

INOVASI PRODUK SWEET TAPO SEBAGAI CAMILAN TRADISIONAL MODERN BERBASIS BAHAN LOKAL DI GORONTALO

Melan Angriani Asnawi¹, Marvel Dryvander Wowor², Sharina Putri³, Beni Ferdiansyah⁴, Nafila Septiani⁵, Siti Muthia Purnawati Mohamad⁶, Sri Miranda Kule⁷, Dwi Salsa Tawaa⁸, Siti Rahayu⁹

Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia¹²³⁴⁵⁶⁷⁸⁹

E-mail : melan.asnawi@ung.ac.id¹

Abstract: *Sweet Tapo is an innovative traditional snack product developed from local ingredients such as grated coconut and brown sugar combined with modern concepts and packaging innovation. This study aims to analyze the innovation, market opportunities, and business development strategy of Sweet Tapo as a modern traditional snack product. The research method used is descriptive qualitative through literature studies and business analysis approaches. The results of the study indicate that Sweet Tapo has strong potential because it combines local cultural values, healthy food concepts, and modern packaging innovation. The use of woka leaves as traditional packaging and standing pouch paper as modern packaging creates a unique product differentiation and increases product competitiveness in the market. In addition, digital marketing strategies through social media provide opportunities for broader market expansion. Financial analysis also shows that Sweet Tapo has promising business prospects with profitable income potential. Therefore, Sweet Tapo can become an innovative local food product that supports creative economy development based on local wisdom.*

Keywords: *Product Innovation; Local Food; Traditional Snack; Sweet Tapo.*

Abstrak: *Sweet Tapo merupakan inovasi produk camilan tradisional yang dikembangkan dari bahan lokal berupa kelapa parut dan gula merah yang dipadukan dengan konsep modern serta inovasi kemasan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis inovasi produk, peluang pasar, dan strategi pengembangan usaha Sweet Tapo sebagai camilan tradisional modern. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif melalui pendekatan studi literatur dan analisis bisnis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Sweet Tapo memiliki potensi kuat karena menggabungkan nilai budaya lokal, konsep makanan sehat, dan inovasi kemasan modern. Penggunaan daun woka sebagai pembungkus tradisional dan standing pouch paper sebagai kemasan modern menciptakan diferensiasi produk yang unik dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Selain itu, strategi pemasaran digital melalui media sosial memberikan peluang perluasan pasar yang lebih luas. Analisis keuangan juga menunjukkan bahwa Sweet Tapo memiliki prospek usaha yang menjanjikan dengan potensi pendapatan yang menguntungkan. Oleh karena itu, Sweet Tapo dapat menjadi produk pangan lokal inovatif yang mendukung pengembangan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.*

Kata Kunci: *Inovasi Produk; Pangan Lokal; Camilan Tradisional; Sweet Tapo.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan pangan lokal yang sangat melimpah dan berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk inovatif bernilai ekonomi tinggi. Salah satu komoditas pangan lokal yang banyak dimanfaatkan masyarakat adalah kelapa dan gula merah. Kelapa memiliki kandungan lemak sehat, serat pangan, dan nutrisi yang baik bagi tubuh, sedangkan gula merah dikenal sebagai pemanis alami dengan cita rasa khas serta kandungan energi yang tinggi (Sutrisno & Wulandari, 2020). Selain itu, gula merah juga memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan gula pasir sehingga lebih baik dikonsumsi dalam jumlah tertentu (Purnomo & Rahardiyanto, 2018).

Pemanfaatan kelapa dan gula merah dalam industri pangan tradisional sebenarnya telah berkembang sejak lama. Namun, sebagian besar produk pangan tradisional masih memiliki keterbatasan dalam inovasi rasa, tampilan produk, branding, dan pengemasan sehingga kurang mampu bersaing dengan produk modern. Produk tradisional umumnya masih menggunakan

konsep konvensional sehingga kurang menarik bagi generasi muda yang lebih menyukai produk praktis, estetik, dan modern (Putri, Lestari, & Wibowo, 2021). Kondisi tersebut menjadi tantangan sekaligus peluang dalam mengembangkan produk pangan lokal berbasis inovasi.

