

Pendekatan Inovatif Melalui Kegiatan Pendampingan untuk Produk Egg Roll Waluh Pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Krisna Cepu Jawa Tengah

Ony Kurniawati^{1*}, Dyah Pelitawati², Titok Waskito Adi³, Mira Gayatri Kartika⁴

^{1,2,3,4}Universitas WR Supratman Surabaya

Email: ¹blue.on.iris@gmail.com, ²dyah.pelita@gmail.com

³titok.pascauniprasby@gmail.com ⁴miragayatri.kartika@gmail.com

(Naskah masuk: 06 Mei 2025, direvisi: 15 Mei 2025, diterima: 16 Mei 2025)

Abstrak

Universitas WR Supratman Surabaya dan UMKM Krisna, yang berlokasi di Jl. Giyanti RT 06 / RW 03, Ngroto – Cepu, bekerja sama dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dengan tujuan meningkatkan inovasi dan kreatifitas dalam produk olahan lokal melalui pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan Egg Roll Waluh khas Cepu, Jawa Tengah. Bentuk dari pelatihan ini adalah berbentuk seminar dan praktik langsung dimana peserta diberi pengetahuan tentang cara mengolah waluh (labu kuning) menjadi produk roti telur bernilai jual tinggi beserta dengan model kewirausahaan yang akan dikembangkan. Materi yang dibahas meliputi pemilihan bahan baku, metode pengolahan, inovasi rasa, dan pengemasan yang higienis dan menarik. Dalam hal pemasaran, pendampingan juga dilakukan secara intensif melalui kerja sama strategis dengan UMKM Krisna sebagai mitra usaha lokal. Dimaksudkan untuk memberi peserta pemahaman yang menyeluruh tentang kegiatan dan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi partisipatif. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta dapat menjadi lebih kreatif dalam membuat dan menjual barang. Diharapkan kerja sama ini dapat berlanjut untuk mempromosikan potensi lokal dan mendorong ekonomi UMKM di daerah Cepu dan sekitarnya.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Egg Roll, Waluh, Inovasi Produk, UMKM

Innovative Approach Through Mentoring Activities for Egg Roll Waluh Products at Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) Krisna Cepu, Central Java

Abstract

WR Supratman University Surabaya and UMKM Krisna, located on Jl. Giyanti RT 06 / RW 03, Ngroto - Cepu, collaborate in this Community Service activity with the aim of increasing innovation and creativity in local processed products through training and mentoring in making Egg Roll Waluh typical of Cepu, Central Java. The form of this training is in the form of seminars and direct practice where participants are given knowledge on how to process waluh (yellow pumpkin) into high-value egg bread products along with the entrepreneurial model that will be developed. The materials discussed include the selection of raw materials, processing methods, flavor innovation, and hygienic and attractive packaging. In terms of marketing, mentoring is also carried out intensively through strategic cooperation with UMKM Krisna as a local business partner. Intended to provide participants with a comprehensive understanding of activities and skills through lectures, demonstrations, direct practice, and participatory discussions. The results show that participants can be more creative in making and selling goods. It is hoped that this collaboration can continue to promote local potential and encourage the UMKM economy in the Cepu area and its surroundings.

Keywords: Community Service, Egg Roll, Pumpkin, Product Innovation, MSME.

I. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan menengah (UMKM) didefinisikan sebagai usaha perdagangan atau usaha kecil, perorangan, kelompok, atau rumah tangga. Ekonomi Indonesia sebagai negara berkembang, sangat bergantung pada UMKM sebagai basisnya. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat untuk menjadi swasembada, terutama dalam hal ekonomi[1]. UMKM sebagai usaha mikro produktif adalah usaha yang dimiliki oleh individu atau perusahaan swasta. Usaha kecil produktif sendiri dapat diartikan sebagai usaha yang berdiri sendiri dan dijalankan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang tidak memiliki, menguasai, atau menjadi anak perusahaan usaha menengah atau besar secara langsung atau tidak langsung.

