



JKB

Jurnal Kewirausahaan & Bisnis
Volume 5 Issue 2, Year 2023 (41-46)

Homepage : <https://jurnalunived.com/index.php/JKB>

USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH KUE CUCUR DUA SAUDARA

Lydia Gustina Putri¹, Edy Febrianto², Rahayu Ervina³

¹²³ Universitas Dehasen Bengkulu

lydiagustinaputri0308@gmail.com, edyfebrianto15@gmail.com, ayuefina@gmail.com

Abstract. *Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) are productive economic enterprises that stand alone, which are carried out by individuals or business entities that are not subsidiaries or not branch companies that are owned, controlled or become part either directly or indirectly of medium or large businesses that are meet the small business criteria. One of the regional potentials that is often used as a business opportunity is regional food. Along with market demand, now many regional specialties are marketed in big cities, and not only limited to their area of origin. This two brothers' cucur cake is one of the real proofs of the success of traditional food that many people already know both within the City and outside the City.*

Keywords: Cucur, oil frying, oil absorption

Abstrak. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil. Salah satu potensi daerah yang sering dimanfaatkan sebagai peluang bisnis adalah makanan daerah. Seiring dengan permintaan pasar, kini makanan khas daerah sudah banyak dipasarkan di kota-kota besar, dan tidak hanya terbatas di daerah asalnya saja. Kue cucur dua saudara ini merupakan salah satu bukti nyata kesuksesan makanan tradisional yang sudah banyak orang ketahui baik di dalam Kota maupun diluar Kota.

Kata Kunci: Cucur, penggorengan minyak, penyerapan minyak

PENDAHULUAN

Mahasiswa adalah peserta didik yang memiliki potensi intelektualnya memiliki tugas pokok dalam pendidikan di kampus, guna pengembangan kemampuan dalam ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dalam dimensi kehidupan masyarakat di Indonesia. Dalam dua perspektif tersebut, maka potensi yang dimiliki perlu dikembangkan, salah satunya dengan cara mengadakan Studi Lapangan. Akan banyak memberikan efek positif kepada mahasiswa, karena dengan melihat dan mempelajari langsung maka para mahasiswa akan lebih terbuka wawasan dan intelektualnya sehingga mahasiswa yang dibimbing oleh dosen tersebut menerapkan konsep ideal yang dipelajarinya dilapangan. Dan pendidikan akan berkembang lebih maju lagi.

Universitas Dehasen Bengkulu mengadakan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) khususnya untuk Prodi Manajemen bertujuan untuk menambah wawasan para mahasiswa. Dan kami disini memilih Usaha Kue Cucur Dua Saudara sebagai tempat obsevasi kami.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.

Salah satu potensi daerah yang sering dimanfaatkan sebagai peluang bisnis adalah makanan daerah. Seiring dengan permintaan pasar, kini makanan khas daerah sudah banyak dipasarkan di kota-kota besar, dan tidak hanya terbatas di daerah asalnya saja. Kue cucur dua saudara ini merupakan salah satu bukti nyata kesuksesan makanan tradisional yang sudah banyak orang ketahui baik di dalam Kota maupun diluar Kota.

METODE PENELITIAN

Metode yang kami gunakan untuk mencari informasi sebagai bahan pembuatan laporan hasil Studi Lapangan adalah sebagai berikut:

1) Metode Wawancara

Dalam hal ini kami menggunakan metode wawancara. Melalui metode wawancara ini kami mendapatkan informasi langsung dari produsen mengenai cara produksi atau cara pembuatannya, bagaimana sistem pemasarannya sampai ke sistem promosi produk.

2) Metode Observasi

Kami melakukan pengamatan terhadap lokasi yang kami observasikan secara langsung di lapangan.

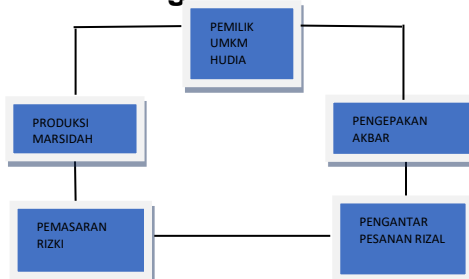
3) Metode Testing

Kami mencoba langsung Kue Cucur yang di hasilkan. Metode penelitian setidaknya menguraikan pendekatan yang digunakan dalam penelitian, populasi dan sampel penelitian, menjelaskan definisi operasional variabel beserta alat pengukuran data atau cara mengumpulkan data, dan metode analisis data. Apabila alat pengukuran data menggunakan kuesioner, maka perlu dicantumkan hasil uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Diskriptif kondisi tempat PKM Analisis permasalahan lapangan

Struktur Organisasi Kue cucur



Gambar 1. Hasil Uji *Structural Equation Model* (SEM)

