

PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN USAHA PASTA STORY DENGAN PEMANFAATAN TEKNOLOGI

Oleh :

Eddy Triharyanto¹⁾, Susantingrum²⁾, Martina Andriani¹⁾,
Apriliana Kurniasari³⁾

¹⁾Staff Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

²⁾Staff Pengajar Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Sebelas Maret

³⁾Tenant Pusat Pengembangan Kewirausahaan Universitas Sebelas Maret

Email : eddytriharyanto@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pengaruh globalisasi berdampak pada semakin beragamnya jenis makanan yang ada di Indonesia termasuk jenis makanan yang berasal dari luar negeri (*western food*) dan salah satu yang sangat berkembang pesat adalah makanan yang berasal dari Italia (*Italian food*) seperti pasta dan pizza. Dilatarbelakangi hal tersebut, terlihat bahwa saat ini peluang usaha di bidang kuliner sudah banyak dilirik karena memiliki prospek yang bagus kedepannya. Pendampingan difokuskan pada 4P yaitu, *product, price, place* dan *promotion*. Inkubasi bisnis teknologi ini dilakukan mulai bulan Agustus hingga November 2016. Akan tetapi pendampingan pengembangan usaha tetap dilakukan hingga usaha tersebut berkembang dan sukses. Dalam kegiatan ini, PPKwu memberikan pendampingan berupa pengajuan legalitas usaha, pengurusan sertifikat laik hygiene, HKI, sertifikat halal MUI, pengembangan website, pembuatan kemasan, pengembangan inovasi produk pizza, branding, system administrasi dan keuangan, dan penggunaan mesin pencetak pizza.

Kata kunci : inkubator, teknologi, pasta story

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar utama untuk manusia, sehingga sangat penting untuk menjaga ketersediaannya. Hak untuk menerima makanan adalah salah satu hak asasi manusia, sebagaimana tercantum dalam pasal

27 UUD 1945. Pertimbangan ini mendasari terbitnya UU No.7/1996 pada makanan. Sebagai kebutuhan dasar dan hak asasi manusia, makanan memiliki arti dan peran penting bagi kehidupan bangsa. Ketersediaan pangan yang jauh lebih kecil daripada kebutuhan untuk itu dapat menciptakan ketidakstabilan ekonomi dan dapat menyebabkan berbagai gejolak sosial dan politik (Abubakar, 2008; Dwi, 2009). Tabel Pengeluaran Pangan di Indonesia Menurut Kelompok Pangan, 2002 (%).

Di era modern ini masyarakat lebih menyukai hal-hal instan dan praktis, salah satunya makanan. Pada tabel pengeluaran pangan di Indonesia menurut kelompok pangan (2002) terlihat bahwa secara agregat proporsi pengeluaran makanan/minuman jadi di kota lebih besar dan mengalahkan pengeluaran untuk padi-padian. Pola kehidupan masyarakat kota dan

desa adalah berbeda. Masyarakat kota banyak yang bekerja di luar rumah termasuk kaum wanita, sehingga mereka sering makan siang dalam bentuk makanan/minuman jadi, dan juga membeli makanan jadi untuk dibawa ke rumah. Selain itu jenis makanan/minuman jadi di kota sangat banyak dan tersedia di berbagaitempat yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Salah satu makanan jadi yang sering di konsumsi oleh masyarakat adalah olahan terigu karena mengandung nilai gizi yang menyerupai nasi. Menurut Sawit (2003) di Indonesia, pada kelompok rendah dan menengah, beralihnya pangan dari non terigu ke terigu atau produk olahannya begitu cepat dibandingkan di negara-negara Asia. Pengaruh globalisasi berdampak pada semakin beragamnya jenis makanan yang ada di Indonesia termasuk jenis makanan yang berasal dari luar negeri (*western*

food) dan salah satu yang sangat berkembang pesat adalah makanan yang berasal dari Italia (*Italian food*) seperti pasta dan pizza. Dilatarbelakangi hal tersebut, terlihat bahwa saat ini peluang usaha di bidang kuliner sudah banyak dilirik karena memiliki prospek yang bagus kedepannya.

