



COMMUNITY ENGAGEMENT ARTICLE

Penjualan Gabin Fla Susu Menggunakan *Website*

Mujur ^{1*} | Alya Dhera ² | Arfanita Indriyani Arifin ³ | Nurmia ⁴ | Amin Bintang Gemayel ⁵
| Sapar ⁶

^{1*,2,3,4,5} Program Studi Rekayasa Perangkat Lunak, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Palopo, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia.

⁶ Program Socio-Technopreneur, Universitas Muhammadiyah Palopo, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia.

Correspondence

^{1*} Program Studi Rekayasa Perangkat Lunak, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Palopo, Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia.
Email: mujur@umpalopo.ac.id.

Funding information

Universitas Muhammadiyah Palopo.

Abstract

Utilizing a website in selling creative food products can arouse the interest of potential buyers in the buying and selling process because the quality and trustworthiness of the products sold is guaranteed, gabin biscuits are the basic ingredient and flan is the filling and the sales instrument via the website adds to the impression of modernizing MSMEs in order to create advanced MSMEs for Indonesia. This Gabin Fla product also adds value to students' creativity because it is almost impossible to find this product in grocery stores or supermarkets in the Palopo area. The methods for implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are input, conducting market surveys to determine market conditions. Next is a feasibility study of the business to be run. The final stage is selecting materials and providing a place as well as facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making gabin fla starts from the preparation of materials and tools until the milk gabin fla is ready to be marketed. Output, namely the creative result of milk gabin fla which is ready to be consumed and marketed to consumers. The final one is evaluation, namely this stage is carried out when the production of milk gabin fla products has been completed. At this stage we will review what shortcomings make consumers dissatisfied with consuming our products. Conclusion: selling gabin fla using this website which has sales value can provide skills to students to remain innovative and creative in processing traditional snacks by innovating with websites, providing opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive, modern understanding of entrepreneurial concepts, and building student enthusiasm for keep doing business.

Keywords

Gabin; Milk; Website.

Abstrak

Pemanfaatan website dalam penjualan produk makanan kreatif dapat membangkitkan minat calon pembeli dalam proses jual beli karena produk yang dijual lebih terjamin kualitas dan kepercayaannya, biskuit gabin sebagai bahan dasar dan fla sebagai isian dan instrumen penjualannya melalui website menambah kesan modernisasi UMKM demi terwujudnya UMKM yang maju untuk Indonesia. Tujuan pembuatan produk gabin fla ini juga menambah nilai kreatifitas mahasiswa karena hampir tidak ada didaparkannya produk ini di toko kelontong atau di supermarket di kawasan palopo. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan gabin fla dimulai dari persiapan bahan dan alat sampai gabin fla susu siap dipasarkan. Output, yaitu hasil kreatifitas gabin fla susu yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk gabin fla susu telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak merasa puas mengonsumsi produk kami. Kesimpulan penjualan gabin fla menggunakan website ini yang bernilai jual dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah jajanan tradisional dengan menginovasikan dengan website, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, modern, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis. Saran dalam kegiatan penjualan gabin fla susu ini perlu inovasi dan varian isi atau rasa yang beraneka ragam agar calon konsumen lebih tertarik untuk membeli produk dan demi meningkatkan usaha jangka panjang dan kami harap dapat memperluas peluang kerja.

Kata Kunci

Gabin; Susu; Website.

