

MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS DI MASA PANDEMI DENGAN MENCIPTAKAN PELUANG USAHA UNTUK MENDAPATKAN LABA

Nurul Fajriyah, Andini Roswanti, Nandang Ridwan Setiawan, Diana Harahap

Sarjana Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Pamulang

Nurulfajriyah6644@gmail.com, andini.roswanti.ak4@gmail.com, nandangridwan11@gmail.com,

dianaharahap139@gmail.com

Abstrak

Sejak awal tahun 2020 hingga Sekarang hampir seluruh belahan dunia sedang mengalami pandemi COVID19. Hampir seluruh sektor perekonomian terganggu akibat adanya virus tersebut. Gangguan terhadap dunia usaha, larangan bepergian, penutupan sekolah dan langkah penutupan lainnya membawa dampak kurang baik yang menyebabkan perekonomian menurun dan banyak karyawan harus kehilangan pekerjaannya. Para pekerja tidak hanya mengalami kerentanan dalam hal ekonomi, akan tetapi dalam hal kesehatan juga. Agar kita semua tetap aman tidak beraktivitas di tengah wabah ini tetapi dapat menambah pendapatan (laba). Salah satu bisnis yang cukup potensial untuk dijalankan adalah *frozen food* atau makanan beku. Selain lebih praktis dan tahan lama, *frozen food* juga tengah digandrungi oleh masyarakat. Pengabdian Kepada Masyarakat di Jln.Merpati Cipayung-Ciputat Tangerang Selatan adalah bahwa kita tetap bisa mendapatkan laba di masa pandemi dengan mengurangi resiko penyebaran virus covid 19 karena media pemasaran akan dilakukan secara online.

Kata Kunci : Aktivitas , Laba , Makanan Beku

Abstrak

Since the beginning of 2020 until now, almost all parts of the world are experiencing the COVID19 pandemic. Almost all sectors of the economy are affected by the virus. Disruption to the business world, travel bans, school closings and other closing measures have had a negative impact, causing the economy to decline and many employees having to lose their jobs. The workers experience vulnerability not only in economic terms, but in terms of health as well. So that we are all safe from doing activities in the midst of this epidemic but can increase income (profit). One of the potential businesses to run is frozen food. In addition to being more practical and durable, frozen food is also being loved by the community. Community service at Merpati Cipayung Street-Ciputat Tangerang Selatan is that we can still get profit during the pandemic by reducing the risk of spreading the Covid 19 virus because the marketing media will be carried out in a straightforward manner. on line.

Keywords: Health, Profit, Frozen Food

PENDAHULUAN

Sejak awal tahun 2020 hingga Sekarang hampir seluruh belahan dunia sedang mengalami pandemi COVID-19. Sudah banyak korban berjatuh akibat virus COVID-19 yang penyebarannya begitu cepat. Hampir seluruh sektor perekonomian terganggu akibat adanya virus tersebut. Dampaknya menyebabkan dunia di Karantina. Gangguan terhadap dunia usaha, larangan bepergian, penutupan sekolah dan langkah penutupan lainnya membawa dampak kurang baik yang menyebabkan perekonomian menurun dan banyak karyawan harus kehilangan pekerjaannya. Krisis ekonomi juga berdampak pada kondisi kerja, upah dan akses atas perlindungan sosial, dengan dampak negatif khususnya pada kelompok-kelompok tertentu yang lebih rentan terhadap dampak pasar kerja yang buruk.

Pandemi juga dapat memiliki dampak ekonomi yang tidak proporsional pada segmen tertentu dari populasi yang dapat memperburuk. Para pekerja ini tidak hanya mengalami kerentanan dalam hal ekonomi, akan tetapi dalam hal kesehatan juga. Mereka cenderung memiliki potensi yang lebih besar untuk tertular virus corona

karena harus tetap beraktivitas di tengah wabah yang semakin meluas. Para pengemudi ojek online, pedagang kecil, tukang becak, hingga tukang pijat, mengalami kerentanan tertular karena pekerjaan mereka menuntut untuk berinteraksi dengan banyak orang. Agar kita semua tetap aman tidak beraktivitas di tengah wabah ini tetapi dapat menambah pendapatan (laba).

