

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK DAN PEMASARAN KUE *BHOI* SEBAGAI KUE TRADISIONAL ACEH***IMPROVING THE QUALITY OF PRODUCTION AND MARKETING OF BHOI CAKE AS TRADITIONAL ACEH CAKE***Sulastri^{1*}, Muhammad Nazar², Ismi Zaty³**¹ Department of Chemistry Education, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh² Department of Science Education, Graduate Program, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh*Penulis korespondensi: sulastri@usk.ac.id**Abstrak**

Kue *bhoi* merupakan satu di antara kue tradisional Aceh yang dihidangkan pada setiap acara adat pesta perkawinan dan acara-acara lainnya sebagai hidangan pendamping makanan utama. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan di wilayah Kecamatan Syiah Kuala, yakni Gampong Peurada. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan daya tahan kue *bhoi*, mengubah tampilan kemasan menjadi lebih modern dan membantu produsen untuk dapat memasarkan produk kue *bhoi* secara online di *e-commerce*. Pengabdian ini diawali dengan survei kondisi awal kue *bhoi* meliputi daya tahan pasca produksi, pengemasan dan sistem pemasarannya. Sebelum kegiatan pengabdian dilakukan kue *bhoi* hanya bertahan 5-7 hari, setelah itu kue *bhoi* akan ditumbuhi jamur yang menunjukkan kue tidak layak dikonsumsi lagi. Kue *bhoi* dikemas dalam plastik transparan biasa dan pemasaran hanya lintas antar gampong untuk kebutuhan acara-acara adat. Metode pengabdian ini meliputi perubahan *mind-set*, pendampingan produksi, pengemasan dan pemasaran. Setelah dilakukan pengabdian diperoleh kue *bhoi* memiliki daya tahan 1 bulan dan memiliki tekstur yang baik. Kemasan kue *bhoi* sudah lebih menarik, modern dan sudah disertai dengan nama merek, komposisi hingga keterangan tanggal produksi. Kue *bhoi* saat ini sudah dapat dibeli oleh konsumen secara online di link *e-commerce* yang disediakan.

Kata kunci: kue *bhoi*; umur simpan; kemasan; pemasaran online**Abstract**

Bhoi cake is one of Aceh's traditional cakes which is served at every traditional wedding party and other events as a side dish to the main meal. Community service activities have been carried out in the Syiah Kuala Sub-District, namely Peurada Village. This service aims to increase the durability of bhoi cakes, change the packaging to be more attractive and help producers to be able to market bhoi cake products online in e-commerce. This service begins with a survey of the initial conditions of bhoi cakes including post-production durability, packaging, and marketing systems. Before the dedication activity was carried out, the bhoi cake only lasted 5-7 days, after that the bhoi cake would grow mold which indicated that the cake was no longer fit for consumption. Bhoi cakes are packaged in ordinary transparent plastic and marketing is only across villages for the needs of traditional events. This service method uses production, packaging, and marketing assistance. After the dedication, it was obtained that the bhoi cake had a shelf life of 1 month and had a good texture. The bhoi cake packaging is more attractive and modern and is accompanied by the brand name, composition, and production date information. Bhoi cakes can now be purchased by consumers online at the e-commerce link provided.

Keywords: *bhoi cake; shelf life; packaging; e-commerce***Article ID** 28477 | **Submitted** 11-10-2022 | **Revision** 04-12-2022 | **Accepted** 14-03-2023**Pendahuluan**

Perguruan tinggi di Indonesia bukan hanya lembaga yang menghasilkan tenaga ahli dan pelajar semata, tetapi menjadi lembaga yang menjadi pelopor inovasi teknologi serta membantu pemecahan permasalahan sosial masyarakat. Hal ini sesuai dengan Dikti (2020) yang mengungkapkan bahwa peran perguruan

tinggi selalu terhubung dengan *triangle academic* yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian. Hakikatnya perguruan tinggi dalam prosesnya selalu akan mengkaji tentang bagaimana memasukkan *value* di segala bagian kehidupan, mulai dari teknologi, ekonomi, sosial budaya, hukum dan berbagai ilmu yang digunakan untuk

memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa.