1 | PENDAHULUAN

Gabin adalah cemilan tradisional yang sudah terkenal sejak tahun 1990-an. Gabin tape original sering diproduksi di toko-toko kecil, namun usaha gabin fla dengan topping varian rasa seperti coklat, greentea, tiramisu, vanilla masih terbilang sangat jarang bahkan mungkin tidak ada yang memproduksinya. Dengan dua keping biskuit berbentuk persegi yang diberi isian seperti *sandwich*, kue ini menjadi cemilan populer khas Samarinda. Dengan campuran tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, susu kental manis dan air adonan kemudian diaduk dan dimasak dengan api sedang yang kemudian setelah dingin selanjutnya diapitkan oleh 2 buah biskuit bak pembuatan *sandwich*. Selain isian fla atau campuran tepung terigu, gula pasir, susu bubuk dan susu kental manis, gabin juga dapat di isi dengan beraneka jenis isian sesuai keinginan, seperti tape, ekstrak buah, ataupun isian lainnya, gabin merupakan makanan yang disukai masyarakat pada tahun 1990-an karena bahan yang relatif mudah didapat dan hasil produksinya yang terbilang enak. Biskuit gabin ini umumnya berbentuk persegi, tebal dan terasa keras saat dipegang. Tapi begitu dimakan, renyah dan lembut. Kue gabin ini dapat dijumpai dimana saja mulai dari toko kelontong, supermarket ataupun masakan buatan rumah karena harga yang relatif murah. Pada Usaha mikro kecil menengah (UMKM) mempunyai peran penting dan strategis bagi pertumbuhan ekonomi negara, baik negara berkembang maupun negara maju (Buana Perjuangan Karawang *et al.*, n.d.). Produk rumahan adalah barang yang akan menjadi begitu luas dipergunakan dalam program pengembangan pemasaran (Ahmad Imam 1502131516, n.d.). Fla adalah produk susu khas Belanda yang terbuat dari susu segar. Kata '*vla*' pertama kali didokumentasikan pada abad ke-13 dan awalnya merujuk pada bahan seperti *custard* yang melapisi kue atau produk pangangan lainnya. Kata *vlaai* merupakan kata yang masih berhubungan dan umumnya merujuk kepada sejenis pai. Fla atau *custard* termasuk kedalam makanan selingan atau hidangan penutup yang enak yang bisa konsumsi oleh beberapa kalangan masyarakat, seperti anak-anak, remaja, dan dewasa. Fla atau *custard* memiliki rasa yang manis dan berstektur lembut, biasanya digunakan untuk hiasan, isian, atau topping aneka jenis kue. Fla biasanya terbuat dari gula, susu, atau cream dan tepung (Mardiah *et al.*, 2021).

Tujuan ini bertujuan untuk membandingkan efektivitas antara penjualan offline dan online atau melalui website serta mengurangi potensi bertambahnya jumlah pengangguran pada freshgraduate yang semakin meningkat (Wahyuningsih *et al.*, 2022), dan hendaknya juga bisa menyaring dan memilah hal yang baik bagi kita dan dijadikan Kecanggihan teknologi ini menjadi peluang kita untuk bersaing di dalam, untuk berkarya menghasilkan nilai positif. Kue gabin awalnya berasal dari sebuah nama iscuit bermerek Gabin yang terkenal dan iscuit di wilayah Samarinda. Kue gabin sekarang menjadi salah satu oleh-oleh khas Samarinda yang dirasa wajib dibawa pulang saat berpergian ke sana [3]. Kue ini memiliki tekstur seperti malkist atau iscuit, tetapi lebih rapuh. Biskuit merupakan salah satu makanan ringan yang tersedia di pasar (Whiteley 1971), iscuit merupakan produk hasil pemanggangan adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan shortening, emulsifier, bahan penambah cita rasa, pengembang, dan sebagainya sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10%. Ada beberapa macam iscuit yang dikenal oleh masyarakat, salah satunya adalah gabin. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha, khususnya dalam mengelola kue gabin menjadi jajanan dengan berbagai rasa yang disukai oleh masyarakat. Manfaat yang diharapkan adalah terciptanya peluang usaha baru bagi mahasiswa, yang pada gilirannya dapat berkontribusi dalam mengurangi tingkat pengangguran di kalangan generasi muda.

