

Inovasi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pada Kue Semprit dengan Parsimoni Untung Selangit Guna Pemulihan Ekonomi Nasional Pasca Pandemi

Hanifah Aulia Kusuma, S.Pd.

(Guru MIM PK Kartasura)

hanifahauliaaa13@gmail.com

Abstract: *Syringe cake, a delectable pastry crafted from a mixture of flour, fat, powdered sugar, and eggs, has captured the taste buds of many. This research delves into the world of small-scale bakeries producing syringe cakes and explores the avenues for innovation to boost their profits. The primary goal is to shed light on how these small enterprises can contribute to the national economic recovery in the aftermath of the pandemic. The study takes place across two Indonesian provinces, East Java and Central Java, spanning three districts: Bojonegoro, Blora, and Klaten. It focuses on the syringe cake makers operating in these regions, examining their innovative approaches, customer appeal, and the economic impact on the involved entrepreneurs. The research methodology employs observation and online interviews conducted through Google Forms. The findings reveal that the syringe cake business in these areas has undergone innovations in various aspects, including flavors, shapes, packaging, and branding. These changes have significantly enhanced the public's interest in syringe cakes, driven by factors such as taste, ingredients, toppings, packaging, brands, and competitive pricing. Most notably, these innovations have led to a considerable increase in the economic income of the mothers engaged in this enterprise. As a result, syringe cakes have emerged as a lifeline for these small businesses, positioning them to play a pivotal role in both the survival of local entrepreneurs and the broader national economic recovery efforts amid and beyond the pandemic.*

Keywords: Syringes; Innovation; Attractiveness; Economic Income; Small Business; Housewife.

Abstrak: Kue Semprit merupakan sejenis kue kering yang mempunyai rasa manis terbuat dari tepung terigu, lemak, gula halus, dan telur kemudian dicampur menjadisatu. Penelitian tentang inovasi bagi usaha mikro kecil menengah (UMKM) pada kue semprit dengan parsimoni untung selangit, guna pemulihan ekonomi nasional pasca pandemi ini bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang inovasi, daya tarik dan pendapatan ekonomi ibu-ibu dengan produksi kue semprit di daerah Bojonegoro, Blora dan Klaten. Metode penelitian dilakukan di dua propinsi yakni Jawa Timur dan Jawa Tengah dengan tiga kabupaten yakni Bojonegoro, Blora dan Klaten. Subjek penelitian ini adalah ibu-ibu pembuat kue semprit di daerah tersebut. Metode pengumpulan data dengan Observasi dengan menggunakan *handphone* untuk merekam dan wawancara *online* menggunakan *google form*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kue semprit di tiga daerah ini menghasilkan inovasi dari segi varian rasa, bentuk, kemasan dan *merk*. Daya tarik masyarakat terhadap kue semprit yakni rasa, bahan baku, *topping*, kemasan, merk dan harga yang bersaing. Pendapatan ekonomi ibu-ibu meningkat secara signifikan. Kue semprit menjadi solusi bagi ibu-ibu untuk

tetap bertahan dan bahkan bisa menjadi alat pemulihan ekonomi nasional masa dan pasca pandemi.

Kata Kunci : Kue Semprit, Inovasi; Daya Tarik; Pendapatan Ekonomi; Usaha Kecil; Ibu Rumah Tangga.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dapat bertahan dan menjadi pemulih perekonomian di tengah keterpurukan akibat pandemi *Covid 19*. Hal ini karena UMKM merupakan usaha yang bersifat padat karya, tidak membutuhkan persyaratan tertentu seperti tingkat pendidikan, keahlian (keterampilan) pekerja, dan penggunaan modal usaha relatif sedikit, serta teknologi yang digunakan cenderung sederhana (Ananda & Susilowati, 2018).

Pasca pandemi seperti saat ini membuat kue semprit menjadi upaya pemulihan ekonomi bagi sebagian masyarakat, karena nama kue yang unik bisa menjadi daya tarik tersendiri. Dalam sejarahnya, kue semprit dibawa oleh bangsa Jerman ke Indonesia. Bahan baku asli kue semprit adalah tepung terigu. Pada jaman dulu bahan baku ini susah didapat dan harganya mahal sehingga banyak masyarakat Indonesia yang mengganti dengan bahan baku lokal. Pada perkembangannya kue semprit yang diproduksi masyarakat ini menggunakan bahan baku lokal yang menurut sebagian orang dianggap sebagai kue tradisional.

Nama kue semprit ini berasal dari bahasa Jerman dengan nama asli *Spritz*, berasal dari kata "*Spitzen*" yang berarti "untuk dimuncratkan". Oleh karena lidah orang Indonesia tidak terbiasa dengan kata *Spritz*, kata yang keluar dari ucapannya menjadi semprit yang identik dengan sempritan. Padahal bentuk kue ini senyatanya tidak seperti sempritan yang berbentuk seperti kerucut, tetapi bentuknya mengikuti bentukan muncratan dari alat pembuatannya (Pakaroti.com, 2015).

