

Pelatihan Peluang Usaha Kuliner di Masa Pandemi Covid-19

Evtaleny Mauboy^{#1}, Don Pollo², Samy Do'o³, Hendrik Djahi⁴,
Almido Ginting⁵

#Teknik Elektro, FST, Universitas Nusa Cendana

¹evtalenymauboy@staf.undana.ac.id

²don_pollo@staf.undana.ac.id

³samyeverson@staf.undana.ac.id

⁴hdjahi@staf.undana.ac.id

⁵almidoginting@staf.undana.ac.id

Abstrak (Calibri, Bold, 10 pt)

Di masa pandemi covid-19 sekarang ini, sebagian besar masyarakat kehilangan mata pencaharian sehingga pemasukan semakin berkurang karena ada berbagai macam kendala dan pembatasan aktifitas. Berbagai macam peluang dan usaha untuk meningkatkan pendapatan di masa sekarang ini sangat penting. Bisnis online semakin meningkat dan oleh karena itu peluang usaha pembuatan cake, misalnya brownies dan kue ulang tahun dapat menjadi salah satu peluang usaha di bidang kuliner yang dapat meningkatkan pendapatan, terutama di masa pandemi seperti saat ini. Dengan meningkatnya permintaan akan kuliner berupa cake, brownies dan kue ulang tahun maka pelatihan ini dilaksanakan sehingga mitra dapat memiliki pengetahuan secara baik tentang bagaimana pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun yang sederhana dan biaya yang ekonomis, namun memiliki rasa yang lezat, kemudian dengan teknologi pengemasan yang menarik agar berdaya jual tinggi. Metode pelatihan dilaksanakan dengan langsung mempraktekan pembuatan kuliner yang disiapkan, dilanjutkan dengan pengenalan website dan cara mempromosikan hasil secara online.

Kata kunci: *kuliner, cake, online, pandemi, covid-19.*

Abstract

In this Covid-19 pandemic, most of the people around the world has suffered from the lost of job and the lack of income because of the many challenges and activity restrictions. Various kinds of opportunities and efforts to increase income today are very important. Online business is increasing and therefore cake making business opportunities, such as brownies and birthday cakes can be one of the business opportunities in the culinary field that can increase income, especially during a pandemic like today. With the increasing demand for culinary in the form of cakes, brownies and birthday cakes, this training is carried out so that participants can have good knowledge about how to make cakes, brownies and birthday cakes that are simple and economical, but have a delicious taste, then with technology of packaging for high selling power. The training method is carried out by directly practicing the culinary preparations that are prepared, followed by an introduction to the website and how to promote the culinary online.

Keywords: *culinary, cake, online, pandemic, covid-19*

1. PENDAHULUAN

Cake dan berbagai jenis kue lainnya banyak digunakan sebagai sajian dalam rumah, baik sebagai pendamping minuman maupun sebagai hidangan ketika ada perkunjungan sahabat dan keluarga. Selain itu, cake juga banyak digunakan sebagai hadiah atau persembahan untuk orang-orang terdekat sebagai ungkapan kasih maupun ketika menemui hari *special*. Pada zaman sekarang, cake, misalnya brownies dan kue ulang tahun banyak dikreasikan ke dalam bentuk yang semakin menarik yang disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat.

Dalam masa pandemi sekarang ini, sebagian besar masyarakat kehilangan mata pencaharian atau pemasukan yang semakin berkurang karena ada berbagai macam kendala dan pembatasan aktifitas dalam upaya bersama mengurangi penyebaran penyakit ini [1]. Berbagai macam peluang dan usaha untuk meningkatkan pendapatan di masa sekarang ini sangat penting. Bisnis online semakin meningkat dan oleh karena itu peluang usaha pembuatan cake, misalnya brownies dan kue ulang tahun dapat menjadi salah

satu peluang usaha di bidang kuliner yang dapat meningkatkan pendapatan, terutama di masa pandemi seperti saat ini [1,2].