Melalui aktivitas akademik yaitu adanya pengabdian kepada masyarakat, pengabdian bisa membantu memajukan perekonomian masyarakat. Salah satunya peningkatan kualitas produksi dan pemasaran suatu produk. Jika diperhatikan pada produk-produk yang dihasilkan dari industri rumah tangga masih banyak yang membutuhkan perbaikan dari segi ketahanan simpan produk, kemasan belum menarik, produksi tidak memenuhi kaidah sanitasi dan pemasaran yang masih sangat terbatas.

Salah satu produk yang menjadi perhatian pengabdian yaitu kue tradisional Aceh "kue *bhoi*". Kue *bhoi* merupakan satu di antara kue tradisional yang sering dihidangkan dalam acara-acara adat dan menjadi salah satu oleh-oleh khas Aceh bagi para perantau maupun pengunjung yang sedang berada di Aceh untuk di bawa ke tempat asalnya. Bahan pembuatan kue *bhoi* terdiri dari telur ayam/bebek, tepung terigu, gula dan garam. Kue *bhoi* biasanya memiliki berbagai bentuk yang unik seperti bunga, ikan dan lain-lain. Kue *bhoi* sendiri memiliki tekstur garing di luar dan bagian dalam yang terasa lembut dengan rasa yang manis. Kue *bhoi* yang dijual di pasaran memiliki warna kuning keemasan hingga kecokelatan. Proses dan cara pembuatan kue *bhoi* menjadi penentu terhadap bagusnya kualitas kue *bhoi* yang dihasilkan karena kualitas dari kue *bhoi* akan menjadi penentu bagi konsumen untuk membeli kue *bhoi* tersebut (Usman et al. 2022; Yusriana et al. 2017).

Gampong Peurada Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh saat ini sudah ada produk *home industry* yang memproduksi kue *bhoi*. Gampong Peurada sendiri sudah memiliki Badan Usaha Milik Gampong (BUMG) yang telah menjual kue *bhoi* hasil produksi masyarakat di Gampong Peurada. Akan tetapi, berdasarkan hasil pengamatan kue *bhoi* tersebut memiliki tekstur bagian dalam yang kasar, permukaan kue berpori, masa simpan yang rendah (3-4 hari), dikemas dalam bentuk plastik biasa dan hanya dipasarkan di kios-kios seputaran lokasi produksi, jangkauan pemasarannya masih dalam lintas kampung saja. Produsen juga mengeluhkan permasalahan tersebut dan membutuhkan solusi, apalagi perihal mutu masa simpan kue *bhoi*, produsen tetap ingin menjaga mutu tetapi disisi lain tidak ingin menggunakan pengawet dari bahan kimia yang dalam jangka panjang dikhawatirkan akan berdampak tidak baik bagi kesehatan konsumen. Penggunaan pengawet sintetis dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan efek samping bagi tubuh bahkan dapat menyebabkan kanker dan menjadi

toksin bagi organ tubuh (Dwimayasanti 2018; Yang et al. 2018; Sun et al. 2019; Wang et al. 2021)

Berdasarkan hasil pengamatan tersebut, pengabdian akan mencoba mengatasi permasalahan dengan mengadakan perubahan komposisi atau reformulasi resep, pendampingan produksi, pelatihan dan juga menawarkan solusi dengan menyediakan *packaging* yang menarik dan mengupayakan untuk menambah *omzet* penjualan melalui penyediaan *market place* di beberapa *e-commerce* yang saat ini menjadi tempat belanja *online* masyarakat.

Metode

Lokasi pengabdian untuk peningkatan kualitas kue *bhoi* dilakukan di Gampong Peurada Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. Gampong Peurada yang letaknya hanya 2 Km dari Kampus Universitas Syiah Kuala (USK) menjadi lokasi yang sangat tepat bagi tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian, agar masyarakat sekitar lokasi kampus dapat menerima manfaat dari kehadiran kampus terkemuka ini bagi peningkatan kesejahteraan mereka. Untuk memperoleh hasil yang diinginkan pengabdian ini dilakukan secara simultan selama 3 bulan.

