

PENGEMBANGAN DAN PENGELOLAAN DALAM MENAMBAH INOVASI PADA UMKM PONDOK BAKSO WONOGIRI

Syafiqah Nabilah¹, Nanda Febriany Naswaziah², Alviani Rosvita Inda³
sfiqaaaaa@gmail.com¹, nandafebriany973@gmail.com², alvianiinda646@gmail.com³,
Universitas Pelita Bangsa

ABSTRAK

Jumlah usaha mikro kecil serta menengah (UMKM) ialah bagian yang besar dari pelaksana ekonomi secara totalitas. Pengusaha mikro kecil sudah banyak kita jumpai dimana saja, salah satunya adalah pedagang bakso. Usaha Pondok Bakso Wonogiri ini adalah usaha bakso yang berlokasi di Tengah pemukiman warga. Usaha ini adalah usaha mikro skala rumahan dengan produktifitas kecil dan bahan dagangannya diproses sendiri dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Dalam menjalankan usahanya para pedagang seharusnya bisa selalu mengikuti perkembangan teknologi yang terus berjalan, dengan terus berkembangnya teknologi pada zaman saat ini maka para UMKM pun harus mengikuti perkembangannya. Minimnya sumber daya yang dimiliki oleh para pedagang dapat membuat usahanya kurang begitu berkembang. Selain pengaruh dari perkembangan teknologi, berkembangnya suatu UMKM juga dapat disebabkan karena sumber daya manusia (SDM) yang bisa selalu berinovasi dan berkreasi dalam pengoperasian dalam menjalankan usaha tersebut. Kegiatan PKM ini berlokasi di daerah Pasirgombang, cikarang utara kab.Bekasi. Metode pelaksanaan yang dilakukan meliputi identifikasi masalah yang dihadapi para usaha UMKM dengan melakukan analisis mengenai perkembangan kegiatan proses penjualan usaha bakso tersebut. Kegiatan identifikasi menunjukkan bahwa kreatifitas dan inovasi baru sangat dibutuhkan para pedagang, agar dapat meningkatkan minat beli para calon pelanggan. Diharapkan kegiatan ini dapat menginspirasi pedagang untuk melakukan perbaikan berkelanjutan.

Kata Kunci: UMKM, Pedagang Bakso, Perkembangan Teknologi, Sumber Daya Manusia, Inovasi, Kreativitas, Pasirgombang, PKM, Pengembangan Usaha.

ABSTRACT

The number of micro, small and medium enterprises (MSMEs) is a large part of the economic implementation in totality. We have found many small micro entrepreneurs everywhere, one of which is meatball traders. The Wonogiri Meatball Pond business is a meatball business located in the middle of the residents' capacity. This business is a home-scale micro business with small productivity and the merchandise is processed by itself using simple equipment. In running their business, traders should always be able to keep up with the ongoing technological developments, with the continued development of technology in this era, MSMEs must also follow the development. The lack of resources owned by traders can make their business less developed. In addition to the influence of technological developments, the development of an MSME can also be caused by human resources (HR) who can always innovate and be creative in operating the business. This PKM activity is located in the Pasirgombang area, north cikarang, regency. Bekasi. The implementation method carried out includes identifying the problems faced by MSME businesses by analyzing the development of the meatball business sales process. The identification activity shows that creativity and new innovation are needed by traders, in order to increase the buying interest of potential customers. It is hoped that this activity can inspire traders to make continuous improvements..

Keywords: Msmes, Meatball Traders, Technological Developments, Human Resources, Innovation, Creativity, Pasirgombang, PKM, Business Development.

