

**MENUMBUHKAN MINAT BERWIRAUSAHA DENGAN INOVASI
PRODUK BROWNIES CHIPS LUMER PADA PROGRAM WIRAUSAHA
MERDEKA****Dea Ananda Utami**

Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam 45 Bekasi, Jl. Cut Mutia No.83,
RT.004/RW.009, Margahayu, Kec. Bekasi Tim., Kota Bks, Jawa Barat 17113,

Email:41183402210059.mhs@unismabekasi.ac.id

Abstrak

Inovasi “Brownies Chips Lumer” dengan merk “GEMARI” merupakan terobosan kuliner yang menawarkan produk makanan ringan dengan ciri khas yang unik dan menarik. Produk ini tidak hanya mengejutkan selera, namun juga memiliki potensi pengguna yang luas di kalangan pecinta snack premium. Penggemar beragam rasa, dan konsumen yang mencari pengalaman kuliner tak terlupakan. Variasi rasa pada topping leleh yaitu coklat, tiramisu, dan matcha memenuhi berbagai selera, sehingga menciptakan produk yang memiliki daya tarik di seluruh segmen pasar. Inovasi ini memiliki nilai komersial yang signifikan. Dalam lingkungan bisnis yang kompetitif, produk “Brownie Chips Lumer” diharapkan berpotensi menjadi pilihan utama konsumen yang mencari cita rasa istimewa. Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk ini dapat memperluas pangsa pasar dan meningkatkan pendapatan usaha. Dengan fokus pada kualitas, inovasi berkelanjutan dan kontribusi positif masyarakat lokal, produk dari “GEMARI” berencana untuk memperluas lini produknya dan mencapai pertumbuhan berkelanjutan di bidang makanan ringan. bisnis. Produk Brownie Chip Lumer merupakan langkah awal yang menjanjikan dalam perjalanan ini. Inovasi produk ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang besar bagi konsumen, komunitas lokal, dan keberlangsungan bisnis.

Kata Kunci: Mahasiswa, Wirausaha Merdeka, MBKM, Brownies Chips

1. PENDAHULUAN

Masalah pengangguran yang terjadi di Indonesia hingga saat ini mengakibatkan pemuda

belum berperan penuh dalam pembangunan. Pemberdayaan pemuda dapat digunakan sebagai solusi dalam mengatasi masalah pengangguran pemuda (Suryadi, 2019). Menurut Andriany (2013), untuk mengatasi pengangguran, dapat dilakukan melalui pemberdayaan berupa program kewirausahaan pemuda. Program kewirausahaan pemuda terdiri dari dua tahapan. Pertama, pelatihan kewirausahaan pemuda yang ditujukan bagi pemuda yang belum memiliki usaha dan yang akan mendirikan usaha. Kedua, bimbingan teknis wirausaha muda yang ditujukan bagi wirausaha muda dalam mengelola dan mengembangkan usahanya.

Program Kewirausahaan Merdeka mengajak mahasiswa untuk berkolaborasi, mengambil tindakan dan mengabdikan pada negeri. Mahasiswa diharapkan menjadi agen perubahan, berkontribusi dalam peningkatan kualitas sosial ekonomi dan menjadi agen yang termotivasi memberikan solusi inovatif yang membuka lapangan kerja melalui peluang usaha dan pengembangan bagi mahasiswa, serta menjadi pionir (agen kreatif) untuk memajukan hal-hal baru yang menjadi potensi bisnis di Indonesia (kemdikbud.go.id).

Wirausaha Merdeka adalah bagian dari program MBKM yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa belajar dan mengembangkan diri menjadi calon entrepreneur melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan. Program Wirausaha Merdeka ini mengajak para mahasiswa untuk berkolaborasi, beraksi, dan berbakti untuk negeri dalam perkembangan ekonomi masyarakat Indonesia. Mahasiswa diharapkan dapat menjadi agen perubahan (agent of change) yang membantu meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat dan menjadi agen penggerak (agent of driven) dalam memberikan

solusi inovasi untuk membuka lapangan pekerjaan melalui peluang dan perkembangan bisnis mahasiswa, serta menjadi agen pelopor (agent of creator). Dengan mengikuti kegiatan Wirausaha Merdeka Angkatan 2 Tahun 2023, mahasiswa akan memiliki kesempatan untuk mengasah jiwa kewirausahaan, soft skills, dan manajerial, serta mendorong peningkatan pengalaman wirausaha mahasiswa. (Kemendikbudristek, 2022).

