

## Inovasi Produk pada UMKM Helolava Cake

Satriadi<sup>1</sup>, Amelia Safitri<sup>2</sup>, Cecilia Yeo<sup>3</sup>, Emylia Sasmita<sup>4</sup>, Fitri Handayani<sup>5</sup>, Ratna Sari<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Manajemen, STIE Pembangunan Tanjungpinang, Indonesia

[satriadi@stie-pembangunan.ac.id](mailto:satriadi@stie-pembangunan.ac.id)<sup>1</sup>, [ameliasafitri2288@gmail.com](mailto:ameliasafitri2288@gmail.com)<sup>2</sup>, [ceciliayeo897@gmail.com](mailto:ceciliayeo897@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[mmeliasasmita@gmail.com](mailto:mmeliasasmita@gmail.com)<sup>4</sup>, [karasfitri@gmail.com](mailto:karasfitri@gmail.com)<sup>5</sup>, [ratnasari281221@gmail.com](mailto:ratnasari281221@gmail.com)<sup>5</sup>

---

**Keywords:**

Innovation,  
Product,  
MSMEs,

**Abstract:** Helolava Cake is an MSME that operates or produces in the culinary field in the city of Tanjungpinang. This study aims to analyze the innovations that have been carried out by Helolava Cake SMEs. The research method used is descriptive qualitative method. Data collection techniques were carried out by in-depth interviews. The results of this study are the innovations that have been carried out by SMEs Helolava Cake to add variants to the product menu.

**Kata Kunci:**

Inovasi,  
Produk,  
UMKM,

**Abstrak:** Helolava Cake merupakan UMKM yang bergerak atau memproduksi di bidang kuliner di kota Tanjungpinang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis inovasi yang telah dilakukan oleh UMKM Helolava Cake. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara secara mendalam. Hasil dari penelitian ini yakni inovasi yang telah dilakukan oleh UMKM Helolava Cake menambah varian menu produk.

---

**Article History:**

Received: 13-07-2022

Online : 04-08-2022



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



---

----- ◆ -----

### A. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM merupakan salah satu peran penting dalam menstabilkan perekonomian Indonesia. UMKM juga berperan dalam mengurangi permasalahan kemiskinan dan dapat memberikan kontribusi yang terlihat jelas dalam meningkatkan perekonomian daerah. Maka dari itulah para pelaku UMKM diharapkan untuk selalu berinovasi agar mampu bersaing di pasar global.

Helolava cake merupakan UMKM yang bergerak atau memproduksi di bidang makanan. UMKM ini berdiri pada tanggal 1 Januari 2019. Pemilik dari UMKM ini adalah sepasang suami istri yaitu bapak Marzuan dan ibu Syarifah Norhayati, S.Pd. UMKM ini terbentuk berawal dari hobi ibu Syarifah membuat cake. Awalnya, Helolava berfokus pada makanan manis yang varian produknya seperti choco mix duo, double choco, dan red velvoo, kemudian pada tahun 2022 Helolava mulai merambah ke produk minuman dan makanan berat sembari pusatnya berpindah dari stand makanan ke ruko sewaan yang lebih besar. Nama Helolava sendiri memiliki makna *dessert* yang ditengahnya terdapat lelehan saos topping yang menyerupai lava gunung meleleh. UMKM ini berlokasi di Jl. DI Panjaitan km 9 deretan Rav Hotel dan sekarang telah membuka cabang di Jl Pramuka tepatnya di depan Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang.

## B. METODE

Penelitian ini dilakukan di UMKM Helolava cake tepatnya di Jl. DI Panjaitan km 9 deretan Rav Hotel. Adapun wawancara dilakukan secara mendalam yaitu menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analisis. Jenis data yang dikumpulkan adalah data primer yang didapat dari wawancara yang tidak terstruktur ke sumber informasi (narasumber kunci).

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Keunggulan Inovasi Produk pada UMKM

Berdasarkan hasil wawancara yang kami lakukan dapat diketahui bahwa inovasi produk yang dilakukan berpengaruh pada peningkatan omset penjualan. seperti penambahan menu produk. Hal ini dikarenakan penambahan menu membantu menarik minat para pelanggan untuk mencoba produk yang baru.

### 2. Upaya Inovasi Produk pada UMKM

Berdasarkan hasil wawancara, beberapa upaya inovasi produk yang telah dilakukan oleh UMKM Helolava Cake yaitu:

#### a. Menambah produk minuman dan makanan berat

Hal ini dilakukan agar konsumen yang merasa haus atau lapar memiliki pilihan lain selain *dessert* dari Helolava Cake.

#### b. Menyediakan *dessert cake* untuk berbagai acara sesuai permintaan konsumen

Helolava Cake menyediakan pilihan *dessert cake* dengan berbagai bentuk dan ukuran serta tulisan yang bisa mengikuti permintaan konsumen.



Gambar 1. Daftar Menu Helolava

#### **D. SIMPULAN DAN SARAN**

Inovasi produk adalah salah satu faktor penting bagi keberhasilan sebuah usaha yang dibuat untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan agar dapat bersaing di pasaran. Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa inovasi yang dilakukan oleh Helolava Cake berpengaruh bagi kenaikan omset penjualan.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada bapak Marzuan dan ibu Syarifah selaku pemilik Helolava Cake yang sudah bersedia memberikan informasi yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.

#### **REFERENSI**

- Nizam, M. F., Mufidah, E., & Fibriyani, V. (2020). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Inovasi Produk Dan Keunggulan Bersaing Terhadap Pemasaran Umkm. *Jurnal EMA*, 5(2), 100–109.
- Hadiyati, E. (2011). Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 13(1).
- Rosmadi, M. L. N. (2021). Inovasi dan Kreativitas Pelaku Usaha UMKM di Era Covid-19. *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*, 4(2), 87–94.
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis Pemberdayaan UMKM Dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancan Pasar Global. *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 2(1), 117–127.
- Hendrawan, A., Yulianeu, A., Sucahyawati, H., & Indriyani, I. (2018). Pengembangan Kompetensi UMKM Dengan Pembelajaran Organisasi. *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 1(4), 489–496.