Dalam kegiatan masa observasi, usaha yang kami pilih untuk dapat kami amati adalah usaha kue cucur dua saudara yang berlokasi di kelurahan Sidomulyo jalan masjid At-Taqwa bertepatan di rumah pak RT 35 kota Bengkulu. Kue cucur ini merupakan makanan atau kue tradisional masyarakat Bengkulu yang sudah banyak diproduksi oleh orang-orang salah satunya yaitu Ibu Hudia selaku pemilik usaha kue cucur dua saudara, yang mana merek cucur dua saudara ini sudah dipatenkan oleh Ibu Hudia. Kue cucur dua saudara ini pun sudah pernah diliput oleh media lokal yang mana karena rasanya yang enak dan legit sehingga banyak orang yang menyukai makanan khas Bengkulu ini.

Kue cucur ini ada sejarahnya yang mana nama Dua Saudara itu diambil oleh Ibu Hudia karena anaknya hanya berdua, pemilik usaha tersebut yang artinya dua saudara yang mana harapan pemilik usaha agar usaha tersebut dapat berkembang seperti saat ini. Dahulu usaha ini hanya bermodalkan bahan baku yang hanya 1 kg tiap bahan bakunya. Karena, usaha ini semakin laris sehingga penjualan sehari dapat menggunakan bahan baku sampai berkilo-kilo.

Identitas Perusahaan

Nama Perusahaan : Cucur Dua Saudara
Alamat : Jalan masjid At-Taqwa
Nama Pimpinan : Hudia
Kantor pusat/Cabang : Dirumah
Tahun Berdiri : 2018
Bidang Usaha : Kuliner

Produk yang dipasarkan

Kue cucur

Produk yang dipasarkan atau dijual setiap hari yaitu kue cucur yang mana kue ini sudah menjadi gemaran banyak kalangan, karena harga jual yang murah dan rasa yang enak sehingga banyak orang berminat untuk mencicipi dan menjadikan kue cucur Dua Saudara ini sebagai oleh-oleh jika ingin dibawa keluar kota karena kue ini dapat awet dalam jangka waktu seminggu dengan penyimpanan yang benar.

Bidang Produksi

Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kue cucur ini adalah beras yang di jadikan sebagai tepung, kemudian gula aren asli dan gula pasir. Bahan baku pembuatan kue ini cukup sederhana karena bahan-bahannya pun mudah dijangkau tetapi untuk tetap menjaga kualitas rasa kue cucur yang akan dihasilkan ini menggunakan bahan-bahan yang bagus. Takaran pembuatan kue cucur ini harus seimbang misalnya harus satu banding satu seperti, tepung beras 1 kg, gula aren 1 kg, gula pasir 1 kg dan air secukupnya.



Gambar 2. proses bahan baku kue cucur

Peralatan Produksi

1. Mesin penggiling
Mesin ini digunakan untuk menggiling beras agar dapat dijadikan bahan utama pembuatan kue cucur. Pemilik memang memiliki mesin penggiling beras sendiri sehingga dapat dengan mudah menghasilkan tepung beras yang diinginkan.
2. Kompor
Kompor adalah peralatan berupa alat untuk memasak yang menggunakan minyak tanah, gas atau listrik sebagai bahan bakar.
3. Box / Kotak Makanan besar
Box atau kotak makanan besar berfungsi untuk tempat kue cucur yang siap untuk di pasarkan.
4. Wajan
Wajan adalah peralatan masak serbaguna. Disini fungsi wajan ialah untuk menggoreng kue cucur yang sudah di cetak dan siap untuk di goreng.
5. Timbangan
Timbangan adalah alat untuk mengukur bahan baku kue cucur tadi agar takaran nya sesuai dengan berapa buah kue cucur ingin di produksi,
6. Talam
Talam atau nampan adalah alat untuk meletakkan kue cucur yang sudah selesai digoreng, ketika kue cucur ini selesai di angkat dari wajan terlebih dahulu harus di letakkan di talam agar tidak terlalu banyak minyak yang menempel di kue tersebut.
7. Plastik
Plastik disini berguna untuk mencetak ukuran kue cucur tadi agar bentuk nya sama antara satu sama lain, sehingga dibutuhkan beberapa plastik untuk mencetak lingkaran kue cucur.
8. Kayu bulat
Kayu ini berguna untuk membuat bulatan di tengah cetakan kue cucur tadi yang mana kue cucur yang sudah di cetak bulat tadi tengah-tengah nya di bolongkan 3 bolongan menggunakan kayu tersebut dan juga kayu ini berguna untuk membolak-balikan kue cucur dang mengangkat kue cucur selagi didalam wajan penggorengan.
9. Baskom
Baskom dapat digunakan untuk tempat adonan kue cucur. Bahan-bahan kue cucur di adon di dalam baskom tersebut dan setelah selesai di adon pun, bahan kue cucur harus di fermentasi terlebih dahulu semalaman didalam baskom tadi.
10. Spatula plastik

Spatula disini digunakan untuk alat pencampur adonan yang sudah disatukan didalam baskom.

