

Pengembangan Usaha Marble Cake pada Industri Rumah Tangga “Kari Cake Bali” di Banjar Jeleka, Batuan Sukawati Gianyar

I Wayan Gede Lamopia¹, Gusti Ayu Dessy Sugiharni²

wayanlamo@gmail.com¹, dessy_sugiharni@stikom-bali.ac.id²

^{1,2} Institut Teknologi dan Bisnis STIKOM Bali

Article History:

Received: 27-05-2022

Revised: 20-07-2022

Accepted: 20-07-2022

To maintain food security in Indonesia, it is necessary to participate in entrepreneurs engaged in food to continue to develop their businesses. The partner in this community service activity is Mrs. Ni Wayan Kariani who has a business called Kari Cake Bali with a business focus is making Marble Cake. Mrs. Kariani's business has been running for 11 years and is assisted by 3 employees. During a field visit to find existing partners, he said the last few years have experienced a decline in orders due to business competition. Specifically, Ms. Kariani said the competition was motivated by marketing limitations and the absence of innovation or development of her business. Based on these problems, the solution that has been given is product diversification activities and digitalization of Kari Cake Bali.

Keywords: industry, food security

Pendahuluan

Ketahanan pangan menjadi salah satu prioritas pemerintah Indonesia dalam pembangunan nasional. Dalam kurun waktu sepuluh tahun ke depan Indonesia akan menghadapi keadaan yang semakin sulit untuk mencapai mempertahankan dan meningkatkan kualitas keberlanjutan ketahanan pangan. Berbagai macam tantangan muncul dari dua sisi yaitu dari *supply* dan juga *demand*. *Supply* (penawaran) adalah sejumlah barang yang dijual atau ditawarkan pada suatu harga dan waktu tertentu. Sedangkan *demand* (permintaan) adalah sejumlah barang yang dibeli atau diminta pada suatu harga di waktu tertentu (Kotler & Armstrong, 2016). Kristanti dalam penelitiannya yang berjudul peran makanan tradisional dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan mengungkapkan bahwa makanan tradisional merupakan suatu potensi sumberdaya lokal sebagai konsumsi pangan masyarakat untuk mewujudkan ketahanan pangan suatu wilayah. Ketahanan pangan di tingkat rumah tangga merupakan tolak ukur keberhasilan ketahanan nasional. Hal ini bergantung pada kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin pada pemenuhan kebutuhan pangan dalam konteks ketahanan pangan merupakan pilar bagi pembentukan sumber daya manusia berkualitas yang diperlukan untuk meningkatkan daya saing bangsa Indonesia di tatanan global (Kristanti, 2007).

Pangan memiliki pengertian dimana segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan

atau minuman bagi konsumsi manusia (Ariani, e, 2007). Melihat sumber daya dan karakteristik yang dimiliki oleh Indonesia sangat beraneka ragam, muncul berbagai macam varian makanan baik sifatnya makanan berat seperti maupun makanan pendamping di masing-masing daerah salah satunya adalah pulau Bali. Sebagai salah satu pulau yang sering dikunjungi oleh wisatawan, Bali juga memiliki karakteristik kuliner yang bisa diunggulkan dari sisi makanan berat seperti nasi ayam betutu, lawar, serombotan, dan lain-lain (Luh Putu Wrasiasi, I Made Anom Sutrisna Wijaya, I Ketut Suter, 2017). Sedangkan pada makanan pendamping (ringan) seperti sumping, jajan uli, laklak, cake atau kue bolu, pisang rai, camilan nagol, dan banyak varian lainnya yang sampai saat ini masih dikonsumsi oleh masyarakat Pulau Bali. Keberadaan kue tradisional saat ini sudah mulai kalah dengan hadirnya kue-kue modern hasil dari produk globalisasi sehingga menyebabkan minat pembeli dari kue tradisional ini mulai menurun salah satunya adalah Kue Bolu atau biasa disebut Marble Cake. Di Pulau Jawa, Marble Cake juga bisa disebut Kue Marmer yang berasal dari resep pound kue yang kemudian di isi pada loyang dengan tambahan layer adonan coklat yang di aduk sedikit dengan ujung pisau sehingga memunculkan motif seperti marmer. Marble Cake ini berbahan dasar tepung terigu, butter, gula dan telur, Gisslen (2013) menyatakan bahwa sebagai makanan yang dikategorikan tradisional, marble cake ini bisa ditemui berbagai acara seperti upacara agama, acara pemerintahan, ataupun event-event lain yang menyediakan kudapan.