Pasta Story merupakan usaha kuliner restoran yang mengangkat konsep "*homey dining resto*". Interior desain yang bertema "*green interior*" yaitu memanfaatkan barang-barang bekas sebagai interior ruangan. Berdiri sejak tanggal 15 Januari 2014 di Surakarta tepatnya di Jalan Teratai 2 No.4 Mangkubumen, Surakarta dengan pangsa pasar masyarakat Surakarta dalam waktu 1,5 tahun Pasta Story dapat berkembang dengan pesat dan mampu bersaing dengan kompetitor yang ada di Surakarta. Kualitas produk (rasa dan harga), inovasi, dan pelayanan yang ramah menjadi kunci

berkembangnya Pasta Story. Perkembangan ini ditandai dengan telah dibukanya cabang kedua pada 27 Agustus 2015 dan direncanakan akan membuka satu cabang lagi di Surakarta pada tahun yang sama.

METODE DAN TARGET INKUBASI

1. *Product*

Target pengembangan produk direncanakan untuk memaksimalkan bahan-bahan baku lokal, sehingga dapat menambah nilai produk sekaligus mendukung pemanfaatan bahan baku lokal sehingga dapat mendukung perekonomian Indonesia.

Target selanjutnya adalah membuat standar baku mutu produk guna menjaga kualitas dan konsistensi rasa setiap produk, serta melakukan pengembangan menu sehingga konsumen tidak merasa bosan.

Selain itu penambahan teknologi mesin sebagai upaya meningkatkan produktivitas produksi serta efisiensi waktu guna meningkatkan kepuasan pelanggan.

2. *Place*

Target pengembangan usaha dari segi tempat yaitu melebarkan sayap dengan menambah gerai di luar kota (2016 ditargetkan membuka gerai di Yogyakarta dan atau Semarang selanjutnya 2017 ditargetkan membuka gerai di Surabaya dan atau Jakarta). Pengembangan sistem kemitraan untuk mempercepat perkembangan dan perluasan store utama di Jalan Teratai 2 No.4 Mangkubumen, Surakarta.

3. *Price*

Penerapan sistem komputerisasi untuk memonitoring keuangan, serta peningkatan target omzet minimal Rp.1.500.000/hari/store untuk wilayah Jateng-DIY, dan pada tahun kedua ditargetkan target omzet

minimal Rp.2.500.000/hari/store untuk wilayah Jateng-DIY dan Rp. 4.000.000/hari/store untuk wilayah Jawa Timur dan Jakarta.

4. *Promotion*

Memaksimalkan sosial media terupdate sebagai media promosi dan komunikasi langsung dengan customer serta memanfaatkan link ke media massa untuk meningkatkan brand Pasta Story dikalangan masyarakat luas. Promosi dilakukan melalui media online maupun offline, diantaranya :

- Leaflet
- X-Banner
- Sosial networking (Twitter, Facebook, Instagram)
- *Mouth to mouth*
- Membercard

Selain itu beberapa kali liputan dari beberapa media elektronik maupun media cetak secara otomatis menjadi media promosi bagi Pasta Story.

5. Lain-lain

Aspek Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan salahsatu point vital di sebuah perusahaan. SDM yang baik akan mendukung pengembangan perusahaan ke arah yang baik pula, sehingga pengembangan SDM menjadi salahsatu point penting yang menjadi targetan Pasta Story. Salahsatu bentuk pengembangan SDM adalah dengan merekrut SDM dengan kualifikasi yang benar-benar dibutuhkan dan melalui proses yang ketat.

