

Stand Up Comedy and Launching Beetroot Product Innovation at Sanctoo Suites & Villas

Stand Up Comedy dan Launching Inovasi Produk Umbi Bit di Sanctoo Suites & Villas

Dewa Gede Mahendra Putra Brata Subawa¹, Okky Claudia², Ni Made Wulan Dwi Antari³, Ni Made Dita Dwi Cahyani⁴, Justin Andika⁵, Ni Kadek Widyastuti^{6*}, I Putu Subali Adi Putra⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Sarjana Terapan D4 Pengelolaan Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(* Corresponding Author: widyastuti@undhirabali.ac.id)

Article info

Keywords:

Event, Stand Up Comedy, Bit, Audience & Launching.

Abstract

The purpose of this final project, we want to introduce preparations made from Beetroot tubers, also the benefits of beetroots through innovative products. The title of this final project is "Live Stand Up Comedy Event in the Context of Launching Processed Beetroot Products". The object in this final project is beetroot tubers. Respondents in this final project were all people who attended the event that was held and participated directly in filling out the questionnaire, some respondents were used as sources in interviews about foods made from processed beetroot tubers. Data were collected using three methods, namely observations made at Sanctoo suites and villas as a place for the Product Launching event, interviews with several sources, those who attended the event, guests who tasted processed beetroot tubers, who provided information regarding the benefits of beetroot tubers, distributed questionnaires. to the respondent. The data will be analyzed qualitatively and quantitatively.

Kata kunci:

Event, Stand Up Comedy, Beetroot, Audiens & Launching.

Abstrak

Tujuan proyek tugas akhir, kami ingin memperkenalkan olahan berbahan dasar umbi Beetroot serta ingin memperkenalkan manfaat buah beetroot melalui produk inovasi yang sudah kami uji coba terlebih dahulu. Judul dari proyek tugas akhir ini "Event Live Stand Up Comedy Dalam Rangka Launching Produk Olahan Umbi Beetroot". Objek dalam proyek tugas akhir ini umbi beetroot. Responden dalam proyek tugas akhir ini semua kalangan yang hadir pada event yang dilaksanakan serta berpartisipasi langsung dalam mengisi kuesioner, beberapa responden dijadikan narasumber dalam wawancara mengenai makanan dari olahan umbi beetroot. Data yang dikumpulkan dengan tiga metode yaitu observasi yang dilakukan di Sanctoo suite and villas sebagai tempat berlangsungnya acara Launching Produk, wawancara dengan beberapa narasumber, kalangan yang hadir pada event, tamu yang mencicipi olahan umbi beetroot, yang memberikan informasi terkait manfaat umbi

beetroot, membagikan kuesioner kepada responden. Data akan dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif.

PENDAHULUAN

Indonesia adalah Negara Kepulauan yang mempunyai daya tarik tinggi yang memiliki keindahan alam dan adat istiadat yang beraneka ragam. Keanekaragaman inilah yang menarik para wisatawan datang ke Indonesia, khususnya Bali. Bali adalah provinsi kecil dari kepulauan Indonesia yang menjadi tujuan pariwisata dunia yang dijuluki sebagai surga dunia dan juga pulau seribu pura. Karena adat istiadat, kesenian, dan keunikan upacara agamanya yang sulit ditemukan di tempat lain.

Namun saat pandemi Covid-19 yang sedang melanda saat ini mengakibatkan industri pariwisata di Indonesia dan di Bali pada khususnya menerima dampak yang sangat besar, seperti banyaknya hotel dan restaurant bahkan tempat tujuan wisata yang terpaksa ditutup karena tidak lagi kedatangan tamu domestik maupun mancanegara. Berbagai macam cara telah dilakukan oleh pengusaha hotel, pengusaha pariwisata, asosiasi perhotelan serta pemerintah dalam mengurangi dampak kerugian bagi industri perhotelan dan pariwisata. Saat ini banyak kebijakan yang telah dibuat oleh pemerintah pusat untuk mengurangi penyebaran virus Covid-19 yang berdampak ke semua masyarakat seperti tetap berdiam diri di rumah, bekerja dari rumah dan belajar dari rumah sehingga banyak industri perhotelan mengalami gejala kebangkrutan. Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) menjadi garda terdepan para pengusaha untuk menyampaikan dan mengusulkan aspirasi mereka demi mengurangi kerugian yang semakin besar.

