

## OPTIMALISASI PEMASARAN YOGHURT MYOO DI DESA JAMBUDIPA KECAMATAN CISARUA KABUPATEN BANDUNG BARAT MELALUI MEDIA SOSIAL

Sumanti Debby Moody<sup>1</sup>, In-In Hanidah<sup>1</sup>, dan Dwi Wahyudha Wira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Pangan, Universitas Padjadjaran

<sup>2</sup>Kedokteran Hewan, Universitas Padjadjaran

E-mail: debby@unpad .ac.id

**ABSTRAK.** UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Yoghurt Myoo di Desa Jambudipa, Kecamatan Cisarua, Kab. Bandung Barat berdiri mulai tahun 2013 dengan produksi yoghurt dengan rasa buah segar. UMKM ini belum cukup terampil dalam pemanfaatan teknologi promosi dan pemasaran karena terkendala oleh lokasi pemasaran. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan atau mengoptimalkan promosi dan penjualan Yoghurt di UMKM Yoghurt Myoo lewat Media Sosial Instagram dan Jasa Online Go-Food. Metode yang digunakan adalah Persiapan, Pendaftaran dan Aktivasi/Pelaksanaan. Persiapannya meliputi: (1) persiapan data/berkas, (2) Persiapan Foto Produk, dan (3) Persiapan Menu. Pendaftaran dilakukan melalui akun di website Instagram dan Go-Food. Aktivasi dengan pelaksanaan sosialisasi akun dan pemasaran. Evaluasi dilakukan setelah pelaksanaan dilakukan dan setelah pemasaran yoghurt melalui media social instagram dan gofood dijalankan. Aspek yang dievaluasi meliputi: partisipasi, pengetahuan, keterampilan, dan pelaksanaan kegiatan. Hasil kegiatan: Pendistribusian produk dari UMKM yoghurt menjadi lebih luas setelah produk di pasarkan melalui media sosial instagram dan gofood

**Kata Kunci:** Mediasosial; pengolahan; pemasaran; Yoghurt Myoo

**ABSTRACT.** MSME (Micro, Small, and Medium Enterprises) Myoo Yogurt in Jambudipa Village, Cisarua District, West Bandung Regency started a business from 2013 with production yoghurt with fresh fruit flavors. These MSMEs have not been skilled enough in promotion and marketing because they are constrained by the location of marketing. MSME Myoo Yogurt also does not know how to use technology in product promotion or marketing properly. The purpose of this activity is to improve or optimize Yogurt promotions and sales at MSMEs Myoo Yogurt via Instagram Social Media and Go-Food Online Services. The method used is preparation, registration and activation / implementation. Preparation includes: (1) data / file preparation, (2) Product Photo Preparation, and (3) Menu Preparation. Activation by conducting account socialization and marketing. The evaluation was carried out after the implementation was carried out and after yogurt marketing through Instagram and Go-food social media. The aspects evaluated include: participation, knowledge, skills and implementation of activities. Results of the activity: The distribution of products from yogurt UMKM became wider after the products were marketed through Instagram and Go-food social media.

**Key words:** marketing; mediasosial; processing; Yoghurt Myoo.

### PENDAHULUAN

Yoghurt merupakan salah satu produk susu fermentasi yang telah banyak dikenal oleh masyarakat. Fermentasi yang terjadi pada yoghurt melibatkan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, kedua mikroorganisme ini bekerja secara simbiosis mutualisme sehingga membentuk citarasa yoghurt. Yoghurt yang berupa minuman cair kental dengan rasa asam (dari akumulasi asam laktat) dan flavor yang khas (dari komponen asetaldehida, sejumlah kecil diasetil, aseton, asetonin) merupakan hasil dari aktivitas starter bakteri asam laktat melalui proses fermentasi susu (Badan Standarisasi Nasional, 2009).