2 | METODE

Sasaran kegiatan ini adalah penduduk Palopo, para dosen, dan mahasiswa(i) Universitas Muhammadiyah Palopo. Penelitian ini dipusatkan di kota Palopo karena lokasi ini memungkinkan kemudahan akses bahan baku berkualitas dan banyaknya mahasiswa serta masyarakat yang gemar ngemil, sehingga mendukung potensi pengembangan usaha. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini meliputi tahapan *input*, proses, *output* (produk), dan evaluasi, di mana *input* mencakup pengadaan bahan, proses melibatkan pengolahan kue gabin, *output* berfokus pada produk jadi, dan evaluasi digunakan untuk menilai keberhasilan usaha.

Sebelum memulai produksi, kami melakukan survei pasar untuk memahami kondisi pasar, minat konsumen, dan meninjau produk sejenis agar dapat menetapkan harga yang sesuai dengan daya beli masyarakat. Setelah survei, kami melaksanakan studi kelayakan untuk memastikan usaha ini memiliki prospek jangka panjang dan menganalisis potensi keuntungan. Tahap ini juga melibatkan pemilihan bahan, penyediaan tempat, serta sarana dan prasarana yang mendukung produksi. Proses pembuatan gabin fla susu dilakukan pada Desember 2023 dengan bahan-bahan yang dibeli di pasar tradisional dan alat-alat dari toko terdekat. *Output* dari produksi ini adalah gabin fla susu yang

sehat, gurih, dan dapat dinikmati oleh semua kalangan, sebagai alternatif jajanan sehat tanpa bahan pengawet. Tahap evaluasi akan dilakukan saat produksi berlangsung untuk meninjau kekurangan yang mungkin mempengaruhi minat konsumen dan potensi keuntungan usaha, guna memastikan pengembangan yang berkelanjutan.

3 | HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi. Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat:



Gambar 1. Bahan dan alat yang digunakan tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, margarin, biskuit gabin, susu kental manis, kompor gas, wajan, sodet, baskom

Proses produksi gabin fla susu melibatkan beberapa tahap, yaitu: pertama, campurkan tepung terigu, gula pasir, susu Dancow, susu kental manis, dan satu gelas air. Kemudian, masak campuran tersebut dengan api sedang sambil terus diaduk hingga adonan mengental dan kalis. Setelah itu, ambil satu keping gabin, isi dengan fla yang telah didinginkan, dan tutup kembali dengan satu keping gabin lainnya, lalu rapikan. Panaskan minyak, kemudian goreng gabin yang telah diisi hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan sebelum disajikan.



Gambar 2. Proses pembuatan gabin fla

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa adalah gabin fla susu. Makanan ini tidak hanya enak dan gurih, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Kandungan vitamin D, A, B12, dan B2 dalam susu berfungsi untuk meningkatkan kekebalan tubuh dalam melawan infeksi, sehingga tubuh tetap segar dan tidak mudah lemas. Selain itu, vitamin yang terkandung dalam gabin fla juga baik untuk kesehatan mata, menjadikannya ideal bagi anak-anak untuk mendukung pertumbuhan mereka. Gabin fla susu ini juga mengandung protein dengan zat besi yang bermanfaat untuk kesehatan secara keseluruhan. Adapun hasil dari produksi ini adalah sebagai berikut:



Gambar 3. *Output* Gabin Fla Susu

Evaluasi dilakukan setelah proses pembuatan gabin fla selesai. Pada tahap ini, kami akan meninjau kekurangan yang membuat konsumen mungkin tidak menyukai rasa produk kami, serta faktor-faktor yang dapat menghambat pencapaian target keuntungan dan perkembangan usaha yang direncanakan. Evaluasi mencakup kualitas produk, bahan-bahan yang digunakan, biaya produksi, harga jual gabin fla, dan strategi pemasaran produk. Kami juga akan mengevaluasi efektivitas pemasaran, baik secara *online* maupun *offline*. Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk gabin fla yang dilakukan melalui berbagai saluran.