Salah satu mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Ibu Ni Wayan Kariani yang memiliki usaha bernama Kari Cake Bali. Usaha Ibu Ni Wayan Kariani ini telah berdiri sejak tahun 2010 yang bergerak di bidang pembuatan kue yaitu Marble Cake. Lokasi usaha Kari Cake Bali ini terletak di Banjar Jeleke Batuan Sukawati Gianyar. Usaha yang dirintis oleh Ibu Ni Wayan Kariani selama 11 tahun berawal dari kegemaran beliau dalam membuat roti atau cake yang kemudian semakin berjalannya waktu beliau terus memproduksi dan mendapatkan pesanan Marble Cake untuk berbagai macam acara seperti upacara agama, acara keluarga, arisan atau acara dari banjar maupun desa setempat. Selain itu beliau juga memiliki pelanggan catering yang sering mengambil kue di Ibu Ni Wayan Kariani. Selama 11 tahun ini beliau sudah memiliki 3 karyawan untuk membantu beliau dalam memproduksi Marble Cake. Marble Cake yang diproduksi oleh Ibu Ni Wayan Kariani per hari ± adalah 3- 8 loyang dengan harga satuan per Loyang adalah Rp. 65.000,-. Selain mendapatkan pesanan dari catering kudapan snack, Ibu Kariani juga menjual Marble Cake di Pasar sekitar Desa Beliau dengan harga satuan Rp. 1.500,-. Sayangnya 3 tahun belakangan ini usaha Kari Cake Bali tidak berjalan dengan baik. Pada saat kunjungan di Kari Cake Bali, beliau mengatakan produksi Marble Cake tidak seperti tahun-tahun sebelumnya. Beliau menyadari bahwa adanya persaingan bisnis yang dilatarbelakangi

karena pengetahuan yang dimiliki Ibu Ni Wayan Kariani tentang pengembangan sebuah usaha masih kurang. Keterbatasan alat produksi juga menjadi hambatan bagi Ibu Ni Wayan Kariani. Permintaan konsumen baik dari pasar maupun catering yang semakin banyak belum bisa dipenuhi karena alat produksi yang dimiliki oleh beliau masih kurang sehingga beliau sering menolak pesanan. Berikut adalah gambaran usaha milik Ibu Wayan Kariani.



Gambar 1. Produk marble cake milik ibu Wayan Kariani

Berdasarkan gambaran analisis situasi yang telah dijelaskan diatas, dapat ditemukan dua permasalahan yang akan menjadi tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat yaitu :

1. Keterbatasan alat produksi pada saat mitra mendapatkan banyak pemesanan
2. Tidak adanya ketersediaan packaging yang menarik
3. Tidak ada logo kemasan untuk menunjang pemasaran mitra

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat yang diberikan kepada mitra Ibu Ni Wayan Kariani pada Usaha Kari Cake Bali berlokasi di dengan jarak tempuh 18,9 km dalam waktu 34 menit. Berdasarkan permasalahan prioritas yang terjadi pada kondisi mitra kegiatan pengabdian masyarakat, maka akan dilakukan tahapan rencana kegiatan yang akan dilakukan diantaranya sebagai berikut :



Gambar. 2 Metode kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat

a) Tahap Pra Pelaksana

1. Kunjungan Mitra

Tahap kunjungan mitra ini ketua tim pengabdian masyarakat berkunjung ke Kari Cake Bali dan bertemu dengan Ibu Ni Wayan Kariani. Kunjungan tersebut bertujuan untuk menemukan permasalahan dan menjawab solusi yang ditawarkan untuk mitra dengan cara *Focus Grup Discussion*. Setelah menemukan permasalahan dan solusi, tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat mulai melakukan penyusunan draft proposal untuk diajukan di pengabdian internal.