Tekstur adonannya lunak dan proses pembuatannya membutuhkan alat yaitu *spruit* (dalam Bahasa Belanda). Alatnya berbentuk tabung yang terbuat dari logam atau plastik dan bekerja seperti alat suntik. Umumnya adonan dimasukkan ke dalam tabung yang dilapisi plastik, kemudian didorong dari tenaga tangan sehingga akan keluar dari corongnya dan akan berbentuk sesuai dengan pola corongnya. Oleh sebab itu, kue semprit memiliki variasi yang beragam.

Kue semprit menjadi daya tarik dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, orang dewasa sampai orang tua, karena bentuknya yang menarik, bahan baku yang beragam, memiliki berbagai varian rasa dan warna. Terdapat berbagai contoh varian rasa kue semprit, misalnya semprit coklat, semprit keju, semprit mete dan semprit sagu.

Penelitian tentang pembuatan kue semprit ini telah dilakukan oleh Wijayanti (2015) dengan eksperimen pembuatan kue semprit berbahan baku tepung beras merah. Pemilihan bahan baku ini dengan alasan tepung beras merah memiliki kadar protein yang rendah.

Hasilnya menunjukkan bahwa kue semprit dengan baku beras merah terbukti disukai masyarakat karena tidak menghilangkan citra rasanya. Warna merah terdapat pada kulit ari mempunyai keunggulan untuk menjaga kesehatan jantung dan mencegah penuaan. Penelitian lain tentang kue semprit juga pernah dilakukan oleh Wahyuningtyas (2007). Dia meneliti kue semprit dengan bahan baku utama tepung ubi jalar putih. Inovasi yang dihasilkan adalah inovasi dalam bentuk kue semprit dengan tambahan aneka warna *choco chip*, sehingga hasilnya kue semprit terlihat lebih menarik.

Penelitian Setyorini dan Wahini (2019) telah melakukan penelitian kue semprit dengan substitusi tepung biji rambutan dan jenis lemak pada kue semprit punggitan. Tingkat rasa pada kue semprit terdapat pada lemak yang digunakan, jenis lemak mentega memiliki rasa yang lebih gurih dan *creamy* dibandingkan dengan margarin dan tepung biji rambutan tidak berpengaruh terhadap rasa kue semprit dikarenakan takaran tepung biji rambutan lebih banyak. Hal ini sangat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan pada kue semprit (Wahini, 2019).

METODE PELAKSANAAN

Metode penelitian ini meliputi tempat terjadinya penelitian, waktu terjadinya penelitian kue semprit, subjek, data, sumber data, metode pengumpulan data, dan metode analisis data. Lokasi penelitian ini adalah (1) Desa Kuncen dan Mbarangan, Kecamatan Padangan Kabupaten Bojonegoro Jawa Timur; (2) Desa Weni Kecamatan Kradenan Blora; dan (3) Desa Babadan Kecamatan Karangdowo Klaten Jawa Tengah. Peneliti mengambil lokasi tersebut karena potensi usaha pembuatan kue semprit banyak diproduksi di daerah tersebut. Sejak 10 tahun terakhir masyarakat mengembangkan ide untuk menginovasi kue semprit yang sebelumnya hanya satu varian hingga muncul banyak varian.

Penelitian ini dilakukan dalam jangka waktu 2 bulan, yakni Agustus 2022 sampai September 2022. Kegiatan pengamatan atau observasi dan wawancara dimulai pada tanggal 28 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 10 September 2022, dari pukul 08.00 WIB sampai pukul 12.00 WIB setiap hari. Kemudian dilanjutkan dengan analisis data hingga pembuatan karya tulis sampai bimbingan pada dosen dan revisi menghabiskan waktu 2 bulan lamanya.

Penelitian ini menggunakan subjek penelitian warga sekitar di Jawa Timur dan Jawa Tengah yang memiliki usaha kue semprit. Subjek penelitian pertama bernama Ibu SM ibu rumah tangga yang berumur 30 tahun. Beliau mengisi waktu di rumah dengan berinovasi memproduksi kue semprit. Di sela-sela mengurus anak dan urusan rumah, ibu SM mengembangkan hobi membuat kue. Hampir berbagai kue dicoba untuk dibuatnya, namun kue semprit adalah uji coba yang berhasil hingga saat ini.

Di sisi lain di daerah sebelahnya, tepatnya di Desa Mbarangan, terdapat Ibu D. Ibu D adalah ibu dengan dua orang anak. Dalam mengembangkan usahanya Ibu D dibantu

kreatifitas anak-anak yang andil dalam pembuatan kue semprit, wujud kreativitas itu berupa bentuk-bentuk bunga dan warna varian rasa yang dihasilkan kue semprit. Walaupun baru berumur 27 tahun, ibu D tidak kewalahan dalam mengatasi waktu luangnya.

