JIT-MBKM Journal of Innovation and Technology
e-ISSN

Croohluxe (Croissant and Soft Cookies Bright Health Deluxe): Bernutrisi Dari Okra dan Mengkudu Dengan Dixar Game Sebagai Pencegah Peningkatan Diabetes

Croohluxe (Croissant and Soft Cookies Bright Health Deluxe): Nutrient-Rich from Okra and Noni with Dixar Game as a Preventive Measure Against Diabetes Increase

Aisyah Al Khumaira[1♥] dan Tri Edliani Lestari

[1] Pendidikan Bahasa Jerman, FBS, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia
[2] Linguistik Terapan, Program Pascasarjana, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta, Indonesia

♥e-mail korespondensi: aisyahal.21023@mhs.unesa.ac.id

Riwayat Artikel

Diterima : 10 Juli 2024
Direvisi : 12 Agustus 2024
Diterima : 20 September 2024
Publish : 31 Oktober 2024

Kata kunci:
Crookie, diabetes, obesitas, Croohluxe, gizi

ABSTRAK

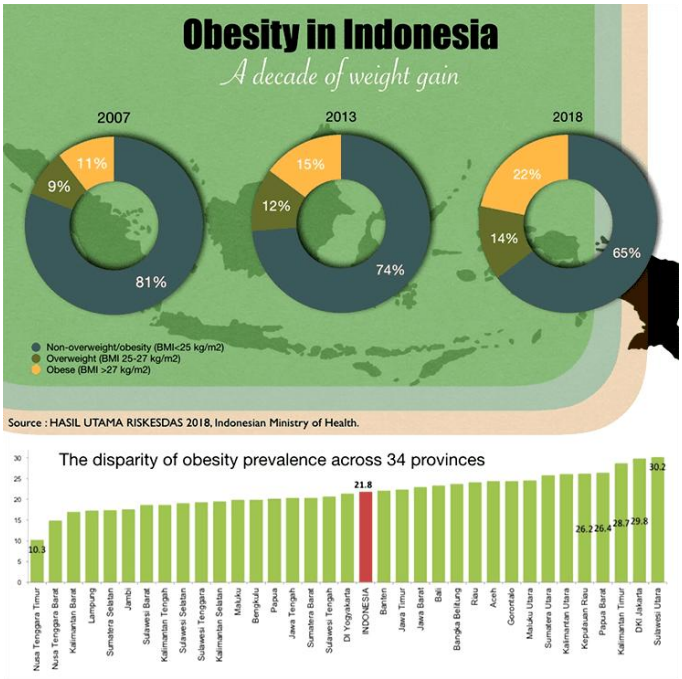
Indonesia merupakan negara dengan penderita diabetes tipe 1 terbanyak di ASEAN dengan jumlah 41,8 ribu orang (IDF, 2022). Menurut data dari Riset Kesehatan Dasar menunjukkan bahwa pada tahun 2023, angka kasus obesitas mencapai 15,3 persen. Masyarakat belum menerapkan mindfull consumption dalam mengonsumsi camilan dan pastry yang mengandung zat kimia. Melihat permasalahan tersebut yang belum usai dan semakin bertambah setiap tahunnya, oleh karena itu penulis ingin mengurangi angka obesitas dan diabetes yang diderita oleh anak-anak, remaja, orang dewasa bahkan manula dengan meninggalkan pola hidup fomo dan sedentary lifestyle. CROOHLUXE adalah produk kuliner inovatif yang memadukan kelezatan croissant dan soft cookies dengan manfaat kesehatan berbasis bahan alami, yaitu okra dan mengkudu. Kedua bahan ini dikenal memiliki kandungan bioaktif, seperti serat pangan, antioksidan, dan senyawa aktif lain yang mendukung pengelolaan kadar gula darah. Dengan Croohluxe berbahan alami dari buah okra, cermai dan mengkudu disertai fortifikasi penambahan tepung mocaf, buah tin, daun stevia, telur omega serta 3 varian ekstrak bunga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan nilai buah tersebut dipasaran. Menjadikan produk Croohluxe berkualitas dengan harga relatif terjangkau yang mengutamakan cita rasa dan kadar gizi produk serta pengintegrasian teknologi modern dengan Dixar game 3 bahasa asing (bahasa Inggris, Jerman dan Arab). Menggunakan strategi promosi yang akurat melalui B2C (online dan offline marketing). Dengan penetapan harga yang terjangkau dan target pasar yang akurat. Dari hasil analisis dalam pengembangan dan keuangan Croohluxe, bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan dan dilanjutkan.

