

IMPLEMENTASI MBKM: MEMBANGUN BISNIS INOVATIF RUBY DESSERT DAN RUBY TELANG SEBAGAI KULINER KEKINIAN SOLO

Yunita Primasanti^{a)}, Ayzawa Roby Logara²

¹ Teknik Industri, FSTK, Universitas Sahid Surakarta, Surakarta, Indonesia.

² Teknik Industri, FSTK, Universitas Sahid Surakarta, Surakarta, Indonesia.

^{a)}Corresponding author: yunitaprimasanti@usahidsolo.ac.id

ABSTRAK

Bisnis kuliner di kota Solo merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan hasil yang bagus karena kota Solo merupakan salah satu kota konsumtif kuliner. Kuliner berkembang pesat dan makin bervariasi dari cita rasa asin, pedas, hingga manis. Pada saat ini kuliner yang menjadi trending adalah makanan yang bercita rasa manis, simple dan kekinian. Oleh karena itu, Universitas Sahid Surakarta melalui Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) dengan Bentuk Kegiatan Pembelajaran (BKP) bidang kewirausahaan melakukan kegiatan MBKM mandiri dengan menstimulasi kreativitas mahasiswa agar membuat bisnis kuliner yang sedang kekinian dengan menggunakan bahan baru yang belum ada dipasaran. Salah satu bentuk kegiatan kewirausahaan yang lolos didanai MBKM mandiri adalah bisnis *dessert* namun dikemas dalam cup/twinwall agar dessert aman untuk jangka waktu lama dan perjalanan jauh yang diberi label "Ruby Dessert" dengan bahan yang berkualitas dan mutu terjamin. Dessert cup yang memiliki inovasi dengan isian sponge cake, whipped cream, dan berbagai topping (oreo crumble, biscotti lotus, coklat, keju dll) dan "Ruby Telang" yang merupakan produk sirup dan minuman siap minum yang berbahan dasar ekstrak dari bunga telang, gula, dan lemon sebagai perasa. Target pasar adalah kalangan anak-anak, remaja dan dewasa yang hobi kuliner. Metode pelaksanaan ada 3 yaitu aspek produksi, pemasaran, dan manajemen usaha. Produk "Ruby Dessert" sudah menjual dengan omset selama 3 bulan sebesar Rp. 6.761.000 dan "Ruby Telang" omset selama 5 hari sebesar Rp.120.000 Saat ini "Ruby Dessert" sudah mendapatkan sertifikat HKI.

Kata Kunci: Kuliner, Ruby Dessert, Ruby Telang, Kekinian

PENDAHULUAN

Masyarakat saat ini sudah memasuki era modern dimana orang-orang menyukai makanan yang bersifat instan, simpel dan kekinian. Hal tersebut tentunya mendorong orang-orang khususnya anak muda untuk berwirausaha. Setelah melakukan observasi pasar yang dilakukan oleh tim diketahui bahwa memang benar orang menyukai dan mencoba makanan kekinian terutama dari UMKM dengan harga yang cukup terjangkau untuk dapat dinikmati berbagai kalangan.

Berdasarkan analisis pangsa pasar kalangan milenial saat ini senang dengan hal-hal instan dan bosan dengan sesuatu yang mempunyai bentuk dan rasa yang sama secara terus menerus. Oleh karena itu, maka kelompok wirausaha muda Universitas Sahid Surakarta membuat inovasi baru dengan membuat dessert dalam cup dengan kombinasi sponge cake, whipped cream, keju, coklat, biscotti lotus, matcha, regal, oreo dan buah.

Bisnis kuliner ini mengangkat tema "Inovatif Dessert Cup" untuk kuliner kekinian dengan nama brand "Ruby Dessert" dan "Ruby Telang" dengan tujuan pemasaran awal di kota Solo. Hal itu dikarenakan kuliner kekinian tersebut belum ditemukan di Soloraya. Adapun target pasar yang dibidik yaitu anak-anak, remaja pelajar/mahasiswa, sampai orang tua dan tentunya para pecinta kuliner kekinian di Soloraya.

Keunggulan dari kuliner Dessert Cup Ruby Dessert dan Ruby Telang tidak hanya sebagai hidangan penutup atau cemilan namun juga memberikan cita rasa yang khas dengan varian rasa yang bervariasi, konsumen pun dapat *request topping* sesuai keinginan. Wadah yang simpel, menarik dan kokoh. Harga yang terjangkau untuk semua kalangan menambah daya tarik konsumen terhadap usaha kuliner tersebut, produk Ruby dessert dan Ruby Telang juga ditawarkan dalam kondisi dingin dan gratis ongkir untuk pengiriman dengan jarak tertentu

Adapun tujuan program kreatifitas mahasiswa kewirausahaan ini adalah untuk membuat produk dessert cup sebagai dessert makanan yang inovatif khususnya di Kota Surakarta yang bermanfaat bagi kesehatan dan bernilai jual yang tinggi.

