

## **“PULENI: PURPLE LEAF BROWNIES” SEBAGAI INOVASI CAMILAN ALTERNATIF YANG SEHAT DI MASYARAKAT**

**Maya Desvira Riandy<sup>1</sup>, Pipit Nopiyanti<sup>2</sup>, Bilqiis Al-Ghaadah Santifa<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Psikologi, Fakultas Sosial, Humaniora Dan Seni, Universitas Sahid Surakarta

e-mail: <sup>1</sup>mayadezvyraaa@gmail.com, <sup>2</sup>pipitnopiyanti33@gmail.com, <sup>3</sup>bilqiissantifa6@gmail.com

### **Abstrak**

Perkembangan kue-kue modern yang semakin menjamur dikalangan masyarakat Indonesia menjadi peluang tersendiri untuk membuat inovasi kue modern yang menyehatkan. Salah satu kue modern yang menjadi favorit masyarakat adalah kue brownies, banyak berbagai kalangan masyarakat yang menyukai kue ini karena rasanya yang lezat dan harga yang murah. Purple Leaf Brownies memiliki kendala terkait bahan produksi yang digunakan yaitu daun ungu, dikarenakan daun ungu yang cukup langka dan susah dicari. Selama ini banyak masyarakat yang kurang menginovasi kreasi masakan yang berasal dari daun ungu ini. Daun ungu yang dalam bahasa ilmiahnya disebut dengan *Graptophyllum pictum* adalah tumbuhan obat dari Papua Nugini dan Polinesia yang kemudian menyebar ke Indonesia. Secara tradisional daun ungu banyak dimanfaatkan untuk obat pencernaan seperti ambeien, sembelit, melancarkan haid, rematik, menurunkan kadar kolesterol, gula darah tinggi, kerusakan ginjal dan campuran obat kesehatan lainnya. Metode penelitian yang dilakukan adalah dengan melakukan sosialisasi dan pendampingan pembuatan varian baru dari produk Purple Leaf Brownies, melakukan rebranding kemasan, logo, desain pembungkus serta sosialisasi manajemen pengembangan usaha Purple Leaf Brownies. Output berupa dihasilkannya desain kemasan, varian jenis baru dari produk Purple Leaf Brownies. Hasil yang diperoleh yaitu Purple Leaf Brownies bisa ikut serta dijadikan inovasi kreatif camilan untuk masyarakat Indonesia dengan bahan tradisional sehingga nantinya bisa dijadikan makanan khas daerah di Indonesia.

**Kata Kunci:** Brownies, Indonesia, Daun Ungu, Inovasi.

### **Abstract**

*The development of modern cakes that are increasingly mushrooming among the people of Indonesia is a separate opportunity to make healthy modern cake innovations. One of the modern cakes that is a favorite of the community is brownie cake, many people from all walks of life love this cake because of its delicious taste and low price. Purple Leaf Brownies have problems related to the production materials used, namely purple leaves, because purple leaves are quite rare and hard to find. So far, many people do not innovate in the creation of dishes made from this purple leaf. Purple leaf which in scientific language is called *Graptophyllum pictum* is a medicinal plant from Papua New Guinea and Polynesia which later spread to Indonesia. Traditionally, purple leaves are widely used for digestive drugs such as hemorrhoids, constipation, menstruation, rheumatism, lowering cholesterol levels, high blood sugar, kidney damage and a mixture of other health drugs. The research method was carried out by socializing and assisting the manufacture of new variants of the Purple Leaf Brownies product, rebranding the packaging, logo, packaging design and socializing the business development management of Purple Leaf Brownies. The output is the production of packaging designs, variants of new types of Purple Leaf Brownies products. The results obtained are that Purple Leaf Brownies can be used as creative innovations for snacks for the*

*Indonesian people with traditional ingredients so that later they can be used as regional specialties in Indonesia.*

**Keywords:** *Brownies, Indonesia, Purple Leaf, Innovation.*

### **Pendahuluan**

Dewasa ini, banyak sekali bermunculan inovasi-inovasi makanan khususnya camilan sebagai peluang usaha. Camilan merupakan makanan ringan yang dimakan pada saat belum jam makan namun perut sudah terasa lapar. Kaum milenial sangat menyukai camilan yang unik dan murah. Namun kebanyakan camilan yang ada kurang memperhatikan kandungan bahan sehingga terkadang menyebabkan gangguan pencernaan khususnya pada makanan pedas yang sangat disukai generasi muda sekarang ini. Tidak hanya makanan pedas, makanan manis pun juga digemari masyarakat. Salah satunya adalah kue brownies. Kue brownies tidak hanya dibeli untuk dijadikan camilan saja namun kue brownies dapat diberikan sebagai bingkisan atau oleh-oleh untuk rekan, keluarga, dan sebagainya. Sehingga kue ini sangat laku dipasaran.

Brownies adalah salah satu jenis kue yang berwarna coklat kehitaman yang terbuat dari empat bahan dasar yaitu, tepung terigu, lemak, gula serta telur dan yang membedakan hanya dengan ditambahkan coklat batang yang dicairkan dan coklat bubuk. Brownies juga termasuk makanan yang sangat disukai dan digemari oleh kalangan anak-anak, dewasa sampai orang tua, dengan proses pembuatan yang relatif mudah. Ismayani (2007) menginformasikan bahwa brownies adalah jenis cake yang padat yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir dan coklat serta dimasak dengan cara dipanggang atau dioven dan dikukus. Brownies termasuk kedalam jenis family cake yang berwarna coklat dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang lembab (moist), dan bagian atas brownies bertekstur kering. Sedangkan menurut Astawan (2009) dan Sulistiyono (2006) brownies adalah salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten. Brownies menggunakan tepung terigu protein rendah karena tidak memerlukan pengembang yang maksimal (Siti, 2015). Brownies dapat dibagi menjadi dua macam yaitu brownies kukus dan brownies oven (Sulistiyono, 2006). Karakteristik mutu brownies menurut Sri (2013) adalah memiliki warna coklat pekat atau coklat kehitaman yang dipengaruhi bahan coklat yang digunakan, rasa brownies yang manis legit karena terdiri dari kombinasi dua unsur yaitu rasa manis dari gula dan rasa coklat, aroma khas coklat, dan tekstur brownies yang kering di luar dan lembab atau moist di dalam. Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa cokelatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut.

Brownies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang berasal dari biji gandum. Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten pada saat diberi air. Menurut BPS (2010) selama ini Indonesia merupakan Negara pengimpor gandum terbesar keempat di duniadengan volume impor mencapai 554 ribu ton pada tahun 2008. Jika keadaan ini dibiarkan, ketergantungan pangan dari luar negeri dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara. Selain itu, menyebabkan beberapa industri makanan berbasis terigu mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan mengalihkan penggunaan tepung terigu ke non terigu (Fatkurahman, 2012). Upaya diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan mengganti atau memodifikasi pangan yang berbahan dasar tepung terigu dengan pangan

lokal yang ada di Indonesia. Produk olahan pangan yang sekiranya dapat dijadikan sebagai alternative pangan adalah brownies (Haryanto, 2004). Salah satunya yaitu dalam pembuatan brownies kukus dengan bahan dasar daun ungu.

Daun ungu (*Graptophyllum pictum*) merupakan semak herbal yang berasal dari Papua Nugini. Di negara Thailand, tanaman ini terkenal dengan nama Bai Ngeoun dan digunakan sebagai tanaman herbal. Tanaman tersebut dikenal akan warna daunnya yang mencolok (ungu gelap), khususnya bila terkena sinar matahari. Tanaman ini tumbuh subur di daerah yang memiliki intensitas hujan yang tinggi. Daun ungu (atau orang Indonesia juga menyebutnya dengan daun wungu) umumnya banyak dibudidayakan di Indonesia. Masyarakat lokal sudah menggunakan daun ungu sebagai obat luka luar, infeksi saluran kemih, diabetes, dan herbal pencegah kanker. Fungsi lain dari daun ungu yang sudah terkenal luas oleh masyarakat Indonesia adalah kemampuannya yang dapat mengobati wasir dan mengobati penyakit pencernaan.

Di zaman sekarang ini, berbagai jenis penyakit muncul dan menyerang kesehatan kaum milenial, salah satunya penyakit pencernaan. Dengan ini kami membuat suatu inovasi yang berbeda untuk mengatasi masalah pencernaan, yaitu membuat brownies dari sari daun ungu (*Graptophyllum pictum*). Sehingga brownies tidak hanya sebagai produk camilan tetapi dapat dijadikan sebagai makanan yang memiliki khasiat kandungan gizi yang baik. Seiring perkembangan jaman, masyarakat Indonesia saat ini tengah disibukkan dengan pekerjaan maupun pendidikan. Dimana para karyawan maupun mahasiswa tersebut tidak mempunyai banyak waktu luang, bahkan hanya untuk sarapan maupun makan siang. Masyarakat sering melupakan waktu makan terutama sarapan pagi. Dalam jangka panjang, sarapan bermanfaat untuk mencegah kegemukan yang kejadiannya semakin meningkat di Indonesia karena kebiasaan sarapan menanamkan pola makan yang baik. Dalam pola makan yang tidak teratur seperti terlambat atau menunda waktu makan bahkan tidak sarapan pagi dapat membuat perut mengalami kekosongan dalam jangka waktu yang lama sehingga menyerang lambung dan menyebabkan munculnya penyakit maag dan penyakit pencernaan yang lain. Jika terdapat waktu luang untuk makan, masyarakat lebih memilih fast food ataupun junk food yang praktis. Pola hidup menjadi tidak sehat karena rata-rata makanan cepat saji banyak mengandung penyedap rasa, dan pengawet dengan kandungan gizi yang tidak mencukupi. Pangan lokal erat kaitannya dengan ketahanan pangan yaitu kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi, beragam, dan harga terjangkau. Sebagai hak asasi manusia pangan harus terpenuhi tidak hanya dari aspek kuantitatif namun juga mencakup aspek kualitatif yang meliputi aman, bermutu, dan bergizi

Diantara makanan atau camilan alternatif yang beredar, salah satu bisnis makanan atau camilan modern yang praktis dan mengandung komponen gizi cukup lengkap adalah brownies. Namun tidak semua produk brownies memiliki kandungan gizi yang baik. Dari berbagai bisnis kuliner yang ada, masih sedikit kuliner yang mengemas makanan atau camilan modern yang menggunakan bahan-bahan alami dengan memperhatikan kandungan gizi di dalamnya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di tengah kesibukan, dan dari hasil pengamatan di daerah tempat tinggal kami ternyata belum ada yang terjun didalam usaha bisnis kuliner brownies daun ungu ini dan juga lokasi dimana kami tinggal saat ini sangat dekat dengan keramaian, sehingga memungkinkan sekali usaha bisnis brownies daun ungu ini akan berkembang dengan baik apabila dijalankan.

Oleh karena itu penulis bergagasan membuat bisnis kuliner yang menginovasi namun tetap menarik dan modern yaitu Purple Leaf Brownies camilan makanan yang modern dengan dua bentuk produk yaitu berbentuk kue dan berbentuk crackers, dan praktis sebagai inovasi kreatif kuliner masyarakat Indonesia yang gemar mengkonsumsi makanan ringan sebagai camilan pada saat menunggu jam makan siang maupun makan malam. Dengan demikian diharapkan tercipta kuliner modern yang praktis dan bergizi.

### **Metode**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan secara langsung dengan praktik pembuatan sesuatu oleh peneliti yang melakukan penelitian. Penelitian eksperimen yang bertujuan untuk meneliti suatu objek dengan melakukan suatu percobaan secara nyata di lapangan (Arikunto, 2006). Di dalam penelitian yang akan diteliti yaitu studi eksperimen pengolahan brownies kukus berbahan baku daun ungu, pertama peneliti akan mengolah daun ungu lebih tepatnya pada sari daun ungu yang digunakan sebagai bahan utama dalam membuat brownies kukus dengan menggunakan resep dasar brownies kukus. Kemudian akan dilakukan perencanaan bisnis dari perencanaan bahan baku, strategi pemasaran, proses pendistribusian sampai ke tangan konsumen.

### **Pengamatan Lingkungan**

Produk yang dibuat mempunyai nama dagang PULENI (*Purple Leaf Brownies*). Produk ini diinovasi dari produk brownies yang ada dipasaran yang biasanya hanya berwarna coklat dengan topping coklat maupun keju. Produk ini dibuat dalam bentuk kue dan juga berbentuk crackers yang cocok sebagai camilan. Produk ini berasal dari daun ungu yang memiliki banyak khasiat untuk kesehatan tubuh. Namun hanya sebagian kecil masyarakat yang mengolah daun ungu sebagai bahan masakan dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat yang terkandung dalam daun kelor tersebut. Padahal daun ungu ini dapat diolah menjadi makanan apapun termasuk brownies sehingga brownies tidak hanya enak namun memiliki kandungan gizi yang baik. Selain itu, pada orang yang menderita penyakit tertentu seperti penyakit pencernaan dan diabetes akan aman jika mengonsumsi *Purple Leaf Brownies*.

Sebagai awal dari pendirian suatu usaha, hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan langsung terhadap lingkungan sekitar kita. Dengan pengamatan langsung kita dapat mengetahui minat dan kegemaran masyarakat pada saat ini. Tujuan dari dilakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang sekiranya nanti bisa berkembang dengan baik kedepannya, menentukan target pasar, menganalisis pesaing, dan lainnya. Pengamatan langsung ini dilakukan sebelum memulai suatu bisnis, dan jika sudah mendapat hasil dari pengamatan langsung maka dapat menjalankan tujuan dari pengamatan langsung tersebut.

Dari hasil pengamatan di lingkungan sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan sekitar tempat tinggal kami sangat gemar mengkonsumsi makanan ringan atau snack sebagai makanan pendamping terutama untuk masyarakat yang mengurangi konsumsi makanan berat. Ditambah jika hari libur/musim liburan daerah kami sangat ramai dengan hilir mudik orang lewat dan juga merupakan pusat wisata kuliner dan oleh-oleh untuk dibawa kepada keluarga, teman, kerabat, dan lainnya. Hal ini akan sangat memungkinkan bisa mendorong berkembangnya usaha kuliner, terutama usaha makanan kecil atau snack. Namun masih sedikit olahan makanan yang berbahan alami yang memiliki kandungan gizi yang baik khususnya di pusat oleh-oleh. Oleh karena itu, kami mencoba untuk membuat suatu usaha kuliner yaitu usaha "PULENI" *Purple Leaf Brownies*. Produk brownies mungkin sudah biasa dipasaran namun kami

akan menginovasi produk tersebut dengan bahan alami dan memiliki dua bentuk produk yaitu berbentuk kue dan berbentuk crackers sehingga memberi pilihan kepada pelanggan untuk memilih produk yang disukai.

### **Pembuatan Planning Usaha**

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide untuk mendirikan suatu usaha adalah membuat planning usaha. Planning usaha ditujukan untuk membuat perencanaan dalam segala aspek yang termasuk dalam bisnis atau usaha. Dalam planning usaha dijelaskan mengenai latar belakang usaha, jenis usaha, lokasi usaha, strategi permasalahan jadwal kegiatan, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan, dan keuntungan yang akan didapatkan. Di samping itu, juga dicantumkan analisa kelayakan usaha yang akan kami jalankan. Selain merencanakan hal tersebut, pemilik usaha juga akan merencanakan mengenai budaya organisasi dan kinerja sumber daya manusia. Termasuk pada produk brownies daun ungu atau puleni ini memiliki pembuatan planning usaha agar terlaksananya usaha dengan baik tanpa memiliki hambatan dalam prosesnya. Planning ini meliputi pengadaan bahan baku, pembuatan produk, strategi pemasaran, dan penjualan produk. Berikut merupakan strategi pemasaran produk Puleni dengan target pasar, lokasi usaha, dan lainnya

### **Strategi Pemasaran**

Strategi pemasaran merupakan cara atau langkah pemilik usaha dalam mempromosikan dan mengenalkan produk ke pasar. Pada saat ini dengan perkembangan teknologi yang semakin canggih pemasaran suatu usaha menjadi sangat mudah dan murah untuk dilakukan. Terlebih pada generasi milenial yang melek dengan teknologi. Pada produk puleni ini memanfaatkan segala unsur dalam melakukan strategi pemasaran guna memperkenalkan dan mempromosikan produk agar laku dipasaran.

Langkah pertama yang dilakukan adalah menentukan target konsumen dan target pasar. Target konsumen dan target pasar merupakan sasaran pembeli yang berpeluang menyukai produk ini sesuai dengan produk yang dipasarkan. Produk PULENI memiliki target pasar semua golongan masyarakat dari anak kecil, remaja, dewasa dan orang tua, karena kue brownies ini digemari dan aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan usia. Kemudian akan dianalisis bagaimana cara mempromosikan dan metode penjualan yang akan digunakan. Promosi dan pemasaran brownies PULENI, yaitu

1. Memperkenalkannya secara langsung (mulut ke mulut) kepada konsumen dengan memberikan potongan harga sebagai promosi awal, selain itu kami juga akan memberikan tester kue brownies ini kepada lingkungan sekitar terlebih dahulu.
2. Selain itu, dapat dilakukan melalui media sosial, seperti Facebook, WatsApp, Instagram, Line dan lainnya. Dengan media sosial akan menyebarkan informasi secara luas dengan cepat. Pemberian diskon dan promosi yang bagus akan menarik pelanggan untuk melihat dan kemudian akan memutuskan untuk melakukan pembelian.
3. Memperkenalkan brownies PULENI kepada para mahasiswa di kampus bisa dilakukan dengan cara menyebarkannya melalui brosur pada saat ada acara seminar mahasiswa di kampus, grub-grub media sosial mahasiswa di Line maupun WhatsApp.
4. Memperkenalkan brownies PULENI kepada dosen sebagai usaha dari mahasiswa sehingga akan memperluas pasar dan meningkatkan penjualan. Dapat juga dilakukan dengan cara menitipkan produk PULENI di kantin kampus dengan potongan lebih kecil dengan harga yang terjangkau dikantong mahasiswa.

5. Menitipkan produk brownies PULENI di warung-warung atau toko roti kecil yang menerima kerja sama.
6. Kami akan membuat sistem Pre Order untuk awal strategi penjualan produk sehingga tidak terjadi kerugian karena sudah pasti laku terjual, dalam hal ini kita menggunakan sistem Cash On Delivery.

### Persiapan Usaha

Persiapan usaha bereperan penting dalam memulai suatu usaha. Keberhasilan usaha bisa dilihat dari persiapan hingga akhirnya dilakukan proses penjualan. Persiapan usaha yang dimaksud di sini adalah mempersiapkan segala peralatan yang dibutuhkan untuk memulai usaha brownies daun ungu ini. Mulai dari pengadaan bahan baku, pembuatan produk sampai pelaksanaan rencana usaha yang telah dijabarkan termasuk dalamnya adalah bagaimana merancang media promosi yang akan digunakan.

### Alat & Bahan

Alat bahan adalah bahan baku dalam pembuatan sebuah produk termasuk produk Puleni ini yang harus dipersiapkan terlebih dahulu alat dan bahannya seperti pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan Produk Puleni

No.	Alat	Bahan
1.	Mixer	Tepung terigu
2.	Oven	Telur
3.	Kompor	Gula halus
4.	Pisau	Mentega
5.	Baskom	Daun ungu bubuk
6.	Solet	Baking powder
7.	Loyang	Vanilli
8.	Box kardus	Ovalet
9.	Label	Keju
10.	Banner	Coklat batang
11.	Listrik	

### Cara pembuatan brownies daun ungu :

1. Lelehkan Margarin/Butter.
2. Kocok telur, gula halus, SP, dan vanili hingga kaku dan pucat.
3. Tambahkan tepung terigu dan baking powder kedalam adonan telur tadi.
4. Tambahkan ¼ sendok teh bubuk daun ungu lalu aduk menggunakan spatula
5. Tambahkan lelehan margarin/butter ke dalam adonan, aduk kembali hingga rata
6. Olesi loyang dengan margarin
7. Masukkan adonan ke dalam Loyang
8. Panas kan oven ±10 menit
9. Masukkan adonan ke dalam oven
10. Panggang selama 15-20 menit
11. Siap disajikan

**Pengemasan**

Pengemasan menjadi hal penting dalam sebuah produk karena bukan hanya sebagai pelindung produk namun juga sebagai identitas produk yang akan menarik pelanggan jika dengan melihat kemasan yang unik dan bagus maka akan membuat pelanggan tertarik dan ingin mencobanya. Sebagai usaha dengan merintis dari awal maka harus mengutamakan prinsip ekonomis untuk menekan biaya, mengantisipasi kerugian, dan menarik pelanggan. Rancangan kemasan pada produk ini akan dikemas dalam wadah mika plastik berukuran 20 x 15 cm kemudian di beri label nama produk "PULENI". Kemudian terdapat juga brownies Puleni ukuran kecil berbentuk segitiga untuk menginovasi kemasan brownies yang umumnya diberi kemasan berbentuk persegi atau persegi panjang. Kemasan ini meniru produk slice tart, milles crapes, dan fruit sandwich. Hal ini bertujuan untuk menarik pelanggan dengan memberi label nama merk yang unik.

Dalam pembuatan Brownies Puleni, selain menggunakan bahan bahan yang telah umumnya diketahui dalam pembuatan brownies ditambahkan dengan bahan utama (daun ungu) sebagai inovasi dan kekuatan dari produk Puleni, daun ungu dibuat sebagai campuran dengan adonan brownies yang dijadikan terlebih dahulu dan juga dimixer sampai semua bahan tercampur, lalu di oven kurang lebih 15 menit, dan setelah 15 menit diangkat yang nantinya di atasnya akan diberikan topping yang bervariasi, seperti gula halus, bubuk daun ungu, keju serta cokelat. Topping-toping menjadikan produk Puleni lebih cantik dan menarik. Setelah selesai di kemas produk siap dijual.

**Hasil Dan Pembahasan**

Brownies sebagai makanan yang sudah digemari oleh masyarakat saat ini sudah memiliki berbagai inovasi dari berbagai merk yang berbeda. Namun kebanyakan dari produk brownies yang sudah ada sangat jarang yang menggunakan bahan baku alami sebagai campuran atau bahan utama dalam pembuatan brownies. Dipasaran brownies memang memiliki rasa yang beragam namun biasanya hanya keju, coklat, dan pandan. Inovasi brownies dengan menggunakan produk alami yang memiliki kandungan gizi yang baik perlu ada untuk menunjang gizi dan kesehatan khususnya bagi pecinta makanan manis. Sehingga dibuatlah brownies daun ungu sebagai solusi dari permasalahan ini.

Produk brownies sekarang ini lebih mengedepankan merk atau branding yang sudah ada dengan memiliki tingkat kepercayaan konsumen yang tinggi. Hal ini tidak membuat kami sebagai produsen puleni menjadi risau akan hal tersebut. Semua bisnis memiliki proses, puleni ini pun sama, produk ini sedang berproses untuk dapat dikenal dan dipercaya oleh masyarakat sebagai produk makanan yang enak, sehat, begizi, murah dan berkualitas. Kami mengedepankan prinsip kesehatan dan berkualitas sebagai kekuatan dari produk brownies ini yang menggunakan bahan utama berupa daun ungu.

Daun ungu sendiri memiliki banyak khasiat, salah satunya untuk mengatasi masalah pencernaan. Biasanya daun ungu di konsumsi dengan cara di rebus atau di jadikan obat kapsul, tetapi kami ingin membuat inovasi yang berbeda, yaitu menjadikan daun ungu sebagai camilan yang sehat dan bisa menjadi daya tarik yang unik di kalangan masyarakat. Karena jika dilakukan dengan cara tradisional seperti direbus dan membeli dalam bentuk kapsul biasanya masyarakat malas untuk membuat sehingga sangat jarang ada yang mengkonsumsi daun ungu dalam bentuk seperti ini karena dianggap kurang praktis, terlebih masyarakat Indonesia memiliki berbagai kesibukan dari sekolah, bekerja, sampai mengurus rumah tangga.

Manfaat dari usaha brownies daun ungu tidak hanya mendapatkan keuntungan finansial, tetapi juga dalam produk ini kita bisa mengambil khasiat dari daun ungu sendiri. Tidak hanya mempromosikan produk brownies, pada usaha ini sekaligus memberi pengetahuan dan informasi kepada target pasar mengenai keberadaan daun ungu yang memiliki manfaat untuk tubuh sehingga gizi terjamin jika mengkonsumsi brownies daun ungu ini, karena masih jarang masyarakat yang mengetahui daun ungu apalagi sampai khasiat yang terkandung di dalamnya. Dalam dunia pengobatan herbal, daun ungu dikenal berfungsi sebagai emolien, pencahar, obat anti radang, untuk membuang kelebihan garam dan air dalam tubuh melalui urin, hingga membantu mengobati wasir atau ambeien. Secara turun temurun, orang Indonesia sendiri umumnya menggunakan daun ini untuk meredakan gejala wasir, sakit pinggang, amandel, bisul, dan rematik. Biasanya daun ini dikonsumsi dengan cara direbus dan diminum air bekas rebusannya, ada juga yang membeli dalam bentuk kapsul sehingga langsung diminum seperti meminum obat pada umumnya. Namun itu dulu, sekarang jarang orang menggunakan dan mengkonsumsi daun ungu sebagai obat. Terutama pada generasi milenial yang tidak mengerti kandungan dan manfaat dari daun ungu ini. Hal ini menjadi salah satu latar belakang kami dalam membuat usaha ini dengan melihat peluang yang ada. Baik dalam segi produk, kemasan, maupun khasiat yang terkandung didalamnya.

Produk apapun memerlukan inovasi agar tidak terjadi kebosanan dan kepunahan. Brownies merupakan salah satu makanan yang berupa camilan yang digemari oleh masyarakat. Namun biasanya masyarakat hanya memilih untuk membeli brownies yang sudah memiliki merk atau branding tanpa memperdulikan kandungan didalamnya. Bahkan banyak brownies dipasaran yang memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi sehingga kurang cocok untuk dikonsumsi lansia dan penderita penyakit diabetes serta orang yang memiliki kadar kolestrol yang tinggi.

Brownies daun ungu merupakan sebuah inovasi baru yang diciptakan. Dengan keunggulan bahan baku utama berupa daun ungu yang masih belum dikenal oleh kebanyakan masyarakat dan keunggulan-keunggulan lain. Dan kami mencoba untuk mengemas usaha brownies ini sebagai suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha jenis brownies yang lainnya sebagai cara kami membuat ciri khas produk brownies daun ungu. Usaha "Puleni" Purple Leaf Brownies atau brownies daun ungu ini memiliki beberapa keunggulan antara lain:

1. Mengandung bahan-bahan alami dan sangat baik untuk kesehatan serta dapat mengatasi masalah kesehatan terutama masalah pencernaan. Ini merupakan keunggulan utama kami yang mengutamakan khasiat sehingga bermanfaat bagi tubuh yang mengkonsumsi.
2. Memiliki dua model produk yaitu berbentuk kue brownies seperti yang sudah diketahui masyarakat dan berbentuk seperti keripik tipis atau cracreks brownies.
3. Brownies daun ungu ini aman dan dapat dikonsumsi bagi masyarakat yang ingin diet dikarenakan pengolahannya yang dikukus dan bahannya yang rendah kalori dan bergizi. Ini juga menjadi pangsa pasar kami, sehingga kami percaya dan yakin bahwa brownies daun ungu ini layak dipasarkan karena dapat menjangkau semua pasar yang ada.
4. Harga yang ditawarkan terjangkau dan manfaat yang didapat juga banyak. Sebagai perintis usaha yang menginovasi produk lain, harga menjadi hal yang sering menjadi perdebatan oleh pembeli sehingga kami menawarkan dengan harga yang terjangkau khususnya di kalangan mahasiswa.



5. Proses produksinya higienis. Hal ini dapat kami buktikan dengan dokumentasi proses produksi brownies daun ungu yang kemudian diposting pada sosial media untuk strategi promosi pada brownies daun ungu ini melalui instagram.
6. Kemasan yang unik dan menarik. Kami memiliki dua model kemasan yaitu persegi panjang dengan ukuran 20x15 cm dan model kemasan segitiga seperti slice cake, milles crapes, dan fruit sandwich sehingga menarik dan mudah untuk dibawa kemana-mana.
7. Cocok dimakan kapan saja. Produk brownies daun ungu dapat dimakan kapan saja bisa untuk sarapan, camilan ketika menunggu makan siang atau makan malam, bahkan pada malam hari sambil menonton tv atau film. Dengan bahan yang aman sehingga produk ini memiliki kalori, gula, dan lemak yang rendah sehingga dapat dikonsumsi kapan saja.
8. Cocok dikonsumsi semua golongan usia. Selain brownies digemari oleh semua golongan usia dalam masyarakat, brownies daun ungu dengan kandungan yang aman dikonsumsi membuat produk ini layak dikonsumsi siapa saja, baik anak-anak, remaja, dewasa, orangtua, lansia, orang yang sedang sakit, dan orang yang sedang diet.
9. Dapat dijadikan bingkisan. Dengan sistem pesan terlebih dahulu kami dapat membuat produk brownies daun ungu ini menjadi sebuah bingkisan yang menarik untuk menjadi oleh-oleh. Tidak hanya itu saja, bisa juga sebagai bingkisan dalam sebuah acara untuk para tamu baik untuk ukuran ekonomis maupun besar seperti brownies dipasaran.
10. Brownies daun ungu selain dapat dikonsumsi sebagai camilan, juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita, oleh karena itu target pasar kami adalah untuk semua kalangan. Untuk merealisasikannya agar produk kami diketahui keberadaannya, maka kami menentukan lokasi outlet kami nanti berdekatan dengan tempat keramaian dan sering dilalui atau menjadi akses bagi banyak orang sehingga lokasi usaha kami menjadi strategis.

**Keunikan Produk**

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa brownies daun ungu merupakan inovasi baru yang diciptakan, dengan menginovasi produk brownies yang sudah ada dipasaran. Keunikan menjadi keunggulan produk kami sehingga menjadi kekuatan produk itu sendiri. Dan kami mencoba untuk mengemas usaha brownies ini sebagai suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha jenis brownies yang lainnya yang sudah banyak dipasaran. Usaha "Puleni" Purple Leaf Brownies atau brownies daun ungu ini memiliki beberapa keunggulan antara lain :

1. Mengandung bahan-bahan alami dan sangat baik untuk kesehatan serta dapat mengatasi masalah kesehatan terutama masalah pencernaan.
2. Memiliki dua model produk yaitu berbentuk kue dan crackers.
3. Brownies daun ungu ini aman dan dapat dikonsumsi bagi masyarakat yang ingin diet dikarenakan pengolahannya yang dikukus dan bahannya yang rendah kalori dan bergizi
4. Harga yang ditawarkan terjangkau dan manfaat yang didapat juga banyak
5. Proses produksinya higienis
6. Kemasan yang unik dan menarik

Dengan keunikan dan keunggulan diatas maka kami yakin bahwa produk ini layak untuk dijual dan dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat. Dengan proses produksi yang aman, bahan yang digunakan merupakan bahan alami, sehingga produk ini bahkan dapat dikonsumsi oleh orang yang sedang diet dan orang yang menderita penyakit seperti diabetes dan memiliki kadar kolestrol yang tinggi. Selain itu, produk ini juga dapat dikonsumsi kapan saja sebagai sarapan, menunggu makan siang dan makan malam, dan camilan di malam hari ketika sudah selesai berkegiatan.

**Pangsa Pasar**

Perkembangan camilan modern yang semakin menjamur dikalangan masyarakat menjadi peluang tersendiri untuk membuat inovasi camilan modern yang menyehatkan. Camilan modern yang menyehatkan menjadi hal langka dipasaran karena kurangnya pemahaman dari masyarakat mengenai bahan baku sehat yang digunakan. Salah satu camilan modern yang menjadi favorit masyarakat adalah cracreks brownies maupun kue brownies, banyak berbagai kalangan masyarakat yang menyukai camilan ini karena rasanya yang lezat dan harga yang murah. Brownies saat ini memiliki banyak sekali inovasi sehingga menyebabkan keunikan tersendiri dari produk brownies.

Oleh karena itu sangat jelas bahwa daun ungu memiliki kandungan gizi dan antioksidan yang lengkap untuk menjaga kesehatan tubuh dan menyembuhkan berbagai macam penyakit jika dikonsumsi secara rutin, karena memang bahan alami tidak bersifat instan namun aman dikonsumsi dalam jangka panjang. Untuk itu, pembuatan brownies yang berbahan dasar daun kelor merupakan salah satu inovasi olahan kue dengan perkembangan teknologi dan perkembangan minat masyarakat modern mengenai camilan modern yang enak, murah, namun tetap memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh sehingga aman untuk dikonsumsi.

Brownies daun ungu selain dapat di konsumsi sebagai camilan, juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita, selain brownies digemari oleh semua golongan usia dalam masyarakat, brownies daun ungu dengan kandungan yang aman dikonsumsi membuat produk ini layak dikonsumsi siapa saja, baik anak-anak, remaja, dewasa, orangtua, lansia, orang yang sedang sakit, dan orang yang sedang diet. Oleh karena itu target pasar kami adalah untuk semua kalangan. Untuk merealisasikannya, maka kami menentukan lokasi outlet kami nanti berdekatan dengan tempat keramaian dan sering dilalui atau menjadi akses bagi banyak orang.

**Lokasi Usaha**

Lokasi usaha merupakan salah satu hal yang penting. Lokasi menjadi tempat untuk memproduksi, mendistribusi, bahkan sampai konsumsi jika produk dapat dimakan ditempat. Lokasi produksi dan lokasi penjualan dapat menjadi satu maupun terpisah tergantung strategi dan perencanaan oleh pemilik usaha. Lokasi produksi yang jadi satu dengan lokasi penjualan memiliki keuntungan dimana proses aktivitas usaha memiliki waktu yang efektif dan efisien karena dilakukan disatu tempat. Dengan demikian, untuk mengembangkan usaha Brownies Daun Ungu ini kita perlu mempertimbangkan beberapa hal tentang lokasi usaha. Adapun beberapa hal yang kami pertimbangkan :

1. Lokasi usaha yang strategis. Dekat dengan wilayah kampus dan salah satu pusat kuliner (Manahan). Hal ini menjadi pertimbangan pertama kami karena lokasi tersebut merupakan lokasi yang banyak dilewati oleh orang baik untuk bepergian ke kampus maupun berbelanja di pusat kuliner Manahan. Dengan ini bertujuan untuk produk kami akan diketahui orang-orang sehingga berpeluang untuk dibeli oleh orang yang berdatangan ke pusat kuliner Manahan.
2. Lokasi usaha di dekat tempat-tempat perumahan, kos, dan kantor. Lokasi ini berpeluang untuk dibeli oleh masyarakat perumahan dan perkantoran yang biasanya mencari camilan yang murah dan cepat untuk didapat. Sehingga tujuan lokasi usaha di dekat tempat-tempat perumahan, kos, dan kantor adalah menarik calon pelanggan yang tinggal dirumah maupun di kantor terutama yang gemar terhadap camilan.

Dari pertimbangan di atas, kami memutuskan unyuk memilih tempat usaha di sekitar Stadion Manahan Solo, Jl. Adi Sucipto No. 1, Manahan, Kec. Banjarsari, Surakarta, Jawa Tengah

57139. Tempat ini sekaligus menjadi tempat produksi produk brownies daun ungu supaya lebih terjaga keamanan dan ke higienisan dari produk brownies daun ungu ini.

### **Kesimpulan**

Daun ungu sendiri memiliki banyak khasiat, salah satunya untuk mengatasi masalah pencernaan. Brownies daun ungu merupakan inovasi baru yang diciptakan. Brownies daun ungu selain dapat di konsumsi sebagai camilan, juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita, oleh karena itu target pasar kami adalah untuk semua kalangan. Kami mencoba untuk mengemas usaha brownies ini sebagai suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha jenis brownies yang lainnya.

Perkembangan camilan modern yang semakin menjamur dikalangan masyarakat menjadi peluang tersendiri untuk membuat inovasi camilan modern yang menyehatkan. Brownies merupakan salah satu jenis kue yang digemari seluruh kalangan masyarakat karena bisa dinikmati oleh semua golongan usia. Brownies biasanya berwarna dan berasa coklat yang dibuat dengan cara dikukus atau dioven. Untuk itu inovasi yang akan kami lakukan dengan brownies ini adalah pembuatan brownies yang berbahan dasar daun ungu merupakan salah satu inovasi olahan kue dengan perkembangan teknologi. Inovasi produk ini bertujuan untuk menarik konsumen dan memberi ciri khas kepada bisnis dengan keunggulan utama yaitu penggunaan daun ungu sebagai bahan baku pembuatan brownies.

Produk ini memiliki keunggulan dan keunikan yaitu mengandung bahan-bahan alami dan sangat baik untuk kesehatan serta dapat mengatasi masalah kesehatan, memiliki dua model produk yaitu berbentuk kue dan keripik tipis atau cracreks brownies, brownies daun ungu ini aman dan dapat dikonsumsi bagi masyarakat yang ingin diet, harga yang ditawarkan terjangkau dan manfaat yang didapat juga banyak, proses produksinya higienis, kemasan yang unik dan menarik, cocok dimakan kapan saja, cocok dikonsumsi semua golongan usia dan dapat dijadikan bingkisan. Lokasi usaha merupakan salah satu hal yang penting. Lokasi usaha yang strategis. Lokasi usaha di dekat tempat-tempat perumahan, kos, dan kantor. Dari pertimbangan di atas, kami memilih tempat usaha di sekitar Stadion Manahan Solo.

### **Ucapan Terimakasih**

Kami ucapkan terimakasih kepada Allah Swt yang sudah memberikan kelancaran dalam aktivitas kami, sehingga pembuatan Produk kreativitas PKM-K dan proposal PKM-K dapat dilaksanakan dan terselesaikan dengan baik dan lancar berkaitan dengan berbagai pihak diantaranya para anggota yaitu Maya Desvira Riandy, Pipit Nopiyanti dan juga Bilqiis Al-Ghaadah Santifa sebagai anggota kelompok kami yang senantiasa saling mendukung dan bekerja sama dengan baik dalam proses pembuatan proposal PMK-K sampai dengan pembuatan produk brownies daun ungu ini. Selain itu, partisipasinya dalam membuat Produk kreativitas PKM-K baik tenaga, ide, alat, transportasi dan bantuan yang lainnya. Dan juga berterimakasih kepada ibu Sri Ernawati, S.Psi., M.Psi., atas bantuan dan pinjaman alatnya didalam Produk Kreativitas PKM-K pada kelompok kami.