

## Peningkatan Kapasitas UMKM Wingko Riona Berkelanjutan Berbasis Kemitraan Perguruan Tinggi

Winanto Nawarcono<sup>1</sup>, Luluk Kholisoh<sup>2</sup>, Sapta Aji Sri Margiutomo<sup>3</sup>, Eliya Isfaatun<sup>4</sup>, Maria Magdalena PD<sup>5</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Manajemen, Ekonomi, STIE Nusa Megarkencana, Yogyakarta, Indonesia

<sup>4,5</sup>Program Studi Akuntansi, Ekonomi, STIE Nusa Megarkencana, Yogyakarta, Indonesia

Email: <sup>1</sup>wnawarcono@gmail.com, <sup>2</sup>lulukstienus@gmail.com, <sup>3</sup>rh.utomo01@gmail.com,

<sup>4</sup>isfaatuneliya@gmail.com, <sup>5</sup>mariastienus@gmail.com

### Abstrak

Pandemi COVID 19 memberikan dampak pada UMKM makanan oleh oleh Wingko Riona. Produksi menurun drastis dari 3.000/hari dengan kebutuhan tenaga kerja 7 orang menurun hanya mampu memproduksi 900/hari dengan tenaga kerja 1 orang. Penurunan ini berpengaruh dengan penurunan pendapatan UMKM. Pendampingan UMKM berbasis kemitraan Perguruan Tinggi bertujuan untuk meningkatkan kapasitas UMKM agar dapat berkelanjutan. Program yang dilakukan adalah peningkatan produksi yaitu dengan program pelatihan inovasi produk dan inovasi cara memasak selain dengan oven yaitu dengan peralatan wajan besi. Program pelatihan literasi keuangan dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada UMKM tentang pentingnya melakukan pencatatan keuangan dan mengetahui biaya produksi yang diperlukan dalam setiap produksi wingko. Metode yang digunakan adalah pelatihan ceramah, dan praktik langsung dengan didampingi oleh Tenaga Ahli dan Tim Dosen dan Mahasiswa STIE Nusa Megarkencana. UMKM mampu membuat inovasi produk wingko dengan rasa Durian, Nangka, dan Pisang. UMKM mengetahui cara baru dalam memproduksi wingko dengan peralatan lain selain oven, yang ternyata memberikan hasil lebih baik, dan mudah. Dalam Literasi Keuangan UMKM dapat mengetahui cara menghitung biaya produksi yang benar sehingga dapat menentukan kebutuhan biaya produksi dan keuntungan yang diperoleh dengan harga wingko yang telah ditetapkan. UMKM juga dapat memahami pentingnya pembuatan arus kas, dan laporan keuangan.

**Kata Kunci:** UMKM, Inovasi Produk, Literasi Keuangan, Berkelanjutan.

### Abstract

*The COVID 19 pandemic has had an impact on food MSMEs by Wingko Riona. Production decreased drastically from 3,000/day with a workforce requirement of 7 people, decreasing to only being able to produce 900/day with a workforce of 1 person. This decline has the effect of decreasing MSME income. University partnership-based MSME assistance aims to increase the capacity of MSMEs so that they can be sustainable. The program carried out is to increase production, namely with a product innovation training program and innovation in cooking methods other than using an oven, namely using iron frying pan equipment. The financial literacy training program was carried out to provide MSMEs with an understanding of the importance of keeping financial records and knowing the production costs required for each wingko production. The method used is lecture training and direct practice accompanied by experts and a team of lecturers and students at STIE Nusa Megarkencana. MSMEs are able to innovate wingko products with Durian, Jackfruit and Banana flavors. MSMEs know of a new way of producing wingko using equipment other than an oven, which turns out to provide better results and is easier. In Financial Literacy, MSMEs can find out how to calculate production costs correctly so they can determine production cost requirements and profits obtained at the set wingko prices. MSMEs can also understand the importance of creating cash flow and financial reports.*

