



PENGEMBANGAN USAHA KATERING “REAL FOOD” KHUSUS BALITA BERBASIS ONLINE DI POSDAYA MANDIRI BEKASI

Dhita Paranita Ningtyas¹, Hisworo Ramdani², Duana Fera Risina³

Universitas Trilogi

dhita@trilogi.ac.id¹, hisworo@gmail.com², fera_risina@trilogi.ac.id³

Abstrak

Bisnis kuliner saat ini menjadi salah satu bisnis paling menjanjikan untuk di jalankan, prospek usaha ini akan terus cemerlang mengingat kuliner atau makanan merupakan kebutuhan pokok bagi semua manusia. Salah satu bisnis bidang kuliner yang bisa dijalankan adalah bisnis katering. Selain itu dengan semakin berkembangnya teknologi dan pemanfaatan teknologi bisnis di media online merupakan opsi yang menguntungkan bagi usaha kecil dan menengah. bisnis online memiliki lahan pasar yang cukup besar, diperkirakan angka pengguna internet di Indonesia lebih dari 88 juta orang. Katering misalnya, bisnis penyedia makanan yang awalnya jarang melakukan promosi, sekarang banyak ditemukan iklan katering di social media instagram. Namun kenyataannya masih banyak usaha katering yang belum menggunakan teknologi sebagai usaha promo katering yang mumpuni. Ini dapat dilihat dari usaha katering yang dijalankan oleh posdaya mandiri bekasi. Bisnis katering ini masih menggunakan promo secara manual untuk mengenalkan usaha katering mereka. Alhasil usaha katering yang dijalankan oleh posdaya mandiri bekasi tidak berjalan dengan maksimal. Solusinya kami tawarkan untuk menjawab permasalahan di atas yaitu meningkatkan pelatihan dan praktek Pengelolaan Bisnis Katering Manual Menjadi Bisnis Katering Online. Mitra bisa memanfaatkan media online sebagai tempat untuk promosi katering serta penyebaran informasi secara luas dan gratis. Selain itu Pengembangan Menu Katering. Pengembangan katering selain masakan katering biasa, dibuat katering khusus balita dengan mengusung “*real food*” bahan alami untuk dibuat makanan dengan kemasan yang bagus dan nilai gizi yang tinggi, Karena sasaran pasar ini banyak tetapi belum ada usaha seperti ini. Serta Pengelolaan SDM Katering, pengelolaan katering dibuat lebih simple dengan dibuatkan kelompok kerja untuk anggota posdaya yang belum memiliki pekerjaan dan dikelola secara baik dengan sistem online.

Kata kunci: Usaha Katering, Real Food, Berbasis Online

Abstract

The culinary business is currently one of the most promising businesses to run, the prospect of this business will continue to be brilliant considering that culinary or food is a basic need for all humans. One of the culinary business that can be run is the catering business. In addition, with the development of technology and the use of business technology in online media, it is a profitable option for small and medium enterprises. Online businesses have a large market area, estimated that the number of internet users in Indonesia is more than 88 million people. Catering for example, business food providers who initially rarely do promotions, now found many ads catering on Instagram social media.

But in fact there are still many catering businesses that have not used technology as a qualified catering promo business. This can be seen from the catering business run by posdaya mandiri bekasi. The catering business is still using promos manually to introduce their catering business.

As a result, the catering business run by the Mandiri Bekasi Posdaya does not run optimally. The solution we offer to answer the above problems is to improve training and practice of Managing a Manual Catering Business into an Online Catering Business. Partners can use online media as a place to promote catering and disseminate information widely and free. Besides that, the Development of the Catering Menu. Catering development in addition to ordinary catering cuisine, catering specifically for toddlers is made by carrying “*real food*” natural ingredients to be made with good packaging and high nutritional value, because there are many target markets but there are no such businesses. As well as Managing HR Catering, catering management is made more simple by working groups for Posdaya members who do not have jobs and are well managed with online systems.

Keywords: Catering Business, Real Food, Based Online



PENDAHULUAN

Bisnis kuliner saat ini menjadi salah satu bisnis paling menjanjikan untuk di jalankan, prospek usaha ini akan terus cemerlang mengingat kuliner atau makanan merupakan kebutuhan pokok bagi semua manusia. Salah satu bisnis bidang kuliner yang bisa dijalankan adalah bisnis katering. Usaha katering menjadi tren bisnis belakangan ini dan jumlah pengusaha katering terus meningkat sehingga persaingan di dalam bisnis katering ini cukup ketat. Usaha katering ini sangat cocok di jalankan oleh ibu rumah tangga, karena memasak merupakan kegemaran dari ibu rumah tangga. Bisnis katering juga cocok dijalankan bagi anda yang memiliki kegemaran terhadap makanan atau bagi anda yang melihat peluang yang besar di dalam bisnis katering ini.

