

Pengembangan Usaha Kuliner Pada Masa Pandemi Covid-19 di Fudgy Brownies Lampung

Culinary Business Development During the Covid-19 Pandemic at Fudgy Brownies Lampung

Ellie Zhabhet Iskandar¹, Prof. Dr. Iskandar Ali Alam, S.E., M.M²

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bandar Lampung

Email : Elliezhabheth.18011103@student.ubl.ac.id¹, iskandaraa3@gmail.com²

Abstract

Business culinary alone is one growing business enough fast and have enough potential big for growing. However, with existence the current COVID-19 pandemic this, give impact for continuity a business run by Fudgy Brownies Lampung as a comer new. So from that Fudgy Brownies Lampung needs strategy development right effort for develop effort the. Purpose from study this alone is for know the development strategy effort the right culinary during the covid-19 pandemic at Fudgy Brownies Lampung and increase income and maintain the business of Fudgy Brownies Lampung during the covid-19 pandemic. Regarding the data collection process, techniques collect data used is t technique interviews , observations , and questionnaires . Method analysis used in study this is method analysis qualitative that is with use information from business owner, employees and consumers (Informant). Result of study this show that Fudgy Brownies Lampung needs another strategy in develop effort this that is with develop Lampung Fudgy Brownies product to make it interesting interest buy consumer . With method use promotions on social media such as Instagram, Facebook and also Shopee. And determine the target market you want achieved.

Keywords: *Strategy Business Development, interest buy, promotion, Covid-19*

Abstrak

Bisnis kuliner sendiri adalah salah satu bisnis yang berkembang cukup pesat dan memiliki potensi yang cukup besar untuk berkembang. Namun, dengan adanya pandemi COVID-19 saat ini, memberikan dampak bagi kelangsungan bisnis yang dijalankan oleh Fudgy Brownies Lampung sebagai pendatang baru. Maka dari itu Fudgy Brownies Lampung membutuhkan startegi pengembangan usaha yang tepat untuk mengembangkan usaha tersebut. Tujuan dari penelitian ini sendiri adalah untuk mengetahui strategi pengembangan usaha kuliner yang tepat dalam masa pandemi covid-19 di Fudgy Brownies Lampung serta meningkatkan pendapatan dan mempertahankan usaha Fudgy Brownies Lampung di masa pandemi covid-19. Terkait proses pengumpulan data, teknik mengumpulkan data yang digunakan adalah teknik wawancara, observasi, dan kuesioner. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kualitatif yaitu dengan menggunakan informasi dari pemilik usaha, karyawan dan konsumen (Informan). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Fudgy Brownies Lampung membutuhkan strategi lain dalam mengembangkan usaha ini yaitu dengan mengembangkan produk Fudgy Brownies Lampung agar menarik minat beli konsumen. Dengan cara menggunakan promosi di media sosial seperti Instagram, Facebook dan juga Shopee. Serta menentukan target pasar yang ingin dicapai.

Kata Kunci : Startegi Pengembangan Usaha, minat beli, promosi, Covid-19

PENDAHULUAN

Dalam menghadapi persaingan di dalam suatu dunia usaha yang semakin kompetitif saat ini terutama usaha di bidang kuliner Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) menjadi salah satu bidang usaha yang sekarang ramai di minati masyarakat, semakin banyak pesaing-pesaing di sekitar serta UMKM terus menerus berkembang dan menjadi salah satu peluang usaha yang paling mudah dan

paling banyak dilakukan masyarakat. UMKM sendiri merupakan salah satu wadah kreatifitas bagi masyarakat sebagai cara mereka meningkatkan produktivitas keluarga, guna untuk meningkatkan perekonomian, dan juga untuk mengatasi atau mengurangi masalah kemiskinan dan pengangguran. Seorang pedagang harus mengetahui cara bagaimana agar usaha mereka terus dan makin berkembang agar bisa mencapai tujuan yang diinginkannya. Salah satunya dengan cara mencari tahu dan memahami strategi pengelolaan yang tepat untuk usaha tersebut.