Manfaat yang tercipta dengan adanya kegiatan ini adalah:

1. Mensosialisasikan dan mengawali kegiatan kewirausahaan yang baru berbasis makanan pendamping yaitu dessert cup sebagai dessert yang inovatif dan mempunyai nilai jual tinggi dengan bahan utama buah.
2. Memasarkan agar produk *dessert cup* ini digemari oleh semua masyarakat lokal.
3. Melatih ketrampilan wirausaha kawula muda dengan adanya bisnis inovasi ini.
4. Memberikan kegiatan untuk para kawula muda yang belum memiliki pekerjaan sehingga bisa memiliki pendapatan.
5. Memberi pandangan terhadap kawula muda untuk bisa menciptakan lapangan usaha sendiri.

METODE

Kegiatan produksi Ruby Dessert dilaksanakan di rumah salah satu mahasiswa yang beralamatkan di Jumeneng Rt 02/Rw 04, Teloyo, Wonosari, Klaten. Penjualan PO (Pre-Order) dilakukan mulai tanggal 25 Agustus 2023 hingga 5 November 2023. Penjualan offline dilakukan pada hari Jum'at, 8 September 2023 di lantai 4 kampus Universitas Sahid Surakarta dalam kegiatan PPKMB 2023. Selain itu, penjualan offline juga dilakukan pada hari Minggu, 15 Oktober 2023 di CFD Colomdu dan Solo. Terakhir, penjualan Ruby Telang PO (Pre-Order) dimulai tanggal 1 November 2023 hingga 5 November 2023.

a. Alat dan Bahan

Berikut merupakan rincian alat dan bahan yang diperlukan untuk proses produksi:

Tabel 1 Alat dan bahan

No	Bahan	No	Alat
1	Tepung Terigu	1	Kulkas
2	Telur	2	Oven
3	Maizena	3	Mixer
4	Gula pasir	4	Kompor
5	Santan	5	Styrofoam box
6	Susu full krim	6	Coller bag
7	Minyak sayur	7	Timbangan roti
8	Margarin	8	Nampan
9	Air	9	Pisau
10	Cream of tartar	10	Talenan
11	Dark coklat	11	Sendok
12	Selai coklat	12	Spatula
13	Keju	13	Panci

14	Coklat rasa matcha	14	Teflon
15	Kiwi	15	Sprit
16	Stroberi	16	Hand glove plastik
17	Biskuit oreo	17	Plastik segitiga
18	Biskuit regal	18	Sendok plastik
19	Biskuit bischoff	19	Twinwall 200ml, 300ml, 500ml
20	Bubuk whipped cream	20	Botol 200ml, 250ml, 500ml
21	Bunga telang kering	21	Kantong Plastik
No	Bahan	No	Alat
22	Lemon	22	Stiker label
		23	Sendok sayur
		24	Gelas ukur

b. Cara Pembuatan Ruby Dessert

1. Fla coklat

Siapkan alat dan bahan untuk membuat fla yaitu :

❖ Alat :

Panci , kompor, sendok, mangkuk.

❖ Bahan :

Susu full cream 120 gr, dark coklat, selai coklat, 1 sendok makan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air.

❖ Cara pembuatan :

Potong dark coklat menjadi bagian-bagian kecil, siapkan wadah untuk meletakkan potongan coklat yang akan dipanaskan dengan teknik *au bainmarie* (melelehkan dengan cara di tim di atas kompor), jika dark coklat sudah meleleh, masukan 120 gram susu full cream ke dalam panci lain, masukkan lelehan dark coklat dan selai coklat, masak dengan api kecil, jika dirasa sudah tercampur masukkan larutan tepung maizena kemudian aduk hingga mengental.

2. Whipped cream

Siapkan alat dan bahan untuk membuat whipped cream yaitu :

❖ Alat :

wadah , mixer, spatula.

❖ Bahan :

100 gram bubuk whipped cream dan air es

❖ Cara pembuatan :

Masukkan bubuk whipped cream dan air es ke dalam wadah, aduk dengan spatula sampai bubuk whipped cream tercampur dengan air es, mixer secara hingga adonan whipped cream mengental dan ketika wadah dibalik adonan tidak jatuh.

3. Sponge cake

Siapkan alat dan bahan untuk membuat sponge cake yaitu :

❖ Alat :

wadah , mixer, spatula, sendok teh, oven, kompor.