**Keywords:** MSMEs, Product Innovation, Financial Literacy, Sustainable.

## PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) merupakan soko guru perekonomian Indonesia selain koperasi. Keberadaannya telah memberikan kontribusi besar terhadap produk domestik bruto (PDB) dengan menyumbang hingga 60,3% dari total PDB dan menyerap 97% tenaga kerja di Indonesia. (ASEAN Investment Report 2022). UMKM juga mampu memberikan pendistribusian pendapatan masyarakat, pengentasan kemiskinan, serta pengurangan pengangguran yang kesemuanya ini akan berdampak pada sektor perekonomian bangsa. Pemerintah terus mendorong UMKM melalui bantuan langsung atau melalui kegiatan pendampingan baik dilakukan oleh Instansi Pemerintah maupun Instansi Pendidikan, hal ini diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dan kemampuan masyarakat dalam menyalurkan ide dan kreasi dengan memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia.

Kulon Progo merupakan salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki banyak UMKM dan industri rumah tangga dan tersebar sampai ke wilayah desa-desa. Salah satu UMKM yang berkembang di wilayah desa adalah Wingko Riona. Wingko Riona merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang pengolahan makanan tradisional dengan bahan baku kelapa muda, tepung ketan dan gula pasir dan diolah secara tradisional. Wingko Riona saat ini sudah memiki 25 titik outlet penjualan hasil produksinya di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. UMKM Wingko Riona sudah memenuhi persyaratan dan ketentuan yaitu memiliki NIB, logo halal dan P IRT.

Tahun 2020-2021 saat terjadi pandemi Covid-19 UMKM wingko Riona mengalami penurunan produksi karena penurunan permintaan pasar, mengingat adanya pembatasan masyarakat untuk mencegah penyebaran pandemic Covid-19. Satu demi satu tenaga kerja di liburkan, Pandemi COVID-19 berdampak pada penurunan omset UMKM Wingko Riona, karena mampu menjual produknya ke pasar. Pembatasan sosial dan penutupan daerah wisata menyebabkan kegiatan perekonomian terganggu. Sebelum pandemi COVID 19 Wingko Riona mampu memproduksi 3000 buah wingko setiap hari. Pada saat pandemi produksi wingko berhenti, dan saat ini UMKM memulai kembali produksinya namun masih terbatas hanya mengerjakan produksi wingko dengan 1 tenaga kerja dengan jumlah produksi 900 wingko/hari.

UMKM ditahun 2023 termotivasi untuk kembali bangkit dalam memajukan usaha produksi wingko Riona, dengan menambah kapasitas produksi, melakukan inovasi produk dan memperluas jangkauan pasar, tidak hanya memasarkan ke 25 toko mitranya yang sudah ada serta memanfaatkan kemajuan teknologi dan komunikasi, meningkatkan kemampuan dalam hal literasi keuangan dalam mendukung manajemen pengelolaan usaha.

Program Kemitraan antar perguruan tinggi dengan UMKM Tahun 2023 menjadi jembatan pemerintah dengan UMKM untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat, serta dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran. Kemitraan ini bertujuan membantu UMKM tumbuh dan berkembang, program ini juga dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi lokal. Masyarakat dapat diajak berpartisipasi dalam program pelatihan dan pembinaan, yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam berwirausaha. Melalui program kemitraan antar perguruan tinggi dengan UMKM, STIE Nusa Megarkencana Yogyakarta melaknakan pendampingan kepada mitra UMKM diantaranya adalah UMKM Wingko Riona.

## METODE KEGIATAN

Dalam kegiatan pendampingan Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan adalah (1) Pelatihan peningkatan kapasitas produksi; (2) Pendampingan literasi keuangan; (3) Pendampingan Digitalisasi Marketing. Tahap awal kegiatan adalah fokus pada Pelatihan peningkatan kapasitas produksi. Kebutuhan untuk menunjang kegiatan pelatihan kapasitas produksi diantaranya peralatan berupa kompor, Teflon, dandang, oven, dan bahan berupa bahan dasar wongko juga bahan untuk inovasi yaitu durian, Nangka, coklat, vanili.

Sasaran Pelatihan ditujukan pada masyarakat di Desa Sidomulyo yaitu UMKM dan ibu rumah tangga yang berminat mengembangkan diri menjadi Wirausaha. Pelaksanaan kegiatan pendampingan melibatkan 12 mahasiswa dari prodi Manajemen dan prodi Akuntansi sebagai bagian yang mendukung implementasi MBKM.

