



**LAPORAN AKHIR
RISET KEILMUAN TERAPAN DALAM NEGERI - DOSEN PT VOKASI**

SKEMA A: PENGEMBANGAN RISET TERAPAN



**PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG
MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN PEMASARAN ON-LINE
PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO**

Tim Pengusul :

Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, M.M NIDN : 0703106403 (Ketua)
Rifki Fahrial Zainal, ST, MKom NIDN : 0701097803 (anggota)
Dr.Juliani Pudjowati SE, M.Si NIDN : 0730087102 (anggota)

**UNIVERSITAS BHAYANGKARA SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
TAHUN 2022**



**YAYASAN BRATA BHAKTI DAERAH JAWA TIMUR
UNIVERSITAS BHAYANGKARA SURABAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
(LPPM)**

Kampus : Jl. A. Yani 114 Surabaya Telp. 031 - 8285602, 8291055, Fax. 031 - 8285601

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR
RISET KEILMUAN TERAPAN DALAM NEGERI – DOSEN PT VOKASI**

1. Judul Riset :
Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Usaha Geluran Cemerlang Melalui Perancangan Desain Kemasan Dan Pemasaran On-Line Produk Bumbu Masak Nusantara Bersertifikasi Di Sidoarjo
2. Ketua Periset
 - a. Nama : Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM
 - b. NIDN/NIDK/NUP : 0703106403
 - c. Jabatan Struktural : Dekan FEB UBHARA
 - d. Jabatan Fungsional : Lektor
 - e. Institusi Periset : Universitas Bhayangkara Surabaya
 - f. Alamat Institusi : Jl. A. Yani 114 Surabaya
 - g. Program Studi yang Diampu : Akuntansi
 - h. Alamat Surel Institusi : <http://lppm.ubhara.ac.id>
 - i. Alamat Rumah : Jl. Jeruk III D/2 Wage Sidoarjo
 - j. Nomor Ponsel : 081342408964
 - k. Alamat Surel Periset : siti@ubhara.ac.id
- l.
3. Mitra Riset : Kelompok Usaha Geluran Cemerlang
Alamat Mitra Riset : Taman Pondok Jati Blok F.no.1 Sidoarjo
4. Anggota Periset

No	Nama	Posisi di Tim Periset	NIDN/NIDK/NUP/NTK/NIM (untuk ASN)	Institusi
1.	Rifki Fahrial Zainal, ST, MKom NIDN	Anggota 1	0701097803	UBHARA Surabaya
2.	Dr.Juliani Pudjowati SE, M.Si	Anggota 2	0730087102	UBHARA Surabaya
3.	Adelia Fernanda	Mahasiswa	1812321018	UBHARA Surabaya
4.	Sevi Lindah Umaroh	Mahasiswa	1812321017	UBHARA Surabaya

5.	Mohammad Zaki Fuad	Mahasiswa	1812321072	UBHARA Surabaya
6.	Erlisa Kristin Purnawati	Mahasiswa	1812321032	UBHARA Surabaya
7.	Maya Adelliya Putri	Mahasiswa	1812321032	UBHARA Surabaya

5. Pendanaan Riset

Dana Riset yang Bersumber dari LPDP	Dana Riset yang Bersumber dari Mitra*	Total Dana Riset
Rp. 95.000.000,-	Rp. 12.500.000,-	Rp.107.500.000,-

*Jika Ada

Surabaya, 23 Desember 2022



Ketua Tim Riset,

(Dr. Dra. Ec. Siti Rosyafah, MM)

Menyetujui,

Penanggungjawab Riset
FEB UBHARA

(Dr. Dra. Ec. Siti Rosyafah, MM)

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN/ABSTRAK	iv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
BAB 2 METODOLOGI RISET.....	8
BAB 3 PELAKSANAAN KEGIATAN RISET.....	13
BAB 4 EVALUASI PELAKSANAAN RISET	19
BAB 5 CAPAIAN INDIKATOR KINERJA RISET.....	22
BAB 6 POTENSI IMPAK PELAKSANAAN RISET TERAPAN.....	24
BAB 7 SIMPULAN	25
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

RINGKASAN/ABSTRAK

Pandemi Covid-19 yang melanda Indonesia merupakan tantangan yang mau tidak mau harus dihadapi secara bijak dan kreatif. Dua hal yang saling berlawanan dalam menghadapi pandemi covid-19 ini adalah menjaga kesehatan masyarakat dengan social distancing yang berlawanan dengan upaya keberlanjutan ekonomi masyarakat. Untuk itu harus ada terobosan teknologi pengembangan produk, agar dapat menembus pasar lebih luas, di tengah pembatasan sosial tersebut, yaitu dengan kemasan yang memudahkan pemasaran distribusinya secara on-line di era revolusi Industri 4.0. Seiring dengan penetapan Kabupaten Sidoarjo sebagai kota UMKM harus disambut dengan dukungan dari berbagai kalangan dalam pemberdayaannya, begitu pula dengan keputusan bersama *go-online* UMKM oleh Kementerian Koperasi dan UKM dan Kementerian Komunikasi dan Informatika Republik Indonesia.

Tujuan dari penelitian ini adalah meningkatkan daya saing produk makanan dan minuman dengan aplikasi perancangan desain kemasan dan pemasaran berbasis on-line agar produk UKM memiliki jaminan kualitas produk (bersertifikasi), memiliki kemasan proporsional, sehingga memiliki masa konsumsi yang lebih panjang, memiliki jangkauan pasar yang lebih luas dan pada akhirnya memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar modern dan pasar global dengan pemasaran dan distribusi berbasis on-line, di era new normal Covid-19.

Metode penelitian yang dilakukan adalah identifikasi produk bumbu masak nusantara yang memiliki pangsa pasar yang luas dilanjutkan dengan need assesment perancangan desain yang diharapkan, dilanjutkan dengan pengembangan produk bumbu masakan nusantara dan pemasarannya secara on-line.

Hasil penelitian untuk **tahun Pertama**: Menunjukkan bahwa dengan pengalengan bumbu masak, menjadikan bumbu masak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, selain itu dengan dikemas dalam kaleng bumbu masak menurut teori hermetis bisa tahan sampai 2 tahun yang memungkinkan masa konsumsi yang lebih lama, jangkauan pasar yang lebih luas, jaringan distribusi yang lebih besar, bisa disimpan ditempat suhu normal sehingga lebih murah biaya simpannya, dan tentunya memiliki nilai tambah ekonomis yang tinggi bila dipasarkan sampai ke tempat yang jarang, ada produk tersebut. Namun demikian karena keterbatasan sarana ruang produksi mitra, maka sampai penelitian tahun pertama ini masih dalam bentuk sertifikasi PIRT dengan masa konsumsi hanya 3 bulan dan Sertifikasi halal untuk ijin edarnya. Sehingga pada **tahun kedua**, Dilakukan pengembangan brand image produk dan uji coba pemasaran secara terbatas berbagai produk kaleng bumbu masak nusantara serta dilanjutkan pemberdayaan dan pengembangannya untuk bisa mendapatkan sertifikasi dari BPOM agar memiliki ijin edar yang lebih luas, selanjutnya pada **tahun ke tiga**, dilanjutkan pengurusan sertifikasi SNI untuk berbagai produk yang telah dihasilkan guna pemasaran yang lebih luas baik dalam maupun luar negeri.

Kata Kunci: *Desain, Kemasan, Bumbu, Nusantara, Sidoarjo.*

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Permasalahan

Pandemi Covid-19 yang melanda berbagai daerah di NKRI, telah memberikan dampak yang sangat luas bagi perekonomian nasional, akibat pembatasan sosial yang diberlakukan demi mengurangi tingkat penyebaran Covid-19 di lingkungan masyarakat di Indonesia. Begitu pula dengan penyebarannya di lingkungan Kabupaten Sidoarjo telah membuat daerah ini menjadi daerah yang berbahaya bagi kesehatan masyarakat pada umumnya, dan juga telah menghantam sektor perekonomian masyarakat khususnya para pedagang makanan dan minuman khususnya di level UMKM. Untuk menghadapi pandemi tersebut, bagaimana pun harus dihadapi dengan optimis, kreatif dan inovatif, agar masyarakat tetap berdaya melalui inovasi teknologi tepat guna yang relevan dan bermanfaat untuk membantu masyarakat pelaku UMKM tersebut. Seiring dengan perkembangan revolusi teknologi 4.0 dan serangan pandemi Covid-19, maka perlu adanya transformasi baru dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat, agar dapat dirumuskan kembali mekanisme penanggulangan kemiskinan yang melibatkan unsur masyarakat, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga pemantauan dan evaluasi.

Pemerintah Kabupaten Sidoarjo adalah salah satu Kabupaten di Jawa Timur yang berada di ring area kota besar Surabaya yaitu Gerbangkertasusila, sebagai wilayah pendukung kota metropolitan Surabaya. Secara ekonomis, Kabupaten Sidoarjo telah menjadi Kabupaten yang memprioritaskan pengembangan usaha UMKM sehingga Kabupaten Sidoarjo ini mendapat julukan sebagai Kabupaten UMKM. Kelemahan utama dari UMKM adalah dibidang permodalan dan kemampuan menjaga mutu produksi serta desain kemasan yang kurang baik. Khusus mengenai kemasan produk makanan dan minuman dari UMKM tersebut, pada umumnya kurang mampu membuat kemasan yang dapat merepresentasikan mutu produk yang dibuat, serta mampu mempromosikan sendiri melalui desain komunikasi visual kemasan dengan dibuat bagi produk makanan dan Minuman dari UMKM tersebut.

1.2. Perumusan Masalah Penelitian

Adapun permasalahan yang dihadapi adalah :

1. Bagaimana memberdayakan kelompok produsen makanan dan minuman Geluran Cemerlang, agar dapat mengembangkan usahanya di tengah pandemi Covid-19?
2. Bagaimana pengembangan perancangan desain kemasan produk bumbu masak bersertifikasi agar dapat dipasarkan secara lebih luas di era New Normal Pandemi Covid- 19?
3. Bagaimana perancangan desain pemasaran berbasis on-line berbagai produk bumbu masak agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas di era New Normal Pandemi Covid-19?

1.3. Kendala dan Solusi Urgensi Riset

a. Adapun berbagai kendala yang mitra dihadapi selama ini adalah:

1. Akibat pembatasan social karena pandemic Covid-19 perlu adanya kemasan produk makanan yang dapat mencapai konsumen tanpa terkendala oleh pembatasan social tersebut.
2. Belum adanya desain perancangan kemasan produk yang dapat melindungi bahan makanan dan minuman yang sehingga dapat menembus kendala dalam menjangkau konsumen secara lebih luas.
3. Kendala karena kurangnya kemasan yang kuat dan aman sehingga pemasaran berbasis on-line tidak dapat diaplikasikan secara optimal untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

b. Adapun Solusi dan urgensi riset dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Untuk pemberdayaan kelompok produsen makanan dan minuman Geluran Cemerlang baik dari aspek legal standing badan usaha maupun legal aspek bisnis lainnya baik merk, label dan lain-lain agar dapat terus mengembangkan usahanya di tengah pandemi Covid-19
2. Untuk meneliti kemasan yang paling baik bagi produk makanan dan minuman apa saja yang memungkinkan dengan aplikasi teknologi hermetis sehingga dapat dikembangkan perancangan desain kemasan produk bumbu masak bersertifikasi agar dapat dipasarkan secara lebih luas di era New

Normal Pandemi Covid-19

3. Untuk memberikan solusi dalam perancangan desain kemasan yang dapat dipasarkan secara on-line berbagai produk bumbu masak nusantara tersebut agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas di era New Normal Pandemi Covid-19

1.4. Urgensi Riset

1. Melalui penelitian ini dapat kembangkan model pemberdayaan kelompok usaha Geluran Cemerlang menjadi kelompok usaha produksi bumbu masakan yang bersertifikasi, untuk meningkatkan daya saing produksinya.
2. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan berbagai varian jenis kemasan untuk berbagai produk bumbu masakan bersertifikasi yang dapat dijamin kualitas produknya sampai ke konsumen.
3. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan sistem pemasaran secara on-line bagi berbagai produk bumbu masakan bersertifikasi tersebut, hingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas.
4. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan perwujudan "*Good Corporate governance*" dalam proses produksi bumbu masakan bersertifikasi yang berkualitas dengan kemasan yang baik untuk meningkatkan daya saing pemasarannya baik secara konvensional maupun secara on-line, di era New Normal Covid-19.