❖ Bahan :

4 butir telur, 13 gram maizena, 100 gram tepung terigu, 67 ml minyak sayur, 10 gram santan bubuk, 73 ml air, ½ sendok cream of tartar, ½ sendok teh baking powder, 100 gram gula.

❖ Cara pembuatan :

Pecahkan 4 butir telur, masukkan gula kemudian mixer hingga mengembang, setelah mengembang tambahkan minyak sayur, santan bubuk, air, cream of tartar, baking powder, tepung

terigu dan tepung maizena kemudian mixer lagi dengan high speed sampai semuanya tercampur dan mengental, lalu panggang dalam oven hingga matang, jika sponge cake sudah matang keluarkan dalam oven dan dinginkan.

4. Dessert cup

Siapkan bahan untuk membuat dessert cup yaitu sponge cake, whipped cream, fla (sebagai topping), cara pembuatan yaitu :

- ❖ Siapkan sponge cake yang sudah dipotong/diiris, whipped cream, twinwall 200ml dan topping (Fla coklat atau sesuka selera)
- ❖ Masukkan potongan sponge cake ke dalam wadah twinwall 200ml sebagai lapisan pertama
- ❖ Selanjutnya beri whipped cream diatas soft cake hingga menutupi permukaan softcake
- ❖ Setelah itu berikan topping diatas lapisan whipped cream
- ❖ Dessert cup sudah siap nikmati dan dipasarkan.

c. Cara pembuatan Ruby Telang

1. Sirup bunga telang rasa lemon

Siapkan alat dan bahan untuk membuat sirup :

❖ Alat:

Kompas, panci, centong sayur, saringan, timbangan, gelas ukur 1liter, botol, alat perasan lemon

❖ Bahan:

Bunga telang kering 5gr, gula pasir 1500gr, air 1000ml, lemon 4biji

❖ Cara Pembuatan:

Nyalakan kompor, rebus bunga telang kering dan air sampai mendidih, setelah mendidih saring air rebusan bunga telang, rebus kembali dan masukan gula pasir hingga mendidih dan larut, peras lemon lalu masukan air perasan lemon ke dalam air rebusan sirup, jika air berubah dan mulai mengental yang sesuai keinginan kekentalan sirup matikan api, saring kembali sirup dan tunggu hingga dingin, setelah dingin masukan sirup kedalam botol dan beri stiker label di botol, simpan diruang atau dikulkas.

2. Minuman Telang siap minum

Siapkan sirup, air mineral, dan botol kemasan 200ml, cara pembuatannya yaitu:

- ❖ Larutkan Sirup 300ml dan 2liter air untuk 10 kemasan botol
- ❖ Tuang larutan minuman telang kedalam botol satu persatu, tutup hingga rapat dan beri stiker label pasang ke botol
- ❖ Simpan di suhu kulkas agar tahan lama, minuman siap diminum

Untuk pengemasan Ruby Dessert menggunakan cup/twinwall dengan ukuran dari 200ml dan 300ml. Penggunaan kemasan twinwall karena lebih aman karena kemasan yang tertutup dan aman jika disimpan di suhu freezer. Stiker digunakan untuk label identitas dan sebagai segel. Kemasan pendukung kami menggunakan kantong plastik yang trsansparan karena agar menarik dan dessert dapat terlihat jika dibawa menambah kesan estetika karena pelanggan kebanyakan adalah kalangan remaja. Saat memasarkan dessert dikemas dalam coller bag atau syrofoam box agar keadaan dessert masih terjaga baik saat diterima oleh pelanggan.



Gambar 1 Kemasan Ruby Dessert

Untuk pengemasan Ruby Telang menggunakan botol berbagai ukuran yaitu 200ml digunakan untuk minuman telang siap minum, 250 ml dan 500ml untuk sirup telang. Penggunaan botol menggunakan botol bening berbahan plastik tebal yang kokoh dan diberi label produk untuk identitas. Pengemasan pendukung menggunakan kantong plastik bening.

Pemasaran masih dilakukan dengan cara sistem PO (*Pre-order*) karena masih terkendala tempat produksi yang jauh, karena pelanggan mayoritas adalah dari warga kota Solo. Sistem penjualan dilakukan melalui media online Whatsapp dan Instagram, untuk penjualan offline di CFD Colomadu dan Solo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha yang dikembangkan memiliki potensi yang baik untuk mencapai target luaran, berkelanjutan, dan pengembangan usaha. Beberapa faktor yang mendukung potensi keberhasilan ini termasuk:

1. Penerimaan Masyarakat Luas:

Produk dapat diterima dikalangan masyarakat dengan didapat hasil presentase sangat memuaskan 52,2% dari hasil menyebar kuesioner, dalam hal ini produk Ruby Dessert mencapai luaran dan pertanda bahwa Ruby Dessert memiliki peluang yang baik untuk berhasil dalam jangka panjang.



