

## STRATEGI BAURAN PRODUK *LETTUCE FRESH CUT* DI PT ARM

Echa Widia Arisma<sup>1)</sup>, Analianasari<sup>2)</sup>, Irmayani Noer<sup>2\*)</sup>

Mahasiswa Program Studi Agribisnis<sup>1)</sup>, Dosen Program Studi Agribisnis<sup>2)</sup>  
Politeknik Negeri Lampung Jl Soekarno Hatta No.10 Rajabasa Bandar Lampung  
Telp. (0721) 703995 Fax. (0721) 787309  
Email: Echawidia99@gmail.com

### ABSTRAK

PT ARM merupakan perusahaan bergerak dibidang pengolahan hasil produk sayuran. Produk yang dihasilkan dalam kondisi utuh (*whole*), potong segar (*fresh cut*) dan salad siap dimakan (*salad ready to eat*). Peluang bisnis di bidang pemasaran sayuran cukup menjanjikan yaitu sayuran *lettuce fresh cut*. Perusahaan akan terus menerus melakukan inovasi yang baik sehingga sayuran memiliki keunggulan agar bisa bertahan dalam keinginan konsumen dan perusahaan berusaha untuk memberikan mutu terbaik dari setiap produk yang dihasilkan dengan spesifikasi standar Internasional. Tujuan penulisan ini yaitu mengidentifikasi strategi bauran produk *lettuce fresh cut* yang meliputi produk *lettuce fresh*, merk dagang, kemasan, kualitas, pelayanan dan pengembangan produk di PT ARM. Metode analisis menggunakan metode deskriptif. Hasil dan pembahasan adalah permasalahan yang berkaitan dengan produk *lettuce fresh cut* meliputi keterbatasan *lettuce* sebagai bahan baku, *lettuce* jenis sayuran yang mempunyai karakteristik tidak tahan lama dan mudah rusak setelah pasca panen, kegiatan yang harus dilakukan dalam menangani *lettuce* agar tahan lama, tidak mudah rusak dan nilai tinggi, sehingga melakukan penanganan khusus yakni penerimaan bahan baku, *trimming*, pemotongan dan pencucian, penirisan, sortasi dan pengemasan. Strategi bauran produk *lettuce fresh cut* yang digunakan dalam proses pemasaran yakni dengan keunggulan produk *lettuce* yang memiliki merk dagang, kemasan yang menarik, kualitas produk yang baik dan pelayanan yang memuaskan.

**Kata kunci:** *Strategi bauran produk, lettuce fresh cut, sayuran*

### PENDAHULUAN

*Lettuce* dapat diolah sebagai makanan tambahan, *lettuce* mengandung beragam zat makanan yang baik bagi kesehatan tubuh. *Lettuce* memiliki manfaat untuk kesehatan ialah mempunyai sifat mendinginkan badan, obat panas dalam dan *lettuce* sebagai sayuran memiliki

serat yang baik untuk pencernaan (Haryanto dkk., 2007).

Berdasarkan data yang tertera dalam daftar komposisi makanan yang diterbitkan oleh Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, komposisi zat-zat makanan yang mengandung dalam setiap 100g berat basah selada atau *lettuce* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan zat gizi selada dalam tiap 100 g bahan

Zat Gizi	Selada
Protein (g)	1,2
Lemak (g)	0,2
Karbohidrat (g)	2,9
Ca (mg)	22
P (mg)	25
Fe (mg)	0,5
Vitamin A (mg)	162
Vitamin B (mg)	0,04
Vitamin C (mg)	8

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan (Haryanto dkk, 2007)

Pemasaran *lettuce* ini cukup menjanjikan, banyak konsumen dari restoran cepat saji ataupun *supermarket* yang membutuhkan *lettuce* sebagai salah satu produk utama atau produk sampingan. Produsen harus bisa mengetahui apa yang dibutuhkan konsumen dan memberikan kepuasan kepada konsumen. Berbagai keluhan dari konsumen sangat mempengaruhi tingkat penjualan dari PT ARM mulai dari warna, ukuran dan sayur kurang segar. Faktor lain yang dapat mempengaruhi tingkat penjualan produk yang mudah rusak, penanganan khusus, warna, ukuran, pencucian dan harga yang fluktuatif setiap saat sangat mempengaruhi dari tingkat penjualan. Untuk menjaga konsistensi maka PT ARM melakukan strategi bauran produk *lettuce* agar perusahaan memiliki keunggulan dalam keinginan

konsumen, strategi bauran produk *lettuce fresh cut* yang dilakukan PT ARM yaitu keunggulan produk *lettuce*, merk dagang, kemasan, kualitas, pelayanan dan pengembangan produk.

