

## Penerapan IPTEK dalam Upaya *Scale Up* Penjualan UMKM Brownies melalui Diversifikasi Produk Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*)

Ahmad Hadi Maulana<sup>1\*</sup>, Muhammad Miftah Dinor<sup>2</sup>, Nadia Humairah<sup>3</sup>, Yustin Ari Prihandini<sup>4\*</sup>

<sup>1-4</sup>Universitas Borneo Lestari, Banjarbaru, Indonesia

\*e-mail korespondensi: yustinariprihandini92@gmail.com

### Abstract

*Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) are businesses carried out by individuals or individually owned business entities. The use of telang flowers in the food sector has not been widely used because many people do not know the benefits of telang flowers. The team's product sales results increase every month, and it can be seen in the following graph that the team's sales results are very helpful in scaling up partner sales. Diversification of products made from butterfly pea flowers increases partner sales figures. Related to the increase in partner economies from sales of diversified products.*

**Keywords:** *Diversification, Clitoria ternatea, UMKM*

### Abstrak

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan suatu usaha yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha milik perorangan. Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan belum banyak dilakukan karena banyak yang belum mengetahui manfaat dari bunga telang. Hasil penjualan produk yang dilakukan oleh tim mengalami peningkatan setiap bulannya, dan dapat dilihat pada grafik berikut bahwa hasil penjualan tim sangat membantu dalam *scale up* penjualan mitra. Diversifikasi produk berbahan dasar dari bunga telang meningkatkan angka penjualan mitra. Berhubungan dengan meningkatnya perekonomian mitra dari hasil penjualan produk diversifikasi.

**Kata Kunci:** Diversifikasi, Bunga Telang, UMKM

Accepted: 2024-03-31

Published: 2024-07-03

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan suatu usaha yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha milik perorangan. Produk yang dihasilkan oleh UMKM juga beragam sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Produk baru merupakan salah satu kunci untuk pengembangan penjualan suatu usaha. Seorang pelaku usaha harus mempertimbangkan manfaat produk yang ditawarkan kepada konsumen sehingga produk tersebut dapat meningkatkan hasil penjualan.

AHLA Brownies merupakan usaha mikro di bidang usaha kuliner yang berdiri sejak tahun 2016 dengan produk yang dihasilkan yaitu varian brownies panggang dan *cookies* yang sudah memiliki PIRT dan LPPOM Halal MUI. AHLA Brownies bertempat di Jalan Panglima Batur Barat Gg Rahmat No.78 Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Banyaknya jumlah pesaing usaha dengan jenis usaha kuliner yang sama yaitu usaha brownies yang terus menjamur di Kalimantan Selatan, sehingga AHLA Brownies harus cukup bersaing untuk mendapatkan pelanggan setia dan masih sulit untuk bersaing dengan perusahaan yang berdiri lebih dulu.

AHLA Brownies membutuhkan sebuah strategi, agar usaha mikronyadapat semakin dikenal dan digemari serta mampu bersaing dengan para pesaing dan mengatasi masalah-masalah

yang dihadapi sehingga dapat meningkatkan penjualan dan eksistensinya. Salah satu cara penanganannya adalah dengan diversifikasi produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki mutu dan nilai gizi tinggi.

Kalimantan Selatan memiliki pangan lokal yaitu bunga telang (*Clitoria ternatea*) yang belum banyak inovasi pengolahannya. Diversifikasi produk berbasis inovasi kreatif dengan memanfaatkan pangan lokal yaitu bunga telang (*Clitoria ternatea*) yang belum dimanfaatkan secara optimal dapat menjadikan produk AHLA Brownies menjadi produk kuliner yang kreatif, inovatif, bernilai jual dan bergizi tinggi.

Perkembangan teknologi dan informasi ikut mendorong peningkatan pemanfaatan berbagai komoditas pangan lokal. Pangan lokal dapat digunakan sebagai *ingredient* dalam pengolahan produk pangan. Berbagai sumber bahan pangan terus diidentifikasi untuk memberikan manfaat dalam pengembangan dan diaplikasikan pada industri pangan. Salah satu bahan pangan lokal yang mulai banyak diteliti yaitu bunga telang (*Clitoria ternatea*). Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan belum banyak dilakukan karena anyakyang belum mengetahui manfaat dari bunga telang. Pemanfaatan dan pengolahan bunga telang di masyarakat biasanya hanya direbus secara langsung untuk dijadikan obat herbal sehingga belum populer di kalangan masyarakat dan usaha mikro sehingga hal tersebut dapat menjadi peluang besar dalam inovasi pengembangan produk untuk meningkatkan penjualan melalui diversifikasi produk pada usaha mikro AHLA Brownies.