Pengumpulan Data Informasi

Pengabdian ini dilakukan dengan melakukan observasi langsung, tim pengabdian melakukan pengamatan dengan sistematis bagaimana proses produksi, bagaimana komposisi resepnya, menyepakati *merk* dan *layout* kemasan *packaging* produk. Pengabdian melakukan pengamatan uji organoleptik terhadap kue *bhoi* berupa tekstur, rasa, mutu simpan kue, kemasan yang digunakan dan mengamati secara berkala perkembangan penjualan kue *bhoi* tersebut.

Prosedur Pelaksanaan Pengabdian

Penerapan pengabdian berbasis produk ini dilakukan dengan pendampingan produksi, pengemasan dan pemasaran untuk meningkatkan kualitas kue *bhoi* dan pemasarannya. Berikut Kegiatan pelaksanaan pengabdian

1. Memberikan solusi terhadap penambahan pengawet alami untuk meningkatkan mutu simpan kue *bhoi*
2. Melakukan perbandingan kue *bhoi* sebelum dan sesudah reformulasi resep dengan penambahan jumlah gula dalam adonan sebagai pengawet alami
3. Mengganti *packaging* dengan desain terbaru yang lebih menarik

4. Melatih cara pengelolaan usaha, *packaging*, dan *branding* serta pemasaran
5. Memberikan pelatihan tentang cara memasarkan produk sehingga mereka mampu menjual hasil produksinya secara maksimal.
6. Menyediakan ruang konsultasi bagi mitra terkait teknis serta pengawasan mutu produk.

Evaluasi Pelaksanaan Pengabdian

Terlaksananya program pengabdian ini akan dievaluasi oleh tim monitoring dan evaluasi dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Syiah Kuala. Setelah program pengabdian selesai maka kegiatan Pengabdian Berbasis Produk (PKMBP) di lapangan akan dipantau melalui kunjungan ke lokasi pengabdian dan melakukan promosi baik melalui media sosial maupun melalui media publikasi lainnya.

Hasil dan Pembahasan

Hasil observasi tim pengabdian pada kue *bhoi* hasil produksi masyarakat Gampong Peurada bahwa kue *bhoi* memiliki rasa yang enak dengan tekstur bagian dalam yang lembut dan bagian luar yang lebih garing. Tekstur bagian dalam yang lebih lembut dikarenakan kue *bhoi* ini berbahan dasar tepung terigu dan bagian luar yang garing dikarenakan kue *bhoi* melalui proses pemanggangan. Akan tetapi, tim pengabdian menemukan adanya kelemahan pada kue *bhoi* tersebut yaitu mutu simpan kue *bhoi* hanya bertahan 3-4 hari, sehingga ketika tidak habis terjual dalam rentang waktu tersebut akan tumbuh jamur dan tidak layak untuk dikonsumsi lagi (**Gambar 1**). Makanan yang mengandung

jamur mengandung *aflatoksin* dari jamur *aspergillus niger* yang dapat mengganggu pencernaan dan fungsi hati sehingga tidak layak dikonsumsi lagi karena akan berbahaya bagi konsumen (Bahri dan Maryam 2003; Mizana et al. 2016). Jika ketahanan hanya bertahan 3-4 hari maka kue *bhoi* ini akan sulit dijadikan oleh-oleh bagi pengunjung dari luar Aceh.

