

## **INOVASI PRODUK PADA UMKM TARA BAKERY PADANG**

**Dinul Aziza Fitri<sup>1)</sup>, Diva Somya Refinda<sup>2)</sup>, Meylan Puspa Sari<sup>3)</sup>,  
Ozi Ginti Azary<sup>4)</sup>, Wera Reprita Sari<sup>5)</sup>, Ramdani Bayu Putra<sup>6)</sup>**

Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Putra Indonesia "YPTK" Padang<sup>1,2,3,4,5,6</sup>

Jl. Raya Lubuk Begalung, Kota Padang

email: [dinulaziza00@gmail.com](mailto:dinulaziza00@gmail.com)<sup>1</sup>; [divasomya05@gmail.com](mailto:divasomya05@gmail.com)<sup>2</sup>

[puspasari@gmail.com](mailto:puspasari@gmail.com)<sup>3</sup> [ozigintiazary@gmail.com](mailto:ozigintiazary@gmail.com)<sup>4</sup>

[werarepritasari00@gmail.com](mailto:werarepritasari00@gmail.com)<sup>5</sup>, [ramdanibayuputra@gmail.com](mailto:ramdanibayuputra@gmail.com)<sup>6</sup>

### **ABSTRAK**

Menghadapi persaingan yang semakin kompetitif menuntut pelaku usaha untuk mencari solusi baru dalam mengembangkan usahanya, khususnya dalam hal pengembangan produk strategi inovasi perlu dikembangkan dan dilakukan tanpa inovasi pelaku usaha akan mati sebaliknya pelaku usaha yang melakukan inovasi secara terus menerus akan dapat mendominasi pasar, dengan keatifitas, model dan penampilan produk yang baru. Tujuan dari kegiatan ini untuk mengetahui inovasi produk pada UMKM Tara Bakery Padang. Metode yang dilakukan dengan mewawancarai pemilik usaha dalam menerapkan inovasi produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa UMKM Tara Bakery Padang telah menerapkan enam jenis inovasi produk yang terdiri dari: inovasi produk berbasis modulasi, inovasi produk berbasis ukuran, inovasi produk berbasis kemasan, inovasi produk berbasis desain, inovasi produk berbasis pengembangan bahan komplementer, inovasi produk berbasis pengurangan upaya. Berdasarkan kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa UMKM Tara Bakery Padang akan memberikan pemahaman pentingnya inovasi produk untuk meningkatkan kualitas dan penjualan usaha yang sedang dilakukan.

**Kata kunci:** inovasi produk, produk, UMKM Tara Bakery Padang.

Diterima: 2021-12-11, Ditelaah: 2021-12-14, Diterima: 2022-01-04

### **A. PENDAHULUAN**

Diawal tahun 2020, para pelaku usaha dari seluruh dunia disibukkan oleh pandemi covid 19 yang menyebabkan banyak pelaku usaha kecil berdampak pada usahanya serta mengalami penurunan omset penjualan yang sangat tajam. Oleh karena itu, hal ini menuntut para pelaku usaha (wirausaha) untuk menciptakan cara-cara baru dalam menjual produk. Persaingan usaha kecil dalam situasi ini membuat para wirausaha semakin kompetitif dan membuat wirausaha berlomba untuk menciptakan solusi yang kreatif dan inovatif agar dapat menjaga kelangsungan usahanya. Berbagai macam konsep, bentuk dan cita rasa yang ditawarkan oleh para pelaku bisnis ini untuk memanjakan mata dan lidah para penikmat. Banyak makanan, minuman hingga *snack* ditawarkan dengan harga yang bervariasi tergantung target pasar yang diharapkan.

Inovasi merupakan salah satu kunci kelangsungan dan perkembangan suatu usaha untuk mengikuti perkembangan zaman, khususnya bidang kuliner. Bidang kuliner hingga saat ini peminatnya tidak pernah berkurang yaitu bisnis roti.

