



### INOVASI PRODUK KUE PIA DI TOKO MONY PIA DAN BAKERY AMPANA

Winda Sari Putri<sup>1</sup>, Syamsuddin<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis PSDKU UNTAD 2 TOUNA2, Kota Palu, Sulawesi Tengah, Indonesia

<sup>2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tadulako, Kota Palu, Sulawesi Tengah, Indonesia

Received: 9 November 2023

Revised: 25 November 2023

Accepted: 06 Desember 2023

Published: 08 Desember 2023

Corresponding Author:

Winda Sari Putri

[windalataroky@gmail.com](mailto:windalataroky@gmail.com)

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Inovasi Produk Pia di Toko Mony Pia dan Bakery Ampana. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Metode penelitian ini adalah data *reduction* (redaksi data), *data display* (penyajian data), *conclusion drawing/verification*. Informan penelitian ini adalah owner pia mony, pegawainya 1 orang dan konsumen 5 orang. Hasil penelitian Toko Mony Pia & Bakery Ampana berinovasi dengan mengelolah pia mony menjadi pia yang sehat sehingga aman dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa. Selain itu Toko Mony Pia & Bakery Ampana terus berinovasi dengan mengembangkan varian rasa baru seperti kacang tanah yang sebelumnya memiliki varian rasa coklat, keju, dan kacang hijau. Adapun inovasi dari tahapan proses produksi berupa bahan baku yang digunakan dengan kualitas lebih baik, proses pengadukan adonan yang sebelumnya menggunakan mesin kecil sekarang menggunakan mesin/alat yang lebih besar dan inovasi proses pengovenan yang sebelumnya menggunakan oven kue kompor gas sekarang menggunakan oven gas secara langsung. Serta melakukan inovasi terhadap kemasan kardus dengan berbagai ukuran dan desainnya yang dapat menjadi media promosi media sosial.

**Kata kunci :** Inovasi Produk, Pasar dan Produksi

**Abstrak:** *This study aims to determine Pia Product Innovation at Mony Pia and Bakery Ampana Shop. This type of research is qualitative. This research method is data reduction (data redaction), data display (data presentation), conclusion drawing / verification. The informants of this research are the owner of mony pia, 1 employee and 5 consumers. The results of the research Mony Pia & Bakery Ampana Store innovated by processing pia mony into healthy pia so that it is safe for consumption by children and adults. In addition, Toko Mony Pia & Bakery Ampana continues to innovate by developing new flavors such as peanut which previously had chocolate, cheese and green bean flavors. The innovation of the production process stages is in the form of raw materials used with better quality, the process of stirring the dough which previously used a small machine now uses a larger machine / tool and the innovation of the baking process which previously used a gas stove cake oven now uses a gas oven directly. As well as innovating cardboard packaging with various sizes and designs that can become social media promotion media.*

**Keywords:** *Product Innovation, Market and Production*

#### PENDAHULUAN

Perkembangan dunia bisnis kuliner saat ini semakin pesat dan beraneka ragam seiring dengan tuntutan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin kompleks akibat perubahan gaya hidup. Berbagai macam konsep, bentuk dan cita rasa ditawarkan

para pelaku bisnis ini untuk memanjakan mata sekaligus lidah para penikmat kuliner. Banyak makanan, minuman, sampai jajanan (snack) ditawarkan dengan harga yang bervariasi menurut target pasar yang dituju.



Dalam melaksanakan inovasi dapat menjunjung tinggi kreativitas dalam usaha inovasi produk (desain dan pengembangan produk) untuk menciptakan keunggulan. Proses inovasi tersebut akan berdampak secara langsung terhadap keberhasilan perusahaan yang ditunjukkan dengan peningkatan penjualan maupun keuntungannya. Inovasi produk harus bisa menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam perubahan lingkungan yang cepat dan menuju pasar global. Keberhasilan inovasi produk membutuhkan kesesuaian antara proses dan lingkungan yang mendukung. Disamping itu keberhasilan inovasi yang dilaksanakan haruslah bersifat terus menerus dan bukan terlaksana secara incidental Anatan (2019:4).

Meningkatnya persaingan variasi produk ini menyebabkan keberadaan produk dengan varian tertentu di pasar menjadi lebih singkat dan pemanfaatan sumber daya yang lebih efektif dan efisien yang mampu meningkatkan kompetensi dalam bersaing secara global. Berbagai macam konsep, bentuk dan cita rasa ditawarkan para pelaku bisnis ini untuk memanjakan mata sekaligus lidah para penikmat kuliner Asmoro (2021).