How to cite: Khumaira, A.A & Lestari, TE. (2024). Croohluxe (Croissant and Soft Cookies Bright Health Deluxe): Bernutrisi Dari Okra dan Mengkudu Dengan Dixar Game Sebagai Pencegah Peningkatan Diabetes. *Journal of innovation and Technology*, 1(2): 35-43.

PENDAHULUAN

Croissant and Cookies (Crookie) di luar negeri pada akhir-akhir ini sedang trending hingga mulai masuk pasar Indonesia dan banyak sekali crookie yang beredar di masyarakat menggunakan mentega curah, baking powder, rhodamine B dan bahan-bahan zat adiktif lainnya yang tidak baik dikonsumsi jangka panjang. Di era saat ini, masyarakat belum sepenuhnya sadar dan mawas diri akan pentingnya menjaga kesehatan tubuh, dimulai dari pemenuhan zat besi dan penurunan kadar

gula darah hingga makanan dengan bahan dasar alami seperti dari sayur-sayuran dan buah-buahan. Masyarakat belum menerapkan mindfull consumption yakni memilih dan mengonsumsi camilan atau makanan yang baik untuk tubuh.



Gambar 1. Data Penderita Obesitas Riskesdas 2018

Menurut IDF, Indonesia menduduki peringkat kelima negara dengan jumlah diabetes terbanyak dengan 19,5 juta penderita di tahun 2021 dan diprediksi akan menjadi 28,6 juta pada 2045. Angka ini diprediksi akan terus meningkat mencapai 643 juta di tahun 2030 dan 783 juta pada tahun 2045. Indonesia merupakan negara penderita diabetes tipe 1 terbanyak di ASEAN dengan jumlah 41,8 ribu orang. Berdasarkan data dari Riskesdas 2018 sebanyak 10,6% merupakan penderita diabetes militus. Menurut Kemenkes 2018, terjadi kenaikan jumlah penderita diabetes selama 2 dekade sebanyak 21,8%. Prevalensi obesitas terbanyak berada di Provinsi Sulawesi Utara sebesar 30,2 persen dan terendah di Nusa Tenggara Timur sebesar 10.3 persen. Kebiasaan mengonsumsi makanan dengan indeks glikemik, karbohidrat, dan tinggi gula akan menyebabkan munculnya resistensi insulin. Banyaknya kasus diabetes dan obesitas menimbulkan penurunan kualitas hidup hingga kematian.

Permasalahan yang teridentifikasi di Kedungpeluk adalah tingkat kesejahteraan ekonomi yang cukup rendah, belum adanya produk unggulan yang dapat memajukan perekonomian dan lahan pekarangan belum dimanfaatkan secara optimal sehingga memiliki potensi sebagai lahan tanam sayur okra yang saat ini melegit. Masyarakat di Sidoarjo masih belum memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang pemanfaatan dan pengolahan sayur okra dan mengkudu menjadi Croohluxe. Sayur okra merupakan beberapa kekayaan biodiversitas di Sidoarjo yang masih belum banyak dimanfaatkan dengan baik. Pemanfaatan okra untuk asupan tubuh saat ini masih terbatas pada sayur masakan. Oleh sebab itu, kami berinisiatif untuk memanfaatkan dan menggunakan sayur okra sebagai produk unggulan desa yang terdapat di kawasan sekitar Sidoarjo sebagai bahan utama Croohluxe yang penjualannya digunakan untuk meningkatkan perekonomian warga.

