

ESAI NARASI

Topik: Ekonomi Kreatif

KUE PUTU AYU ***LESTARIKAN KULINER TERDAHULU***

oleh: Abid Nurhuda dan Nur Aini Setyaningtyas

Berwirausaha merupakan salah satu cara manusia untuk mampu mengembangkan diri secara mandiri. Saat ini banyak orang yang memilih membuka usaha baik untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari ataupun lainnya. Bidang usaha yang dikerjakan pun dapat menyesuaikan dengan kebutuhan pasar yang ada atau juga bisa dengan *skill* dan hobi yang dimiliki, dengan mengembangkan hobi menjadi sebuah usaha bisnis, maka apa yang dilakukanpun jadi terasa menyenangkan hati tanpa ada rasa berat maupun paksaan pada diri. Baru-baru ini berwirausaha adalah pilihan pekerjaan yang diperkirakan bisa cukup menjanjikan, sedangkan inovasi dan kreativitas merupakan salah satu modalnya. Dari sekian banyak usaha kreatif yang ada, salah satu yang bisa dijadikan contoh adalah usaha kuliner tradisional kue putu ayu milik Bu Turkiyem di Sukoharjo. Kue putu ayu memiliki desain yang indah dengan bentuk bintang berundak dua, di bawah berwarna hijau sementara atasnya berwarna putih efek dari parutan kelapa sehingga terlihat begitu menggiurkan. Kue ini masuk dalam kategori bolu basah dan awal mula dijual pada pasar-pasar tradisional saja, namun seiring berkembangnya waktu mulai merambah ke toko-toko *bakery* bahkan mall-mall besar.

Sukses Berwirausaha Kue Putu Ayu

Eric Liguori dan Christophn Winkler (2020) menyebutkan ada dua kunci utama untuk bisa sukses dalam berwirausaha yaitu hendaknya selalu berinovasi dan berani menghadapi tantangan (tidak terlalu lama dalam zona nyaman). Sementara menurut wahyuni putri (2017) bahwa saat berwirausaha harus handal dan berkarakter karena jika keduanya terpenuhi bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Handal disini mencakup berbagai hal seperti kemandirian, percaya diri, kreatif, bertanggung jawab dan lain-lain. Pendidikan ialah hal yang sangat *fundamental* karena merupakan cara agar manusia bisa memiliki sikap berwirausaha yang dipupuk sejak dini. Dari beberapa penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa motivasi diri, pendidikan *directly* maupun *non directly*, dan lingkungan sekitar adalah asas-asas pokok kewirausahaan yang saling terikat dan berhubungan. Sehingga apabila semua itu bisa terpenuhi serta mampu terlaksana dengan baik niscaya usaha yang dibuat akan berhasil dan sukses.

Gambaran Umum Putu Ayu

Kue putu ayu adalah jenis makanan ringan tradisional yang terbuat dari tepung terigu, begitu lembut saat dikunyah serta terdapat rasah taburan kelapa parut yang *fresh* di atasnya menambah daya tarik bagi orang yang melihatnya dan menambah cita rasa khusus bagi orang yang merasakannya. Kue ini sangat mudah ditemui jika kita berbelanja ke tempat-tempat jajanan pasar. Harga per bijinya variatif ada yang 1000, 2000, 2500, bahkan 500 per bijinya. Usaha milik Bu Turkiyem di banderol hanya Rp. 500 saja sehingga bisa menjangkau berbagai kalangan mulai anak kecil-orang tua, tak perlu khawatir gigi copot apalagi berlubang sebab tekstur rasa yang legit serta lembut membuat pembelinya bisa langsung menelan tanpa mengunyah tapi ini tidak disarankan karena kurang baik untuk sistem pencernaan. Varian kue putu ayu itu bermacam-macam tergantung daerah dimana bolu itu dibuat sebab ada yang kue putu ayu *original*, merah putih, kuning jagung, coklat moka dan lain-lain, kebetulan yang di sukoharjo ini adalah kategori *original*.

Proses Pembuatan Putu Ayu

Proses pembuatan putu ayu ini biasanya menghabiskan waktu sekitar 20-40 menit, yang membuat lama adalah proses pengkukusannya di atas api karena cita rasa yang lembut, manis dan legit itu bisa diperoleh dari bumbu campuran yang diendapkan dalam adonan serta menyatu dalam cetakan bintang dengan rentang waktu yang lumayan lama pada bolu sehingga bisa meresap sampai pori-pori tepung terigu tersebut.

Jadi proses pembuatannya secara umum terdiri dari beberapa langkah diantaranya :

- a. Menyiapkan bahan baku seperti, tepung terigu, gula pasir, telur, garam, vanili, daun pandan, garam dll.
- b. Menyiapkan cetakan yang sudah dioles dengan minyak/mentega.
- c. Kukus kelapa lalu dinginkan, dilanjut dengan memadatkan kelapa tadi dalam cetakan.
- d. Aduk santan dan pandan hingga merata di atas api, kocok berbagai bahan yang ada menjadi satu.
- e. Tuangkan tepungnya dikit demi sedikit dan terakhir kukuskan.
- f. Kue Putu Ayupun siap dihidangkan.