Program Magang Wirausaha Merdeka memberikan manfaat yang signifikan bagi peserta dan pertumbuhan ekonomi lokal. Melalui program ini, generasi muda di industri F&B tidak hanya didorong untuk berwirausaha, tetapi juga diberdayakan dengan keterampilan kepemimpinan, komunikasi, dan problem-solving yang esensial. Mereka diajak untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam menghadapi tantangan industri F&B, sambil membangun portfolio yang kuat dan meningkatkan peluang karir mereka melalui pengalaman dan jaringan yang diperoleh.

Berbicara mengenai bisnis, banyak pengusaha saat ini yang memilih bisnis kuliner dibandingkan bisnis lainnya karena masyarakat membutuhkan makanan setiap saat. Dengan ini akan mulai banyak bermunculan usaha-usaha kuliner kreatif yang menarik dan unik. Selain makanan pokok, makanan camilan juga populer akhir-akhir ini. Salah satu camilan kekinian saat ini adalah Brownies Chips Lumer dengan merk Gemari Chips adalah sebuah ide yang lahir dari inovasi terhadap produk makanan camilan Brownies Chips. Karena kebutuhan konsumsi masyarakat yang semakin tinggi menjadi salah satu ide untuk membuat usaha ini. Usaha ini sangat menarik minat konsumen karena camilan ini mempunyai rasa yang enak dan memberikan sensasi *melting in the mouth* karena topping lumerannya serta dapat di nikmati oleh semua kalangan dengan harga terjangkau sehingga dapat menjadikan usaha ini dapat cepat berkembang dan menyebar luas.

Tujuan dari program usaha mandiri yang digagas Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan adalah; Menumbuhkan kecintaan dan semangat berwirausaha pada

mahasiswa, memperkenalkan prinsip-prinsip dan keterampilan dunia usaha, mendorong mahasiswa meningkatkan pengalaman berwirausaha dan meningkatkan kemampuan kerjanya, serta mendukung peningkatan kemampuan dan mutu lulusan perguruan tinggi. Keuntungan melaksanakan program ini adalah memberikan siswa pengalaman praktis dalam kegiatan start-up dan kesempatan belajar di luar sekolah untuk berkembang terutama di bidang kewirausahaan. (Chayo, 2022)

2. METODE

Inovasi Brownies Chips Lumer menjadi makanan kekinian ini dilakukan dengan tahap sebagai berikut;

1. Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan kunjungan kepada para supplier bahan baku untuk mengecek harga dan ketersediaan bahan baku. Selain itu juga dilakukan wawancara kepada beberapa konsumen mengenai brownies chips, apakah mereka familiar dengan camilan tersebut atau tidak. Selanjutnya dilakukan studi pengolahan brownies chips dengan tambahan topping coklat leleh yang menjadi lumeran diatas brownies chips. Camilan ringan ini mudah dan menarik bagi kalangan anak muda masa kini.

2. Pelaksanaan

Pada kegiatan pelaksanaan selanjutnya dilakukan percobaan pembuatan sampai kualitas bagus dan layak untuk dijual, serta diadakan juga perhitungan biaya untuk gambaran awal. Hasil dan gambaran ini selanjutnya dilakukan sesi diskusi dengan masyarakat.

Waktu pelaksanaan program wirausaha merdeka UNJ dilakukan selama 3 bulan dengan kegiatan-kegiatan meliputi:(1) Membuat konsep produk, (2) Menentukan target pasar dari produk yang akan dijual, (3) Membuat desain kemasan produk, (4) Membuat

prototype produk lengkap dengan rencana anggaran (5) Mempresentasikan rencana produk kepada Dosen Pembimbing Lapangan dan Mentor, (6) Exhibition / Expo yaitu penjualan produk kepada masyarakat. Kegiatan yang dilakukan diawasi dan diberi arahan oleh mentor dan dosen pembimbing lapangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

- **Alat**

1. Oven Tangkring
2. Loyang
3. Mesin Vakum Sealer
4. Kompor
5. Mixer
6. Timbangan Kue
7. Baskom Stainless
8. Spatula
9. Kuas Roti

- **Bahan**

1. Tepung
2. Telur ½ kilo
3. Soda Kue
4. Chocolate Bubuk
5. Chocolate Batangan
6. Chocolate Bubuk Noir
7. Gula Pasir

8. Gula Palm
9. Minyak Goreng
10. Perisa Vanilla
11. Garam

- **Cara pembuatan:**

1. Panaskan oven tangkring hingga suhu 175 derajat
2. Lelehkan coklat batangan
3. Campurkan 4 butir telur dengan gula pasir dan gula palm, aduk perlahan menggunakan mixer
4. Campurkan tepung, coklat bubuk dan coklat bubuk noir ke dalam 1 wadah, aduk perlahan menggunakan spatula