HASIL INKUBASI BISNIS TEKNOLOGI

1. Pendampingan pengajuan legalitas usaha (HO,SIUP, TDP)

Pendampingan pengajuan legalitas usaha dilakukan pada pertengahan September. Pasta Story telah mengambil formulir pendaftaran legalitas usaha di Badan Penanaman Modal dan Perizinan Terpadu (BPMPT) Surakarta.

2. Pendampingan Mengurus Sertifikat Laik Hygiene

Pendampingan pengurusan sertifikat laik hygiene dilakuakn minggu kedua September. Pasta Story telah mengambil dan melengkapi persyaratan pengurusan Sertifikat Laik Hygiene dari Dinas Kesehatan Surakarta.

3. Mengurus Hak Merk Dagang (HKI)

Pengurusan hak merk dagang dilakukan pada minggu pertama bulan Oktober dengan mengajukan permohonan hak merk dagang melalui lembaga Universitas Sebelas Maret (UNS).

4. Pengajuan seertifikat halal MUI

Pengajuan permohonan sertifikat halal MUI telah di lakukan pada minggu pertama bulan Desember.

5. Development website Pastastoryid.com

Bulan September minggu keempat *tenant Pasta Story* membeli hosting dan domain di

www.domainesia.com dan sampai saat ini sedang dilakukan development website oleh tim admin Pasta Story.

6. Sewa alat mixer *dough*

Untuk meningkatkan kuantitas produksi dilakukan penambahan alat produksi dengan sistem sewa. Sewa mesin mixer *dough* kapasitas 2 kg tepung terigu untuk membuat adonan pizza telah dilakukan pada oktober minggu pertama bekerjasama dengan Toko Bakery 21 Surakarta.



- Tipe Mesin : DN5 –Maksindo
- Volume : 5liter
- Kapasitas dry flour : 2 kg
- kapasitas dough : 3 kg
- Listrik : 200 watt, 220 V
- Bowl size : Ø 210×160 mm
- Rotation speed (bowl/hook) : 19/193 rpm
- Dimensi : 560x230x480 mm
- Berat : 35 kg

Gambar 1. Mixer *dough* kapasitas 2kg terigu

7. Ekspansi cabang ketiga

Ekspansi cabang ketiga saat ini sedang dalam tahap persiapan tempat dan proses desain interior ruang. Direncanakan akan dibuka pada Desember minggu kedua.

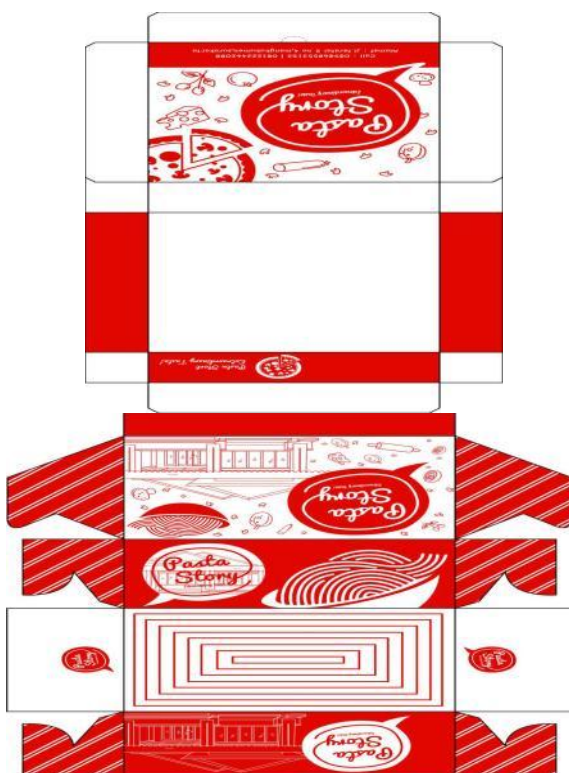


Gambar 2. Persiapan tempat cabang ketiga Pasta Story

8. Pembuatan kemasan take away pizza dan pasta

Pembuatan kemasan take away pizza dan pasta telah

melakukan membuat desain yang dilakukan pada minggu ketiga bulan oktober. Pada minggu kedua bulan november telah dilakukan pemesanan untuk mencetak, direncanakan akan jadi pada bulan desember ini.