Selanjutnya, Ibu Ar dan Ibu S yang merupakan subjek penelitian ini berasal dari daerah Cepu, Blora, Jawa Tengah, yang memiliki kemampuan membuat kue sejenis dengan kue semprit. Di daerahnya, kue semprit ini disebut dengan kue bakaran, namun rasa dan bahan baku pembuatan sama persis dengan kue semprit.

Kemudian, adalah Ibu Kayah dari daerah Karangdowo, Klaten. Ibu K memiliki hobi membuat kue kering, lalu menjualnya. Salah satu produk kue kering yang dibuat ibu Kayah adalah kue semprit. Di daerah Karangdowo, kue ini disebut dengan kue semprit mawar. Berikut ini adalah tabel rangkuman subjek penelitian ini.

Tabel 1. Subjek penelitian pengusaha kue semprit

No.	Nama Pengusaha	Daerah Asal	Pekerjaan
1.	SM	Kuncen, Bojonegoro, Jawa Timur	Ibu Rumah Tangga, Pembuat Kue.
2.	D	Mbarangan, Bojonegoro, Jawa Timur	Ibu Rumah Tangga, Pembuat Kue
3.	Ar	Nglungger, Cepu, Blora, Jawa Tengah	Mahasiswi, Pembuat Kue dan Pembisnis.
4.	S	Weni, Kradenan, Blora, Jawa Tengah	Ibu Rumah Tangga, Pembuat Kue dan Penjual Bahan Makanan.
5.	K	Babadan, Karangdowo, Klaten, Jawa Tengah	Ibu Rumah Tangga, Pembuat Kue.

Data penelitian ini adalah tuturan para pembuat kue dari Desa Kuncen dan Desa Mbarangan, Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur; Desa Weni, Kecamatan Kradenan Blora dan Desa Babadan, Kecamatan Karangdowo, Klaten, Jawa Tengah yang sedang mengembangkan usahanya dalam inovasi usaha, daya tarik kue dan peningkatan pendapatannya.

Sumber data dalam penelitian ini adalah para pembuat kue semprit dari Desa Kuncen dan Desa Mbarangan, Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur; Desa Weni, Kecamatan Kradenan Blora dan Desa Babadan, Kecamatan Karangdowo, Klaten, Jawa Tengah.

Cakupan wilayah yang dijadikan sumber data yaitu dari Bojonegoro, Blora dan Klaten merupakan cakupan wilayah penghasil serta penginovasi kue semprit di Pulau Jawa.

Pengumpulan data pada masing-masing daerah dilakukan melalui wawancara tutur dan media *online* (*Google Form* dan *Handphone* untuk merekam). Pengumpulan data diperoleh secara *online*, mengingat dengan kondisi pandemi saat ini, supaya tetap terjaga dari paparan *Covid-19* dan terselenggaranya *Social Distancing* dengan menerapkan protokol kesehatan sesuai yang disarankan oleh pemerintah.

Observasi dilakukan pada tanggal 28 Agustus sampai dengan 10 September 2022 dengan cara wawancara tutur dan media *online* (*Google Form* dan *Handphone* untuk merekam) terhadap ibu-ibu pengusaha kue semprit di Daerah Bojonegoro, Blora, dan Klaten. Pengusaha yang sampai saat ini masih memproduksi kue semprit yang dilakukan ibu SM, D, Ar, S dan ibu K.

Wawancara dilakukan terhadap para ibu pembuat kue semprit di Desa Kuncen dan Desa Mbarangan Bojonegoro, yakni Ibu SM dan D. Selain itu, di daerah Jawa Tengah, yakni Cepu yang masih perbatasan langsung dengan wilayah Bojonegoro, mewawancarai Ibu S dan Ar. Selain itu, wawancara juga dilakukan kepada Ibu K yang berada di daerah Karangdowo, Klaten. Wawancara dilakukan saat Pandemi *Covid-19* berlangsung di pertengahan Agustus 2022, tepatnya mulai tanggal 26 Agustus 2022. Materi wawancara berkisar inovasi baru dan kreativitas terhadap produk lebih diunggulkan, daya tarik kue semprit yang diproduksi serta pendapatan mereka terhadap usaha kue tersebut.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis interaktif dari Milles & Huberman. Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus-menerus sampai tuntas sehingga datanya sudah jenuh. Analisis data dilakukan dengan tujuan agar informasi yang dihimpun akan menjadi jelas dan eksplisit. Aktivitas dalam analisis data yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi (Miles & Huberman, 1992). Penelitian ini menyajikan data mengenai inovasi masyarakat daerah Bojonegoro, Jawa Timur, Blora dan Klaten, Jawa Tengah terhadap pembuatan kue semprit di tengah pandemi *Covid-19*. Dari penyajian data akan diketahui faktor dan bentuk prosesi pembuatan kue semprit dengan inovasi banyak varian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dalam bab ini ditampilkan hasil penelitian tentang inovasi pembuatan kue semprit, daya tarik, dan pendapatan masyarakat di Kabupaten Bojonegoro, Blora dan Klaten.

A. Inovasi Pembuatan Kue di Daerah Bojonegoro, Blora dan Klaten

Dalam pemasaran suatu produk, produsen harus mampu menerapkan strategi pemasaran yang baik. Seperti halnya yang dilakukan para pembuat kue semprit saat ini telah

melakukan inovasi kue semprit. Berikut ini dijelaskan tentang inovasi produk yang dilakukan oleh masing-masing cakupan daerah:

1. Daerah Bojonegoro

a. Rasa

Inovasi produk yang dilakukan oleh pembuat kue semprit untuk rasa, dari hasil penuturan pengusaha kue semprit di daerah Bojonegoro, bahwa varian rasa kue semprit pada zaman modern lebih banyak dari pada zaman dahulu. Pada jaman dahulu hanya satu rasa yakni original saja. Seperti dituturkan oleh Ibu SM *“kue semprit jaman saiki ono 3 jenis roso, bedo karo jaman mbiyen. Mbiyen rasane mung original seng digawe soko tepung garut. Tapi saiki ono varian coklat, pandan, susu utowo vanilla”*. Jadi, Kue semprit sekarang ini ada 3 rasa, beda sama jaman dahulu. Jaman dahulu rasa kue semprit hanya 1 yaitu original yang terbuat dari tepung garut. Tetapi sekarang varian kue semprit ada beraneka macam seperti coklat, pandan, susu atau vanilla.

b. Bahan Baku

Menurut ibu D *“jaman mbiyen i kue semprit digawe soko tepung garut, saiki ono akeh bahan bakune, misale tepung maizena, gandum, utowo tepung terigu”*. Dari penuturan pengusaha kue semprit tersebut disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan saat ini lebih bervariasi, mulai dari tepung maizena, gandum, dan tepung terigu. Sementara itu, bahan yang digunakan pada zaman tradisional hanya tepung garut.

c. Kemasan

Menurut penuturan pengusaha kue semprit di Bojonegoro ini, kemasan saat ini lebih modern dan praktis, yakni dimulai dari toples, sampai tabung berbahan dasar plastik. Berbeda dengan zaman dahulu yang hanya dibungkus plastik. Menurut penuturan Ibu SM *“adah e kue semprit jaman modern macem-macem, ono toples, lodong, utowo blek. Jaman mbiyen mung diwadai plastik bening”*.

d. Merk

Terdapat perbedaan kue semprit tradisional dan modern dari seri bentuk, rasa, bahan, *topping*, warna kue, kemasan, merk serta harga. Menurut ibu D *“jaman mbiyen gak enek merk e, nanging saiki ono macem-macem merk. Tergantung seng dodolan”*. Menurut penuturan pengusaha kue semprit merk merupakan inovasi yang paling utama, dan di zaman sekarang merk sudah bermacam-macam tergantung pengusahanya.

e. Harga

Selain itu, kue semprit di daerah Kuncen dan Mbarangan, Bojonegoro memiliki bentuk seperti bunga mawar dengan beberapa varian rasa yang berbeda. Kue semprit tradisional dijual dengan harga Rp 3.000 per kilo. Harga jual kue semprit modern Rp 25.000 per toples, lebih mahal daripada kue semprit tradisional. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan inovasi dari kue tradisional sehingga lebih variatif.

f. Arti Khusus

Warna kue semprit bisa mempunyai arti khusus yang berkenaan dengan rasa. Warna hijau untuk rasa pandan, warna putih untuk rasa vanila/susu, warna coklat untuk varian rasa coklat. Kue semprit memiliki beraneka *topping*, kemudian dikemas dalam toples serta memiliki *merk* yang tertera sehingga kue semprit lebih menarik.

2. Daerah Blora

a. Rasa

Inovasi produk yang dilakukan oleh pembuat kue semprit dari segi rasa mengalami beberapa perubahan yang awalnya hanya terdiri atas 1 varian rasa. Kini menjadi beberapa varian rasa, seperti vanila, pandan, susu dan coklat. Seperti yang dituturkan oleh ibu Ar *"kue semprit modern ada 4 jenis rasa, berbeda dengan zaman dahulu. dahulu rasanya hanya original yang dibuat dari tepung garut. Tetapi sekarang sudah banyak rasa seperti varian coklat, pandan, susu utowo vanilla"*. Dari hasil penuturan pengusaha kue semprit tersebut disimpulkan bahwa varian rasa kue semprit pada zaman modern lebih banyak dari pada zaman dahulu yang hanya satu rasa yakni original saja.

b. Bahan Baku

Menurut ibu S *"jaman mbiyen i kue semprit digawe soko tepung garut, saiki ono akeh bahan bakune, misale tepung maizena, gandum, utowo tepung terigu"*. Dari penuturan pengusaha kue semprit tersebut disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan saat ini lebih bervariasi, mulai dari tepung maizena, gandum, dan tepung terigu. Sementara itu, bahan yang digunakan pada zaman tradisional hanya tepung garut.

c. Kemasan

Menurut penuturan pengusaha kue semprit di atas, kemasan saat ini lebih modern dan praktis mulai dari toples, sampai tabung berbahan dasar plastik. Berbeda dengan zaman dahulu yang hanya dibungkus plastik. Menurut tuturan ibu S *"adaha e kue semprit jaman modern macem-macem, ono toples, lodong, utowo blek. Jaman mbiyen mung diwadai plastik beneng."*

d. Merk

Terdapat perbedaan kue kering (bakaran) tradisional dan modern dari seri rasa, bentuk, bahan dasar, *topping*, warna kue, kemasan, *merk* dan harga. Menurut ibu Ar *"jaman dahulu tidak ada merk, namun sekarang bermacam-macam merk. Tergantung kita yang berjualan"*. Menurut penuturan pengusaha kue semprit *merk* merupakan inovasi yang paling utama, dan di zaman sekarang *merk* sudah bermacam-macam tergantung pengusahanya.

e. Harga

Kue kering (bakaran) tradisional dijual dengan harga Rp 3.000 per kilo untuk satu varian rasa. Harga jual kue semprit modern Rp 25.000 per toples, lebih mahal daripada kue semprit tradisional. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan inovasi dari kue tradisional sehingga lebih variatif.

f. Arti Khusus

Warna kue semprit tergantung dengan rasanya, misalkan warna putih untuk rasa vanila dan susu, warna hijau untuk rasa pandan serta warna coklat untuk varian rasa coklat. Kue semprit memiliki beraneka *topping*, kemudian dikemas dalam toples serta memiliki *merk* yang tertera sehingga kue semprit lebih menarik.



Gambar 1. Inovasi kemasan kue kering (bakaran)/kue semprit dengan toples.

3. Daerah Klaten

a. Rasa

Inovasi produk yang dilakukan oleh pembuat kue semprit dari segi rasa mengalami beberapa perubahan yang awalnya hanya terdiri atas 1 varian rasa. Kini menjadi beberapa varian rasa, seperti vanila, pandan, dan coklat. Seperti yang dituturkan oleh ibu K “*kue semprit saiki akeh varian rasane misale coklat, vanila karo pandan ngono kui. Lha nek mbiyen kan gur 1 rasane yaiku original*”. Dari hasil penuturan pengusaha kue semprit tersebut disimpulkan bahwa varian rasa kue semprit pada zaman modern lebih banyak dari pada zaman dahulu yang hanya satu rasa yakni original saja.

b. Bahan Baku

Menurut ibu K “*saiki bahan sing dinggo gawe kue semprit kui tepung gandum utowo nggo maizena yo iso. Nek mbiyen kui bahan utamane gowo tepung garut*”. Dari penuturan pengusaha kue semprit tersebut disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan saat ini lebih bervariasi, mulai dari tepung maizena, gandum, dan tepung terigu. Sementara itu, bahan yang digunakan pada zaman tradisional hanya tepung garut.

c. Kemasan

Menurut penuturan pengusaha kue semprit di Klaten, kemasan kue semprit saat ini lebih modern dan praktis mulai dari kemasan toples sampai tabung berbahan dasar plastik. Berbeda dengan zaman dahulu yang hanya dibungkus plastik. Menurut penuturan ibu K “*wadah kue semprit saiki ono akeh tur apik-apik, koyo toples karo plastike sing apik terus dikei pita. Yen jaman mbiyen kui gur diwadahi plastik tok*”.

d. Merk

Terdapat perbedaan kue semprit (mawar) tradisional dan modern dari segi rasa, bahan, *topping*, warna kue, kemasan, dan *merk*. Menurut ibu K “*merk e saiki akeh banget mbak, tergantung karo sing gawe usaha. Yen jaman mbiyen ki langsung didol mbak*”. Menurut penuturan pengusaha kue semprit seperti ibu SM, Ar, S, *merk* merupakan inovasi yang paling utama. Di zaman sekarang ini, *merk* sudah bermacam-macam tergantung pengusahanya.

e. Harga

Kue semprit tradisional dijual dengan harga Rp 7.000 per bungkus, sedangkan kue semprit modern dikemas menggunakan toples kecil dan memiliki *merk* tertentu. Adanya kemasan yang menarik dan adanya *merk* menjadikan kue semprit (mawar) memiliki harga yang sedikit lebih mahal daripada kue semprit tradisional. Harga jual kue semprit modern sekitar Rp 25.000 – Rp 30.000 per toples.

f. Arti Khusus

Kue semprit (mawar) memiliki beberapa varian rasa, seperti vanila, pandan dan coklat. Warna kue semprit dapat dilihat dari segi rasanya, misalnya warna coklat untuk rasa coklat, hijau untuk rasa pandan, dan putih untuk rasa vanila. Selain itu, kue semprit mawar juga memiliki *topping* yang terbuat dari *choco chip* atau selai buah.

Tabel 2. Inovasi tiga daerah

No	Nama Daerah	Rasa	Bahan Baku	Topping	Kemasan	Merk
1.	Bojonegoro	✓	✓	✓	✓	✓
2.	Blora	-	-	-	✓	✓
3.	Klaten	✓	✓	-	✓	✓

B. Daya Tarik

Kue semprit banyak dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat karena produk ini memiliki ciri khas yang berbeda dari kue kering lainnya. Kue semprit modern berbentuk seperti bunga, memiliki banyak varian rasa yang menarik, terdapat beberapa pilihan *topping*, warna

yang beraneka ragam sesuai dengan varian rasanya. Hal tersebut menjadikan kue semprit modern memiliki daya tarik tersendiri bagi masyarakat. Meskipun antara nama dan bentuk kue semprit tidak seimbang, hal tersebut membuat beberapa orang penasaran dengan kue semprit sehingga membuat kue semprit banyak dicari dan dibeli oleh masyarakat. Berikut penjelasan dari daya tarik masing-masing cakupan daerah:

1. Daerah Bojonegoro

Dikutip dari pengusaha kue semprit di daerah Bojonegoro, Jawa Timur, definisi kue semprit adalah kue kecil, yang memiliki ciri khas *topping* di atas kue yang berbentuk bunga mawar (Siti Mutmainah, 2022). Bagi yang belum pernah mencicipi kue ini, pasti berpikiran bentuknya seperti sempritan, bukan bunga mawar. Padahal, dari nama sempritan bukan termasuk menggambarkan bentuk nyata dari kue semprit ini.

Dilihat dari wilayah Kecamatan Padangan tahun sebelum 2005-an, tepatnya di Pasar Padangan, kue semprit ini menjadi laris dan banyak diminati warga ketika menjelang Hari Raya Idul Fitri. Berbeda dengan sekarang, di tahun 2022 ini banyak peminat kue semprit setiap saat. Karena rasa yang bervariasi dan kerenyahan dari maizena (sejenis tepung), kue ini menjadi camilan di penghujung lelah warga Jawa Timur yang mayoritas pedagang dan petani.

2. Daerah Blora

Menurut Ibu Ar, mengatakan bahwa dilihat dari banyaknya penduduk Blora yang bermata pencaharian sebagai pedagang dan petani memungkinkan daya tarik bersaing dalam hal berdagang berujung tombak pada seberapa tinggi tingkatan inovasi dari bentuk dagangannya. Sementara itu, menurut Ibu S bahwa salah satu warga Kradenan Blora juga berpendapat bahwa menjadi pengusaha kue semprit (bakaran) ini tidak mudah karena daya tarik masyarakat masih berfokus pada pertaniannya. Namun, kedua narasumber kami memiliki semangat yang kuat untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap usaha kue kering (semprit/bakaran). Dengan adanya beberapa varian rasa dan bentuk dari kue kering (bakaran), kedua pengusaha ini mampu menarik minat konsumen supaya membeli kue kering (bakaran).

3. Daerah Klaten

Ibu K mengatakan bahwa memiliki usaha di bidang kue kering sangat susah untuk dijalankan ketika hari-hari biasa karena kue kering biasanya banyak dikonsumsi hanya saat lebaran saja. Selain itu, sedikit masyarakat yang suka memakan camilan yang berasal dari jenis roti atau kue, khususnya kue kering. Untuk meningkatkan daya tarik terhadap kue semprit (mawar), Ibu K membuat inovasi kue kering dengan beberapa varian rasa seperti vanila, pandan dan coklat. Hal tersebut dilakukan supaya masyarakat tertarik untuk membeli kue semprit (mawar) sebagai camilan. Berikut tabel rangkuman daya tarik masyarakat mengenai kue semprit.

Tabel 3. Perbedaan daya tarik

No	Nama Daerah	Rasa	Bahan Baku	Topping	Kemasan	Merk	Harga
1.	Bojonegoro	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.	Blora	✓	-	✓	-	✓	✓
3.	Klaten	✓	✓	-	✓	-	-

C. Pendapatan Ekonomi Pemroduksi Kue Semprit

Pandemi *Covid-19* menyebabkan perekonomian warga semakin menurun. Dilihat dari banyaknya masyarakat yang menganggur menyebabkan penghasilan masyarakat semakin menurun pula.

Tabel 4. Pendapatan penjualan kue semprit dari tiga daerah

No.	Nama Daerah	Perbulan
1.	Bojonegoro	550.000
2.	Blora	310.000
3.	Klaten	325.000

1. Daerah Bojonegoro

Ibu-ibu warga Daerah Bojonegoro masih tetap mengembangkan hobi membuat kue semprit. Di sisi lain, penghasilan ibu-ibu di Desa Kuncen dan Desa Mbarangan, Bojonegoro semakin meningkat karena banyak masyarakat yang memilih mengisi waktu di rumah dengan mengonsumsi kue semprit sebagai camilan sehat. Tabel berikut menggambarkan hasil penelitian dilihat dari hasil pendapatan per hari sebagaimana tertera pada tabel berikut.

Tabel 5. Hasil pendapatan perhari

No	Varian Kue Semprit	Harga Penjualan Per Toples	Pendapatan Hari Biasa Per Hari	Pendapatan Pandemi <i>Covid-19</i> Per Hari
1.	Semprit Coklat	25000	1-3 Toples	>3 Toples
2.	Vanila (Susu)	27000	2-4 Toples	>4 Toples
3.	Pandan	25000	3-6 Toples	>5 Toples

4.	Coklat <i>Topping Rainbow</i>	27000	1-3 Toples	>3 Toples
5.	Vanila <i>Topping Rainbow</i>	28000	2-4 Toples	>4 Toples

Berdasarkan hasil wawancara, kenaikan penjualan kue semprit saat pandemi *Covid-19* sangat terlihat signifikan. Biasanya hanya terjual beberapa toples, namun saat pandemi lebih dari 3 toples perhariannya. Varian rasa tambahan *topping rainbow* lebih diminati masyarakat dan varian pandan lebih memikat lidah para konsumennya karena orang Jawa suka wangi aroma pandan dan rasa tidak kalah penting.

Pada hari biasa masyarakat memilih kue semprit sebagai jajanan, namun saat Pandemi *Covid-19* masyarakat lebih memilih kue kering sebagai camilan di rumah. Hal ini tidak menutup kemungkinan pendapatan ekonomi menurun, justru dengan di rumah saja ibu-ibu lebih meningkatkan inovasi dan kreativitasnya.

2. Daerah Blora

Sebagian ibu-ibu warga Daerah Blora tetap mengembangkan hobi membuat kue kering (bakaran/semprit).

Tabel 6. Hasil pendapatan perhari

No	Varian Kue Semprit	Harga Penjualan Per Toples	Pendapatan hari Biasa Per Hari	Pendapatan Pandemi <i>Covid-19</i> Per Hari
1.	Semprit Coklat	25000	1-3 Toples	>3 Toples
2.	Vanila (Susu)	27000	2-4 Toples	>4 Toples
3.	Pandan	25000	3-6 Toples	>5 Toples

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa masyarakat Blora, khususnya Kradenan dan Cepu di Pandemi *Covid-19*, memiliki penghasilan per hari karena dapat menjual lebih dari 3 toples kue kering (bakaran/semprit). Selain itu, pengusaha kue semprit seperti Ibu Ar dan S memiliki kenaikan jumlah pesanan kue yang menyebabkan pendapatan ekonomi mereka meningkat dari penjualan hari-hari biasa (sebelum pandemi).

3. Daerah Klaten

Di masa pandemi seperti sekarang ini, terdapat beberapa orang yang kehilangan pekerjaan mereka. Di daerah Karangdowo, Klaten, terdapat seorang wirausaha yang

berani mengembangkan hobi yang dimiliki dengan membuat beberapa kue kering, salah satunya adalah kue semprit (mawar). Dengan keahlian serta kemampuan yang dimiliki, Ibu K mengembangkan usahanya dengan cara memasarkan produk melalui media *online* seperti *whatsapp*. Usaha seperti ini dapat membantu perekonomian Ibu Kayah selama pandemi.

Tabel 7. Hasil pendapatan perhari

No	Varian Kue Semprit	Harga Penjualan Per Toples	Pendapatan hari Biasa Per Hari	Pendapatan Pandemi Covid-19 Per Hari
1.	Vanila	25000	1-3 Toples	>3 Toples
2.	Pandan	26000	1-4 Toples	>4 Toples
3.	Coklat	28000	3-5 Toples	>5 Toples

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa pada masa pandemi pendapatan Ibu K warga daerah Karangdowo, Klaten memiliki peningkatan yang signifikan. Hal itu terjadi karena pada masa pandemi seperti sekarang ini, banyak masyarakat yang melakukan aktivitas mereka di rumah sehingga ketika mereka bekerja di rumah juga membutuhkan makanan camilan untuk menemani saat sedang bekerja. Penghasilan yang didapatkan sebelum dan sesudah pandemi sangat berbeda. Ketika pandemi banyak orang yang suka memakan camilan sebagai teman ketika bekerja atau untuk mengurangi rasa bosan ketika beraktivitas di rumah. Dengan demikian, penghasilan selama pandemi memiliki kenaikan yang signifikan dari sebelumnya. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa daerah Bojonegoro memiliki tingkat pendapatan yang paling tinggi daripada Blora dan Klaten pada pasca pandemi kali ini.

Pembahasan

Dari simpulan di atas dapat dibandingkan pada teori inovasi dalam segi bentuk kue semprit tradisional hanya memiliki bentuk kotak seperti batu bata, tetapi kue semprit modern memiliki beraneka macam bentuk, salah satunya yaitu berbentuk bunga (Hayati, 2005). Salah satu cara untuk meningkatkan penjualan terhadap suatu produk dapat dilakukan dengan memperbaiki kualitas dari produk, salah satunya yaitu dengan cara memberi *merk* pada produk dan memperbaiki kemasannya (Herman, 2009). Hasil penelitian ini mendukung kedua teori tersebut. Selain itu, untuk meningkatkan inovasi terhadap kue semprit dapat dilakukan melalui beberapa cara, seperti bahan baku, rasa, arti khusus, *topping*, warna kue dan waktu.

Dari Teori kepuasan pelanggan yang mengatakan bahwa kepuasan pelanggan merupakan keadaan yang ditunjukkan oleh konsumen ketika mereka menyadari bahwa produk yang dibutuhkan sesuai dengan harapan dan terpenuhi sesuai keinginan (Sunarti, 2017). Hal ini mengungkapkan bahwa ketika pengusaha kue semprit telah melakukan inovasi, konsumen akan merasa senang jika yang dibutuhkan sesuai dengan keinginannya sehingga hasil penelitian ini mendukung teori tersebut.

Dari hasil pendapatan masyarakat, hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Samuelson (2002) yang mengatakan bahwa pendapatan merupakan suatu penerimaan yang didapatkan oleh individu maupun kelompok yang berasal dari sumbangan, baik tenaga maupun pikiran, yang dicurahkan sehingga akan memperoleh suatu balas jasa dari hasil kerja yang telah dilakukan. Para pengusaha kue semprit berhak mendapatkan pendapatan setelah mereka memproduksi hingga menjual produk kue semprit.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian menyimpulkan bahwa usaha ibu-ibu pengrajin kue semprit di daerah Bojonegoro, Blora dan Klaten *pasca Covid-19* dari segi:

Inovasi yang dilakukan yakni bentuk, rasa, bahan utama, *topping*, warna kue, kemasan, *merk*, harga, arti khusus dan waktu. Daya tarik masyarakat terhadap kue semprit yakni rasa, bahan baku *topping*, kemasan, merk dan harga. Pendapatan ekonomi ibu-ibu meningkat secara signifikan yakni lebih dari tiga toples perhariannya.

Mengingat dengan peran pemasaran yang semakin tinggi, serta daya tarik konsumen yang mengunggulkan kualitas suatu produk, disarankan pengusaha kue semprit di desa Kuncen, Mbarang Kecamatan Padangan Kabupaten Bojonegoro Jawa Timur, Cepu Blora dan Klaten Jawa Tengah agar selalu melakukan inovasi produk, dan dengan harga yang layak. Dengan perkembangan pasar yang pesat di sarankan pengusaha kue semprit untuk melakukan perluasan pemasaran penjualan, dengan memberikan ciri khusus pada kue semprit dan rasa yang memuaskan konsumen, sehingga produk semakin dikenal masyarakat luas.

Perlu pengkajian kembali tips pemasaran untuk memperluas produk dengan mengenali daya saing pemasaran dan selalu bersikap terbuka untuk menerima masukan. Menentukan strategi dalam pemasaran suatu produk, dengan memberi diskon di hari tertentu untuk meningkatkan daya beli masyarakat, serta membuat kerja sama dengan pihak-pihak yang bersangkutan. Melakukan promosi suatu produk dengan *online* maupun *offline*, dengan ini produk akan semakin dikenal masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. D., & Susilowati, D. (2018). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif di Kota Maalang. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, X, 120–142.
- Hanum, N. (2017). Analisis Pengaruh Pendapatan Terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Samudra di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(2), 108.
- Hayati. (2005). Kue Semprit Tepung Ubi Ungu Tinggi Antosianin. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 12.
- Miles, B. M., & Huberman, A. M. (1992). Analisis Data Kualitatif (p. hlm 15). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Nurjannah. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Kue Tradisional Baje di Desa Tanete Kecamatan Tompobulu Kabupaten Gowa. Universitas Negeri Makassar.
- Pakaroti.com. (2015). Kue Kering Semprit Ternyata Aslinya Dari Jerman. Retrieved September 2, 2020, from <https://pin.it/2MUBWSc>
- Sriyanto, S. dan D. (2016). Dampak Kemampuan, Kreativitas dan Inovasi Terhadap Keberhasilan Usaha Kecil dan Menengah Di Kabupaten Langkat. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Graha Kirana.
- Sunarti, D. A. A. dan. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Survei pada Konsumen The Little A Coffee Shop Sidoarjo). *Journal Administrasi Bisnis*, 51(2), 1–7. Retrieved from administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id
- Wahini, E. S. dan M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan (*Nephelium Lappeceum* L.) dan Jenis Lemak Pada Sifat Organoleptik “Kue Semprit Pungjitan.” *E-Journal Tata Boga*, 8(3), 474–481.
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. In *Skripsi Unnes* (pp. 1–159). Semarang.
- Yulia Rafelia Saputri, S. dan D. E. J. (2015). Inovasi Produk Pada Roti Ceria Di jember. *E-SOSPOL XXX*, 1–15.