Perkembangan gaya hidup masyarakat saat ini menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap konsumsi makanan sehat dan alami. Konsumen mulai mengurangi konsumsi makanan yang mengandung bahan pengawet dan pemanis buatan, serta lebih memilih produk berbahan alami yang dianggap lebih aman bagi kesehatan (Mela, Sari, & Hidayat, 2020). Tren tersebut menciptakan peluang besar bagi pengembangan produk pangan lokal yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga memiliki nilai kesehatan dan nilai ekonomi.

Sweet Tapo hadir sebagai inovasi camilan tradisional modern berbasis bahan lokal yang menggabungkan unsur tradisional dan modern dalam satu produk. Sweet Tapo dibuat dari bahan utama berupa kelapa parut dan gula merah yang dipadukan dengan tambahan keju dan kacang tanah sehingga menghasilkan perpaduan rasa manis, gurih, dan renyah yang unik. Produk ini juga menggunakan konsep dual packaging, yaitu daun woka sebagai pembungkus tradisional dan standing pouch paper sebagai kemasan modern.

Penggunaan daun woka tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus alami, tetapi juga menjadi simbol pelestarian budaya lokal dan konsep ramah lingkungan. Di sisi lain, penggunaan standing pouch paper memberikan kesan modern, higienis, dan menarik sehingga dapat meningkatkan daya saing produk di pasar modern. Kombinasi kedua jenis kemasan tersebut menciptakan diferensiasi produk yang unik dan memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan produk camilan tradisional pada umumnya.

Selain memiliki nilai budaya dan kesehatan, Sweet Tapo juga memiliki potensi bisnis yang menjanjikan. Produk ini menyasar berbagai segmen pasar mulai dari anak-anak, remaja, mahasiswa, hingga masyarakat umum yang membutuhkan camilan sehat dan praktis. Strategi pemasaran berbasis digital melalui media sosial seperti TikTok, Instagram, dan Facebook juga menjadi kekuatan dalam membangun brand awareness dan memperluas jangkauan pasar produk.

Berdasarkan kondisi tersebut, Sweet Tapo tidak hanya berpotensi sebagai produk camilan biasa, tetapi juga sebagai bagian dari pengembangan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis inovasi produk, strategi pemasaran, peluang pasar, serta potensi pengembangan usaha Sweet Tapo sebagai camilan tradisional modern berbasis bahan lokal.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan model Participatory Rural Appraisal (PRA). Pendekatan ini menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi (Sulaeman et al., 2023). Metode ini digunakan untuk mendorong partisipasi pelaku UMKM, ibu rumah tangga, dan pemuda dalam pengembangan inovasi produk Sweet Tapo berbasis bahan pangan lokal berupa kelapa parut dan gula merah.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat setempat, pelaku usaha kecil, serta mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo sebagai pendamping lapangan. Kegiatan ini didukung oleh mitra UMKM lokal dan pemerintah desa dalam penyediaan fasilitas, bahan baku, serta tempat pelaksanaan kegiatan produksi dan pelatihan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi program kepada masyarakat. Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai tujuan kegiatan, potensi pengembangan produk pangan lokal, serta peluang usaha berbasis inovasi Sweet Tapo. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya pengembangan UMKM dalam meningkatkan nilai tambah bahan baku lokal seperti kelapa dan gula merah.

Tahap selanjutnya adalah pembekalan materi yang mencakup inovasi produk pangan, dasar pengolahan makanan tradisional modern, serta strategi branding dan pemasaran digital. Materi disampaikan secara interaktif agar peserta dapat memahami konsep dasar sebelum melakukan praktik langsung.

Setelah pembekalan, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk Sweet Tapo. Pada tahap ini, peserta dilibatkan secara aktif dalam proses produksi mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, penambahan bahan inovasi seperti keju dan kacang tanah, hingga proses pembentukan dan pengemasan produk. Pendampingan dilakukan secara langsung untuk memastikan setiap tahap produksi berjalan sesuai dengan standar kebersihan, keamanan pangan, dan kualitas produk.

