

## DIVERSIFIKASI PRODUK DAN INOVASI KEMASAN PRODUK MAKANAN PADA USAHA DAUN REMPAH CATERING

Syahroni Wahyu Iriananda <sup>1\*)</sup>, Rangga Pahlevi Putra<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi S1 Teknik Informatika, Universitas Widyagama Malang, Malang

\*Email Korespondensi: [syahroni@widyagama.ac.id](mailto:syahroni@widyagama.ac.id)

### ABSTRAK

Pada masa pandemi berbagai macam strategi diupayakan oleh wirausahawan untuk mengembangkan produk usaha di tengah produk-produk baru yang bermunculan dengan menghadirkan variasi atau inovasi sesuai dengan minat pasar yang ada. Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Daun Rempah Catering, yang merupakan sebuah usaha makanan rumahan yang dikelola sejak tahun 2020 oleh Diana bersama keluarga. Usaha ini dimulai dari sebuah usaha kecil-kecilan dan mengandalkan peralatan masak yang dimiliki dengan tenaga kerja dari keluarga sendiri dalam membantu usaha ini. Usaha katering ini menawarkan beberapa menu seperti pemesanan nasi kotak, paket nasi kuning, dan aneka tumpeng. Saat ini mitra mengalami hambatan dalam pengembangan produk, seperti inovasi produk makanan terkini, kekurangan peralatan memasak yang lebih canggih, serta kemasan makanan catering yang masih konvensional yaitu menggunakan kotak kardus berwarna putih. Maka dari itu, tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan solusi berupa diversifikasi produk dengan cara melakukan sosialisasi dan analisis pasar dengan mitra, memberikan inovasi kemasan produk, serta memberikan perlengkapan memasak sebagai upaya pendukung diversifikasi produk sehingga bisa dimanfaatkan oleh mitra untuk mengembangkan produk dan meningkatkan penjualan.

**Kata Kunci:** Diversifikasi Produk, Desain Kemasan, Katering, Produk Makanan, Inovasi Produk

### PENDAHULUAN

Kondisi ekonomi di negara Indonesia terjadi peningkatan seiring dengan maraknya kegiatan wirausaha atau adanya Usaha Kecil Menengah (UKM) atau Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). UMKM merupakan salah satu jenis usaha milik perorangan yang mana badan usahanya tidak berbadan hukum [1]. Peran UMKM yaitu pemenuhan kebutuhan masyarakat akan sebuah produk unggul, membuka lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan pendapatan daerah [2]. Pada masa sekarang UMKM di Indonesia mengalami perkembangan secara pesat dari tahun ke tahun.. Fenomena ini menjelaskan bahwa UMKM merupakan usaha yang produktif untuk dikembangkan secara makro dan mikro di Indonesia [3]. Dalam perkembangan UMKM di Indonesia khususnya pada tantangan Revolusi Industri 4.0 menuntut pemilik dan pengelola UMKM untuk bisa bersaing dengan UMKM lain.

Dari bermacam-macam UMKM yang berkembang, tentunya berbagai potensi yang dimiliki oleh UMKM harus dimaksimalkan sehingga proses perkembangan kehidupan suatu daerah tidak hanya berkaitan dengan modernisasi yang menyilaukan [1]. Dalam implementasinya usaha kecil dan menengah dalam sistem perekonomian, industri dalam lingkup rumah tangga adalah salah satu sektor penting pada perekonomian kecil yang bisa memberikan dampak pada peningkatan perekonomian secara individu maupun secara umum [1].

Salah satu usaha atau industri yang memiliki potensi memberikan dampak luar bisa dikalangan umum adalah industri makanan dan minuman, karena memiliki peran penting dalam pemenuhan kebutuhan makan dan minum manusia, salah satunya adalah catering [4]. Katering memiliki tugas yang sangat krusial terutama dalam penyelenggaraan berbagai

macam acara, karena catering berperan sebagai pemenuh kebutuhan utama manusia, yaitu makan dan minuman [4].

