

## **Pemberian Merek Dan Kemasan Pada Produk Sambal Pecel Khas Madiun Buatan Bu Windarti**

**Septyana Luckyta Sari<sup>1)</sup>, Putri Oktovita Sari<sup>2)</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Madiun (penulis 1)  
email: luckytasari@unipma.ac.id

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Madiun (penulis 2)  
email: putrioktovia@unipma.ac.id

### *Abstrak*

Industri sambal pecel sebagai makanan khas Madiun memerlukan berbagai inovasi dalam hal kemasan, hal ini untuk menunjang daya pemasaran yang semakin luas. Pemilihan kemasan yang berkualitas, diharapkan ketahanan sambal pecel dapat bertahan lebih lama, sehingga konsumen di berbagai wilayah dapat menikmati makanan khas Madiun dengan cara pemesanan melalui media sosial. Di lain sisi dengan semakin berkembangnya pariwisata di daerah Madiun, tentunya menjadikan sambal pecel sebagai oleh-oleh adalah hal yang harus dibaca oleh pelaku UMKM dengan cara turun gunung ke daerah wisata atau menitipkan ke toko disekitaran wisata. Pemberian merek dan logo merupakan hal yang penting untuk memulai bisnis ke skala menengah, untuk itu kami sebagai mahasiswa memberi ide terbaik untuk produk sambal pecel dengan memberi merek selanjutnya kami membantu pembuatan logo dan mencetak di percetakan terbaik dan murah, harapannya kedepan produk sambal pecel dapat meraup keuntungan besar dan membantu menyediakan lapangan pekerjaan.

**Kata Kunci** : sambal pecel, merek, kemasan, pemasaran

### *Abstract*

*Industry of sambal pecel as a typical Madiun food requires various innovations in terms of packaging, this is to support an increasingly broad marketing power. Choosing quality packaging, it is hoped that the durability of the sambal pecel will last longer, so that consumers in various regions can enjoy Madiun specialties by ordering via social media. On the other hand, with the growing development of tourism in the Madiun area, of course making sambal pecel as a souvenir is something that must be read by MSME players by going down the mountain to tourist areas or entrusting them to shops around the tourist area. Giving branding and logos is important for starting a business to the middle scale, for that we as students give the best ideas for our sambal pecel products by giving the brand then we help make logos and print on the best and cheap printing, hopefully in the future our sambal pecel products can reap huge profits and help provide jobs.*

**Keywords**: sambal pecel, brand, packaging, marketing

**A. PENDAHULUAN**

## 1. Latar Belakang Pengabdian

Pembangunan ekonomi diarahkan kepada terwujudnya perekonomian nasional yang mandiri dan handal berdasarkan demokrasi ekonomi untuk meningkatkan kemakmuran ekonomi secara selaras, adil dan merata. Pembangunan ekonomi merupakan salah satu pembangunan guna meningkatkan taraf hidup kesejahteraan rakyat. Sasarannya adalah untuk mencapai keseimbangan antara bidang pertanian dan bidang industri serta terpenuhinya kebutuhan pokok rakyat.

Sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pada kenyataannya mampu menunjukkan kinerja yang lebih tangguh dalam menghadapi masa krisis. Pada masa-masa krisis perekonomian yang telah terjadi beberapa tahun yang lalu, Indonesia justru terselamatkan oleh masih stabilnya kegiatan usaha mikro kecil dan menengah. Ini berarti segmen usaha tersebut telah teruji sangat kenyal dan adaptif terhadap berbagai perubahan bahkan saat krisis ekonomi sekalipun. Usaha mikro kecil dan menengah ini merupakan bagian dari perekonomian kerakyatan karena jumlah sektor primernya yang cukup dominan. Sehingga bisa dikatakan bahwa usaha mikro kecil dan menengah mempunyai andil besar dalam perekonomian nasional.

Industri rumahan yang merupakan salah satu perusahaan perseorangan adalah Perusahaan yang dimiliki oleh seorang yang langsung memimpin perusahaan tersebut. Pemiliknya memiliki tanggung jawab yang tidak terbatas atas utang-utang perusahaan dan berkuasa penuh atas pengelolaan dan pengendalian perusahaan. Tanggung jawab tidak terbatas artinya bahwa orang tersebut (pemilik) bertanggung jawab atas kewajiban atau utang-utangnya dengan mengorbankan modal yang dimasukkannya ke dalam perusahaan tersebut dan dengan seluruh milik pribadinya.