Setiap tahunnya upaya untuk mendorong UMKM diawasi dan dinilai berdasarkan kontribusinya terhadap PDB, penyerapan tenaga kerja, dan peningkatan investasi, dan penerimaan devisa melalui ekspor barang atau jasa. Dengan mengembangkan industri kreatif, UMKM dapat meningkatkan perekonomian bagi pelaku usaha. Dinas UMKM di setiap daerah umumnya mengimbau kaum muda yang memiliki ide kreatif dan semangat kewirausahaan untuk bergabung dengan UMKM. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa generasi muda memiliki banyak ide inovatif yang dapat diterapkan pada berbagai jenis bisnis, termasuk industri makanan. Hal yang menjadi penciri dari sebuah UMKM adalah bahwa Usaha mikro kecil dan menengah biasanya tidak terlalu menaruh perhatian terhadap faktor fungsional perusahaan seperti manajemen keuangan, produksi, HR, dan pemasaran [2]. UMKM juga dianggap sebagai penggerak roda perekonomian Indonesia karena memiliki peran dalam memperluas lapangan pekerjaan dan berpotensi sebagai upaya untuk penurunan tingkat angka kemiskinan dan pengangguran khususnya di Indonesia [3].

UMKM harus memiliki nilai unik melalui inovasi karena mereka adalah usaha yang adaptif. Dalam pengembangan suatu usaha, inovasi sendiri sangat penting. Jika sebuah produk ingin meningkatkan harga dan nilai jualnya, maka inovasi sangat diperlukan. Di dunia yang semakin maju saat ini, banyak bisnis di Indonesia yang telah berkembang. Tidak mengherankan bahwa banyak bisnis di Indonesia telah berkembang berkat inovasi produk mereka sendiri [4]. Inovasi produk menjadi aspek yang sangat penting bagi bisnis untuk mencapai tujuan perusahaan dan mempertahankan loyalitas pelanggan, selain itu Usaha mikro kecil dan menengah juga memiliki manfaat melalui inovasi produk untuk meningkatkan nilai jual barang atau jasa mereka. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) juga dapat berkembang melalui beberapa langkah dan cara-cara seperti mempermudah akses keuangan, mengadakan pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan keterampilan manajemen, dan menggunakan teknologi digital untuk meningkatkan efisiensi operasional dan memperluas jangkauan pasar [5].

Pemasaran sendiri memiliki ciri-ciri atau indikator yang seringkali digunakan sebagai bagian dari kegiatan penjualan produk dan jasa kepada pelanggan seperti [6]:

- Produk: Produk adalah barang dan jasa yang ditawarkan oleh organisasi. Produk dan layanan ini dapat mencakup fitur, keandalan, kualitas, citra merek, desain, dan atribut lainnya.
- Harga: merupakan upaya dimana pelanggan harus membayar sejumlah uang tertentu untuk mendapatkan barang dan jasa yang dipasarkan.
- Tempat: pada konteks Pemasaran digital dapat menggunakan istilah "tempat" untuk memasarkan barang dan jasa. Dalam hal ini, lokasi ini dapat berupa saluran distribusi atau platform aplikasi.
- Promosi: adalah istilah yang mengacu pada tindakan yang dilakukan oleh perusahaan untuk menunjukkan produk dan layanan yang lebih baik kepada pelanggan dengan tujuan menarik mereka untuk membeli.
- Sumber daya manusia: manusia adalah komponen yang terkait dengan ukuran dan kualitas sumber daya manusia sebuah organisasi. Organisasi yang memiliki sumber daya manusia yang berkualitas tinggi memiliki kinerja dan produktivitas yang lebih baik.
- Proses: proses merupakan cara, prosedur, aliran kegiatan yang dimiliki perusahaan dalam rangka memberikan layanan kepada konsumen.
- Bukti fisik: Faktor atau komponen fisik yang dapat ditunjukkan oleh perusahaan atau pelaku bisnis terkait produk dan layanan yang mereka pasarkan dikenal sebagai bukti fisik. Semakin banyak bukti fisik yang dapat ditunjukkan, semakin baik persepsi bahwa kualitas dan keuntungan yang baik dari produk dan layanan tersebut dijamin.