PENDAHULUAN

UMKM atau yang sering disebut dengan usaha mikro, kecil, dan menengah mempunyai peran yang sangat penting dalam memajukan dan mendorong perekonomian suatu negara. Bagi Indonesia sendiri UMKM mempunyai peran yang sangat penting dalam

mendorong pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Dengan adanya UMKM di Indonesia dapat mengurangi pengangguran yang diakibatkan tidak terserapnya angkatan kerja dalam dunia kerja. Peran UMKM yang begitu penting bagi perekonomian Indonesia membuat Pemerintah Indonesia terus berupaya mendukung UMKM untuk terus maju. Dukungan Pemerintah Indonesia salah satunya berupa dukungan financial dan kelengkapan bahan baku melalui badan usaha milik negara (BUMN). Namun dukungan tersebut masih belum mampu untuk membuat UMKM menjadi lebih kuat.

Salah satu UMKM yang mempunyai peran sangat penting dalam perekonomian Indonesia yaitu UMKM kuliner. Kekayaan budaya Indonesia pada bidang makanan kuliner ditandai dengan beragamnya jenis makanan dengan cita rasa dan Sajian khas, telah hidup dan berkembang sebagai warisan budaya yang dapat dipromosikan ke tengah masyarakat secara luas, nasional dan internasional. Sejalan dengan itu munculah pelaku usaha wisata kuliner di berbagai kawasan di Indonesia. Salah satunya Wisata kuliner yang terdapat di Indonesia yaitu bakso. Bakso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang bahkan daging kerbau. Bakso terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lain, dibentuk Bulatan dan selanjutnya direbus.

Bakso merupakan salah satu makanan yang tergolong mudah didapatkan dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dari anak-anak sampai orang tua. Pondok Bakso Wonogiri merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menyediakan makanan sekaligus tempat untuk mengkonsumsinya, atau biasa disebut dengan makan di tempat. Bahkan bakso yang diproduksi oleh pemilik memiliki cita rasa khas Jawa, yang mana pemilik sendiri pun asli penduduk dari Jawa. Bakso yang dominan dengan rasa daging sapi beserta kuahnya yang gurih merupakan andalan dari pondok bakso wonogiri. Peminat bakso dari tahun ke tahun bahkan selalu bertambah. Apalagi dengan bertambahnya variasi bakso semakin memikat para konsumen untuk mencoba mencicipinya. Untuk saat ini variasi bakso yang disuguhkan di pondok bakso wonogiri, seperti bakso urat, bakso telur, bakso kecil, dan bakso jumbo. Untuk mie ayamnya sendiri seperti, mie ayam biasa, mieso kecil, mieso urat, mieso telur, dan mieso jumbo. Dan untuk aneka minuman seperti, es tawar, es teh manis, es jeruk, dan air mineral.

UMKM kuliner mempunyai peran penting dalam perekonomian karena UMKM kuliner ini dapat mengatasi pengangguran. Banyak sekali muncul UMKM kuliner terutama di kota besar dikarenakan menjadi salah satu solusi mudah untuk menghasilkan uang untuk mencakupi kebutuhan sehari-hari. Namun, seiring dengan perkembangan zaman kuliner tidak hanya menjadi produk konsumsi saja, melainkan saat ini kuliner sudah menjadi gaya hidup dari Masyarakat. Pemilik UMKM kuliner pastinya selalu ingin usahanya terus berkembang. Ada beberapa cara agar usaha kuliner yang dijalankan bisa terus berkembang, seperti meningkatkan selalu kualitas dari sumber daya manusia, mendesain tempat usaha kuliner yang dijalankan menjadi semenarik mungkin, menggunakan strategi promosi yang baik, membuka cabang baru, hidangan menu yang lebih variative dan juga inovatif dan Tingkatkan juga kualitas media social.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) ini ditujukan pada pemilik UMKM bakso. Kegiatan ini bertujuan agar usaha yang dijalankan pemilik UMKM dapat berkembang. Pengabdian pada Masyarakat (PPM) ini dilaksanakan di kecamatan Cikarang Utara, Kab.Bekasi. Adapun langkah-langkah program ini meliputi:

1. Survei Tempat

Tahap awal yang harus dilakukan adalah survei tempat kegiatan UMKM. Tahap awal ini sangat penting dalam kegiatan program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) untuk mengumpulkan informasi mengenai lokasi usaha mikro, kecil, dan menengah serta menganalisis keadaan dan lingkungan lokasi dari UMKM yang akan digunakan. Survei ini bertujuan untuk menggali potensi UMKM dan mengetahui kegiatan apa saja yang ada di suatu daerah. Hal-hal yang dapat diperoleh dari tahapan ini seperti: nama UMKM, nama pemilik, Alamat usaha, jenis usaha, tahun berdirinya usaha, dan lainnya.

2. wawancara

kegiatan wawancara UMKM ini bertujuan untuk mendapatkan informasi yang valid dari proses bisnis yang dijalankan pemilik UMKM. Pada kegiatan ini mahasiswa melakukan wawancara kepada pedagang bakso, berdiskusi mengenai masalah-masalah seperti kendala dalam menjalankan usaha nya, berdiskusi mengenai perkembangan teknologi yang terus berkembang, berdiskusi mengenai cara pemecahan masalah yang harus dilakukan dan diterapkan, dan memberikan Solusi mengenai cara mengembangkan teknologi pada proses pemasaran yang baik.

3. proses pengerjaan

Dalam proses ini Mahasiswa Melakukan proses pengerjaan untuk memenuhi kebutuhan dari perkembangan UMKM pedagang bakso tersebut, seperti pembuatan Daftar menu dan Mendesain dinding ruangan agar lebih menarik. Proses yang dikerjakan berdasarkan kesepakatan dari pemilik UMKM dan Mahasiswa, kegiatan ini bertujuan agar dapat menarik lebih banyak minat beli dari para pelanggan..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan UMKM pada pedagang bakso ini dilakukan secara bertahap, dengan Langkah awal mengadakan wawancara pendahuluan pada pemilik UMKM, yang bertujuan untuk memperoleh informasi tentang kondisi di tempat pelaksanaan UMKM. Pada wawancara tahap awal ini memperoleh hasil diskusi seperti, kebutuhan sang pemilik UMKM untuk mengembangkan usahanya.



Gambar 1. Wawancara Pada Pemilik UMKM, Sumber: Penulis (2024)

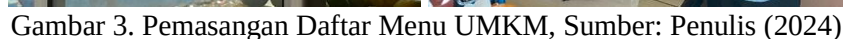
Dari hasil kegiatan wawancara dengan pemilik UMKM pada kegiatan program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) yang dilakukan, memperoleh hasil sebagai berikut.

1. Pembuatan Daftar Menu

Daftar menu sangat penting bagi UMKM dibidang kuliner, tujuan dari pembuatan daftar menu adalah untuk membantu pelanggan memilih menu, penyajian informasi,

Kata “menu” pertama kali dicetuskan oleh Dukeof Brunsick pada abad ke-15. Ia menyatakan bahwa menu adalah segala hal yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang akan digelar olehnya. Menu rupanya juga mengikuti alir zaman. Utamanya setelah Revolusi Prancis, menu menjadi sebuah tren yang harus ada di setiap jamuan makan. Perkembangan menu bergulir hingga sekarang. Tak sesempit pendamping acara jamuan makan, menu bertransformasi menjadi beragam fungsi. Bayangkan saja, menu yang awalnya hanyalah panduan aneka jenis makanan yang akan disantap dan dibayar bisa bertransformasi menjadi alat promosi sampai kenang-kenangan dengan desain yang menggemaskan sehingga sulit ditolak untuk disimpan.

Menu dibuat untuk memudahkan setiap pihak yang terlibat dalam penyediaan makanan di lingkup tempat makan atau restoran yang kamu kelola sebagai unit bisnis. Seperti, pihak pengelola tempat makan seperti koki, pramusaji, bagian pemasaran, kasir, dan sebagainya. Juga pihak luar yaitu tamu atau konsumen.



