

Devotion to Looka Product Innovation Throught the Putra Tunas Asri Boarding House

Farhan Rifqi Aziz¹, Risky Muhklisin², Selvi Marlina³, Dinda Puspita⁴, Sefia Rahmania Arunita⁵

¹²³⁴⁵Department of Management, Faculty of Business, Universitas PGRI yogyakarta

e-mail: [1farhanrifky03@gmail.com](mailto:farhanrifky03@gmail.com) , [2riski250422@gmail.com](mailto:riski250422@gmail.com) ,

[3selvimarlinamaku@gmail.com](mailto:selvimarlinamaku@gmail.com), [424dindapuspita@gmail.com](mailto:24dindapuspita@gmail.com), [5sefiarahmania@gmail.com](mailto:sefiarahmania@gmail.com)

*Farhan Rifqi Aziz

ABSTRACT

Small and medium enterprises (SME/UKM) play an important role in national economic development, because (SME/UKM) are the backbone of economic development. Product development and innovation is currently important because the beverage industry is the largest industry in Indonesia. For this reason, there is a need for product development and innovation so that (SME/UKM) can compete. The problem is that most (SME/UKM) do not apply development and innovation to their products, resulting in a decline in sales. The aim of this service is to improve and open up innovation to (SME/UKM). The activity stages carried out were developing a Looka beverage product with the basic ingredients of Big Cola, mango, orange, basil seeds and gelatin to increase innovation in the beverage business through teenagers at Kost Putra Tunas Asri.

Keywords: SME/UKM, Innovation Development, Beverage Product, Tunas Asri men's boarding house

History Article: 18 Des 23

Incoming articles: 18 Des 23

Revised article: 20 Des 23

Articles accepted: 27 Feb 24

I. Pendahuluan

Situation Analysis

Sektor usaha kecil dan menengah (UKM) memainkan peran yang signifikan dalam pengembangan ekonomi Indonesia dan merupakan komponen penting dari pendapatan daerah dan pemerintah negara. Sektor-sektor ini tidak hanya meningkatkan ekonomi dan menciptakan lapangan kerja, tetapi juga menyebarkan hasil pembangunan. (Chabib, 2016).

Usaha kecil dan menengah (UKM) adalah bagian penting dari pembangunan ekonomi suatu negara. Istilah "UKM" biasanya dikaitkan dengan peran mereka sebagai pilar pembangunan ekonomi. Usaha kecil dan menengah lebih mampu menyesuaikan diri dengan perubahan dibandingkan usaha besar, yang membuat mereka sangat penting sebagai katalisator pembangunan ekonomi dan kewirausahaan. Jumlah kontribusi minuman terhadap PDB Indonesia terbesar dibandingkan dengan sektor lain.

Konsep "usaha kecil" tidak berlaku di semua tempat. Pemerintah Indonesia telah memprioritaskan usaha kecil dan menengah dengan membentuk Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. Diharapkan kehadiran kementerian khusus yang menangani sektor UKM ini akan mendorong pertumbuhan UKM Indonesia dan meningkatkan permintaan tenaga kerja mayoritas di negara ini (Wahyuni, 2009).

Karena sebagian besar produk pesaing selalu sama setiap tahunnya, mengembangkan inovasi yang sukses merupakan strategi yang baik untuk mempertahankan posisi pasar suatu produk (Curatman, 2016). Untuk memenuhi permintaan pasar dan memungkinkan bisnis untuk memperoleh keunggulan kompetitif dengan produk baru, inovasi produk adalah tujuan utama (Curatman, 2016). Pelanggan biasanya mencari produk inovatif yang memenuhi kebutuhan mereka.

Namun, sebagian besar UKM produk minuman tidak melakukan pengembangan dan inovasi yang berkelanjutan, yang berarti bahwa produknya tidak melakukan atau tidak melakukan pengembangan dan inovasi sejak awal diluncurkan, bahkan setelah bertahun-tahun. Akibatnya, Produk minuman, terutama bagi UKM, harus terus berinovasi dan mengembangkan untuk bersaing dengan tren terbaru. Mereka tidak hanya harus mengubah selera, tetapi mereka juga harus mengubah proses produksi, desain, dan pengemasan. (Kojo, 2018).

