

# Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Inovasi Produk, Branding dan Sistem Pemasaran Konsinyasi

## *Increasing Product Competitiveness Through Product Innovation, Branding and Consignment Marketing System*

Endang Silaningsih<sup>1</sup>

Sudarijati<sup>1</sup>

Tini Kartini<sup>1</sup>

Imanda Hanipah<sup>1\*</sup>

Muhammad Akhsan<sup>1</sup>

Desi Fitria Ningsih<sup>1</sup>

Rozaan Fairuz<sup>1</sup>

Department of Management,  
Faculty of Economics and Business,  
Djuanda University Bogor, West  
Java

email:

[imandahanipah11@gmail.com](mailto:imandahanipah11@gmail.com)

### Kata Kunci

Singkong  
Inovasi  
UMKM

### Keywords:

Cassava  
Inovation  
UMKM

Received: August 2024

Accepted: September 2024

Published: November 2024

### Abstrak

Desa Gunung Endut di Kalapanunggal, Sukabumi, dikenal sebagai tempat yang sering menghasilkan singkong. Singkong yang kaya akan karbohidrat dan nutrisi telah menjadi bahan dasar penting bagi UMKM di desa ini, terutama untuk produksi keripik singkong. Mengambil langkah tindakan yang dilakukan oleh tim program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis setelah melihat potensi yang tersedia, Tim PkM Universitas Djuanda Bogor menciptakan produk baru yang bernama "Stik Si Endut" berupa stik singkong keju frozen yang inovatif. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penjelasan kepada pelaku UMKM mengenai proses produksi stik singkong keju frozen, meningkatkan branding, kemasan, dan strategi distribusi melalui sistem pemasaran konsinyasi. Melalui metode persiapan dan survei, penyuluhan, dan evaluasi, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, inovasi produk, dan perekonomian lokal di Desa Gunung Endut. Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat peluang besar untuk diversifikasi produk singkong di desa tersebut, dengan fokus pada peningkatan nilai tambah dan pengembangan ekonomi masyarakat setempat.

### Abstract

Gunung Endut Village in Kalapanunggal, Sukabumi, is known as a place that often produces cassava. Cassava which is rich in carbohydrates and nutrients has become an important basic ingredient for UMKM in this village, especially for the production of cassava chips. Taking action steps carried out by the Community Service (PkM) program team from the Faculty of Economics and Business after seeing the available potential, Team PkM Djuanda University Bogor created a new product called "Stik Si Endut" in the form of innovative frozen cheese cassava sticks. The purpose of this activity is to provide an explanation to UMKM actors regarding the production process of frozen cheese cassava sticks, improving branding, packaging, and distribution strategies through the consignment marketing system. Through preparation and survey stage, counseling, and evaluation methods, this activity is expected to improve skills, product innovation, and the local economy in Gunung Endut Village. This research shows that there is a great opportunity for the diversification of cassava products in the village, with a focus on increasing added value and economic development of the local community.



© 2024. Endang Silaningsih, Sudarijati, Tini Kartini, Imanda Hanipah, Muhammad Akhsan, Desi Fitria Ningsih, Rozaan Fairuz. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i11.7866>

## PENDAHULUAN

Desa adalah bagian terkecil dari sebuah negara, tetapi memiliki peran yang signifikan dalam mencapai tujuan suatu bangsa dan negara. Menurut UU Nomor 6 Tahun 2014, pemerintah desa diwajibkan untuk mengembangkan perekonomian desa agar desa dapat mandiri (Al Farisi *et al.*, 2022). Hal ini bisa terjadi karena desa memiliki peluang-peluang beragam untuk memajukan sektor ekonomi, seperti Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Potensi tersebut dapat dilihat dari sumber daya alam, pengetahuan lokal, dan kemampuan manusia. Salah satu desa yang

