

STRATEGI MANAJEMEN PRODUKSI DAN PEMASARAN UNTUK PENGEMBANGAN UMKM AYAM GEPREK “ANA”

Muhammad Agus Sahbana^{1*)}, Akhmad Farid²⁾, Muhammad Ilman Nur Sasongko¹⁾

¹⁾ Program Studi S1 Teknik Mesin, Universitas Widyagama Malang, Kota Malang

²⁾ Program Studi D3 Mesin Otomotif, Universitas Widyagama Malang, Kota Malang

*Email Korespondensi: sahbana@widyagama.ac.id

ABSTRAK

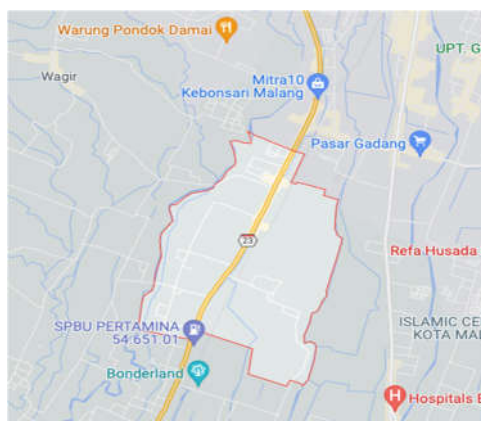
Desa kebonagung, Kecamatan Pakisaji masuk wilayah malang kabupaten mempunyai penduduk 14.580 jiwa dengan wilayah 418 Ha. Desa Kebonagung terbagi menjadi 4 dusun yaitu dusun sonosari penduduk 3.161 jiwa, dusun karangsono penduduk 3.010 jiwa, dusun sonotengah penduduk 3.633 dan dusun kebonagung penduduk 3.676. Mayoritas penduduk beragama islam dengan jumlah 15.701 jiwa sedangkan agama hindu 125 jiwa, budha 11 jiwa, kepercayaan 4 jiwa, katolik 216 jiwa, kristen 423 jiwa. Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, yaitu: pengetahuan variasi rasa dan sambal ayam geprek dengan tujuan agar pelanggan tidak merasa bosan, metode-metode pemasaran yang lebih tepat guna meningkatkan penjualan ayam geprek dan pembuatan kemasan.

Kata Kunci: Desa kebonagung, rasa, pemasaran, ayam geprek, kemasan

PENDAHULUAN

Desa kebonagung, Kecamatan Pakisaji masuk wilayah malang kabupaten mempunyai penduduk 14.580 jiwa dengan wilayah 418 Ha. Desa Kebonagung terbagi menjadi 4 dusun yaitu Dusun sonosari penduduk 3.161 jiwa, dusun Karangsono penduduk 3.010 jiwa, dusun sonotengah penduduk 3.633, dan dusun kebonagung penduduk 3.676. Mayoritas penduduk desa Kebonagung beragama islam dengan jumlah 15.701 jiwa sedangkan agama hindu 125 jiwa, budha 11 jiwa, kepercayaan 4 jiwa, katolik 216 jiwa kristen 423 jiwa [1]. Batas wilayah desa kebonagung

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Sebelah barat | : kecamatan wagir |
| 2. Sebelah selatan | : Desa genengan kecamatan Pakisaji |
| 3. Sebelah utara | : kecamatan sukun Kota Malang |
| 4. Sebelah timur | : Desa gadang kecamatan sukun Kota Malang |



Gambar 1. Peta lokasi Desa Kebonagung Kecamatan Pakisaji [2]

Dari 4 dusun yang ada, dusun Karangsono dan dusun Kebonagung adalah dusun yang paling padat penduduknya di banding 2 dusun yang lain, di dusun Kebonagung terdapat 2 perusahaan yang besar dan bersifat nasional yaitu PG kebon agung dan PT. Penamas [3]. PG kebon agung merupakan pabrik gula berstandar nasional dengan jumlah karyawan mencapai 1200 karyawan, sedangkan PT. Penamas merupakan pabrik rokok yang memiliki