Pia merupakan salah satu jenis produk makanan atau kuliner yang memiliki peluang yang cukup menjanjikan. Hal ini tentu akan mendorong banyak perusahaan yang bermunculan dengan berbagai macam roti untuk memenuhi kebutuhan masyarakat tersebut. Fenomena ini memberikan implikasi berupa persaingan yang kian ketat antar pelaku bisnis terutama yang bergerak dibidang yang sama dalam memperebutkan dan menguasai pasar.

Inovasi yang dilakukan Toko Mony Pia & Bakery yakni dipengaruhi oleh tiga faktor antara lain informasi internal, informasi eksternal perusahaan dan perkembangan teknologi dari waktu ke

waktu. Informasi internal perusahaan diperoleh dari dalam perusahaan sendiri, dari kreatifitas pemilik dan karyawan sendiri sedangkan informasi eksternal diperoleh dari luar perusahaan yakni dari konsumen, hal ini sebagai motivasi bagi Toko Mony Pia & Bakery untuk terus mengembangkan hasil inovasinya, selanjutnya yakni perkembangan teknologi peralatan yang digunakan oleh Toko Mony Pia & Bakery. Inovasi produk merupakan langkah inovatif yang dilakukan oleh produsen, dimana produsen dituntut agar dapat terus mengembangkan produknya, salah satunya dalam menambah varian rasa, tekstur dibuat lebih lembut, aroma yang enak serta bentuk dan warna roti yang mampu menarik minat dan sesuai dengan kebutuhan para konsumen. Inovasi yang dilakukan Toko Mony Pia & Bakery yaitu diimplementasikan pada perubahan bentuk (desain), ukuran, rasa roti, serta kemasan yang menarik dan bersih, hal ini dilakukan sebagai tujuan dari adanya inovasi yakni sebagai peningkatan kualitas dan menciptakan pasar baru, serta untuk peningkatan penjualan perusahaan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka penulis dapat merumuskan permasalahan yaitu Bagaimana inovasi produk pia mony di toko mony pia dan bakery ampana?

### **METODE PENELITIAN**

#### **Pendekatan Penelitian**

Dalam penelitian ini digunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini menggunakan desain penelitian study kasus (case study). Penelitian ini memusatkan diri secara intensif pada satu obyek tertentu yang mempelajarinya sebagai suatu kasus. Data studi kasus dapat diperoleh dari semua pihak yang bersangkutan, dengan kata lain dalam studi ini dikumpulkan dari berbagai sumber Nawawi (2019:1).

## Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai setting, sumber dan cara. Misalnya observasi, wawancara dan arsip data sekunder.

## Uji Keabsahan Data

Dalam penelitian kualitatif, validitas dan reliabilitas sering dinamakan kredibilitas. Dalam penelitian ini agar data yang disampaikan itu kredibilitas maka menggunakan prosedur Triangulasi.

## Metode Analisis Data

Menurut Sugiyono (2019:246) mengemukakan teknik analisis data merupakan aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas dalam analisis data yaitu: data *reduction* (redaksi data), data *display* (penyajian data), *conclusion drawing/verification*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Hasil Penelitian

#### 1. Inovasi Produk Pia Mony

Pia Mony melakukan fungsi operasional usahanya dengan berbasis pada kebutuhan konsumen. Menurut keterangan Owner Pia Mony, inovasi dalam bisnis sangat penting untuk dilakukan secara kontinu, sebab hal tersebut berkaitan dengan kapabilitas Pia Mony. Kebutuhan-kebutuhan inovasi dilakukan untuk menjawab permasalahan dan kebutuhan konsumen. Beberapa upaya dilakukan terkait usaha untuk mendekatkan diri ke konsumen, selain melakukan pembukaan cabang atau mendekatkan diri ke jangkauan konsumen.

#### A. Faktor Internal

##### a) Sumber Daya Manusia

Berdasarkan hasil penelitian yang saya dapat dilapangan mengenai pelayanan yang ada dan diterapkan pada Pia Mony dimana pelayanan merupakan salah satu faktor kunci sukses untuk meraih dan mempertahankan pelanggan, sebagaimana yang diungkapkan oleh Kak Yandra bahwa, dengan adanya

pelayanan pesan antar kita mampu mendekatkan pelanggan dan juga memanfaatkan waktu dengan baik tanpa harus datang ke toko untuk melakukan pembelian secara langsung, selain pelayanan pesan antar pelayanan yang diberikan oleh para karyawan di toko juga cepat tanggap dan ramah dalam melayani pelanggan, serta perusahaan juga memberikan pelayanan packing yang baik, rapi dan bersih kepada konsumen, sehingga konsumen merasa puas dengan pelayanan yang diberikan oleh perusahaan.