Cake, brownies dan kue ulang tahun, ditambah dengan kreasi menggunakan bahan lokal yang ada di sekitar kita dapat dikreasikan dengan berbagai topping yang menarik dan mengundang selera di kalangan masyarakat saat ini. Ada banyak peluang dan potensi penghasilan yang bisa didapatkan dari sini. Ada banyak kreasi dengan tips dan trik yang menarik yang dapat dikelola agar dapat menjadikan pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun sebuah peluang usaha yang menjanjikan. Dengan meningkatnya permintaan akan cake, brownies dan kue ulang tahun maka pengetahuan tentang ini sangat dibutuhkan agar peluang kuliner yang ada dengan keunikan budaya lokal tidak sia-sia [3].

Untuk Kota Kupang sebagai wilayah yang mulai berkembang dimana tingkat penghasilan sebagian warganya mulai meningkat, tingkat konsumsi juga meningkat, sehingga permintaan juga akan semakin meningkat. Kemampuan warga untuk mengetahui dan optimisme untuk meningkatkan penghasilan di masa pandemi ini juga menjadi penting. Dengan keadaan seperti ini tentunya pengetahuan tentang pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun yang menarik dan berdaya jual tinggi juga sangat diperlukan. Yang menjadi permasalahan adalah pengetahuan warga tentang bagaimana mengelola dan membentuknya menjadi kreasi yang berdaya jual tinggi masih masih minim.

Hal ini dirasakan betul oleh Kelompok Perempuan GMT Tamariska Maulafa Kota Kupang. Banyak dari mereka yang menginginkan untuk memiliki pengetahuan secara baik tentang bagaimana pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun yang sederhana dan biaya yang ekonomis, namun memiliki rasa yang lezat, kemudian dengan teknologi pengemasan yang menarik agar berdaya jual tinggi. Dengan demikian maka dengan pengetahuan yang diperoleh dari pelatihan ini nantinya menambah bekal mereka dikemudian hari khususnya dalam bidang pembuatan cake, promosi dan pemasaran secara online, sehingga melalui mereka para peserta pelatihan, seluruh warga dapat memanfaatkan peluang yang ada khususnya dibidang kuliner yang dapat meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan mereka.

2. LANDASAN TEORI DAN METODE

Metode Ipteks bagi Masyarakat ini dilakukan dengan langkah-langkah kegiatan dalam bentuk pelatihan pengenalan bahan dan teknik pembuatan cake, tips dan trik membuat kreasi topping cake dengan memperkenalkan beberapa resep dan teknik pembuatan [4,5,6]. Lebih lanjut dibahas juga tentang teknologi pengemasan yang baik dan menarik, dan pengenalan secara singkat tentang penggunaan media online untuk pemasaran kuliner yang ada, yang disusun dalam beberapa tahapan kerja agar memudahkan pelaksanaan dan evaluasinya. Tahapan-tahapannya adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan tentang bahan dan teknik pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun.
2. Menjelaskan tentang tips dan trik membuat kreasi topping cake, brownies dan kue ulang tahun.
3. Menjelaskan tentang teknologi membentuk pengemasan yang baik dan menarik.
4. Mengkoordinir ibu-ibu yang terlibat dalam kegiatan untuk bersama-sama melakukan persiapan pekerjaan
5. Membeli bahan-bahan dan alat-alat untuk pelaksanaan kegiatan
6. Memilih dari beberapa resep cake, brownies dan kue ulang tahun yang akan dibuat.
7. Memulai proses pelatihan dan melihat hasil yang ada.
8. Memperkenalkan dengan halaman-halaman web yang membicarakan tentang informasi-informasi baru tentang pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun dan juga tentang teknik pengemasan yang baik dan menarik serta pemasaran secara online.
9. Melakukan evaluasi terhadap hasil kegiatan.
10. Pelaporan dari seluruh kegiatan termasuk kesimpulan sementara dan saran untuk kegiatan selanjutnya.
11. Mempersiapkan materi untuk seminar dan artikel untuk jurnal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM ini berupa pelatihan pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun dan bagaimana melakukan pemasaran secara online, kepada kelompok perempuan GMT Tamariska Maulafa. Materi

pelatihan direncanakan berupa praktek dengan porsi 80%. Terbagi atas materi bahan baku dan proses pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun dan pengenalan website kuliner online serta bagaimana cara memasarkan secara online.

