

## Peningkatan Inovasi Produk Dan Promosi Pada Kelompok Makanan Basah

Gatot Wijayanto<sup>1</sup>, Marzolina<sup>2</sup>, Rovanita Rama<sup>3</sup>, Arwinence Pramadewi<sup>4</sup>, Sharnuke Asrilsyak<sup>5</sup>

Universitas Riau

email: [gatot.wijayanto@lecturer.unri.ac.id](mailto:gatot.wijayanto@lecturer.unri.ac.id), [marzolina@lecturer.unri.ac.id](mailto:marzolina@lecturer.unri.ac.id), [rovanita.rama@lecturer.unri.ac.id](mailto:rovanita.rama@lecturer.unri.ac.id), [arwinence.pramadewi@lecturer.unri.ac.id](mailto:arwinence.pramadewi@lecturer.unri.ac.id), [sharnuke.asrilsyak@lecturer.unri.ac.id](mailto:sharnuke.asrilsyak@lecturer.unri.ac.id)

### Info Artikel : ABSTRAK

Diterima :  
2 Mei 2023  
Disetujui :  
22 Mei 2023  
Dipublikasikan :  
31 Mei 2023

Pengembangan usaha ekonomi kreatif merupakan salah satu program Pemerintah untuk mendukung peningkatan pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Salah satu jenis ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan adalah usaha sektor kuliner. Daerah Pekanbaru Riau memiliki potensi ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan, terlihat dari banyaknya pelaku usaha kuliner yang memproduksi beragam jenis makanan cemilan. Salah satu usaha yang terdapat di Daerah Pekanbaru Riau ini adalah usaha kuliner Kue khas Riau yang tersohor adalah lopek bugi. Kue ini dulunya hanya bisa dinikmati oleh kaum bangsawan, namun seiring dengan berkembangnya zaman, kue dengan campuran beras ketan ini bisa nikmati sebagai sarapan atau ketika perayaan hari besar. Pengolahan produk lopek bugi. Kue yang ada saat ini masih menggunakan peralatan tradisional dan lingkup pemasarannya pun terbatas hanya di desa sekitar. Produk lopek bugi yang dihasilkan hanya terdiri dari dua pilihan rasa yaitu gurih dan manis yang dibungkus dengan kemasan produk yang masih sederhana. Oleh karena itu perlu dilakukan inovasi untuk menjadikan produk lopek bugi sebagai salah satu kuliner favorit yang diminati oleh masyarakat. Upaya yang dilakukan dalam program pengabdian masyarakat diantaranya adalah pelatihan cara pembuatan lopek bugi dengan pengembangan inovasi rasa dan seminar tentang teknik kreatif pengemasan produk dan strategi memasarkan produk di era milenial.

**Kata Kunci:** Ekonomi kreatif, Serabi, Inovasi rasa, Kemasan

### ABSTRACT

*Creative economy business development is one of the Government's programs to support increased economic growth in Indonesia. One type of creative economy that can be developed is the culinary sector. The Pekanbaru area of Riau has creative economic potential that can be developed, as seen from the many culinary business actors who produce various types of snack foods. One of the businesses located in the Pekanbaru area of Riau is the culinary business of the famous Riau specialty cake, lopek bugi. Previously, this cake could only be enjoyed by the nobility, but over time, this cake mixed with glutinous rice can be enjoyed as breakfast or during big day celebrations. Processing of lopek bugi products. The cakes that exist today still use traditional equipment and the scope of marketing is limited to the surrounding villages. The resulting lopek bugi product only consists of two flavors, namely savory and sweet, wrapped in simple product packaging. Therefore it is necessary to innovate to make lopek bugi products one of the favorite culinary delights of the public. Efforts made in the community service program include training on how to make lopek bugi by developing taste innovations and seminars on creative product packaging techniques and product marketing strategies in the millennial era.*

**Keywords:** Creative economy, Pancakes, Taste innovation, Packaging



©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Sabajaya Publisher. Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi Creative Commons Attribution NonCommercial 4.0 International License.