1.5. Adapun Luaran Yang Dapat dicapai dalam penelitian ini adalah:

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan pengalengan bumbu masak, menjadikan bumbu masak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, selain itu dengan dikemas dalam kaleng bumbu masak menurut teori hermetis bisa tahan sampai 2 tahun yang memungkinkan masa konsumsi yang lebih lama, jangkauan pasar yang lebih luas, jaringan distribusi yang lebih besar, bisa disimpan ditempat suhu normal sehingga lebih murah biaya simpannya, dan tentunya memiliki nilai tambah ekonomis yang tinggi bila dipasarkan sampai ke tempat yang jarang, ada produk tersebut. Namun demikian karena keterbatasan sarana ruang produksi mitra, maka sampai penelitian tahun pertama ini masih dalam bentuk sertifikasi PIRT dengan masa konsumsi hanya 3 bulan dan Sertifikasi halal untuk ijin edarnya.



Gambar : Uji Coba Pengalengan Bumbu Masak Nusantara bersama mahasiswa peserta MBKM

Adapun berbagai produk dan sertifikasinya dari hasil penelitian dapat dilihat pada gambar berikut:

Setelah berhasil membuat uji coba pengalengan produk bumbu masak tersebut, maka hasilnya di simpan untuk kemudian diajukan ijin edarnya dari Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Sidoarjo. Dari hasil pemeriksaan lab dan uji coba hasil produk, maka kemudian diperoleh ijin sertifikasi produk tersebut, dengan merk Chang Kring dengan nomor sertifikasi PIRT sebagai berikut:

1. Bumbu Masak Soto Daging dengan sertifikasi PIRT, nomor 4113515131921-27
2. Bumbu Masak Rawon, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515111921-27
3. Bumbu Masak Gulai, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515101921-27
4. Bumbu Masak Lodho, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515121921-27
5. Bumbu Masak Rendang, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515141921-27

Selanjutnya setelah selesai pengurusan ijin edar PIRT di buat rancangan desain label kemasan untuk memperkenalkan produk tersebut ke pasar. Adapun bumbu masak kemasan kaleng yang telah berhasil di buat dan telah mendapatkan ijin edar dari dibuatlah rancangan desain label kemasan sebagai berikut:

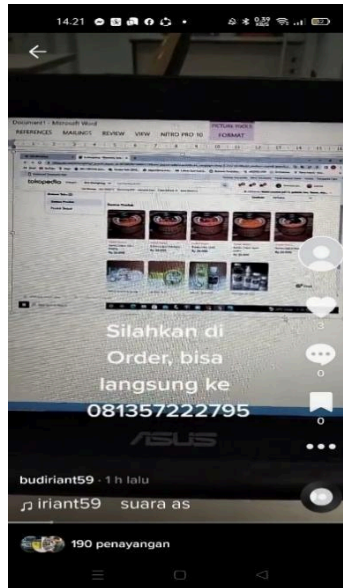


Gambar : Label Produk Bumbu Masak

Sedangkan kegiatan pengurusan sertifikasi halal dapat di lihat pada beberapa gambar sebagai berikut:



Gambar : Aktivitas peninjauan dapur tempat produksi dalam pengurusan sertifikasi Halal.



Contoh: Pengenalan/pemasaran produk secara on-line

1.6. Capaian Nilai (Ekonomi, Social dan Budaya).

a. Aspek Ekonomi

Dari aspek ekonomi ada nilai tambah ekonomis dan daya simpan yang lebih lama dengan produk pengalengan bumbu masak nusantara tersebut. Namun demikian dari aspek peningkatan omset penjualan dan peningkatan kuantitas produksi nilai tambah ekonomi bisnis belum memberikan hasil yang maksimal karena masalah permodalan pada pihak mitra UMKM, hal ini karena keterbatasan produk untuk memenuhi jaringan pemasaran dan distribusi barang sampai ke customer.

b. Aspek Sosial

Ada perubahan sikap dan perilaku dalam sistem produksi yang telah menerapkan aplikasi teknologi hermetis dengan pengurusan sertifikasi P-IRT dan Sertifikasi Halal, yang telah memberikan kesadaran bagi mitra industri untuk secara legal mendirikan dan bekerja bernaung dibawah badan usaha yang resmi yaitu CV. Budi Lestari Jaya, untuk legal standing usaha dan pengurusan merk Changkring, Sertifikasi P-IRT dan Sertifikasi Halal aneka produk bumbu masak nusantara yang diteliti. Sehingga ke depan memiliki prospek pengembangan

usaha yang lebih besar dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi bila dapat dilanjutkan dengan pendanaan yang lebih besar.

c. Aspek Budaya.

Terjadi perubahan dalam berusaha yang semula dilakukan secara tradisional tanpa menggunakan teknologi yang relevan, sekarang telah berkembang budaya baru produksi dengan menggunakan aplikasi teknologi hermetis, untuk pengemasan aneka produk makanan bumbu masaka nusantara dan aneka minuman yang mungkin di kemas dalam kaleng.

BAB 2

METODOLOGI RISET

2.1. Basis Riset Terapan

2.1.1 Teori

2.1.1.1. Pemberdayaan Masyarakat

Dampak pandemi Covid-19 telah merambat ke berbagai bidang kehidupan, begitu pula dampaknya terhadap UMKM produk makanan dan minuman yang umumnya dilakukan oleh masyarakat kelas menengah ke bawah. Secara teoritis di tengah ketidak berdayaan dampak dari Pandemi Covid-19 maka sangat relevan bila dilakukan pemberdayaan kepada kelompok usaha di lingkup UMKM tersebut. Dengan dikembangkannya pola pemberdayaan ekonomi masyarakat tersebut, tentunya akan terjadi proses penyesuaian, di tengah dampak ekonomi yang ditimbulkan dari oleh Pandemi Covid-19 dan ditengah desrupsi revolusi industri 4.0. yang melanda berbagai negara di dunia ini. Sehingga dalam upaya penyesuaian dengan perkembangan situasi yang terjadi perlu dilakukan pergeseran atau pemberdayaan sesuai dengan perkembangan situasi dan kondisi yang berlangsung saat ini.

Di sisi lain, pembangunan masyarakat sebagaimana di kemukakan oleh David Corten (1986) dalam bukunya "*Community Development (Asia Experience)*". Dijelaskan bahwa: *Community Based Development*, harus mampu mengembangkan **socio-culturally compatible**, dimana proses sosial masyarakat akan dapat dikembangkan lebih produktif dan secara ekonomis mampu mengembangkan dirinya menjadi *social fabric* yang efisien, efektif dan ekonomis bagi pengembangan kemakmuran bersama masyarakat tersebut.

2.1.1.2. Pemasaran On-Line

Menurut Kotler (2002), pemasaran on-line adalah sebuah proses untuk melakukan penjualan online. Proses tersebut terdiri atas pembuatan, penawaran, serta penjualan produk, secara on-line. Dengan demikian maka pemasaran online adalah strategi mempromosikan produk yang sangat berpengaruh pada penjualan. Karena online, maka dilakukannya pun melalui platform-platform di internet. Pemasaran

online dapat dilakukan dengan iklan berbayar atau media lainnya. Tujuan pemasaran online pastinya untuk mengenalkan produk online pada konsumen dan meningkatkan minat beli mereka. Adapun jenis-jenis Channel Pemasaran Online, adalah sebagai berikut:

1. Media sosial, seperti Youtube, Twitter, Instagram, [TikTok](#), Pinterest, dan masih banyak lagi.
2. Marketplace, yaitu media pemasaran online yang memungkinkan toko online memulai bisnisnya, seperti Shopee, Tokopedia, dan lainnya.
3. Search Engine Optimization (SEO), yaitu tool untuk membuat toko serta produk online Anda berada di halaman pertama pencarian.
4. Search Engine Marketing (SEM), bedanya dengan SEO yaitu dengan SEM, toko serta produk online Anda bisa berada di urutan tiga teratas ketika dicari.
5. Email Marketing, merupakan strategi pemasaran online dengan konten produk yang akan dikirim ke e-mail konsumen.
6. Affiliate Marketing, yaitu sistem kerjasama dengan pihak yang dapat mempromosikan produk Anda.
7. Content Marketing, yaitu strategi dengan membuat konten yang menarik dan konsisten.
8. Google Ads, yaitu strategi pemasaran online dengan menampilkan iklan produk atau toko online Anda lewat Google.

2.1.2. Metodologi

Adapun metode penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penelitian terapan, dengan mentransformasikan aplikasi teknologi hermetis terhadap berbagai produk bumbu masak nusantara dalam kemasan kaleng. Dengan harapan dapat dihasilkan produk bumbu masakan nusantara dalam kaleng yang dapat dibeli diberbagai tempat untuk memudahkan masyarakat konsumen dalam memasak berbagai makanan sesuai selera mereka.

Dalam pelaksanaan penelitian ini di mulai dengan kesepakatan kerja sama dengan pihak mitra, selanjutnya melalui FGD ditemukan berbagai produk makanan khas nusantara yang layak dan secara ekonomis dapat diterima pasar untuk dihasilkan produk dalam kemasan kaleng. Selanjutnya dari hasil uji coba dilakukan penelitian laboratorium nilai gizi dan kelayakan konsumsinya, termasuk masa konsumsi atau

masa kedaluwarsa produk. Namun demikian berdasarkan hasil riset lapangan menunjukkan bahwa untuk izin edar terbatas pada sertifikasi P-IRT dan Sertifikasi halal, pada tahun 1 penelitian ini, sehingga masih ada keterbatasan untuk izin edar dan pemasaran terbatas pada lingkup Propinsi Jawa Timur sesuai dengan aturan yang berlaku. Untuk keberhasilan lebih lanjut maka pada tahun kedua perlu adanya pengembangan pemasaran dan pengembangan produk yang bersertifikasi BPOM sehingga bisa dikonsumsi langsung sesuai dengan izin sertifikasi yang diperoleh.

2.1.3. Kajian Riset Sebelumnya

Menurut Cenadi (2010) menyatakan kemasan dapat didefinisikan sebagai seluruh kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus atau kemasan suatu produk. Ada tiga alasan utama untuk melakukan pembungkusan, yaitu:

1. Kemasan memenuhi syarat keamanan dan kemanfaatan. Kemasan melindungi produk dalam perjalanannya dari produsen ke konsumen. Produk-produk yang dikemas biasanya lebih bersih, menarik dan tahan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh cuaca.
2. Kemasan dapat melaksanakan program pemasaran. Melalui kemasan identifikasi produk menjadi lebih efektif dan dengan sendirinya mencegah pertukaran oleh produk pesaing. Kemasan merupakan satu-satunya cara perusahaan membedakan produknya.
3. Kemasan merupakan suatu cara untuk meningkatkan laba perusahaan. Oleh karena itu perusahaan harus membuat kemasan semenarik mungkin. Dengan kemasan yang sangat menarik diharapkan dapat memikat dan menarik perhatian konsumen. Selain itu, kemasan juga dapat mengurangi kemungkinan kerusakan barang dan kemudahan dalam pengiriman.

Kemasan suatu produk diharapkan memberikan sumbangan yang maksimal dalam upaya menarik konsumen untuk menggunakan produk yang dikemas. Keinginan atau minat untuk membeli dari sebuah kemasan yang menarik inilah yang disebut sebagai *Impulsive Buying*. Menurut Rook D.W dalam Cahyorini & Rusfian (2011), *Impulsive Buying* sebagai kecenderungan konsumen untuk membeli secara spontan, reflek, tiba-tiba dan otomatis. Dari definisi ini terlihat bahwa *impulsive buying* merupakan sesuatu yang alamiah dan merupakan reaksi cepat efek dari desain kemasan yang bagus dan mengundang minat konsumen untuk menyukai dan memilih

produk yang ditawarkan pada konsumen. Impulsive buying terjadi pada saat konsumen masuk ke toko ritel dan ternyata membeli produk ritel itu tanpa merencanakan sebelumnya, adalah suatu bentuk keberhasilan dari desain kemasan yang dibuat.