Menurut Surono (2004), yoghurt mempunyai rasa asam yang sedang dengan konsistensi lembut dan menyerupai gel kental dengan citarasa khas. Citarasa yang dihasilkan merupakan hasil kerjasama antara bakteri *L. bulgaricus*, *S. thermophilus* dan *L. acidophilus* serta dipengaruhi oleh suhu inkubasi dan asam yang dihasilkan. Senyawa-senyawa volatil dalam jumlah kecil termasuk asam asetat, diasetil dan asetaldehida dapat membentuk citarasa khas yoghurt. Kerja bakteri asam laktat memfermentasikan susu ternyata meningkatkan kandungan gizi yoghurt. Khususnya vitamin B-kompleks, di antaranya vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin),

vitamin B3 (niasin), vitamin B6 (piridoksin), asam folat, asam pantotenat, dan biotin. Sederet vitamin tersebut membantu meningkatkan kesehatan sistem reproduksi, kekebalan tubuh, dan ketajaman fungsi berpikir (Yanuar, 2009).

Yoghurt sangat baik untuk kesehatan, terutama untuk menjaga keasaman lambung dan juga dapat menekan pertumbuhan bakteri patogen di usus. Selain itu, yoghurt juga mengandung protein dengan kadar yang tinggi, bahkan lebih tinggi daripada protein susu. Hal ini disebabkan penambahan protein dari sintesa mikroba dan kandungan protein dari mikroba tersebut (Winarno, 2003). Menurut Tamime dan Robinson (2000) yoghurt dapat diklasifikasikan menjadi tiga kelompok yaitu (1) *plain* yoghurt atau *natural* yoghurt yaitu yoghurt tanpa penambahan flavor lain sehingga rasa asamnya sangat tajam, (2) *fruit* yoghurt yaitu yoghurt dengan penambahan buah, dan (3) *flavoured* yoghurt yaitu yoghurt yang diberi flavor sintetik dan zat pewarna.

Salah satu produksi Yoghurt yang dikenal ialah Yoghurt Myoo yang terletak di Desa Jambudipa, Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bandung Barat. Yoghurt Myoo adalah bentuk suatu UKM (Usaha Kecil Menengah) yang diproduksi dalam *home industry* sebagai solusi untuk memenuhi permintaan pasar. Salah satu keunggulan

yang dimiliki Yoghurt Myoo ialah produksinya yang tidak menggunakan pengawet, dan pewarna buatan tetapi menggunakan buah segar yang mempunyai warna alami sebagai percantikan warnanya, namun tantangan terbesar yang dimiliki oleh UKM ini ialah proses penjualan yang kurang promosi dan akses lokasi yang sulit ditemukan/terlalu terpencil, akibatnya Yoghurt Myoo kurang dikenali.

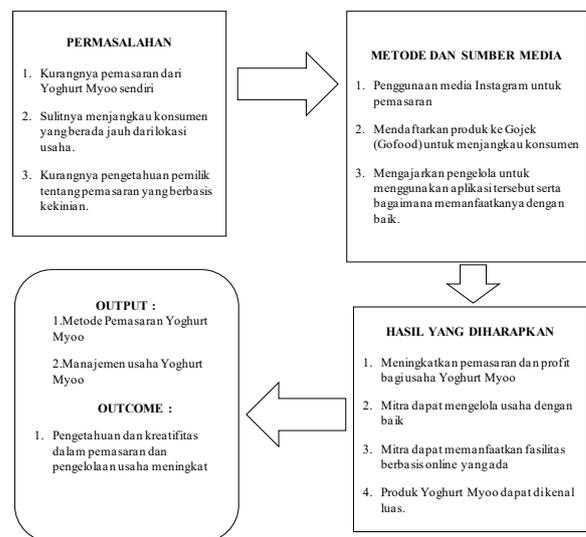
Salah satu upaya untuk memudahkan promosi tanpa biaya/mudah dilakukan ialah melalui Media Sosial Instagram dan Pelayanan Jasa Online (Go-Food). Instagram merupakan aplikasi berbagi foto, mengambil video, menerapkan filter digital dan membagikannya dalam berbagai layanan jejaring social. Instagram juga memiliki layanan Bisnis untuk mempermudah dalam Promosi dan Penjualan Produk. Sedangkan Go-Food adalah Pelayanan Jasa Online untuk memesan berbagai jenis makanan atau minuman dengan mudah. Didalam Go-Food terdapat fitur untuk memilih berbagai Makanan dan Minuman yang disediakan, Kostumer tidak perlu mendatangi restoran untuk makan, Go-Food akan mengantarkan makanan yang dipilih ke tempat yang telah di tuju dan kostumer hanya perlu membayar lewat Go-pay (semacam uang virtual) atau Tunai saat makanan telah diantar oleh Agen Pelayanan Jasa ini.