Perkembangan agroindustri sambal pecel pada masa sekarang ini begitu pesat sehingga terjadinya persaingan yang sangat tajam, mulai dari perusahaan yang berskala besar hingga ke skala kecil sekalipun. Untuk mampu mengungguli dalam persaingan tersebut para pelaku bisnis harus terus berupaya agar perusahaannya dapat bertahan terus menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Dengan demikian diperlukan berbagai kebijaksanaan dan upaya-upaya yang dilakukan oleh setiap perusahaan untuk memperoleh laba secara maksimal, salah satunya dengan mengoptimalkan tingkat penjualan produknya.

Strategi merek meliputi pemilihan unsur merek, penetapan dimensi citra atau *image* dan perancangan strategi pemerekan (Kotler & Keller 2009:66). Pemilihan unsur merek adalah ketidak mampuan dilihat pada nama merek, barang atau jasa memiliki implikasi bagi pilihan merek. Unsur merek lain adalah logo, symbol, karakter dan slogan, juga mampu menggantikan tugas lama dan melengkapi nama merek sehingga mampu membangun kesadaran akan merek dalam citra merek. Dalam konteks pemilihan unsur merek meliputi dua bagian yaitu merek dan citra merek.

Kotler *et al*, (2005 : 97) pemberian merek adalah seni dan batu pertama dalam pemasaran. Asosiasi. Pemasaran Amerika mendefinisikan merek sebagai nama, istilah, simbol atau desain atau kombinasinya, yang ditujukan agar dapat mengenal barang atau jasa dari satu atau sekelompok penjual dan membedakannya dari produk dan jasa para pesaing. Utami (2010:251), membangun ekuitas merek adalah aktifitas yang dapat diandal kan dalam membangun ekuitas merek bagi suatu perusahaan.

Desain kemasan adalah salah satu dari sekian banyak hal yang harus menjadi pertimbangan strategis di ketiga elemen Positioning, Diferensiasi Brand pada suatu produk. Konsumen dapat dirangsang perhatiannya oleh daya tarik visual yang terlihat dalam produknya dengan memanfaatkan warna, bentuk, ilustrasi, dan tentunya mereknya, Sebuah kemasan berfungsi sebagai alat pembungkus, pembentuk citra, melindungi mengeluarkan, melindungi, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar. Karena sebuah kemasan akan lebih dahulu menggambarkan dan mencitrakan sebuah produk yang ada di dalamnya.

Marianne Rosner (2007 : 33) menyimpulkan “Desain kemasan adalah bisnis kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi, dan elemenelemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Desain kemasan berlaku untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi, dan membedakan sebuah produk di pasar”.

Klimchuk dan Krasovec (2006: 33) Pengertian kemasan menurut Klimchuk dan Krasovec adalah desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Kotler dan Amstrong (2012) Pengertian kemasan menurut Kotler dan Amstrong adalah suatu bentuk kegiatan yang melibatkan desain serta produk, sehingga kemasan ini dapat berfungsi agar produk

didalamnya dapat terlindungi. Sambal pecel merupakan produk dari salah satu industri rumahan yang juga merupakan produk khas Madiun. Di Madiun, industri sambal pecel tumbuh subur sebagai industri rumah tangga. Para produsen melihat dari semua sisi dalam menjalankan usaha produksi sambal pecel. Pertama, produsen mempertimbangkan bahwa sambal pecel merupakan makanan khas madiun yang sudah diproduksi turun-temurun. Kedua, dilihat dari bahan baku pembuatan sambal pecel sangat mudah didapat sehingga mudah untuk memproduksi sambal pecel. Ketiga, dalam pemasaran sambal pecel tidaklah sulit, karena sambal pecel Madiun sudah dikenal kekhasannya.

Sambal pecel adalah semacam saus berbumbu kacang tanah yang telah digiling dan di haluskan. Sambal pecel sebagai makanan lokal Indonesia yang dikonsumsi sebagai sajian yang dapat dihidangkan dengan sayuran, gorengan maupun pelengkap lainnya. Sambal pecel memiliki rasa yang pedas manis namun dapat juga dibuat tanpa menambahkan cabai. Sambal pecel sering disebut juga bumbu kacang yang berbentuk adonan bumbu semi padat, sebelum diencerkan dengan air dan disajikan dengan aneka sayuran. Pembuatan sambal pecel yang relatif sederhana dan dapat dilakukan banyak orang, membuat banyak orang mampu membuat dan meracik bumbu tersebut secara individu. Umumnya sambal pecel menggunakan bahan baku utama yaitu kacang tanah. Indonesia merupakan negara yang kaya akan produk bahan pangan jenis kacang-kacangan seperti kedelai, kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, kacang panjang. Dengan berlimpahnya aneka kacang-kacangan, masyarakat Indonesia mulai memanfaatkannya sebagai bahan makanan bahkan minuman, salah satunya pengolahan sambal pecel.