Dari gambaran umum yang ada, dapat diidentifikasi dan diberikan alternatif pemecahan masalah yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Gambaran Umum Identifikasi dan Alternatif Masalah Mitra

No.	Identifikasi	Alternatif
1	Belum diterapkan IPTEK	Pelatihan dan pembinaan mitra
2	Strategi pemasaran belum maksimal	Pemanfaatan media sosial sebagai sarana pengiklanan
3	Kurangnya kerja sama atau kemitraan dengan pelaku usaha lain	Membuka jaringan koneksi antarsesama pelaku UMKM

Proses pelaksanaan yang mengenalkan pembuatan produk melalui proses diversifikasi tepung bunga telang sebagai bahan utama. Pelaksanaan diskusi bersama mitra, kami telah menetapkan resep dan cara pembuatan produk yang tepat sehingga menghasilkan produk bermutu yang sesuai dengan selera konsumen. Hasil diskusi dan konsultasi dengan dosen pembimbing kelompok juga disarankan agar proses pemasaran menggunakan sistem *franchise* dan membuat rencana kerja. Proses penyebaran informasi melalui poster dan media sosial terus dilakukan untuk menambah jumlah calon pembeli yang diharapkan akan menjadi konsumen produk kami. Pengujian atau berinovasi membuat tampilan yang berbeda dan rasa yang unik juga telah dilakukan. Diferensiasi dari produk akan membuat banyak pilihan bagi konsumen, serta untuk meminimalkan kejenuhan konsumen terhadap rasa yang biasa saja.



Gambar 1 Dokumentasi Proses Identifikasi Masalah Bersama Mitra

## METODE



### 1. Studi Literatur

- Mengumpulkan data yang berkaitan dengan brownies dan bunga telang
- Mengkaji dan mengolah data yang dikumpulkan hingga dapat menyelesaikan problem yang ada
- Menyusun strategi pemasaran yang akan dijalankan

### 2. Persiapan Alat dan Bahan

Produk dibuat di lab kuliner kampus sehingga peralatan yang diperlukan sudah tersedia lengkap. Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan Brownies dari Bunga Telang yaitu : Gula, telur, tepung terigu, susu bubuk, baking soda, margarin, whipped cream, keju, meses, oreo, bunga telang, air, dan kertas kue

### 3. Pembuatan produk

- Siapkan loyang dan lapisi dengan margarin dan kertas kue
- Masak air dan daun telang untuk mendapatkan tepung daun telang
- Dalam wadah lain, campur telur dan gula dengan menggunakan Mixer
- Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder. Adukrata.
- Masukkan Tepung Daun Telang. Aduk rata.
- Tuang adonan dalam loyang.
- Panaskan oven 170°C.
- Panggang adonan selama 25-30 menit.
- Angkat dan dinginkan
- Oles permukaan brownies dengan whipped cream
- Taburi dengan topping (Keju/Meses/Oreo)
- Potong sesuai selera
- Siapkan loyang dan lapisi dengan margarin dan kertas kue
- Masak air dan daun telang untuk mendapatkan tepung daun telang
- Dalam wadah lain, campur telur dan gula dengan menggunakan Mixer

- Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder. Adukrata.
  - Masukkan Tepung Bunga Telang. Aduk rata.
  - Tuang adonan dalam loyang.
  - Panaskan oven 170°C.
  - Panggang adonan selama 25-30 menit.
  - Angkat dan dinginkan
4. Uji Organoleptik  
Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk
5. Pemasaran  
Strategi pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan media sosial sebagai alat penyebaran informasi yang luas. Media sosial yang digunakan yaitu whatsapp, instagram, dan juga tiktok
6. Evaluasi  
Evaluasi dilakukan untuk menganalisa kelebihan dan kekurangan produk setelah seluruh rangkaian kegiatan telah dijalankan dan juga menilai hasil kegiatan