Salah satu bisnis yang cukup potensial untuk dijalankan adalah *frozen food* atau makanan beku. Selain lebih praktis dan tahan lama, *frozen food* juga tengah digandrungi oleh masyarakat yang senang membeli makanan instan maupun beku saat lebih banyak menghabiskan waktu di rumah. Kondisi ini menjadi peluang bagi masyarakat yang ingin terjun dalam bisnis makanan beku atau *frozen food*. Peluang yang di manfaatkan oleh para pebisnis di dunia *frozen food* mengalami peningkatan penjualan. “Pertumbuhannya 200 persen saat pandemi Covid-19,” info kami dapat dari ujar Founder Meishi Dimsum, Aris Djatmiko saat dihubungi Kompas.com.

Selama pandemi, permintaan frozen food seperti sosis, nuget, daging ayam, dimsum meningkat tiga kali lipat. Peminat frozen

food produksinya menyebar dari Sabang sampai Merauke. Sistem yang digunakan lebih ke *business to business*, kita belajar bahwa kita tetap bisa mendapatkan laba di

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan Jln.Merpati Cipayung-Ciputat Tangerang Selatan pada tanggal 21 Maret 2021 ini di ikuti oleh 4 Anggota Kelompok , 1 Dosen pembimbing dan 10 Masyarakat Perwakilan. Metode pelaksanaan dalam kegiatan PKM ini adalah memberikan pendampingan dalam proses mengolah Bahan makanan yang sehat menjadi Dimsum *Frozen* yang bernilai jual

masa pandemi dengan mengurangi resiko penyebaran virus corona karena media pemasaran akan dilakukan secara online

dan bergizi tinggi untuk mendapatkan laba di masa pandemik.

Pada tahap pertama, Mahasiswa prodi Akuntansi Universitas memaparkan materi tentang manfaat dan tujuan dari pengolahan *frozen food*. Sedangkan para perwakilan masyarakat sudah tentu berfokus untuk bisa mengerti akan tujuan dan manfaat dari peluang usaha Dimsum *Frozen*.



(Gambar 1. Foto Sambutan Ketua Pelaksana PKM)

Kemudian pada tahap terakhir, Mahasiswa memberikan simulasi untuk perwakilan dari peserta PKM mencoba secara langsung cara

pembuatan Dimsum *Frozen*. Kemudian, pengevaluasian terhadap kegiatan dilakukan dengan mewawancarai langsung ibu-ibu rumah tangga sebagai perwakilan masyarakat. Setelah mendapatkan

pemahaman dan pelatihan untuk mengetahui bagaimana pendapat mereka, juga

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang kami peroleh setelah melaksanakan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan Jln. Merpati Cipayung-Ciputat Tangerang Selatan pada tanggal 21 Maret 2021 yaitu Memperdayakan sumber daya manusia dalam meningkatkan pendapatan selama masa pandemi, kami memberikan pelatihan untuk menghasilkan cemilan baru berupa Dimsum *Frozen* yang mampu memberikan ketahanan pada makanan sehingga dapat disimpan lama dalam kulkas. Produk makanan yang akan menginspirasi para produsen makanan untuk menciptakan produk baru yang sebelumnya kurang begitu terkenal dan kurang begitu unik. Permasalahan yang timbul dalam menjalankan bisnis ini yaitu mengenai masa simpan produk dimsum tersebut, produk Dimsum *Frozen* tidak tahan lama karena tidak menggunakan bahan pengawet. Untuk mengantisipasi masa simpan produk Dimsum *Frozen* kami memberikan solusi

bagaimana kesan atau saran yang ingin disampaikan.

untuk membuat sistem *Pre-Order*. Alur dari sistem *Pre-Order* yaitu dengan melakukan pemesanan minimal 1-2 hari sebelum produk dibuat, kemudian memberikan label umur simpan pada kemasan. Dengan sistem ini akan menjamin produk yang akan diterima oleh konsumen tetap *fresh* dan layak konsumsi.



(Gambar 2. mempersiapkan bahan bahan yang di gunakan dalam pembuatan dimsum)

Saat melaksanakan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) kami memiliki keunggulan yaitu tidak memakan banyak waktu dalam kegiatan, kami juga dapat menyalurkan ilmu kewirausahaan dan ilmu akuntansi kepada masyarakat.