Makanan bagi semua orang adalah hal yang sangat penting bagi kehidupan. Jackman mengungkapkan bahwa, *food a basic human need and so often provides great pleasure, nutrition education and cooking experiences should be an integral part of the curriculum*. Dapat diartikan bahwa makanan adalah kebutuhan dasar manusia dan sering memberikan kenikmatan yang hebat, pendidikan gizi dan pengalaman memasak harus menjadi bagian integral dari kurikulum. Makanan merupakan hal yang paling dekat oleh anak

karena makanan kebutuhan yang mendasar bagi kehidupan. Oleh karena itu, memberikan pengalaman tentang makan merupakan bagian alami bagi suatu program pembelajaran dan hal itu termasuk kegiatan memasak dan pendidikan tentang nutrisi dapat meningkatkan berbagai aspek perkembangan anak. Masalah gizi dan kesehatan anak umumnya adalah gizi buruk, gizi kurang, gizi lebih, masalah pendek, anemia kekurangan besi, dan karies gigi. (Sunita 308) .

Selain itu dengan semakin berkembangnya teknologi dan pemanfaatan teknologi bisnis di media online merupakan opsi yang menguntungkan bagi usaha kecil dan menengah. bisnis online memiliki lahan pasar yang cukup besar, diperkirakan angka pengguna internet di Indonesia lebih dari 88 juta orang. Banyaknya pengguna internet juga menumbuhkan peluang usaha bagi penyedia barang dan jasa. Katering misalnya, bisnis penyedia makanan yang awalnya jarang melakukan promosi, sekarang banyak ditemukan iklan katering di social media instagram.

Namun kenyataanya masih banyak usaha katering yang belum menggunakan teknologi sebagai usaha promo katering yang mumpuni. Ini dapat dilihat dari usaha katering yang dijalankan oleh posdaya mandiri bekasi. Bisnis katering ini masih menggunakan promo secara manual untuk



mengembangkan usaha catering mereka. Alhasil usaha catering yang dijalankan oleh posdaya mandiri bekasi tidak berjalan dengan maksimal. Bukan hanya itu saja menu masakan yang tidak variatif juga menjadi penyebab usaha catering posdaya mandiri bekasi tidak berjalan dengan lancar.

Berdasarkan uraian di atas, permasalahan tersebut perlu mendapatkan perhatian, sehingga usaha catering yang dijalankan oleh posdaya mandiri bisa berjalan dengan lancar. Adapun solusi yang ditawarkan yaitu membuat catering “real food” khusus balita berbasis online.

Sebelum pembahasan untuk permasalahan yang dihadapi mitra akan dipaparkan profil posdaya mandiri. Posdaya Mandiri terletak di Kota Bekasi Kecamatan Mustikajaya Kelurahan Mustikasari di wilayah RW 07 tepatnya di RT 04. Jumlah Jiwa 2700, Jumlah kepala keluarga 669, jumlah RT ada 13 RT. Pembentukan Posdaya Mandiri diawali dari PKK Kelurahan kemudian di informasikan oleh ibu PKK Kelurahan beserta pengurus ke seluruh RW yang ada di Mustikasari, maka salah satunya adalah Posdaya Mandiri. Sejak berdirinya Posdaya Mandiri pada tanggal 28 Oktober 2008 sampai dengan sekarang maka sudah 9 tahun berdiri. Keaktifan pemberdayaan di wilayah sangat dirasakan sehingga semua mengikuti secara bertahap dan akhirnya

menghasilkan seperti di bidang Ekonomi, Pendidikan, Kesehatan maupun Lingkungan. dan sekarang Posdaya Mandiri berjalan dengan sendirinya dengan sistem kemandirian dari hasil dari aktivitas dan kegiatan pemberdayaan, dari beberapa bidang ada ukm yang kurang berkembang yaitu usaha catering.