Manfaat yang didapat dari Croohluxe ini adalah kandungan dari sayur okra (Abelmoschus esculentus Moench) yang merupakan salah satu jenis tanaman tropis sejenis tumbuhan berbunga dalam suku Malvaceae yang berasal dari kawasan di sekitar Ethiopia kini. Menurut Kumar et al., (2010) tanaman okra memiliki manfaat yang banyak bagi kesehatan manusia karena mengandung protein, vitamin, kalsium, antioksidan dan

OPEN ACCESS

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(2): 35-43.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm

berbagai macam mineral lainnya. Buah okra dapat digunakan sebagai obat untuk beberapa penyakit kronis, seperti untuk pemulihan disentri, iritasi lambung, iritasi usus besar, radang tenggorokan dan kolesterol (Lim, 2012). Manfaat lainnya adalah buah mengkudu atau pace (*Morinda citrifolia* L.) merupakan salah satu tanaman obat menurut dengan kandungan senyawa flavonoid yang bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan karena memiliki aktivitas seperti antibakteri, antivirus, antioksidan, antijamur, anti inflamasi, antimutagenik dan antihipertensi (Kadam et al., 2011). Pemanfaatan sayur okra dan mengkudu di Sidoarjo dan Surabaya dapat diolah menjadi produk makanan atau camilan yang sehat untuk kebutuhan nutrisi yang sangat dibutuhkan dalam mengatasi masalah obesitas, diabetes dan kanker yang terjadi.

METODE

Proses pembuatan produk Croohluxe melibatkan tenaga kerja serta beberapa alat penunjang seperti mesin/peralatan dan bahan baku penunjang. Croohluxe menentukan dan menerapkan SOP baik dari segi cara pembuatan, komposisi dan sanitasi. Teknik pembuatan masih manual yang membutuhkan ketelitian serta keahlian tinggi untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Fokus utama dalam proses ini adalah pengembangan inovasi produk, manfaat produk dan bahan-bahan alami. Produksi dilakukan setiap hari Senin-Jum'at oleh pelaksana kegiatan, dibantu oleh karyawan produksi, di bawah tanggungjawab manajer produksi. Tahapan pekerjaan dalam pencapaian tujuan usaha Croohluxe adalah sebagai berikut:

1) Melakukan survei pasar, uji pasar, trial and error, uji sampel, uji kandungan pencampuran tepung mocaf, daun stevia, sayur okra dan buah mengkudu dengan instansi dan para ahli terkait di bidangnya.
2) Melakukan penyortitan, pensterilisasi, produksi, uji, pengemasan, pendistribusian, pemasaran, pengembangan dan evaluasi tahap lanjut usaha.

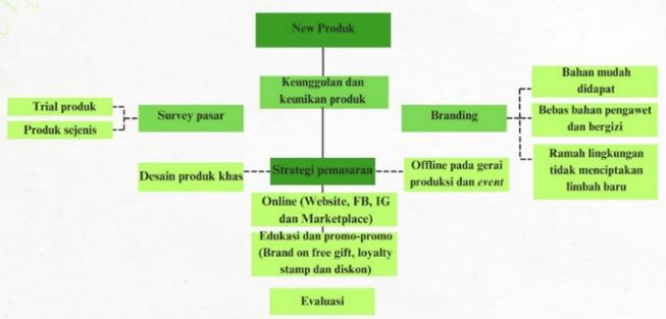
Tahapan dalam proses pembuatan Croohluxe meliputi:

Tahap Pra Produksi

Pelaksana dan pengelola dibawah manager produksi mengumpulkan bahan-bahan utama seperti sayur okra, buah mengkudu dan tepung mocaf rendah kalori dan protein dengan kulitas yang baik dari pemasok bahan baku petani sayur maupun pembudidaya buah, ibu-ibu serta masyarakat setempat di desa Kedungpeluk RT 04 RW 01. Selanjutnya, kami membeli bahan baku utama dan alat-alat dalam menunjang proses produksi yang mudah di dapat di daerah Sidoarjo dan Surabaya.

Tahap Produksi dan Pengemasan

Alat yang diperlukan : Loyang, oven, sarung tangan oven, hand mixer, chopper, pisau, spatula, lap, baking paper, timbangan, gelas takar, dll. Bahan yang digunakan : air, sayur okra, daun stevia, buah mengkudu, mentega, tepung rendah gluten (tepung mocaf), ekstrak 3 bunga, dll.