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

## PENDAHULUAN

Dewasa ini seiring dengan perkembangan teknologi dan komunikasi dalam sistem digital memicu munculnya perubahan di berbagai sektor industri. Salah satu dari munculnya efek dari digitalisasi ini adalah adanya sistem digital marketing, dimana sekarang ini dapat kita jumpai dengan mudah berbagai penawaran produk- produk melalui aplikasi dan iklan di smartphone. Salah satu bidang yang turut mengalami perubahan adalah pada industri makanan.

Saat ini dapat dengan mudah kita jumpai berbagai penawaran produk makanan yang wara-wiri di dunia maya. Mulai dari produk-produk makanan tradisional sampai makanan luar negeri juga turut dipasarkan melalui aplikasi digital ini. Namun tentu saja, terdapat berbagai macam toko yang memproduksi barang yang sama sebagai komoditas yang dijual. Tentunya, hal ini harus membuat setiap pemilik bisnis untuk senantiasa melakukan inovasi dan upaya mengembangkan produk baru agar menjaga minat dan loyalitas konsumen untuk tetap memilih waralabanya sebagai tujuan berbelanja.

Lantas yang menjadi pertanyaan adalah bagaimana cara untuk meningkatkan inovasi dan mengembangkan produk baru? Inovasi sejatinya adalah bentuk improvisasi atas segala produk yang sudah ada. Artinya inovasi tidak harus serta-merta baru namun inovasi merupakan cara untuk memberikan kebaruan atas suatu produk. Produk yang sudah lama, diberikan penambahan dan diberikan perubahan sesuai dengan perkembangan zaman untuk menarik konsumen. Misalnya, pada produk makanan bakmi jawa, yang biasanya diolah dengan menggunakan teknik di goreng atau di rebus, dapat ditambahkan inovasi berupa perubahan cara memasak seperti inovasi bakmi jawa dengan penambahan keju mozzarella atau dimasak dengan di steam dan lain sebagainya. Sehingga inovasi tetap dapat dijalankan namun tidak meninggalkan ciri khas produk yang lama.

Namun selain inovasi, untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap sebuah produk dan loyalitas konsumen terhadap brand maka cara yang dapat digunakan adalah dengan menciptakan pengembangan produk baru atau new product development. Jika dibandingkan dengan inovasi, new product development merupakan bentuk penciptaan produk baru yang ditujukan kepada konsumennya.

Untuk menjalankan new product development maka hal-hal yang harus diperhatikan meliputi:

- (1) Menentukan ide general dan konsep; ide general merupakan sebuah ide umum yang dimiliki sebagai gambarannya, misalnya adalah sebuah waralaba ingin mengembangkan bisnisnya ke dalam sektor makanan khas jawa serta bagaimana konsepnya
- (2) Melakukan riset produk dan riset pasar. Riset produk dilakukan untuk mengetahui secara keseluruhan mengenai produk yang akan dipilih. Riset pasar digunakan sebagai acuan untuk melihat seberapa besar daya tarik calon konsumen terhadap produk yang akan dipasarkan
- (3) Pengembangan produk. Pengembangan produk dilakukan untuk tujuan menentukan produk seperti apa yang akan diproduksi dan bagaimana desainnya
- (4) Analisis bisnis. Analisis bisnis dilakukan meliputi pembuatan anggaran (budgeting), penentuan lokasi bisnis, pemetaan konsumen, serta analisis harga yang kompetitif dengan pasar
- (5) Uji Pemasaran. Pemasaran atau marketing menjadi hal yang penting dalam sebuah bisnis sebab melalui pemasaran maka produk akan diperkenalkan ke masyarakat. Sebagai produk baru tentunya harus melakukan pemasaran secara massif kepada masyarakat
- (6) Komersialisasi dan launching produk. Komersialisasi dan launching produk adalah kegiatan memasarkan produk secara komersial kepada masyarakat.

Dalam perkembangan yang serba digital seperti sekarang ini, inovasi dan pengembangan produk baru dapat dilakukan untuk menjaga konsistensi dan loyalitas konsumen terhadap brand yang kita kelola. Sehingga cara-cara diatas dapat dicoba dan diterapkan untuk bisnis yang kalian miliki. [ Tifany Yesika. 30 Mei 2022 ]

Berikut beberapa makanan khas Riau Pekanbaru yang populer:  
1. Mieso Adalah : Makanan khas pekanbaru Foto:



Gambar. 1 Makanan Mieso

istimewa Makanan khas Pekanbaru bernama mieso ini menjadi menu sarapan yang paling populer dan banyak dijumpai di Pekanbaru. Sajian berkuah ini terdiri dari mie kuning, mie putih, ayam suwir, tahu dan kulit ayam. Dipadu dengan kuah kaldu hangat yang gurih nikmat.