2. Menambah Hiasan Dinding Umkm

Tempat untuk menjalankan UMKM harus sangat diperhatikan, keindahan serta kebersihan tempat kita beraktifitas harus selalu terjaga. Menjaga kebersihan di tempat UMKM sangatlah penting, bukan hanya penting untuk Kesehatan dan produktivitas, namun juga dapat mempengaruhi citra dan reputasi sebuah Perusahaan.

Lingkungan yang bersih dan teratur dapat memberikan kesan positif pada pelanggan maupun karyawan yang berada pada tempat UMKM tersebut. Beberapa manfaat dalam menjaga kebersihan antara lain seperti, menjaga Kesehatan, menjaga citra dan reputasi, meningkatkan produktivitas, menurunkan resiko kecelakaan, meningkatkan kualitas produk, menunjukkan profesionalitas dan untuk menjaga kelestarian dari lingkungan.

Salain kebersihan, Memberi keindahan pada tempat UMKM juga memiliki berbagai manfaat. Diantaranya, dapat menarik pelanggan, meningkatkan kenyamanan dan kesejahteraan karyawan, dapat mendukung pertumbuhan ekonomi, membantu menjaga kelestarian budaya dan dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Salah satu dari Upaya untuk memberikan keindahan pada tempat UMKM adalah memberikan pajangan/hiasan pada dinding ruangan yang dapat memberikan kesan apik pada ruangan yang di gunakan.



Gambar 4. Hiasan Dinding UMKM, Sumber: Penulis (2024)



Gambar 5. Pemasangan Hiasan Dinding UMKM, Sumber: Penulis (2024).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) ini, ditemukan bahwa Pengembangan dalam menjalankan UMKM sangat penting dilakukan untuk menjaga agar usaha yang dijalankan bisa tetap kompetitif, bertahan lama, dan selalu diminati konsumen. Salah satu cara untuk mengembangkan UMKM adalah dengan selalu memberikan inovasi pada usahanya. Selain itu, pentingnya untuk selalu

mengembangkan UMKM karena kegiatan tersebut berkontribusi pada perekonomian nasional dengan menghasilkan pendapatan, menciptakan lapangan kerja, dan berpotensi menjadi sumber devisa melalui ekspor produk lokal.



Gambar 6. Dokumentasi Bersama Pemilik UMKM, Sumber: Penulis (2024).

DAFTAR PUSTAKA

- Andiana Moedasir. (2022). Daftar Menu: Fungsi dan Contoh Menu Unik Menggugah Selera. <https://search.app/o9VinoehBGcQffgw5>.
- Andini Nurwulandari. (2023). Pengembangan Produk Serta Kemasan Sehat Bagi Pedagang Kuliner Kaki Lima.
- Anis Lu'ul Khoir. (2023). Laporan Wawancara UMKM Dalam Bidang Penjualan Bakso. <https://search.app/pChhgZUckk8hi97C6>.
- Blasius Manggu, Sabinus Beni. (2022). PKM Pendampingan Usaha Kecil Pedagang Kaki Lima (Kasus Pedagang Di Kota Bengkayang). file:///D:/17_639_blasius.pdf.
- Fendy Cuandra, Indah Novitasari. (2023). Penerapan Digital Marketing Pada UMKM Bakso Arek Malang. file:///D:/2289-2298.pdf.
- file:///D:/PENGEMBANGAN+PRODUK+SERTA+KEMASAN+SEHAT+BAGI+PEDAGANG+KULINER+KAKI+LIMA.pdf.
- Muhammad Kemal Amroni. (2023). Mengelola SDM di UMKM Belikopi. file:///D:/MengelolaSDMdiUMKMBelikopi.pdf.
- PrimaDoc. (2022). Pentingnya Penerapan Budaya Resik di Tempat Kerja. <https://primadoc.id/pentingnya-penerapan-budaya-resik-di-tempat-kerja/>.