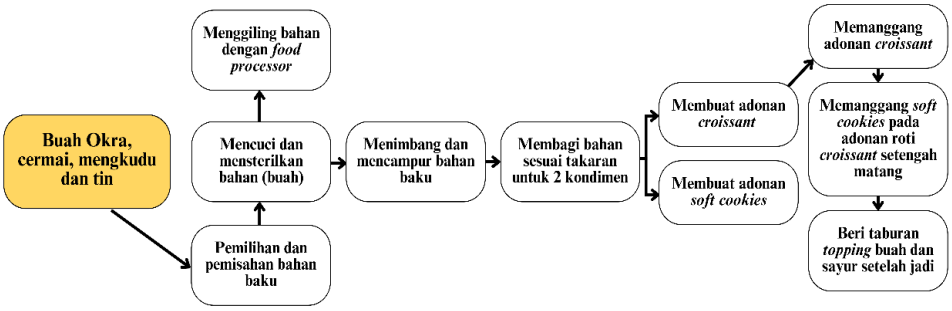


Gambar 2. Metode Pelaksanaan

Dalam proses produksi tidak ada bahan yang terbuang, kami menghindari penggunaan bahan sekali pakai agar tidak terjadi pemborosan dan pembuangan limbah berlebihan yang berpotensi mencemari lingkungan. Croohluxe dikemas menggunakan kertas khusus ramah lingkungan dengan logo dan informasi

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(2): 35-43.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm

usaha pada labelnya. Packaging produk dilengkapi dengan label halal, logo produk, NIB, kartu perusahaan, Dixar game dan nomor BPOM. Produk didistribusikan kepada konsumen menggunakan mitra logistik maupun kendaraan pribadi usaha.



Gambar 3. Proses Produksi

Tahap Pasca Produksi

Tahap terakhir adalah pelaporan dan evaluasi, di mana data kegiatan dari awal pengembangan usaha hingga akhir produksi disusun dalam bentuk laporan pertanggung jawaban dan laporan akhir penutupan keuangan. Pelaporan ini penting sebagai evaluasi untuk menilai rangkaian kegiatan usaha, keuntungan yang diperoleh dan pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan.

Beberapa strategi pemasaran yang kami gunakan yakni :

1. Online and offline marketing

Gambar 4. Pemasaran online, offline dan STP

Dalam mengembangkan produk Croohluxe, kami menyediakan pemasaran baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Secara langsung kami mengadakan pemasaran di rumah produksi yakni di Kedungpeluk RT 04 RW 01 Kec. Candi Kab. Sidoarjo. Sedangkan untuk pemasaran secara tidak langsung kami menyediakan official akun Croohluxe di Whatsapp, Instagram dan Website. Selain itu kami juga akan membuat Marketplace Shopee dan Tokopedia. Namun seiring berkembangnya zaman maka kami akan menambah alternatif pemasaran yang tradisional namun masih sangat efektif yakni dengan metode Word of Mouth hingga menitipkan di kantin sekolah SMP-SMA di daerah Sidoarjo. Kami akan mengikuti bazar, car free day, dan event kuliner lainnya.

OPEN ACCESS

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(2): 35-43.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm

1.2 Voucher Diskon dan Paket Bundle

Konsumen tetap atau yang sudah berlangganan membeli produk Croohluxe akan diberikan voucher diskon berupa potongan harga dan gratis ongkir pada bulan dan tanggal tertentu. Croohluxe juga menyediakan paket bundling yang lebih hemat dengan potongan harga Rp5.000 rupiah.

1.3 Loyalthy Program & Reward

Kami menerapkan metode loyalty program yaitu kartu loyalitas yang diberikan pada pelanggan yang dikumpulkan setiap pembelian produk paket bundling dan pelanggan akan mendapatkan poin untuk dikumpulkan dan dapat ditukarkan dengan produk secara gratis maupun mendapatkan potongan harga. Harga minimal akan kami terapkan di awal penjualan sebagai masa promosi. Reward kami berikan kepada pelanggan apabila dapat menjawab quiz atau konten-konten Croohluxe sebagai bentuk interaksi dan branding produk ke pelanggan.