Metode Kegiatan dilakukan dengan:

1. Ceramah
2. Workshop

3. Praktik proses produksi dengan inovasi
4. Analisis Hasil

Pelaksanaan kegiatan tahap pertama dilaksanakan pada bulan November Tahun 2023 dengan tahapan pelaksanaan sebagai berikut:



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Fokus peningkatan kapasitas UMKM tahap pertama adalah dengan melakukan Pelatihan bagaimana cara peningkatan kapasitas dan melakukan Inovasi Produksi agar konsumen memiliki berbagai pilihan produk oleh - oleh khas Kulonprogo yaitu wingko. Kedua adalah inovasi alat yang digunakan dalam membuat wingko.

Peningkatan kapasitas produksi sebagai usaha yang dilakukan untuk dapat memenuhi kebutuhan pasar dan dapat meningkatkan kebutuhan tenaga kerja dan pendapatan. Produksi wingko saat ini dibuat dengan satu rasa yaitu rasa manis (original). Sebagai inovasi produk maka perlu dikembangkan makanan wingko dengan rasa gurih yang lebih menonjol dan rasa lain yang bisa menjadi alternatif sebagai pengembangan dan inovasi produk. Bahan baku utama dalam produksi tidak menjadi hambatan, karena Kulon Progo memiliki pertanian yang subur yaitu padi beras ketan dan kebun kelapa yang tumbuh di setiap desa.

Peningkatan kapasitas produksi dilaksanakan dengan pelatihan inovasi produk dalam hal variasi rasa dan bentuk wingko. Inovasi variasi rasa dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia di area bukit menoreh, yaitu mencoba inovasi wingko ditambah dengan durian, pisang raja, nangka dan coklat. Bahan inovasi tersebut merupakan hasil kebun Bukit Menoreh, yang mudah diperoleh di daerah sekitar. Inovasi produk yang dilakukan pada kegiatan pelatihan mengundang Tenaga Ahli Tata Boga yang ditunjuk oleh Dinas Perindustrian DIY. Dalam kegiatan pendampingan ini juga melibatkan mahasiswa dalam mendukung implementasi MBKM. Berikut adalah gambar program pelaksanaan pendampingan.



Gambar 2 Pelaksanaan kegiatan pendampingan UMKM

Kegiatan yang telah dilakukan Tim pendampingan yaitu:

## Program Inovasi

### a. Program Inovasi Produk

Wingko merupakan makan tradisional khas Indonesia. Wingko adalah sejenis kue yang berasal dari bahan dasar kelapa. Bahan yang dibutuhkan dalam produksi wingko adalah 3 butir kelapa muda, 750 gr gula pasir, 500gr tepung ketan, 50gr mentega, garam, dan 1 gr vanili. Cara membuat:

1. Kelapa (agak muda) dikupas kulit arinya dan diparut
2. Campur semua bahan yang terdiri dari kelapa, gula pasir, tepung ketan, mentega, dan vanili hingga rata, kukus selama 30 menit, jika sudah matang diangkat.
3. Dalam keadaan hangat, ambil adonan seberat 40gr dan bentuk bulat-bulat.
4. Nyalakan kompor dengan api kecil, panaskan teflon, dan panggang adonan wingko sambil dibentuk pipih hingga berubah warna menjadi kecoklatan.
5. Angkat dan kemas dengan kertas roti.

Selain bahan utama, inovasi produk yang dilakukan untuk dapat mempunyai produk yang bervariasi adalah dengan membuat cita rasa wingko yang memanfaatkan buah-buahan yang banyak dihasilkan dari daerah sekitar, yaitu durian, pisang, dan nangka. Bahan tambahan yang digunakan adalah buah asli, bukan esen (buatan), hal ini bertujuan untuk menjaga keaslian dari wingko. Bahan tambahan tersebut dicampurkan ke dalam adonan yang sudah dikukus, dan kemudian dipanggang sampai matang. Variasi cita rasa wingko diharapkan dapat menarik pelanggan untuk menikmati wingko, sehingga akan mampu meningkatkan penjualan dan omset UMKM.