Salah satu usaha kecil rumahan yang didirikan oleh Diana adalah Daun Rempah Catering. Daun Rempah Catering merupakan sebuah usaha yang bergerak dalam jasa catering yang menawarkan beberapa menu seperti pemesanan nasi kotak, paket nasi kuning, serta aneka tumpeng. Dengan latar belakang pemilik yang merupakan lulusan jurusan tata boga dari salah satu Universitas Negeri di Malang, pemilik memulai usaha dibantu dengan keluarga yang mulai beroperasi sejak tahun 2020. Daun Rempah Catering mengutamakan produk yang prima, pemilihan bahan dasar dengan kualitas terbaik serta mengutamakan dalam segi rasa makanan.



Gambar 1. Nasi Hantaran Daun Rempah Catering

Seiring dengan berjalannya usaha, Daun Rempah Catering juga memiliki hambatan. Adapun hambatan yang dialami diantaranya yang pertama adalah kurangnya pengetahuan mengenai diversifikasi produk. Diversifikasi produk dibutuhkan untuk menyesuaikan dengan gaya hidup dan konsumsi masyarakat [5]. Diversifikasi produk sendiri adalah usaha untuk mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas [5]. Sesuai dengan perkembangan waktu, selera makan dari masyarakat semakin tinggi disebabkan banyak variasi produk makanan di industri makanan tidak terkecuali catering. Maka dari itu dibutuhkan usaha diversifikasi sebagai upaya untuk menambah nilai jual dan minat para konsumen.

Selain diversifikasi produk, untuk menambah efektifitas dan efisiensi proses memasak, usaha ini juga belum memiliki alat masak yang canggih sehingga terkadang masih membutuhkan waktu yang lama jika memperoleh pesanan yang banyak. Adapun peralatan memasak yang digunakan terbatas pada peralatan memasak sehari-hari, sehingga dibutuhkan alat memasak yang memiliki sentuhan teknologi. Begitu juga dalam *branding* kotak atau kemasan dari Daun Rempah Catering juga masih sederhana yaitu menggunakan kotak kardus berwarna putih, sehingga memiliki kesan yang masih konvensional belum mengikuti daya saing di era modernisasi.



Gambar 2. Kemasan Nasi Hantaran Daun Rempah Catering

Dari hasil pengabdian ini diharapkan bisa menghasilkan kemasan yang menarik dan mengikuti era modernisasi. Adapun kemasan baru ini nanti akan didiskusikan dengan pihak mitra agar sesuai dengan identitas atau karakter yang diusung oleh pemilik Daun Rempah Catering

### METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada kondisi mitra Daun Rempah Catering, maka akan dilakukan tahapan metode pelaksanaan kegiatan seperti pada Gambar 3, berikut.



Gambar 3. Alur Rencana Kegiatan Pengabdian

Pada tahap rencana pelaksanaan kunjungan mitra, kegiatan yang dilakukan adalah mengadakan diskusi kelompok untuk merumuskan permasalahan utama yang terjadi pada mitra dan setelah menemukan permasalahan yang terjadi, maka akan ditentukan kegiatan yang bisa menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh mitra Daun Rempah Catering. Setelah tahap kunjungan mitra, tahap selanjutnya adalah sosialisasi pada tahap pertama setelah menemukan solusi dari hasil kunjungan melalui kegiatan diskusi kelompok. Sosialisasi yang diberikan mengenai diversifikasi produk untuk meningkatkan produksi maupun penjualan. Keluaran dari sosialisasi ini diharapkan mitra bisa menghasilkan inovasi atau variasi dari menu catering yang dijalankan, seperti menu *bento*, *ricebowl*, atau menu dengan kombinasi dengan bahan baku yang lain.