Gambar 5. B2B Loyalthy Program

1.4 Brand on Free Gift

Di enam kali pembelian min. Rp 60.000 produk Croohluxe akan menerima loyalthy card. Reward dirancang semenarik untuk meningkatkan brand awareness produk Croohluxe ketika para pembeli mengonsumsinya dan banyak orang dapat mengetahuinya.

1.5 Periklanan

Croohluxe akan terus berinovasi untuk mencapai visi, misi, tujuan bisnis mulia yang telah direncanakan. Croohluxe akan membuat pamphlet menu, X banner, poster produk Crohluxe, brosur, kartu quotes dan kartu perusahaan sebagai sarana periklanan offline. Periklanan online akan berkolaborasi dengan platform-platform online penyedia layanan jasa iklan dan bekerjasama dengan influencer untuk dapat memasarkan lebih luas produk Croohluxe.

2. STP (Segmenting, Targeting, Positioning)

2.1 Segmenting

Salah satu yang menjadi pendukung dalam pengembangan pemasaran yang kami jalankan adalah dari segi lokasinya yang strategis yakni di Kedungpeluk RT 04 RW 01 yang luas dan bersih untuk kegiatan produksi

OPEN ACCESS

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(2): 35-43.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm

serta berada disamping jalan yang dilalui banyak orang. Di Surabaya dan Sidoarjo jenis usaha di bidang makanan khususnya pastry memiliki peluang yang menjanjikan, karena pastry termasuk jenis makanan yang mudah diterima dan diminati di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, kami bertekad mengembangkan usaha Croohluxe (Croissant and Soft Cookies Bright Deluxe) karena ditunjang dari banyaknya peluang dalam mengembangkan produk ini. Croohluxe (Croissant and Soft Cookies Bright Deluxe) merupakan camilan yang cocok untuk bersantai seperti di café, restaurant, kantor, warkop dan rumah karena Crookie banyak diminati anak muda zaman sekarang dan menjadi teman nongkrong di berbagai suasana. Dengan viralnya Crookie membuat Croohluxe akan menjadi camilan yang diminati dan dicari banyak orang mulai dari anak-anak usia 3 tahun sampai usia lanjut (manula).

2.2 Targeting

Target pasar yang dituju dari produk Croohluxe adalah prediabetes, pengidap diabetes tipe 1, 2, obesitas, penderita alergi terhadap laktosa, orang yang sedang menjalani program diet, kalangan menengah keatas, pecinta pastry, pegiat kesehatan khususnya pola makan sehat (health-conscious consumers), masyarakat daerah Sidoarjo dan Surabaya, pekerja atau wiraswasta yang sering mengonsumsi junkfood, orang yang suka nongkrong di cafe maupun restaurant. Konsumen potensial lain dari produk Croohluxe yakni pelajar, pendidik dan pegawai, karena ketiga calon konsumen tersebut memiliki aktifitas yang padat sehingga kerap kali lalai dengan kesehatan dan belum menerapkan mindfull consumtion, sehinggan produk Croohluxe merupakan solusi yang tepat dengan menawarkan kepraktisan pada packaging serta memiliki banyak manfaat kesehatan untuk tubuh. Karakteristik calon konsumen selanjutnya adalah orang-orang yang menyukai sayur dan buah serta senang dengan gaya hidup sehat biasanya tidak berfikir 2 kali untuk membeli produk ini.