Emosi berkaitan dengan pemecahan masalah pembelian yang terbatas atau spontan. Mereka melakukan pembelian tanpa berfikir panjang untuk apa kegunaan barang yang mereka beli, yang penting pelanggan terpuaskan. Pembelian impulsif didorong oleh kekuatan afektif diluar kendali individu (Tendai & Crispen, 2009).

Impulsive buying adalah suatu kegiatan yang didasarkan pada emosi seseorang yang timbul karena rasa ketertarikan pada produk tertentu. Hal ini tentu diawali dengan melihat kemasan dari produk tersebut, sehingga konsumen menjadi tahu, dan kemudian tertarik untuk membeli produk yang dikemas tersebut. Ini dilakukan secara cepat tanpa berfikir panjang terlebih dahulu, oleh karena itu dengan adanya faktor *impulsive buying* pada konsumen merupakan peluang bagi seorang desainer kemasan untuk mengundang minat konsumen dalam membuat keputusan membeli, dengan memperhatikan aspek psikologis konsumen dalam rancangan desain kemasannya. Dalam hal ini perancangan kemasan, harus memperhatikan aspek psikologis target konsumen, karena dalam keputusan membeli produk, emosi terlibat dalam tuntutan memenuhi kebutuhan hidup secara cepat.

2.1.4. Referensi Terbaru dan Relevan

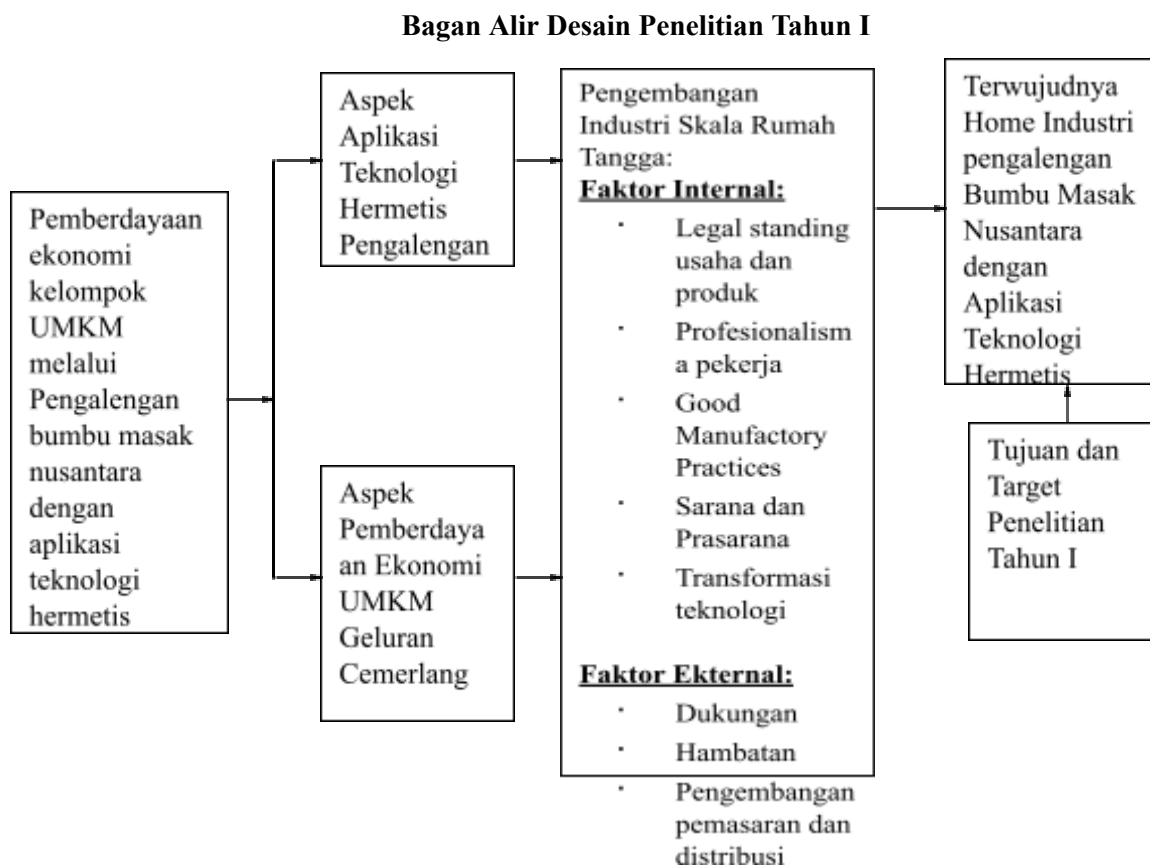
Adapun kebaruan dari riset ini adalah dengan aplikasi teknologi hermetis yang semula kemasan bumbu nusantara dikemas secara tradisional dengan cara memasukkan bumbu nusantara dalam plastik dan direkatkan dengan api lilin kemudian siap dijual dan lama ketahanan konsumsinya adalah 3 hari sampai 5 hari saja dan kalau dimasukkan dalam almari es bisa tahan sampai 1 bulan. Dengan kemasan yang lama tersebut ada beberapa permasalahan yaitu 1. produk tidak tahan lama, 2. produk kurang praktis kalau disimpan sebab terlalu banyak minyak bumbu yang keluar dari plastik sehingga kurang higien, 3. kemasan kurang menarik, 4. belum adanya market place ditoko-toko online, belum adanya ijin edar dan sertifikat halal.

Untuk mengatasi hal tersebut, Tim Peneliti dapat memberikan solusi dengan kebaruan dan inovasi yaitu dengan cara merubah kemasan dari tradisional menjadi modern dengan menerapkan aplikasi teknologi hermetis dalam kaleng. Harapannya agar Produk :

1. Bisa lebih tahan lama yang semula tahan 1 bulan dengan adanya kebaruan riset dan inovasi dengan kemasan dalam kaleng bisa tahan lebih dari 1 tahun,
2. Produk bumbu nusantara yang sudah dikemas dalam kaleng dan dilabel akan terlihat cantik dan higiens sehingga bisa dipasarkan secara online lewat market place.

2.2. Bagan Kerangka Pikir Pelaksanaan Riset

Adapun pelaksanaan penelitian tersebut dapat digambarkan dalam bagan alir sebagai berikut:



BAB 3

PELAKSANAAN KEGIATAN RISET

3.1. Realisasi Pelaksanaan Riset

Sesuai dengan rancangan penelitian yaitu Penelitian tindakan atau action Research, maka kegiatan riset di mulai dari survei berbagai produk UMKM dari kelompok Geluran Cemerlang yang memenuhi syarat dan memiliki potensi untuk dikembangkan pemasarannya melalui perancangan desain kemasan yang sesuai dengan kepentingan pasar dan memiliki potensi pangsa pasar yang luas. Selanjutnya dalam tahap need assesment juga dilakukan FGD dengan berbagai anggota kelompok Mitra, untuk dapat ditetapkan memprioritaskan bumbu masak yang memiliki potensi pasar yang luas dan sudah banyak di kenal konsumen pada umumnya. Oleh karena itu dala FGD pertama di peroleh kesepakatan dengan pihak mitra untuk mencoba beberapa bumbu masak yang kemungkinan bisa dikaleng, dan penetapan bumbu ini dengan maksud disesuaikan dengan kondisi produsen yang kemungkinan belum bisa di produksi secara massal, maupun belum tentu dapat ijin edar sertifikasi dari BPOM melihat ketersediaan sarana dan prasarana produksi dari mitra. Sehingga pada tahun pertama ditetapkan target sertifikasi ijin edar yang dicapai adalah ijin edar PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo dan sertifikasi halal, untuk kepentingan pemasaran produk yang dimaksud. Adapun dari berbagai jenis bumbu masak nusantara yang diuji coba untuk di kalengkan adalah:

1. Bumbu Rawon.
2. Bumbu Rendang.
3. Bumbu Gulai.
4. Bumbu Ayam Lodho, dan
5. Bumbu Soto (bisa untuk soto daging maupun untuk soto ayam).

Uji coba yang diutamakan dalam penelitian ini adalah untuk ke lima bumbu masak tersebut, sebagai obyek penelitian, sekalipun juga dilakukan uji coba produk bumbu masak lainnya kalau dari ke lima bumbu masak tersebut, tidak berhasil dalam uji coba aplikasi teknologi hermetis pengalengan bumbu masak tersebut, sebagai kemasan produksi bumbu masak nusantara tersebut.



FGD: Seleksi/Penentuan 5 Jenis Bumbu Masak Nusantara yang akan di Kemas dalam Kaleng

3.2. Posisi Kolaborasi.

Prodi Tim Periset mengacu pada keterlibatan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Manajemen dan Akuntansi yang ikut terlibat langsung dalam kegiatan penelitian tersebut, adapun kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa adalah ikut serta dalam pembuatan bumbu nusantara, membantu membuat konten untuk publikasi di Tik-Tok, IG, FB dan youtube.

Sebagai tindak lanjut setelah ditetapkannya ke lima produk unggulan bumbu masak tersebut, maka kemudian di lakukan uji coba produk pengalengan bumbu masak nusantara dengan sewa alat dan tempat untuk produksi bumbu masak tersebut, yaitu beberapa langkah yang dilakukan antara lain:

A. Persiapan.

Untuk persiapan pelaksanaan uji coba produk pengalengan bumbu masak nusantara, dalam pelaksanaannya tim melibatkan mahasiswa sesuai dengan jumlah mahasiswa yang dilibatkan dalam penelitian ini. Adapun untuk persiapan uji coba, tim yang pertama menghubungi pihak mitra yang memperbolehkan tempat produksinya untuk uji coba penelitian pengalengan bumbu masak nusantara yang terdiri dari 5 jenis bumbu masak yang telah ditentukan dalam FGD sebelumnya, namun juga dilakukan uji coba untuk bumbu masak lainnya misalnya Bumbu Nasi Goreng, sehingga jumlah keseluruhan ada 6 jenis bumbu yang diuji cobakan. Selanjutnya berbagai persiapan peralatan yang dibutuhkan antara lain adalah:

1. Mesin Autoclave.
2. Mesin Seamer.
3. Peralatan Masak di dapur.
4. Kompor Gas.
5. Dll yang diperlukan dengan sewa, kepada mitra lainnya di lingkungan Kabupaten Sidoarjo.

Sedangkan kaleng untuk kemasan dan bahan baku bumbu masak di beli, sebagai catatan khusus untuk kaleng jumlah pembelian harus dalam jumlah yang banyak, dan tidak dapat beli dengan cara eceran sesuai dengan kebutuh jumlah untuk uji coba semata.

B. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan uji coba produk pengalengan bumbu masak nusantara tersebut, berbagai hasil bumbu yang telah dibuat oleh anggota kelompok UMKM Geluran Cemerlang, di bawa ke Pabrik pengalengan yang bersedia disewa tempat dan mesinnya untuk pengalengan aneka bumbu nusantara tersebut. Uji coba yang pertama di lakukan terhadap bumbu masak Rawon dari Produk anggota UKM Rawon Dilan, dan ternyata berhasil, begitu pula terhadap produk lainnya misalnya Bumbu Ayam Lodho dari Chang Kring, juga berhasil begitu pula untuk prodk bumbu masak lainnya, semua berhasil dan tidak meledak dengan pemanasan Auto Clave sebesar 114 derajat celcius dan tekanan 1 bar, selama 30 menit. Sehingga pengemasan kaleng dengan aplikasi teknologi hermetis ini berhasil dilakukan untuk ke 5 jenis bumbu masak tersebut, tanpa meledak.



Gambar : Uji Coba Pengalengan Bumbu Masak Nusantara bersama mahasiswa peserta MBKM

3.3. Nama Mitra

Mitra lama adalah Kelompok Masyarakat Usaha Geluran Cemerlang, selanjutnya untuk aspek legal standing adalah CV. Budi Lestari Jaya dalam rangka legal standing pengembangan usaha, merk dagang dan perijinan, sertifikasi baik P-IRT maupun Halal dari Kemenag.