UMKM Tara Bakery Padang merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang produksi makanan. Dalam menghadapi persaingan yang kuat membuat UMKM Tara Bakery Padang melakukan kreatif dan inovasi pada produksinya sehingga mampu bertahan dan bersaing. Inovasi yang dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang yakni dipengaruhi oleh dua faktor antara lain informasi internal dan informasi eksternal. Informasi internal usaha ini diperoleh dari kreatifitas pemilik dan karyawan sendiri sedangkan informasi eksternal diperoleh dari luar yakni konsumen UMKM Tara Bakery Padang. Inovasi produk yang dilakukan pemilik Tara Bakery Padang merupakan langkah inovatif yang dilakukan oleh pemilik yang mana sebagai produsen roti, dimana produsen dituntut agar dapat terus mengembangkan produknya, aroma yang enak serta bentuk dan warna roti yang mampu menarik minat dan sesuai dengan kebutuhan para konsumen.

Sebagai Usaha pembuat roti yang bisa dibilang baru dari pada pesaingnya, UMKM Tara Bakery Padang perlu menciptakan suatu inovasi produk yang lebih baik untuk mempertahankan pelanggan yang dimilikinya dan juga menarik pelanggan baru, sehingga dapat bersaing dengan usaha-usaha sejenis yang ada. Hal ini dilakukan sebagai tujuan dari adanya inovasi yakni sebagai peningkatan kualitas dan menciptakan pasar baru serta untuk peningkatan penjualan usaha. Meningkatkan penjualan adalah hal wajib dilakukan saat penjualan menurun. Dalam kondisi ekonomi yang tidak menentu atau kondisi bisnis yang tidak baik terlebih pada kondisi pandemi seperti ini peningkatan penjualan adalah jalan keluarnya. Banyak cara yang dapat dilakukan pelaku usaha untuk meningkatkan penjualannya, salah satunya dengan melakukan inovasi produk. Jadi, UMKM dituntut untuk memiliki kemampuan mengembangkan dan menciptakan produk yang memberikan nilai positif dari harapan konsumen dan merancang suatu proses produksi yang lebih handal dibandingkan pesaing. Pentingnya inovasi dan kreatifitas sendiri dalam bisnis kuliner yaitu agar unggul dalam bersaing. Usaha yang tidak menerapkan inovasi dan kreatifitas dalam kegiatan usahanya akan tertinggal bahkan dapat menyebabkan bangkrut.

Berdasarkan hasil studi atau pengamatan yang tim lakukan secara langsung di objek kegiatan PKM, maka tim mengangkat judul PKM yaitu "Inovasi Produk pada UMKM Tara Bakery Padang".

## **B. METODE PENELITIAN**

### **1. Lokasi Kegiatan**

Lokasi tempat pelaksanaan PKM ini adalah di UMKM Tara Bakery Padang yang berlokasi di Jln. Thamrin Alang Laweh Kec, Padang Selatan Kota Padang, Sumatera Barat.

### **2. Prosedur Kerja**

Adapun beberapa metode atau pendekatan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini, dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Tim PKM mandiri UPI YPTK Padang melakukan rapat koordinasi bersama dalam waktu yang terukur dan tersistem.
- b. Memilih tema dan kebijakan-kebijakan penting terkait bentuk kegiatan PKM yang akan diselenggarakan.
- c. Melakukan *survey* lokasi
- d. Melakukan pendataan dengan teliti seluruh peserta kegiatan dan fasilitas yang dapat digunakan selama berkegiatan.

- e. Merealisasikan seluruh penjadwalan atau agenda diatas secara tertulis dalam naskah laporan PKM. Kemudian menyerahkannya kepada LPPM UPI YPTK Padang, sesuai dengan arahan dan prosedur yang telah ditentukan.
3. Metode Pelaksanaan
  - a. Persiapan  
Kegiatan Persiapan ini mencakup beberapa prosedur:
    - 1) Menyiapkan materi
    - 2) Survei lokasi
    - 3) Mengurus surat-surat perizinan
    - 4) Membuat proposal dan proses persetujuan lokasi pengabdian kepada masyarakat.
  - b. *Screening*  
Setelah memaksimalkan persiapan, screening kemudian menjadi agenda selanjutnya. Ada beberapa tahap yang dilakukan:
    - 1) Menyiapkan pembicaraan dan panitia sebelum acara
    - 2) Memastikan semua alat-alat siap dibawa ke lokasi
    - 3) Memastikan semua kebutuhan acara seperti transportasi, cendramata dan spanduk
  - c. Implementasi Kegiatan  
Kegiatan ini berkaitan dengan pelaksanaan PKM dengan waktu yang telah terjadwal. Adapun rencana kegiatan yang ada:
    - 1) Pembukaan PKM oleh mahasiswa
    - 2) Penyajian materi PKM team dosen
    - 3) Sosialisasi untuk memberikan kemampuan kepada pemilik UMKM Tara Bakery Padang dalam inovasi produk pada UMKM Tara Bakery Padang
    - 4) Penutup (dokumentasi dan administrasi)
  - d. Evaluasi  
Kegiatan ini bagian penting untuk menjadi inovasi dan perbaikan secara terus menerus di masa mendatang, sehubungan dengan capaian atau keterbatasan yang masih ada pada saat pelaksanaan PKM
  - e. Laporan  
Terakhir dari kegiatan ini adalah pembuatan laporan dari pelaksanaan PKM yang telah dilakukan untuk menjadi bagian dan dokumentasi bukti dari pelaksanaan kegiatan ini kepada beberapa pihak seperti LPPM.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pembahasan UMKM Tara Bakery Padang dianggap sesuai karena di UMKM ini menunjukkan beberapa inovasi yang sudah dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang.

