

Pengembangan usaha minuman berbasis pangan fungsional “ON SPOT” di Kota Pekanbaru

Angga Pramana*, Jum’atri Yusri, Evy Rossi, Rusli Rustam, Yelmira Zalfiatri & Rahmayuni

Universitas Riau

* Pramana.angga@lecturer.unri.ac.id

Abstrak. ON SPOT adalah usaha street vendor yang bergerak dibidang minuman kekinian dengan bahan utama pangan fungsional yoghurt dan kefir. Belum lama berjalan, ON SPOT mengalami masalah berupa kehilangan pasarnya akibat pembatasan kegiatan masyarakat selama pandemi, sehingga harus mengubah target pasar dari mahasiswa menjadi ibu-ibu rumah tangga agar tetap bertahan. Strateginya mengolah yoghurt dan kefir menjadi es stik mambo yang lebih mudah diterima oleh ibu-ibu rumah tangga. Namun, perlu dilakukan upaya pengembangan usaha yang baik agar produk lebih diterima konsumen seperti produk telah diproduksi dengan standar *good manufacturing practice* (GMP) dan memiliki legalitas usaha untuk menjamin mutu produk. Metode yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat ini berupa pendekatan pelatihan dan pendampingan terhadap ON SPOT, sehingga ON SPOT dapat mengembangkan usahanya lebih baik lagi dan memiliki legalitas usaha. Kegiatan pengabdian kewirausahaan yang dilakukan, menghasilkan produk ON SPOT yang diproduksi dengan standar GMP sehingga dapat menjamin produk aman dikonsumsi dan memiliki legalitas berupa surat izin usaha.

Kata kunci: kewirausahaan; GMP; kefir; yoghurt; pengembangan

Abstract. ON SPOT is a street vendor business engaged in contemporary beverages with the main ingredients of functional food yogurt and kefir. Not long ago, ON SPOT experienced problems in the form of losing its market due to restrictions on community activities during the pandemic, so it had to change the target market from students to housewives to stay afloat. The strategy is to process yogurt and kefir into mambo ice sticks that are more easily accepted by housewives. However, it is necessary to make good business development efforts so that products are more accepted by consumers such as products that have been produced with Good Manufacturing Practice (GMP) standards and have business legality to ensure product quality. The methods carried out in community counseling are in the form of training and mentoring approaches to ON SPOT, so that ON SPOT can develop business better and have business legality. Entrepreneurial devotion activities carried out, produce ON SPOT products produced with GMP standards so as to ensure products are safe to consume and have legality in the form of business licenses.

Keywords: entrepreneurship; GMP; kefir; yogurt; development

To cite this article: Pramana, A., J. Yusri., E. Rossi., R. Rustam., Y. Zalfiatri., & Rahmayuni. 2021. Pengembangan usaha minuman berbasis pangan fungsional “ON SPOT” di Kota Pekanbaru. *Unri Conference Series: Community Engagement* 3: 542-548. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.542-548>

© 2021 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2021

PENDAHULUAN

ON SPOT adalah usaha yang dimiliki oleh mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau, yaitu Rizki Azhari dengan Nomor Induk Mahasiswa 1406118314. Usaha ini berdiri pada bulan Oktober 2019. Produk ON SPOT adalah minuman kekinian berbahan utama pangan fungsional yaitu yoghurt dan kefir yang disajikan dalam bentuk *ice blended* (Gambar 1) dan diberi topping boba yang dijual pada kafe kecil (*Street Vendor*) terlihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Produk minuman kekinian ON SPOT; *yoghurt ice blended* (sumber: koleksi pribadi ON SPOT)



Gambar 2. *Street Vendor* ON SPOT di jalan HR. Soebrantas

Alasan ON SPOT mengusung minuman dengan bahan utama dari pangan fungsional yoghurt dan kefir adalah untuk menghadirkan minuman kekinian yang menyegarkan namun juga menyehatkan.

Permintaan global untuk makanan fungsional berkembang secara dramatis karena inovasi teknologi, pengembangan produk baru (Granato et al., 2010) ditambah dengan penciptaan kesadaran konsumen tentang kesehatan (Szakály et al., 2012) dan permintaan akan makanan sehat (Bigliardi and Galati, 2013) Kondisi global inilah menyebabkan ON SPOT mengembangkan usaha berbasis pangan fungsional berbasis kefir dan yoghurt.