3.4. Peran Mitra Riset


Adapun kontribusi dari mitra sesuai dengan komitmen bersama dengan tim penelitian dapat diuraikan kontribusinya adalah sebagai berikut:

1. Untuk pengurusan sertifikasi PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo sebesar Rp. 2.500.000,-
 2. Untuk pengurusan sertifikasi halal dari kementerian agama (LPPOM MUI) Kabupaten Sidoarjo sebesar Rp. 2.500.000,-
 3. Untuk uji lab kandungan dan kelayakan konsumsi sebesar Rp. 2.500.000,-
 4. Untuk pengurusan merk dagang pada desain label produk sebesar Rp. 2.500.000,-
 5. Untuk konsumsi selama penyelenggaraan FGD dan kegiatan bersama lainnya di tempat mitra sebesar Rp. 2.500.000,-
- Sehingga secara keseluruhan dana pendamping dari mitra semuanya sebesar Rp. 12.500.000,-

Selain itu secara in-kind kontribusi dari mitra antara lain dapat sampaikan sebagai berikut:

1. Mitra menyediakan tempat dan berbagai alat masak bumbu Nusantara di maksud mulai dari tenaga ahli masak (Chefnya), peralatan masak serta pembelian kaleng kecil serta tempat kemasan sebanyak satu paket.
2. Selain itu mitra juga menyediakan kantornya dan peralatan computer dan jaringannya untuk praktek mahasiswa dalam rangka pelaksanaan MBKM bagi seluruh mahasiswa yang terlibat dalam program Penelitian ini.
3. Pihak mitra juga menyediakan dukungan dana untuk mahasiswa yang membantu pengurusan sertifikasi PIRT ke dinas Kesehatan Kabupaten

Trenggalek dan pengurusan sertifikasi halal ke LPPOM MUI Sidoarjo.



12:24

Pengajuan Sertifikasi

Nomor ID
223321

Tanggal
06/09/2022

No. Surat Permohonan
001/BLJ/IV/2022

Tgl Surat Permohonan
01/04/2022

Jenis Layanan
Makanan

Jenis Produk
Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein

Merek Dagang
Changkring

Area Pemasaran
Provinsi

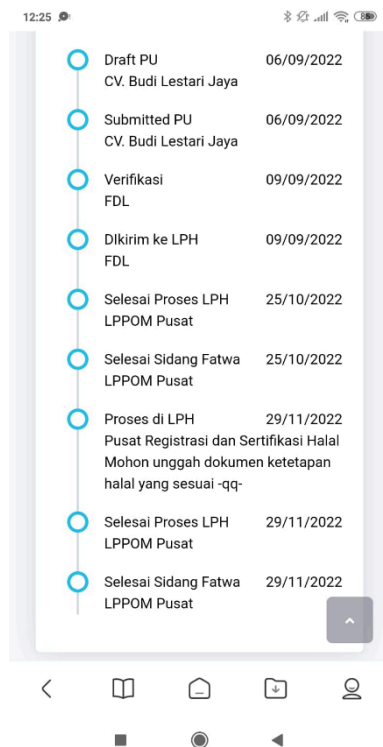
LPH
LPH LPPOM MUI

Nama Perusahaan

< | 📖 | 🏠 | 📄 | 👤

■ | ● | ◀

Gambar 5.1. : Proses Pendaftaran ke LPPOM MUI, di Sidoarjo



Gambar 5.2. : Proses pengurusan LPPOM kaleng bumbu masak nusantara

3.5. Peran SDM TIM Periset:

1. Mahasiswa membantu dalam uji coba produk dan pembuatan konten media sosial.
2. Dosen memberikan arahan kepada mahasiswa dalam membantu transformasi teknologi hermetis pengalengan bumbu masak nusantara.
3. Industri, menyediakan tempat penelitian dan uji coba produk berikut dengan mesin pengalengan bumbu masak untuk uji coba produk bumbu masak nusantara tersebut.
4. Perjanjian Kerja sama dengan Mitra, pada intinya mitra menerima hasil uji coba produk untuk diurus ijin sertifikasinya berupa P-IRT dan Halal agar bisa dipasarkan dan diterima masyarakat sebagai pengembangan bisnis berbagai aplikasi teknologi hermetis pengalengan bumbu masak nusantara tersebut.

BAB 4

EVALUASI PELAKSANAAN RISET

Setelah berhasil membuat uji coba pengalengan produk bumbu masak tersebut, maka hasilnya di simpan untuk kemudian diajukan ijin edarnya dari Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Sidoarjo. Dari hasil pemeriksaan lab dan uji coba hasil produk, maka kemudian diperoleh ijin sertifikasi produk tersebut, dengan merk Chang Kring dengan nomor sertifikasi PIRT sebagai berikut:

- 1 Bumbu Masak Soto Daging dengan sertifikasi PIRT, nomor 4113515131921-27
- 2 Bumbu Masak Rawon, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515111921-27
- 3 Bumbu Masak Gulai, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515101921-27
- 4 Bumbu Masak Lodho, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515121921-27
- 5 Bumbu Masak Rendang, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515141921-27

Selanjutnya setelah selesai pengurusan ijin edar PIRT di buat rancangan desain

label kemasan untuk memperkenalkan produk tersebut ke pasar. Adapun bumbu masak kemasan kaleng yang telah berhasil di buat dan telah mendapatkan ijin edar dari dibuatlah rancangan desain label kemasan sebagai berikut:



Gambar : Label Produk Bumbu Masak

Sedangkan kegiatan pengurusan sertifikasi halal dapat di lihat pada beberapa gambar sebagai berikut:



Gambar : Aktivitas peninauan dapur tempat produksi dalam pengurusan sertifikasi

Halal.

Adapun

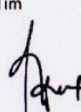
MONITORING INTERNAL									
Judul	Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Usaha Geluran Cemerlang Melalui Perancangan Desain Kemasan Dan Pemasaran On-Line Produk Bumbu Masak Nusantara Bersertifikasi Di Sidoarjo								
Fokus/Skema Riset dan Inovasi	Fokus Riset : Teknologi Tepat Guna dan STEM Riset Keilmuan Kewirausahaan Teknologi Digital/HIBAH RISET KEWIRAUSAHAAN								
Ketua Tim	Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM								
Institusi Pengusul	Universitas Bhayangkara Surabaya								
Mitra Riset	CV Budi Lestari Jaya								
Total Pendanaan	Rp. 95.000.000								
No	Indikator Kinerja/Luaran	Progres capaian IK/Luaran		Anggaran			Keterangan	Kendala/Solusi	Rencana Tahap Selanjutnya
		Deskripsi	%	Pagu	Realisasi	Sisa Lebih			
1	Modul/Rancangan MBKM	Model/rancangan kegiatan Mereka belajar Kampus Merdeka (MBKM) merupakan model pembelajaran dengan beban satu semester setara / minimal 20 SKS atas beberapa beberapa mata kuliah yang direkonstruksi	80	10.000.000	10.000.000		SK Rektor sudah ada , Pedoman MBKM sudah ada tapi masih Bersifat Umum	Ketidak-samaan detail usulan rancangan dari masing-masing prodi yang dilibatkan	Mensinkronkan detail usulan ketiga prodi
2	Submit Publikasi Internasional	"Economic Empowerment Of The Geluran Cemerlang Business Group Through	80	4.000.000	4.000.000		Submit	Tidak ada	Menunggu Publish


		Packaging Design And On-Line Marketing Of Certified Nusantara Cooking Products In Sidoarjo " Di IOSR							
3	Hak merk dagang "Changkri ng"	No.Pendaftaran : IP12021184864 https://sg.docworkspace.com/d/sIMDTqLuXAb-TqJgG	90	7.000.000	7.000.000		Menunggu Pengumuman	Tidak ada	Pemakaian Merk Pada Produk
4	Publikasi di media massa	Publikasi secara online di berita lima https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalaman-bumbu-masak-nusantara/	100	500.000	500.000		Sudah Terbit	Tidak ada	-
5	Uji Lab Produk Bumbu Nusantara	Balai Standarisasi Dan Pelayanan Jasa Industri NTPN : 107AF55DEN1BSO8J STAN : 941221	75	5.000.000	494.000		Lima Produk yang rencananya diuji baru satu dalam proses uji	Tidak ada	Melanjutkan Proses untuk lima Produk
6	Aplikasi e-Commerce	https://tokopedia.link/cehangkring	80	10.924.000	10.924.000		Sudah Diuji Cobakan	Tidak ada	Implementasi Pasar Online
7	Ijin Edar PIRT	P-IRT : 4113515141921-27 Bumbu Rendang P-IRT : 4113515121921-27 Bumbu Lodho P-IRT : 4113515101921-27 Bumbu Gulai	100	2.500.000	2.500.000		Lima Produk sudah mendapat PIRT	Tidak ada	-

		P-IRT : 4113515131921-27 Bumbu Soto Daging								
8	Video Uji Coba produk	https://youtu.be/Rtjb9bcPWik	80	750.000	750.000			Sudah Upload Youtube	Tidak ada	-
9	Sertifikasi Halal	Dalam Proses	80	2.500.000	1.500.000			Sudah diaudit pada proses Produksi Tinggal Menunggu mendapatkan Sertifikasi Halal	Tidak ada	Menunggu Keluar sertifikasi
Catatan Reviewer		<ul style="list-style-type: none"> • Peneliti sudah melakukan penelitian sesuai luaran yang ditargetkan • Perlu dilakukan analisis kelayakan usaha dan perhitungan BEP • Perlu ditindaklanjuti terkait dengan MBKM ke dalam Kurikulum 								

Kepala LPPM UBHARA SURABAYA

 Dr. Heru Manto, M.Si

Ketua Tim

 Dr. Dra. Ec. Siti Rosyafah, MM

Reviewer

 Dr. Rr Herini Siti Aisyah, SH .MH

BAB 5 CAPAIAN INDIKATOR KINERJA RISET

Adapun capaian indicator kiner riset dapat disampaikan sebagai berikut :

No.	Luaran	Nasional	Internasional	Status
1.	<p>Modul /Rancangan MBKM Publikasi Model/rancangan kegiatan Merdeka belajar Kampus Merdeka (MBKM) merupakan model pembelajaran dengan beban satu semester setara minimal 20 SKS atas beberapa beberapa mata kuliah yang direkonstruksi</p> <p>Model rancangan kegiatan MBKM yang dilaksanakan dalam pelaksanaan kegiatan penelitian, akan melibatkan mahasiswa dengan teori dan praktek di lapangan secara terbimbing oleh dosen mata</p>	<p>Peraturan Rektor UBHARA Surabaya Nomor 2 Tahun 2021 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka di UBHARA Surabaya</p>		<p>sudah ada</p> <p>1. Pedoman Pelaksanaan MBKM</p> <p>2. SK Rektor</p>

	kuliah yang meliputi beberapa mata kuliah sebagai berikut: Manajemen Pemasaran (3 SKS) Kewirausahaan (3 SKS) Manajemen Operasional (3 SKS) Budgetting (3 SKS) Akuntansi Biaya 1 (3 SKS) Akuntansi Biaya 2 (3 SKS) Akuntansi Keuangan (3 SKS)			
2.	Hak merk dagang ‘ Changkring’	No.Pendaftaran : IPT2021184864 https://sg.docworkspace.com/d/SIMDTqLuXAb-TqJgG		Proses
3.	Publikasi di media massa	Publikasi secara online di berita lima https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalengan-bumbu-masak-nusantara/		Terbit
4.	Uji Lab dari Balai Standarisasi Dan Pelayanan Jasa Industri	Uji lab Produk : Bumbu masak Nusantara		Sertifikasi Produk
5.	Aplikasi E-Commerce	https://tokopedia.link/echanngkring dan Web. www:global-village.id		Proses siap jual secara on-line
6.	Ijin Edar PIRT	Produk : Bumbu Rawon, Gula, Soto, Rendang dan Lodho.	-	Sudah Keluar Sertifikasinya
7.	Video Uji Coba Produk	https://youtu.be/Rtjb9bcPWik		Publish
8.	Sertifikasi Halal	Audit Halal, tgl 29 Agustus 2022 No. ID35110000743620922	-	Sudah Keluar Sertifikasinya
9.	Jurnal Internasional	<i>IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM)</i> <i>e-ISSN: 2278-487X, p-ISSN: 2319-7668. Volume 24, Issue 11. Ser. VIII (November: 2022), PP 24-29</i>	Internasional	Publish

BAB 6

POTENSI DAMPAK PELAKSANAAN RISET TERAPAN

Adapun potensi dampak dari hasil riset terapan aplikasi teknologi hermetis dalam pengalengan ikan tersebut dapat disampaikan sebagai berikut:

6.1. Nilai Ekonomi Sosial:

Dampak ekonomi sosial dari penerapan aplikasi teknologi hermetis tersebut, yaitu ditindak lanjuti dengan pengenalan pasar secara of-line telah di pasarkan ke berbagai tempat sekaligus sebagai pengenalan produk misalnya di food court Cito Mall, di kantin Universitas Bhayangkara Surabaya, di Mall Royal Plaza dan lain-lain masih dalam proses penjangkakan ke Indomart, Indo grosir dan alfa mart masih dalam penjangkakan kerja sama.

