



**MODUL UMKM KULINER DI KELURAHAN LONG IKIS**  
**PROGRAM KERJA KELOMPOK**



**Getuk Lindri Singkong**

[gomarketingstrategic.com](http://gomarketingstrategic.com)

**DOSEN PEMBIMBING LAPANGAN**  
Daryono, S.Sos., M.Si., Ph.D

**OLEH PASER 03 KELURAHAN LONG IKIS**  
KKN 47 UNIVERSITAS MULAWARMAN

**KELOMPOK PASER 03**

- . Efroditus Mario
- . Almi Khabibah
- . Dinda Agustina
- . Ria Safitri

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warrohmatullahi wabarokaatuh.

Alhamdulillahirobbilalamiin, puji syukur kami kepada kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Daring Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Long Ikis dapat berjalan dengan baik dan lancar. Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kelurahan Long Ikis yang telah menerima kami dengan lapang dada.

Kelompok PASER 03 merupakan salah satu kelompok mahasiswa yang sedang menjalankan KKN 47 Universitas Mulawarman. Kami mendapatkan tugas UMKM Kuliner di Kelurahan Long Ikis yang bidang usahanya adalah getuk lindri singkong karena itu, dibuatlah modul “UMKM kuliner di Kelurahan Long Ikis” sebagai salah satu program kerja kami untuk berkontribusi dalam mengembangkan UMKM. Modul ini berisikan tentang apa itu branding fungsi dan tujuan dalam membuat sebuah brand usaha .

Diharapkan dengan adanya modul ini dapat menjadi ilmu pengetahuan kepada para UMKM khususnya dibidang kuliner untuk memandu, memberikan inovasi, dan membuka wawasan dalam meningkatkan usahanya. Modul ini dibuat oleh kelompok PASER O3 KELURAHAN LONG IKIS KKN 47 Universitas Mulawarman.

Akhir kata, kami ucapkan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, seluruh pihak yang terlibat, dan partisipasi UMKM Kuliner untuk jalannya program kerja kami

Long Ikis ,27 Oktober 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	3
BAB 1 PENDAHULUAN.....	4
PELUANG USAHA GETUK LINDRI SINGKONG.....	5
RESEP GETUK LINDRI.....	5
BAB 2 PEMBAHASAN.....	6
LANGKAH PEMBUATAN MAKANAN GETUK.....	6
MANFAAT SINGKONG DAN DAUN SINGKONG.....	7
BAB 3 BRANDING.....	8
PENGERTIAN BRANDING.....	8
UNSUR-UNSUR BRANDING.....	8
FUNGSI DAN TUJUAN BRANDING.....	9
BAB 4 PENUTUP.....	10
KESIMPULAN.....	10
DAFTAR PUSTAKA.....	11

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Getuk lindri merupakan jajanan tradisional yang berasal dari ketela pohon atau dari singkong. Di Indonesia sendiri banyak sekali olahan yang berbahan baku ketela dan salah satunya adalah olahan getuk lindri yang beraneka rasa, warna dan bentuk. Rasanya pun dari getuk lindri ini sangat enak dan lembut sekali dengan taburan kelapa yang ada di atasnya menambah cita rasa gurih dan enak makanan yang satu ini.

Bahan dasar pembuatan getuk ini pastinya yaitu singkong yang kemudian direbus atau dikukus lalu dihaluskan dengan di tumbuk atau di giling untuk mendapatkan tekstur yang lembut dan ditambahkan dengan bahan campuran lainnya dan dibentuk sesuai selera seperti penambahan rasa vanilla, coklat, stroberi, durian, mangga, pandan, semangka, jeruk, nanas, kelapa, pepaya, pisang, ubi jalar, manggis, markisa, melon, tomat, paprika, gula jawa, gula Inggris, gula tebu, getuk hot, tempe, susu, dan lain-lain.

Makanan ini tergolong tradisional namun seiring perkembangan jaman maka banyak kreasi dan juga sekarang makanan ini banyak divariasikan dengan sajian yang kekinian sehingga bisa menarik orang yang melihatnya. Biasanya makanan ini sering kita jumpai di pasar-pasar tradisional dan sekarang banyak juga yang menjadikan oleh-oleh khususnya di pulau Jawa.

Bisnis getuk lindri ini memiliki peluang usaha dan bisnis ukm yang cukup menjanjikan, karena tergolong tradisional dan harganya pun terjangkau oleh masyarakat serta dapat dinikmati oleh semua kalangan. Sekarang ini banyak macam dan jenis varian getuk seperti getuk goreng, getuk granat, getuk lindri, getuk trio, getuk ubi, getuk kethek, getuk kurung, getuk pisang, getuk lindri rainbow dan masih banyak lagi jenisnya. Getuk ini juga bisa dijadikan oleh-oleh untuk dimakan bersama-sama di rumah.