Adapun keuntungan yang didapat dari penggunaan media sosial dan pelayanan jasa online diantaranya: Mudah dibuat dalam mempromosikannya, mudah dijangkau oleh seluruh konsumen dan tidak perlu menghabiskan dana dalam jumlah yang besar. Hal ini dirasa cocok sebagai sarana untuk penjualan dan pemasaran Yoghurt Myoo mengingat dengan menggunakan jasa ini, akan mempermudah penjualan dan menjangkau dengan baik wilayah sekitar tempat produksi.

### METODE

Strategi pemasaran *Yoghurt Myoo* berbasis *online* dengan taktik menggunakan layanan *GoFood* (aplikasi Gojek) dan *Instagram* yang merupakan aplikasi berbagi foto dan video dengan sesama tersebut dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan pengelola *Yoghurt Myoo* ini serta melakukan promosi terhadap produk sehingga dapat mendorong penjualan atau profit dari UKM dapat dilihat pada Gambar 1.

Metode pemasaran usaha yang dilakukan dengan berbagai kegiatan yang mana pemberian edukasi ini secara langsung diberikan kepada pemilik atau pengelola usaha serta memfasilitasi dalam bentuk pemberian alat-alat yang sekiranya dibutuhkan dalam proses produksi yoghurt tersebut. Mitra dilibatkan dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan agar sesuai dengan kebutuhannya dan mampu mandiri setelah kegiatan berakhir. Perumusan masalah dan penggalan alternative solusi dari masalah tersebut dilakukan dengan teknik FGD (*Fokus Group Discussion*).