Inovasi berkaitan erat dengan langkah-langkah dalam pemasaran. Strategi pemasaran berbasis inovasi merupakan suatu rencana yang matang dan terukur untuk mencapai tujuan tertentu. Persaingan bisnis tentu merupakan hal yang tidak dapat dihindari, namun dengan inovasi yang tepat dapat menjadi aspek utama untuk memenangkan persaingan. Beberapa hal yang dapat dilakukan oleh sebuah usaha adalah sebagai langkah dalam strategi pemasaran mereka adalah sebagai berikut [7]:

- Sebuah bisnis harus memenuhi kebutuhan pelanggan, menjaga kualitas dan ketersediaan produk, memastikan kemasan dan label produk yang menarik, dan terus berinovasi untuk membuat produk yang unik dan menarik untuk memenangkan persaingan.
- Unit usaha dapat menggunakan berbagai strategi harga untuk menarik pembeli, seperti memasang harga jelas di produk, menjual dengan harga murah, menawarkan harga khusus untuk pembelian dalam jumlah besar, atau menggunakan harga tetap. Strategi-strategi ini didasarkan pada prinsip bahwa harga sangat memengaruhi keputusan pembelian dari pelanggan.
- Strategi yang tepat untuk menentukan lokasi bisnis sangat penting. pelaku UMKM harus

mempertimbangkan beberapa faktor sebagai kebutuhan pelanggan, keberadaan pesaing, dan keramaian di sekitar lokasi. Lokasi yang mudah dijangkau, strategis, dan luas akan memudahkan pelanggan untuk datang dan membeli produk, serta memberi UMKM kesempatan untuk bersaing dengan perusahaan lain.

- d. Pelaku UMKM dapat menggunakan berbagai strategi promosi, termasuk menawarkan produk baru kepada pelanggan secara langsung, meminta pelanggan untuk memberikan testimoni tentang produk tersebut, memasang iklan di media sosial dan spanduk, memberikan layanan yang ramah, memberikan hadiah kepada pelanggan yang setia, berpartisipasi dalam kegiatan sosial, dan melayani pelanggan secara langsung.

Labu kuning (waluh) memiliki potensi pemasaran yang menjanjikan dan juga memiliki manfaat yang beragam karena adanya inovasi dalam pengolahan dan penggunaan labu kuning, seperti pembuatan eggroll waluh. Ini secara tidak langsung meningkatkan kebutuhan labu kuning di pasar. Tanaman labu kuning sendiri telah lama dibudidayakan di negara-negara seperti Afrika, Amerika Tropik, India, dan Cina. Cucurbita moschata, Cucurbita pepo, Cucurbita maxima, dan Cucurbita mixta adalah beberapa varietas labu kuning yang paling umum ditanam dan dikonsumsi oleh manusia. Seringkali, labu kuning dikirim ke banyak negara di seluruh dunia, termasuk Indonesia. [8].

Pemanfaatan labu kuning (waluh) sendiri di daerah Jawa Tengah bukan merupakan hal yang baru, beberapa penelitian yang terpublikasikan telah banyak membahas terkait hal tersebut misalnya penelitian terdahulu dari Melati dan Hayati tahun 2021 [9] yang membahas mengenai bagaimana industri eggroll waluh berkembang, langkah-langkah dalam mempromosikan produk jadi, dan bagaimana industri ini berdampak pada keadaan sosial ekonomi masyarakat Desa Ngroto Kecamatan Cepu Kabupaten Blora. Adapun penelitian terdahulu lainnya dari Fauzy, dkk tahun 2024 [10] juga menyroti bagaimana evaluasi ergonomi secara menyeluruh terhadap sistem kerja yang diterapkan pada UMKM Eggroll berbasis waluh juga turut memberikan gambaran bagaimana UMKM produksi Eggroll ini ternyata merupakan usaha produktif yang memiliki nilai ekonomis bagi masyarakat daerah tersebut. Saat ini, eggroll waluh Cepu telah menjadi salah satu icon makanan khas oleh-oleh Kota Cepu. Masyarakat sekitar sangat menyukai eggroll waluh Cepu, yang dapat diberikan sebagai oleh-oleh kepada teman dan kerabat diluar kota [11].