### 1. Inovasi berbasis Modulasi

Inovasi berbasis modulasi pada dasarnya merupakan inovasi yang melibatkan suatu karakteristik dasar dari produk dengan menaikkan atau menurunkan karakteristik tersebut. Fakta yang ditemukan tim dalam inovasi berbasis modulasi ini adalah UMKM Tara Bakery merubah karakteristik bahan dasar pembuatan roti yaitu perubahan bahan dasar air yang terdapat pada adonan roti menjadi menggunakan susu cair sehingga menjadikan tekstur roti menjadi lembut.

## **2. Inovasi berbasis Ukuran**

Inovasi berbasis ukuran merupakan inovasi yang difokuskan pada ukuran produk. UMKM Tara Bakery Padang melakukan inovasi yang berbasis pada ukuran produk-produk yang dihasilkannya, dimana pada awal pembuatan roti rasa pisang coklat, roti rasa kelapa jagung, roti rasa coklat kacang menciptakan dengan ukuran 13 cm, roti rasa coklat dengan ukuran 10, kemudian meluncurkan produk roti boy dengan ukuran 10 cm, dengan ukuran tersebut UMKM Tara Bakery sudah mampu membaca situasi dan masalah yang ada yaitu membuat ukuran roti yang ekonomis, praktis dan cukup bila dikonsumsi seorang diri.

## **3. Inovasi berbasis kemasan**

Inovasi berbasis kemasan merupakan cara sebuah produk dikemas, inovasi berbasis kemasan yang dilakukan UMKM Tara Bakery Padang yaitu pada ukuran yang bervariasi sesuai dengan besar ukuran produknya. Pada kemasan juga terdapat tulisan dan gambar (logo), varian rasa, harga, PBPM dan nomor telepon UMKM Tara Bakery Padang. Berdasarkan analisis data tersebut inovasi berbasis kemasan yang dilakukan UMKM Tara Bakery Padang juga sebagai media promosi atau pemasaran merk UMKM Tara Bakery Padang.

## **4. Inovasi berbasis desain**

Inovasi berbasis desain pada dasarnya merupakan inovasi yang difokuskan pada desain atau tampilannya yang dimodifikasi. Inovasi berbasis desain dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang dalam mengikuti kondisi persaingan. Inovasi desain dilakukan pada perubahan bentuk dan hiasan roti, salah satu contohnya inovasi desain pada roti kelapa jagung berbentuk seperti rambut dikepang.

## **5. Inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer**

Inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer merupakan inovasi yang melibatkan penambahan bahan-bahan komplementer. Dalam hal ini UMKM Tara Bakery Padang sangat baik dalam inovasi rasa produk rotinya, dimana UMKM Tara Bakery mampu membuat produknya berbeda dengan pesaing, UMKM Tara Bakery memiliki konsep dan ide sendiri untuk menciptakan roti boy yang pada dasarnya memiliki rasa coklat, strawberry dan blueberry, melalui inovasi pengembangan bahan komplementer ini UMKM Tara Bakery Padang menciptakan roti boy dengan harga yang sangat ekonomis dan beraneka ragam varian rasa.