Kegiatan pelatihan ini berlangsung pada tanggal 6 September 2021. Pelatihan ini diikuti oleh 15 (lima belas) orang peserta pelatihan dengan dipandu oleh 1 (satu) orang instruktur dan tim pelaksana sebanyak 5 (lima) orang.

Sesuai dengan materi pelatihan, kegiatan dimulai dengan persiapan bahan-bahan seperti pada gambar 1. Setelah bahan-bahan tersedia sesuai dengan kebutuhan, maka proses pembuatan kuliner berupa kue, brownies dan cake dikerjakan secara bersama-sama seperti terlihat pada gambar 2a. Setelah semua proses pembuatan selesai seperti terlihat pada gambar 2b, maka kegiatan dilanjutkan dengan pengenalan website yang menyediakan informasi lebih lanjut tentang pembuatan cake, brownies dan kue ulang tahun. Selain itu, ditampilkan juga beberapa tautan berupa resep-resep dan juga tautan pemasaran secara online di beberapa media sosial yang ada. Pelatihan ini ditutup dengan melakukan pemasaran secara online, yang dimulai dengan teman dan kerabat terdekat di sekitar kediaman para peserta.

Setelah seluruh rangkaian kegiatan pelatihan ini selesai, maka dapat dikatakan hasil capaian mitra dalam implementasi hingga saat ini telah memiliki kemampuan sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami karakteristik bahan yang baik dan berkualitas
2. Menganalisa kebutuhan bahan yang diperlukan
3. Dapat membuat sendiri kuliner yang ingin dipasarkan
4. Mengetahui website dan tautan online tentang resep, cara pengemasan yang baik dan aman, serta cara pemasaran yang baik
5. Dapat memasarkan secara online produk kuliner yang dipersiapkan



Gambar 1. Persiapan bahan



(a)



(b)

Gambar 2. Penyelesaian proses pembuatan (a) Proses menghias (b) Hasil akhir

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini akan dilanjutkan dengan pendampingan dengan cara peserta pelatihan diminta membuat sendiri berbagai macam jenis kuliner yang diinginkan sebagai industri rumahan. Selain itu akan didiskusikan rencana membuka unit produksi kelompok perempuan Gereja dengan pendamping tim pelaksana PKM.

Tim pelaksana juga sementara mempersiapkan rencana monitoring dari pihak LP2M Undana dan persiapan tahap akhir dari kegiatan ini. Selain itu akan dibicarakan pola pendampingan apabila unit produksi dimaksud mulai beroperasi setelah kegiatan PKM berakhir.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Khafh, Z., Tips Strategi Bisnis Kuliner di Masa Pandemi COVID-19, <https://karawangpost.pikiran-rakyat.com/ekbis/pr-1422743502/tips-strategi-bisnis-kuliner-di-masa-pandemi-covid-19>, Mei 2022
- [2] Satria, C., Nofiansyah D., Strategi Inovasi Usaha Civitas Akademika STEBIS IGM Melalui Media Informasi Teknologi Berbasis Web, Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, **1**(1), pp. 65-74, Juli 2020.
- [3] Fitria, Ekonomi Kreatif Berbasis Budaya Lokal, Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, **2**(1), Juli 2021
- [4] Fitri Sasmaya, Fudge Brownies, <https://cookpad.com/id/resep/2706325-fudge-brownies>, diakses Agustus 2021
- [5] Aisyah, Y., Resep Fudgy Brownies Lumer, Rasa Cokelatnya Enak", <https://www.kompas.com/food/read/2020/12/28/113114875/resep-fudgy-brownies-lumer-rasa-cokelatnya-enak>, diakses Agustus 2021
- [6] Luthfiyyah, A., Resep Kue Tart Ulang Tahun, <https://resepkoki.id/resep/resep-kue-tart-ulang-tahun>, diakses Agustus 2021