##### b) Sumber Daya Produksi

Kegiatan produksi di perusahaan Pia Mony dilakukan dengan dua cara yaitu dilakukan secara rutin ataupun ketika mendapatkan pesanan dari konsumen. Adapun bahan baku yang digunakan merupakan unsur penting dalam menunjang kelancaran dalam proses produksi Roti, maka dari itu diperlukan kebijaksanaan yang tepat dan seksama dalam pemakaian bahan baku yang telah tersedia. Proses produksi dalam pembuatan Pia Mony ini menggunakan bahan baku yang berkualitas dan proses produksi melalui beberapa tahapan.

#### Bahan Baku

Bahan baku merupakan unsur penting dalam pembuatan Pia Mony yang digunakan antara lain:

**Tabel 1.** Bahan Baku yang digunakan

No	Bahan Baku	No	Bahan Penolong
1	Tepung	1	Coklat
2	Gula	2	Keju
3	Mentega	3	Kacang Tanah
4	Pengembang roti	4	Kacang Hijau
5	Telur		

Sumber: Toko Mony Pia & Bakery, 2023.

#### Peralatan

Peralatan produksi yang lengkap akan menunjang kelancaran dalam proses produksi perusahaan. Peralatan yang digunakan untuk menghasilkan berbagai jenis antara lain :

Mesin adonan, oven, baki/Loyang, timbangan, cetakan, plastic pembungkus, mika, dos/kardus.

### Proses Produksi

Inovasi proses pembuatan pia mony melalui beberapa proses yang membutuhkan waktu, yaitu:

1. Inovasi bahan baku dalam pembuatan pia mony dengan menggunakan tepung terigu yang kualitasnya lebih baik terhadap pembuatan adonan, menggunakan keju kualitas premium, coklat premium yang sebelumnya menggunakan bahan baku dengan kualitas standar/ harga dibawah.
2. Pencampuran bahan (membuat kulit) untuk pembuatan pia mony diamkan beberapa bahan baku yang disesuaikan dengan resep selama 20 menit proses tersebut untuk pembuatan kulit lapisan pia.
3. Inovasi pengadukan adonan di pia mony sebelumnya menggunakan pengadukan adonan dengan mesin kecil, sekarang menggunakan mesin yang lebih besar dan tentunya lebih baik dalam pengadukan bahan sehingga dapat dipastikan tercampur dengan merata menjadi kualitas pia mony ini sangat baik.
4. Pencetakan masih dilakukan secara manual oleh karyawan pia mony belum menggunakan mesin, dengan model yg khas berbetuk keong.
5. Penambahan bahan penolong berupa tisu untuk tirisian yang digoreng seperti bahan pembuatan isi pia kacang hijau, kacang tanah dan proses lainnya. Proses penirisan tersebut agar mengurangi kadar minyak yang berlebihan.
6. Inovasi proses pengovenan yang sebelumnya menggunakan oven kue kompor gas, untuk hasil yang lebih baik pihak pia mony melakukan perubahan alat/ proses pengovenan dengan menggunakan oven gas secara langsung agar hasil dan tekstur pia yang baik/ yang diinginkan.
7. Inovasi produk kemasan di pia mony tersebut yang sebelumnya menggunakan kemasan biasa, demi menambah minat dan ketertarikan konsumen pihak toko merubah bentuk

kemasan dengan yang lebih berupa dos dengan gambar pia serta beberapa catatan- catatan kecil tentang pia mony baik itu perihal rasa atau alamattoko.

### B. Faktor Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor – faktor atau kondisi diluar organisasi yang dapat mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Kondisi ini harus diperhatikan untuk membuat inovasi yang tepat sesuai dengan kebutuhan konsumen.