Adapun Permasalahan yang dihadapi mitra antara lain:

Kurang berkembangnya usaha catering

Kurang berkembangnya usaha catering menjadi permasalahan mitra yang mana kurangnya inovasi dan menu tidak variatif menjadi inti permasalahan. Menu makanan disiapkan hanya untuk seminggu atau sampai dua minggu. Selebihnya mitra akan balik lagi membuat menu awal. Ini adalah satu masalah yang mampu mengurangi pelanggan secara dratis. Karena pelanggan merasa bosan dan jenuh dengan menu yang sama untuk jangka waktu lama.

Pemasaran

Selanjutnya adalah masalah pemasaran, yang merupakan kunci penting untuk diperhatikan. Selain itu catering berjalan kalau hanya ada pesanan dari pelanggan saja. Pemasaran manual hanya dari mulut ke mulut. Kegiatan produksi dimulai apabila telah pesanan telah diterima. Maka, tanpa pesanan, kegiatan produksi perusahaan catering tidak bekerja.



Hal ini dikarenakan mitra kurang memanfaatkan teknologi sebagai lahan bisnis online yang menjanjikan. Yang bekerja sepanjang tahun atau selama bisnis itu hidup adalah pemasaran, keuangan dan administrasi.

SDM yang tidak memadai

Tidak dikelola dengan baik dan kurangnya tenaga kerja menjadi menjadi salah satu permasalahan lain yang dihadapi oleh mitra. SDM tidak bagus biasa akan berujung pengurangan pelanggan dan kita tidak mampu menangani komplain saat terjadi komplain dari pelanggan.

METODE PENELITIAN

Tujuan kegiatan ini adalah sebagai salah satu upaya untuk:

1. Memberikan pendampingan untuk memajukan usaha kewirausahaan bidang kuliner di pos daya mandiri bekasi.
2. Memberdayakan masyarakat melalui kegiatan kewirausahaan katering makanan balita untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat pos daya mandiri.
3. Mendampingi masyarakat dalam penciptaan sumber ekonomi baru dalam bidang kuliner dan kesehatan.

Langkah pelaksanaan program PKM adalah sebagai berikut:

Persiapan dan koordinasi

Penilaian kebutuhan (need assessment) dan masalah serta pemetaan sosial, untuk melihat kebutuhan dan masalah yang ada pada masyarakat dengan melakukan wawancara, observasi dan survei langsung ke lokasi. Identifikasi masalah dan potensi wilayah juga perlu dilihat apakah ada wadah untuk mengembangkan inti kegiatan PKM ini.

Program kerja pemberdayaan masyarakat melalui rangkaian kegiatan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat melalui rangkaian kegiatan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan mengembangkan usaha katering yang sudah ada agar lebih berkembang. Rangkaian kegiatan pemberdayaan di posdaya mandiri diantaranya adalah:

Pelaksanaan

- a. Sosialisasi dan pelatihan diperlukan untuk mengenalkan program yang akan dilakukan di pos daya mandiri agar tercipta suasana kekeluargaan sehingga program PKM dapat terlaksana dengan baik. Pelatihan dilaksanakan dengan bertahap sesuai dengan kebutuhan untuk menciptakan hasil untuk pengembangan usaha katering.



- b. Pengembangan jaringan kerjasama dan konsultasi dengan berbagai pihak seperti BPOM untuk melihat apakah produk yang dikembangkan sudah tepat, dengan mitra petani organik yang akan mensuplai bahan organik, ahli gizi dan komunitas makanan sehat untuk memperluas pasar. Serta diperlukan untuk mempelajari packaging dengan baik, pembuatan makanan yang tahan lama tanpa pengawet dan juga sesuai dengan gizi anak.

Monitoring dan Evaluasi

- a. Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh kader pos daya, pihak kerjasama, dosen dan mahasiswa. Apabila ada hal-hal atau masalah yang timbul diharapkan akan menjadi masukan dan perbaikan.
- b. Setiap kegiatan harus ada monitoring secara terus menerus untuk melihat apakah kegiatan terarah dan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan berdasarkan input yang ada. Para dosen dan mahasiswa menelaah kegiatan PKM dan mencari solusi bersama agar kegiatan PKM dapat berjalan dengan baik.
- c. Langkah yang dilaksanakan pada tahap ini adalah melakukan pencatatan sistematis dan analisis berkala bersama-sama dengan

masyarakat dengan mengolah semua informasi, hasil observasi, pengamatan dan hasil produk untuk dilakukan penilaian.