2.3 Positioning

Takut Gemuk? Nyemil Sehat dan Halal? Croohluxe in aja! merupakan tagline dari usaha Croohluxe. Kami menawarkan berbagai macam rasa, topping sayur dan buah kreasi unik dan terintegrasi teknologi canggih dengan harga yang ekonomis dan tentunya yang paling penting menggunakan bahan-bahan alami, berkualitas tinggi, bergizi, higienis serta zero waste. Dengan ini, kami yakin produk yang kami miliki mampu bersaing dan laku dipasaran. Produk ini memiliki peluang usaha yang sangat baik karena saat ini kesadaran masyarakat akan konsumsi sayur dan buah meningkat serta dapat menumbuhkan pola hidup sehat tanpa ketergantungan zat kimia/zat adiktif pada makanan. Dengan adanya usaha Croohluxe, masyarakat tidak perlu khawatir dan ragu untuk memilih camilan sehat dan halal yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Selain itu, banyak masyarakat yang menginginkan produk dengan harga yang terjangkau tetapi kualitas terbaik dengan komposisi bahan alami serta proses yang tepat. Camilan Croohluxe memiliki potensi pasar yang cukup besar melalui kombinasi rasa yang unik sehingga menciptakan profil rasa yang menarik serta memiliki berbagai manfaat kesehatan yang dapat menarik berbagai segmen konsumen yang mencari pengalaman mengonsumsi camilan baru dan berbeda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Croohluxe memiliki keunikan dengan penggunaan bahan-bahan alami seperti tepung mocaf rendah gluten, sayur okra, buah mengkudu dan daun stevia sebagai pemanis alami, namun banyak yang masih belum mengerti terkait kegunaan dan manfaat dari berbagai kandungan dari bahan tersebut diharapkan dapat menarik minat konsumen. Produk ini hadir dilengkapi dengan Dixar game sebagai media pemasaran unik dan pembelajaran bahasa Jerman. Croohluxe dijual dalam bentuk kemasan kertas yang kecil sehingga mudah dibawa kemana-mana, menarik dan ramah lingkungan. Produk Croohluxe merupakan camilan sehat dengan olahan buah mengkudu yang memiliki beragam manfaat serta rasa yang khas. Keunikan Croohluxe ini dapat

mencakup berbagai aspek seperti rasa, tekstrur, aroma dan nilai gizi. Seperti yang kita ketahui bahwa croissant dan cookies yang beredar di pasaran saat ini mayoritas dengan tekstur yang garing dan kering serta baru kali ini digabungkan kedua makanan tersebut. Sedangkan Croohluxe memiliki tekstur yang soft dan chewy di dalam, crunchy diluar. Hal baru ini membuat konsumen yang sudah familiar dengan tekstur croissant dan cookies yang renyah menjadi penasaran ingin mencobanya. Terdapat 3 varian Croohluxe yakni bunga calendula, bunga hibiscus dan rosella. Ukuran produk Croohluxe dengan berat 170 gr per pcs akan dilengkapi sertifikasi yang mendukung.

Gambar 6. Produk Croohluxe

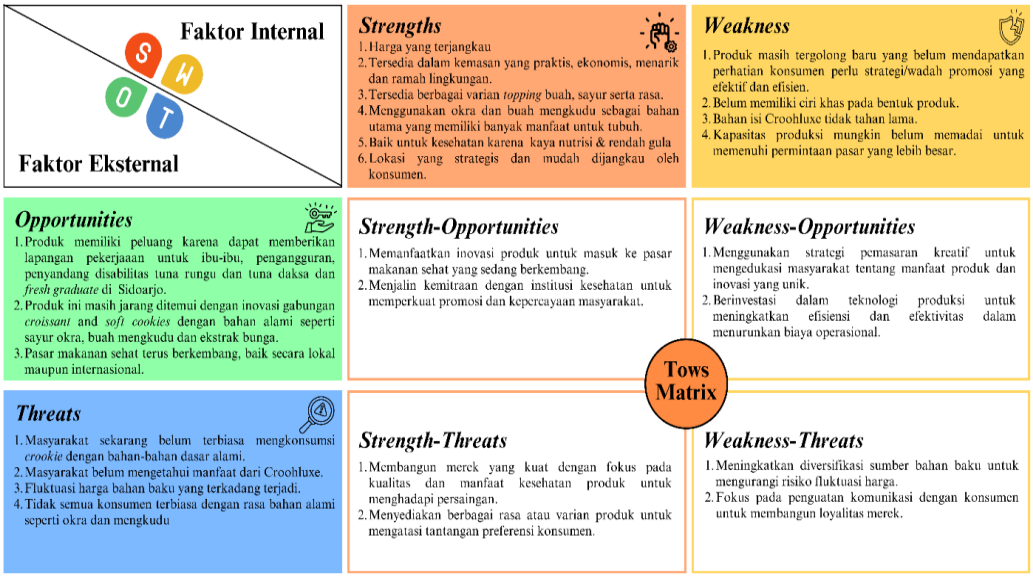
Manfaat dari produk Croohluxe yakni menurunkan kadar gula darah, kolesterol, mencegah diabetes, kanker dan meningkatkan sistem kesehatan pencernaan dalam tubuh yang mana di dalam produk ini mengandung ingredient alami dan nutrisi yang tinggi seperti vitamin A, C, K, B6, protein, karbohidrat, folat dan lain sebagainya. Croohluxe bermanfaat bagi masyarakat sekitar dengan menjadikan camilan ini sebagai produk pilihan pertama dalam segi camilan sehat serta sebagai pengganti camilan manis yang mengandung gula berlebihan dan lemak jahat yang tidak baik untuk tubuh. Usaha Croohluxe memiliki manfaat untuk masyarakat daerah Sidoarjo dan Surabaya dan luas yaitu untuk mengurangi angka obesitas dan diabetes yang diderita oleh kalangan remaja hingga lanjut usia.