Gambar 1. Strategi pemasaran *Yoghurt Myoo* berbasis *online*

## HASIL DAN PEMBAHASAN

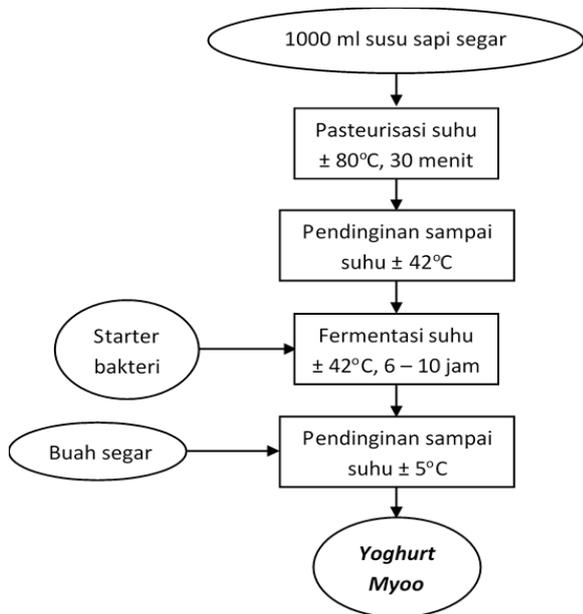
### 1. Pengolahan *Yoghurt Myoo*

Pengolahan *Yoghurt Myoo* akan berhasil baik jika proses fermentasi berjalan baik dan kondisi sanitasi sesuai standar yang baik juga, karena hal tersebut akan berpengaruh pada faktor-faktor pertumbuhan mikroba yang diinginkan diantaranya jumlah air, kadar oksigen dan nilai pH. Faktor-faktor tersebut akan memberikan kondisi yang berbeda untuk setiap mikroba sesuai dengan lingkungan hidupnya masing-masing sehingga mempengaruhi kinetika fermentasinya. Selain itu setiap bakteri akan menunjukkan perbedaan pola pertumbuhan, periode waktu yang dibutuhkan untuk tumbuh maupun beradaptasi serta metabolit yang dihasilkan. Panjang atau pendeknya fase adaptasi sangat ditentukan oleh jumlah sel yang diinokulasikan, kondisi fisiologis dan morfologis yang sesuai serta media kultivasi yang dibutuhkan (Fardiaz, 1992).

Terbentuknya asam laktat akan mempengaruhi nilai keasaman pada yoghurt karena peningkatan jumlah asam laktat akan diikuti dengan peningkatan konsentrasi ion hidrogen yang menyebabkan nilai pH yoghurt akan mengalami penurunan sehingga konsentrasi starter menyebabkan pengaruhnya yang tidak berbeda nyata terhadap nilai pH. *Yoghurt Myoo* memiliki keasaman, rasa, warna, dan kekentalan yang sudah dapat diterima oleh konsumen. Tahapan pembuatan *Yoghurt Myoo* adalah susu segar disaring kemudian dipasteurisasi pada suhu 80°C selama 30 menit, didinginkan sampai suhu 42°C lalu ditambahkan starter, selanjutnya didinginkan dimasukkan kedalam botol sambil diberi buah-buahan segar kemudian botol ditutup. Tahapan pengolahan dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.

### 2. Pemasaran *Yoghurt Myoo* Melalui Media *Gofood*

Program ini dilaksanakan untuk membantu pemasaran produk dari *UKM Yoghurt Myoo* yang hadir di Desa Jambudipa dengan maksud menjadi acuan usaha



Gambar 2. Bagan Alir Proses Pengolahan Yoghurt Myoo

yang menimbulkan rasa kreatif dan inovatif untuk mengembangkan potensi masyarakat yang ada di desa tersebut, untuk belajar untuk berwirausaha dengan baik, memanfaatkan teknologi dan informasi dengan baik, juga dapat memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di lingkungan desa dengan baik. Sehingga terciptanya masyarakat yang kreatif, inovatif dan berwawasan modern. Selain itu, adanya Yoghurt Myoo juga dapat membantu memberikan lahan kerja sama dalam bekerja. Seperti peternak sapi setiap hari mengirimkan susu segar untuk di produksi oleh Yoghurt Myoo, atau penjual buah yang ikut menunjang dalam bahan baku pembuatan yoghurt. sehingga menjadikan warga desa Jambudipa sebagai sumber daya manusia yang aktif dan produktif.

Pemasaran Yoghurt Melalui Media Layanan Jasa Berbasis *Online Go-Food* merupakan usaha untuk lebih mendorong UKM Yoghurt Myoo agar lebih kreatif, inovatif, dan dikenal oleh berbagai konsumen dan calon konsumen yang berasal dari daerah diluar Desa

Jambudipa. Tentunya melalui sarana Internet dan berbasis Online tujuan ini dapat terwujud. Hal ini juga bertujuan untuk memicu masyarakat semakin mengenal penerapan internet atau kehidupan modern yang mempermudah kegiatan sehari-hari. Dengan mengenal apa itu Go-Food masyarakat dapat membuat beberapa kegiatan sehari-hari menjadi jauh lebih praktis dan hemat waktu.

Dengan mendaftarkan produk Myoo kepada Go-food ini, diharapkanakan membantu pemilik usaha untuk menghemat waktu pemasaran dan pendistribusian produknya. Langkah ini sangat praktis dan mudah untuk dilaksanakan, hanya bermodalkan nomor rekening dan deskripsi produk kita dapat mendaftarkan produk ini ke Go Food yang mana merupakan aplikasi online yang sedang terkenal di kalangan masyarakat Indonesia.