Minuman berkarbonasi, yang juga disebut sebagai minuman *soft drink* di Indonesia, telah menjadi minuman ringan paling populer di Amerika selama lebih dari seratus tahun. Minuman ringan lain, seperti jus, kopi, dan teh, tidak sepopuler ini. Ini adalah minuman yang konon dikatakan "*Made in America*" ini yang mulai mendapat popularitas di Indonesia. Minuman berkarbonasi ini selalu tersedia di semua restoran, depo, warung makan, bahkan toko kaki lima. Minuman seperti wedang ronde, basiguru, dan escao, serta teh dan kopi dalam kemasan, tidak sebaik ini. Minuman berkarbonasi ini sangat disukai karena rasanya yang enak dan dapat disediakan dengan cepat. (Puspitasari, 2014).

Dari tahun 2003 hingga 2005, Indonesia memproduksi 1.627.997 ton mangga, yang menempati peringkat kedua di dunia setelah pisang dan jeruk. India adalah penghasil mangga terbesar di dunia dengan 38,58%. China menghasilkan 12,90%, Thailand menghasilkan 6,20%, Meksiko menghasilkan 5,50%, dan Indonesia menghasilkan 5,50%

(Utami, 2019). Karena rasanya yang manis dan nilai gizinya yang tinggi, mangga adalah salah satu buah yang paling populer di Indonesia. Konsumsi mangga terus meningkat setiap tahun.

Rasanya yang unik, rasa asam manis, dan daging buahnya yang lembut, mangga disukai semua orang, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Mangga memiliki banyak vitamin yang sangat kompleks, seperti mineral, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, dan vitamin C. Karena banyaknya vitamin yang ada di dalamnya, banyak orang suka makan mangga setiap hari. Selain itu, mangga memiliki banyak antioksidan yang membantu menjaga kesehatan jantung, mengobati radang sendi, dan tetap segar (Apriyanti Kumalasari, n.d. 2021).

Biji selasih membuat minuman terlihat lebih menarik daripada campuran buah mangga, dan ini adalah bahan yang digunakan dalam banyak minuman. Epidermis luar tanaman akan pecah dan membentuk api seperti gel yang dengan cepat menyerap air ketika biji selasih bersentuhan dengan air. Biji kemangi kecil, bulat, dan panjang adalah salah satu bagian tanaman kemangi (*Ocimum basilicum* L.) yang dapat dimakan. Meskipun lunak, warnanya putih, tetapi ia mengeras dan berubah menjadi coklat atau hitam (Fatmawati, n.d. 2020). Biji selasih sering digunakan sebagai bahan minuman. Biji selasih mengandung makronutrien yang cukup tinggi, antara lain 48% karbohidrat, 4% lemak, dan 23% protein (Fatmawati, n.d. 2020).

Masyarakat Indonesia sangat menyukai buah jeruk nipis dan biji selasih. Di Indonesia, tanaman perdu *Citrus aurantifolia* Swingle banyak dibudidayakan dan dikembangkan. Selain itu, jeruk nipis dapat digunakan sebagai obat untuk dahak, batuk, flu, dan jerawat. Karena murah, mudah didapat, dan alami, masyarakat banyak mengonsumsi buah ini. Jika Anda mengonsumsinya, Anda tidak akan mengalami efek samping apa pun (Widia Lauma, 2015).

Pengidentifikasian masalah saat ini ditemukan bahwa UKM di Indonesia banyak yang tidak melakukan inovasi terhadap produk yang di pasarkan, sehingga terjadinya penurunan penjualan karena tidak adanya inovasi yang membuat para konsumen tidak tertarik. Adanya program pengembangan inovasi ini menjadikan motivasi kepada para UKM untuk melakukan inovasi kepada produknya.

Solusi dan Target

UKM cukup memiliki tantangan dalam pengembangan inovasinya sehingga menjadikan UKM mengalami keterbelakangan seiring berjalannya waktu sehingga dengan adanya pengembangan inovasi produk bisa menjadikan UKM menjadi lebih terpandang di mata konsumen.