Bisnis kuliner sendiri bisa di artikan sebagai salah satu bisnis yang memiliki peluang berkembang yang cukup besar. Fudgy Brownies Lampung sendiri adalah UMKM yang bergerak di bidang kuliner Adanya dampak dari pandemi COVID-19 saat ini, sangat dirasakan terutama bagi kelangsungan seluruh bisnis. Dampak ini juga dirasakan oleh Fudgy Brownies yang merupakan pendatang baru dalam dunia berbisnis. Dalam kondisi Pandemi Covid-19 seperti ini diperlukan juga penerapan strategi pengembangan usaha yang tepat.

Fudgy Brownies masih mengalami beberapa kendala sebagai pendatang baru di bidang kuliner, diantaranya adalah banyaknya pesaing yang bermunculan dengan menawarkan berbagai macam variasi menu dan tempat yang lebih menarik minat para konsumen. Seiring dengan teknologi yang semakin berkembang dan semakin maju untuk perkembangan kedepannya serta ketertarikan konsumen dalam berbelanja online menjadikan peluang pemasaran online sangat menjanjikan. Teknologi sendiri memberikan kemudahan penjual dan pembeli bertemu tanpa harus bertatap muka. Hal ini juga dimanfaatkan Fudgy Brownies untuk memperluas jangkauan pasar di media online mereka.

Dalam membangun suatu usaha pasti memiliki tujuan, Disini peneliti bertujuan untuk mengetahui strategi pengembangan usaha yang tepat dalam masa pandemi covid-19 di Fudgy Brownies Lampung serta meningkatkan pendapatan dan mempertahankan usaha Fudgy Brownies Lampung di masa pandemi covid-19.

Tabel 1.1. Klasifikasi Kategori Harga Produk Fudgy Brownies Tahun 2020

No	Nama Produk	Harga
1.	Brownies 22 x 10	Rp. 75.000,-
2.	Brownies 20 x 20	Rp. 125.000,-
3.	ChocolateChip Cookies	Rp. 16.000,-
4.	Redvelvet Cookies	Rp. 16.000,-

Sumber: Fudgy Brownies Lampung.2021

Tabel 1.1. memperlihatkan daftar harga pada Brownies dan Cookies Fudgy Brownies Lampung dengan system made by order Penentuan harga jual ini tentunya harus diimbangi dengan kualitas produk yang digunakan dan dipasarkan, selain itu menyesuaikan harga jual produk serupa dipasaran. Kepercayaan konsumen tentunya mempengaruhi tingkat kualitas suatu produk yang dihasilkan pemilik usaha. Para pelaku usaha harus berpikir kritis dan terus berinovasi dalam mempertahankan usahanya agar tetap berjalan bahkan berkembang di kondisi seperti ini. Oleh karena itu Fudgy Brownies juga memberi beberapa promo dan potongan harga untuk menarik minat beli konsumen.

Tabel 1.1 Perbandingan Harga dengan Pesaing

Fudgy	Brownies	Fat	Choice	Duve	Treats
Brownies 22 x 10	Rp. 75.000	Royal Cashewm altine Brownies	Rp. 90.000	Original Brownies	Rp. 95.000
Brownies 20 x 20	Rp. 125.000	Premium Signature Brownies	Rp. 100.000	Half Lotus & Oreo Brownies	Rp. 110.000
Chocolate Chip Cookies	Rp. 16.000	Naked Brownies	Rp. 100.000	Lotus Biscoff	Rp. 120.000
Redvelvet Cookies	Rp. 16.000	Cream Cheese Brownies	Rp. 150.000	Burnt Cheesecake	Rp. 150.000

Sumber : Fudgy Brownies Lampung 2021

Tabel 1.2 telah memperlihatkan perbandingan harga Fudgy Brownies Lampung dengan Usaha rumahan (home bakery) lainnya, yaitu Fat Choice dan Duve Treats. Menu yang di jual kurang lebih sama ataupun hanya perbedaan nama dan ukuran tergantung dari ketentuannya langsung, begitu juga dengan harga yang ditentukan sudah disesuaikan. Penentuan harga jual disesuaikan dengan kualitas produk yang akan berpengaruh pada minat beli konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian yang sifatnya deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Kualitatif digunakan karena data yang dibutuhkan berupa beberapa informasi penting dimana dalam penelitian ini peneliti akan meminta informasi terkait dengan strategi pengembangan produk selama pandemi covid-19 yang dilakukan oleh usaha kuliner Fudgy Brownies Lampung. Data diperoleh langsung dengan melakukan survei serta wawancara langsung yang dilakukan dilokasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data