Gambar 2 Diagram Kuesioner

2. Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa:

Mendorong wirausaha muda dan meningkatkan kreativitas mahasiswa serta generasi muda merupakan tujuan yang sangat positif. Hal ini didapat berbagai inovasi produk dari dessert (*food*) ke sirup telang (*beverage*) yang inovatif. Memulai bisnis F&B (*Food&Beverage*) secara bersamaan, karena memulai kesempatan untuk mengambil peluang lebih awal.



Gambar 3 Produk

3. Pengalaman Mahasiswa:

Memberi mahasiswa kesempatan untuk berwirausaha dalam meningkatkan pengalaman di luar lingkungan kampus. Hal ini dapat membantu memahami aspek-aspek praktis dan tantangan dalam menjalankan usaha.

4. Produk usaha:

Pada produk usaha ini didapatkan resep yang paten untuk rasa yang optimal dan bisa diterima oleh lidah konsumen disemua kalangan. Serta memiliki beberapa varian menu dari “Ruby Dessert” seperti gambar untuk menu, dan inovasi baru produk “Ruby Telang”.



Gambar 4 Menu produk

5. Promosi media sosial

Pemasaran dan penjualan produk dilakukan secara online dengan cara open PO (Pre-Order) lewat Instagram dan Whatsapps.

Potensi Pengembangan usaha

Usaha Ruby Dessert memiliki beberapa keunikan antara lain bebas pengawet, bebas pewarna sintetis, dan bergizi. Keberlanjutan usaha tim membuka reseller tanpa biaya dan tanpa minimal order, ikut serta di CFD (Car Free Day), acara UMKM, Coffeshop, dan bekerja sama dengan toko. Era digitalisasi seperti ini, banyak jenis usaha yang didirikan oleh para wirausahawan. Dari usaha kecil

hingga usaha menengah ikut andil dalam menciptakan lapangan pekerjaan. Perlu dilakukan analisis usaha yang terstruktur, penguasaan teknologi digital sebagai media promosi produk, dan penjagaan kualitas mutu produk yang dihasilkan. Sehingga, usaha yang didirikan dapat berjalan secara kontinu dan menjadi peluang usaha yang potensial. Maka dari itu, Ruby Dessert dapat membuka peluang usaha untuk bermitra dan berpotensi ditetapkan sebagai produk yang inovatif. Rencana berikutnya yang akan dilakukan adalah melakukan produksi kembali Ruby Dessert serta membuka satu tempat usaha kecil seperti kedai untuk mengembangkan usaha dan memudahkan proses jual Ruby Dessert. Secara tidak langsung hal ini membuka peluang kerja baru bagi warga sekitar. Survey pasar yang dilakukan lebih jauh lagi guna mempermudah jalan pemasaran produk Ruby Dessert yang mana produk ini berbahan dasar alami dan baik bagi kesehatan. Untuk itu akan dilakukan usaha untuk meyakinkan konsumen bahwa produk layak untuk dikonsumsi baik untuk kesehatan karena bahan yang dipakai rendah gula, tanpa pengawet dan tanpa pewarna sintetis. Mengevaluasi lagi kekurangan-kekurangan dan kendala-kendala yang menjadi masalah dalam proses pembuatan Ruby Dessert dan mencari jalan keluar yang dapat meminimalisir masalah yang ditemukan saat proses produksi berlangsung. Selain itu memperbaiki kualitas cita rasa dan *packaging* melalui masukan dari konsumen.

Usaha Ruby Dessert memiliki beberapa keunggulan antara lain bebas pengawet, pembuatan menggunakan bahan alami dan berkualitas. Keberlanjutan usaha ini sudah memiliki beberapa pelanggan yang dapat membantu berkembangnya bisnis.

Era digitalisasi membuat banyak jenis usaha yang didirikan oleh para wirausahawan. Dari usaha kecil hingga usaha menengah ikut andil dalam menciptakan lapangan pekerjaan. Perlu dilakukan analisis usaha yang terstruktur, penguasaan teknologi digital sebagai media promosi produk dan penjagaan kualitas mutu produk yang dihasilkan. Sehingga, usaha yang didirikan dapat berjalan secara kontinu menjadi peluang usaha yang potensial. Maka dari itu, usaha ini dapat membuka peluang untuk bermitra dan berpotensi ditetapkan sebagai produk yang inovatif.