Tahap berikutnya adalah pelatihan pengemasan dan branding produk. Peserta diajarkan cara mengemas produk menggunakan daun woka sebagai pembungkus tradisional dan standing pouch paper sebagai kemasan modern. Selain itu, peserta juga diberikan pelatihan pembuatan label produk, logo, serta desain kemasan sederhana yang menarik dan informatif.

Selanjutnya dilakukan pelatihan pemasaran digital yang bertujuan untuk memperluas jangkauan pasar produk Sweet Tapo. Peserta diperkenalkan dengan penggunaan media sosial seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp Business sebagai sarana promosi. Dalam kegiatan ini, peserta juga belajar membuat konten promosi sederhana seperti foto produk, caption pemasaran, dan strategi komunikasi dengan konsumen.

Melalui pendekatan PRA ini, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pengolahan produk Sweet Tapo, tetapi juga meningkatkan kemampuan kewirausahaan, kreativitas, serta rasa kepemilikan terhadap produk yang dihasilkan. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi bahan pangan lokal secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui inovasi produk Sweet Tapo berbasis bahan pangan lokal yaitu kelapa parut dan gula merah menunjukkan hasil yang positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran kewirausahaan masyarakat. Kegiatan yang dilaksanakan dengan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) ini mampu meningkatkan partisipasi aktif masyarakat dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari pembekalan, praktik produksi, hingga pemasaran digital.

1. Pembekalan dan Peningkatan Pengetahuan Masyarakat

Pada tahap pembekalan, masyarakat diberikan materi mengenai potensi bahan pangan lokal, inovasi produk UMKM, serta strategi branding dan pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami bahwa kelapa dan gula merah tidak hanya dapat diolah secara tradisional, tetapi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk modern yang bernilai ekonomi tinggi.

Peserta juga menunjukkan peningkatan pemahaman terkait pentingnya inovasi dalam pengembangan produk pangan lokal. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta dalam diskusi, terutama terkait ide pengembangan rasa, kemasan, dan strategi penjualan produk Sweet Tapo.

Hasil Praktik Produksi Sweet Tapo

Pada tahap praktik, masyarakat terlibat langsung dalam proses pembuatan produk Sweet Tapo mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, penambahan bahan inovasi (keju dan kacang tanah), hingga pembentukan dan pengemasan produk.

Hasil praktik menunjukkan bahwa masyarakat mampu menghasilkan produk Sweet Tapo dengan karakteristik sebagai berikut:

- Memiliki rasa manis alami dari gula merah
- Tekstur lembut dari kelapa parut
- Rasa gurih dari keju
- Sensasi renyah dari kacang tanah

Kombinasi tersebut menghasilkan produk camilan yang unik, modern, dan sesuai dengan selera pasar. Selain itu, peserta juga mampu memahami standar kebersihan dan keamanan pangan selama proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan layak untuk dipasarkan.

2. Hasil Inovasi Pengemasan dan Branding

Pada tahap pengemasan, peserta berhasil mengimplementasikan konsep dual packaging yaitu penggunaan daun woka sebagai pembungkus tradisional dan standing pouch paper sebagai kemasan modern. Kombinasi ini memberikan nilai tambah pada produk, baik dari sisi estetika, kebersihan, maupun daya tarik pasar.

Selain itu, masyarakat juga berhasil membuat identitas produk berupa logo dan label Sweet Tapo. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya branding dalam meningkatkan daya saing produk di pasar.

3. Pelatihan Digital Marketing dan Hasilnya

Dalam pelatihan pemasaran digital, peserta diperkenalkan dengan penggunaan media sosial seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp Business sebagai media promosi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mulai mampu membuat konten sederhana berupa foto produk dan caption promosi.

