

OPTIMALISASI DAYA SAING USAHA MIEDES BU YANTI KABUPATEN BANTUL DI ERA KENORMALAN BARU

Zuhud Rozaki^{1*}, Gerry Adhinandra², Dyah Eka Novitasari³, Nava Puspa Ningrum⁴, Anggi Angriani⁵, Yuni Lestari⁶, Leonardo Akbar², dan Devanto Riyadi⁷

¹Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

²Prodi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

³Prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

⁴Prodi Ilmu Keperawatan, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

⁵Prodi Ilmu Hubungan Internasional, Fakultas ISIPOL, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

⁶Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

⁷Prodi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Pendidikan Bahasa, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

*e-mail: zaki@umy.ac.id

Abstrak

Dampak pandemi terhadap dunia usaha, termasuk usaha kuliner, dirasakan oleh banyak pihak. Masyarakat menahan diri untuk tidak keluar rumah, hal ini menyebabkan pengunjung usaha kuliner menjadi berkurang drastis. Miedes Bu Yanti di Kabupaten Bantul menjadi salah satu usaha kuliner yang terdampak. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk hal manajemen keuangan dan promosi lewat media sosial pada masa kenormalan baru setelah terdampak pandemi Covid-19. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan dan diseminasi teknologi kepada mitra. Hasil dari pengabdian ini adalah mitra mampu mengelola keuangannya dengan lebih baik, dan mampu mengoperasikan mesin kasir. Selain itu juga mampu membuat dan mempromosikan konten produk di media sosial khususnya Instagram. Dampak positif yang sudah nampak adalah follower yang meningkat drastis, hal ini bisa dimanfaatkan untuk media promosi dan membagi informasi penting lainnya.

Kata Kunci: *Instagram; Kenormalan Baru; Kuliner Lokal; Miedes Bu Yanti; UMKM*

Abstract

The impact of the pandemic on the business world, including the culinary business, has been felt by many parties. People refrain from leaving their homes, this has caused visitors to culinary businesses to decrease drastically. Miedes Bu Yanti in Bantul Regency is one of the affected culinary businesses. This service activity is aimed at financial management and promotion through social media during the new normal period after being affected by the Covid-19 pandemic. The method used is counseling, training and dissemination of technology to partners. The result of this dedication is that partners are able to manage their finances better, and are able to operate cash registers. Besides that, they are also able to create and promote product content on social media, especially Instagram. The positive impact that has

been seen is the drastic increase in followers, this can be used for promotional media and sharing other important information.

Keywords: *Instagram; Local Culinary; Miedes Bu Yanti; MSMEs; New Normal*

A. Pendahuluan

Ekonomi adalah bidang yang paling penting di suatu negara. Pandemi Covid-19 membuat ekonomi di semua sektor terpukul (Nicola, Alsafi, Sohrabi, Kerwan, & Al-jabir, 2020). Bahkan pada beberapa sektor, pengurangan tenaga kerja terjadi, banyak yang menjadi pengaguran (Mukiibi, 2020). Usaha kuliner menjadi salah satu sektor ekonomi yang terdampak, Indonesia memang tidak merekapkan lockdown, tetapi masyarakat dihimbau untuk berdiam diri di rumah, agar penyebaran virus corona tidak semakin banyak (Kar et al., 2020). Banyaknya orang yang lebih memilih berdiam diri di rumah membuat perputaran usaha kuliner kurang jalan atau bahkan ada yang tidak laku.

Kabupaten Bantul menjadi daerah yang destinasi wisatanya terus berkembang (Dinas Pariwisata DIY, 2019), seiring itu usaha kuliner juga maju. Akan tetapi selama pandemi, kegiatan pariwisata kurang berjalan, ini membuat usaha kuliner juga kurang berjalan dengan baik. Harus ada inovasi agar usaha kuliner bisa bertahan terutama di era kenormalan baru.

Miedes Bu Yanti merupakan usaha kuliner makanan mie dari tepung singkong khas Kabupaten Bantul (Lutfityanti, 2018). Dan usaha ini termasuk salah satu sektor usaha yang ikut terdampak pandemi Covid-19 (Prastowo, 2020). Sebelum adanya Covid-19, pengunjung di warung ini sangat banyak bahkan ada mengantri, tetapi semenjak adanya pandemi, membuat pengunjung berkurang cukup banyak. Sampai sekarang usaha kulinernya dilakukan secara manual, termasuk untuk promosi sangat minimal dilakukan. Setelah terdampak pandemi, baru terasa promosi itu penting, perlu ada upaya inovasi baik manajemen internal atau promosi agar usaha kuliner khas Kabupaten Bantul ini bisa bertahan di era kenormalan baru.