Riwayat Pendirian dan Perkembangan Putu Ayu Sukoharjo

Usaha ini menurut narasumber yaitu Bu Turkiyem diperoleh dari ide dan gagasan sendiri dengan motivasi untuk membantu ekonomi keluarga yang pas-pasan, sebab dalam teori kewirausahaan ide kreatif dan inovatif itu bisa muncul disaat terdesak. Selain itu juga diharapkan kedepannya usaha kue putu ayu itu bisa ikut berkontribusi dalam melestarikan makanan tradisional khas Jawa Tengah. Meski ada beberapa pendapat yang menyebutkan hakekat kue putu itu ialah berasal dari Tiongkok, namun sudah di modifikasi ulang sehingga bisa jadi hak paten. Bahkan beberapa wilayah tertentu sudah mulai memiliki karakteristik sendiri dalam mengolah dan mengelola kue putu ayu tersebut.

Perkembangan usaha kue putu ayu bisa dibilang meningkat dengan pesat, apalagi ditambah dengan bersepeda keliling dari kampung ke kampung, maka tidaklah heran jika dagangan yang dibawa bu Turkiyem tiap harinya bisa habis kisaran 150 biji bahkan kadang lebih bisa berkali-kali lipat jika ada pesanan untuk acara tertentu. Selain itu sasaran pasar yang dituju itu berbagai kalangan baik usia bawah, menengah maupun atas maka peluang lakunya pun jadi makin lebar dan besar.

Strategi Pemodalan Awal

Modal awal usaha putu ayu ini adalah Rp. 50.000-60.000 yang digunakan untuk membeli bahan baku saja, sementara alat memasak dan cetaknya sudah tersedia karena memang ibu rumah tangga itu hobinya memasak sehingga sudah terpenuhi kebanyakan furniture yang nantinya digunakan buat masak produk tersebut. Dari awal usaha ini terbentuk sekitar 70-150 biji kue putu ayu, lalu dijual-lah produk baru tersebut maka kebanyakan lingkungan sekitar serta orang-orang desa suka dan menikmati cita rasanya sehingga dilanjutlah usaha tadi.

Strategi Pemasaran Kue Putu Ayu

Pemasaran kue putu awalnya berjualan disekitar rumah, karena dirasa masih kurang luas jangkauannya mulailah bu Turkiyem keliling desa, sekolah, taman dan lain-lain. Dan alhamdulillah saking banyak pelanggan yang minat dengan kue putu tersebut akhir bu Turkiyem melebarkan jangkauan pasarnya dengan menitip ke berbagai toko dan tempat dengan harga jual 500 perbijinya.

Management Waktu dan Keuangan

Produksi kue putu ayu ini biasanya menghabiskan waktu kisaran 2-3 jam-an, dan narasumber melakukan pengolahannya di pagi hari mulai pukul 07.00 – 09.00 untuk kemudian bisa langsung dijual.

Dalam observasi ini narasumber tidak menjelaskan secara rinci pengeluaran usaha perharinya, hanya saja untuk laba per kgnya kisaran sebagai berikut :

- a. Keuntungan perkg-nya kisaran 15 ribu-an bisa lebih banyak dari itu karena tergantung pada sedikit banyaknya pemesanan.
- b. Sisa dari laba yang didapat, digunakan sebagai tabungan sekaligus simpanan oleh narasumber untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan membantu ekonomi suaminya.

Analisis SWOT

1. *Strength/Kelebihan*

- a. Harga sangat terjangkau untuk semua kalangan
- b. Manis alami dan terbuat dari bahan baku yang menyehatkan.

2. *Weakness/Kekurangan*

- a. Termasuk makanan basah sehingga tidak tahan lama apalagi ada parutan kelapa di atasnya, membuat kue putu ayu harus segera disantap.
- b. Banyaknya persaingan di pasar yang serupa.

3. *Oppurtunity/Peluang*

- a. Peluang cukup baik sebagai cemilan karena budaya orang Indonesia yang hobinya suka ngemil.
- b. Target pasar yang begitu luas bisa menjangkau berbagai usia.

4. *Threat/Ancaman*

- a. Keuntungan yang tidak seberapa membuat narasumber harus ekstra sabar serta mesti berinovasi lagi, atau berpikir untuk pindah ke wirausaha lainnya.
- b. Munculnya berbagai saingan yang mirip dan semisal meski dengan desain warna ataupun bentuk yang berbeda.

Kue putu ayu adalah cemilan tradisional yang masih eksis hingga saat ini, disamping memiliki cita rasa manis dan lembut yang begitu menggoda kue itu juga merupakan warisan kuliner tradisional yang meski di lestarikan. Hanya saja seiring perkembangan zaman kue ini mulai agak tergeser dengan berbagai makanan modern yang instan, selain itu bagi penjual kue putu ayu ini dalam kesehariannya tidaklah mendapat untung yang seberapa dan kalau dihitung-hitungpun masih jauh kalah dengan laba produk camilan modern. Maka sudah sepatutnya bagi penjual untuk bersabar sambil berinovasi kembali terkait kue putu tersebut atau mungkin dengan memodifikasi bagian-bagian tertentu sehingga diharapkan ketika menjualnya dapat memiliki nilai harga yang tinggi/lumayan sehingga tidak kalah dengan camilan modern disampingnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Liguori, Eric dan Chishtoph Winkler (2020). Challenges and Oppurtunities for Entrepreneurship Education Following the COVID 19 Pendemic. *Entrepreneurship Education and Pedagogy*. 0 (0). 1-6
- Putri, Ni Luh Wahyuni Widya (2017). Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan terhadap Minat Mahasiswa UNDIKSHA. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. 9 (1). 137-148

LAMPIRAN GAMBAR