Gambar 4. Dokumentasi pemasaran secara *online* dan *offline*

3.2 Pembahasan

Dalam upaya memulai produksi gabin fla, langkah awal yang dilakukan adalah survei pasar untuk memahami preferensi konsumen dan kondisi pasar yang ada. Survei ini bertujuan untuk mengidentifikasi harga yang dapat diterima oleh pasar dan menilai prospek kelangsungan usaha. Studi kelayakan juga dilakukan untuk mengevaluasi potensi jangka panjang dari usaha ini. Sebagaimana dikemukakan oleh Prihamdani *et al.* (n.d.), inovasi dan digitalisasi dalam UMKM sangat penting untuk keberlangsungan usaha di era modern, di mana pelaku usaha perlu terus beradaptasi dengan teknologi untuk memperluas pangsa pasar dan meningkatkan efisiensi operasional (Prihamdani *et al.*, 2023). Proses produksi gabin fla dimulai dengan pemilihan bahan-bahan berkualitas seperti tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, dan susu kental manis, yang kemudian diolah melalui serangkaian tahapan produksi. Proses ini melibatkan pemasakan fla, pengisian biskuit, hingga penggorengan untuk mencapai tekstur dan rasa yang diinginkan. Pentingnya pemilihan bahan yang tepat juga diungkapkan oleh Mardiah *et al.* (2021) dalam penelitiannya tentang karakteristik fisikokimia fla instan, di mana kualitas bahan baku sangat mempengaruhi hasil akhir produk (Mardiah *et al.*, 2021).

Produk akhir berupa gabin fla susu memiliki nilai tambah berupa kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan, terutama bagi anak-anak dan orang dewasa. Produk ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan camilan sehat yang tetap memiliki cita rasa yang enak. Hasil penelitian oleh Wahyuningsih *et al.* (2022) juga menunjukkan bahwa produk berbasis fla dapat diterima dengan baik oleh konsumen jika dikemas dan dipasarkan dengan strategi yang tepat (Wahyuningsih *et al.*, 2022). Evaluasi produk dilakukan setelah tahap produksi untuk menilai kekurangan yang mungkin terjadi, seperti rasa atau tekstur yang tidak sesuai dengan harapan konsumen. Selain itu, evaluasi juga mencakup analisis biaya produksi dan strategi pemasaran untuk memastikan usaha ini dapat berjalan secara berkelanjutan. Menurut Anggraeni (2023), evaluasi yang berkelanjutan sangat penting untuk mengidentifikasi dan memperbaiki kelemahan dalam

produk dan strategi pemasaran, yang pada akhirnya akan meningkatkan daya saing produk di pasar (Anggraeni, 2023). Dari hasil pembahasan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan strategi digital dan inovasi produk seperti yang dilakukan pada gabin fla susu sangat efektif dalam meningkatkan daya saing UMKM. Pentingnya digitalisasi dalam memperluas pangsa pasar juga telah dibuktikan oleh penelitian lain, seperti yang dilakukan oleh Harto *et al.* (2019), yang menekankan peran pemasaran internet dalam meningkatkan pendapatan UMKM (Harto *et al.*, 2019).

4 | KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan proses penjualan gabin fla secara online ini bahwa yang kami buat gabin fla susu yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif dan memiliki motivasi yang tinggi untuk mendirikan usaha. Saran dalam kegiatan penjualan gabin fla susu ini perlu inovasi dan varian isi atau rasa yang beraneka ragam agar calon konsumen lebih tertarik untuk membeli produk dan demi meningkatkan usaha jangka panjang dan kami harap dapat memperluas peluang kerja

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada bapak dosen yang telah membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terimakasih juga kepada segenap rekan dan semua pihak yang terlibat dalam proses pembuatan produk ini sehingga hasil yang diperoleh sesuai dengan perencanaan. Kritik dan masukan dapat membantu kami untuk menjadi acuan kami kedepannya dalam pembuatan produk selanjutnya.