## METODOLOGI PELAKSANAAN

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah:

### 1. Data primer

Data primer pada penulisan penulisan ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara dengan manager produksi, pembimbing lapang, pegawai PT ARM tentang bagaimana proses strategi produk *lettuce fresh cut* yang unggul di PT ARM

### 2. Data sekunder

Data sekunder dalam penulisan penulisan ini di peroleh dari PT ARM berupa profil perusahaan, data mengenai proses strategi produk *lettuce fresh cut*. Buku-buku dan jurnal yang dapat mendukung materi dalam penyusunan tulisan.

Metode analisis data adalah metode deskriptif yang menjelaskan proses strategi produk, permasalahan dan keunggulan dalam pemasaran produk yang baik.

## PEMBAHASAN

### Keunggulan produk *lettuce*

*Fresh cut* adalah produk yang siap dikonsumsi dengan informasi masa simpan dan catatan keamanan serta nutrisi yang jelas dan disimpan pada penyimpanan dingin yang suhunya terpantau (Asgar, 2017). Produk *lettuce fresh cut* dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu melakukan tahapan *trimming*, pemotongan dan pencucian, penirisan, sortasi dan kemasan. Proses pencucian sayuran *lettuce* sesuai dengan permintaan konsumen, karena dalam pencucian ada dua kali pencucian dengan ukuran air dan klorin berbeda dan juga ada satu kali pencucian dengan air dan klorin berbeda sehingga PT ARM melakukan proses produksi sesuai dengan permintaan atau keinginan dari pelanggan. PT ARM melihat peluang terhadap para calon konsumen adanya kecenderungan bahwa telah meningkatnya kesadaran masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sayuran, sehingga Inovasi baru produk *lettuce* sebagai makanan tambahan atau pelengkap sehingga PT ARM memberikan konsep produk yaitu *lettuce fresh cut*.

PT ARM melakukan beberapa tahapan teknik penanganan khusus yaitu *trimming*, pemotongan dan pencucian, penirisan terakhir sortasi dan pengemasan. Penanganan pascapanen sebelum produk sampai ke konsumen di lakukan tahapan mengelompokkan (*grading*), pencucian menghilangkan kotoran-kotoran yang masih melekat pada sayur (Siswandi, 2007). Penanganan khusus untuk komoditas *lettuce* adalah penerimaan bahan baku, *trimming*, pemotongan dan pencucian, sortasi dan pengemasan.

#### a. Penerimaan bahan baku

*Lettuce* yang sudah dipanen oleh mitra akan diangkut ke perusahaan dan dilakukan dibagian ruang penerimaan bahan baku (*raw material receiving*)

#### b. *Trimming*

*Trimming* pada *lettuce* dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan dan pisau. Karyawan menggunakan sarung tangan plastik selama proses *trimming* agar *lettuce* tetap *higenis*. Daun-daun terluar yang busuk, rusak atau terkena penyakit akan dibuang. Batang bagian bawah daun (bonggol) yang keras akan dipotong dan dibuang sehingga tersisa daun *lettuce* yang berkualitas.

c. Pemotongan dan pencucian

Pemotongan *lettuce* dilakukan di *processing room* dengan menggunakan mesin pemotong sayur (mesin *kronen*). *Lettuce* akan diletakkan pada sabuk berjalan (*conveyor*) yang terdapat pada mesin, kemudian selada akan otomatis terpotong dan langsung disalurkan ke dalam bak pencucian. Pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersuhu rendah berkisar 2°C di dalam dua bak pencucian berbahan *stainless stell*. Pada bak pertama diisi dengan air sebanyak 340 liter dan 28 ml 8% klorin sedangkan bak kedua diisi dengan air sebanyak 400 liter dan 34 ml 8,5% klorin dengan penambahan 15 ml klorin setiap mencuci lima krat *lettuce*.

d. Penirisan

Penirisan adalah suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan menguapkan Sebagian besar air yang dikandung melalui penggunaan energi panas, kandungan air tersebut dikurangi sampai batas tertentu sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh lagi di dalamnya (Musaddad, 2017). Tujuan dari proses penirisan adalah untuk mengurangi

kadar air pada *lettuce* sehingga produk menjadi lebih tahan lama.

e. Sortasi dan pengemasan

Sortasi *lettuce fresh cut* akan dilakukan tepat sebelum pengemasan, hal tersebut dilakukan untuk memastikan *lettuce* yang akan dikemas telah bebas dari kerusakan fisik seperti daun berwarna kuning, ulat dan material yang tidak dikenal. Pengemasan *lettuce fresh cut* dilakukan dengan cara memasukan potongan *lettuce* ke dalam plastik yang kemudian kemasan akan ditutup menggunakan mesin *sealling* dan dilakukan pemvacuman agar kemasan menjadi kedap udara, *Lettuce fresh cut* biasanya dikemas dalam ukuran 1 (satu) kilogram atau 500 gram per *pack* dengan kemasan kedap udara.