Pertanyaan penelitian untuk pemilik

Pertanyaan	Jawaban
1. Sejak kapan usaha Fudgy Brownies Lampung ini didirikan?	Fudgy Brownies Lampung. <i>Home bakery</i> ini didirikan pada 10 Mei 2020
2. Selama usaha Fudgy Brownies berdiri, berlokasi dimana saja untuk berjualan?	Selama ini Fudgy Brownies Lampung berlokasi di Jl. Mayor Salim Batu Bara. Gg Akasia No. 18, Teluk Betung Utara, Bandar Lampung
3. Apa saja yang menjadi produk usaha di Fudgy Brownies?	Yang menjadi produk di Fudgy Brownies Lampung adalah Brownies panggang, Cookies, dan juga macam-macam kue kering lainnya.

4. Bagaimana anda mempromosikan usaha anda?	Cara mempromosikan Fudgy Brownies Lampung dengan memasang beberapa promo-promo menarik di media social (Instagram, facebook dan shopee)
5. Jelaskan secara singkat bagaimana strategi pengembangan untuk kedepannya?	Strategi pengembangan untuk kedepannya, dengan membuat beberapa varian kue baru agar konsumen tidak merasa bosan dengan produk Fudgy Brownies Lampung.

Pertanyaan penelitian untuk karyawan

1. Bahan baku apa saja yang Fudgy Brownies gunakan dalam menjalankan usaha?	Beberapa bahan-bahan baku: - 150 gram dark chocolate - 50 gram mentega - 40 ml minyak goreng - 2 butir telur bulat - 150 gram gula butiran halus - 100 gram tepung dan terigu - 35 gram cokelat hitam bubuk
2. Darimana didapatkan bahan baku tersebut?	Bahan baku didapatkan di toko bahan-bahan kue seperti toko Aladdin yang berada di dekat Taman Gajah, lalu jika beberapa bahan tidak tersedia bisa ke supermarket yang lebih lengkap
3. Pukul berapa kerja dimulai dan pukul berapa berakhir ?	Jam kerja Fudgy Brownies dimulai pukul 08.00 dan berakhir pukul 17.00
4. Apakah Fudgy Brownies memiliki waktu tambahan (lembur)?	Untuk waktu lembur ada, jika pemesanan melonjak banyak di acara-acara tertentu di setiap hari raya
5. Kapan waktu tersibuk dalam menjalankan usaha?	Waktu tersibuk saat menjelang hari-hari raya (idul fitri, natal, imlek) konsumen banyak yang memesan hampers untuk hari raya.

Pertanyaan penelitian untuk konsumen

Pertanyaan	Jawaban
1. Darimana anda mengetahui Fudgy Brownies Lampung?	Saya mengetahui Fudgy Brownies Lampung melalui iklan di media social yaitu Instagram.
2. Apakah anda sering membeli produk Fudgy Brownies Lampung?	Ya, saya cukup sering membeli produk dari Fudgy Brownies untuk acara-acara

Pertanyaan	Jawaban
	dan juga terkadang untuk di makan Bersama keluarga.
3. Apakah anda puas dengan pelayanan Fudgy Brownies Lampung ?	Ya, saya puas dengan pelayanan Fudgy Brownies Lampung. Karyawan serta pelayanan di media social sangatlah ramah.
4. Apakah lokasi Fudgy Brownies Lampung mudah ditemukan?	Lokasi Fudgy Brownies Lampung mudah ditemukan, tetapi untuk lokasi konsumen yang cukup jauh dari Teluk Betung cukup sulit dijangkau
5. Apa alasan anda memilih produk Fudgy Brownies Lampung ?	Saya memilih produk Fudgy Brownies Lampung karena harga brownies disini lebih murah di banding brownies di tempat lain.