Beberapa peserta juga mulai memahami cara memasarkan produk secara online dan menjangkau konsumen lebih luas. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan literasi digital dalam mendukung pengembangan usaha berbasis UMKM.

4. Dampak Kegiatan

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif dalam tiga aspek utama:

- Aspek Pengetahuan: Masyarakat memperoleh pengetahuan baru mengenai inovasi produk pangan lokal dan strategi pemasaran digital.
- Aspek Keterampilan: Masyarakat mampu mempraktikkan langsung proses pembuatan Sweet Tapo serta pengemasan produk secara mandiri.
- Aspek Ekonomi Awal: Munculnya potensi usaha baru berbasis produk Sweet Tapo yang dapat dikembangkan menjadi sumber pendapatan masyarakat.

Hasil ini sejalan dengan pendapat Putri et al. (2021) yang menyatakan bahwa inovasi produk berbasis bahan lokal dapat meningkatkan daya saing UMKM apabila didukung oleh pengemasan dan strategi pemasaran yang tepat.

5. Bahan Produksi Sweet Tapo

Bahan Baku:

- Gula merah 2 kg
- Kelapa 2 buah kelapa
- Tepung ketan 1 pcs

Bahan Topping:

- Keju 1 pcs
- Kacang tanah 1,4 kg

Bahan Penunjang:

- Daun woka 5 lembar
- Kemasan 80 pcs
- Gas 1 tabung
- Air 1,5 liter



Gambar-gambar di atas menunjukkan proses pembuatan produk Sweet Tapo yang dilakukan secara mandiri di rumah, khususnya pada tahap pengolahan dan pemasakan bahan baku. Proses ini difokuskan pada pengolahan bahan utama berupa gula merah, kelapa parut, dan tepung ketan sehingga menjadi adonan dasar produk.

Adapun langkah-langkah proses pembuatan Sweet Tapo adalah sebagai berikut:

- Langkah pertama yaitu menyiapkan seluruh bahan baku utama yang terdiri dari gula merah, kelapa parut, dan tepung ketan sesuai takaran yang telah ditentukan.
- Langkah kedua yaitu mencampurkan bahan-bahan tersebut secara merata hingga membentuk adonan dasar yang homogen.
- Langkah ketiga yaitu mengolah atau memasak adonan dengan teknik sederhana hingga menghasilkan tekstur yang sesuai, yaitu tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.
- Langkah keempat yaitu memastikan adonan telah matang dan siap untuk dilanjutkan ke tahap berikutnya.

Pada tahap ini proses masih berfokus pada pengolahan dan pemasakan bahan dasar sebelum masuk ke tahap pengemasan dan pengembangan produk lebih lanjut.

Dari proses pembuatan yang dilakukan, dapat dilihat bahwa tahapan pengolahan bahan baku Sweet Tapo sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Kombinasi gula merah, kelapa parut, dan tepung ketan menghasilkan adonan dengan cita rasa manis alami, gurih, serta tekstur yang sesuai sebagai camilan tradisional modern.

Proses pencampuran bahan dilakukan secara merata agar menghasilkan adonan yang homogen, sehingga rasa setiap bahan dapat menyatu dengan baik. Sementara itu, proses pemasakan menentukan tingkat kematangan dan tekstur akhir produk, yang harus tidak terlalu lembek maupun terlalu keras agar layak dikonsumsi.



Gambar-gambar berikut menunjukkan proses lanjutan dari produk Sweet Tapo, yaitu tahap pemisahan adonan yang telah selesai diolah menjadi beberapa varian rasa. Pada tahap ini, produk dibagi ke dalam tiga jenis rasa, yaitu original, keju, dan kacang tanah. Pemisahan ini dilakukan untuk memberikan variasi produk sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan pilihan bagi konsumen.