Untuk Produk Bumbu masak tersebut telah di pasarkan di Market Place Toko Pedia, dengan di Web, [www: global-village.id](http://www.global-village.id). dan tiktok.

BAB 7

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tahun pertama tersebut maka dapat disimpulkan berbagai langkah dan tindakan atau saran penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Pengembangan Brand Dan Pemasaran Hasil Produksi Pengalengan Bumbu Masak Nusantara.
2. Legal Aspek Pengurusan Merk Dagang Bumbu Masak Nusantara Dengan Merk Chang Kring, Ke Kemenkumham.
3. Pengenalan Dan Pemasaran Produk Secara Baik Secara Of-Line, Maupun Secara On-Line.
4. Pengembangan Jaringan Pemasaran Dan Distribusi Baik On-Line Maupun Of-Line (Kerja Sama Of-Line Dengan Indomart, Indogrosir, Alfa Mart, Dan Bekerja Sama Dengan Market Place Secara On-Line.
5. Pengembangan Good Manufacturing Practices Produk Bumbu Masak Nusantara Dalam Kaleng, Untuk Capaian Sertifikasi BPOM.

Selain itu pada tahapan berikutnya perlu adanya riset dalam pengembangan lebih lanjut sebagai berikut:

1. Dilakukan penyeragaman merk dan berbagai tool pemasaran lainnya, mulai

- dari penetapan labeling, administrasi produk dan katalog, leaflet, informasi kandungan, cara penggunaan bumbu, dll
2. Pengurusan merk dagang kemenkumham
 3. Pengenalan dan penawaran kerja sama pemasaran dengan Indomart, Alfamart dan Indogrosir.
 4. Realisasi kerja sama produksi dengan mitra pemasaran baik on-line maupun off-line
 5. Pembentukan sistem produksi untuk capaian izin edar dari BPOM, untuk meningkatkan kualitas produk dan keamanan produk secara higienis dan perpanjangan izin edar untuk perluasan pasar.

DAFTAR PUSTAKA

1. Intan, Anni. (2010). *Kemasan Produk*. Medan: Universitas Sumatra Utara
 2. Cahyorini & Rusfian. (2011). *The Effect of Packaging Design on Impulsive Buying*. *Journal of Administrative Science & Organization*, 11-21.
 3. David C. Korten, 1984, *Pembangunan yang Memihak Rakyat: Kumpulan Tentang Teori dan Metode Pembangunan*, dialih bahasakan oleh Lembaga Studi Pembangunan (LSP), Yayasan Studi Pembangunan, Jakarta.
 4. Kemmis dan Taggart, 1998, *The Action Research Planner*, 3rd ed. Victoria: Deakin University.
 5. Korten. C. David. 1986, *Community Based Development, Asian Experience*, Kumarian Express, USA.
 6. Tendai, Mariri dan Crispin, Chipunza. (2009), "In-store environment and impulsive buying", *African Journal of Marketing Management*, Vol. 1(4) pp. 102-108
- Usam, Sunyoto, 1998, *Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.

LAMPIRAN

1. Bahan Paparan/Presentasi Laporan Akhir



**PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN
CEMERLANG MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN
PEMASARAN ON-LINE PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA
BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO**

Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, M.M NIDN : 0703106403 (Ketua, UBHARA)
Rifki Fahrial Zainal, ST, MKom NIDN : 0701097803 (anggota 1, UBHARA)
Dr.Juliani Pudjowati SE, M.Si NIDN : 0730087102 (anggota 2, UBHARA)

UNIVERSITAS BHAYANGKARA SURABAYA

Urgency Riset

Urgency	Ruang Lingkup	Penerima Manfaat
<p>1. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan model pemberdayaan kelompok usaha Geluran Cemerlang menjadi kelompok usaha produksi bumbu masakan yang bersertifikasi, untuk meningkatkan daya saing produksinya.</p> <p>2. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan berbagai varian jenis kemasan untuk berbagai produk bumbu masakan bersertifikasi yang dapat dijamin kualitas produknya sampai ke konsumen.</p> <p>3. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan sistem pemasaran secara on-line bagi berbagai produk bumbu masakan bersertifikasi tersebut, hingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas.</p> <p>4. Melalui penelitian ini dapat dikembangkan perwujudan "Good Corporate Governance" dalam proses produksi bumbu masakan bersertifikasi yang berkualitas dengan kemasan yang baik untuk meningkatkan daya saing pemasarannya baik secara konvensional maupun secara on-line, di era New Normal Covid-19</p>	<p>Pemberdayaan masyarakat yang ada di wilayah Kelurahan Geluran, kec. Taman Kab. Sidoarjo dalam rangka memberdayakan UMKM pembuat Bumbu Masak Nusantara yang semula konvensional berubah menjadi produk dengan kemasan yang lebih modern, lebih higienis dan lebih tahan lama masa konsumsinya sehingga diharapkan pemasarannya pendistribusiannya akan lebih luas.</p>	<p>Kelompok Usaha Geluran Cemerlang</p>

Roadmap Riset

Tahun	Judul Riset	Luaran (selain publikasi)	Judul Publikasi	Mitra Riset	Pemberi Dana & Nilai Pendanaan
2018	Pengembangan Model Pemasaran Produk Diversifikasi VCO Berorientasi Pada Pemberdayaan Agent Penjualan di Wilayah Surabaya dan Sekitarnya	Buku Referensi	Development Of Regional Superior Products Through Vco-Based Health And Care Product Diversification In Trenggalek	Kelompok Usaha Parawidya	Mandiri/Rp.25.000.000
2019-2020	Model Pemberdayaan UMKM Produk Mamin (Makanan dan Minuman) Melalui Aplikasi Teknologi Perancangan Desain Kemasan Berorientasi Pada Industri 4.0 di Sidoarjo	HAKI, Buku Referensi	Developing Brand Image For Food And Beverage Products With The Application Of Packaging Design In The Era Of Industrial Revolution 4.0 In Sidoarjo	CV. Budi Lestari Jaya	Dikti/Rp.223.000.000
2020	Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Usaha Cemerlang Melalui Pengembangan Industri Pengalengan Rawon Dan Diversifikasinya Dengan Aplikasi Teknologi Hermetis Di Kelurahan Geluran, Kabupaten Sidoarjo	Buku Referensi	Implementation of Empowerment of Geluran Cemerlang Business Group Through Rawon Canning With Hermetical Technology Applications In Sidoarjo	Kelompok Usaha Cemerlang	Mandiri/Rp.75.000.000
2021 - 2022	PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN PEMASARAN ON-LINE PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO	Hak Merk, PIRT, Halal, Software	Economic Empowerment of Nusantara Cooking Business Group through Design of Can Packaging and On-Line Marketing in Sidoarjo	Kelompok Usaha Geluran Cemerlang	LPDP / Rp95.000.000

Indikator Kinerja Riset (IKR)

Indikator Kinerja Riset	Keterangan Masing - Masing IKR	Target	Capaian (%)
Luaran Ke-1 Model/Rancangan MBKM	Rancangan MBKM dalam bentuk SK, Rektor dan buku pedoman	100%	100%
Luaran Ke-2 Submitted Publikasi Jurnal Internasional	sudah publish di IOSR-JBM Volume 24, Issue 11. Ser. VIII (November. 2022), PP 24-29	100%	100%
Luaran Ke-3 Video Publikasi	sudah publish di youtube https://youtu.be/Rtjb9bcPWk	100%	100%
Luaran Ke-4 Publikasi di media massa	sudah publish di Media Massa online Berita Lima https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalaman-bumbu-masak-nusantara/	100%	100%
Luaran Ke-5 Hak Merk dagang	sudah terdaftar dengan No.Pendaftaran : IPT2021184864 https://sg.docworkspace.com/d/sIMDTqLuXAb-TqJgG	100%	100%
Luaran ke-6 Sertifikasi PIRT, halal	sudah keluar sertifikasinya 5 Produk masing-masing sbb: 1Bumbu Masak Soto Daging dengan sertifikasi PIRT, nomor 4113515131921-27 2Bumbu Masak Rawon, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515111921-27 3Bumbu Masak Gulai, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515101921-27 4Bumbu Masak Lodho, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515121921-27 5Bumbu Masak Rendang, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515141921-27	100%	100%

Indikator Kinerja Riset (IKR)

Indikator Kinerja Riset (Luaran)	Capaian (%)	Kendala	Solusi
Luaran Ke-1 Luaran Ke-1 Model/Rancangan MBKM	100%	Tidak ada	
Luaran Ke-2 Submitted Publikasi Jurnal Internasional	100%	Tidak ada	
Luaran Ke-3 Video Publikasi	100%	Tidak ada	
Luaran Ke-4 Publikasi di media massa	100%	Tidak ada	
Luaran Ke-5 Hak Merk dagang	100%	Tidak ada	
Luaran ke-6 Sertifikasi PIRT, halal	100%	Tidak ada	

Penyerapan Dana Riset

TAHUN I												
ITEM	Nominal Kontrak		Tahap I (70%)				Tahap II (30%)				Pengembalian Sisa Dana	
			Pagu 66.500.000				Pagu 28.500.000					
			Rencana		Realisasi		Rencana		Rencana Realisasi			
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)=(2)-(4)	(9)	(10)=(4)+(8)-(6)	(11)	(12)
	95.000.000	100%	66.500.000	70,00%	0	0,00%	28.500.000	30%	0	0,00%		%
A *	17.760.000	18,69%		%		0,00%	17.760.000	18,69%	17.760.000	18,69%		
B *	74.890.000	78,83%	64.855.000	68,27%	64.855.000	68,27%	10.035.000	10,56%	10.035.000	10,56%		
C *	2.350.000	2,47%	1.645.000	1,73%	1.645.000	1,73%	705.000	0,74%	705.000	0,74%		
Sisa Dana/Kekurangan dana			66.500.000				28.500.000					
			% Penyerapan				70%					
							% Penyerapan				30%	

Kontribusi Mitra (jika ada)

(Kelompok Usaha Geluran Cemerlang)

Tahun I		Tahun II	
Item Kontribusi	Nominal (Rp)	Item Kontribusi	Nominal (Rp)
Untuk pengurusan sertifikasi PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo	2.500.000		
Untuk pengurusan sertifikasi halal dari kementerian agama (LPPOM MUI) Kabupaten Sidoarjo	2.500.000		
Untuk uji lab kandungan dan kelengkapan	2.500.000		

Untuk pengurusan merk dag label produk
Untuk konsumsi selama peny dan kegiatan bersama lainnya