(Gambar 3. Proses pembuatan dimsum yang di lakukan oleh peserta dan di bantu oleh tim pelaksana PKM)

Namun dibalik keunggulan tersebut ada kelemahan dalam Kegiatan Pengabdian

Kepada Masyarakat (PKM), keterbatasan biaya membuat kami harus menggunakan bahan bahan yang mudah dan hanya membuat satu varian produk.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik setelah pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) oleh mahasiswa-mahasiswa Program Studi Akuntansi Universitas Pamulang yaitu, Kegiatan ini memberikan pemahaman tentang peluang usaha di tengah pandemik bagi masyarakat, Menambah produktivitas di masa pandemik untuk mendapatkan laba, Memberikan wawasan kepada mahasiswa dan

masyarakat dalam berwirausaha, Memberikan pelatihan akan pengolahan makanan sehat yang bernilai jual tinggi, Mendapatkan pengetahuan tentang asupan makanan sehat dan bergizi di masa pandemik yang dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet dan Kegiatan PKM ini diharapkan menjadi inovasi bagi produsen makanan *frozen food* dalam menambah produk yang inovatif dan beserat tinggi .

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan berakhirnya Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) kami mengucapkan terima kasih kepada Masyarakat Jln Merpati Cipayung Ciputat Tangerang Selatan, Dosen Pembimbing

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Ibu Indawati,S.E.,M.M., dan tokoh tokoh yang sudah berpartisipasi dalam kegiatan ini.



(Gambar 4. Sambutan oleh Dosen Pembimbing kami ibu Indawati,S.E.,M.M secara virtual dikarenakan beliau sedang Sakit jadi tidak dapat menghadiri kegiatan PKM)



(Gambar 5. Seksi foto bersama panitia dan peserta pelatihan Pkm)

REFERENSI

- Ratih Waseso, Venny Suryanto | Markus Sumartomjon. 2020. "Bisnis Dimsum Masih Menjanjikan, Ini Kisaran Modal Awalnya."
<https://money.kompas.com/read/2020/02/08/170200926/bisnis-dimsum-masih-menjanjikan-ini-kisaran-modal-awalnya?page=all#page2> , diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 15.52
- Susanti, Reni. 2020. "Melirik Bisnis Frozen Food yang Kian Menjanjikan di Era Pandemi"
<https://amp.kompas.com/lifestyle/read/2020/07/26/070633720/melirik-bisnis-frozen-food-yang-kian-menjanjikan-di-era-pandemi>. diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.02
- Mardatila, Ani.2020. "Dipotong Gaji 100% karena Pandemi, Karyawan Ini Beranikan Resign & Buka Usaha Dimsum"
<https://m.merdeka.com/sumut/dipotong-gaji-100-karena-pandemi-karyawan-ini-beranikan-resign-amp-buka-usaha-dimsum-kl.html>. diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.05
- Tysara, Laudia. 2021. "13 Cara Membuat Dimsum yang Enak dan Kenyal, Mudah Dibuat di Rumah"
<https://m.liputan6.com/hot/read/4601011/13-cara-membuat-dimsum-yang-enak-dan-kenyal-mudah-dibuat-di-rumah>. Diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.12
- Sari. Qiqi Nur Indah. 2021." Dimsum kuliner di masa pandemi yang bisa menjadi peluang usaha"
<https://kulinear.hops.id/dimsum-kuliner-dimasa-pandemi-yang-bisa-menjadi-peluang-usaha/>. Diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.09
- Widyaningsih, Ni Putu Sherly. 2020. " SOSIALISASI MENGENAI PELUANG USAHA DI MASA PANDEMI COVID-19 DAN MEMBERIKAN VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN DIMSUM"
<https://kkn.undiksha.ac.id/blog/sosialisasi-mengenai-peluang-usaha-di-masa-pandemi-covid-19-dan-memberikan-video-tutorial-pembuatan-dimsum>. Diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.16
- Ridwan.2020. "Buka Ladang Bisnis Baru di Tengah Pandemi, Yuda Fajrin Hadirkan Dimsum ala Sushi Pertama di Indonesia"

- <https://www.industry.co.id/read/78036/buka-ladang-bisnis-baru-di-tengah-pandemi-yuda-fajrin-hadirkan-dimsum-ala-sushi-pertama-di-indonesia>. Diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.17
- Santia, Tira. 2020. “Laris Manis Jualan Frozen Food di Masa Pandemi Covid-19 Bermodal Rp 500 Ribu”
<https://www.liputan6.com/bisnis/read/4432025/laris-manis-jualan-frozen-food-di-masa-pandemi-covid-19-bermodal-rp-500-ribu> Diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.21
- R, Rasti. 2020. “Berawal dari Hobi Makan, Ini Dia Jatuh Bangun Dimsum Si Ogud”
<https://mnews.co.id/read/fokus/berawal-dari-hobi-makan-ini-dia-jatuh-bangun-dimsum-si-ogud/> Diakses pada 04 Agustus 2021 pukul 16.23