**How to cite:** Silaningsih, E., Sudarijati., Kartini, T., Hanipah, I., Akhsan, M., Ningsih, D. F., Fairuz, R. (2024). Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Inovasi Produk, Branding dan Sistem Pemasaran Konsinyasi. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(11), 1941-1949. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i11.7866>

memiliki potensi tersebut terdapat di Gunung Endut di Kecamatan Kalapanunggal, Kabupaten Sukabumi. Desa Gunung Endut memiliki potensi sumber daya alam yang besar, termasuk sebagai daerah penghasil singkong yang terkenal. Umbi singkong merupakan salah satu jenis bahan baku pangan lokal alternatif yang dikonsumsi oleh masyarakat selain beras dan jagung. Singkong memiliki kemanfaatan yang banyak mulai dari daun hingga umbinya. Kandungan daunnya merupakan sumber protein, vitamin dan mineral. Sedangkan umbinya dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat. Di satu sisi umbi singkong memiliki peluang bisnis yang menguntungkan karena dapat dijadikan berbagai produk olahan. Singkong tidak hanya menjadi makanan tradisional yang diminati oleh orang tua, tetapi juga dapat menarik minat oleh masyarakat dengan berbagai usia. Peluang ini dapat dimaksimalkan melalui produksi berbagai produk olahan singkong. Pengembangan potensi pangan bisa dilakukan melalui berbagai upaya, seperti mengembangkan peluang usaha dan memanfaatkan potensi desa yang berbasis kearifan lokal (Soleh, 2022). Tindakan ini bisa mendorong warga agar dapat berpikir secara kreatif dan lebih aktif dalam meningkatkan taraf ekonomi. (Hertati, 2022). Desa Gunung Endut sendiri banyak UMKM yang memanfaatkan singkong sebagai produk olahan berbahan dasar umbi singkong. Tim PkM telah melakukan *pra-survey* pada tanggal 20 Juli 2024 yang dilakukan selama 1 (satu) hari. Berikut hasil rekapitulasi *pra-survey* pelaku UMKM produk olahan berbahan dasar umbi, sebagaimana diperlihatkan dalam Tabel 1.

**Tabel 1.** Rekapitulasi Data Pra-Survey Para Pelaku UMKM Produk Olahan Berbahan Dasar Umbi Singkong di Desa Gunung Endut, Kalapanunggal Kabupaten Sukabumi.

No	Nama	Tahun Mulai Usaha	Jenis Produk
1	Dudung	2018	Keripik Singkong dan Kerupuk
2	Yadi Haryadi	2009	Keripik Singkong dan Keripik Talas
3	Mimin	2023	Keripik Singkong dan Keripik Talas
4	Yanah	2012	Keripik Singkong, Keripik Talas, Keripik Pangsit
5	Jandan	2014	Keripik Singkong, Keripik Pisang, Kremes Ubi
6	Ikah	2016	Keripik Singkong, Keripik Pisang, Keripik Talas
7	Utikah	2000	Keripik Singkong, Rengginang
8	Nurhasanah	2009	Keripik Singkong, Rengginang, Kue Basah, Peyek
9	Rokaesih	2020	Keripik Singkong, Keripik Pisang, Keripik Talas, Peyek, Kembang Goyang
10	Ebah	1990	Keripik Singkong, Keripik Pisang, Pangsit, Cucur, Keroket Talas
11	Iyah	2020	Keripik Singkong Dan Keripik Pisang

Sumber : Desa Gunung Endut, Data Diolah, 2024.