Kendala & Solusi

Kendala	Solusi
1. Akibat pembatasan social karena pandemic Covid-19 perlu adanya kemasan produk makanan yang dapat mencapai konsumen tanpa terkendala oleh pembatasan social tersebut.	1. Untuk pemberdayaan kelompok produsen makanan dan minuman Geluran Cemerlang baik dari aspek legal standing badan usaha maupun legal aspek bisnis lainnya baik merk, label dan lain-lain agar dapat terus mengembangkan usahanya di tengah pandemi Covid-19
2. Belum adanya desain perancangan kemasan produk yang dapat melindungi bahan makanan dan minuman yang sehingga dapat menembus kendala dalam menjangkau konsumen secara lebih luas.	2. Untuk meneliti kemasan yang paling baik bagi produk makanan dan minuman apa saja yang memungkinkan dengan aplikasi teknologi hermetis sehingga dapat dikembangkan perancangan desain kemasan produk bumbu masak bersertifikasi agar dapat dipasarkan secara lebih luas di era New Normal Pandemi Covid-19
3. Kendala karena kurangnya kemasan yang kuat dan aman sehingga pemasaran berbasis on-line tidak dapat diaplikasikan secara optimal untuk menjangkau pasar yang lebih luas.	3. Untuk memberikan solusi dalam perancangan desain kemasan yang dapat dipasarkan secara on-line berbagai produk bumbu masak nusantara tersebut agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas di era New Normal Pandemi Covid-19

Lampiran - Lampir



2. Berita Acara Penyelesaian kegiatan antara pihak kedua (Lembaga Riset) dengan Penerima (Periset)



**YAYASAN BRATA BHAKTI DAERAH JAWA TIMUR
UNIVERSITAS BHAYANGKARA SURABAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
(LPPM)**

Kampus : Jl. A. Yani 114 Surabaya Telp. 031 – 8285602, 8291055, Fax. 031 – 8285601

**BERITA ACARA SERAH TERIMA LAPORAN AKHIR
DAN BERITA ACARA LAPORAN PENGGUNAAN DANA 100%
PENELITIAN KEILMUAN TAHUN ANGGARAN 2022**

Pada hari Jum'at tanggal sembilan bulan Desember tahun dua ribu dua puluh dua bertempat di LPPM Universitas Bhayangkara Surabaya, diadakan serah terima Laporan Akhir dan Laporan Penggunaan Dana 100% Penelitian Keilmuan, atas nama:

1. N a m a : Drs. Heru Irianto, M.Si.
Jabatan : Kepala LPPM Universitas Bhayangkara Surabaya


Disebut sebagai PIHAK PERTAMA

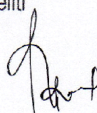
2. N a m a : Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM
Judul : Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Usaha Geluran Cemerlang Melalui Perancangan Desain Kemasan Dan Pemasaran On-Line Produk Bumbu Masak Nusantara Bersertifikasi Di Sidoarjo

Disebut sebagai PIHAK KEDUA

PIHAK KEDUA telah menyerahkan Laporan Akhir dan penggunaan dana 100% Penelitian Keilmuan Tahun 2022 kepada PIHAK PERTAMA sebanyak 2 (tiga) eksemplar.

Demikian Berita Acara ini dibuat dengan sebenarnya.

PIHAK PERTAMA
Kepala LPPM

Drs. Heru Irianto, M.Si.

PIHAK KEDUA
Peneliti

Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM

3. Hasil Evaluasi Internal oleh Lembaga

FORMULIR EVALUASI INTERNAL PROGRAM RISET KEILMUAN TERAPAN DALAM NEGERI - DOSEN PT VOKASI						TAHUN 2022				
Judul Riset		PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN PEMASARAN ON-LINE PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO								
Fokus/Skema Riset		Riset Terapan								
Ketua Periset		Dr.Dra.Ec Siti Rosyafah, MM								
Asal Institusi		Universitas Bhayangkara Surabaya								
Mitra Riset		Kelompok Usaha Geluran Cemerlang								
No.	Indikator Kinerja Riset (IKR)/ Luaran	Progress Capaian IKR/Luaran		Anggaran			Keterangan	Kontribusi Mitra	Kendala/Solusi	Masukan dan Saran
		Deskripsi	%	Pagu	Realisasi	Sisa Lebih				
1	Luaran Ke-1 Luaran Ke-1 Model/Rancangan MBKM	Model	100	10.000.000	10.000.000			2.500.000		
2	Luaran Ke-2 Submitted Publikasi Jurnal Internasional	Publish								
3	Luaran Ke-3 Hak Merk dagang	Terdaf								
4	Luaran Ke-4 Publikasi di media massa	publish								
5	Luaran Ke-5 Uji lab Produk	Hasil lab								
6	Luaran ke-6 Aplikasi E-Commerce	Siap pak								
7	Luaran ke-7 ijin edar PIRT	Sertifika								
8	Luaran Ke-8 Video Publikasi	Publish y								
9	Luaran Ke-9 Sertifikasi Halal	Sertifika								
dst										
Catatan Umum Reviewer		1. F								
		2. F								

Ketua LPPM UBHARA



Dr.Dra.Ec Siti Rosyafah, MM
NIK.29000131

Ketua Periset



Dr.Rr.Herini Siti A

4. Lampiran Kompilasi Capaian indikator Kinerja Riset (Luaran) yang tercantum dalam perjanjian

No.	Luaran	Nasional	Internasional	Status
1.	Modul /Rancangan MBKM Publikasi Model/rancangan kegiatan Merdeka belajar Kampus Merdeka (MBKM) merupakan model pembelajaran dengan beban satu semester setara minimal 20 SKS atas beberapa beberapa mata kuliah yang direkonstruksi	Peraturan Rektor UBHARA Surabaya Nomor 2 Tahun 2021 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka di UBHARA Surabaya		sudah ada 1. Pedoman Pelaksanaan MBKM 2. SK Rektor
2.	Hak merk dagang ‘ Changkring’	No.Pendaftaran : IPT2021184864 https://sg.docworkspace.com/d/SIMDTqLuXAb-TqJgG		Proses
3.	Publikasi di media massa	Publikasi secara online di berita lima https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalengan-bumbu-masak-nusantara/		Terbit
4.	Uji Lab dari Balai Standarisasi Dan Pelayanan Jasa Industri	Uji lab Produk : Bumbu masak Nusantara		Sertifikasi Produk
5.	Aplikasi E-Commerce	https://tokopedia.link/echangkring dan Web. www:global-village.id		Proses siap jual secara on-line
6.	Ijin Edar PIRT	Produk : Bumbu Rawon, Gula, Soto, Rendang dan Lodho.	-	Sudah Keluar Sertifikasinya
7.	Video Uji Coba Produk	https://youtu.be/Rtjb9bcPWik		Publish
8.	Sertifikasi Halal	Audit Halal, tgl 29 Agustus 2022 No. ID35110000743620922	-	Sudah Keluar Sertifikasinya
9.	Jurnal Internasional	<i>IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM)</i> <i>e-ISSN: 2278-487X, p-ISSN: 2319-7668. Volume 24, Issue 11. Ser. VIII (November: 2022), PP 24-29</i>	Internasional	Publish

5. Laporan Keuangan

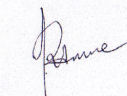
PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN PEMASARAN ON-LINE PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO
Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM

Nomor Perjanjian : 162/E4.1/AK.04.RA/2021
 Nilai Bantuan Dana : Rp.95.000.000,-
 Uang yang Diterima Tahap I : Rp.66.500.000,-
 Uang yang Diterima Tahap II : Rp.28.500.000,-
 Total Dana yang diterima : Rp.95.000.000,-
 Sisa Dana yang Dikembalikan : Rp.0,-

Realisasi Surat Pertanggungjawaban (SPJ)

No.	Uraian	Nilai Bantuan Dana	Persentase	Realisasi Tahap 1 dan 2	Persentase	Saldo
1	Biaya Langsung Personil	Rp.17.760.000,-	100%	Rp.17.760.000,-	100%	0,-
2	Biaya Langsung Non Personil	Rp.74.890.000,-	100%	Rp.74.890.000,-	100%	0,-
4	Biaya Tidak Langsung	Rp. 2.350.000,-	100%	Rp. 2.350.000,-	100%	0,-
	Jumlah	Rp.95.000.000,-	100%	Rp.95.000.000,-	100%	0,-

Ketua Peneliti



Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM
 NIK. 29000131

Surabaya, 24-12- 2022

Ketua LPPM

Universitas Bhayangkara Surabaya



Catatan:

1. Realisasi keuangan yang dilaporkan sesuai masing - masing komponen pendanaan dan tidak dapat di subsidi silang.
2. Nilai realisasi yang dilaporkan tidak melebihi pagu pendanaan
3. #



UNIVERSITAS BHAYANGKARA SURABAYA

Alamat Jalan A. Yani 134 Surabaya

LAPORAN PENGGUNAAN DANA RISET KEILMUAN

PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN PEMASARAN ON-LINE PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO
TAHUN ANGGARAN 2022

Kementerian Negara/Lembaga	: Lembaga Pengelola Dana Pendidikan
Satuan Kerja	: Universitas Bhayangkara Surabaya
Unit Kerja	: Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Ketua Peneliti	: Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM
Judul Penelitian	: PEMBERDAYAAN EKONOMI KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG MELALUI PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN PEMASARAN ON-LINE PRODUK BUMBU MASAK NUSANTARA BERSERTIFIKASI DI SIDOARJO
Nomor Kontrak Perjanjian	: 162/E4.1/AK.04.RA/2021
Nilai Kontrak	: Rp.95.000.000,-
Nilai Pendanaan Tahap 1	: Rp.66.500.000,-
Nilai Pendanaan Tahap 2	: Rp.28.500.000,-
Nilai Realisasi Penggunaan Dana Tahap 1 dan 2	: Rp.95.000.000,-
Persentase Realisasi Penggunaan (%) dari total pendanaan	: (100%) Dalam Persentase

No	Tanggal	Jenis Pengeluaran	Nama Toko/Penerima	Jumlah		Pajak		Saldo
				Anggaran RAB	Pengeluaran Dana	PPN	PPH21	
1 BIAYA LANGSUNG PERSONIL								
Total Pagu Pendanaan				Rp.17.760.000	Rp.17.760.000			
1	14 November 2022	Honorarium	Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah, MM	Rp. 6.000.000	Rp. 6.000.000		Rp. 360.000	
	14 November 2022	Honorarium	MIRI Fahrul Zohri, ST, HKom	Rp. 4.200.000	Rp. 4.200.000		Rp. 252.000	
	14 November 2022	Honorarium	Dr. Juhel Purnomo SE, M.S	Rp. 4.200.000	Rp. 4.200.000		Rp. 252.000	
	14 November 2022	Honorarium	Audilia Ferasda	Rp. 600.000	Rp. 600.000		Rp. 36.000	
	14 November 2022	Honorarium	Sevi Lindah Umaroh	Rp. 600.000	Rp. 600.000		Rp. 36.000	
	14 November 2022	Honorarium	Muhammad Zaki	Rp. 600.000	Rp. 600.000		Rp. 36.000	
	14 November 2022	Honorarium	Rizka Krista Paramasti	Rp. 600.000	Rp. 600.000		Rp. 36.000	
	14 November 2022	Honorarium	Mama Adellia Putri	Rp. 600.000	Rp. 600.000		Rp. 36.000	
		TOTAL		Rp. 17.760.000	Rp. 17.760.000		Rp. 1.065.600	
2 BIAYA LANGSUNG NON PERSONIL								
Total Pagu Pendanaan				Rp.74890000	Rp.74890000			
Kegiatan 1 (Sesuai Alokasi di RAB)								
1	26 Januari 2022	Pembelian ATK	Debitview	6.313.100	6.313.100			
2	5 Februari 2022	PGD		7.487.000	7.487.000			52.800
3	18 Februari 2022	uji coba produk		14.624.000	14.624.000			105.600
4	25 Februari 2022	uji coba pembuatan label merk dagang		9.374.000	9.374.000			105.600
5	4 Maret 2022	uji coba pengemasan produk		9.374.000	9.374.000			105.600
6	7 Agustus 2022	uji pasar secara terbatas		3.979.900	3.979.900			86.400
7	25 September 2022	Pengurusan Ijin RST		1.574.000	1.574.000			
8	26 September 2022	Pengurusan Ijin Halal		935.175	935.175			
		Total Aktifitas 1		Rp. 53.641.175	Rp. 53.641.175		Rp. 454.000	-Rp. 53.641.175
Kegiatan 2 (Sesuai Alokasi di RAB)								
1	17 Februari 2022	merancang Aplikasi E-commerce		Rp. 10.924.000	Rp. 10.924.000			Rp. 105.600
2	14 Februari 2022	uji coba Aplikasi E-Commerce		Rp. 4.424.000	Rp. 4.424.000			Rp. 105.600
		Total Aktifitas 2		Rp. 15.348.000	Rp. 15.348.000		Rp. 211.200	-Rp. 11.348.000
Pembelian Peralatan/Belanja Modal								