b) Tahap Pelaksanaan

1. Sosialisasi dan Pelatihan Diversifikasi Produk

Diversifikasi menjadi salah satu upaya untuk pengembangan usaha pada mitra Kari Cake Bali. Pada kegiatan ini, mitra akan diberikan sosialisasi pentingnya diversifikasi dan kemudian dilanjutkan praktik secara langsung diversifikasi dengan cara penambahan varian marble cake menggunakan teflon motif. Selain itu, dilakukan pula pelatihan penambahan varian rasa yang beragam. Pelatihan ini akan dibantu oleh seorang *chef bakery* atau pengusaha yang sudah sukses berkembang dengan berbagai macam varian Marble Cake.

2. Pemberian Alat Produksi

Pemberian alat produksi diberikan kepada mitra Ibu Ni Wayan Kariani berupa . Harapan dari pemberian alat produksi ini adalah membantu mitra dalam memenuhi kebutuhan pelanggan dengan memanfaatkan teknologi tepat guna. Mitra yang selama ini sering menolak pesanan karena keterbatasan alat produksi, dengan diberikan alat tambahan mitra bisa memproduksi lebih banyak Marble Cake dengan varian jenis dan rasa. Pemberian alat ini juga diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk Kari Cake Bali.

3. Pemberian Kemasan Kue dan Logo Identitas Mitra

Untuk meningkatkan kualitas produk Marble Cake, Ibu Ni Wayan Kariani akan diberikan kemasan yang menarik dan lebih ramah lingkungan. Selain pemberian kemasan, Ibu Ni Wayan Kariani juga akan memperoleh logo identitas usaha yang bisa dicantumkan pada kemasan sehingga pada saat orang melakukan pembelian mereka bisa langsung menghubungi logo yang telah tercantum.

c) Tahap Pemantauan dan Evaluasi

Pada tahap pemantauan dan evaluasi ini bertujuan untuk melihat kebergunaan dan kebermanfaatan dari Kari Cake Bali mulai dari setelah diberikan pelatihan diversifikasi varian dan rasa, pemberian alat produksi, serta pengelolaan media sosial Instagram sehingga

diharapkan program pengabdian masyarakat ini bisa memberikan kontribusi positif bagi keberhasilan mitra.

Pembahasan

Hasil Kegiatan

Pengabdian masyarakat yang diusung oleh pelaksana ITB STIKOM Bali kali ini dilaksanakan di Banjar Jeleka, Sukawati Gianyar. Sasaran utama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat sebagai wujud *transfer knowledge* dan IPTEK yaitu Ibu Kariani yang memiliki usaha dalam bidang makanan. Adapun jadwal kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Jadwal kegiatan