Berdasarkan Tabel 1 dapat disimpulkan bahwa dari 30 orang pelaku UMKM yang memanfaatkan olahan umbi singkong sebanyak 11 UMKM atau sebesar 36% dengan jenis produk olahan keripik. Hal ini menunjukkan adanya potensi untuk melakukan inovasi produk olahan berbahan dasar singkong lebih lanjut, serta dapat dimanfaatkan untuk diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah produk berbahan dasar singkong. Singkong (*Manihot utilissima* atau *Manioc esculenta crantz*), yang juga dikenal sebagai Ketela Pohon atau singkong adalah pohon tahunan tropis dan subtropis dari keluarga *Euphorbiaceae* (Endah Wahyurini, 2021). Singkong memegang peran yang krusial sebagai bahan baku untuk berbagai produk pangan, baik dalam bentuk olahan langsung maupun sebagai bahan setengah jadi. Di Desa Gunung Endut, sebagian besar penduduknya berprofesi di sektor pertanian dan UMKM, dengan spesialisasi dalam menghasilkan beragam produk dari olahan berbahan dasar singkong. Ketersediaan singkong yang melimpah di daerah ini dimanfaatkan sebagai peluang untuk mengembangkan usaha dengan menciptakan produk olahan singkong yang lebih inovatif. Saat ini, produk olahan utama yang dihasilkan dari singkong di Desa Gunung Endut didominasi oleh keripik singkong. Sebagian besar individu mengolah singkong dengan cara sederhana, seperti direbus, digoreng, diperlakukan dengan gula dan santan, atau dijadikan keripik. Untuk menjaga cita rasa khas tradisional namun tetap menarik minat penikmatnya, singkong dapat diolah menjadi produk inovatif seperti stik singkong keju *frozen*. Mengolah singkong

menjadi stik singkong keju *frozen* memberikan para pelaku UMKM cara yang lebih inovatif dalam memanfaatkan singkong, sekaligus menghadirkan olahan singkong yang lebih modern dan inovatif. Dengan demikian, pelaku UMKM tidak hanya terbatas pada produksi keripik singkong, tetapi dapat mengeksplorasi berbagai jenis produk olahan singkong lainnya.

Stik Si Endut merupakan branding merek untuk inovasi produk stik singkong keju *frozen* yang dikembangkan oleh Tim PkM Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Djuanda. Stik Si Endut atau stik singkong keju *frozen* yang telah diolah kemudian dibekukan merupakan produk pangan setengah jadi. Penyusunan makanan ini memungkinkan keawetan makanan menjadi lebih lama dan lebih praktis. Menggunakan teknologi makanan beku mengacu pada teknik pengawetan makanan yang mengurangi suhu makanan di bawah titik beku atmosfer (Hartanto, 2019). Makanan beku adalah makanan yang telah dimasak secara konsisten untuk mencegah pertumbuhan bakteri (Hartanto, 2019). Industri makanan beku harus memenuhi standar, bukan hanya kualitas rasa, termasuk ke higienisan, keamanan, dan keunikan yang ditimbulkan untuk menarik minat konsumen. Selain itu, untuk mendukung pemberdayaan UMKM di Desa Gunung Endut, perlu dikembangkan dalam segi branding atau kemasan produk Stik Si Endut serta target dan sistem distribusi pemasaran yang bisa dilakukan. Oleh karena itu, melalui pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang bertujuan untuk memberdayakan UMKM melalui masyarakat mandiri dan berbasis kearifan lokal, Mahasiswa dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Djuanda, mengadakan kegiatan penyuluhan inovasi produk UMKM Stik Si Endut kepada para pelaku UMKM khususnya UMKM keripik singkong di Desa Gunung Endut, Kecamatan Kalapanunggal, Kabupaten Sukabumi. Tujuan kegiatan penyuluhan ini adalah membantu dan memudahkan para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut, terutama para UMKM yang menggunakan singkong sebagai bahan dasar, untuk dapat menjadikan referensi serta rekomendasi dalam mengolah singkong menjadi produk pangan modern tanpa menghilangkan rasanya yang khas dan kearifan lokal olahan dasar singkong serta pengembangan dalam segi branding atau kemasan produk dan sistem distribusi pemasaran konsinyasi kepada toko *frozen food* dan *cafe* disekitar Desa Gunung Endut. Kemudian juga membantu masyarakat meningkatkan perekonomian, memperluas wawasan, serta meningkatkan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi stik singkong keju *frozen*, sekaligus memberikan dukungan kepada masyarakat untuk memunculkan produk unggulan yang berasal dari Desa Gunung Endut.

## METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan tersebut adalah menyajikan materi praktik serta penayangan video proses produksi inovasi produk Stik Si Endut. Pemberian penyuluhan dilakukan oleh mahasiswa PkM FEB Universitas Djuanda. Para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut dapat memperhatikan dan memahami penjelasan materi dan menonton penayangan video proses produksi mengenai tata cara membuat Stik singkong keju *frozen* dengan merek Stik Si Endut. Kegiatan diawali dengan survei dan observasi pendataan dengan mengunjungi para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut. Pelaksanaan program penyuluhan dilakukan dengan para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut. Adapun tahap yang dilakukan yaitu penyuluhan terkait inovasi produk stik singkong keju *frozen* dilakukan dalam bentuk pemaparan materi mengenai keunggulan stik singkong keju *frozen*, target pasar, Unique Selling Promotion (USP), strategi pasar, penayang video tutorial pembuatan stik singkong keju *frozen*, dan evaluasi terkait pemahaman materi para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan stik singkong keju *frozen* yaitu singkong, tepung maizena, tepung terigu, keju, garam, penyedap rasa, lada bubuk, dan air suhu ruang. Adapun alat-lat yang digunakan pada proses pembuatan stik singkong keju *frozen* yaitu langsung/kukusan, tumbukan, baskom, rolling pin, talenan dan pisau. Cara pembuatan stik singkong keju *frozen* meliputi: persiapkan alat dan bahan yang diperlukan, kemudian kukus singkong selama  $\pm 30$  menit. Setelah matang, haluskan singkong dalam keadaan masih hangat, lalu masukkan ke dalam wadah bersama tepung maizena, keju yang sudah diparut, garam, penyedap rasa, dan lada bubuk secukupnya. Aduk semua

bahan hingga merata, kemudian tambahkan air suhu ruang secukupnya dan aduk kembali hingga adonan kalis dan mudah dibentuk. Setelah itu, ambil adonan sedikit demi sedikit, lalu pipihkan di atas permukaan datar yang sudah ditaburi tepung, lalu iris-iris sesuai ukuran yang diinginkan. Terakhir, masukkan stik singkong yang sudah dipotong-potong ke dalam lemari pendingin agar menjadi stik singkong keju *frozen*.



Gambar 1. Bahan dan Alat Untuk Mengolah Produk.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim PkM melakukan serangkaian kegiatan dimana salah satunya ialah membuat sebuah inovasi produk berbahan dasar singkong. Dalam melaksanakan kegiatan tersebut, terbagi menjadi tiga fase yaitu persiapan dan survei, pelaksanaan, dan evaluasi :

### *Tahap Persiapan dan Survei*

Pada tahap ini, Tim PkM melakukan survei serta observasi pendataan dengan mengunjungi para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut melalui kegiatan wawancara untuk mengetahui produk yang akan menjadi unggulan dan produk yang banyak diproduksi oleh para pelaku UMKM. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM di desa ini memproduksi keripik, terutama keripik singkong. Melihat banyaknya tanaman singkong yang tumbuh di sekitar desa, ditambah dengan lahan dan petani lokal yang menanam singkong di pekarangan rumah, menjadikan singkong sebagai potensi besar untuk pengembangan UMKM. Berdasarkan hal tersebut, Tim PkM menyusun program untuk mengembangkan singkong menjadi produk lain selain keripik, dengan inovasi produk yang Tim PkM kembangkan berupa stik singkong keju *frozen*.

### *Tahap Pelaksanaan*

Pelaksanaan kegiatan PkM ini dilakukan melalui penyuluhan kepada pelaku UMKM yang ada di Desa Gunung Endut melalui beberapa tahapan yaitu :

1. Tahap pertama, Tim PkM mencoba memproduksi mandiri untuk membuat stik singkong keju *frozen* dengan tujuan untuk mengetahui peralatan, bahan baku, rasa, keunikan, daya tahan produk ketika di dalam dan di luar lemari pendingin, serta mempelajari potensi pasar untuk pengembangan produk Stik Singkong Keju *Frozen*.



Gambar 2. Proses Produksi Stik Singkong Keju *Frozen*.