Mieso paling enak dinikmati bersama dengan sambal hijau dan disajikan dengan kerupuk merah muda yang biasa dijadikan sebagai teman makan soto Padang. Slurp, enak!

2. Mie Lendir Adalah : Makanan khas pekanbaru Foto:



Gambar 2. Mie Lendir

istimewa Makanan khas Pekanbaru yang banyak diminati lainnya adalah mie lendir. Ini adalah mie kuning yang disajikan dengan kuah kental yang teksturnya mirip seperti lendir. Kuah mie lendir terbuat dari campuran ubi, kacang tanah dan beberapa campuran bumbu rempah.

Selain mie kuning, mie lendir juga disajikan dengan irisan tauge rebus, telur rebus, irisan cabai rawit dan bawang goreng.

3. Lopek Bugi adalah : Makanan khas pekanbaru Foto:



Gambar 3. Makana Basah Lopek Bugi

istimewa Kue khas Riau yang tersohor adalah lopek bugi. Kue ini dulunya hanya bisa dinikmati oleh kaum bangsawan, namun seiring dengan berkembangnya zaman, kue dengan campuran beras ketan ini bisa kamu nikmati sebagai sarapan atau ketika perayaan hari besar. Lopek bugi dibuat dengan bahan dasar tepung beras ketan. Sajian kue ini banyak dibuat oleh masyarakat yang berada di desa Danau Bingkuang.

4. Roti Jala makanan khas pekanbaru Foto:



Gambar 4. Makanan Roti Jala

istimewa Roti jala menjadi salah satu makanan dari Pekanbaru yang dipengaruhi oleh budaya Melayu. Roti jala yang memiliki rasa cenderung hambar biasanya dimakan dengancocolan saus durian untuk versi manisnya. Namun jika suka dengan rasa gurih, masyarakat Riau sering menikmatinya dengan kari ayam, kambing atau sapi.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Jenis Pengabdian**

Pelatihan dilakukan dlakukan tentang inovasi produk. Pelaksanaan pengabdian akan dilakukan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Riau

### **Tempat dan Waktu Pengabdian**

Pengabdian berlokasi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Daerah Pekan Baru Riau. Lama waktu pengabdian ini yaitu lima bulan yakni bulan Januari 2023 sampai bulan Maret 2023. Sedangkan waktu pelaksanaan pengabdian adalah Maret 2023. Lama pengabdian ini sudah termasuk penyusunan pustaka dan materi sosialiasi serta pembuatan laporan baik proposal, monev dan laporan akhir.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi dalam pengabdian ini adalah masyarakat termasuk mahasiswa yang berminat pada industri kecil menengah informal yang ada di wilayah Kampus Daerah Pekan Baru Riau. Sedangkan sampel yang dijadikan sebagai sasaran untuk dilakukan pengabdian dipilih oleh ketua pengabdian.

### **Teknik Pendekatan**

Metode pendekatan yang ditawarkan: metode pelaksanaan dalam IBM ini adalah dalam bentuk pelatihan kepada mitra.

### **Metode Pengabdian**

Pelatihan kepada para mitra dimana mitra terlibat aktif dalam program ini. Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program setelah selesai: Mitra yang mampu menciptakan produk makanan dan minuman yang baru yang lain dari pada yang lain serta sesuai dengan tren kekinian dan memiliki nilai jual/ komersial.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Hasil yang sudah dicapai dalam pengabdian Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah: Kegiatan koordinasi Kegiatan koordinasi sekaligus survey terhadap lokasi kegiatan PKM. Kegiatan PKM ini merupakan koordinasi awal dengan perguruan tinggi, dalam hal ini dengan marketplace Unsrat yaitu Entrepreneur and Innovation Center (EIC) Daerah Pekan Baru Riau. Setelah mendapat persetujuan dari pihak terkait, selanjutnya melakukan koordinasi lainnya. Melalui wawancara dengan beberapa pihak diperoleh informasi tentang pemahaman wirausahawan mahasiswa yang berjualan makanan dan minuman di seputaran kampus. Selama ini wirausahawan mahasiswa masih kesulitan dalam melakukan inovasi produk khususnya di bidang makanan dan minuman.