Salah satu cemilan khas Kecamatan Cepu, Kabupaten Blora, Jawa Tengah, adalah kue kering gulung (Eggroll) dengan labu kuning. Dengan tekstur yang renyah tetapi rapuh, bentuknya seperti kue semprong, dan diameternya seukuran wafer stik. Kue ini, seperti namanya, mulai populer di Blora dan daerah sekitarnya. Bahan utamanya adalah waluh atau labu, yang dicampur dengan tepung terigu, telur, mentega, susu bubuk, dan santan. Permasalahan yang dihadapi pada bidang industri ini adalah bahwa saat ini semakin banyak industri rumah tangga yang menghasilkan produk yang sama, sehingga produsen wajib untuk terus melakukan inovasi

produk untuk menarik perhatian konsumen [12]. Adapun pertimbangan dari pelanggan saat ingin membeli barang, mereka harus mempertimbangkan beberapa fitur yang ada pada barang tersebut. Oleh karena itu, pengusaha harus mengetahui apa yang disukai oleh pelanggan dan membuat strategi pemasaran yang inovatif untuk memenangkan persaingan.

Berdasarkan dari latar belakang diatas maka kegiatan pengabdian Masyarakat ini menyrot pada salah satu bisnis yang saat ini sangat diminati oleh masyarakat adalah bisnis kuliner yang memiliki ciri khas masyarakat Cepu, yaitu makanan berbasis labu kuning (waluh), yang seringkali diberikan sebagai buah tangan atau oleh-oleh dari orang-orang di luar kota Cepu. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk menciptakan inovasi kewirausahaan dalam bisnis kuliner modern yang menggabungkan ide tentang labu kuning untuk membuat makanan ringan seperti Egg Roll, yang berlokasi di UMKM Krisna Cepu berada di Jl. Giyanti RT 06 / RW 03 Ngroto, Cepu, Jawa Tengah.

II. METODOLOGI KEGIATAN

Pelaksanaan terhadap kegiatan pengabdian masyarakat (Abdimas) ini akan dilaksanakan pada tempat kegiatan usaha yaitu UMKM Krisna, Jl. Giyanti RT 06 / RW 03, Ngroto, Cepu Jawa Tengah. Sasaran pada kegiatan ini adalah para masyarakat yang terlibat langsung dalam proses pengolahan dan produksi Eggroll berbasis waluh dan tidak menutup kemungkinan terbuka bagi masyarakat umum yang ingin mengikuti diluar dari UMKM ini. Adapun materi yang menjadi topik utama atau fokus utama dari kegiatan ini adalah pada proses inovasi produk, seperti membuat versi baru kemasan dengan cara mengubah kemasan dengan desain baru, kualitas, pemasaran, dan menciptakan harga yang kompetitif untuk bersaing dengan pesaing.

Aktivitas ini merupakan bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat, dimana pelaksanaan sosialisasi dan penyampaian materi akan dilakukan dengan menggunakan metode kolaboratif. Metode kolaboratif sendiri adalah model pembelajaran di mana materi pelajaran yang digunakan dalam pelatihan ini diberikan secara langsung dan peserta juga diharapkan aktif berpartisipasi dalam proses pembelajaran [13]. Pemanfaatan metode ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilan berpikir kritis, karena setiap peserta memiliki pengalaman dan latar belakang yang berbeda beda sehingga peserta harus dapat menintegrasikan sendiri materi yang telah di berikan oleh fasilitator kegiatan. Pada referensi yang lain juga menyebutkan manfaat dari model ini melalui kegiatan seminar sebagai upaya untuk mengenalkan dan memaparkan model yang akan digunakan agar dapat dimanfaatkan dengan baik bagi pemateri maupun untuk peserta[14].

Secara teknis, fase kegiatan ini dimulai dengan melihat dan mewawancarai pemilik usaha UMKM Krisna serta perwakilan warga untuk mengetahui masalah yang dihadapi oleh para pelaku UMKM.