Sambal pecel biasanya diolah dari kacang tanah yang disangrai lalu dicampurkan dengan sambal pecel pada umumnya. Pembuatan sambal yang seperti itu merupakan hal yang biasa dalam masyarakat. Kebanyakan dari UMKM sambal pecel, merasa resah dengan banyaknya pesaing di luar yang semakin tajam. Terutama pada jenis usaha yang sama, banyak menghasilkan sambal pecel yang beranekaragam merk. Namun seiring dengan berkembangnya zaman, muncullah banyak inovasi olahan pecel yang lebih sehat tanpa sentuhan minyak, salah satunya adalah bumbu pecel sangrai, inovasi baru yang akan membuat sambal pecel memiliki nilai lebih dari segi rasa. Teknik sangrai merupakan cara tradisional yang banyak digunakan dalam pembuatan berbagai makanan, salah satunya untuk membuat sambal pecel sangrai. Menyangrai adalah teknik memasak tanpa menggunakan bantuan minyak melainkan menggunakan metal panas.

Bahan yang disangrai di aduk-aduk terus hingga matang dan harum. Biasanya bahan makanan yang diolah dengan cara ini adalah kopi dan kacang tanah. Makanan yang dihasilkan dengan cara teknik ini terasa lebih gurih dan bebas minyak (Rahayu, 2014).

Sambal pecel sangrai merupakan inovasi baru yang diciptakan oleh mahasiswa kegiatan pengabdian pada masyarakat dari Universitas PGRI Madiun. Kekhasan makanan yang berasal dari Madiun Jawa Timur, ini memerlukan waktu produksi yang cukup panjang, dan dibutuhkan waktu serta tenaga yang lebih banyak, sehingga munculah ide untuk menyangrai sambal pecel, yang biasanya terbuat dari kacang tanah di goreng yang dibuat sambal pecel, kini hadir dengan kacang yang di sangrai untuk mengurangi minyak berlebih sehingga menjadikan sambal pecel sangrai ini lebih sehat dibanding dengan sambal pecel pada umumnya.

Keunggulan dari menyangrai bumbu pecel ini lebih efisien, harga terjangkau, mudah di dapatkan, lebih tahan lama dan pastinya menyehatkan. Cara terakhir merupakan pengolahan kacang yang sangat baik karena tidak menggunakan minyak goreng sehingga bisa meminimalisir asupan minyak jenuh pada tubuh, namun kita masih bisa mendapatkan minyak sehat yang terdapat dalam kacang itu sendiri dan juga rasa kacang yang garing dan renyah. Selain itu tentu saja lebih hemat karena tidak memerlukan minyak goreng.

Dilihat dari bahan-bahan pembuatan sambal pecel, ternyata sambal pecel memiliki dampak baik untuk kesehatan tubuh kita. Ditinjau dari aspek gizi, bumbu pecel memiliki berbagai kandungan ada didalamnya, Kandungan asam folat, protein, lemak dan karbohidrat dalam kacang tanah sangat bermanfaat bagi ibu hamil untuk memberikan pencegahan terhadap bayi lahir dalam kondisi cacat. Kandungan asam amino esensial dengan kandungan *tryptophan* yang dapat merangsang serotonin mengendalikan *mood* tetap baik sehingga mencegah depresi. Efek *tryptophan* menjadi *antidepressant* dan jika dikombinasikan dengan manfaat coklat, akan menjadi kolaborasi yang dapat memberi perasaan yang tenang dan menyenangkan.

Kacang bisa mengurangi risiko kanker usus dan menjaga berat badan terutama pada wanita. Makan setidaknya 2 sendok selai kacang dua kali seminggu dapat mengurangi risiko kanker usus besar pada wanita hingga 58% dan pada pria hingga 27% dan wanita yang makan kacang atau selai kacang setidaknya dua kali seminggu cenderung rentan terhadap obesitas daripada mereka yang tidak. Konsumsi kacang tanah secara teratur dan dalam jumlah yang dianjurkan, sangat membantu menjaga kesehatan jantung. Pada kacang tanah terdapat asam oleat

yang baik bagi jantung, yang menurunkan resiko kardiovaskuler yang menjadikan terjadinya penyakit jantung koroner. Sambal pecel juga bisa meningkatkan metabolisme tubuh karena mengandung banyak zat besi, magnesium dan juga fosfor di dalamnya. Apalagi jika anda makan sambal pecel dengan nasi, sudah pasti nasinya juga membawa dampak baik untuk tubuh. Nasi yang mengandung karbohidrat akan memberikan energi untuk tubuh kita.