Adapun manfaat didirikannya usaha Croohluxe adalah mencapai SDGs point 1 pembangunan pangan dalam menuntaskan kemiskinan, 3 kehidupan sehat dan sejahtera dalam menjamin gizi, 8 ecent work and economic growth dalam memberikan dan membuka lapangan pekerjaan baru dan poin 12 responsible consumption and production dalam memperhatikan segala aspek terkait lingkungan dengan mengubah cara produksi, konsumsi makanan, dan sumber daya lainnya agar tidak meninggalkan jejak ekologi, target penjualan, mengasah pola pikir terhadap peluang dan masalah serta mendapatkan laba atau keuntungan. Usaha Croohluxe juga memiliki noble purpose yakni menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi pengangguran, fresh graduate, ibu-ibu rumah tangga yang ingin memiliki penghasilan, pemberdayaan karang taruna, serta masyarakat sekitar daerah Sidoarjo. Selain itu usaha Croohluxe dapat membantu petani rumahan di Sidoarjo dan Surabaya dalam memanfaatkan hasil panennya khususnya yaitu okra dan buah mengkudu sebagai bahan utama menjadi produk bernilai jual tinggi dipasaran.

Adapun tujuan didirikannya usaha Croohluxe adalah untuk mengembangkan camilan pastry modern viral yang bergizi dan memenuhi kebutuhan pasar akan jajanan rakyat yang harganya terjangkau dengan kualitas yang baik. Salah satu kegiatan usaha yang dilakukan oleh tim yakni membuat Crookie serta menunjukkan cara pembuatannya di depan pembeli (di media sosial maupun saat expo) sehingga menarik perhatian dan tertarik untuk membeli dengan visual, aroma dan rasa. Tidak hanya itu usaha Croohluxe untuk

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(2): 35-43.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm

mengenalkan cita rasa baru yang unik dan tentunya sehat kepada masyarakat luas. Kegiatan dalam usaha ini berorientasi pada proses dan hasil yakni mencapai target penjualan, mengasah pola pikir terhadap peluang dan mendapatkan laba atau keuntungan.



Gambar 7. Analisis SWOT dan Strategi TOWN Matrix pada Produk Croohluxe

Peluang usaha produk Croohluxe sangat baik dikarenakan kesadaran masyarakat akan konsumsi camilan sehat kaya manfaat untuk tubuh meningkat. Riset pasar dari Croohluxe menggunakan kuisioner data dari 80 orang responden. Hasil tersebut kami dapat mengetahui target pasar, pendapat, umpan balik dari konsumen potensial tentang minat mereka terhadap produk Croohluxe. Berdasarkan hasil riset pasar 96% sering mengonsumsi junkfood, 92% tertarik membeli camilan sehat pencegah diabetes dan 90% setuju Croohluxe dapat mengurangi angka diabetes sehingga Croohluxe berpeluang besar memasuki pasar dan menjadi pastry sehat masa kini. Croohluxe merupakan pastry kombinasi croissant dan soft cookies pertama di Indonesia dari buah okra dan mengkudu dengan 3 varian bunga yang menggunakan teknik pemanggangan. Croohluxe menyediakan produk berkualitas tinggi dengan harga yang kompetitif. Uniknya, Croohluxe mengutamakan bahan baku yang sepenuhnya alami serta berfokus pada keberlanjutan lingkungan dan kandungan gizi produk. Selain itu, produk Croohluxe bebas dari gluten, pengawet, dan bahan tambahan yang berisiko pada kesehatan. Berdasarkan analisis ini, Croohluxe menawarkan peluang bisnis yang menjanjikan dengan inovasi dan kreativitas tinggi. Dengan keunggulan tersebut, Croohluxe mampu bersaing di pasar, menciptakan keuntungan yang signifikan, dan mendorong terwujudnya ekosistem industri kuliner yang berkelanjutan bersama stakeholder.