Kegiatan pelayanan direncanakan pada waktu dan tempat yang sudah di tentukan yaitu di kost putra Tunas Asri pada hari Rabu 6 Desember 2023 pukul 13.00 - 15.00 WIB. Kegiatan ini di jalankan sesuai dengan prosedur yang telah di tentukan dengan menargetkan sasaran yakni remaja hingga dewasa.

Tujuan pengabdian ini tidak lain untuk memperkenalkan inovasi baru perkembangan dari *soft drink*.

Metode Implementasi

- Tempat dan Waktu:

Program pengabdian inovasi produk ini dilaksanakan di Kost Putra Tunas Asri yang beralamat jalan sonosewu, Rt 01, Bantul, kasihan,DIY. Pelaksanaan pengabdian ini pada Hari Rabu, 6 Desember 2023.



Gambar 1 Kegiatan inovasi produk soft drink

- Target Audiens

Target dari pengabdian inovasi minuman softdrink ini yaitu remaja hingga dewasa

- Metode Pengabdian:

Pengabdian dilakukan melalui kegiatan pelayanan yang bertujuan memperkenalkan inovasi baru dalam perkembangan soft drink. Metode pengabdian melibatkan demonstrasi produk, penyampaian informasi mengenai inovasi, serta interaksi langsung dengan audiens untuk mendapatkan tanggapan dan umpan balik. Adapun prosedur dari kegiatan ini yaitu :

1. Persiapan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan minuman soft drink.
2. Penjelasan mengenai cara pembuatan minuman soft drink/Looka kepada audiens.
3. Demosntrasi cara pembuatan minuman soft drink/Looka kepada audiense oleh instruktur.

4. Evaluasi hasil pembuatan soft drink oleh audiense dan meminta saran mengenai perbaikan apa yang harus dilakukan.

II. Hasil dan Pembahasan

a. Tingkat Pemahaman

Survei menyatakan bahwa 20 peserta dapat memahami inovasi produk soft drink yang diperkenalkan selama kegiatan. Ini menunjukkan efektivitas metode demonstrasi dan penyampaian informasi.

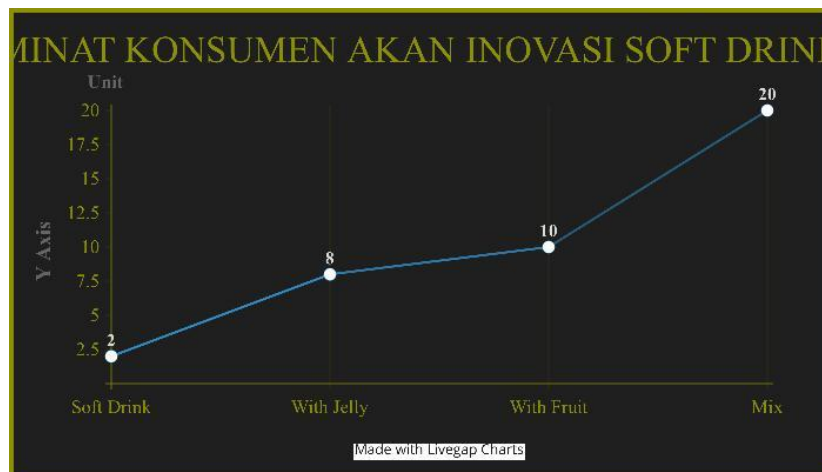


Diagram 1 Minat audiense terhadap inovasi soft drink

b. Faktor Keberhasilan Tingkat Partisipasi

Tingkat partisipasi yang tinggi dapat diatributkan pada promosi yang efektif sebelum kegiatan, pemilihan waktu yang sesuai, dan lokasi yang mudah diakses. Hal ini memberikan dampak positif terhadap efektivitas kegiatan.



Gambar 2 Proses inovasi dan promosi

c. Pemahaman Audiens Terhadap Inovasi

Hasil survei menunjukkan bahwa audiens secara umum dapat memahami konsep inovasi pada produk soft drink. Ini mungkin disebabkan oleh pendekatan demonstratif yang digunakan selama kegiatan, yang memungkinkan audiens untuk melihat dan mencoba langsung inovasi tersebut.

d. Umpan Balik Positif

Sebanyak 90% peserta memberikan umpan balik positif terkait inovasi produk. Respon positif ini mencerminkan penerimaan yang baik terhadap konsep baru, menunjukkan potensi kesuksesan produk di pasaran.