Trend usaha kuliner di masa pandemi Covid-19 ini banyak ke arah online (Taufik & Ayuningtyas, 2020), jadi usaha kuliner Miedes Bu Yanti perlu memperbaiki usahanya salah satunya dengan pemanfaatan media sosial. Dari latar belakang tersebut, program pengabdian ini bertujuan untuk pengembangan usaha Miedes Bu Yanti dalam hal manajemen keuangan dan promosi lewat media sosial pada masa kenormalan baru setelah terdampak pandemi Covid-19.

B. Masalah

Permasalahan yang oleh mitra pengabdian yaitu berkurangnya pengunjung warung makan karena pelanggan takut adanya virus Corona, minimnya promosi lewat media sosial, dan protokol kesehatan di warung makan ini belum dipersiapkan secara baik untuk menyambut kenormalan baru.

C. Metode Pelaksanaan

Sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah Warung Makan Miedes Bu Yanti yang terletak di Kabupaten Bantul. Mitra ini dipilih karena merupakan pelopor dari salah satu makan tradisional lokal Kabupaten Bantul, yang biasa di kenal sebagai Mie Pedes atau di singkat Miedes. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan dan sosialisasi

Penyuluhan dan sosialisasi ini dilakukan dengan menyampaikan materi serta berbagai hal terkait dengan pemasaran dan pengelolaan usaha di masa kenormalan baru. Materi-materi yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan ini dilakukan secara bertahap, diantara sebagai berikut:

- a. Bisnis di Era Modern
- b. Pemasaran lewat media sosial
- c. Perbaruan tampilan *GoFood*
- d. Akuntansi dasar
- e. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
- f. Protokol kesehatan di masa pandemi

2. Pelatihan dan diseminasi teknologi

Pelatihan dan diseminasi teknologi ini dilakukan agar mitra bisa lebih berkembang mengikuti perkembangan zaman. Pelatihan ini dilakukan dalam hal pemasaran lewat media sosial, tepatnya Instagram.

D. Pembahasan

1. Kondisi Umum Mitra

Miedes Bu Yanti terletak di Monggang, Srihardono, Pundong, Bantul Regency, Special Region of Yogyakarta 55771, dan berdiri sejak 1982. Dirintis dengan menggunakan

bahan baku lokal yaitu mie yang terbuat dari tepung singkong. Usaha menengah dan kecil masyarakat (UMKM) ini sudah lama menjadi bagian dari pihak yang mempromosikan produk lokal, dan sekarang menjadi cirikhas Kabupaten Bantul. Keberadaan UMKM ini menjadi penggerak ekonomi masyarakat sekitar, terutama yang bekerja langsung di warung, dan produsen mie khas Kabupaten Bantul (Wicaksono, 2018).

2. Penyuluhan dan Sosialisasi

a. Sosialisasi Bisnis Era Modern

Untuk menjadikan usaha Miedes Bu Yanti semakin modern, kegiatan pengabdian ini mengadakan sosialisasi mengenai bisnis di era modern. Sosialisasi ini dihadiri oleh putra dari Ibu Yanti selaku pengatur dari usaha miedes. Selama sosialisasi, partisipan dapat mengikuti kegiatan dengan baik, serta memahami materi yang telah disampaikan terkait usaha di masa sekarang ini harus bisa mengikuti trend selera masyarakat dan teknologi terbaru seperti penggunaan media sosial.



Gambar 1. Sosialisai Bisnis di Era Modern

b. Pembaharuan Tampilan *GoFood*

Pada program pembaharuan tampilan *GoFood*, kegiatan pengabdian ini melakukan sesi foto semua produk terlebih dahulu. Pembaharuan tampilan ini dilakukan untuk menambah daya tarik minat konsumen terhadap Miedes Bu Yanti. Hasil dari program ini, tampilan *GoFood* lebih bagus dan menarik. Tampilan yang diperbaharui juga telah disetujui oleh pihak mitra. Meskipun jarak mitra dengan pusat kota cukup jauh, perubahan tampilan ini tetap membawa dampak positif dalam pesanan lewat *GoFood*.