7. Bukti kerjasama dengan mitra riset

KELOMPOK USAHA GELURAN CEMERLANG

Alamat Kantor : Taman Pondok Jati Blok F.No.1 Sidoarjo

SURAT PERNYATAAN MITRA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Pimpinan Institusi Mitra : Sunarsih
 Nama Institusi / Perusahaan / UKM Mitra: Kelompok Usaha Geluran Cemerlang
 Alamat Kantor : Taman Pondok Jati Blok F.No.1 Sidoarjo
 Jabatan : Ketua
 Alamat surel : Cemerlanggel@Gmail.com

Bersepakat untuk bermitra dengan:

Nama Ketua Peneliti : Dr.Dra.Ec.Siti Rosyafah., MM
 Institusi : Universitas Bhayangkara Surabaya
 Alamat Kantor : Jl.A.Yani 114 Surabaya
 Skema/Program Penelitian : Riset Keilmuan/ Kewirausahaan
 Judul Penelitian : Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Usaha Geluran
 Cemerlang Melalui Perancangan Desain Kemasan Dan Pemasaran On-Line Produk Bumbu
 Masak Nusantara Bersertifikasi Di Sidoarjo
 Tahun Pengusulan : 3 (tiga) tahun

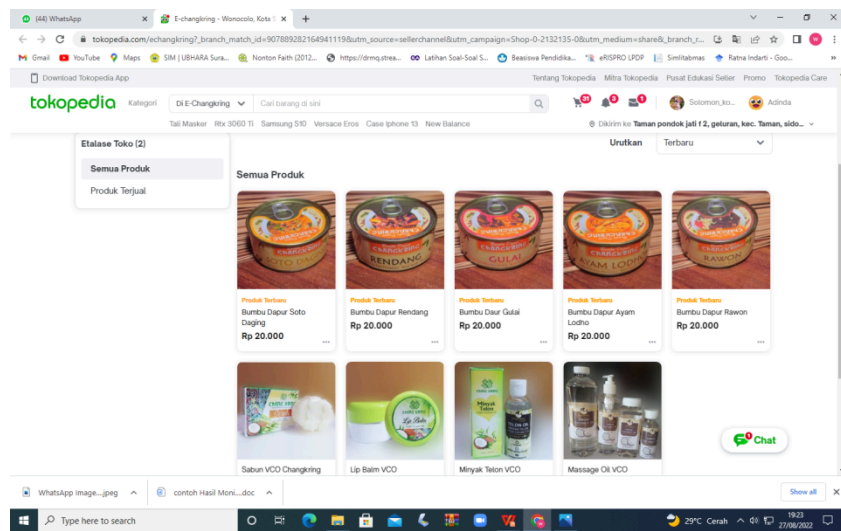
Bersama ini menyatakan bersedia bekerjasama dalam penelitian untuk penciptaan produk Bumbu Masak Nusantara dalam Kaleng yang kami butuhkan untuk memperoleh produk yang lebih higienis dan tahan lama serta bersertifikasi ijin edar maupun Halal.

Dalam rangka mendukung penciptaan produk tersebut, institusi kami bersedia menyediakan dukungan berupa incash sebesar Rp. 12.500.000,- serta tempat untuk uji coba dan FGD (jika ada, sebutkan dukungan dalam bentuk *inkind* dan/atau *incash* dalam nominal Rupiah) dan menugaskan: .

Sidoarjo, 10 Januari 2022



8. Dokumentasi Produk atau Luaran Riset (foto dan Video)



Gambar : Aplikasi e-commerce yang telah dibangun





Gambar : Kegiatan FGD

Link video kegiatan penelitian atas nama bu Siti
<https://youtu.be/Rtjb9bcPWik>

9. Arsip Publikasi Berita

Publikasi Artikel secara online “Berita Lima”

12/2022, 2:58 PM Pemberdayaan Ekonomi UKM Geluran Cemerlang Melalui Pengalengan Bumbu Masak Nusantara – BeritaLima.com

waralaba minuman coklat
franchise minuman coklat. lebih 2000 outlet tersebar dari aceh sampai papua.


Rute Situs

Terkesan Tertutup, Warga: Kita Dianggap Bedah

Beranda > Opini

Pemberdayaan Ekonomi UKM Geluran Cemerlang Melalui Pengalengan Bumbu Masak Nusantara

Redaksi
Kamis, 16 Juni 2022 | 14:18 WIB 524 views



10.57 ✓ 10.57 ✓

a untuk presentasi tapi belinya online karena lebih murah? Gak masalah

<https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalengan-bumbu-masakan-nusantara/> 1/15

12/2022, 2:59 PM Pemberdayaan Ekonomi UKM Geluran Cemerlang Melalui Pengalengan Bumbu Masak Nusantara – BeritaLima.com

BARDI OR Surabaya
BARDI Smart Home Surabaya
Undang kita untuk presentasi tapi belinya online karena lebih mur masalah. Ikhlas.

Rute Situs

APLIKASI TEKNOLOGI HERMETIS
Oleh: Di.Dra.Ec.Siti Rosyafah, M.M

Pandemi Covid-19 yang melanda Indonesia merupakan tantangan yang mau tidak mau harus dihadapi secara bijak dan kreatif. Dua hal yang saling berlawanan dalam menghadapi pandemi covid-19 ini adalah menjaga kesehatan masyarakat dengan social distancing yang bertawanan dengan upaya keberlanjutan ekonomi masyarakat. Di sisi lain dampak dari perkembangan digitalisasi bisnis, efek ekonomis yang paling banyak terimbas adalah pada lingkungan UMKM, sehingga harus ada terobosan teknologi informasi dan peningkatan daya saing produk khususnya makanan dan minuman untuk menjaga tetap eksistensinya perekonomian masyarakat dengan aplikasi teknologi perancangan desain kemasan dan pengembangan pemasaran berbasis on-line yang mampu dikolaborasi dengan perkembangan revolusi Industri 4.0.

Pandemi Covid-19 tersebut, telah memberikan dampak yang sangat luas bagi perekonomian nasional, akibat pembatasan sosial yang diberlakukan demi mengurangi tingkat penyebaran Covid-19 di lingkungan masyarakat di Indonesia. Begitu pula dengan penyebarannya di lingkungan Kabupaten Sidoarjo telah membuat daerah ini menjadi daerah yang berbahaya bagi kesehatan masyarakat pada umumnya, dan juga telah menghantam sektor perekonomian masyarakat khususnya para pedagang makanan dan minuman khususnya di level UMKM. Untuk menghadapi pandemi tersebut, bagaimana pun harus dihadapi dengan optimis, kreatif dan inovatif, agar masyarakat tetap berdaya melalui inovasi teknologi tepat guna yang relevan dan bermanfaat untuk membantu masyarakat pelaku UMKM tersebut.

Sering dengan perkembangan revolusi teknologi 4.0 dan serangan pandemi Covid-19, maka perlu adanya transformasi baru dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat, agar dapat dirumuskan kembali mekanisme penanggulangan kemiskinan yang melibatkan unsur masyarakat, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga pemantauan dan evaluasi. Pemerintah Kabupaten Sidoarjo adalah salah satu Kabupaten di Jawa Timur yang berada di ring area kota besar Surabaya yaitu Gerbangkertosuaba, sebagai wilayah pendukung kota metropolitan Surabaya. Secara ekonomis, Kabupaten Sidoarjo telah menjadi Kabupaten yang memprioritaskan pengembangan usaha UMKM sehingga Kabupaten Sidoarjo ini mendapat julukan sebagai Kabupaten UMKM. Kelemahan utama dari UMKM adalah dibidang permodalan dan kemampuan menjaga mutu produksi serta desain kemasan yang kurang baik. Khusus mengenai kemasan produk makanan dan minuman dari UMKM tersebut, pada umumnya kurang mampu membuat kemasan yang dapat merepresentasikan mutu produk yang dibuat, serta mampu mempromosikan sendiri melalui desain komunikasi visual kemasan dengan dibuat bagi produk makanan dan minuman dari UMKM tersebut.

Terbaik di kota surabaya 2022
pengacara surabaya

Pegetapan Kabupaten Sidoarjo sebagai kota UMKM harus disambut dengan dukungan dari kalangan, begitu pula dengan keputusan bersama

<https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalengan-bumbu-masakan-nusantara/> 2/15

12/2022, 2:59 PM Pemberdayaan Ekonomi UKM Geluran Cemerlang Melalui Pengalengan Bumbu Masak Nusantara – BeritaLima.com

program pemberdayaan masyarakat melalui program technological assistance berupa alim teknologi hermetis untuk pengalengan bumbu Nusantara. Transformasi teknologi pengalengan bumbu masak nusantara tersebut, diharapkan dapat menjadi produk lokal yang bisa mengglobal. Hal ini karena sebagaimana di ketahui bahwa aneka masakan nusantara yang banyak mengandung rempah-rempah sangat disukai oleh bangsa dari Negara-negara di daerah dingin, khususnya Eropa. Namun demikian karena selama ini masih dalam proses produksi yang tradisional, tidak di kemas dengan baik, melalui good Manufacturing Practices yang terjamin higienisnya. Maka berbagai produk aneka bumbu nusantara tersebut, tidak dapat dipasarkan secara luas di era globalisasi saat ini. Sehingga perlu adanya transfer teknologi hermetis dalam pengalengan bumbu masak nusantara tersebut dalam kemasan kaleng, agar lebih aman, terjamin kualitasnya dan memiliki masa konsumsi yang lebih panjang, dengan rantai distribusi yang lebih murah dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu dengan kemasan dalam kaleng maka getas bitis bisa lebih panjang, bisa sepanjang waktu karena dengan hasil produksi bumbu masak nusantara dalam kemasan kaleng secara teori dapat bertahan sampai 2 tahun lebih, sehingga dapat menjadi kegiatan bisnis pemasaran selama dua tahun dari hasil produksi tersebut.



MBRM FEB Uhhara Surabaya dalam Transfer Teknologi Hermetis Pengalengan Bumbu Masak Nusantara



Berbagai Macam Kemasan Kustom
Tirana Packaging

<https://beritalima.com/pemberdayaan-ekonomi-ukm-geluran-cemerlang-melalui-pengalengan-bumbu-masakan-nusantara/> 3/15

Economic Empowerment of Nusantara Cooking Business Group through Design of Can Packaging and On-Line Marketing in Sidoarjo

Siti Rosyafah, Rifki Fahrial Zainal, Juliani Pudjowati

Abstract

The Covid-19 pandemic that hit Indonesia is a challenge that inevitably must be faced wisely and creatively. Two things that are opposite to each other in dealing with the COVID-19 pandemic are maintaining public health by social distancing which is contrary to efforts to sustain the community's economy. On the other hand, the impact of the development of business digitization, the economic effect that is most affected is on the MSME environment, so there must be a breakthrough in information technology and an increase in product competitiveness, especially food and beverages to maintain the existence of the community's economy with the application of packaging design design technology and marketing development. based on-line along with the development of the Industrial revolution 4.0.

The determination of Sidoarjo Regency as an MSME city must be welcomed with support from the community, as well as the joint decision to go-online MSMEs by the Ministry of Cooperatives and SMEs and the Ministry of Communication and Information of the Republic of Indonesia. Empowerment of e-commerce-based business actors to carry out the National Movement for digitizing MSMEs, especially food and beverage producers to be more empowered, to be able to make products connected to on-line marketing through good packaging design and to make these food and beverage products able to compete in the free and modern market widely.

The purpose of this study is to increase the competitiveness of food and beverage products by applying on-line-based packaging design and marketing design applications so that SME products have product quality assurance (certified), have proportional packaging, so that they have a longer consumption period, have a wider market reach. wider and ultimately have higher competitiveness in modern markets and global markets with on-line-based marketing and distribution, in the new normal era of Covid-19.