11. Papan kayu tipis

Papan ini berguna untuk tempat meletak hasil cetakan kue, yang mana kue yang sudah dicetak disusun di atas kayu datar yang baru kemudian di goreng ke dalam penggorengan

Sistem Produksi

1. Yang pertama dilakukan adalah menggiling beras untuk dijadikan tepung, karena pemilik usaha ini mempunyai mesin penggilingan beras jadi memudahkan untuk melakukan pengolahan sehingga tidak perlu ke pasar lagi.
2. Selanjutnya, gula aren dan gula pasir di masak sampai mendidih sampai tidak menggumpal-menggumpal dan dimasak sampai larut.
3. Kemudian, tepung beras tadi di campur menjadi satu adonan dengan gula merah dan gula pasir yang sudah di masak tadi.
4. Lalu, sesudah semua adonan dijadikan satu kemudian adonan di fermentasikan dalam waktu kurang lebih 12 jam semakin lama waktu fermentasi semakin bagus adonan yang dihasilkan.

Sesudah selesai waktu fermentasi, waktunya adonan di cetak menggunakan plastik yang mana adonan diambil sedikit demi sedikit kemudian adonan tersebut di bulatkan menggunakan alat bantu plastik untuk memutar adonan menjadi bulat lalu sesudah adonan tercetak dengan sempurna adonan tadi di bolongi menggunakan kayu, selanjutnya adonan yang sudah tercetak sempurna tadi siap untuk di goreng sampai garing kemudian di angkat dan ditiriskan didalam talam.



Gambar 3. Proses jadi kue cucur

Kemasan

Kemasan yang digunakan oleh owner kue cucur ini adalah box makanan karena kue ini di pasarkan ke warung-warung dan ke lapak-lapak pedagang kue sehingga kemasan yang digunakan adalah box makanan bening yang mana 1 bungkus tersebut dapat terisi sampai 6 kue cucur.

Bidang Keuangan

Pembukuan

Modal produksi Rp. 400.000 per hari

Gaji karyawan 5 orang x Rp. 800.000 = Rp. 4.000.000
Omset penjualan per hari
Modal per hari : Rp. 400.000
Menghasilkan 800 buah kue cucur per hari
Pendapatan perhari 800 x Rp. 1000 (harga perbuah kue cucur) = Rp. 800.000 per hari
Keuangan dalam 1 bulan :
Modal 1 bulan : Rp.400.000 x 30 hari = Rp. 12.000.000
Keuntungan 1 bulan : Rp. 800.000 x 30 hari = Rp. 24.000.000
Laba bersih : Pendapatan – (modal+gaji karyawan)
= Rp. 24.000.000 – (Rp. 12.000.000+ Rp. 4.000.000)
= Rp. 24.000.000 – Rp. 16.000.000
= Rp. 8.000.000

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dengan adanya observasi terhadap usaha-usaha yang ada dikalangan masyarakat salah satunya kue cucur dua saudara ini membuat mahasiswa dapat belajar banyak tentang dunia wirausaha terutama di bidang usaha makanan. Yang mana dengan pengamatan langsung mahasiswa dapat mengetahui cara produksi kue cucur mulai dari bahan nya sampai dengan pengemasan dan pendistribusiannya.

Dengan adanya PKM ini dapat menambah wawasan mahasiswa di bidang-bidang usaha sehingga dapat membuat mahasiswa terinspirasi dari usaha-usaha yang sudah dikunjungi apabila ingin menjadi seorang pembisnis tetapi dengan suatu inovasi yang baru. Kemudian, dengan turun langsung mengamati dapat meningkatkan kerja sama yang baik antar pemilik usaha dan mahasiswa sehingga terjalinnya kontak sosial yang baik.

Saran

1. Ada baiknya membuat suatu inovasi baru dari produk yang dihasilkan bisa itu dari warna makanan atau dari segi bentuk sehingga dapat menarik lebih banyak lagi pelanggan.
2. Bagi pembaca, laporan ini bisa menjadi inspirasi usaha terkhususnya di bidang kuliner atau makanan.

Daftar Pustaka

- Sulistyastuti, D. R. (2004). *Dinamika Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Analisis Konsentrasi Regional UKM di Indonesia 1999-2001*. Jurnal Ekonomi Pembangunan.
- Sugiyono. (2004). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sukirno, S. (2010). *Pengantar Teori Ekonomi*. Jakarta: PT Grafindo Persada