REFERENSI

- Agustina, M. D. P., & Sukerni, N. K. (2021). Pemberdayaan masyarakat di masa pandemi melalui pelatihan usaha pembuatan kue (ukm) dan penyusunan buku laporan keuangan di desa peliatan, ubud, bali. *Jurnal Sewaka Bhakti*, 6(1), 22-29.
- Anggraeni, A. Z. (2023). *Analisis Usaha Kue Gabin Isi Labu Kuning" Gabin Pumpkins" di Desa Sidomulyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Harto, D., Pratiwi, S. R., Utomo, M. N., & Rahmawati, M. (2019). Penerapan internet marketing dalam meningkatkan pendapatan pada UMKM. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 39-45. DOI: <https://doi.org/10.31294/ji.v5i2.4027>.
- Hayaty, M., & Meylasari, D. (2018). Implementasi Website Berbasis Search Engine Optimization (SEO) Sebagai Media Promosi. *Jurnal Informatika*, 5(2), 295-300.
- Hidayanto, A. F., Hamat, B., & Ariff, N. S. B. N. A. (2022, December). A systematic literature review on the development of traditional regional food packaging as regional identity. In *3rd Borobudur International Symposium on Humanities and Social Science 2021 (BIS-HSS 2021)* (pp. 793-799). Atlantis Press. DOI: https://doi.org/10.2991/978-2-494069-49-7_134.
- Junus, D., Mohammad, R. A., Mantali, T. F., Wahab, A. A., Mamonto, R., Mangalo, F., ... & Ernikawati, E. (2021). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BANANA GABIN DI DESA PILOLAHUNGA, KECAMATAN POSIGADAN, KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW SELATAN. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2). DOI: <https://doi.org/10.32662/insancita.v3i2.1720>.
- Kosasi, S. (2014). Pembuatan sistem informasi penjualan berbasis web untuk memperluas pangsa pasar. *Prosiding Snatif*, 225-232.
- Mardiah, M. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (Cucurbita moschata D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Jurnal Agritechnology*.
- Munandar, J. M., Widyastuti, H., Zahra, N., & Handayani, N. (2023). Peningkatan Pengetahuan Pemasaran UMKM melalui Pelatihan Perbaikan Kemasan dan Penjualan di Marketplace di Desa Cibadak, Kecamatan Ciampea,

Bogor. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(3), 404-412.

Prihamdani, D. (2023). Sosialisasi Pentingnya Inovasi Dan Digitalisasi Terhadap Umkm Melalui Program Kerja Kkn. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 3(1), 1183-1190.

Prihamdani, D. (2023). Sosialisasi Pentingnya Inovasi Dan Digitalisasi Terhadap Umkm Melalui Program Kerja Kkn. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 3(1), 1183-1190.

Puspitasari, T. D., Anita, N., & Iqbaal, M. (2016). Strategi peningkatan pemasaran dan penjualan melalui pembuatan website e-commerce. *Prosiding*.

WAHYUNDARI, K. A. (2018). *STUDI PEMBUATAN GABIN VLA BAYAM* (Doctoral dissertation, JURUSAN GIZI).

Wahyuningsih, D. W., Santoso, S., & Ayuntika, R. D. (2022). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI KELOMPOK PKK DESA TASIKHARGO MELALUI PEMBUATAN KUE GABIN ANTI AMBYAR. *Jurnal Terapan Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), 8-15. DOI: 10.24269/jteb.v2i1.4783.

Wahyuningsih, D. W., Santoso, S., & Ayuntika, R. D. (2022). PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI KELOMPOK PKK DESA TASIKHARGO MELALUI PEMBUATAN KUE GABIN ANTI AMBYAR. *Jurnal Terapan Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), 8-15. DOI: 10.24269/jteb.v2i1.4783.

How to cite this article: Mujur, Dhera, A., Arifin, A. I., Nurmia, Gemayel, A. B., & Sapar. (2024). Penjualan Gabin Fla Susu Menggunakan Website. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 267-272. <https://doi.org/10.59431/ajad.v4i2.338>.