### b. Inovasi Peralatan

UMKM Wingko Riona dalam proses produksi menggunakan oven untuk memanggang wingko. Adonan wingko yang sudah dicetak kemudian dimasukkan ke dalam oven dan dipanggang. Rata-rata UMKM yang memproduksi wingko di daerah Sidomulyo menggunakan oven untuk membuat wingko. Oven yang digunakan adalah jenis oven gas dan mempunyai kapasitas yang besar, sehingga adonan sekali masuk ke pemanggang oven bisa 50-60 buah wingko.

Narasumber berbagi sharing pengetahuan, bahwa wingko dapat dipanggang menggunakan teflon tebal yang pipih atau alat wajan besi yang tebal. Pada pelatihan inovasi UMKM diajarkan memanggang wingko menggunakan teflon tebal seperti cetakan kue terang bulan. Hasil produksi wingko selain lebih praktis menjadi lebih bagus dan rapi. Hasil dari memanggang wingko menggunakan teflon atau wajan tebal bagian atas dan bawah berwarna kuning, sedangkan untuk dibagian samping putih. Produk menjadi lebih menarik ditambah dengan variasi rasa yang berbeda.

Pengembangan dan perpaduan hasil sumber daya daerah setempat diharapkan dapat mengangkat kehidupan petani yang ada di daerah Sidomulyo dan wilayah perbukitan Menoreh, sehingga kedepan dapat menumbuhkan UMKM yang ada di daerah tersebut. UMKM yang tumbuh dan berkembang dengan baik akan mampu membangkitkan ekonomi daerah dan pada akhirnya dapat membantu tercapainya kemandirian daerah.

Hasil inovasi produk wingko UMKM sudah dicoba untuk dipasarkan pada kegiatan pameran UMKM bersama KWT wilayah Sidomulyo. Pameran UMKM merupakan program dari pemerintah Sidomulyo yang berusaha mengangkat dan menghidupkan UMKM daerah tersebut. Pameran Expo Si Bakul menjadi ajang para UMKM dan industri rumah tangga memperkenalkan produk-produknya supaya dikenal oleh pasar.

### Pendampingan literasi keuangan

Literasi keuangan merupakan pengetahuan, keterampilan, dan keyakinan yang mempengaruhi sikap dan perilaku untuk meningkatkan kualitas pengambilan keputusan dan pengelolaan keuangan. Literasi keuangan dibutuhkan bagi UMKM agar usaha dapat terus berkelanjutan. Tim Pendampingan melakukan analisis biaya produksi agar dapat diketahui modal yang dibutuhkan dan keuntungan yang dapat diperoleh. Berikut adalah tabel 1. yang menggambarkan biaya produksi yang diperkirakan dibutuhkan setiap hari.

Tabel 1. Biaya Produksi 900 wingko/hari (saat ini)

| No                          | Biaya                          | Kuantitas | Harga    | Jumlah                 |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------|----------|------------------------|
| 1                           | Biaya Bahan Baku               | 15        | 47250 Rp | 708.750,00             |
| 2                           | Biaya Tenaga Kerja             | 2         | 50000 Rp | 100.000,00             |
| 3                           | Biaya Penolong (Gas)           | 2         | 22000 Rp | 44.000,00              |
| 4                           | Biaya lain-lain (air, listrik) | 1         | 15000 Rp | 15.000,00              |
| 5                           | Biaya kemasan pembungkus       | 900       | 100 Rp   | 90.000,00              |
| 6                           | Biaya Tas /10 wingko           | 90        | 1500 Rp  | 135.000,00             |
| <b>Total Biaya per hari</b> |                                |           |          | <b>Rp 1.092.750,00</b> |

Sumber: UMKM 2023, diolah Tim

Kebutuhan biaya perhari dalam produksi 900 wingko sebesar Rp. 1.092.750,- (tabel 1). Dari produksi tersebut pendapatan bruto yang diterima sebesar Rp. 1.215.000,- per hari, sehingga keuntungan yang diterima sebesar Rp. 122.250,- per hari. Dalam satu minggu UMKM melakukan produksi wingko sebanyak 3 kali, dalam satu bulan produksi wingko dilakukan sebanyak 12 kali. Total satu bulan pendapatan bruto sebesar Rp. 14.580.000,- dengan HPP sebesar Rp. 13.113.000,-, keuntungan yang diterima sebesar Rp. 1.467.000,- (sudah memperhitungkan return). Cara penjualan yang dilakukan adalah dengan mengirim produk ke 25 outlet toko oleh oleh. Arus kas masuk sudah dapat diterima saat pengiriman produk berikutnya dengan rata rata perputaran kas kurang dari satu minggu.

Pemahaman perhitungan biaya produksi dibutuhkan bagi UMKM agar mampu menghitung keuntungan yang diperoleh dan menyisihkan pendapatan yang diterima untuk digunakan kembali sebagai modal usaha sehingga usaha UMKM dapat berkelanjutan dan berkembang menjadi lebih besar. UMKM dapat mengelola sistem keuangan dari kegiatan usahanya.

Tim Pendampingan memberikan pemahaman tentang pentingnya untuk mencatat setiap transaksi dalam kegiatan yang berkaitan dengan biaya produksi dan penjualan. Hal ini penting agar kedepan UMKM Riona dapat menyusun laporan arus kas, laporan laba rugi dan laporan posisi keuangan UMKM. Pendampingan literasi keuangan oleh tim pelaksana bersama dengan tim mahasiswa selanjutnya akan memberikan cara bagaimana menjalankan aplikasi keuangan yang sudah dibuat oleh Tim, Tahapan melakukan pencatatan atas transaksi keuangan yang ada di UMKM, serta bagaimana UMKM menyusun laporan keuangan yang sederhana. Aplikasi literasi keuangan yang disediakan untuk mitra UMKM masih sederhana, tetapi dikemudian hari dapat dikembangkan kearah yang lebih baik lagi seiring dengan perkembangan UMKM.

## KESIMPULAN

1. Pelatihan inovasi produk wingko UMKM Mitra (Wingko Riona) diharapkan dapat mengembangkan usaha dengan menawarkan pilihan rasa pada konsumen, sehingga penjualan dapat meningkat. Pelatihan inovasi produk dilakukan dengan berinovasi pada rasa wingko, dengan memanfaatkan bahan baku yang ada di wilayah Sidolmulyo yaitu dengan menggunakan buah durian, nangka, dan pisang. Hasil inovasi wingko dengan varian yang berbeda membuka wawasan baru bagi wingko Riona untuk memproduksi lebih banyak variasi wingko.

Selain inovasi produk, inovasi peralatan pembuatan wingko juga menjadi pengetahuan yang baru bagi UMKM wingko Riona, sehingga diharapkan dapat menambah kapasitas produksi dengan adanya tambahan peralatan apabila peralatan yang dimiliki saat ini sedang over kapasitas. Pembuatan wingko dengan menggunakan teflon dan pan menjadi lebih mudah dan praktis dengan hasil yang lebih baik dan menarik.

2. Pelatihan literasi keuangan dapat membantu UMKM menentukan biaya yang dibutuhkan dan biaya produksi wingko, sehingga semua komponen biaya produksi dapat diperhitungkan. UMKM dapat memahami pentingnya melakukan pencatatan transaksi keuangan, dan arus kas sehingga UMKM dapat menyusun laporan keuangan dan dapat mengetahui keuntungan yang diperoleh UMKM.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. ASEAN Investment Report, 2022.  
Niluh Gede, Erni S, 2017, Manajemen Keuangan, Rajawali Pers Depok.  
Hendra S. Raharjaputra. 2019, Buku Panduan Praktis Manajemen Keuangan dan Akuntansi, Salemba Empat, Jakarta.

Undang-Undang No. 7 Tahun 2021 tentang Harmonisasi Perpajakan

Thomas W. Zimmerer, Norman M. Scarborough, 2018, Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil.  
Salemba Empat, Jakarta.

Fred R David, Forest R David, 2017, Strategik Management, Sixteen Edition, Pearsen.