Pada tahap berikutnya adalah memberikan edukasi mengenai pentingnya dari *branding* kemasan produk bagi mitra. Keluaran dari sosialisasi ini adalah mitra memiliki perkembangan edukasi bahwa identitas dalam sebuah kemasan usaha merupakan suatu hal yang cukup penting. Setelah memberikan edukasi mengenai kemasan dalam sebuah *branding* produk, maka kemasan terbaru yang sesuai dengan karakter permintaan mitra. Pendampingan tentang kemasan perlu dilakukan agar terlihat lebih menarik dan bisa mencapai kesepakatan terkait kemasan yang baru. Dengan kemasan terbaru ini diharapkan bisa merepresentasikan identitas dari usaha Daun Rempah Catering.

Langkah terakhir adalah evaluasi kegiatan dilaksanakan untuk menganalisis hasil dari kegiatan pengabdian yang diberikan. Evaluasi dilakukan dengan cara wawancara secara terstruktur terkait produk yang dipasarkan sesudah proses diversifikasi dan proses *branding* kemasan terbaru. Selain itu dalam tahap evaluasi akan dilakukan perencanaan selanjutnya agar usaha Daun Rempah Catering bisa dinamis dalam menghadapi perubahan industri makanan yang semakin cepat. Setelah semua langkah dilaksanakan maka pembuatan laporan pengabdian bisa dilakukan dengan harapan bisa menghasilkan beberapa keluaran yang bermanfaat untuk masyarakat atau peneliti lain.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan utama dalam pengabdian ini meliputi diversifikasi produk dan *branding* produk khususnya dari sisi kemasan catering. Dari kegiatan ini nanti diharapkan bisa memberikan salah satu solusi dari permasalahan yang dialami oleh Daun Rempah Catering. Berikut adalah hasil pengabdian yang sudah dilaksanakan.

#### a. Diversifikasi produk

Pada kegiatan ini pihak pelaksana pertama kali menyampaikan konsep dari diversifikasi sebuah produk, karena sebelumnya mitra belum terlalu memahami konsep dari sebuah diversifikasi produk. Dalam pelaksanaannya pihak pelaksana berusaha

menjelaskan secara mudah agar konsep tersebut dapat dipahami oleh mitra. Dalam konteks diversifikasi yang dijelaskan, umumnya mengarah ke pada praktik penjualan dan pembelian serta inovasi dari produk yang ditawarkan khususnya bidang catering serta olahan makanan. Adapun inovasi yang ditawarkan dari Daun Rempah Catering diharapkan dapat memberikan produk yang menarik dan terbaru serta bisa dari sisi kemasan produksi.

Dari hasil diversifikasi oleh tim pelaksana, Daun Rempah Catering akhirnya memberikan beberapa variasi dari menu yang ditawarkan. Adapun menu catering yang ditawarkan tidak hanya pada nasi kotak/hantaran tapi juga mulai memberikan menu baru seperti *rice bowl*, *cake*, dan *cookies*. Berikut adalah contoh dari diversifikasi produk yang dihasilkan.



Gambar 4. Contoh Hasil Diversifikasi Daun Rempah Catering  
(a) *Cookies*, (b) *Cake*, (c) *Rice Bowl*

Dari Gambar 4, bisa dijelaskan beberapa contoh hasil diversifikasi dari Daun Rempah Catering, seperti *cookies* atau kue kering, *cake* atau kue ulang tahun, serta *rice bowl* atau nasi yang diberikan kemasan dari mangkok kertas. Dari diversifikasi ini diharapkan bisa memberikan daya tarik bagi calon konsumen khususnya anak muda atau calon konsumen yang sering menggunakan media sosial, sehingga bisa tertarik dari foto hasil olahan yang dihasilkan.