Berdasarkan hasil pengamatan lapangan di Desa Mojopurno Madiun, bahwa tingkat konsumsi makanan olahan pecel termasuk tinggi tetapi masih menggunakan metode tradisional dalam produksinya yang membutuhkan proses cukup lama. Disamping itu juga, makanan olahan pecel bisa menjadi salah satu makanan alternatif sehat dan murah bagi masyarakat dan mempunyai potensi besar dalam bidang ekonomi desa. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pengolahan produk pecel sangrai sekaligus pendampingnya dalam pengelolaan produk tersebut di Desa Mojopurno, Kecamatan Wungu, Kabupaten Madiun.

## 2. Tujuan Pengabdian

- a. Memperbaiki desain kemasan
- b. Memberikan merek pada produk
- c. Untuk mendukung dan meningkatkan produktivitas penjualan
- d. Untuk meningkatkan keuntungan

## 3. Manfaat Pengabdian

- a. Menghasilkan Wirausahawan muda atau mahasiswa yang memiliki usaha kreatif dan inovatif.
- b. Jiwa berwirausaha kreatif dan inovatif tertanam di dalam jati diri mahasiswa.
- c. Mahasiswa adalah pelopor utama menghadapi era perdagangan bebas atau Masyarakat Ekonomi Asean (MEA).
- d. Membantu pemerintah mencapai target memenuhi syarat sebagai negara maju, yakni dua persen dari total populasi penduduk adalah pengusaha.
- e. Membantu pemerintah mengurangi pengangguran usia produktif kerja dan mengatasi kemiskinan.

**B. METODE**

Metode pelaksanaa ini menjelaskan tentang kegiatan pengabdian masyarakat mengenai tahapan pelaksanaan pekerjaan yang dilakukan di UMKM Sambal Pecel Bu Windarti. Ada 3 tahapan dalam pelaksanaan pekerjaan di UMKM tersebut.

**1. Persiapan Kegiatan**

Persiapan kegiatan yang dilakukan meliputi

- a) Bermusyawarah mitra
- b) Survei lokasi mitra bekerja
- c) Survei harga peralatan yang dibutuhkan

**2. Pengadaan Alat dan Perlengkapan Kebutuhan**

Tahap ini merupakan tahap lanjutan dari tahap persiapan kegiatan, yaitu berupa persiapan alat perlengkapan kebutuhan untuk kesiapan proses pelaksanaan.

**3. Pemilihan Kemasan Produk**

Pemilihan kemasan baru pada produk ini kami lakukan karena menurut kami kemasan yang lama pada produk sambal pecel ini kurang menarik karena hanya dibungkus plastik sehingga kurang menarik perhatian para pembeli. Kemasan yang kami gunakan yaitu *cup* plastik agar menarik

**4. Pemberian Label Produk**

Tahap selanjutnya yang kami lakukan adalah pemberian label. Produk sambal pecel Bu Windarti ini masih belum mempunyai label produk sebagai tanda atau ciri khas produk sambal pecel ini. Label yang diberikan pada produk berupa stiker yang terlihat jelas. Sebelum memulai pemberian label kami terlebih dahulu mendesain logo label bersama mitra, agar mitra dapat mengetahui logo yang diinginkannya apakah label tersebut cocok dengan produknya atau tidak. Setelah desain label jadi kami mencetak label untuk segera dapat dipasang pada kemasan.

**C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan rencana kegiatan yang telah disusun maka target luaran yang diharapkan setelah pelaksanaan Program Abdimas adalah dapat ditunjukkan pada tabel. Disamping itu, hasil dari

kegiatan ini juga akan digunakan untuk menyusun luaran berupa seminar hasil dari pengabdian masyarakat yang telah dilakukan serta publikasi ilmiah pada jurnal nasional.