Gambar 3 Hasil inovasi dan partisipasi audiense

III. Kesimpulan

Pengabdian ini berhasil meningkatkan kesadaran dan minat audiens terhadap inovasi produk soft drink. Tingkat partisipasi yang tinggi dan umpan balik positif memberikan indikasi bahwa kegiatan ini efektif dalam mencapai tujuan pengabdian untuk memperkenalkan inovasi produk kepada remaja hingga dewasa.

IV. Reference

- Apriyanti Kumalasari, D., Agus Lestari, N., Dewi Yulia Christie, C., Ashshiddiqi, H. W., Dwi Priambodo, N., Suhaimi, I., Studi Agribisnis, P., Kahuripan Kediri, U., & Studi Agroteknologi, P. (n.d.). *SOSIALISASI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN MANGGA MENJADI SARI BUAH MANGGA MILENIAL PADA KARANG TARUNA DAN IBU-IBU PKK RT 68 DESA SEMANDING KECAMATAN PARE KABUPATEN KEDIRI*.
- Chabib, L., Febrianti, Y., Hakim, A., Safarullah, M., & Subekti, B. (2016). PEMBERDAYAAN DAN PENGEMBANGAN UKM SEBAGAI PENGGERAK EKONOMI DESA. (DESA HARJOBINANGUN, PAKEM, SLEMAN, DI YOGYAKARTA). In *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* (Vol. 01, Issue 03).
- Curatman, A., Soesanty, R., Mastur, M., & Ikhsani, M. (2016). Analisis Faktor-faktor Pengaruh Inovasi Produk yang Berdampak pada Keunggulan Bersaing UKM Makanan dan Minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon. *JURNAL LOGIKA*, XVIII(3). www.jurnal.unswagati.ac.id
- Fatmawati, A. H., Adawiyah, D. R., Program, N. W., Magister, S., Pangan, T., & Ilmu, D. (n.d.). Optimasi Formula Produk Spreadable Gel Berbahan Dasar Biji Selasih Menggunakan Teknik Response Surface Methodology Formulation of Spreadable Gel Based on Basil Seeds Using Response Surface Methodology Technique. *AgriTECH*, 41(3), 294–304. <https://doi.org/10.22146/agritech.55833>
- Kojo, C., Rogi, M. H., & Ch Lintong, D. (2018). PKM PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN YANG DIJUAL DI SEPUTARAN KAMPUS UNSRAT BAHU. In *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum* (Vol. 4). Edisi Oktober.
- Puspitasari, N. B., Hasya, A., & Peningkatan, A. (n.d.). *Seminar Nasional IENACO-2014*.
- Utami, S., Baskoro, K., Khotimperwati, L., & Murningsih, D. (2019). *Keragaman Varietas Mangga (Mangifera indica L.) Di Kotamadya Semarang Jawa Tengah Diversity of Mango Varieties (Mangifera indica L.) In the Municipality of Semarang, Central Java* (Vol. 21, Issue 2).
- Widia Lauma, S., Pangemanan, D. H. C., Hutagalung, B. S. P., Studi, P., Dokter, P., Kedokteran, G. F., Fisiologi, B., & Kedokteran, F. (2015). UJI EFEKTIFITAS PERASAN AIR JERUK NIPIS (Citrus aurantifolia S) TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI Staphylococcus aureus SECARA IN VITRO. In *PHARMACONJurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT* (Vol. 4, Issue 4).

- Zheplinska, M., Mushtruk, M., Shablii, L., Shynkaruk, V., Slobodyanyuk, N., Rudyk, Y., ... & Kharsika, I. (2022). Development and shelf-life assessment of soft-drink with honey. *Slovak Journal of Food Sciences*, 16.
- Wahyuningsih, S. (2009). Peranan UKM Dalam Perekonomian Indonesia. *MEDIAGRO*, 2-14.
- Kurniawan, D. A. (2023). *Technopreneur*. Penerbit Guepedia, bogor