KESIMPULAN

Croohluxe merupakan usaha di bidang kuliner dengan mengedepankan bahan-bahan berkualitas dari bahan alami, berbagai varian ekstrak bunga dan mengintegrasikan dengan teknologi modern Dixar game yang menjadikan produk Crooluxe menjadi produk unik, menarik, berkualitas tinggi, ekonomis, berkelanjutan sekaligus ramah lingkungan. Selain itu, Croohluxe disertai Dixar game terintegrasi dengan video animasi yang berisi kandungan-kandungan dalam produk kami, makanan sehat dan game edukasi belajar budaya Indonesia serta 3 bahasa asing khususnya bahasa Jerman dengan tema Essen und Trinken yang akan terus dilakukan

OPEN ACCESS

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(2): 35-43.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm

pengembangan untuk kedepannya. Croohluxe merupakan salah satu produk makanan sehat yang mengandung banyak sekali manfaat bagi tubuh seperti mencegah obesitas, diabetes, pemenuhan gizi, mencegah anemia serta memiliki antioksidan yang potensial seperti antivirus, antiinflamasi, anti alergi, dan antikanker yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kedungpeluk Kabupaten Sidoarjo serta menambah nilai guna dari budidaya buah okra dan mengkudu. Dengan strategi pemasaran yang efektif dan target pasar yang potensial akan membuat usaha ini berkembang dan maju. Kami harap dengan adanya proposal ini, kami dapat mengembangkan produk kami menjadi lebih baik dan tentunya bermanfaat bagi masyarakat.

Untuk mengembangkan usaha Croohluxe lebih lanjut, berikut beberapa saran diantaranya Diversifikasi Produk: Pertimbangkan untuk mengembangkan berbagai varian produk croohluxe yang sehat dan kekinian. Ekspansi Pasar: Pertimbangan untuk memperluas pasar ke daerah-daerah di luar Surabaya atau ke kota-kota lain. Melalui kemitraan dengan toko-toko atau layanan pengiriman. Berfokus pada Keberlanjutan: Tetap fokus pada bahan alami dan praktik bisnis yang berkelanjutan dengan terus menerapkan SDGs agar menjadi pastry dan camilan unggulan dengan sertifikasi dan kekayaan intelektual yang lengkap.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional. (2011). '*Standar Nasional Indonesia Biskuit*', *Badan Standarisasi Nasional*, pp. 1–5. Available at: https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf#.

Darwin, P. (2013) *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.

Kartika, B. (1988) *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Lewis, M.J. (1990) *Physical Properties of Foods and Food Processing System*. Abington: Woodhead Publishing Limited.

Muchtadi, D. dan Wijaya, C.H. (1996) *Makanan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan. Hand-out Kursus Singkat Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

O'Broin, A. dan Palmer, S. (2010) 'Exploring Key Aspects in The Formation of Coaching Relationships: Initial Indicators From The Terspective of The Coachee and The Coach', *Coaching: An International Journal of Theory, Research and Practice*, 3(2), pp. 124–143. doi:10.1080/17521882.2010.502902.

Paran, S. (2007) *Diabet Cookies : Kue Kering Sehat Bagi Diabetes Mellitus*. Jakarta: Kawab Pustaka.

Rahayu, W.F.G. (1997) *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Santoso, U. dan Gardjito, M. (1999) *Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran*. Universitas Gajah Mada.

Simbolon, J.M., Sitorus, M. dan Katharina, N. (2008) *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.

Subagjo, A. (2007) *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. 1st edn. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Widhi, A. dan Syah, D. (2008) 'Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi', *Journal of Food Technology*, pp. 1–35.

Journal of Innovation and Technology in MBKM, 2024; 1(1): 1-8.
https://journal.unesa.ac.id/index.php/jit-mbkm