#### 1. Inovasi Berbasis Kemasan

Inovasi berbasis kemasan yang dilakukan Toko Mony Pia & Bakery adalah salah satu kebijakan yang memiliki keunggulan mengubah persepsi konsumen mengenai alasan mengkonsumsi suatu produk. Kemasan merupakan pendukung bentuk luar suatu produk yang membuat penambahan nilai produk tersebut. Berdasarkan analisis data yang telah diuraikan peneliti inovasi produk berbasis kemasan yang dilakukan perusahaan Pia Mony adalah sebagai tempat produk yang sudah dibeli oleh konsumen dan media promosi atau pemasaran merek Pia Mony.

#### 2. Inovasi Berbasis Pengembangan Bahan Komplementer

Inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer ini melibatkan penambahan sejumlah bahan baru kedalam produk dasar untuk menciptakan varian produk. Pengembangan bahan komplementer dirasa perlu dilakukan untuk lebih menambah variasi pia mony, misalnya pada satu jenis terdiri dari beberapa rasa, pengembangan bahan komplementer ini didapat dari ide perusahaan dan juga bisa berdasarkan pesanan konsumen. Pengembangan bahan komplementer yang dilakukan oleh Toko Mony Pia & Bakery dalam melakukan penciptaan produk baru berkisar pada bahan-bahan yang sederhana keju, coklat, kacang tanah dan kacang hijau. sebagaimana yang diungkapkan oleh karyawan Kak Yandra bahwa:

“Inovasi yang kami lakukan seperti kue pia yang dikota-kota lainnya yang memiliki rasa



original dengan harga berkisar 65.000 - 68.000 per kardus. Dengan ini kami membuat kue pia mony dengan bentuk dan varian rasa yang beraneka macam seperti keju, coklat, kacang, kacang hijau. Alhamdulillah laris terutama dikalangan anak muda dan orang dewasa. Produk kami ini dibuat khusus untuk oleh-oleh khas Ampana”.

Inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer lainnya yang dilakukan Toko Mony Pia & Bakery adalah sebagai berikut:

**Tabel 2.** Inovasi Pengembangan Bahan Komplementer

No	Nama Pia	Produk Awal	Inovasi Komplementer
1	Pia Mony	Pia rasa keju	Pia Rasa Coklat Pia Rasa Kacang Tanah Pia Rasa Kacang Hijau

Sumber: Toko Mony Pia & Bakery, 2023.

Pada tabel hasil inovasi diatas dapat diketahui bahwa inovasi pengembangan bahan komplementer yang dilakukan oleh toko pia mony, hal ini dilakukan oleh Perusahaan pia mony untuk membuat variasi rasa serta mempercantik roti sehingga bisa memanjakan mata dan lidah para pelanggannya.

**Tabel 3.** Data Penjualan Pia Mony Tahun 2021- 2023

Tahun	Periode				Periode			
	Januari - Juni				Juli - Desember			
2021	Keju	Coklat	K. Tanah	K. Hijau	Keju	Coklat	K. Tanah	K. Hijau
	721	544	285	549	478	578	335	599
2022	Keju	Coklat	K. Tanah	K. Hijau	Keju	Coklat	K. Tanah	K. Hijau
	455	678	325	673	544	478	334	665
2023	Keju	Coklat	K. Tanah	K. Hijau	Keju	Coklat	K. Tanah	K. Hijau
	687	341	541	479	321	435	221	357

Sumber: Toko Mony Pia & Bakery, 2023.

Dapat dilihat dari tabel diatas inovasi produk yang dilakukan oleh Toko Mony Pia & Bakery sangat berdampak positif dengan meningkatnya tingkat volume penjualan, dari tahun ke tahun selalu berusaha memberikan pelayanan dan kualitas produk sesuai dengan

apa yang diharapkan konsumen, selain itu pula penentuan lokasi yang tepat dapat memberikan kemudahan perusahaan dalam menarik konsumen atau pelanggan. Pengenalan produk baru juga merupakan kunci sukses perusahaan dalam menganekaragamkan produk-produk yang sudah ada, dengan kata lain produk tersebut diperkenalkan kepada masyarakat melalui pengembangan inovasi-inovasi produk yang sudah dilakukan perusahaan.

Berdasarkan pola dan konsep yang ada, peneliti menemukan temuan- temuan konsep yang muncul dari hasil wawancara yang berkenaan dengan Inovasi produk pia mony di Kota Ampana, kabupaten Tojo Una – una.

