

## MULGUMB (MULTIVITAMIN OF GUMMY BUBALUS BUBALIS) INOVASI PRODUK ASK DI ERA MILENIAL

Ziendy Kharismawati<sup>1)</sup>, Choirum Alfi Shariana Umami<sup>2)</sup>,  
Niken Ayu Mulya Permatasari<sup>3)</sup>, Syamsul Bahri<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang  
Email: [ziendyk@gmail.com](mailto:ziendyk@gmail.com)

<sup>2)</sup> Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang  
Email: [choirumalfi12@gmail.com](mailto:choirumalfi12@gmail.com)

<sup>3)</sup> Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang  
Email: [nikens824@gmail.com](mailto:nikens824@gmail.com)

<sup>4)</sup> Prodi Akuntansi, Universitas Widyagama, Malang  
Email: [syamsulbahri.uwg@gmail.com](mailto:syamsulbahri.uwg@gmail.com)

### ABSTRAK

MULGUMB (Multivitamin Of Gummy Bubalus Bubalis) adalah gummy yang berasal dari susu kerbau. Susu kerbau yang kaya akan provitamin A, tinggi protein dan mineral berperan aktif untuk pemenuhan multivitamin harian. MULGUMB memiliki beberapa varian rasa buah serta memiliki berbagai bentuk sebagai upaya menarik minat konsumen. Tujuan umum di produksinya MULGUMB adalah sebagai pilihan cerdas produk gummy yang memiliki kandungan gizi susu kerbau. Selain itu MULGUMB dibuat tanpa adanya pemanis buatan, sehingga aman untuk dikonsumsi jangka panjang. Metode produksi dimulai dari tahap persiapan, pencarian dan pembelian bahan baku, pembuatan dan pengujian sampel, penjualan, dan yang terakhir adalah pemasaran produk. Target utama dalam penjualan MULGUMB adalah semua kalangan masyarakat. MULGUMB sebagai inovasi gummy dari susu kerbau pertama yang kaya manfaat bagi kesehatan, sehingga diharapkan menjadi bisnis prospektif dan berkelanjutan.

**Kata Kunci** : Susu kerbau, multivitamin, gummy

### PENDAHULUAN

Susu secara alami merupakan bahan makanan alami yang paling baik bagi anak mamalia yang baru dilahirkan (Prihadi dan adiarto, 2008). Hampir semua komposisi susu asal ternak perah, mempunyai proporsi yang beragam jumlahnya. Ciri khas susu kerbau yang berwarna lebih putih daripada susu sapi dikarenakan tidak adanya  $\beta$  karoten dalam susu kerbau, karena sudah diubah secara sempurna menjadi vitamin A dalam susu. Susu kerbau juga mempunyai kadar lemak dan kadar solid non fat (SNF) yang lebih tinggi dibandingkan susu sapi (Murti, 2002). Dewasa ini di era milenial gummy sangat digemari oleh berbagai kalangan. Akan tetapi kebanyakan gummy yang beredar di masyarakat adalah gummy tanpa kandungan yang memadai. Oleh karena itu kami membuka pangsa pasar yang baru dengan membuat inovasi produk dari susu kerbau yang diolah menjadi sebuah produk gummy. Karena berbahan dasar susu kerbau, MULGUMB diperkaya dengan vitamin, protein dan mineral yang baik untuk kesehatan dalam rangka pemenuhan nutrisi harian.

## METODE



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dimulai dengan memilih tempat produksi yang beralamat di Jalan Wendit Timur RT.02 RW.03 Pakis Kabupaten Malang. Kemudian dengan pembagian jobdesk dengan tujuan terciptanya kejelasan arah kerja, pengorganisasian, tanggungjawab serta keefektifan dan keefisienan tugas untuk menunjang kelancaran kegiatan. Dimana ketua yang bertanggungjawab terhadap keseluruhan aspek usaha, anggota 1 sebagai riset dan pengembangan produk lebih inovatif dan anggota 2 yang mengatur aliran dana yang masuk dan pemasaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Tahap persiapan

Aspek yang dipersiapkan yaitu koordinasi tim PKM terkait dengan jobdesk dan planning terkait pelaksanaan PKM selama waktu yang ditetapkan.



Gambar 2. Koordinasi tim

### 2. Tahap pencarian dan pembelian bahan baku

Dilakukan survey terkait bahan-bahan yang sesuai yang akan diolah lebih lanjut pada proses produksi.