Adapun tujuan dan sasaran yang hendak dicapai dengan adanya kegiatan pengabdian Masyarakat baik secara manfaat praktis maupun akademis adalah sebagai berikut:

- Sebagai wujud pengabdian mahasiswa terhadap masyarakat
- Memahami teknik pembuatan makanan ringan Egg Roll
- Memberi pengalaman kepada mahasiswa dalam mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki
- Meningkatkan jiwa kreativitas dalam berwirausaha
- Membekali mahasiswa tentang strategi pemasaran yang sesuai dengan bidang usaha
- Meningkatkan kerjasama perguruan tinggi dengan instansi yang berkaitan dengan disiplin ilmu
- Sebagai media, yang bertujuan untuk memahami keanekaragaman masyarakat dan pola-pola dalam kehidupan mereka.

III. PELAKSANAAN KEGIATAN

Fasilitator dari kegiatan pengabdian ini adalah tim pengabdian masyarakat dan mahasiswa dari Universitas WR Supratman Surabaya bersama UMKM Krisna Cepu. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 6 – 23 November 2023 dengan target peserta sebanyak 150 peserta. Pelatihan kewirausahaan ini seperti yang telah dipaparkan sebelumnya adalah untuk memberikan wawasan dan pengetahuan kepada pelaku UMKM agar dapat menjadi wirausaha mandiri dan menjangkau pemasaran yang lebih luas. Pengelola Pusat Pelatihan Pertanian Perdesaan Swadaya (P4S) Annisa di Kecamatan Cepu, Kabupaten Blora, Provinsi Jawa Tengah, mengatakan bahwa membuat makanan ringan dari waluh atau labu kuning yang disebut Egg Roll dapat mencatatkan omzet rata-rata Rp15 juta per bulan dengan jumlah produksi 500 hingga 1.000 dus Egg Roll.

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan melakukan sambutan dan pemaparan materi terkait kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan. Pada pemaparan materi menggunakan pendekatan ceramah dan diskusi interaktif untuk menciptakan suasana hangat dan mendorong peserta agar lebih aktif dalam bertanya dan menyampaikan informasi. Metode ceramah cocok sebagai pendukung awal untuk efektivitas pelatihan, tetapi harus dikombinasikan dengan praktik langsung dan demonstrasi untuk meningkatkan keterlibatan peserta dan menjamin transfer keterampilan berjalan dengan baik [15].



Gambar 1. Sambutan dan Pemaparan Materi

Pada sesi ini pemaparan materi yang disampaikan meliputi konsep dan aspek dalam pemasaran produk, pemanfaatan kanal digital dan bagaimana langkah-langkah yang dapat ditempuh untuk menghasilkan keuntungan yang optimal khususnya pada usaha UMKM. Selain itu, para peserta dididik tentang cara menyusun perencanaan bisnis dan pengembangan produk, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pembuatan produk dan akhirnya pada proses pengemasan produk yang siap jual.

Pada pelaksanaan kegiatan selain pemaparan materi kewirausahaan, para peserta juga dapat mempraktekkan secara langsung bagaimana pengolahan dari labu kuning hingga menjadi cemilan *Egg Roll* dengan bahan baku dasar antara lain adalah:

- Tepung terigu tinggi protein
- Margarin
- Labu kuning
- Gula pasir
- Telur
- Susu bubuk SP
- Vanila



Gambar 2. Bahan Baku Labu Kuning (Waluh)

Labu kuning (waluh) dikenal pula sebagai makanan lokal yang kaya gizi, sehingga juga cocok digunakan sebagai bahan

baku dari makanan ringan yang sehat. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah jenis sayuran buah yang tidak mengandung lemak jenuh dan kaya akan kalori, serat, antioksidan, mineral, dan vitamin. Labu kuning juga mengandung banyak vitamin antioksidan, seperti vitamin A 180 SI, vitamin B 0,08 mg, dan vitamin C 2 mg [13].