c. Penyuluhan K3, Standar Produksi Makanan, Protokol Kesehatan di Masa Pandemi

Covid-19

Tim pengabdian melakukan penyuluhan tentang K3, standar produksi makanan, serta protokol kesehatan di Masa Pandemi Covid-19, yang bertujuan untuk menjaga kualitas makanan, serta keselamatan dan kesehatan karyawan dan pengunjung. Materi tentang K3 dilakukan agar karyawan Miedes Bu Yanti dapat mengetahui bahaya selama bekerja di dapur dan bagaimana mengatasi atau menghindari bahaya tersebut. Materi tentang standar produksi makanan dilakukan agar pihak mitra dapat mengetahui bagaimana cara memproduksi makanan atau minuman sehingga layak dikonsumsi. Sosialisasi kesehatan di masa pandemi dilakukan agar pihak mitra dapat meneruskan usahanya sesuai dengan standar kesehatan yang telah ditentukan. Dimasa pandemi saat ini, banyak konsumen yang berhati-hati dalam memilih makanan atau minuman yang akan dikonsumsinya, maka dari itu, melalui sosialisasi ini, pihak mitra dapat memahami lebih lanjut lagi terkait pentingnya kesehatan dan kualitas makanan yang akan diproduksinya. Partisipan yang hadir dalam penyuluhan ini sangat antusias dan memahami materi yang diberikan.



Gambar 2. Sosialisasi K3

3. Pelatihan dan Diseminasi Teknologi

a. Pelatihan Perhitungan Laba-Rugi Sederhana

Pelatihan mengenai perhitungan laba-rugi berkaitan dengan adanya praktik nyata dari pihak mitra yang masih melakukan perhitungan dengan cara manual menggunakan buku dan alat tulis. Dari kondisi tersebut, sangat berkemungkinan bahwa pengeluaran dan pemasukan, untung dan rugi dari mitra tidak terkontrol dengan baik. Tim

pengabdian melakukan pelatihan, yang dihadiri oleh pemilik Miedes Bu Yanti. Pihak mitra sangat antusias dan aktif dalam pelatihan ini, dan berharap dengan adanya pelatihan ini, pihak mitra dapat mengontrol keuangan dengan lebih baik.



Gambar 3. Pelatihan Perhitungan Laba-Rugi

b. Pelatihan Tatacara Transaksi Menggunakan Mesin Kasir di *Smartphone*

Pelatihan penggunaan mesin kasir ini merupakan kelanjutan dari pelatihan perhitungan laba-rugi. Pada awal pelatihan ini menggunakan sistem aplikasi lewat *smartphone*, aplikasi yang digunakan juga memudahkan dalam perhitungan laba-rugi. Setelah dijelaskan, pihak mitra merasa kesulitan karena pertama kali mengoperasikan aplikasi tersebut, tetapi ketika melakukan praktik, pihak mitra dapat memahami *step by step* untuk pengoperasiannya.



Gambar 4. Penyerahan Printer Kasir

c. Pelatihan Desain dan Tagline Instagram

Untuk menjadikan usaha Miedes Bu Yanti semakin modern, tim pengabdian mengadakan pelatihan desain guna memperbaiki tampilan Instagram Miedes Bu Yanti. Promosi produk lewat media sosial di masa pandemi ini meningkat drastis, hal ini terjadi karena banyak konsumen yang memilih untuk tidak keluar rumah, sehingga layanan produk secara online sangat digemari. Media sosial instagram terbukti menjadi sarana promosi yang sangat efektif di masa sekarang ini (Hashim, 2017; Indika & Jovita, 2017; Latiff & Safiee, 2015). Selama pelatihan, mitra mengikuti kegiatan dengan baik, memahami tata cara desain yang telah disampaikan dengan menggunakan aplikasi *Canva* di HP. Agar lebih memudahkan mitra, tim pengabdian juga telah menyediakan twibbon untuk pengeditan foto pada saat publikasi.

d. Pendampingan Praktik Penggunaan Sosial Media

Pendampingan praktik penggunaan media sosial Miedes Bu Yanti ini bertujuan agar mitra bisa mandiri dalam mengelola Instagramnya, serta mampu berkreatifitas dalam pembuatan konten-konten di masa yang akan datang. Lebih tepatnya mitra didampingi dalam membuat *feed* di Instagram, mampu menerima pesanan atau tanya-jawab konsumen lewat *Direct Message* (DM) instagram. Selama pendampingan, mitra dapat mengikuti serta memahami arahan dengan baik. Lewat pelatihan dan pendampingan ini, jumlah follower yang sebelumnya hanya 20an, menjadi lebih dari 250 follower.