karyawan sebanyak 2500 [4]. Sedangkan dusun karangsono memiliki pabrik perakitan sepeda motor dengan merk Happy dengan jumlah karyawan mencapai 800. Kondisi ini mengakibatkan banyaknya bermunculan industri kuliner yang berskala kecil, menengah dan besar. Untuk yang berskala kecil dan menengah biasanya membangun warung-warung yang berdekatan dengan posisi pabrik, namun jam beroperasinya hanya sampai dengan jam 18.00, padahal jam kerja karyawan terbagi dalam 3 shift, sehingga untuk karyawan yang mendapat jadwal masuk shift yang ketiga akan kesulitan mendapatkan makanan. Menu makanan karyawan juga menyesuaikan dari kesukaan orang Indonesia pada umumnya, rata-rata untuk karyawan lebih menyukai kuliner yang berbahan dasar ayam, bisa ayam goreng, lalapan ayam dan ayam geprek. Khusus untuk ayam geprek, menu yang satu ini juga terbilang cukup familier dengan lidah orang Indonesia pada umumnya, dan mulai mendapat tempat di pangsa pasar kuliner Indonesia. Salah satu industri ayam geprek yang berada di desa Kebonagung adalah ayam geprek “Mbak Ana”, ayam geprek ini mulai memproduksi tahun 2020 dengan omzet rata-rata 500 ribu sampai dengan 1 juta rupiah. Dari beberapa survey dan menggali informasi dari mitra pengabdian ini terdapat beberapa masalah antara lain [4]:

a. Bidang Produksi

Pada bidang ini, mitra mengalami permasalahan produksi yaitu pada:

1. kemasan menggunakan sterofoam tanpa label, kurang higienis, tidak menarik dan tidak aman.
2. Varian rasa sambal, hanya ada dua jenis varian yaitu: sambal bawang dan sambal hijau.



Gambar 2. Contoh kemasan ayam geprek tanpa label



Gambar 3. Contoh varian ayam geprek sambal bawang

b. Bidang Pemasaran

Selama ini pemasaran ayam geprek hanya pemesanan melalui chat Whatsapp dan perantara orang terdekat.

METODE PELAKSANAAN

Berikut ini langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan [4], yaitu:

1. Pelatihan Manajemen Produksi
Pelatihan yang diberikan meliputi: tata cara melaksanakan produksi ayam geprek (pembuatan kemasan yang menarik, pemberian label dan varian rasa yang banyak).
2. Pelatihan Manajemen Pemasaran
Pelatihan pemasaran produk ayam geprek.
3. Perancangan Desain Kemasan
Merancang bentuk desain kemasan ayam geprek yang dapat menarik perhatian pelanggan dengan tagline “Ayam geprek Mbak Ana Rasanya Maknyuss”

4. Pencetakan Kemasan

Melakukan pencetakan kemasan di kertas yang lebih tahan lama, higienis dan mudah dibentuk. Proses pencetakan kemasan ini juga bertujuan untuk memudahkan mengisi ayam geprek beserta variannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan manajemen produksi

Pelatihan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan variasi rasa dan sambal ayam geprek dengan tujuan agar pelanggan tidak merasa bosan dan dapat beralih ke warung ayam geprek yang lain. Materi yang diberikan antara lain:

1. Pengenalan menu ayam geprek yang paling banyak diminati pelanggan
2. Rasa sambal yang dapat menggugah selera makan
3. Tampilan penataan ayam geprek, lauk dan sayuran pendamping

Pelatihan ini berlangsung selama 1 hari penuh dengan melibatkan pemilik UMKM ayam geprek mbak ana, pemateri dari anggota Proppenmas dan ahli manajemen produksi dari Universitas Widyagama Malang.



Gambar 4. Pelatihan manajemen produksi

2. Pelatihan manajemen pemasaran

Diadakannya pelatihan ini adalah untuk mengenalkan metode-metode pemasaran yang lebih tepat guna meningkatkan penjualan ayam geprek. Materi-materi yang diberikan antara lain:

1. Pemasaran langsung
2. Pemasaran tidak langsung
3. Sasaran dan konsentrasi pelanggan



Gambar 5. Pelatihan manajemen pemasaran

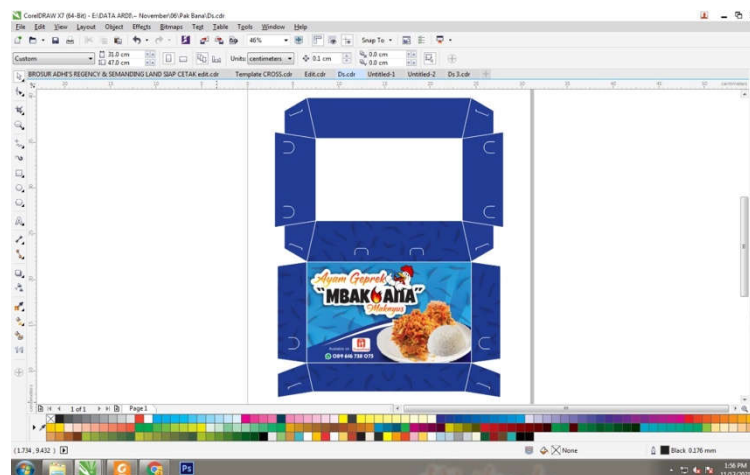
Pelatihan ini melibatkan pemilik UMKM ayam geprek mbak ana, dan ketua propenmas yang dibantu anggota.

3. Mendesain kemasan ayam geprek

Proses desain kemasan ayam geprek melibatkan studio advertising “jawara print” di jalan Soekarno Hatta Kota Malang. Proses desain ini dilakukan selama 1 minggu, dan tetap melakukan konsultasi dengan pemilik UMKM ayam geprek mbak ana



Gambar 6. Pemilihan Warna Kemasan



Gambar 7. Proses Desain Kemasan

Beberapa luaran yang tercapai dalam pengabdian untuk masyarakat ini antara lain:

1. Terciptanya tiga menu yang berbeda dari rasa semula yang mengandalkan sambal bawang dan sambal hijau.



Gambar 8. Sambal original



Gambar 9. Sambal keju



Gambar 10. Sambal teri

2. Dalam proses pendaftaran di shopee food
3. Terealisasinya kemasan ayam geprek yang menarik dan higienis.



Gambar 11. Kemasan yang sudah jadi

KESIMPULAN

Berdasarkan paparan data dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengenalan menu baru di UMKM ayam geprek mbak ana yang pada awalnya hanya terdapat menu sambal dua rasa yaitu: sambal bawang dan sambal hijau, maka dengan adanya program pengabdian masyarakat ini, akhirnya terciptalah tiga varian rasa baru yaitu: original, sambal bawang keju dan sambal teri.
2. Perencanaan pemasaran yang berbasis online lebih dikedepankan guna meraih jangkauan pelanggan yang lebih luas.
3. Kemasan baru yang lebih aman, tidak mudah sobek dan penyok merupakan prioritas utama dari program pengabdian kepada masyarakat (propenmas) kali ini dengan tercetaknya kemasan baru dan tampilan yang menarik

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada:

1. Rektor Universitas Widyagama Malang beserta jajarannya.
2. LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Universitas Widyagama Malang yang telah mengupayakan dan memberikan dana untuk propenmas 2021.
3. Mbak Ana selaku pemilik UMKM Ayam Geprek "Mbak Ana" di Desa Kebonagung Kecamatan Pakisaji Kabupaten Malang sebagai mitra dalam program pengabdian kepada masyarakat ini.
4. Rekan-rekan Dosen Program Studi Teknik Mesin di Fakultas Teknik Universitas Widyagama Malang

REFERENSI

- [1] Wikipedia. (2020, December 28). Retrieved from https://id.wikipedia.org/wiki/Kebonagung,_Pakisaji,_Malang
- [2] GoogleMaps. (2021, September 7). Retrieved from <https://www.google.com/maps/place/Kebonagung,+Pakisaji,+Malang+Regency,+East+Java/@-8.0351474,112.6039448,15z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x2e789d7b6a0abec5:0xf155fcb05f8313d0!8m2!3d-8.0365199!4d112.6109257>
- [3] Pemerintah_Kabupaten_Malang. (2021, September 9). Retrieved from <http://desa-kebonagung.malangkab.go.id/desa/default>
- [4] Sahbana, M. A. (2020). *Penguatan Manajemen Pengelolaan Berbasis Kurikulum Guna Memacu Perkembangan Pendidikan Bahasa Inggris di Desa Inggris Kecamatan Singosari Kabupaten Malang*. Malang: LPPM Universitas Widyagama .