Oleh karena itu, tim pengabdian memberikan solusi dengan penggunaan pengawet alami. Pengawet alami yang paling aman digunakan pada bahan pangan adalah gula pasir. Penggunaan gula sebagai pengawet disebut penggulaan. Wisal et al. (2013) dan Szulc (2016) mengatakan Gula menjadi faktor penting untuk rasa produk makanan dan dapat menjadi pengawet alami makanan. Gula memiliki sifat higroskopis sehingga akan mengurangi aktivitas air dalam makanan dengan menyerap air dan meningkatkan tekanan osmotik, akibatnya berkurangnya pertumbuhan mikroba dan jamur serta memperpanjang umur simpan makanan (Zaitoun et al. 2018). Oleh karena itu, disarankan kepada produsen untuk meningkatkan kualitas kue *bhoi* dengan menambah kadar jumlah gula ke dalam adonan kue dengan perbandingan antara tepung dengan gula yaitu 2:1. Hasil Produksi terbaru dengan peningkatan jumlah gula, ternyata menambah mutu simpan kue *bhoi* menjadi 25-30 hari. Hasil ini menunjukkan bahwa mutu simpan kue *bhoi* 6 kali lebih tahan lama dari sebelumnya. Selain itu, penambahan gula juga menjadikan kue *bhoi* memiliki warna kuning kecokelatan yang merata. Hal ini sesuai penelitian Ridhani et al. (2021) mengatakan bahwa gula selain menambah rasa manis, gula juga dapat memperbaiki warna dan aroma pada roti.



Gambar 1. Kue *bhoi* yang telah ditumbuhi jamur pada hari ke-5

Permasalahan lainnya adalah kemasan kue *bhoi* masih sangat sederhana belum tersentuh teknologi dan estetika, di mana kue *bhoi* hanya dibungkus dengan plastik biasa tanpa ada keterangan tanggal produksi, komposisi dan merek dagang dari kue *bhoi* (**Gambar 2**). Magan (2012) mengatakan bahwa roti membutuhkan kemasan yang kedap udara dikarenakan roti rentan mengalami kelembapan sehingga mudah mengalami pembusukan.



Gambar 2. Kemasan lama kue *bhoi* sebelum pendampingan tim pengabdi

Oleh karena itu, tim pengabdi memberikan pendampingan mengenai desain kemasan produk agar terlihat lebih menarik, memiliki keterangan yang jelas pada kemasan kue *bhoi* dan memastikan kemasan baru tertutup rapat agar tidak mudah terkontaminasi dengan udara.



Gambar 3. Kemasan baru kue *bhoi* sesudah pendampingan tim pengabdi

Seperti yang terlihat pada **Gambar 3**, bahwa kemasan terbaru hasil pendampingan tim pengabdi telah tercantum merek dagang, komposisi, tanggal produksi, alamat hingga kontak yang dapat dihubungi agar konsumen dapat dengan mudah memesan kembali. Kemasan menjadi bagian penting yang harus diperhatikan selain produknya karena kemasan yang menarik menjadi daya pikat bagi kalangan masyarakat (Mukhtar dan Nurif 2015; Mitri et al. 2020). Selanjutnya, Seorang wirausahawan harus memiliki strategi dalam pemasaran produk yang akan dijual. Melakukan promosi atau strategi tertentu menjadi hal yang diperlukan untuk memastikan produk dapat di pasarkan secara efektif. Rusdi (2019) menyatakan bahwa memiliki strategi pemasaran akan memberikan arah dalam mengidentifikasi pasar sasaran, *positioning* dan *marketing mix*. *Marketing mix* meliputi produk, harga, promosi dan tempat. Tahap strategi pemasaran ini, tim pengabdi memberikan pelatihan tentang cara memasarkan produk. Kemudian membantu mempromosikan pada acara pameran yang diselenggarakan untuk mempromosikan usaha dagang. Tim pengabdi menjadikan kue *bhoi* sebagai produk unggulan mitra binaan tim pengabdi USK dengan BUMG Peurada dan melakukan promosi melalui media sosial. Saat ini kue *bhoi* telah memiliki izin usaha dan produksi rumah tangga dan sudah tersedia di situs e-commerce (**Gambar 4**).



Gambar 4. Situs pembelian kue *bhoi*

Kue *bhoi* yang diberi nama “Cut Bang Kandar” telah dapat di beli bagi konsumen diluar Banda Aceh maupun Aceh Besar pada *link* Shopee berikut:

<https://shopee.co.id/product/10655381/19143847355?smmt=0.18814240-1664615176.3>

Saat ini omzet penjualan kue *bhoi* dapat mencapai 2.500.000/perbulan, di mana sebelum adanya pendampingan dari tim pengabdi omzet yang diperoleh berkisar hanya 500.000/perbulan.