2. Tahap kedua, Tim PkM mengadakan kegiatan penyuluhan inovasi produk UMKM Stik Si Endut kepada para pelaku UMKM yang bertempat di Aula Desa Gunung Endut. Pada kegiatan penyuluhan tersebut Tim PkM memaparkan materi mengenai keunggulan stik singkong keju *frozen*, target pasar, *Unique Selling Promotion (USP)*, strategi pasar, serta cara pembuatannya. Penyampaian materi dilakukan melalui presentasi dan pemutaran video proses produksi Stik Si Endut dihadapan para pelaku UMKM yang ada di Desa Gunung Endut.



Gambar 3. Penyuluhan Inovasi Produk Stik Singkong Keju Frozen.

3. Tahap ketiga, Tim PkM membagikan sampel stik singkong keju *frozen* kepada pelaku UMKM yang ada di Desa Gunung Endut untuk testimoni produk inovasi dari olahan berbahan dasar singkong tersebut.



Gambar 4. Pembagian Stik Singkong Keju Frozen Sebagai Sampel.

#### Tahap Evaluasi

Tim PkM memberi kesempatan kepada para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut untuk memberikan pertanyaan dan tanggapan terhadap materi penyuluhan, serta memberikan testimonial tentang inovasi produk Stik Si Endut dalam sesi tanya jawab. Tujuannya adalah untuk memberi motivasi kepada pelaku UMKM di Desa Gunung Endut sehingga bisa menjadi referensi serta rekomendasi untuk inovasi produk Stik Si Endut demi kemajuan usaha mereka ke depan.



Gambar 5. Sesi Tanya Jawab.

### ***Pengemasan dan Pemberian Branding Produk***

Pengemasan produk dan pemberian branding produk sangat berpengaruh dalam meningkatkan daya tarik dan harga jual produk, serta menciptakan kesan positif pada pikiran konsumen. Pengemasan yang efektif, disertai dengan desain merek yang menarik, tidak hanya meningkatkan kesan profesionalisme produk, tetapi juga mampu menarik perhatian konsumen dengan lebih optimal (Rahayu *et al.*, 2022). Hal ini sangat relevan dalam konteks inovasi produk, di mana desain kemasan dan branding memainkan peran krusial dalam menciptakan kesan pertama yang kuat dan mendukung strategi pemasaran secara keseluruhan. Adapun filosofi dari branding merek Stik Si Endut meliputi :

1. Gambar Singkong pada logo melambangkan bahwa singkong adalah potensi unggulan yang dimiliki oleh Desa Gunung Endut.
2. Branding merek Stik Si Endut menunjukkan bahwa produk stik singkong ini berasal dari Desa Gunung Endut, memberikan identitas kearifan lokal pada produk.
3. Unsur Warna Kuning pada bingkai logo, memiliki makna yang menggambarkan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Djuanda Bogor.
4. Bentuk Lingkaran pada Logo, memiliki arti kesatuan dan harmoni pada lingkaran tidak memiliki awal atau akhir dan melambangkan makna keberlanjutan.



**Gambar 6.** Kemasan dan Branding Merek Stik Si Endut.

### ***Sistem Pemasaran Konsinyasi***

Penjualan konsinyasi terjadi saat pemilik barang memberikan barang kepada agen penjualan untuk dijual. Agen mendapat profit melalui komisi sesuai perjanjian yang telah disetujui bersama. Pemilik tetap memiliki barang sampai barang tersebut laku terjual. Hal kepemilikan akan berpindah tangan kepada pihak lain setelah barang tersebut terjual oleh agen penjualan, pada saat ini pengamanat (orang yang menyerahkan barang atau memiliki barang) pencatatan transaksi dilakukan oleh pemilik barang, sementara penjual mengakui bahwa ini adalah penjualan yang menyebabkan piutang kepada komisioner. Sebaliknya, komisioner akan mencatat transaksi tersebut sebagai pendapatan pembelian atau komisi dari penjualan barang kiriman. Perjanjian kontrak antara pengamanat dan agen penjualan biasanya mengatur ketentuan penjualan konsinyasi (Beams *et al.*, 2021). Penjualan konsinyasi menawarkan berbagai manfaat bagi para pihak yang terlibat. Bagi pemilik barang, manfaat dari penjualan konsinyasi mencakup perluasan jangkauan pemasaran produk, kemampuan untuk mengendalikan harga jual, pengurangan biaya penyimpanan, serta kemudahan dalam distribusi produk. (Trivena *et al.*, 2021).