- **Tata cara mencampur:**

1. Campurkan $\frac{1}{2}$ adonan tepung dan coklat bubuk yang sudah dicampur ke dalam wadah telur & gula yang sudah disiapkan tadi, kemudian di mixer secara perlahan
2. Lalu campurkan juga minyak $\frac{1}{3}$ liter secara pelan-pelan, kemudian campurkan lagi $\frac{1}{2}$ adonan tepung & coklat bubuk yang masih tersisa, dan masukan juga minyak 25 ml secara perlahan ke dalam mixer
3. Setelah semua sudah tercampur rata, tambahkan sejumput garam ke dalam adonan
4. Masukan coklat batangan yang sudah dilelehkan tadi kedalam adonan mixer
5. Lalu setelah semua sudah tercampur, masukan ke dalam Loyang sedikit demi sedikit dan buat adonan yang di dalam loyang menjadi tipis (tidak terlalu tebal), setelah itu dipanggang ke oven yang sudah dipanaskan
6. Selama masa pengovenan, loyang dikeluarkan dari oven setiap 10 atau 15 menit

sekali kemudian loyang diputar antara bagian depan dan bagian belakang, hal ini dilakukan agar tingkat kematangan merata, jika sudah diputar masukan lagi ke dalam oven, sambil dicek apakah adonan sudah matang atau belum

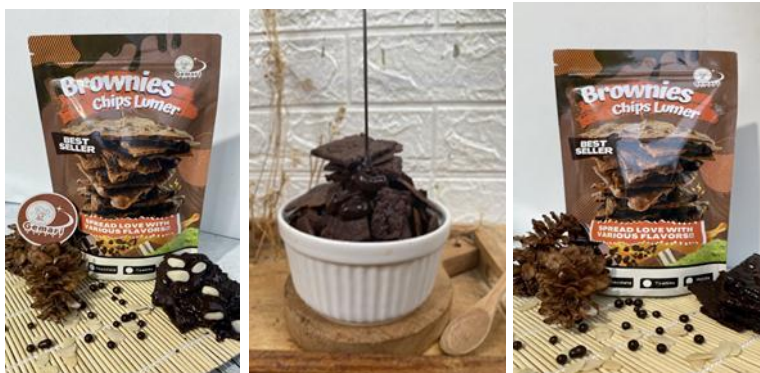
7. Jika dirasa sudah matang, angkat loyang, lalu potong-potong brownies menjadi kotak berbentuk chips. Jika sudah, barulah di diamkan beberapa saat dan brownies akan mengeras dengan sendirinya.
8. Lalu siapkan coklat batangan yang sudah dilelehkan dan tuang sedikit-sedikit keatas brownies chips sebagai topping
9. Brownies chips lumer siap dihidangkan

HASIL KEGIATAN

Program Magang Wirausaha Merdeka dilangsungkan mulai 08 Agustus sampai dengan 22 November 2023. Agenda yang telah dilalui sebelumnya adalah seminar dan workshop yang dimulai tanggal 04 Agustus 2023 sampai 25 Oktober 2023.

Di minggu keempat, Kelompok 50 bersama mentor mengunjungi supplier bahan baku untuk memperkirakan harga dan kualitas bahan baku tersebut. Kegiatan yang dilakukan selanjutnya adalah pembentukan struktur organisasi dimana didalamnya terdapat 5 bagian yaitu ketua, sekretaris 1 dan sekretaris 2, bendahara 1 dan bendahara 2, publikasi dan dokumentasi.

1. Dokumentasi Packaging & Product Design



- **Deskripsi Produk**

Brownies Chips Lumer dari Produk “GEMARI” ini adalah makanan ringan inovatif dengan tekstur lembut dan kaya rasa, yang dimana produk unggulan dari “GEMARI” ini memberikan pengalaman lumer di mulut yang tak terlupakan. Bisnis Produk yang kami ciptakan ini berkonsep menghadirkan cemilan yang memadukan kelezatan dengan keunikan rasa. Produk tersebut bernama “GEMARI” yang dalam keunikannya menonjolkan dengan menawarkan cemilan lumer yang berbeda dari yang ada di pasaran. Produk yang disediakan ialah Brownies Chips lumer yang merupakan pilihan sangat menarik. Produk cemilan ini dirancang untuk memberikan sensasi melting-in-the-mouth yang luar biasa, membuatnya cocok sebagai cemilan yang menggugah selera.