Gambar 5. Tampilan Instagram Miedes Bu Yanti Sebelum dan Sesudah Pendampingan



Gambar 6. Kegiatan Menghiasai Warung

4. Pengembangan Tempat UMKM

Pengembangan tempat UMKM dilakukan dengan mempercantik hiasan di warung, beserta petunjuk protokol kesehatan agar tempat Miedes Bu Yanti lebih menarik. Mitra ikut membantu kegiatan ini dengan menyediakan berbagai sarana. Selain tempat menjadi lebih

indah, pengunjung juga lebih mudah memahami protokol kesehatan yang diterapkan di tempat mitra.

E. Kesimpulan

Pandemi Covid-19 berdampak pada berbagai macam usaha, termasuk usaha kuliner. Usaha kuliner Miedes Bu Yanti termasuk yang terdampak. Lewat adanya kegiatan pengabdian ini, usaha Miedes Bu Yanti diharapkan mampu bangkit dan terus eksis, mengingat usaha mie pedes ini menjadi ikon Kabupaten Bantul. Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar berkat bantuan semua pihak. Mitra menjadi mampu untuk mengelola laporan laba rugi secara sederhana, termasuk mengoperasikan mesin kasir. Instagram Miedes Bu Yanti menjadi semakin menarik dan followernya bertambah banyak, hal ini bisa digunakan untuk ajang promosi, sekaligus untuk memberikan informasi lainnya kepada pelanggan. Mitra menjadi lebih paham akan pentingnya media sosial terutama Instagram dalam pengembangan usaha terutama di era kenormalan baru ini.

F. Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terimakasih kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta atas segala dukungannya sehingga kegiatan pengabdian ini bisa dijalankan dengan lancar. Dan juga kami mengucapkan terimakasih kepada mitra pengabdian yaitu Miedes Bu Yanti Bantul.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta. (2019). Statistik Kepariwisata DIY 2018. In *Dinas Pariwisata DIY*. Retrieved from <https://visitingjogja.com/19962/statistik-pariwisata-diy-2018/>.
- Hashim, N. A. B. (2017). Embracing the Instagram Waves –The New Business Episode to the Potential Entrepreneurs. *Journal of Entrepreneurship and Business Innovation*, 4(2), 13. <https://doi.org/10.5296/jebi.v4i2.12092>.
- Indika, D. R., & Jovita, C. (2017). Media Sosial Instagram Sebagai Sarana Promosi Untuk Meningkatkan Minat Beli Konsumen. *Jurnal Bisnis Terapan*, 1(01), 25. <https://doi.org/10.24123/jbt.v1i01.296>.
- Kar, S. K., Arafat, S. M. Y., Sharma, P., Dixit, A., Marthoenis, M., & Kabir, R. (2020).

- COVID-19 pandemic and addiction: Current problems and future concerns. *Asian Journal of Psychiatry*, 51. <https://doi.org/10.1016/j.ajp.2020.102064>.
- Latiff, Z. A., & Safiee, N. A. S. (2015). New Business Set Up for Branding Strategies on Social Media - Instagram. *Procedia Computer Science*, 72, 13–23. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2015.12.100>.
- Lutfityanti, G. (2018). Menikmati Mides Bu Yanti, Kuliner Khas Bantul yang Sudah Melegenda Sejak Tahun 1950-an. Retrieved from TribunJogja website: <https://jogja.tribunnews.com/2018/12/16/menikmati-mides-bu-yanti-kuliner-khas-bantul-yang-sudah-melegenda-sejak-tahun-1950-an>.
- Mukiibi, E. (2020). COVID - 19 and the state of food security in Africa. *Agriculture and Human Values*, (0123456789). <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10079-9>.
- Nicola, M., Alsafi, Z., Sohrabi, C., Kerwan, A., & Al-jabir, A. (2020). Title : The Socio-Economic Implications of the Coronavirus and COVID-19 Pandemic: A Review. In *International Journal of Surgery*. <https://doi.org/10.1016/j.ijssu.2020.04.018>.
- Prastowo, H. (2020). Tantangan Pelaku Kuliner Ditengah Pandemi Covid-19. Retrieved from Pikiran Rakyat website: <https://lensapurbalingga.pikiran-rakyat.com/nasional/pr-21385116/tantangan-pelaku-kuliner-ditengah-pandemi-covid-19>.
- Taufik, & Ayuningtyas, E. A. (2020). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Bisnis Dan (the Impact of Covid-19 Pandemic on Business and Online. *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*, 22(01), 21–32. <https://doi.org/10.33370/jpw.v22i1389>.
- Wicaksono, B. A. (2018). Mie Pedas Bu Yanti, Mie Olahan Pertama di Indonesia. Retrieved from JOGJAinside website: <https://jogjainside.com/mie-pedas-bu-yanti-mie-olahan-pertama-di-indonesia/>