Pada proses ini kemudian dilanjutkan dengan mengukus labu kuning (waluh) dengan cara meletakkan potongan labu ke dalam panci besar dengan saringan pengukus. Pasang tutup panci dan dididihkan air dengan api sedang-besar.



Gambar 3. Proses Penghalusan Labu Kuning (Waluh)

Pada proses pengukusan pastikan labu kuning tidak terkena air. Isi panci dengan 2-5 cm air. Setelah air mendidih, gunakan api sedang dan kukus labu kuning selama delapan hingga dua belas menit atau sampai lunak. Paska pengukusan dilanjutkan dengan proses penghalusan labu kuning dengan cara memasukkan labu kuning yang telah dipotong dadu ke dalam blender untuk menghaluskannya selama sekitar 3 menit hingga lembut dan bebas dari gumpalan. Selain itu, labu kuning yang telah mengalami proses pengukusan dapat berfungsi sebagai pewarna alami untuk produk yang akan dibuat menggunakan bahan ini [16]. Proses kemudian dilanjutkan dengan proses pencampuran adonan seperti pada gambar 4 berikut ini:



Gambar 4. Proses Pencampuran Adonan

Setelah adonan tercampur maka proses berikutnya adalah proses pencetakan adonan dengan menggunakan cetakan

adonan yang umumnya digunakan untuk membuat kue semprong. Pada proses ini hal yang perlu diperhatikan adalah aroma khas yang dihasilkan oleh labu kuning ini, aroma ini dapat menjadi kelebihan dan keunggulan dari sebuah produk, oleh karena itu pada pembuatan Egg roll ini didapatkan aroma harum, yang berasal dari tepung labu kuning dan bahan tambahan, seperti telur dan margarin. Kuliatas yang dihasilkan akan memiliki aroma yang berbeda sesuai dengan suhu dan lamanya pemanggangan [17].



Gambar 5. Proses Pembuatan *Egg roll*

Proses pembuatan dilakukan dengan cara memanaskan cetakan *egg roll*, selanjutnya menuangkan adonan ke dalamnya dan panggang selama dua menit hingga matang. Setelah matang, *egg roll* waluh selagi masih panas dilakukan penggulungan Sehingga terbentuk adanya bentuk yang khas seperti gulungan.



Gambar 6. Hasil Produk Jadi *Egg roll* Waluh

Setelah digulung, biarkan *egg roll* waluh tersebut untuk dingin dahulu sekitar kurang lebih selama lima menit untuk membuat teksturnya lebih keras. Setelah dingin, *egg roll* waluh siap untuk dikemas dan disimpan. Tingkat kerenyahan produk ini ditentukan oleh jumlah pati sagu yang digunakan.

Apabila pati sagu yang ditambahkan semakin banyak, maka semakin rendah pula tingkat kerenyahan dari produk egg roll tersebut [18].



Gambar 7. Proses Pengemasan

Produk yang telah dikemas disimpan di tempat yang bersih, kering, dan perlu dipastikan agar terlindung dari sinar matahari langsung. Tahapan terakhir adalah pengemasan produk, di mana produk dikemas secara individual, seperti egg roll dikemas dalam kemasan sekunder seperti kotak karton atau dus. Desain kemasan sekunder yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperkuat citra merek. Untuk menjaga kualitas produk sampai ke tangan pembeli, suhu penyimpanan yang disarankan adalah suhu ruang yang stabil [19]. Adapun manfaat dari pengemasan adalah:

- Melindungi barang-barang selama proses distribusi, transportasi dan penyimpanan.
- Memudahkan penanganan terhadap produk dengan jumlah yang besar.
- Sebagai tempat informasi seperti informasi merek, tanggal kedaluwarsa, dan informasi nutrisi.