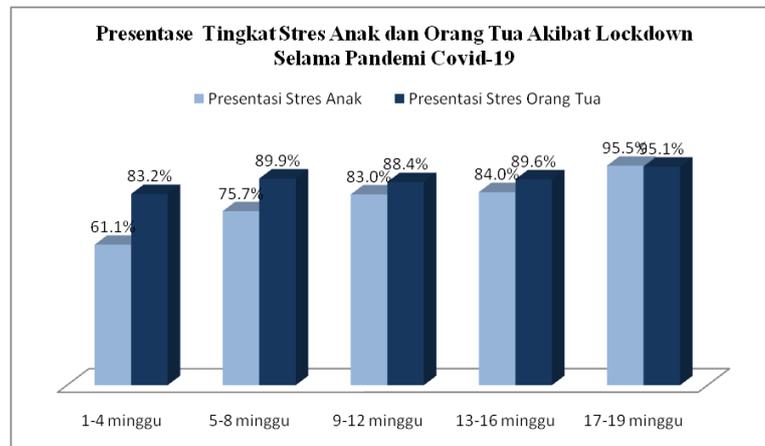
Saat ini berbagai upaya telah dilakukan untuk mempertahankan dunia pariwisata agar tetap hidup dan tumbuh, ide-ide baru telah banyak bermunculan sehingga menimbulkan persaingan bagi penggerak pariwisata. Tidak dapat dipungkiri saat ini kita harus mampu berfikir kreatif dan inovatif jika ingin bersaing dengan ribuan pengusaha pariwisata lainnya untuk menarik para wisatawan. Dampak yang ditimbulkan ketika diwajibkan untuk tetap berdiam diri dirumah saat pandemi seperti saat ini selain membuat orang menjadi *stress* juga membutuhkan makanan, sehingga *stand up comedy* dan paket makanan sangat menarik dan diminati oleh masyarakat.

Di Indonesia khususnya, saat ini tengah berkembang salah satu *genre* hiburan yang terbilang baru yaitu, *Stand up Comedy*. *Stand up Comedy* (Komedi Tunggal) merupakan salah satu *genre* komedi yang menuntut aksi tunggal dari seorang Komedian (*comica*) untuk memberikan hiburan lawakan atau *guyonan* kepada penonton (*one man show*) dengan cara bagaimana mempertahankan pendapat terkait dengan hal yang ia utarakan.

Berdasarkan pemikiran diatas kami begitu tertarik terhadap stand up comedy yang sudah ramai dilihat dan dibicarakan. Namun kami sangat menyadari bahwa untuk menggelar kegiatan ini sangat begitu sulit sekali, karena memang ini merupakan kegiatan yang pertama kalinya digelar di Universitas Dhyana Pura. Namun atas dasar semangat kolektivitas serta darah seni yang mengalir didalam tubuh Anggota dan Pengurus, Membuat kami untuk meluruskan niat kami bersama untuk mengadakan kegiatan *Event Stand Up Comedy*.

Hal inilah yang mendorong kami untuk membuat dan menciptakan suatu inovasi yang kami tuangkan dalam bentuk event yang bertemakan Pandemi yang dikemas dalam bentuk *Stand Up Comedy* serta Produk Makanan yang kami kreasikan dari bahan dasar umbi beetroot yang kami buat sedemikian rupa untuk dijadikan produk kuliner yang kekinian yang dapat disajikan dalam event yang akan kami selenggarakan dan tentu saja

akan dilaksanakan sesuai dengan protokol kesehatan. Dikutip dari Tempo.com dapat diperoleh data seperti Survei yang dilakukan Save The Children pada 37 negara pada bulan Mei hingga Juli 2020, melibatkan 17.565 orang tua dan pengasuh serta 8.069 anak berusia 11 hingga 17 tahun. Dalam survei ini ditemukan bahwa pada lockdown pertama, tingkat stres yang dialami anak mencapai 61,6 persen, sementara para orang 83,2 persen. Sementara pada lockdown kedua, tingkat stres anak meningkat mencapai 95,5 persen sementara tingkat stres orang tua mencapai 95,1 persen.



Gambar 1. Presentase tingkat stress saat pandemic covid-19

METODE

Proyek tugas akhir yang berjudul “*Event Live Stand Up Comedy Dalam Rangka Launching Produk Olahan Umbi Beetroot*” memiliki tujuan menjadikan produk olahan berbahan dasar umbi Beetroot yang dibuat dengan sedemikian rupa sehingga memiliki rasa yang khas, enak, dan sebagai produk kekinian serta memperkenalkan hiburan *Stand Up Comedy* yang dikemas melalui sebuah event bertemakan “*Event Live Stand Up Comedy Dalam Rangka Launching Produk Olahan Umbi Beetroot*” agar dapat membantu mental *healing* kepada para *audiens* dalam menghadapi kejenuhan yang terjadi selama masa pandemi.

Tim penulis menggunakan beberapa metode yang saling berkaitan pada penelitian ini, antara lain:

1. Metode Pengumpulan Data atau Informasi

Dalam metode ini tim penulis melakukan penelitian dengan teknik observasi dimana kami melakukan observasi dengan mengamati penonton yang datang saat acara *Stand Up Comedy Show*, diantara gejala yang terjadi ketika pelaksanaan observasi yaitu penonton yang datang, mengungkapkan bahwa mereka ingin mencari hiburan untuk menghilangkan penat dan tekanan Stres yang dialaminya, wawancara yang dilakukan pada penelitian ini dengan pertanyaan-pertanyaan yang mengacu pada fokus penelitian, dengan pertanyaan-pertanyaan yang mengacu pada rumusan masalah yang dibuat. Diantara inti dari 15 pertanyaan berkaitan dengan event, produk, dan hiburan dalam Event yang akan diselenggarakan, kuesioner dibuat oleh tim penyelenggara event adalah dalam bentuk link yang akan dikirimkan melalui via whatsapp ke kontak para responden., serta dokumentasi dimana anggota penyelenggara event menggunakan Teknik ini untuk mengetahui data tertulis berupa data komika,

pengurus komunitas, buku buku referensi dan dokumen lainnya yang dijadikan bahan data pokok mengenai kegiatan event untuk menurunkan stres di komunitas Stand Up Comedy, yang akan menjadi bukti atau data penguat dalam penelitian.

2. Persiapan

Dalam metode ini tim penulis mencoba membuat produk inovasi olahan dari umbi beetroot menjadi bahan dasar pembuatan makanan dan minuman kemudian menyusun proposal event “*Event Live Stand Up Comedy Dalam Rangka Launching Produk Olahan Umbi Beetroot*” dengan maksimal.

3. Pelaksanaan

Dalam metode ini tim penulis menjual tiket event dan melakukan eksekusi event setelah persiapan dilakukan dengan matang.

4. Evaluasi

Dalam metode ini tim penulis melakukan evaluasi event.

5. Launching

Dalam metode ini tim penulis melaksanakan event di Sanctoo Suites & Villas yang beralamat Jl. Ulun Suwi 2, Singapadu, Sukawati, Kabupaten Gianyar pada tanggal 20 April 2022.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

1. Apakah penyelenggaraan event “*Event Live Stand Up Comedy Dalam Rangka Launching Produk Olahan Umbi Beetroot*” ini dapat menarik minat kunjungan wisatawan terutama kaum milenial?

Untuk menarik kaum milenial dalam mengikuti event “*Event Live Stand Up Comedy Dalam Rangka Launching Produk Olahan Umbi Beetroot*” diperlukan *Marketing Mix* atau strategi pemasaran yang saling berhubungan dan tepat. Mulai dari produk yang ditawarkan, harga/biaya yang dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, siapakah target pasar/orang yang akan mengikuti event ini, proses penyusunan event yang maksimal serta bukti fisik bagaimana event tersebut berlangsung.

2. Apakah produk inovasi olahan beetroot ini dapat diterima di masyarakat luas serta memiliki nilai jual yang tinggi?

Produk inovasi olahan umbi beetroot yang dihasilkan berupa *Bloody Drink* dan *Cake Beetroot* ini menerima apresiasi dari masyarakat luas terutama tamu yang hadir pada saat event berlangsung. Kemudian tingginya minat masyarakat untuk membeli produk ini membuktikan bahwa produk ini dapat diterima di masyarakat luas dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Berikut adalah *standard recipe* dari *Bloody Drink* dan *Cake Beetroot* yang dibuat oleh tim penulis:

Cake Beetroot



Gambar 2. Produk Cake Beetroot

- Bahan-bahan untuk satu porsi :
 1. Bahan-bahan adonan Beetroot Cake
 - Umbi beetroot
 - Gula Pasir
 - Tepung Terigu
 - Butter
 - Telur
 - Soda Kue
 2. Bahan-bahan Butter Cream
 - Butter
 - Gula Halus
 - Susu Kental Manis
 - Jus buah beetroot, sebagai pewarna alami
 3. Bahan pelengkap/topping
 - Seret
 - Keju Parut
 - Chocochip
 - Kacang Chop
 - Coklat Parut
- Cara membuat :
 1. Membuat Butter Cream
 - Mixer butter hingga menjadi foam.
 - Tambahkan gula halus dan susu kental manis, mixer kembali hingga mengembang.
 2. Membuat Adonan Beetroot Cake
 - Langkah pertama yaitu mencuci umbi beetroot dan mengupas kulitnya.
 - Lalu potong menjadi beberapa bagian.
 - Kukus umbi Beetroot hingga matang kemudian haluskan.
 - Tambahkan tepung terigu dan soda kue kedalam kocokan gula dan telur, lalu aduk rata.

- Tuangkan adonan kedalam Loyang yang telah diolesi butter
- Kukus hingga matang, kurang lebih 30 menit.
- Hias dengan topping dan Beetroot Cake siap dihidangkan

Bloody Drink



Gambar 3. Produk Bloody drink

- Bahan-bahan :
 - Juice Beetroot 250 ml
 - Lime 2 pcs
 - Symplesyrup
 - Soda Water
 - Daun Mint
 - Es Batu
- Cara Membuat :
 - Langkah pertama yaitu mencuci umbi beetroot dan mengupas kulitnya.
 - Lalu potong menjadi beberapa bagian.
 - Haluskan dengan menggunakan blender, tambahkan 250 ml air agar lebih mudah untuk menghaluskannya, Juice Beetroot sudah siap.
 - Yang pertama siapkan gelas, masukkan irisan lemon dan daun mint lalu es batu.
 - Lalu tuangkan tiga sdm juice beetroot, 3 sdm lime juice, 3 sdm simple syrurp.
 - Tuangkan soda water perlahan agar dapat menghasilkan gradiasi warna yang diinginkan.
 - Garnish dengan daun mint dan lime slice.
 - Minuman siap dihidangkan.

PEMBAHASAN

1. Persiapan

Hal pertama yang tim penulis lakukan yaitu menentukan judul dan konsep *event* kemudian melakukan proses pembimbingan dengan pembimbing I dan II di kampus maupun tempat yang telah disepakati. Kemudian tim penulis menentukan tanggal pelaksanaan serta tempat pelaksanaan *event*. Setelah disepakati tim penulis melaksanakan pendekatan dengan komika dengan cara wawancara serta menjabarkan perihal gambaran secara keseluruhan *event* yang kemudian menghasilkan perjanjian kerjasama. Setelah disepakati tim penulis melaksanakan observasi tempat pelaksanaan yaitu di Sanctoo Suites & Villas.

2. Pelaksanaan

Dengan terlaksananya eksekusi event proyek tugas akhir yang berjudul “Event *Live stand up* dan *Launching Produk* Olahan umbi Beetroot” yang diselenggarakan di Sanctoo Suites & Villas pada 20 April 2022. Secara keseluruhan, event sudah dapat dijalankan dengan baik sesuai dengan tema dan tujuan yang ditentukan bersama sebelumnya. Dalam eksekusi acara *Stand up Comedy Show* setiap tamu yang hadir serta semua panitia pelaksana event selalu menerapkan dan mentaati protokol kesehatan COVID - 19 sesuai dengan standar yang ditetapkan.

3. Evaluasi

Secara keseluruhan acara sudah berjalan sesuai dengan protocol kesehatan di masa pandemic. Kemudian rasa dari Beetroot Cake dan Bloody Drink yang khas dan enak. Penjualan tiket secara online, reservasi serta pembayaran dilakukan secara online dan menggunakan uang elektronik merupakan cara yang efektif dan efisien dalam penerapan gaya yang milenial. Melakukan perhitungan biaya yang dikeluarkan terlebih dahulu kemudian disesuaikan dengan harga tiket dan alangkah baiknya jika event yang diselenggarakan bisa memberikan keuntungan. Membuat *food planning*, bertujuan agar mengetahui apakah produk dapat disajikan dalam segala situasi atau tidak. Lalu *rundown* acara perlu diperhatikan kembali agar tamu tidak lama menunggu.

SIMPULAN

Inovasi yang dikembangkan dari tim penulis dalam proyek tugas akhir ini adalah konsep komedi dan makanan sehat yang dikemas dalam bentuk penampilan talent dari stand up indo bali dan menyajikan makanan dan minuman dari olahan umbi beetroot yang dapat diterima oleh setiap kalangan.