The research method used is the identification of Indonesian seasoning products that have a wide market share, followed by a need assessment of the expected design design, followed by the development of Indonesian seasoning products and their on-line marketing.

The results of the study show that there are many products of Indonesian cuisine, food and beverages that can be developed into products that are ready to compete in the wider modern market, with product certification from the authorized institution and having an official distribution permit from the government to compete in a wider market. online in the midst of the COVID-19 pandemic and the current era of globalization.

Keywords: Design, Packaging, Seasoning, Nusantara, Sidoarjo.

Date of Submission: 18-11-2022

Date of Acceptance: 02-12-2022

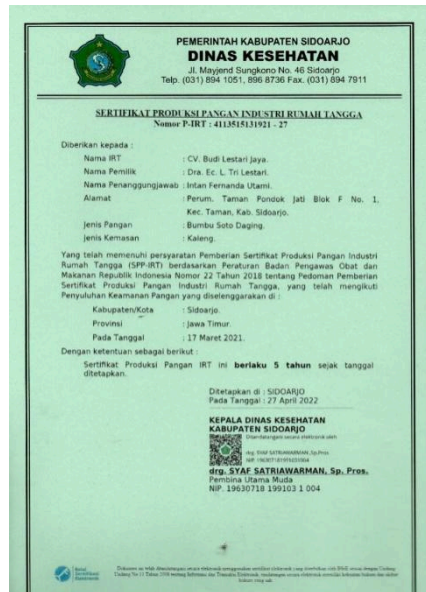
I. Introduction

1.1. Research Background

The Covid-19 pandemic that hit various regions in the Republic of Indonesia, has had a very broad impact on the national economy, due to social restrictions imposed to reduce the level of spread of Covid-19 in the community in Indonesia. Likewise, its distribution in the Sidoarjo Regency has made this area a dangerous area for public health in general, and has also hit the economic sector of the community, especially food and beverage traders, especially at the MSME level. To deal with the pandemic, however, it must be faced with optimism, creativity and innovation, so that the community remains empowered through appropriate technological innovations that are relevant and useful to help the MSME community. Along with the development of the technological revolution 4.0 and the attack of the Covid-19 pandemic, it is necessary to have a new transformation in the economic empowerment of people in certain communities (Corten, 1986) so that poverty reduction mechanisms can be reformulated that involve elements of the community, in a "comprehensive policy starting from stages of planning, implementation, to monitoring and evaluation. (Mas RoroLilik, 2012).

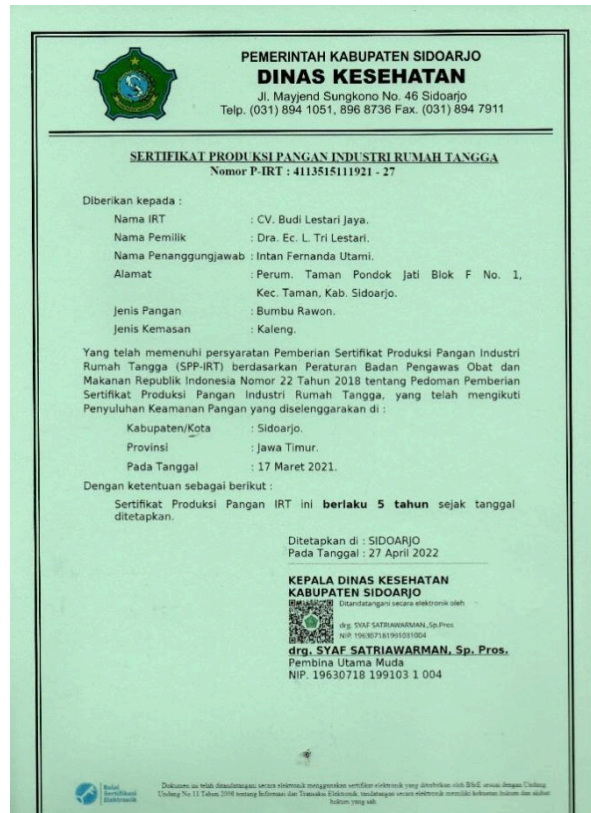
The government of Sidoarjo Regency is one of the regencies in East Java which is located in the ring area of the big city of Surabaya, namely Gerbangkertasula, as a supporting area for the metropolitan city of

a. Bumbu Masak Soto Daging dengan sertifikasi PIRT, nomor 4113515131921-27



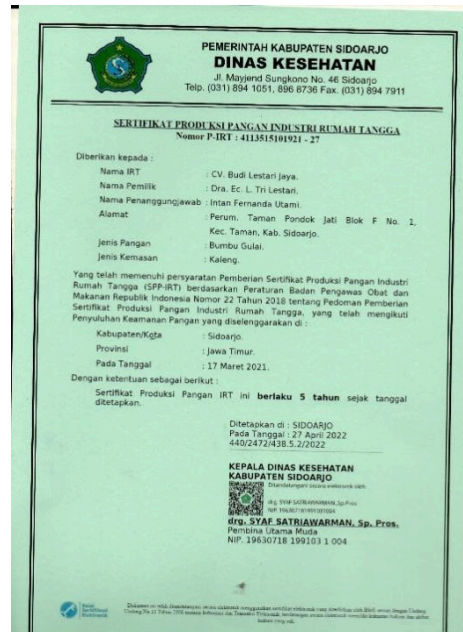
Gambar : Sertifikat PIRT Bumbu Masak Soto Daging

b. Bumbu Masak Rawon, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515111921-27



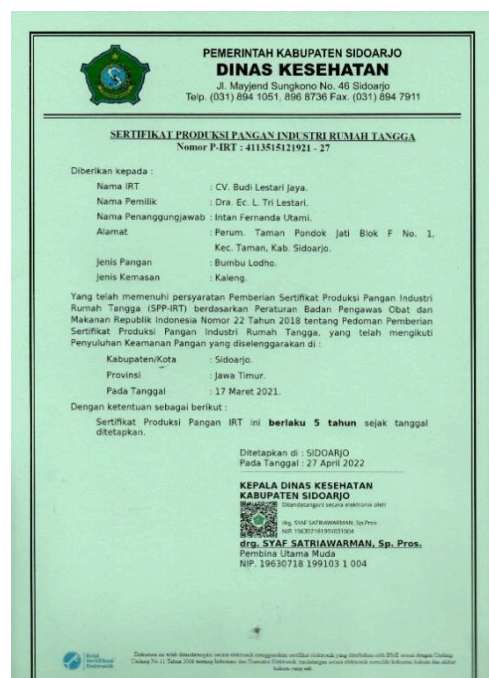
Gambar : Sertifikat Bumbu Masak Rawon

- c. **Bumbu Masak Gulai, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515101921-27**



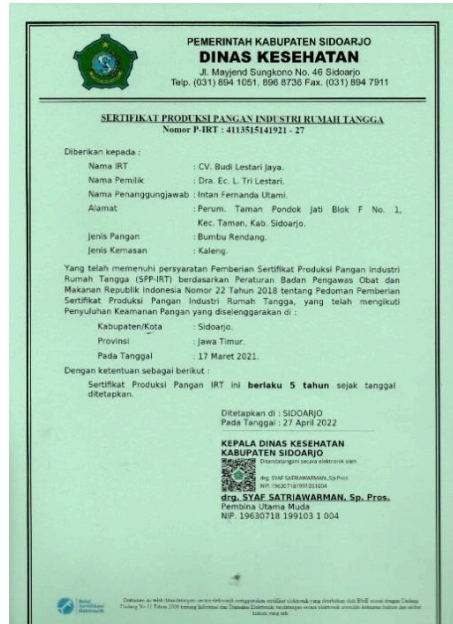
Gambar : Sertifikat PIRT Bumbu Masak Gule

- d. **Bumbu Masak Lodho, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515121921-27**



Gambar : Sertifikat PIRT Bumbu Masak Lodho

- e. **Bumbu Masak Rendang, dengan nomor sertifikat PIRT nomor, 4113515141921-27**



Gambar : Sertifikat PIRT Bumbu Masak Rendang



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID35110000743620922 رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :
استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :
LPPOM-07060014230922 Tanggal 21 September 2022

Jenis Produk / Type of Product	Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein	نوع المنتج
Nama Produk / Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha / Name of Company	CV Budi Lestari Jaya	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha / Company's Address	Taman Pondok Jati Blok F-1, RT 18 RW 04, Ds. Geluran, Kec. Taman, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur, 61257, Indonesia	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 22 September 2022 أصدرت الشهادة بجاكرتا في

Berlaku sampai dengan / Valid until: 22 September 2026 سارية المفعول حتى

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Halal Sertifikasi Elektronik

Dokumen ini telah diandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSEI



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID35110000743620922 رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha / Name of Company	CV Budi Lestari Jaya	اسم الشركة
Jenis Produk / Type of Product	Garam, rempah, sup, saus, salad, serta produk protein	نوع المنتج
Alamat Pabrik / Factory's Address	CV Budi Lestari Jaya Taman Pondok Jati Blok F-1, RT 18 RW 04, Ds. Geluran, Kec. Taman Kab. Sidoarjo 61257 Jawa Timur	عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
1	Bumbu Rason "Changkring"
2	Bumbu Soto "Changkring"
3	Bumbu Rendang "Changkring"
4	Bumbu Lado "Changkring"
5	Bumbu Gula "Changkring"
6	Sambal Terasi "Changkring"
7	Sambal Bawang "Changkring"

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 22 September 2022 Hal: 1 / Total Produk: 7
أصدرت الشهادة بجاكرتا في

Berlaku sampai dengan / Valid until: 22 September 2026 سارية المفعول حتى

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

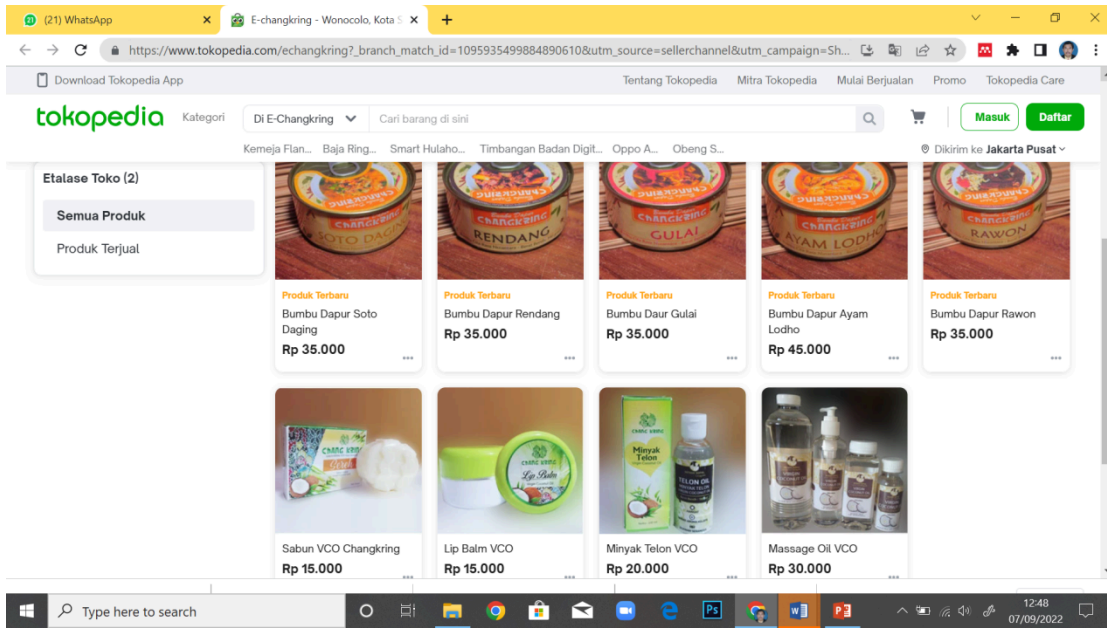


Muhammad Aqil Irham

Halal Sertifikasi Elektronik

Dokumen ini telah diandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSEI

Gambar : Sertifikat Halal dari MUI



Model kewirausahaan yang dapat mendorong tumbuhnya pengembangan ekonomi di saat Pandemi Covid-19



	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	

Gambar : Proses pengembangan brand produk bumbu masak nusantara