Gambar 3. Kotak take away pizza dan pasta

9. Pengembangan produk pizza mini dan rempah

Pembelian bahan baku untuk produk baru pizza mini berupa loyang pizza telah di beli dan

launching pada minggu ketiga bulan oktober. Formulasi untuk produk pizza baru yaitu pizza rempah masiih dalam proses pembuatan.



Gambar 4. Loyang pizza mini dan produk pizza mini

10. Branding melalui penyebaran flyer Pasta Story

Pembuatan desain flyer telah di lakukan pada minggu ketiga bulan oktober. Minggu pertama bulan november telah melakukan pencetakan flyer dan telah di sebarakan ke masyarakat pada minggu ketiga bulan november serta akan melakukan penyebaran kembali untuk bulan selanjut nya.



Gambar 5. Desain flyer dan penyebaran flyer

11. Branding iklan koran

Pemasangan branding melalui iklan koran bertujuan untuk mempromosikan Pasta Story. Pemasangan iklan melalui koran telah dilakukan pemesanan ke koran lokal UNS dan proses pengantريان. Dan telah di liputi pada iklan koran elektronik.



Gambar 6. Liputan melalui media koran elektronik

12. Peningkatan sistem administrasi dan keuangan (kasir) Pasta Story

Minggu pertama bulan Desember telah melakukan pembelian laptop untuk peningkatan sistem administrasi dan keuangan Pasta Story. Untuk selanjut nya mendownload software administrasi dan keuangan yang dilakukan pada minggu kedua bulan Desember.



Gambar 7. Laptop yang digunakan untuk Sistem administrasi dan keuangan

13. Penyewaan mesin pencetak pizza

Penyewaan mesin pencetak pizza dilakukan guna mengoptimalkan waktu produksi. Penyewaan mesin pencetak pizza telah dilakukan pemesanan pada bulan Oktober.



Nomor model	DR IV
Fungsi roller adonan	Pengapres adonan pizza
Material	Stainless steel, Nylon (food grade)
Lebar roller	460 mm
Celah roller	0,5 - 3,5 mm
Sistem mekanik roller	Penggerak roda gigi
Rotasi roller	120 rpm
Sistem penggerak	Penggerak motor, transmisi belt
Pelumas roda gigi	Food grade oil
Cover pelindung	Pelindung roller transparan
Pelindung elektrik	Switch overload
Voltage	220v
Frekuensi	50 Hz
Daya	370 w
Berat adonan	50 - 500 gram
Diameter Pizza	100 - 400 mm
Perkiraan Harga	10-14 jt

Gambar 8. Mesin pencetak pizza

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

1. Penambahan dan penggunaan alat teknologi tepat guna seperti ; Mixer dough, alat pencetak pizza mampu meningkatkan kapasitas produksi pasta story sehingga pasta story bisa berekspansi dengan membuka cabang ketiga di Pusat Perbelanjaan Luwes Mall Gentan Surakarta
2. Penggunaan teknologi IT pada manajemen usaha, branding dan promosi mampu meningkatkan jaringan pasar. Sehingga usaha pasta story dapat tumbuh dan berkembang

3. Tumbuh berkembangnya usaha pasta story akan berpengaruh terhadap perekonomian daerah dan meningkatkan peluang pekerjaan

DAFTAR PUSTAKA

- Gardemanger Bucher. 1992. Teknik Pengolahan Makanan, Larder, Jakarta.
- Sujudi, Tarwotjo. 2000. Dasar-dasar gizi kuliner, Pustaka Utama. Jakarta.
- Tuti Sunardi. 2000. Masakan Oriental, Yayasan Gizi Kuliner Jakarta.