### 1. Bagaimana Inovasi Produk Pia Mony Ampana

#### a. Inovasi Produk Pia Mony

Pia Mony sebagai perusahaan dalam berinovasi produk menjaga kepercayaan dan kesetiaan pelanggan, salah satu yang dilakukan oleh Toko Mony Pia & Bakery yaitu dengan terus melakukan inovasi-inovasi dan memberikan kualitas produk yang terbaik. Hal ini dilakukan agar tetap mempertahankan pelanggan dan berusaha menarik calon konsumen baru. Proses penemuan ide atau gagasan inovasi yang dilakukan oleh Toko Mony Pia & Bakery pada dasarnya masih sederhana, yaitu kemampuan karyawan, faktor produksi, persaingan, serta minat konsumen.

#### b. Pengembangan Inovasi

Toko Mony Pia & Bakery ampana terus mengembangkan inovasi yang sudah ada dengan membuat varian rasa baru. Inovasi ini termasuk tipe inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer yaitu inovasi yang melibatkan penambahan bahan – bahan komplementer atau layanan tambahan atas produk atau jasa dasar.

#### c. Promosi

Toko Mony Pia & Bakery ampana melakukan promosi menggunakan media sosial karena Toko Mony Pia & Bakery ampana bukan perusahaan besar maka memanfaatkan media sosial untuk



mempromosikan produknya seperti menggunakan facebook dan instagram.

#### d. Respon Konsumen

Menurut ibu Febriani kusuma Poya respon konsumen terhadap produk tidak ada yang jelek, semua produk bagus jika tepat sasaran, komunikasi dengan menengah ke atas maupun menengah kebawah mengatakan cukup terjangkau, jadi Toko Mony Pia & Bakery ampana mengambil semua pasar.

### KESIMPULAN

Toko Mony Pia & Bakery Ampana berinovasi dengan mengelola pia mony menjadi pia yang sehat sehingga aman dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa. Selain itu Toko Mony Pia & Bakery Ampana terus berinovasi dengan mengembangkan varian rasa baru seperti kacang tanah yang sebelumnya memiliki varian rasa coklat, keju, dan kacang hijau. Adapun inovasi dari tahapan proses produksi berupa bahan baku yang digunakan dengan kualitas lebih baik, proses pengadukan adonan yang sebelumnya menggunakan mesin kecil sekarang menggunakan mesin/ alat yang lebih besar dan inovasi proses pengovenan yang sebelumnya menggunakan oven kue kompor gas sekarang menggunakan oven gas secara langsung. Serta melakukan inovasi terhadap kemasan kardus dengan berbagai ukuran dan desainnya yang dapat menjadi media promosi media sosial.

### REFERENSI

- Asmoro, A. A. (2021). Hubungan Inovasi Produk. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 4 (1), 55-64
- Ayu Yunita Sari, Sasongko, & Sri Wahyuni. (2019). Inovasi Produk Dalam Meningkatkan Minat Beli Konsumen Pada Pia Warung Glenmore Banyuwangi. hal 1-6.
- Drucker, P. (2020). *Inovasi dan Kewirausahaan: Praktek dan Dasar-dasar*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Elliana Kusumaningrum. (2019). Analisa Tahapan Inovasi Pada Produk Minuman

Sari Kedelai Soy Fusion. Vol 3, 651-656.

- Elitan, Lenna & Anantan, Lina. (2019). *Manajemen Inovasi*. Bandung: Alfabeta
- Fisk, Peter. *Marketing Genius*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Endang Sarijani, Baedhowi, & Hery Sawiji. (2020). Peran Kreativitas Dan Inovasi Pelaku Usaha Dalam Diversifikasi Produk Kuliner Pada Kkedai Steak Dan Chiken di Kabupaten Magetan. hal 1-14.
- Nuraini & Samboro. (2019). Pengaruh Promosi Penjualan dan Inovasi Produk. *Jurnal Inovasi Bisnis*.
- Pengelola Blok Inovasi Pendidikan (PBIP). (2020). Landasan Teori Inovasi Pendidikan\ [www.digilib.petra.ac.id](http://www.digilib.petra.ac.id)
- Prihartono. (2022). *Manajemen pelayanan Prima*. Bandung: Andiofiset
- Ruslan, Rosady. (2021). *Metode Penelitian dan Komunikasi*. Jakarta: Stunt Press
- Soekanto, Soerjono. (2020). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Manajemen*. Edisi III Bandung: Alfabeta.
- Yulia Rafelia Saputri, Sasongko, & Didik Eko Julianto. (2020). Inovasi Produk Pada Roti Ceria di Jember. Hal 1-15.