Agar menjadikan produk olahan berbahan dasar Buah Beetroot yang dibuat menjadi Makanan dan Minuman sebagai produk yang dapat diterima oleh semua kalangan, kami membuat olahan dari buah beetroot ini didasari oleh ketidak tauan dari banyak orang yaitu saya sudah membuktikannya dengan 8 dari 20 orang yang saya tanyakan belum tau apa itu buat beetroot dan manfaat yang terkandung di dalamnya, maka dari itu saya mengangkat buah beetroot ini untuk dijadikan bahan olahan di dalam tugas akhir kami, kami membuat olahan yang dijadikan kue yang rasa dari buah beetroot itu sendiri tidak terlalu menyegat, karena kalau di konsumsi biasa rasanya akan terasa sedikit rasa tanah, namun setelah kami mengolahnya menjadi cake, maka rasanya tidak terlalu menyegat lagi, dan kami harap raya yg disuguhkan dapat diterima oleh semua kalangan. Dari hasil uji coba kami, kamipun juga memasarkannya. Objek dari uji coba tersebut juga menghasilkan hasil yang dapat diterima oleh responden kami.

Untuk memasarkan olahan berbahan dasar umbi Beetroot bagi masyarakat umum, dan kalangan milenial, untuk mesarkannya kami menggunakan media pasar

tradisional, kami memasarkan dengan cara menyerahkan jajanan tersebut kepada pedagang kue agar lebih banyak orang yg bisa membelinya, khususnya ibu” yang membeli jajanan kue untuk anggota keluarga dirumah, hal ini menjadikan olahan beetroot yang kaya akan vitamin akan menjadi jajanan sehat untuk semua kalangan. Tidak hanya itu saja, kami juga memasarkannya lewat media social, kami memasarkan produk kami dengan memanfaatkan teknologi online dengan cara mempromosikan produk kami dengan cara uploading flyer di social media. Selain itu kami juga menawarkan produk kami kepada orang-orang terdekat, target market kami yaitu yang orang-orang yang belum tahu tentang buah beetroot yang bisa dijadikan olahan makanan yang lezat yang kaya akan manfaat. Serta menerapkan advertising, sales promotion, personal selling, direct marketing dan marketing public relations.

Dilihat dari keseluruhan event yang diselenggarakan maka, hasil yang dapat disimpulkan dari berbagai masukan yang diterima adalah event live stand up comedy dalam rangka launching olahan umbi beetroot sudah berjalan dengan baik dan sesuai dengan rundown acara serta memberikan hiburan bagi para penonton yang menghadiri event tersebut. Event tersebut juga sudah menerapkan system CHSE yang baik, meskipun ada beberapa bagian yang terlewatkan tapi diharapkan dapat diperbaiki untuk event selanjutnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura yang telah mendukung kami dalam penulisan Jurnal ini. terselesaikannya jurnal ini dikarenakan dukungan dari kampus serta semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan Jurnal ini yang tidak bisa kami sebutkan satu per satu. Semoga Jurnal ini bermanfaat bagi para peneliti lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, A. S. (2019, Desember 27). Pengertian Hotel dan Karakteristiknya. Kompas.com <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/27/150000569/pengertian-hotel-dan-karakteristiknya?page=all>.
- Eriyanto. (2011). Seberapa besarkah frekuensi kemunculan kritik sosial dalam materi komika Pandji Pragiwaksono dalam Stand Up Show Special Mesakke Bangsaku Final di Jakarta. www.convertapi.com. <https://eprints.umm.ac.id/37046/2/jiptummp-gdl-safinatunn-50795-2-babi.pdf>.
- Hertanto. (2017). Bauran Pemasaran Marketing Mix. Hertanto Personal Website. <https://www.hestanto.web.id/bauran-pemasaran-marketing-mix/>.
- Koen Meyers. (2009). Pengertian Pariwisata. Bandung: Alfabeta. <http://repository.unmuhjember.ac.id/1111/10/BAB%20I.pdf>.
- Kompas.com. <https://www.kompas.com/skola/read/2021/06/17/143045769/pariwisata-pengertian-para-ahli-dan-indikator>.
- Utami, S. N. & Gischa, S. (2021). Pariwisata: Pengertian Para Ahli dan Indikator. 123dok.com. (2017). Pengertian Kuliner Tradisional. Info@id. <https://text-id.123dok.com/document/rz3n2er8q-pengertian-kuliner-tradisional-kuliner-tradisional.html>.