### **Penyiapan Perangkat Pelatihan.**

Dari hasil koordinasi awal, tim pelaksanan menyiapkan materi pelatihan dengan memperhatikan usulan dari berbagai pihak atau sesuai kebutuhan wirausahawan mahasiswa. Selain menyiapkan materi, tim pelaksanan juga melakukan pembekalan kepada mahasiswa dan tim pendamping untuk mempermudah pelaksanaan pelatihan.

### **Pelaksanaan Pelatihan**

Pelaksanaan pelatihan diawali dengan doa bersama dan selanjutnya diikuti dengan beragam langkah dalam inovasi produk berbasis makanan dan minuman. Dalam kegiatan ini, tim pelaksana melibatkan pendamping dan mahasiswa sebagai tutor.

### **Refleksi Hasil Pelatihan**

Selama proses pelatihan, tim pelaksana kegiatan pengabdian PKM, melakukan pemantauan kepada peserta pelatihan sekaligus melakukan wawancara terhadap materi, metode dan instruktur dalam kegiatan ini. Secara umum peserta pelatihan mengatakan pelatihan ini sangat baik dan materi yang diberikan merupakan materi yang sangat dibutuhkan dalam situasi dunia nyata.

### **Luaran yang Dicapai**

Luaran yang dicapai dalam penelitian ini berupa dokumentasi baik berupa fotofoto serta publikasi yang diunggah di media sosial dalam hal ini media sosial yang digunakan adalah youtube (tautan/link disertakan pada lampiran dari PKM).

### **Rencana Tahapan Berikutnya**

Tahapan pelaksanaan PKM yang sudah dilakukan sampai saat ini adalah pada tahapan pelatihan pada para peserta dalam melakukan pengembangan inovasi produk makanan dan minuman khususnya yang dijual di seputaran Kampus Daerah Pekan Baru Riau. Pada tahapan selanjutnya adalah evaluasi dan pendampingan terhadap pelaksanaan kegiatan ini di tempat yang sama serta melakukan pelatihan untuk tema yang sama pada wilayah atau lokasi lain baik di Daerah Pekan Baru Riau

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari pengabdian ini adalah: 1. Pengabdian ini penting dalam rangka mendorong industri kecil menengah agar bisa berubah dari usaha informal menjadi usaha formal. 2. Pengabdian ini penting pula dalam mendorong modernisasi industri kecil menengah agar bisa kompetitif dan

meningkatkan skala usaha. 3. Masyarakat menganggap materi yang diberikan dan para pemateri yang memberikan materi pada pengabdian ini ditanggapi sangat baik.

### **Saran**

Saran dari pengabdian ini adalah: 1. Perlu ada upaya-upaya sosialisasi seperti pengabdian ini secara terus menerus di seluruh wilayah Sulawesi Utara. 2. Perlu ada peningkatan peran dari akademisi dan pemerintah dalam melakukan sosialisasi formalisasi usaha dan modernisasi usaha di seluruh Sulawesi Utara dan Indonesia.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Tifany Yesika. <https://www.kompasiana.com/tifanyyesika/6294550453e2c37b2c30fc02/cara-melakukan-inovasi-dan-pengembangan-produk-baru-pada-bisnis-makanan>
- <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5158241/7-makanan-khas-riau-pekanbaru-yang-populer-dan-enak>.
- BPS. (2015). Indonesia dalam Angka 2015. Biro Pusat Statistik.
- Dhewanto, W. (2015). Manajemen Inovasi – Peluang Sukses Menghadapi Perubahan. Yogyakarta: ANDI.
- Godam. (2006). Pengertian, Definisi, Macam, Jenis dan Penggolongan Industri di Indonesia - Perekonomian Bisnis. Diambil 7 November 2018, dari <http://www.organisasi.org/1970/01/pengertian-definisi-macam-jenis-dan-penggolongan-industri-di-indonesia-perekonomian-bisnis.html>
- Kemenperin RI. Peraturan Kementerian Perindustrian No. 6 tahun 2016 (2016). Pemerintah RI. (2008). Undang-Undang No. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah