

KELOMPOK INDUSTRI KECIL PENGRAJIN OLEH-OLEH KHAS JOGJA KUE BATIK TEPUNG MOCAF DI MERGANGSAN, KOTA YOGYAKARTA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh: Dr. Endang Mulyatiningsih, Prof. Dr. Sugiyono, Lia Yuliana, M. Pd

ABSTRAK

Kota Yogyakarta merupakan pusat pendidikan, budaya, dan tujuan wisata seperti candi, kraton, Malioboro, Kotagede, museum, pantai parangtritis, gunung merapi, kuliner, mempunyai daya tarik bagi wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara. Slogan "Jogja Istimewa" menjadi ciri khas kepariwisataan kota Jogja. Oleh-oleh khas Jogja menjadi sesuatu yang lazim dibawa wisatawan antara lain bakpia, yangko, geplak, gudeg, kerajinan perak, gerabah Kasongan, kaos Jogja, batik Jogja. Terinspirasi Yogyakarta kota Batik Dunia, bagaimana membuat buah tangan bermotif batik tetapi dalam bentuk makanan dan awet sehingga cocok buat oleh-oleh, merupakan ide cemerlang dari 2 kelompok mitra yaitu "Griya Oleh-Oleh Yuyun" (Mitra 1) yang berlokasi di Karangajen MG III/1024 Yogyakarta 55153 dan "Dapur Alysa" (Mitra 2) Karangajen MG III/1025 Yogyakarta 55153, pada saat TIM PKM observasi ke 2 Mitra tersebut ditemukan permasalahan pada aspek produksi dan manajemen. Pada proses produksi selama ini masih oven yang biasa untuk memanggang kue yang digunakan ibu-ibu rumah tangga. Setiap kelompok mitra hanya mampu membuat 20 box kue batik per hari. Pada saat banyak permintaan dari toko-toko oleh-oleh tidak dapat terpenuhi karena keterbatasan peralatan produksi. Sistem manajemen yang diterapkan masih sangat sederhana, sehingga keuntungan maupun kerugian tidak dapat terdeteksi dengan baik. Industri belum memiliki kemampuan penggunaan teknologi informasi yang dapat dimanfaatkan sebagai media pemasaran.

Solusi yang ditawarkan pada ke 2 mitra tersebut pada aspek produksi dan pada aspek manajemen. Pada aspek produksi dengan memberi bantuan seperangkat mesin dan alat produksi yang memiliki kapasitas lebih besar; dan pada aspek manajerial dengan memberikan pelatihan manajemen usaha dan manajemen pemasaran. Dari seperangkat mesin dan alat produksi yang diperlukan, yang akan dibuat adalah oven gas 1 deck otomatis. Pelatihan aspek manajemen pemasaran, dan manajemen usaha Target dari kegiatan pemberian bantuan dan pelatihan ini adalah kedua kelompok tersebut mampu memproduksi 80 box kue batik per hari, dapat menggunakan web sebagai media pemasaran produk kue batik tepung mocaf, menggunakan "pembukuan usaha" para pengrajin "oleh-oleh khas Yogyakarta kue batik dari tepung mocaf" secara tertib, (a) buku kas, (b) buku neraca, (c) laporan rugi/laba

Kata Kunci: *kue batik, tepung mocaf*