Produk Brownies Chips Lumer ini menghadirkan perpaduan sempurna antara kelembutan dan renyah, dengan menciptakan sensasi nikmat yang unik. Produk ini memahami keberagaman selera konsumen dan menghadirkan varian rasa yang berbeda. Adapun 3 rasa varisan yang disediakan untuk saat ini, yaitu Cokelat memberikan kenikmatan klasik dan manis, sementara Tiramisu memberikan sentuhan kopi kaya dan beraroma, varian Matcha menambahkan nuansa eksotis dan gurih yang berbeda. Produk “GEMARI” dibuat dengan menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi, Brownies Chips Lumer ini dibuat dengan hati-hati menggunakan bahan-bahan pilihan sehingga menghasilkan produk yang lezat dan memuaskan.

Adapun berbagai Dampak setelah hadirnya Produk Brownies Chips Lumer dari “GEMARI” ini, yang pertama bisa dilihat dari Dampak Sosial, produk brownies chips lumer “GEMARI” membawa manfaat nyata bagi komunitas setempat. Perusahaan ini memberikan pekerjaan kepada penduduk lokal, mendukung pertumbuhan ekonomi atau umkm yang ada, selain itu “GEMARI” juga beberapa kali berkolaborasi dengan para distributor kecil dan pemasok lokal, yang menguntungkan para pelaku usaha kecil di

sekitarnya, memperkuat jaringan ekonomi lokal, dan membantu komunitas tumbuh bersama.

Brownies Chips Lumer “GEMARI” menjadi produk unggulan yang dikenal secara nasional, dan kesuksesan produk ini memberikan kontribusi positif pada perekonomian lokal, Bisnis “GEMARI” telah meningkatkan permintaan untuk bahan-bahan lokal seperti cokelat, kopi, matcha, dan juga bahan-bahan lainnya yang terdapat di dalam brownies chips lumer, yang mendukung pertumbuhan industri setempat.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan Hasil dari aktivitas kewirausahaan yang kami jalani menunjukkan bahwa program Wirausaha Merdeka yang ditawarkan sangat dibutuhkan oleh mahasiswa. Melalui penjualan produk di sekitar kampus dan lingkungan rumah, ada banyak manfaat dan pembelajaran yang bisa diperoleh untuk menjadi seorang wirausahawan yang sukses. Kami menyimpulkan bahwa dalam dunia bisnis saat ini, sangat penting untuk melatih para generasi muda untuk berlatih bagaimana caranya menjadi seorang wirausaha. Kemauan dan niat yang kuat untuk berusaha memiliki peran yang sangat penting dalam meraih kesuksesan.

5. SARAN

Saran dalam kegiatan program wirausaha ini agar ditingkatkan lagi dan lebih fokus dalam berproduksi agar mahasiswa lebih cerdas dalam memanfaatkan peluang bisnis, dan bisa memproduksi bisnis yang baru pada periode magang berikutnya.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada WMK pusat, WMK UNJ, mentor, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dan mitra WMK dan kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan melancarkan kegiatan magang program Wirausaha Merdeka angkatan 2 tahun 2023.

Kepada semua pihak yang terlibat, semoga apa yang dilakukan menjadi amal ibadah dan amal jariyah bagi kita semua.

DAFTAR PUSTAKA

Arsyad, H. (2022). PEMBUATAN USAHA RISOL MAYO SALERO KITO DALAM PROGRAM WIRAUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA TAHUN 2022. 3.

Bachtiar, I. Y., & Faridatussalam, S. R. (2024). Pengembangan Semangat Wirausaha pada Industri Pariwisata di Kalangan Generasi Muda Melalui Program Magang Wirausaha Merdeka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, Hal. 177-182.

Buku Panduan Program Wirausaha Merdeka. (2022). Retrieved from Kemendikbudristek: <https://lldikti6.kemdikbud.go.id/>

Ramadhan, F., & Faridatussalam, S. R. (2023). PROGRAM MAGANG WIRAUSAHA MERDEKA MENUMBUHKAN MINAT BERDAYA SAING WIRAUSAHA MAHASISWA. *Jurnal BUDIMAS*.

Suryadi. (2019). KEWIRAUSAHAAN DAN PEMBERDAYAAN PEMUDA DALAM MENGURANGI PENGANGGURAN. *Jurnal Ketenagakerjaan*.

Kemdikbud.go.id.