juga untuk BEP harga, bila hasil per satuan makin besar maka BEP dapat lebih kecil.

4. Kesimpulan

Sambel pecel merupakan makanan khas kota Kediri dengan bahan utama yaitu kacang, cabe, gula merah, asam, daun jeruk, dan garam. Pecel merupakan makanan yang terdiri dari sayur yang direbus dan lauk yang dihidangkan dengan alas yang berbeda seperti piring lidi yang disebut ingke, pincuk atau tampah bambu sesuai ciri khas kota asal pecel. Sambel pecel disajikan bersama sayuran, dengan lauk tempe dan rempeyek dengan nasi yang hangat merupakan hidangan sarapan pagi yang membuat banyak orang ketagihan untuk menikmati lagi apabila datang ke Kota Kediri.

Dengan adanya jenis kegiatan ini mahasiswa dituntut untuk dapat menjadi seorang wirausaha yang memproduksi suatu barang sendiri dan melakukan kegiatan pemasaran yang kelak dapat dimanfaatkan sebagai usaha pribadi. Dengan itu maka akan melatih mahasiswa agar berjiwa kewirausahaan. Usaha yang dilakukan disini adalah proses pembuatan sambel pecel, disamping mahasiswa memproduksi dan mengolahnya sendiri, mahasiswa juga akan melakukan pemasaran sehingga mampu menerapkan ilmu yang diperolehnya kedalam dunia usaha nyata dan akhirnya mampu mengelola usaha secara profesional.

Dari kegiatan ini dapat terlihat bahwa walau dengan adanya dana awal yang minim dalam menjalankan usaha ini hal tersebut bukan menjadi masalah untuk tidak berkembangnya kegiatan ini, bahkan hal tersebut dapat menjadi pemicu semangat juang mahasiswa sebagai pemilik usaha untuk dapat meningkatkan kegiatan usahanya. Selain itu dalam hal desain dan bentuk promosi sangat berperan dalam

keberhasilan usaha, dengan adanya promosi dapat meningkatkan jumlah pembeli / konsumen.

5. Saran

Kami berharap peluang usaha ini dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada diri mahasiswa sehingga dapat menciptakan lapangan kerja serta menghasilkan keuntungan dari hasil usaha sendiri.

Daftar Pustaka

- Nafisa Lailatul A. 2016. Mengembangkan Wirausaha di Kota Madiun. Program Diploma Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang
- Prawirokusumo, S. 1990. Ilmu Usaha Tani. BPFE. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soekartawi, 1993. Risiko dan Ketidakpastian Dalam Agribisnis. Bpfe. Jakarta
- Template Penulisan Seminar Nasional & Call For Paper Hubisintek 2021. Pdf
- Winardi. 1974. Persoalan Efek. Ekonomi Keuangan. Bandung
- Winardi. 1996. Istilah-Istilah Ekonomi. Penerbit Mandar Maju. Bandung