Hasil dari pengemasan ini seperti contoh sampel produk jadi pada gambar 8 berikut ini:



Gambar 8. Kemasan Produk Egg Roll

Kegiatan pengabdian masyarakat ini di tutup dengan adanya sesi dokumentasi dan foto bersama antara perwakilan

UMKM dan pihak universitas beserta mahasiswa seperti pada gambar 9 berikut ini:



Gambar 9. Dokumentasi dan Foto Bersama Peserta

Pada penutupan kegiatan ini selain dengan sesi foto bersama juga dilakukan penyerahan secara simbolis modul pelatihan dan contoh dari desain dan rancangan kemasan produk dari egg roll waluh yang telah didiskusikan bersama peserta pelatihan.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa Pelatihan dan Pendampingan Kreativitas Inovasi Produk Egg Roll Waluh Khas Cepu telah terlaksana dengan baik dan mendapat respons positif dari mitra UMKM Krisna, yang berlokasi di Jl. Giyanti RT 06 / RW 03, Ngroto – Cepu, Jawa Tengah. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah waluh (labu kuning) menjadi produk inovatif berupa egg roll yang bernilai jual tinggi. Kerja sama antara Universitas WR Supratman Surabaya dengan UMKM Krisna terbukti mampu memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan produk lokal, mulai dari proses produksi, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Produk egg roll waluh kini memiliki potensi untuk dipasarkan lebih luas dengan identitas khas daerah yang kuat.

Adapun Saran dan rekomendasi yang dapat diberikan dari adanya kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Pengembangan Produk
UMKM Krisna diharapkan terus melakukan inovasi baik dari segi varian rasa, bentuk, maupun kemasan produk untuk menarik minat konsumen yang lebih luas.
2. Peningkatan Promosi dan Digital Marketing
Disarankan agar promosi produk tidak hanya dilakukan secara konvensional, tetapi juga memanfaatkan media sosial dan marketplace untuk menjangkau pasar digital yang lebih luas.
3. Keberlanjutan Kerja Sama
Diharapkan kerja sama antara Universitas WR Supratman Surabaya dan UMKM Krisna dapat terus dilanjutkan melalui program-program pendampingan lanjutan yang fokus pada penguatan manajemen usaha, legalitas produk, dan sertifikasi halal.
4. Replikasi Model Pemberdayaan

Model pelatihan dan pendampingan ini dapat dijadikan contoh untuk memberdayakan UMKM lain di wilayah sekitar Cepu dan daerah lainnya yang memiliki potensi sumber daya lokal.