Kesimpulan

Hasil dari proses pendampingan dengan tim pengabdian, produksi kue *bhoi* telah mengalami peningkatan mutu simpan menjadi 25-30 hari dengan penambahan gula sebagai pengawet alami dan kemasan yang dihasilkan setelah pendampingan menjadi lebih menarik dengan *image branding* yang bagus dan saat ini kue *bhoi* telah memiliki izin usaha dan izin produksi rumah tangga. Hasil pelatihan yang diberikan tim pengabdian pada mitra produksi kue *bhoi* mengenai pemasaran menjadikan penjualan kue *bhoi* saat ini tidak hanya dibeli antar gampong tetapi dapat dibeli oleh konsumen di luar Aceh karena tersedia secara online di link *e-commerce* yang disediakan

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Syiah Kuala melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berbasis Produk pada tahun anggaran 2022. Selanjutnya kepada Pemilik BUMG yang telah menjual kue *bhoi* sebagai hasil produksi salah satu masyarakat di Gampong Peurada.

Daftar Pustaka

- Bahri S, Maryam R. 2003. Mikotoksin berbahaya dan pengaruhnya terhadap kesehatan hewan dan manusia. *Wartazoa*, 13(3):129-142.
- Dikti. 2020. Tersedia pada : <https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2020/10/dirjen-dikti-tri-dharma-perguruan-tinggi-tidak-berhenti-meski-pandemi-covid19>
- Dwimayasanti R. 2018. Antioksidan Alami. *Jurnal Osana*, 43(2):13-23.
- Magan N, Aldred D, Arroyo M. 2012. Breadmaking (Third Edition). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: United Kingdom
- Mitri CB, Abdessater M, Zgheib H, Akiki Z. 2020. Food packaging design and consumer perception of the product quality, safety, healthiness and preference. *Nutrition & Food Science*, 51(1):71-86.
- Mizana DK, Suharti N, Amir A. 2016. Identifikasi pertumbuhan jamur *Aspergillus* Sp pada roti tawar yang dijual di Kota Padang berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2):335-360.
- Mukhtar S, Nurif M. 2015. Peranan *packaging* dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2):181-191.
- Ridhani MA, Vidyaningrum IP, Akmala NN, Riana F, Shofi A, Aini N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3):61-68.
- Rusdi M. 2019. Strategi pemasaran untuk meningkatkan volume penjualan pada perusahaan genting UD. Berkah Jaya. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2): 49-54
- Sun Z, Yang X, Liu QS, Li C, Zhou Q, Fiedler H, Liao C, Zhang J, Jiang G. 2019. Butylated hydroxyanisole isomers induce distinct adipogenesis in 3T3-L1 cells. *Journal of Hazardous Materials*, 379:120794.
- Szulc NA. 2016. Sugar and food additives as a part of food industry. Tesis. Centria University of Applied Sciences: Finland.
- Usman U, Syardiansyah S, Juliati S. 2022. Pengembangan kue tradisional khas Aceh sebagai produk unggulan Desa Peukan Langsa Kota. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4):1377-1392.
- Wang W, Xiong P, Zhang H, Zhu Q, Liao C, Jiang G. 2021. Analysis, occurrence, toxicity and environmental health risks of synthetic phenolic antioxidants: a review. *Environmental Research*, 201:111531.
- Wisal S, Ullah J, Zeb A, Khan MZ. 2013. Effect of refrigeration temperature, sugar concentrations and different chemicals preservatives on the storage stability of strawberry juice. *International Journal of Engineering & Technology IJET-IJENS*, 13(2): 160-168.
- Yang X, Sun Z, Wang W, Zhou Q, Shi G, Wei F, Jiang G. 2018a. Developmental toxicity of synthetic phenolic antioxidants to the early life stage of zebrafish. *Science of the Total Environment*, 643:559-568.
- Yusriana Y, Erfiza NM, Jainuddin J, Nilda C. 2017. Preferensi konsumen terhadap produk kue *bhoi* khas Aceh di Kota Banda Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(2):76-81.
- Zaitoun M, Ghanem M, Harphoush S. 2018. Sugars: types and their functional properties in food and human health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4):93-99.