Kefir adalah pangan fungsional probiotik, terbuat dari susu yang difermentasi dengan granula kefir dan mengandung sekitar 40 jenis bakteri (*beneficial bacteria*) serta ragi (Simova et al., 2002)(Simova et.al., 2002). Yoghurt diartikan sebagai bahan makanan yang berasal dari susu sapi yang difermentasi menggunakan bakteri asam laktat (BAL) seperti *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* yang bersifat probiotik (Rossi et al., 2021). Menurut Jørgensen et al. (2019) terjadi peningkatan permintaan konsumen akan yoghurt berprotein tinggi yang terbuat dari susu, akibat telah terbukti secara ilmiah yoghurt dapat meningkatkan kesehatan (Westerik et al., 2019).

Kefir minuman fungsional yang juga mengandung BAL. Hasil penelitian (Rossi, Hamzah and Febriyani, 2016) kandungan BAL pada kefir susu kambing adalah 9,54 log/cfu, jumlah ini sudah memenuhi salah satu karakteristik probiotik. Probiotik telah terbukti dapat memberikan efek kesehatan bagi manusia dan hewan.

Beberapa efek kesehatan mengonsumsi probiotik antara lain: menstimulasi sistem kekebalan tubuh (Isolauri et al., 2001), mencegah kanker kolon dan usus (Brady, Gallaher and Busta, 2000), mengurangi penyakit *irritable bowel syndrome* (Lyra et al., 2010), dan mencegah alergi dengan membangkitkan respon imun mukosa S-IgA (Yuniastuti, 2015).

Target utama pasar minuman ON SPOT adalah pelajar dan mahasiswa, sehingga pemberlakuan *social distancing* karena adanya pandemi covid 19 membuat ON SPOT kehilangan pasar potensialnya yang berujung harus ditutupnya *street vendor* mereka. Agar usaha bisa tetap jalan, ON SPOT mengubah strategi pemasaran dengan mengubah target pasar potensial dari pelajar dan mahasiswa ke ibu-ibu rumah tangga. Produknya juga dimodifikasi dengan menyesuaikan kepada target pasar baru. Produk baru tersebut adalah es stik mambo yoghurt dan kefir. Harapannya es stik mambo (Gambar 3) akan menjadi alternatif jajanan sehat keluarga.



Gambar 3. Produk es stik mambo yoghurt dan kefir produksi ON SPOT

Pemulihan usaha ON SPOT dari keterpurukan akibat pandemi Covid 19 didukung oleh pendanaan kegiatan Kompetisi Mahasiswa Pengusaha (KMP) Universitas tahun 2020 kategori pengembangan bisnis. Diyakini produk yang dikembangkan ON SPOT cukup menjanjikan di masa yang akan datang mengingat es adalah salah satu jajanan yang sangat disukai oleh masyarakat terutama anak-anak dan es stik mambo yoghurt dan kefir memiliki kelebihan dari jenis es yang ada di pasar dengan adanya kandungan bakteri baik yang berdampak pada kesehatan.

Usaha untuk menjamin produk telah diolah dengan baik, sebenarnya telah dilakukan oleh pemilik usaha, namun belum maksimal karena hanya menerapkan cara pengolahan yang baik sebatas yang diketahui oleh pemilik usaha dan masih perlu di perbaiki kembali. Usaha tersebut belum membuat konsumen merasa lebih percaya terhadap produk telah diolah dengan baik, karena masih belum memiliki bukti yang kuat. Permasalahan ini perlu segera diatasi agar konsumen percaya dan terjadinya peningkatan penjualan, sehingga usaha tetap dapat berjalan dan semakin berkembang.

METODE PENERAPAN

1. Metode Kegiatan

Metode penerapan kegiatan untuk mencapai tujuan kegiatan adalah dengan melakukan pembinaan kepada masyarakat sasaran dalam dua kegiatan yaitu: pelatihan dan pendampingan secara intensif selama jangka waktu kegiatan. Secara rinci kegiatan terdiri dari beberapa kegiatan khusus yaitu sebagai berikut: (1) Survei unit usaha masyarakat sasaran, (2) Pelatihan CPPOB terutama pada komponen proses produksi makanan yang layak konsumsi dan layak jual mengikuti aturan standar baku, dan (3) Pendampingan dalam penerapan CPPOB oleh masyarakat sasaran dan pengurusan legalitas usaha