### **Merk Dagang**

Merk dagang atau label *lettuce fresh cut* di PT ARM mencakup nama customer yaitu McD, produk *lettuce*, tanggal memasukkan sayur *lettuce* ke customer yaitu *Pro Date* 25/03/20, tanggal kadaluarsa *Exp. Date* 01/04/20 dan produsen PT ARM. Merk dagang atau label untuk menjaga keamanan pangan produk sayuran *fresh cut* di PT ARM.

### **Kemasan**

Kemasan *lettuce fresh cut* menggunakan plastik kedap udara jenis plastik *Low Density Polyethylene* (LDPE) atau *polietilen* (PE) berukuran 25 cm x 40 cm dengan ketebalan 5 micron dengan berat 1 kilogram per kemasan. Sifat umum dari PE adalah mempunyai penampakan bervariasi dan transparan, berminyak, mudah dibentuk, lemes, gampang ditarik, daya rentang tinggi tanpa sobek mudah dikelim panas, tidak cocok untuk bahan berlemak, tahan terhadap asam, basa, alcohol untuk penyimpanan beku (-50°C), transmisi gas cukup tinggi, serta kedap air dan uap air (Taufik, 2018). Kemudian kemasan yang sudah diisi sayuran dimasukkan ke dalam mesin kedap udara bertujuan untuk menghilangkan udara dan memulai elemen panas untuk melelehkan plastik dalam kemasan proses ini membutuhkan waktu selama ± satu menit, kemudian angkat penutupnya untuk mengangkat yang tersegel dari mesin pengemas vakum.

### **Kualitas Produk**

Kualitas produk sangat mempengaruhi keberhasilan dan kemajuan suatu usaha bisnis, perusahaan yang memproduksi produk

yang berkualitas tinggi akan memberi keuntungan dibandingkan dengan produk yang berkualitas rendah (Amanah, 2010). Kualitas produk dari PT ARM sangat mempengaruhi minat dari *customer* untuk tertarik pada produk yang diinginkan, kepuasan konsumen menjadi perhatian yang utama bagi perusahaan. Sayuran *fresh cut* ini member daya tarik konsumen karena proses yang dilakukan berdasarkan standarisasi *HACCP* (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang menjamin kebersihan dan keamanan pangan dan *HACCP* merupakan bagian dari penerapan sistem yang digunakan oleh PT ARM untuk meningkatkan kualitas dari produk.

Penerapan *Good Handling Practice* di PT ARM belum memenuhi kriteria penanganan yang baik dan benar, karena masih terdapat beberapa tahapan tidak melakukan dan belum sesuai. Tahap penanganan yang belum sesuai dengan GHP adalah pelililinan karena PT ARM tidak memberikan lapisan tipis bahan alami lilin pada hasil panen. Tahap yang belum sesuai GHP selanjutnya adalah pengkelasan karena PT ARM dalam pengkelasan dilakukan secara manual hanya melihat

dari ukuran dan warna tidak menggunakan alat atau mesin.

### **Pelayanan**

PT ARM memiliki upaya memberikan pelayanan yang terbaik kepada setiap pelanggan. Salah satu bentuk pelayanannya adalah melalui kesiapan setiap personil karyawan yang dapat dihubungi setiap hari oleh pelanggan. PT ARM dapat melakukan pemesanan melalui dua sistem order yaitu order tetap (*standing order*) dan order harian (*daily order*). Order tetap sistem pelanggan akan menetapkan jumlah tetap yang akan dipesan baik per minggu atau pun per bulannya, sedangkan order harian merupakan sistem pemesanan dengan cara pelanggan akan mengirimkan (*purchase order*) atau daftar produk yang diinginkan melalui email perusahaan.