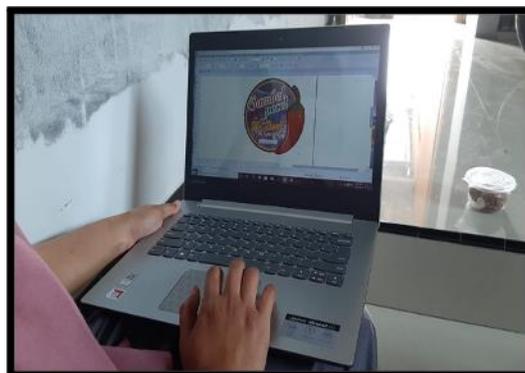
**Tabel 1. Target Luaran Setelah Pelaksanaan**

<b>Mitra</b> <b>(Pelaku Usaha UMKM di Kota Madiun)</b>	
<b>Solusi</b>	<b>Jenis Luaran</b>
<b>Aspek Hukum :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sosialisasi pemberian merek beserta fungsinya dalam kegiatan usaha sambal pecel</li><li>• Sosialisasi pemilihan packaging terhadap produk sambal pecel</li><li>• Penerapan media sosial terhadap pemasaran usaha sambal pecel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peningkatan pemahaman mengenai merek</li><li>• Penerapan merek dan pendaftaran merek dagang/jasa</li><li>• Peningkatan pemahaman mengenai packaging</li></ul>
<b>Aspek Manajemen :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sosialisasi mengenai merek sebagai strategi pemasaran</li><li>• Sosialisasi mengenai packaging sebagai strategi pemasaran</li><li>• Sosialisasi mengenai pemasaran sebagai strategi pemasaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peningkatan pemahaman media sosial sebagai promosi</li><li>• Peningkatan pemahaman mekanisme strategi pemasaran dalam kegiatan usaha</li></ul>

Sumber: Data Primer, 2021

**Target Capaian:**

1. Semakin banyak di kenal orang
2. Produktifitas meningkat
3. Pendapatan/omset meningkat
4. Produksinya semakin berkembang

**Gambar 1. Desain Label Sambal Pecel Bu Windarti**



Gambar 2. Kemasan Baru dan Kemasan Lama Sambal Pecel Bu Windarti

#### **D. SIMPULAN**

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat diketahui bahwa kesadaran merek dan literasi digital masyarakat khususnya pelaku UMKM masih rendah. Banyak dari pelaku usaha yang belum melirik dan pentingnya pemilihan kemasan dan pemanfaatan internet sebagai upaya mendukung kegiatan bisnis. Kegiatan ini harusnya terus digencarkan oleh semua pihak, khususnya pemerintah sesuai arahan dan instruksi dari Presiden Republik Indonesia agar semua pelaku UMKM bisa merasakan manfaatnya. Selain itu pemberian pelatihan terkait label merek, logo, dan pengemasan juga perlu dilakukan, agar usaha yang berbasis makanan khas oleh-oleh daerah bisa tetap eksis ditengah perkembangan zaman. Hal ini untuk melestarikan makanan khas daerah setempat dengan penyesuaian pemasaran modern. Pemerintah melalui Kementrian UMKM hendaknya lebih genjar lagi melakukan pendampingan terhadap pelaku UMKM khususnya dalam hal pemanfaatan teknologi dan inovasi produk. Hal ini dirasa perlu agar UMKM mampu bersaing dan berkembang ditengah perkembangan zaman yang begitu pesat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Anang, T.N. (2020). *Sukses Bisnis Toko Online*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Kotler, dan Keller. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.

Sari, S. L. (2020). *Buku Ajar Manajemen Usaha Kecil dan Menengah*. Madiun: Unipma Press.

Sari, I. A. P., dkk. (2019). Produk Olahan Sehat Pecel Sangrai Desa Tulangan. *Jurnal Abdimas Adi Buana*. Vol 03. No 1. Diakses pada <http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/abdimas/article/view/1929/1740>

## **WIRYAKARYA**

Jurnal Pengabdian Masyarakat

Volume 1, Nomor 1, Januari, 2022, e-ISSN: 2827-9336

---

Wahyudie, I.A., Saputra, Z., & Kurniawan, Z. (2016). Peningkatan Performa Kemasan dan Strategi Pemasaran (IbM UKM Pengrajin Krupuk Getas). *Jurnal ROTOR*. Edisi No 2. Diakses pada <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/RTR/article/view/4800/3533>

Zulkarnaen, H.O. (2013). “*Analilis Strategi Pemasaran pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Makanan Ringan (Studi Penelitian UKM Snack Barokah di Solo)*”. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. Semarang.