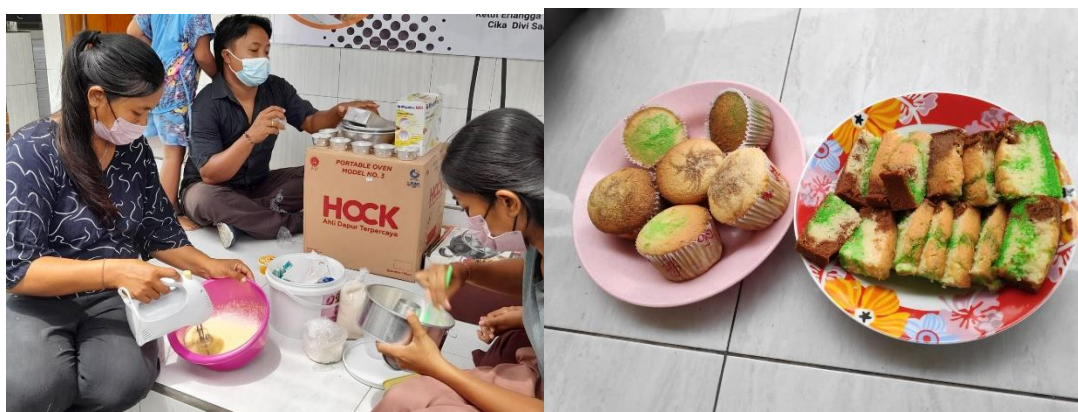
No.	Target Sasaran Kegiatan	Uraian Kegiatan	Tanggal Pelaksanaan
1.	Ibu Wayan Kariani	Kunjungan Mitra (informal). Jarak usaha mitra dengan ketua tim pelaksana tergolong cukup dekat, sehingga tidak memerlukan waktu yang cukup lama untuk mendiskusikan rencana kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dijalankan.	12 Januari 2022
2.	Tim Pelaksana dan Ibu Wayan Kariani, dan	Setelah menemukan starting point pada tanggal 12 Januari 2022. Tim pelaksana kemudian melaksanakan agenda rapat untuk membahas persiapan pemberian alat untuk menunjang produksi. Rapat ini dilaksanakan secara <i>virtual</i> melalui <i>whatsapp</i> .	28 Januari 2022
3.	Tim Pelaksana dan Ibu Wayan Kariani, Ibu Arista	Penyerahan Alat Produksi, Pelatihan diversifikasi varian rasa oleh Ibu Arista dan pembuatan logo kemasan.	13 Februari 2022
4.	Tim Pelaksana	Rapat koordinasi evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat.	13 Februari 2022

Jadwal kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat untuk mitra usaha Kari Cake Bali diatas tidak berhenti sampai pada tahap rapat koordinasi evaluasi kegiatan I. Tim pelaksana telah menyusun kegiatan berikutnya untuk diberikan kepada mitra sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini bisa benar-benar memberikan dampak positif bagi peningkatan usaha Ibu Kariani. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pada usaha Kari Cake Bali dilakukan melalui beberapa tahap. Tahapan pertama yang dilakukan adalah pelatihan diversifikasi varian rasa oleh Ibu Arista. Pada tahapan kedua yaitu pemberian alat produksi untuk menunjang kualitas cake yang dimiliki oleh Ibu Kariani. Sedangkan pada

tahap ketiga yaitu pembuatan logo kemasan untuk usaha beliau, sehingga bisa mengenalkan lebih luas dari kemasan Kari Cake Bali.

Tahapan I : Sosialisasi dan Pelatihan Diversifikasi Varian Rasa

Salah satu upaya untuk meningkatkan manajemen produksi pada suatu usaha adalah melalui diversifikasi varian rasa. Diversifikasi produk pada umumnya dirancang untuk mendirikan suatu perusahaan baru dipasar baru guna mencapai sasaran seperti peluang pertumbuhan baru dan stabilitas penjualan. Adanya diversifikasi varian rasa diharapkan dengan adanya inovasi baru akan membuat konsumen lebih tertarik dan mengkonsumsinya. Pelatihan varian rasa ini diberikan oleh Ibu Arista. Beliau adalah pengusaha yang juga bergerak di bidang *bakery* dengan pengalaman membuat *cake* lebih dari 20 tahun. Pelatihan yang diberikan oleh Ibu Aris adalah penambahan varian rasa baru yakni pandan dan coklat keju. Rasa yang dibuat oleh Ibu Kariani selama ini hanya satu varian rasa. Kini mitra bisa mengembangkan dengan varian rasa lain seperti pandan, coklat keju.



Gambar 3. Pelatihan diversifikasi rasa dan hasil varian rasa mix, greentea dan coklat keju

Tahapan Kedua : Pemberian Alat Produksi

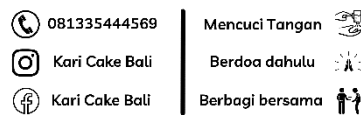
Untuk meningkatkan manajemen produksi dari segi ketersediaan alat dalam pembuatan *cake*, solusi yang diberikan kepada Ibu Kariani adalah pemberian alat produksi. Saat kunjungan awal, beliau telah menyampaikan permasalahannya keterbatasan alat sehingga berdasarkan permasalahan tersebut tim kegiatan pengabdian masyarakat memberikan alat penunjang produksi berupa oven tangkring, teflon untuk modifikasi *cake*, *mixer*, adonan berbagai ukuran dan juga varian rasa baru. Dengan adanya penambahan alat produksi ini, diharapkan dapat membantu meningkatkan jumlah pemesanan usaha Kari Cake Bali.