Gambar 4. Metode Kegiatan

2. Metode Pengukuran Tingkat Ketercapaian

Tabel 1. Pengukuran Tingkat Ketercapaian

No.	Kegiatan	Indikator Ketercapaian Tujuan
1.	Survey Unit Usaha	Tahu titik kekurangan produksi yang kurang tepat
2.	Pelatihan CPPOB	ON SPOT memiliki Sertifikat pelatihan CPPOB untuk produksi pangan fungsional
3.	Pendampingan dan monitoring dalam penerapan CPPOB oleh masyarakat sasaran	Proses Produksi yang sesuai dengan standar CPPOB pangan fungsional
4.	Pendampingan pengurusan legalitas usaha	terbitnya legalitas usaha minimal sertifikat izin usaha dan Nomor Induk Berusaha untuk usaha mikro kecil (IUMK)

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

1. Pelatihan CPPOB

Proses kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan CPPOB pada unit usaha masyarakat sasaran ON SPOT adalah: (1) Mengunjungi tempat produksi usaha Masyarakat sasaran dalam hal ini adalah usaha ON SPOT yang dimiliki Rizki Azhari; (2) menjalin kemitraan dengan unit usaha masyarakat sasaran; (3) Menepakati waktu Pelaksanaan kegiatan lanjutan; (4) melakukan peninjauan produksi yang selama ini dilakukan untuk memproduksi produk; (5) Melakukan pencatatan titik kritis yang kurang sesuai dengan prosedural CPPOB; (6) Menyiapkan materi mengenai CPPOB dan mempersiapkan segala persyaratan memperoleh sertifikat CPPOB; (7) melakukan pelatihan CPPOB kepada masyarakat; (8) Mendampingi kelompok masyarakat sasaran untuk mempraktikkan CPPOB dalam proses produksi; (9) Melakukan Pendampingan dalam pengurusan Sertifikat Legalitas Usaha; (10) Mendokumentasikan setiap aktifitas yang dilakukan bersama Masyarakat sasaran.

Dari kegiatan yang telah dilakukan, dilihat bahwa Unit usaha masyarakat sasaran ON SPOT memiliki prospek yang baik sebagai produk usaha berbasis teknologi yang berkelanjutan dan memiliki proses produksi yang cukup baik. Namun, terdapat kekurangan yang harus dipenuhi untuk tercapainya proses produksi sesuai dengan GMP. Hal ini karena masyarakat sasaran masih memiliki minim pemahaman mengenai GMP, sehingga masih ada titik yang kurang maksimal dan harus diperbaiki dengan memberikan pelatihan mengenai CPPOB. Tim kemudian melakukan pelatihan yang lebih intensif untuk meningkatkan pemahaman masyarakat sasaran lebih baik dan lebih cepat.



Gambar 5. Proses pelatihan dan penerapan CPPOB pada proses produksi

Setelah dilaksanakan pelatihan CPPOB masyarakat sasaran menjadi paham mengenai proses produksi yang baik untuk selanjutnya dilaksanakan pendampingan dalam pengurusan sertifikat CPPOB dan BPOM.

2. Pendampingan secara intensif selama jangka waktu kegiatan

Pada kegiatan ini Tim melakukan pendampingan dalam pengurusan serifikasi GMP dan BPOM serta melakukan monitoring secara intensif dalam waktu tertentu. Masyarakat sasaran didampingi untuk melakukan sertifikasi usahanya sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan. Kemudian tim melakukan monitoring dalam rentang waktu tertentu untuk menjamin bahwa masyarakat sasaran sudah memahami dan melaksanakan proses produksi yang baik, sehingga mempermudah proses pengurusan sertifikasi usaha. Namun, semua legalitas masih belum semua didapatkan karena terkendala pada infrastruktur tersandar yang memerlukan biaya yang sangat besar sekali.



Gambar 6. Surat Izin Usaha ON SPOT

Tabel 2. Hasil ketercapaian pengabdian

No.	Kegiatan	Ketercapaian
1.	Survey Unit Usaha	ON SPOT telah mengetahui hal-hal menjadi titik kekurangan produksi yang kurang tepat dengan pelaksanaan GMP.
2.	Pelatihan GMP	ON SPOT telah memiliki Sertifikat pelatihan <i>Good manufacturing practice</i> / CPPOB untuk produksi pangan fungsional
3.	Pendampingan dan monitoring dalam penerapan GMP oleh masyarakat sasaran	Kelompok masyarakat sasaran yang sudah mengikuti pelatihan GMP melakukan menerapkan ilmu tentang Proses Produksi yang sesuai dengan standar GMP pangan fungsional pada produk ON SPOT.
4.	Pendampingan pengurusan legalitas usaha	ON SPOT telah memiliki usaha sertifikat izin usaha dan Nomor Induk Berusaha untuk usaha mikro kecil (IUMK)

Secara keseluruhan kegiatan-kegiatan yang direncanakan dalam pemberdayaan masyarakat ini tercapai dengan baik, karena sesuai dengan tujuan kegiatan. Keunggulan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah penerapan pengolahan yang baik sesuai dengan GMP pada industri minuman fungsional sehingga produk terjamin baik dalam proses pembuatannya.