Adapun proses yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- Langkah pertama yaitu membagi adonan yang telah matang ke dalam beberapa bagian sesuai jumlah varian rasa.
- Langkah kedua yaitu menambahkan variasi rasa pada masing-masing bagian, yaitu rasa original tanpa tambahan, rasa keju, dan rasa kacang tanah.
- Langkah ketiga yaitu membentuk setiap varian produk sesuai ukuran yang telah ditentukan.
- Langkah keempat yaitu melakukan proses pembungkusan menggunakan daun woka sebagai pembungkus tradisional dan dilanjutkan dengan kemasan modern (packing) untuk menjaga kebersihan dan daya simpan produk.

Dari proses tersebut, terlihat bahwa inovasi pada variasi rasa dan sistem pengemasan memberikan nilai tambah pada produk Sweet Tapo. Pembagian rasa menjadi beberapa varian menunjukkan upaya diversifikasi produk agar lebih sesuai dengan preferensi konsumen yang berbeda-beda. Selain itu, penggunaan daun woka dan kemasan modern juga mencerminkan kombinasi antara nilai tradisional dan modern yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar.



Gambar-gambar berikut menunjukkan tahap akhir kegiatan berupa pengenalan produk Sweet Tapo kepada masyarakat. Pada tahap ini, produk yang telah selesai diproduksi dan dikemas diperkenalkan secara langsung sebagai bentuk sosialisasi serta uji penerimaan awal terhadap produk.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui respon masyarakat terhadap produk, baik dari segi rasa, tampilan, maupun kemasan. Masyarakat diberikan kesempatan untuk melihat, mencoba, dan memberikan tanggapan terhadap produk Sweet Tapo sebagai inovasi camilan berbasis bahan pangan lokal.

Secara umum, respon masyarakat terhadap produk Sweet Tapo sangat baik. Masyarakat memberikan penilaian positif terutama pada cita rasa yang unik, perpaduan rasa manis dan gurih, serta kemasan yang menarik dan praktis. Hal ini menunjukkan bahwa produk Sweet Tapo memiliki potensi untuk diterima dan dikembangkan lebih lanjut di pasar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan dan proses pengembangan produk Sweet Tapo, dapat disimpulkan bahwa inovasi camilan berbasis bahan pangan lokal berupa gula merah, kelapa, dan tepung ketan berhasil dikembangkan menjadi produk makanan modern yang memiliki nilai tambah. Proses pengolahan yang dilakukan menghasilkan produk dengan cita rasa manis alami, gurih, dan tekstur yang sesuai sebagai camilan.

Selain itu, variasi rasa yang terdiri dari original, keju, dan kacang tanah memberikan pilihan yang lebih beragam bagi konsumen. Penggunaan daun woka sebagai pembungkus tradisional dan kemasan modern juga memberikan nilai tambah dari segi estetika, kebersihan, dan daya tarik pasar.

Respon masyarakat terhadap produk Sweet Tapo sangat baik, terutama terhadap rasa, inovasi produk, dan kemasan. Hal ini menunjukkan bahwa Sweet Tapo memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk camilan berbasis bahan lokal yang bernilai ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik produksi tanaman perkebunan Indonesia (kelapa dan gula aren). Jakarta: BPS.

Indriani, Y., & Pratiwi, D. (2021). Inovasi pengolahan pangan tradisional berbasis kelapa untuk meningkatkan nilai ekonomi produk lokal. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 9(3), 78–86.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). Potensi dan pengembangan komoditas kelapa dan gula aren sebagai produk unggulan lokal. Jakarta: Kementerian Pertanian.

Mela, R., Sari, N., & Hidayat, T. (2020). Pemanfaatan bahan pangan lokal dalam pengembangan produk makanan tradisional. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 8(2), 50–58.

Purnomo, H., & Rahardyan, D. (2018). Karakteristik dan pemanfaatan gula merah sebagai bahan pangan tradisional di Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 45–53.

Patri, A. D., Lestari, S., & Wibowo, R. (2021). Inovasi produk pangan berbasis bahan lokal dalam meningkatkan daya saing UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Pangan*, 10(1), 33–41.

Sutrisno, A., & Wulandari, F. (2020). Pemanfaatan kelapa sebagai bahan baku industri pangan lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 25–34.