Rencana bisnis yang akan dilakukan kedepannya adalah

- Melakukan survey pasar mengenai kuliner, belajar dengan mengikuti seminar/event F&B (*Food & Beverage*)
- Tetap konsisten dalam segi rasa dan kualitas produk
- Memperluas koneksi bisnis/pelanggan
- Membuka satu tempat usaha yang berada dipusat kota solo agar konsumen dapat membeli produk setiap waktu tanpa menunggu PO (*Pre-Order*)
- Mengembangkan dan membuat inovasi-inovasi kuliner lain agar bisnis tetap berjalan dengan mengikuti trend terkini

KESIMPULAN

Implementasi MBKM mampu mendorong kreativitas mahasiswa terutama dalam bidang kewirausahaan yang mempunyai tujuan untuk menciptakan wirausaha muda yang dapat mengembangkan produk secara inovatif dan mampu menciptakan lapangan kerja. Salah satu produk kreativitas mahasiswa dalam berwirausaha adalah pengembangan bisnis kuliner inovatif Ruby Desert dan Ruby Telang. Dessert cup Ruby Dessert diproduksi dengan bahan berkualitas baik, dikemas secara modern dalam *cup/twinwall* dan sirup/minuman Ruby Telang merupakan produksi inovasi yang sehat dan bernilai gizi, dikemas secara modern dalam botol. Hasil pengembangan usaha yang sudah berjalan selama 6 (enam) bulan menunjukkan produksi, pemasaran maupun penjualan telah berjalan sebagaimana mestinya dan telah memiliki jangkauan pasar yang luas sehingga bisnis ini dinilai mempunyai prospek yang bagus untuk dikembangkan terutama di kota Solo.

DAFTAR PUSTAKA

Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan, P., Nonot Yuliantoro, V., Sartjie Tanakotta, I., Aurelia Tanuwihardja, J., & Susanto, R. (2023). Dessert Making Training for the Curug

- Wetan Village Community. In *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia* (Vol. 2, Issue 1). <https://journal.unimar-amni.ac.id/index.php/Karunia25>
- Hanifa, A. R., Nurlaela, L., Miranti, M. G., Pangesthi, L. T., & Boga, P. T. (2020). *JURNAL TATA BOGA PENERAPAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEOPADA MATERI HIDANGAN PENUTUP (DESSERT) TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA KELAS XI TATA BOGA 2 DI SMKN 2 PONOROGO*. 11(2), 164–170. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Gede Ajasta, -----a A, & Sururi Afif, N. (2021). *MEMBANGUN BISNIS KULINER SEBAGAI PEMULA* (Vol. 6).
- Putri Nasution, D., Ilmi Faried, A., Aditya Farhan, dan, Studi Ekonomi Pembangunan, P., Sosial Sains, F., Pembangunan Panca Budi Jl Jend Gatot Subroto Km, U., Sikambing, S., Medan Helvetia, K., Medan -, K., & Penulis, K. (2021). ANALISIS PENGARUH USAHA KULINER TERHADAP PENDAPATAN PELAKU UMKM DI KECAMATAN MEDAN SELAYANG. *Jurnal Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik*, 7(1).
- Kaltsum, R. (n.d.). *Analisis Perumusan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner Pada UMKM Jiycake*.
- Anggundari, W. C., Suroso, A. I., & Setiawan, B. (2023). Strategi dan Model Bisnis Usaha Kuliner Pasca Pandemi: Studi Kasus Rumah Makan XYZ. *Jurnal Aplikasi Bisnis Dan Manajemen*. <https://doi.org/10.17358/jabm.9.1.239>
- Agmasari, S. (2020). Resep Chocolate Mousse Dessert Mewah Tak Perlu Oven. <https://kompas.com/food/read/2020/10/07/192100275/resep-chocolatemousse-dessert-mewah-tak-perlu-oven> [diakses pada Mei 2021]
- Aswan, J. (2017). 50 Resep Warisan Cake Cantik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Atkinson, C., dkk. (2010). *The Chocolate Coffee Bible*. London: Anness Publishing Ltd.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Brown, A. C. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation* (Fourth ed.). Belmont: Cengage
- The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New York: John Wiley & Sons, Inc., Third Avenue. Gardjito, M. (2013). *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 57 Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung.
- Habsari, R. (2013). *Terpikat Cokelat: Ide Keren Olahan Cokelat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayati, L. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jawa Timur: Cerdas Ulet Kreatif
- Hoesni, A. 2011. *Sweet Dessert: Variasi Mousse, Bavarian, dan Cake Tiramisu dalam gelas*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.