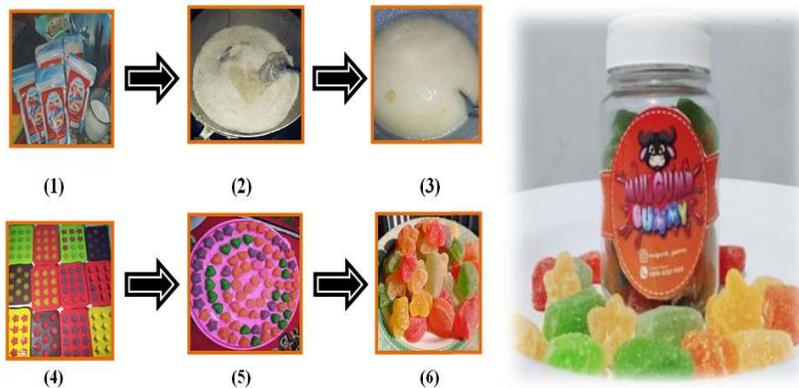
Gambar 3. Pencarian dan Pembelian bahan baku



Gambar 4 : Bahan Baku Pembuatan MULGUMB

### 3. Tahap pembuatan dan pengujian sampel

Pembuatan sampel diawali dengan pengolahan semua komponen bahan menjadi Gummy.



Gambar 5. Proses produksi MULGUMB

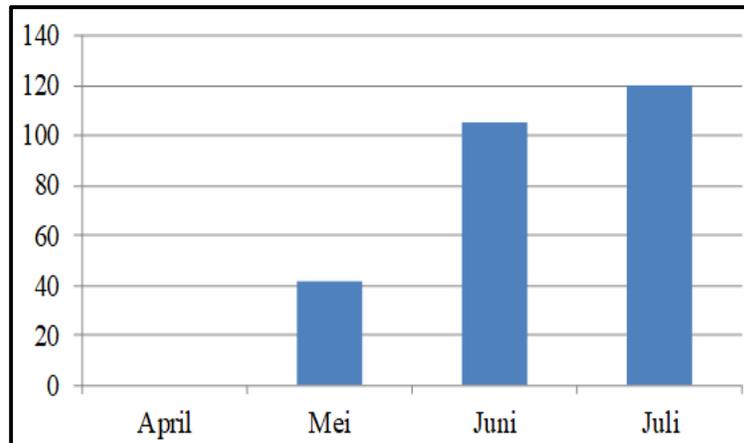


Gambar 6. Sampel produk MULGUMB

### 4. Tahap pemasaran

Terdapat beberapa strategi pemasaran yang digunakan yaitu: Media offline berupa brosur dan katalog sedangkan media online via instagram, facebook dan online shop.

### a) Tahap penjualan



Gambar 7. Grafik Penjualan

Penjualan MULGUMB dimulai dari bulan Mei pada minggu ke-2, produk MULGUMB dijual dengan harga Rp. 12.500,-. Pada bulan Juni penjualan MULGUMB mengalami kenaikan karena banyak permintaan ketika hari raya tiba. Penyimpanan produk MULGUMB juga menjadi penentu seberapa lama MULGUMB dapat bertahan. MULGUMB akan lebih awet jika disimpan dalam botol dengan suhu di bawah 30°C kering dan terlindung cahaya matahari langsung. Penjualan diatas kami mendapatkan hasil sebesar Rp. 3.337.500,- dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 2.572.174,- maka didapatkan keuntungan sebesar Rp. 765.326,-.

### b) Pemasaran

Pemasaran produk MULGUMB dilakukan dengan dua cara yaitu online dan offline. Pemasaran secara offline dilakukan dengan menempelkan poster dan pembagian brosur kepada masyarakat. Sedangkan secara online dengan memanfaatkan sosial media diantaranya Facebook dan Instagram dan juga online shop. Facebook dengan halaman Mulgumb Gummy, Instagram dengan @mulgumb\_gummy dan online shope dengan nama Mulgumb Gummy.



Gambar 8. Pemasaran Online dan Offline



Gambar 9. Konsumen MULGUMB

### **KESIMPULAN**

MULGUMB (Multivitamin Of Gummy Bubalus Bubalis) adalah hasil inovasi produk gummy milenial yang bergizi karena terdapat kandungan susu kerbau yang kaya provitamin A, tinggi protein dan mineral serta berperan aktif untuk pemenuhan multivitamin harian masyarakat.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar - besarnya kepada Kemenristekdikti yang telah mendanai secara penuh melalui Program (PKM-K) ini.

### **REFRENSI**

- Murti,T. W.2002. *Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan UGM.
- Jannah, Rina Mei Fatul;dkk. (2018). *Wirausaha STEICO (Stemaed White Corn): Inovasi Bledhus Berbasis Jagung Putih*. CIASTECH 2018, 177-185.
- Linaf L.2014. *Potensi Kerbau Sebagai Kandidat Penghasil Susu*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan UGM.