Gambar 4. Pemberian Alat

Tahapan Ketiga : Pembuatan Logo untuk kemasan Kari Cake Bali

Logo kemasan dibuat dengan mengikuti identitas mitra. Dalam logo tersebut tercantum media sosial dan nomor telepon yang bisa dihubungi untuk melakukan pemesanan. Desain kemasan ini masih memerlukan perbaikan dikarenakan media sosial belum 100% jadi.



Gambar 5. Logo kemasan

Tahapan Keempat : Pemberian kemasan baru

Kemasan sebelumnya menggunakan plastik, dan dengan perkembangan jaman mitra telah diberikan kemasan terbaru dengan bahan ramah lingkungan dan tampilan yang menarik.



Gambar 6. Kemasan Kari Cake Bali terbaru

Luaran Kegiatan dan Luaran Pengabdian

Luaran kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Luaran kegiatan

Kegiatan	Sebelum	Sesudah	Hasil capaian
Pelatihan varian rasa	Hanya 1 rasa	Rasa coklat Rasa keju Rasa pandan Mix coklat keju pandan (4 rasa)	100% keberagaman rasa
Pemberian alat produksi	1 oven tangkring, 1 mixer, 6 adonan kue	2 oven tangkring, 2 mixer, 1 teflon untuk varian bolue, 12 adonan kue	100% meningkat jumlah
Pemberian logo Kemasan	Tidak ada logo	1 logo kemasan	100% tercapai

Evaluasi Kegiatan

Pengembangan usaha yang dilakukan pada usaha Kari Cake Bali dengan memberikan solusi atas permasalahan berupa penambahan alat produksi dan pembuatan logo kemasan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini secara keseluruhan berjalan dengan baik. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Kariani mengenai evaluasi dari program pengabdian masyarakat diperoleh bahwa secara keseluruhan Ibu Kariani merasakan kebermanfaatannya dari kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Kesimpulan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dijalankan di Banjar Jeleka, Sukawati Gianyar oleh mitra usaha Kari Cake Bali telah dilakukan sesuai dengan permasalahan yang

dirasakan oleh mitra. Solusi yang diberikan yakni pemberian alat produksi seperti oven tangkring, *mixer*, teflon untuk bolu mini, tempat adonan kue, serta berbagai varian rasa. Selain itu kegiatan lain adalah Ibu Kariani diberikan pelatihan oleh Ibu Aris untuk diversifikasi rasa dengan tujuan mengembangkan usaha agar konsumen lebih tertarik dengan berbagai varian rasa. Kegiatan ketiga yaitu pembuatan logo kemasan untuk mitra, logo tersebut telah selesai disusun namun masih belum dicetak dikarenakan media sosial Instagram usaha Kari Cake Bali belum 100% tersusun. Capaian luaran dari target kegiatan yang diberikan adalah 100% keberagaman varian rasa, 100% kepemilikan logo kemasan, dan 100% penambahan alat produksi.

Daftar Pustaka

- Ariani, e, a. (2007). *Kinerja dan Prospek Pemberdayaan Rumah Tangga Rawan Pangan Dalam Era Desentralisasi. Kerjasama Penelitian Biro Perencanaan, Departemen Pertanian, dan UNESCAP-CAPSA, Bogor. Departemen Pertanian 2004*. Bogor: Departemen Pertanian.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking 6th ed. Hoboken*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of Marketing (16th ed.)*. England: Pearson Education.
- Kristanti, N. E. (2007). *Teknologi Industri Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Luh Putu Wrasiasi, I Made Anom Sutrisna Wijaya, I Ketut Suter, A. . P. A. S. W. (2017). *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Culinary)*. Bali: Udayana University Press.