Pemasaran konsinyasi dapat menjadi sebuah sistem pendistribusian inovasi produk Stik Si Endut yang dapat dimanfaatkan oleh para pelaku usaha UMKM di Desa Gunung Endut. Produk yang sudah selesai produksi harus diprioritaskan agar dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadapnya. Sebelum memulai proses, hal pertama yang perlu dilakukan adalah mengambil keputusan lokasi distribusi yang tepat. Pemilihan lokasi distribusi yang strategis memiliki peran penting dalam memperluas jangkauan pasar dan memudahkan aksesibilitas produk bagi konsumen. Proses ini melibatkan pemilihan saluran distribusi yang efisien guna menjangkau target audiens secara efektif. Strategi distribusi yang dirancang dengan baik memastikan produk mencapai konsumen secara optimal. Oleh karena itu, Tim

PkM dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Djuanda juga memberikan pendampingan tentang mitra distribusi untuk memasarkan inovasi produk Stik Si Endut. Adapun mitra pendistribusian sistem pemasaran konsinyasi yang dimanfaatkan oleh Tim PkM yaitu Toko *Frozen Food* dan *Cafe* di sekitar Desa Gunung Endut. Sebagai bentuk pengembangan dari potensi lain yang dimiliki oleh Desa Gunung Endut, Tim PkM telah melakukan kerja sama kemitraan dengan para pemilik Toko *Frozen Food* dan *Cafe* disekitar Desa Gunung Endut, diantaranya meliputi :

1. *Alfa Frozen Food*

*Alfa frozen food* berlokasi di Jl. Cipasung Gunung Endut , Kp Cipasung Rt.024 Rw.008 Desa Gunung Endut, Kec. Kalapanunggal Kab. Sukabumi.



Gambar 7. *Alfa Frozen Food*.

2. *F5 Ollshop*

*FS Ollshop* berlokasi di Jl. Raya Gunung Endut Rt.08 Rw.02 Kec. Kalapanunggal Kab. Sukabumi.



Gambar 8. *F5 Ollshop*.

3. *Frozen Food Bakek*

*Frozen Food Bakek* berlokasi di Taman Agrowisata Gunung Wayang.



Gambar 9. *Frozen Food Bakek*.

#### 4. Rompok Coffee & Eatery

Rompok Coffee & Eatery berlokasi di Jl. Gunung Endut-Bojong-Galing, Gunung Endut, Kec. Kalapanunggal, Kab. Sukabumi.



Gambar 10. Rompok Coffee & Eatery.

#### *Pendampingan Inovasi Produk Stik Si Endut*

Tim PkM melaksanakan kegiatan pendampingan kepada UMKM di Desa Gunung Endut, Kecamatan Kalapanunggal, Kabupaten Sukabumi yang memiliki ketertarikan untuk mengembangkan dan melanjutkan produksi Stik Si Endut. Dalam proses pendampingan ini, Tim PkM terlibat langsung dalam kegiatan lapangan dengan melakukan demonstrasi pembuatan produk kepada para pelaku UMKM. Demonstrasi ini bertujuan agar UMKM dapat memahami secara menyeluruh tahapan-tahapan dalam proses produksi Stik Si Endut, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pengolahan yang efisien dan higienis, hingga teknik pengemasan yang menarik dan sesuai dengan standar yang berlaku. Selain itu, dalam pendampingan ini, Tim PkM juga memberikan referensi dan rekomendasi mengenai strategi pemasaran yang dapat dimanfaatkan oleh para pelaku UMKM yaitu mitra pemasaran yang sudah bekerja sama dengan Tim PkM yaitu terdapat toko *frozen food* diantaranya *Alfa Frozen Food*, *F5 Ollshop*, *Frozen Food Bakek*, dan terdapat satu *Cafe* yang telah bekerja sama yaitu *Rompok Coffee & Eatery*. Mitra pemasaran tersebut merupakan bentuk strategi pemasaran yang dapat dimanfaatkan disebut juga dengan sistem pemasaran konsinyasi atau titip jual. Sehingga dengan adanya sistem dan mitra pemasaran tersebut diharapkan mampu mengembangkan potensi para pelaku UMKM untuk dapat memajukan dan memperluas pangsa usahanya.