### **Pengembangan produk**

Kesempatan atau peluang suatu perusahaan di dalam memutuskan untuk menciptakan produk baru didasarkan adanya kesenjangan antara kepuasan pelanggan dengan harapan pelanggan terhadap suatu produk (Indriani, 2006). PT ARM berupaya untuk membuat produk baru dimasa

yang akan datang. Namun untuk saat ini perusahaan PT ARM belum merencanakan membuat produk baru karena masih membangun kepercayaan konsumen bahwa produk *fresh cut* ini bentuk yang praktis siap saji atau untuk produk tambahan dan memprioritaskan untuk meningkatkan pendapatan melalui jenis sayuran *whole, fres cut* dan *mixed salad*.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan strategi bauran produk dapat disimpulkan bahwa PT ARM memberikan keunggulan produk yaitu *lettuce fresh cut* sebagai inovasi baru makanan tambahan atau pelengkap; Merk dagang atau label *lettuce fresh cut*, memiliki keterangan pada label mencakup nama *customer*, produk *lettuce*, tanggal memasukkan sayur ke *customer*, tanggal kadaluarsa dan produsen; Kemasan *lettuce fresh cut* menggunakan plastik kedap udara jenis plastik *Low Density Polyethylene* (LDPE) atau *polietilen* (PE) berukuran 25 cm x 40 cm dengan ketebalan 5 micron, dengan isi kemasan 1Kg; PT ARM menerapkan sistem standarisasi *HACCP* (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang menjamin kebersihan dan keamanan pangan dan

penanganan pascapanen menurut pedoman *Good Handling Practices* (GHP).

PT ARM memiliki upaya memberikan pelayanan yang terbaik kepada setiap pelanggan yaitu bentuk pelayanannya adalah melalui kesiapan setiap personil karyawan yang dapat dihubungi setiap hari oleh pelanggan; Pengembangan produk di PT ARM belum merencanakan membuat produk baru karena masih membangun kepercayaan konsumen bahwa produk *fresh cut* ini bentuk yang praktis siap saji atau untuk produk tambahan dan memprioritaskan untuk meningkatkan pendapatan melalui jenis sayuran *whole, fres cut* dan *mixed salad*.

#### SARAN

Sebaiknya PT ARM dalam produksi *lettuce* menambahkan mitra tani dan mitra beli yang ada di PT ARM guna memenuhi permintaan para *customer*, selain itu PT ARM lebih meningkatkan kualitas produk sehingga tidak ada keluhan atau pengembalian produk dari konsumen`

#### REFERENSI

- Amanah, Dita. 2010. Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Majestyk Bakery dan Cake Shop. *Jurnal Keuangan dan Bisnis*. Vol 2 (1):71-87
- Asgar, Ali. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Brokoli Fresh Cut. *J. Hort*. Vol 27 (1):127-136
- Haryanto, Eko, Tina Suhartini, Estu Rahayudan Drs. H. Hendro Sunarjono. 2007. *Sawi dan Selada*. Penebar Swadaya. Jakarta. 28 hal.
- Indriani, Farida. 2006. Studi Mengenai Orientasi Inovasi, Pengembangan Produk dan Efektifitas Promosi Sebagai Sebuah Strategi Untuk Meningkatkan Kinerja Produk. *Jurnal Studi Manajemen & Organisasi*. Vol 3 (2):82.
- Musaddad, Darkam. 2017. *Teknik Pengeringan Wortel*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung
- Siswadi, 2007. Penanganan Pasca Panen Buah-Buahan dan Sayuran. *Jurnal Inovasi Pertanian*. Vol 6 (1):68-71
- Taufik, Y. 2018. Pengemas Produk Hortikultura Segar. Direktorat Jendral Hortikultura. Kementerian Pertanian. Jakarta.

## Hasil Pengecekan



**TELAH DIPERIKSA DENGAN LAYANAN PENCEGAHAN  
PLAGIARISME MELALUI MY.PLAGRAMME.COM DAN  
MEMILIKI:**

**PARAFRASE**

**3%**

**Risiko Plagiarisme**

**11%**



## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Echa Widia Arisma  
NPM : 17751060  
Program Studi : Agribisnis  
Judul Tugas Akhir : Strategi Produk Lettuce Fresh Cut Di Pt Sayuran Siap Saji

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan Tugas Akhir/Artikel Ilmiah ini berdasarkan hasil penulisan, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan tugas akhir maupun data yang tercantum dalam tugas akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, maka saya akan mencantumkan sumber dengan jelas.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila dikemudian hari terdapat hasil plagiarism dari pihak lain, kekeliruan, penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka hal tersebut menjadi tanggung jawab saya secara pribadi dan saya akan melepaskan seluruh tuntutan terhadap Politeknik Negeri Lampung dan Para Pembimbing yang namanya tercantum dalam Tugas Akhir atau Artikel Ilmiah ini. Dan saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Politeknik Negeri Lampung.

Bandar Lampung, 03 / 12 / 2020  
Yang membuat pernyataan



Echa Widia Arisma