Kekuatan / Kelebihan Pada Usaha Fudgy Brownies Lampung

Berdasarkan analisis data-data hasil pengamatan dan wawancara maka dapat diidentifikasi kekuatan/kelebihan yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha Fudgy Brownies Lampung. Adapun faktor-faktor tersebut antara lain :

1. Citra rasa dan keunikan produk
Produk Fudgy Brownies ini memiliki keunikan citra rasa dan topping yang berbeda dari brownies lainnya. Fudgy Brownies ini terdapat 5 topping langsung di dalam 1 kotak brownies tersebut
2. Harga yang di pasarkan terjangkau
Harga yang di pasarkan oleh Fudgy Brownies Lampung terjangkau karena berbeda dengan harga brownies pesaing lainnya. Harga Fudgy Brownies lebih murah di bandingkan pesaing lainnya yang menjual menu serupa yaitu brownies panggang seperti Fudgy Brownies Lampung
3. Pelayanan terhadap konsumen yang memuaskan
Pelayanan yang di berikan terhadap konsumen yaitu konsumen tidak perlu bingung untuk mengambil produk brownies nya karna Fudgy Brownies menyediakan kurir khusus untuk mengantar dengan harga ongkos kirim yang sangat terjangkau.

Kelemahan / Kekurangan Pada Usaha Fudgy Brownies Lampung

Berdasarkan analisis data-data hasil pengamatan dan wawancara maka dapat diidentifikasi kelemahan/kekurangan yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha Fudgy Brownies Lampung. Adapun faktor-faktor tersebut antara lain :

1. Lokasi yang kurang strategis
Lokasi Fudgy Brownies Lampung kurang strategis karna berada di lokasi rumah pemilik nya langsung dan sulit dijangkau Jadi konsumen sedikit kesulitan untuk mencarinya.
2. Belum ada di aplikasi online food
Fudgy Brownies Lampung belum ada di aplikasi online food seperti gofood / grabfood. Jadi pemesanan masih menggunakan Instagram / whatsapp.

Pandangan pemilik terhadap usaha Fudgy Brownies Lampung

Kendala yang dihadapi oleh pemilik terhadap usaha Fudgy Brownies pada masa pandemi covid-19 ini, yaitu diantaranya :

1. Menurunnya omset penjualan

Penurunan jumlah pembelian yang dialami Fudgy Brownies Lampung mengakibatkan omset penjualan juga mengalami penurunan. Hal itu mengakibatkan pendapatan yang didapatkan setiap bulannya mengalami pengurangan.

2. Menurunnya jumlah pembelian

Adanya pandemi covid-19 membuat Fudgy Brownies Lampung mengalami penurunan terutama dalam hal jumlah pembelian. Penurunan ini terjadi karena adanya beberapa pesaing yang juga menjual produk dengan menu yang hampir sama. Sehingga membuat jumlah pembelian usaha Fudgy Brownies Lampung menurun.

Solusi yang tepat untuk mengatasi kendala yang dihadapi oleh pemilik dari usaha Fudgy Brownies Lampung yaitu :

1. Mempromosikan produk Fudgy Brownies Lampung

Produk yang dihasilkan oleh Fudgy Brownies Lampung dapat dipasarkan melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan juga Shopee. Hal ini bertujuan untuk menaikkan jumlah pembelian dengan menarik perhatian dan minat beli konsumen. Dikarenakan sekarang banyak konsumen yang memesan produk makanan/minuman melalui media sosial, maka dengan dipasarkannya produk-produk berkualitas di media sosial, para konsumen dapat dengan mudah melihat dan mencari produk yang diinginkan.

2. Mempromosikan produk menggunakan promo-promo menarik

Dengan memberikan promo-promo menarik seperti potongan harga pada Fudgy Brownies Lampung dapat menarik perhatian minat beli konsumen agar mulai tertarik dengan produk Fudgy Brownies Lampung. Setelah itu Fudgy Brownies dapat mempertahankan kualitas dan citra rasa produk nya tersebut.

Pandangan karyawan terhadap usaha Fudgy Brownies Lampung

Kendala yang dihadapi oleh karyawan terhadap usaha Fudgy Brownies Lampung pada masa pandemi covid-19, yaitu diantaranya :

1. Menurunnya kinerja karyawan;

Menurunnya tingkat pemesanan produk dari konsumen tersebut.

2. Dapat terjadinya pengurangan karyawan;

Karena adanya penurunan pendapatan pada penjualan

3. Tingkat produktifitas kerja yang kurang maksimal;

Karena terlambat nya pemberian upah gaji pada karyawan yang disebabkan oleh penurunan pendapatan penjualan sehingga terjadinya produktivitas kerja yang kurang maksimal.

Solusi yang tepat untuk mengatasi kendala yang dihadapi oleh karyawan dari Fudgy Brownies Lampung yaitu Membuat inovasi baru terhadap usaha Fudgy Brownies Lampung. Dengan membuat jenis varian produk baru pada Fudgy Brownies Lampung agar para konsumen tidak bosan dengan varian menu nya.