Gambar 11. Pendampingan Pembuatan Stik Si Endut.

#### **KESIMPULAN**

Desa Gunung Endut, memiliki 11 UMKM atau sebesar 36% pelaku usaha yang memanfaatkan umbi singkong sebagai bahan utama. Rata-rata jenis usaha yang dijalankan adalah produksi keripik singkong. Hal ini mengindikasikan adanya potensi besar untuk inovasi produk berbasis singkong. Meskipun sebagian besar produk olahan saat ini berupa keripik singkong, terdapat peluang untuk diversifikasi produk, seperti stik singkong keju frozen. Inovasi ini dapat memperluas variasi produk, meningkatkan nilai tambah, dan mendukung perekonomian lokal. Salah satu produk inovatif, Stik Si Endut yaitu stik singkong keju frozen, dikembangkan oleh Tim PkM FEB Universitas Djuanda dengan memanfaatkan



teknologi pembekuan untuk meningkatkan daya simpan dan kualitas produk. Kegiatan PkM ini bertujuan untuk memperkenalkan produk inovatif, serta memperbaiki aspek branding, kemasan, dan distribusi, dengan harapan dapat meningkatkan keterampilan UMKM dan perekonomian di Desa Gunung Endut. Untuk program pengabdian berikutnya, disarankan agar menjadikan peningkatan keterampilan manajemen usaha dan pemasaran digital sebagai fokus utama guna meningkatkan nilai jual produk di pasar yang lebih luas.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Pemerintah Desa Gunung Endut dan para pelaku UMKM di Desa Gunung Endut yang telah menerima dan ikut serta dalam kegiatan penyuluhan inovasi produk Stik Si Endut di Aula Desa Gunung Endut.

## REFERENSI

- Al Farisi, S., Iqbal Fasa, M., & Suharto. (2022). Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73–84. <https://doi.org/10.53429/jdes.v9ino.1.307>
- Beams, F.A. dan Jusuf, A. A. (2021). *Akuntansi Keuangan Lanjutan di Indonesia*. Prentice-Hall Inc. Salemba Empat Pearson Education Asia Pte. Ltd. <https://doi.org/10.54082/jamsi.407>
- Endah Wahyurini, D. S. (2021). BUDIDAYA DAN ANEKA OLAHAN SINGKONG. Masyarakat UPN Veteran Yogyakarta. [http://eprints.upnyk.ac.id/34905/1/BUKU Budidaya dan Aneka Olahan Singkong.pdf](http://eprints.upnyk.ac.id/34905/1/BUKU%20Budidaya%20dan%20Aneka%20Olahan%20Singkong.pdf)
- Hartanto, R. & S. P. (2019). Getuk Keju Frozendi Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. *Journal of Community Empowering and Services. Journal of Community Empowering and Services*, 3(2), 38–42. <https://doi.org/10.20961/prima.v3i2.37803>
- Hertati, et al. (2022). Pelatihan Peran Inovasi, E-Commerce, Ekosistem Mendorong Inovasi Produk Unggulan Desa. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 36–55. <https://doi.org/10.46963/ams.v3i1.522>
- Rahayu, et al. (2022). Labeling dan Packaging Camilan PAY Mart untuk Kemandirian Ekonomi PAY Putri Aisyiyah Yogyakarta. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 600–609. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i4.3934>
- Soleh, A. (2022). Pertumbuhan ekonomi dan kemiskinan di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(2). <https://doi.org/10.37676/ekombis.v2i2.15>
- Trivena Shinta Maharani, et al. (2021). Sistem Penjualan Konsinyasi Guna Meningkatkan Daya Saing Pada Home Industry Dwi Asih Roti Desa Kalimalang Kecamatan Sukorejo Kabupaten Ponorogo. 561(3).