KESIMPULAN

Kegiatan ini menghasilkan terjadinya peningkatan pengetahuan masyarakat sasaran dalam hal ini adalah ON SPOT dalam mengolah Produk agar lebih baik dan sesuai dengan penanganan pengolahan pangan yang aman. Pengolahan pangan yang sesuai prosedur membuat konsumen merasa yakin untuk membeli produk ON SPOT sehingga akan meningkatkan penjualan Produk ON SPOT. Selama kegiatan terdapat kendala yaitu kesulitan susahinya mendapatkan semua legalitas karena banyaknya berkas yang dibutuhkan, namun karena pendampingan yang intens membuat ON SPOT berhasil mendapatkan legalitasnya. Kedepannya diharapkan ON SPOT dapat memenuhi infrastruktur yang diperlukan dengan cara yang hemat dan efisien dan membuat usaha ini menjadi lebih berkembang dan di perlukan pendampingan manajemen industri yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bigliardi, B., & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods. *Trends in Food Science & Technology*, 31(2), 118-129. <https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2013.03.006>
- Brady, L. J., Gallaher, D. D., & Busta, F. F. (2000). Symposium: Probiotic Bacteria: Implications for Human Health The Role of Probiotic Cultures in the Prevention of Colon Cancer 1,2. *J. Nutr*, [online] 130, 410-414
- Granato, D., Branco, G. F., Cruz, A. G., Faria, J. de A. F., & Shah, N. P. (2010). Probiotic Dairy Products as Functional Foods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 9(5), 455-470.
- Isolauri, E., Sütas, Y., Kankaanpää, P., Arvilommi, H., & Salminen, S. (2001). Probiotics: effects on immunity. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 73(2), 444s-450s. <https://doi.org/10.1093/AJCN/73.2.444S>.
- Jørgensen, C. E., Abrahamsen, R. K., Rukke, E. O., Hoffmann, T. K., Johansen, A. G. & Skeie, S. B. (2019). Processing of high-protein yoghurt – A review. *International Dairy Journal*, 88, pp.42-59. <https://doi.org/10.1016/J.IDAIRYJ.2018.08.002>.
- Lyra, A., Krogius-Kurikka, L., Nikkilä, J., Malinen, E., Kajander, K., Kurikka, K., Korpela, R., & Palva, A. (2010). Effect of a multispecies probiotic supplement on quantity of irritable bowel syndrome-related intestinal microbial phylotypes. *BMC Gastroenterology* 2010 10:1, 10(1), 1-10. <https://doi.org/10.1186/1471-230X-10-110>.

- Rossi, E., Hamzah, F., & Febriyani, F. (2016). Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 18(1), 13-20. <https://doi.org/10.25077/JPI.18.1.13-20.2016>.
- Rossi, E., Restuhadi, F., Efendi, R., & Dewi, Y. K. (2021). Physicochemical and Microbiological Properties of Yoghurt Made with Microencapsulation Probiotic Starter on Cold Storage. 22(4), 2012-2018. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d220450>.
- Simova, E., Beshkova, D., Angelov, A., Hristozova, T., Frengova, G., & Spasov, Z. (2002). Lactic acid bacteria and yeasts in kefir grains and kefir made from them. *Journal of industrial microbiology & biotechnology*, 28(1), 1-6. <https://doi.org/10.1038/SJ/JIM/7000186>.
- Szakály, Z., Szenté, V., Kövér, G., Polereczki, Z., & Szigeti, O. (2012). The influence of lifestyle on health behavior and preference for functional foods. *Appetite*, 58(1), 406-413. <https://doi.org/10.1016/J.APPET.2011.11.003>.
- Westerik, N., Wacoo, A.P., Anyimo, E., Matovu, W., Reid, G., Kort, R., & Sybesma, W. (2019). Improving Health and Wealth by Introduction of an Affordable Bacterial Starter Culture for Probiotic Yoghurt Production in Uganda. *Challenges*, 10(1), 1-22. <https://doi.org/10.3390/CHALLE10010002>.
- Yuniastuti, A. (2015). *PROBIOTIK (Dalam Perspektif Kesehatan)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang Press.