## **6. Inovasi berbasis pengurangan upaya**

Faktor pendukung lainnya dalam berinovasi yang dilakukan UMKM Tara Bakery Padang adalah inovasi berbasis pengurangan upaya, yaitu usaha yang dilakukan pemilik usaha untuk memotong arus distribusi sehingga konsumen mudah dalam mendapatkan produk Tara Bakery Padang. Salah satunya yaitu pegawai yang mengantar roti pada toko-toko atau minimarket sekaligus pegawai yang menolong pemilik usaha untuk membuat produknya. Tara Bakery Padang hanya memiliki satu outlet yang digunakan sebagai tempat penjualan hasil produk yang siap ditawarkan ke konsumen sekaligus tempat produksi roti terletak yang terletak di kota tetapi tidak tepat di pusat kota. Inovasi pengurangan upaya yang dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang yaitu berkaitan dengan penjualan melalui distributor atau sales. Untuk roti coklat pisang, coklat, kelapa jagung dan coklat kacang dengan harga Rp 3.000

sedangkan untuk roti boy dengan harga Rp. 5.000 UMKM Tara Bakery Padang menitipkan produknya pada toko-toko yang menjadi mitra kerja, untuk sistem online saat ini tidak dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang dikarenakan pada saat ini pemilik usaha belum memiliki admin untuk mengatur pesanan online karena pada saat ini pemilik sedikit kewalahan dalam pembuatan produk rotinya.

## **D. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam program kemitraan ini maka dapat disimpulkan bahwa UMKM Tara Bakery sudah melakukan inovasi produk dengan tepat walaupun ada beberapa penambahan inovasi yang perlu dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang yang diantaranya:

1. Inovasi berbasis Modulasi
2. Inovasi berbasis Ukuran
3. Inovasi berbasis kemasan
4. Inovasi berbasis desain
5. Inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer
6. Inovasi berbasis pengurangan upaya

Faktor pendukung lainnya dalam berinovasi yang dilakukan UMKM Tara Bakery Padang adalah inovasi berbasis pengurangan upaya, yaitu usaha yang dilakukan pemilik usaha untuk memotong arus distribusi sehingga konsumen mudah dalam mendapatkan produk Tara Bakery Padang. Salah satunya yaitu pegawai yang mengantar roti pada toko-toko atau minimarket sekaligus pegawai yang menolong pemilik usaha untuk membuat produknya. Tara Bakery Padang hanya memiliki satu outlet yang digunakan sebagai tempat penjualan hasil produk yang siap ditawarkan ke konsumen sekaligus tempat produksi roti terletak yang terletak di kota tetapi tidak tepat di pusat kota. Inovasi pengurangan upaya yang dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang yaitu berkaitan dengan penjualan melalui distributor atau sales. Untuk roti coklat pisang, coklat, kelapa jagung dan coklat kacang dengan harga Rp 3.000 sedangkan untuk roti boy dengan harga Rp. 5.000 UMKM Tara Bakery Padang menitipkan produknya pada toko-toko yang menjadi mitra kerja, untuk sistem online saat ini tidak dilakukan oleh UMKM Tara Bakery Padang dikarenakan pada saat ini pemilik usaha belum memiliki admin untuk mengatur pesanan online karena pada saat ini pemilik sedikit kewalahan dalam pembuatan produk rotinya.

### **2. Saran**

Disarankan agar UMKM Tara Bakery Padang mempertahankan kualitas produknya serta mampu menghasilkan produk-produk yang inovatif serta kontinu sesuai dengan apa yang diinginkan pasar mengingat banyaknya pesaing di industri kuliner yang belomba-lomba untuk menguasai pasar dan UMKM Tara Bakery harus mempertahankan kualitas pelayanannya yang memuaskan karena pelayanan yang memuaskan salah satu faktor penting dalam menghadapi persaingan yang begitu pesat.

## **E. REFERENSI**

- Saputri, Yulia Rafelia dkk. 2015. *Inovasi Produk Pada Roti Ceria di Jember*.
- Bunga, Istiqomah Lina. 2012. *Model Inovasi Produk Roti (Studi Kasus pada Said;s Roti Kabupaten Jember*. Tidak Diterbitkan. Skripsi. Jurusan Ilmu Administrasi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
- Fuyana, Arum Septyas. 2012. *Inovasi Produk Batik Pesisiran pada Perusahaan Batik Virdes Banyuwangi*. Tidak Diterbitkan.
- Rosmadi, Maskarto Lucky. 2021. *Inovasi dan Kreatifitas pelaku usaha UMKM di era covid-19*. Jurnal IKRA-ITH Ekonomika.