#### b. **Branding Produk**

Salah satu solusi lain yang ditawarkan tim pelaksana adalah *branding* produk dari sisi kemasan atau *packaging*. Tim pelaksana menawarkan desain baru pada kemasan dan label sebagai inovasi agar lebih menarik dari sisi visual. Pengemasan yang baik sangat penting untuk penjualan sebuah produk makanan dan minuman karena itu desain kemasan berpengaruh terhadap minat beli masyarakat [6]. Berikut adalah hasil dari inovasi *branding* kemasan dan label.



(a)



(b)

Gambar 5. Hasil Inovasi Label dan Kemasan (a) Label Baru, (b) Kemasan Baru

Dari Gambar 5, bisa dijelaskan bahwa untuk label dibuat dengan desain vertical agar lebih menarik dengan paduan warna hijau dan rem disertai dengan logo usaha serta menu-menu yang disediakan oleh catering. Sedangkan untuk kemasan, inovasi yang diberikan dengan memanfaatkan box karton dengan bentuk yang modern dan sedang digemari oleh kalangan masyarakat masa kini.

### c. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan pada kegiatan pengabdian ini dimaksudkan agar bisa diketahui tingkat kepuasan mitra dari kegiatan pengabdian. Evaluasi dilakukan dengan teknik wawancara langsung yang didasarkan pada *interview guide* yang sudah dibuat oleh tim pelaksana. Dari hasil wawancara bersama mitra pada kegiatan pengabdian ini, mitra merasa sangat puas karena sudah memperoleh tambahan edukasi khususnya materi mengenai diversifikasi produk, *branding* kemasan serta label. Kegiatan pengabdian berjalan sesuai dengan perencanaan sehingga bisa memberikan manfaat pada mitra Daun Rempah Catering.

### KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat kepada mitra UMKM Daun Rempah Catering diperoleh kesimpulan bahwa dari diversifikasi produk dan inovasi kemasan bisa menambah variasi menu catering serta daya tarik produk dari sisi visual khususnya melalui label dan kemasan. Diharapkan ke depan bisa ditambahkan lagi proses diversifikasi produk dari sisi bahan baku makanan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini didukung oleh dana dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM), Universitas Widyagama Malang, tahun anggaran 2021. Serta ucapan terima kasih kepada mitra Daun Rempah Catering, Blimbing, Malang.

## REFERENSI

- [1] R. W. Ni Nyoman Wulan Antari, "Penguatan Identitas Melalui Branding Kemasan dan Diversifikasi Produk Usaha Comel," *J. Stud. Kasus Inov. Ekon.*, vol. 3, no. 1, pp. 5–12, 2019.
- [2] D. Irawan and M. W. Affan, "Pendampingan Branding Dan Packaging UMKM Ikatan Pengusaha Aisyiyah Di Kota Malang," *J. Pengabd. dan Peningkatan Mutu Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 32–36, 2020, doi: 10.22219/janayu.v1i1.11188.
- [3] M. T. Febriyantoro and D. Arisandi, "Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean," *J. Manaj. Dewantara*, vol. 1, no. 2, pp. 61–76, 2018, [Online]. Available: <http://ejournal.stiedewantara.ac.id/index.php/JMD/issue/view/32>.
- [4] Y. P. Kristiutami, F. Ariesta, and S. P. Pirastyo, "Penerapan Diversifikasi Produk Sebagai Upaya Penanggulangan Pandemi Covid-19 Pada Kuswini Katering," *J. Pendidik. dan ...*, vol. 1, pp. 76–85, 2021, [Online]. Available: <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpp/article/view/20633>.
- [5] V. P. Anggareni, "Strategi Pemulihan UMKM Pada Masa New Normal dan Industri 4.0," pp. 318–328, 2020.
- [6] R. A. N. Diaz, I. G. Harsemadi, N. W. S. Arini, E. Sulistyorini, and N. L. N. M. Wedasari, "Optimalisasi Pemasaran Melalui Brand Packaging Dan E-Commerce Sebagai Media Promosi Pia Sinar Bali," *Prociding SENADIMAS*, pp. 331–336, 2019.