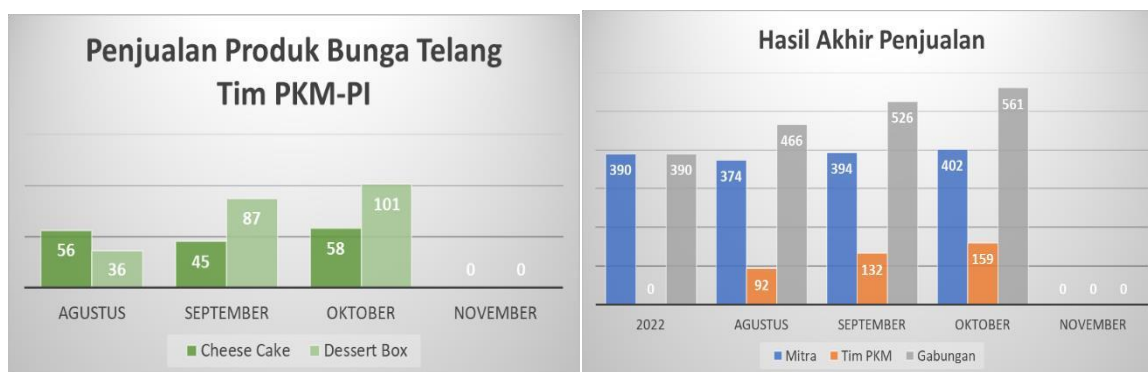
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai mengacu pada indikator keberhasilan jangka pendek, selama pelaksanaan kegiatan yang dapat dilihat dari kesesuaian jenis dan jumlah luaran yang telah dihasilkan serta persentase hasil terhadap seluruh kegiatan. Berikut ini merupakan hasil yang dicapai selama pelaksanaan kegiatan diantaranya :

Tabel 2. Hasil Capaian Kegiatan

No.	Hasil yang dicapai	Keterangan
1	Akun Media Sosial	Pembuatan akun media sosial sebagai instrumen media sosial yang digunakan yaitu Instagram, dengan nama akun @pkmpi.dikasipulang.unbl
2	Buku Pedoman Mitra	Buku Pedoman Mitra dapat menjadi sumber rujukan untuk mitra dapat meningkatkan angka penjualannya dengan pengolahan produk diversifikasi.
3	Dessert Box Bunga telang & Cheesecake bunga telang	Karena warna khas dari bunga telang tidak muncul saat pembuatan brownies berbahan dasar bunga telang, maka dibuat inovasi lain dari bunga telang yaitu dessert box bunga telang dan cheesecake bunga telang.

Hasil penjualan produk yang dilakukan oleh tim mengalami peningkatan setiap bulannya, dan dapat dilihat pada grafik berikut bahwa hasil penjualan tim sangat membantu dalam *scale up* penjualan mitra:



Gambar 2. Data Penjualan

## KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan dengan melihat indikator keberhasilan jangka pendek. Kesimpulan yang diperoleh dari hasil pelaksanaan yaitu Program ini berdampak terhadap meluasnya nama brand UMKM di mata masyarakat dengan inovasi produk diversifikasi berbahan dasar dari bunga telang, Diversifikasi produk berbahan dasar dari bunga telang meningkatkan angka penjualan mitra. Berhubungan dengan meningkatnya perekonomian mitra dari hasil penjualan produk diversifikasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, E. R. (2019). Program studi teknologi pangan fakultas teknologi pangan dan kesehatan universitas sahid jakarta 2019. Skripsi: Universitas Sahid Jakarta. Tersedia pada (<http://repository.usahid.ac.id/eprint/15>) (diakses pada tanggal 10 Mei 2020).
- Angriani, L. (2019). Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 32-37.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Ismayani, Y. (2007). Variasi brownies kukus & panggang. Kawan Pustaka.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 63-85.
- Palimbong, S. and Pariama, A.S., 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, Volume 2, Nomor 3 (hlm. 228-235)
- Setyorini, Efi Endang Dwi, et al. 2018. "Diversifikasi Sebagai Startegi Untuk Meningkatkan Potensi Kue Tradisional Klepon Di Kecamatan Gempol Pasuruan". *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, Volume 3, Nomor 2 (hlm.57-62)