1. Tindak Lanjut

Usaha-usaha tindak lanjut dalam bentuk pembinaan dan pemantauan serta pemeliharaan terhadap semua hasil kegiatan pemberdayaan masyarakat yang telah dicapai. Masyarakat binaan diarahkan untuk meneruskan dan mengembangkan usaha katering makanan “real food” khusus balita yang telah dirintis dan dibina bersama dosen dan mahasiswa.

a. Materi Pelatihan

Pelatihan-pelatihan yang terdiri dari teori dan praktek tersebut akan diterapkan agar dapat mengaplikasikan semua secara cermat untuk hasil maksimal, beberapa pelatihan yang dilaksanakan adalah: 1) Workshop “ Pengembangan usaha katering “Real Food” khusus balita berbasis online di pos daya, 2) Pelatihan gizi untuk Balita, 3) Pelatihan dasar pembuatan makanan balita “Real Food”.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pengembangan Usaha Katering “Real Food” Untuk Anak Di Posdaya Mandiri Bekasi. Dilaksanakan pada tanggal 1-3 Oktober 2018 pukul 09.00 sampai dengan 13.00, diikuti oleh pengurus



pos daya Mandiri Bekasi dan juga wali murid dari anak KB yang bersekolah di PAUD Mandiri. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan selama 2 hari tanggal 1 dan 2 November, serta sosialisasi makanan sehat untuk wali murid KB PAUD Mandiri dilaksanakan pada hari Rabu, 3 Oktober 2018. Jumlah Peserta pelatihan pembuatan makanan sehat sebanyak 8 orang pengurus posdaya Mandiri, dan peserta sosialisasi makanan sehat sebanyak 25 orang wali murid KB Paud Mandiri.

Peserta pelatihan pembuatan menu catering membantu untuk menyediakan peralatan masak seperti kompor, baskom, dan peralatan lainnya. Bahan untuk memasak dibawakan oleh pelaksana pengabdian masyarakat. Pada hari pertama tanggal 1 Oktober 2018 diberikan materi sedikit tentang bahan makanan yang sesuai untuk anak dan pemilihan menu yang menarik untuk anak untuk dijadikan menu praktek di hari kedua pelaksanaan pengabdian. Menu yang dipilih adalah Bento Sehat untuk anak tanpa bahan pengawet. Sehingga pelaksana menyediakan bahan-bahan yang sesuai untuk praktek pembuatan bento anak.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan baik selama 3 hari pelaksanaan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan

berwirausaha untuk ibu-ibu posdaya mandiri dan dapat meningkatkan kemampuan keuangan dalam lingkup posdaya Mandiri. Selain itu juga, pengabdian masyarakat ini juga bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada orang tua wali murid KB Mandiri untuk memberikan gizi terbaik untuk anak mereka dengan variasi makanan yang mudah dibuat akan tetapi enak tanpa bahan pengawet ataupun campuran perasa.

Hasil wawancara dengan peserta pelatihan pembuatan catering dan sosialisasi tentang gizi seimbang untuk anak diperoleh hasil diantaranya adalah:

1. Pelatihan pembuatan catering sehat menginspirasi mereka untuk membuat menu sehat dan menarik untuk dijadikan ide bisnis
2. Bahan dan cara pembuatan mudah serta efisien
3. Uji coba masakan ke anak mendapatkan respon positif
4. Orang tua murid mulai memahami gizi yang tepat untuk anak
5. Meningkatkan keinginan orang tua untuk membuat menu sehat untuk anak

Dari hasil pengabdian kepada masyarakat ini dapat membantu pengurus pos daya mandiri untuk meningkatkan



kemampuan berwirausaha, serta membantu orang tua dalam meningkatkan kemauan dalam memberikan gizi terbaik untuk anak.

SIMPULAN

Dari penelitian ini disimpulkan bahwa dengan program pengabdian pengembangan usaha catering “ real food” khusus balita berbasis online di Posdaya Mandiri Bekasi ini dapat meningkatkan pendapatan untuk ibu-ibu pos daya mandiri bekasi dengan banyaknya pasar yang dapat dijadikan konsumen. Selain itu juga dengan adanya penjualan secara online maka pemasaran akan lebih meningkat dan meluas.

DAFTAR PUSTAKA

- Jackman, Hilda L,2009*Early Education Curriculum: A Child’s Connection to the world fith edition*, USA: Wadsworth Cengage learning.
- Almafsier, Sunita. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.