V. REFERENSI

- [1] R. Aditya and R. Y. Rusdianto, "Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM," *J. Pelayanan dan Pengabd. Masy. Indones.*, vol. 2, no. 2, pp. 96–102, 2023, doi: 10.61132/manuhara.v2i1.568.
- [2] D. Pinem, "Digitalisasi Manajemen Pada Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) di Depok Jawa Barat," *J. IKRAITH-Abdimas*, vol. 5, no. 1, pp. 172–183, 2021.
- [3] A. L. M. Sitanggang *et al.*, "Peningkatan Kinerja UMKM dalam Kluster Kue Kering di Kabupaten Cianjur," *Dedik. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 16–31, 2022.
- [4] A. R. Putti, "Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Usaha Kreatif All Crafts Supply Kota Jambi," *J. Din. Manaj.*, vol. 8, no. 4, pp. 141–152, 2020.
- [5] E. P. Ningrum, S. M. S. E. Nursyamsi, and N. Siregar, "Faktor Terkait Kesenjangan Ekonomi dan Kesejahteraan," *Prive J. Ris. Akunt. dan Keuang.*, vol. 7, no. 2, pp. 116–126, 2024.
- [6] N. T. Hariyanti and A. Wirapraja, "Pengaruh Bauran Pemasaran Digital sebagai Pengembangan Strategi Pemasaran Menggunakan Model SOSTAC untuk Mendukung Keputusan Pemilihan Kampus," *KONSTELASI Konvergensi Teknol. dan Sist. Inf.*, vol. 4, no. 1, pp. 24–34, 2024.
- [7] D. N. S. Rambe and Z. M. Nawawi, "Analisis Strategi Pemasaran dalam Menghadapi Persaingan Bisnis," *J. Ilm. Ilmu Manaj. Magister*, vol. 1, no. 2, pp. 90–95, 2022.
- [8] Darsan, "Analisis Nilai Tambah Eggroll Waluh Pada Industri Skala Rumah Tangga Studi Kasus di Desa Ngroto Kecamatan Cepu Kabupaten Blora Propinsi Jawa Tengah," *J. Univ. Bojonegoro*, vol. 1, no. 1, pp. 1–11, 2016.
- [9] B. R. Melati and R. Hayati, "Eksistensi Industri Eggroll Waluh Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Ngroto Kecamatan Cepu Kabupaten Blora," *Edu Geogr.*, vol. 9, no. 1, pp. 9–17, 2021, [Online]. Available: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/edugeo>.
- [10] M. R. Fauzy, L. T. Aprilia, K. Erliana, I. Anggraeni, and K. Khotimah, "UMKM EGGROLL WALUH DONNA MENGGUNAKAN METODE REBA (Analysis of Work Posture and Redesign of Work Facilities in UMKM Eggroll Waluh Donna Using The Reba Method)," *J. Ind. Eng. Technol. Innov.*, vol. 02, no. 02, pp. 60–68, 2024.
- [11] S. Novelina, "PEMAHAMAN DAN PENGAMALAN PEDAGANG DALAM PRAKTIK ZAKAT PERDAGANGAN (Studi Kasus Home Industry Eggroll Waluh Cepu)," UIN Raden Mas Said, 2023.
- [12] Z. M. Fitriati, H. Irianto, and R. Aulia Qonita, "Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Egg Roll Pada Home Industry Egg Roll Di Kecamatan Cepu Kabupaten Blora," *Agrista*, vol. 5, no. 1, pp. 155–162, 2017.
- [13] A. Fitri, H. Burhanudin, N. Huda, and R. Ikhsan, "Pelatihan Pemasaran Produk Melalui Media Online dan Pembuatan Izin Usaha Bagi Pelaku UMKM di Desa Simorejo Bojonegoro," *J. Abdi Insa.*, vol. 9, no. 2, pp. 1125–1134, 2022.
- [14] R. R. Marlina, W. Sejati, W. A. Nisa, U. Pujayanti, R. Sopian, and W. Noergana, "Rancang Bangun Website Desa Citengah untuk Pengembangan Promosi Potensi Desa," *JPPM (Jurnal Pengabd. dan Pemberdaya. Masyarakat)*, vol. 6, no. 1, p. 193, 2022, doi: 10.30595/jppm.v6i1.7667.
- [15] B. Adiwena and A. Wirapraja, "Sosialisasi Dan Pelatihan Pengembangan Kompetensi Hard Skill Dan Soft Skill Bagi Siswa-Siswi Sma Surabaya Dalam Mempersiapkan Era Industri 5.0," *J. Abadimas Adi Buana*, vol. 6, no. 02, pp. 195–203, 2023.
- [16] E. Stefania, M. M. Ludong, and Y. Y. E. Oessoe, "Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar," *J. Teknol. Pertan. (Agricultural Technol. J.)*, vol. 12, no. 1, p. 44, 2021, doi: 10.35791/jteta.v12i1.38926.
- [17] Y. V. Rading, W. Mushollaeni, and W. Wirawan, "Pembuatan Egg Roll dari Tepung Labu Kuning (Cucurbita Muschata Duch) Modifikasi Sebagai Pengganti Tepung Terigu," *J. Ris. Multidisiplin dan Inov. Teknol.*, vol. 2, no. 01, pp. 86–100, 2023, doi: 10.59653/jimat.v2i01.350.
- [18] A. M. P. Dewi, B. Santoso, and F. Kambu, "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Egg roll Berbasis Komposit Pati Sagu," *J. Apl. Teknol. Pangan*, vol. 8, no. 2, pp. 60–66, 2019, doi: 10.17728/jatp.4266.
- [19] Marsiah *et al.*, "Peran Mahasiswa Dalam Inovasi Dan Pemasaran Stick Labu Kuning Di Desa Mekar Indah," *J. Budimas*, vol. 06, no. 01, pp. 6–7, 2024, [Online]. Available: <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/12127>.