### 3. Pemasaran Yoghurt Myoo melalui media Instagram

Media sosial merupakan sarana yang sangat penting di zaman abad ke-21 ini. Kini kemajuan teknologi dan informasi mendorong semua orang di dunia termasuk masyarakat Indonesia baik dari kalangan bawah hingga atas harus aktif pada media social yang sudah ada. Media social bisa dijadikan sebagai sarana untuk menjalankan profesi agar lebih mudah membantu pekerjaan. Contoh media social yang terkenal dikalangan masyarakat adalah Instagram.

Instagram merupakan salah satu media sosial yang sering dipakai oleh masyarakat zaman sekarang. Oleh karena itu kami berinisiatif untuk memasarkan produk Yoghurt ibu Isum ke dalam media social Instagram. Program ini sangat membantu karena bisa menjaring para pembeli di luar sana dan juga semakin menambah relasi dalam berdagang. Pemasaran Yoghurt melalui media Instagram jugamerupakan usaha untuk lebih mempublikasikan UKM Yoghurt Myoo agar lebih dikenal oleh berbagai konsumen dan calon konsumen yang berasal dari daerah diluar desa Jambudipa. Tentunya melalui sarana Internet dan berbasis Online tujuan ini



Gambar 2. Tahapan Pengolahan Yoghurt Myoo

dapat terwujud. Hal ini juga bertujuan untuk memacu masyarakat semakin mengenal penerapan internet atau kehidupan modern yang mempermudah kegiatan sehari-hari.

Pemasaran melalui media Instagram dilakukan dengan banyak mempromosikan produk *Myoo Yoghurt* yang dikemas secara menarik melalui desain gambar yang unik. Dalam hal ini pada setiap postingan Instagram akan diberikan informasi mengenai manfaat penggunaan Yoghurt dan kandungan buah yang berada didalamnya. Jadi konsumen tidak hanya mengonsumsi produk *Yoghurt Myoo* saja, tetapi bisa mengetahui manfaat mengonsumsi buah dan yoghurt untuk kesehatan tubuh.

### SIMPULAN

*Yoghurt Myoo* merupakan yoghurt yang diolah dengan penambahan buah-buahan segar sehingga dapat menambah cita rasa buah alami dan memberikan warna yoghurt yang menarik.

Proses pemasaran berbasis Online di zaman sekarang sangat diperlukan untuk membantu suatu barang atau jasa yang dipegang menjadi lebih dikenal dan mempermudah penjualan. Produk *Myoo Yoghurt* menjadi dikenal banyak orang bukan hanya dikenal oleh orang-orang disekitar rumah namun oleh orang-orang luas yang juga aktif dalam bersosial media. Penambahan lokasi ke media internet akan semakin memudahkan konsumen yang ingin datang langsung ke tempat *Yoghurt Myoo*. Media yang dipakai untuk mempromosikan *Yoghurt Myoo* adalah *GoFood* dan Instagram.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada DRPM Universitas Padjadjaran dan Ibu Isum Suminar sebagai Pimpinan UMKM Yoghurt Myoo desa jambudipa kecamatan cisarua Kabupaten Bandung Barat.

### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI Yoghurt 2981-2009.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Surono, IS. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YPMMSI). Jakarta.
- Tamime, A.Y. dan R.K. Robinson. 2000. *Yoghurt Science and Technology Second Edition*. Woodhead Publishing Limited. Boca Raton.
- Winarno, F.G., W. Winarno, Ahnan, dan W. Widjajanto. 2003. Flora Usus dan Yoghurt. M-Brio Press. Bogor.
- Yanuar, G. 2009. Yoghurt. Available at : <http://gieholf.blogspot.com/> (Diakses pada 1 Desember 2018).