## **PELUANG USAHA GETUK LINDRI SINGKONG**

Dari segi peluang usaha ini sangat bagus karena banyaknya bahan baku ketela yang masih di budidayakan sebagian besar para petani sehingga tidak sulit untuk mencari bahan baku, Untuk modalnya pun tidak terlalu besar kira-kira Rp.1.000.000-Rp.3.000.000 (1-3jt) sudah bisa memulai usaha.

Dengan prospek yang sangat bagus, bahkan dengan modal kurang lebih Rp.100.000 pun usaha ini masih bisa jalan dengan baik misalnya untuk singkong harga Rp.40.000-Rp.60.000 sudah mendapatkan bahan baku utama yang di butuhkan sisanya untuk bahan baku pendukung seperti kelapa dan lain sebagainya.

Untuk masalah pemasaran getuk ini sangat banyak tempat-tempat yang bagus contohnya pasar, atau bahkan kerjasama dengan pemilik toko indomart/alfamart dan mendirikan outlate sendiri.

Dalam meningkatkan penjualan promosi juga perlu dilakukan untuk mengenalkan produk kita dengan mempromosikannya melalui media sosial, seperti facebook, twitter dan brosur. Hal ini dimaksudkan agar memudahkan kalangan masyarakat mengetahui tentang produk tersebut.

## **RESEP GETUK LINDRI**

Bahan-bahan membuat getuk lindri

- 1 kg singkong
- 200 gram gula pas
- Pewarna makanan 1 sendok teh ( kunung, hijau, merah, pink)
- 1 sendok teh garam

## BAB 2

### PEMBAHASAN

#### LANGKAH PEMBUATAN MAKANAN GETUK

1. Kupas singkong hingga menyeluruh Usahakan mengupas singkong dengan bersih dan tiada sisa kulit. Karena kulit ini akan merusak cita rasa dan memberikan rasa pahit pada gethuk nantinya!
2. Cuci singkong hingga bersih
3. Kukus singkong dalam panci pengukus hingga empuk. Dalam mengukus ini,usahakan untuk melakukan memindahkan posisi singkong agar matang secara rata
4. Angkat singkong yang sudah matang tadi. Selagi masih hangat tumbuk dan haluskan singkong
5. Campurkan gula sesuai selera! Gula yang dipakai boleh jenis gula pasir atau gula aren (gula merah).
6. Setelah adonan tercampur sempurna, untuk mempercantik tampilan, kamu bisa menambahkan pewarna makanan sesuai selera. Sebagai saran saja, kamu bisa menggunakan warna yang sesuai dengan topping yang akan kamu gunakan.
7. Selain warna, kamu juga bisa berkreasi dengan bentuk. Jika bentuk gethuk kebanyakan adalah bentuk lindri, maka kamu bisa menggunakan cetakan kue
8. Setelah selesai dibentuk, kini adalah saatnya kamu bisa memberikan topping. Seperti halnya dalam langkah sebelumnya, kamu bisa menambah topping sesuai selera kamu. Sebaiknya dalam memikirkan masalah topping, kamu harus bisa memberikan kombinasi yang cocok. Karena gethuk ini rasanya manis dan gurih.

## MANFAAT SINGKONG DAN DAUN SINGKONG

### 1. Melancarkan pencernaan

Singkong merupakan umbi yang banyak sekali mengandung Insoluble Fiber atau Serat yang Tidak Larut dalam Air. Serat jenis ini berfungsi memperlancar proses buang air besar, serta mampu menyerap dan membuang toksin dalam usus, sehingga pencernaan Anda menjadi sehat.

### 2. Mengobati sakit kepala

Anda dapat memanfaatkan daun singkong untuk mengobati sakit kepala. Caranya yaitu coba sekali kali kompres dengan daun singkong. Ambillah beberapa lembar daun. Lalu tumbuklah sampai halus. Setelah itu kompreskan pada bagian yang dirasa sakit.

### 3. Untuk mengobati diare

Daun singkong ternyata juga mampu mengobati diare. Caranya yaitu rebuslah daun singkong di air kira kira 900 cc, lalu biarkan sampai tinggal separonya atau 450 cc. Kemudian saring daun tersebut hingga menjadi separonya lagi. Kemudian minumlah 2 kali sehari yaitu pagi dan sore.

### 4. Mencerdaskan otak

Berbagai penelitian menyebutkan bahwa di dalam daun singkong ada berbagai kandungan asam amino yang diperlukan tubuh baik untuk membantu mengubah karbohidrat menjadi energi, membantu pemulihan kulit dan tulang, meningkatkan daya ingat, kinerja otak dan metabolisme asam amino lain. Dalam kaitan mencerdaskan otak ada beberapa asam amino yang terkandung dalam daun singkong yaitu asam glutamik, phenilalanin, tirosin dan tryptophan

### 5. Obat Luka Bernanah dan Terbakar

Mengatasi luka bernanah, batang singkong segar ditumbuk lalu ditempelkan pada bagian tubuh yang sakit. Untuk luka garukan, singkong diparut lalu ditempelkan pada bagian yang sakit dan diperban. Obat luka karena terkena benda panas, singkong diparut lalu diperas.