Pandangan konsumen terhadap usaha Fudgy Brownies Lampung

Kendala yang dihadapi oleh konsumen terhadap produk Fudgy Brownies yaitu diantaranya :

1. Rasa bosan terhadap varian produk Fudgy Brownies Lampung
2. Tidak semua konsumen menyukai produk Fudgy Brownies Lampung

Solusi yang tepat untuk mengatasi kendala yang dihadapi oleh konsumen dari Fudgy Brownies Lampung yaitu dengan memperbanyak varian produk pada Fudgy Brownies agar konsumen tidak bosan dan dapat mencoba varian lainnya. Karena tidak semua konsumen menyukai brownies maka di buat varian produk lain agar konsumen dapat mencoba varian tersebut.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang berjudul “Pengembangan Usaha Kuliner Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Fudgy Brownies Lampung dapat disimpulkan:

- 1) Adanya virus pandemi covid-19 sangat berpengaruh terhadap segala aktivitas dalam usaha kuliner Fudgy Brownies Lampung terutama dalam pendapatan.
- 2) Sebagai langkah beradaptasi dengan kondisi saat ini, pemilik usaha ambil langkah dengan memanfaatkan sosial media, yaitu instagram, facebook dan juga shopee untuk mempromosikan produk nya tersebut agar menarik minat beli konsumen. Dan juga tetap menjaga kualitas produk dengan mempertahankan rasa agar konsumen kembali lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Archika, N. D. (2020). Corona Virus Disease. Pendidikan Jasmani Olahraga Kesehatan,, 6.
- Ardianto., Y. (2019). Memahami Metode Penelitian Kualitatif. Retrieved Maret 06, 2019, from <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/12773/Memahami-Metode-Penelitian-Kualitatif.html>
- Fatmawaty, Nuddin, A., & Halimah., A. S. (2019, April). Strategi Pengembangan Kualitas Kuliner Itik Palekko Di Rumah Makan Khas Bugis Di Kabupaten Sidrap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volume 5, 262-270.
- Harris, T. a. (2019). Pengelolaan Perpustakaan Sistem Online Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Mutu Pendidikan (Studi Kasus SMA Negeri 1 Gresik). *Jurnal Ilmiah Keguruan dan Ilmu Pendidikan.*, 78-91.
- Kurniawan, M. &. (2017). Analisis Strategi Usaha Minuman Sari Buah Sirsak. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, Vol.6, 97-102.
- L.S., A. D. (2016, Juli). Pengembangan Usaha Kuliner “Waroeng Makan Tepi Laut” Di Kawasan Mega Mas, Kota Manado. *Agri-Sosioekonomi Unsrat*, Volume 12, 41-52.
- Lestari., W. M. (2021). Strategi Pengembangan Produktivitas Pasca Pandemi Covid-19 Pada Usaha Kuliner Sate Kambing & Gule Bu Djuki Kabupaten Tulungagung.
- Nurin Rochayati, E. I. (2021, September). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner Pada Pasca Pandemi Covid-19 di Kelurahan Pagesangan Kota Mataram. Volume 1, 170-178.
- Pramono., A. (2020). Perkembangan Usaha UMKM Kota Banda Aceh. Retrieved from <http://repository.unmuha.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/853/10.%20Bab%20II.pdf?sequence=11&isAllowed=y#:~:text=2.1.1%20Pengertian%20Perkembangan%20Usaha,-Sehubungan%20dengan%20perkembangan&text=Sedangkan%20menurut%20Afifah%20dalam%20Putri,atau%20j>
- Rizky Siregar, M. ., & Ridwan, M. . (2022). Efektivitas Peran Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Dalam Pelaksanaan Penataan Pedagang Kaki Lima Di Kota Medan. *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(5), 653–662. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i5.73>



- Setiawati, F. (2020). Manajemen Strategi Untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan. Jurnal At-Tadbir; Media Hukum dan Pendidikan,, 57-66.
- U, D. D. (2013). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Umkm) Berbasis Ekonomi Kreatif Di Kota Semarang.
- Winarta, M. (2015). Strategi Pengembangan Bisnis Makanan Pada Usaha Depot Dapur Jawa. Volume 3, 463-469.