## **BAB 3**

### **BRANDING**

#### **PENGERTIAN BRANDING**

Brand sendiri saat ini diartikan sebagai identitas diri yang membedakan antar sesama baik manusia, produk, maupun tempat. Branding adalah usaha pemasaran yang menciptakan sebuah brand, seperti proses menentukan misi, visi, serta logo.

Menurut Kotler (2009), branding merupakan nama, istilah, tanda, simbol, rancangan atau kombinasi dari semuanya yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi barang atau jasa atau kelompok penjual dengan untuk membedakannya dari barang atau jasa pesaing.

#### **UNSUR-UNSUR BRANDING**

1. Nama merek. Jika ingin membuat identitas produk hal pertama yang harus dilakukan adalah membuat nama merek.
2. Logo (logo type, monogram, bendera). Dalam pembuatan logo, baiknya disesuaikan dengan produk yang di pasarkan.
3. Tampilan visual. Tampilan visual ini bisa diaplikasikan pada desain produk, desain kemasan, desain seraga, dan lain sebagainya.
4. Penggunaan juru bicara. Juru bicara dalam hal ini bisa jadi seorang co-founder dari perusahaan, maskot, tokoh perusahaan, atau orang terkenal yang telah diajak bekerja sama untuk meningkatkan pemasaran produk.
5. Suara (lagu tematik). Kehadiran sebuah lagu akan melengkapi unsur visualisasi dan membuatnya lebih indah dan lebih diingat.
6. Kata-kata (slogan, tagline, jingle, akronim). Slogan yang baik akan meninggalkan kesan serta pesan yang baik . Dalam proses pembuatan brand, gunakan kata- kata yang memiliki unsur ceria dan positif, mudah diingat, dan beda dari brand lain.



Menurut Anholt kegiatan rebranding adalah proses merancang, merencanakan dan mengkomunikasikan ulang nama atau identitas produk atau jasa yang bertujuan untuk mengelola reputasi di masyarakat. Kegiatan rebranding bagi perusahaan adalah sebuah keniscayaan yang harus dilakukan. Sekuat apapun posisi perusahaan tetaplah suatu saat harus melakukan rebranding baik karena faktor internal ataupun karena tekanan eksternal atau kompetitor.

## **FUNGSI DAN TUJUAN BRANDING**

1. Sebagai pembeda, di mana perusahaan yang memiliki *brand* kuat akan mudah dibedakan dengan kompetitor.
2. Promosi dan daya tarik, jika Anda memiliki *brand* yang kuat maka promosi akan lebih mudah dilakukan. Pelanggan cenderung memilih *brand* yang kuat dan loyal terhadap *brand* yang sama.
3. Membangun citra, keyakinan, jaminan kualitas dan prestise , beberapa hal ini akan membuat bisnis Anda menjadi mudah diingat.
4. Pengendali pasar: *brand* yang kuat dapat mengendalikan pasar karena masyarakat telah mengenalnya.

Sementara tujuannya sendiri adalah untuk membentuk persepsi masyarakat, membangun rasa percaya masyarakat kepada *brand* dan membangun rasa cinta masyarakat kepada *brand*.

Tujuan ini merupakan salah satu hal yang sangat bermanfaat bagi perusahaan. Branding yang kuat akan membuat pelanggan lebih percaya dengan produk Anda dan lebih loyal terhadap perusahaan Anda.

## **BAB 4**

### **PENUTUP**

#### **KESIMPULAN**

Makanan daerah berbahan dasar singkong ini dapat dijadikan peluang usaha karena bahan-bahan dan proses pembuatannya yang terbilang mudah. Getuk merupakan makanan khas daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Dengan cita rasa yang manis, getuk menjadi makanan khas daerah yang digemari masyarakat, semua kalangan bisa menikmati getuk, dari anak-anak hingga orang dewasa.

Getuk lindri yang diberi varian topping berupa parutan keju, krim coklat, krim stroberi, blueberry dan krim karamel dapat menarik minat konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.gomarketingstrategic.com/peluang-usaha-getuk-lindri-singkong/>

<https://ohmygethuk.blogspot.com/2018/11/resep-membuat-gethuk-singkong.html?m=1>

Handayani, S. (2019). Resep dan Cara Membuat Gethuk Lindri dari Singkong yang Enak, Empuk, Lembut, dan Sederhana. Retrieved from Selerasa.com: <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-gethuk-lindri-dari-singkongyang-enak-empuk-lembut-dan-sederhana>

<https://zahrakhairunnisa2212.wordpress.com/2019/03/07/makanan-tradisional-gethuk-lindri-prakarya-dan-kewirausahaan/>

<https://www.jurnal.id/id/blog/unsur-jenis-tujuan-dan-manfaat-branding/>

<https://www.orami.co.id/magazine/getuk-lindri/>