



Guidebook UMKM Manisrejo



DAFTAR ISI

Daftar Isi.....	02.
Pembukaan.....	04.
Bluder Issmi.....	06.
D'Brown.....	08.
Deyfa Batik.....	10.
Madmoku.....	12.
RatuRoti Bakery.....	14.
Sambel Pecel Bu Pariyem.....	16.
Tahu Susu Eco.....	18.
Wedhang Uwuh Cak Bisri.....	20.
D'Moenti Kering Kentang.....	22.
Penutup.....	23.



PEMBUKAAN

Kelurahan Manisrejo adalah salah satu kelurahan yang merupakan bagian dari Kecamatan Taman, Kota Madiun, Jawa Timur. Kelurahan dengan luas wilayah sebesar 2.02 km² ini merupakan tempat tinggal lebih dari 16.000 orang penduduk di tahun 2021. Kantor Kelurahan Manisrejo bertempat di Jalan Tanjung Raya No. 44, Kota Madiun.

KKN-PPM UGM Teman Taman 2024 mengusung tema "Pengembangan Desa Kawasan Wisata dalam Peningkatan Perekonomian Masyarakat di Kecamatan Taman, Kota Madiun". Oleh karena itu, guidebook (buku panduan) Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ini dibuat untuk membantu meningkatkan perekonomian pelaku UMKM secara tidak langsung.

Guidebook UMKM Manisrejo ini akan mengangkat beberapa UMKM yang ada di wilayah Kelurahan Manisrejo dengan mencantumkan informasi & visual produk terkait, serta latar belakang terbentuknya UMKM tersebut. Dengan penulisan serta publikasian guidebook ini, diharapkan dapat memperkenalkan eksistensi UMKM-UMKM yang ada di Kelurahan Manisrejo.

BLUDER ISSMI

merupakan salah satu UMKM di daerah Manisrejo milik

Ibu Diyah Ratnawati yang berfokus pada roti bluder yang merupakan roti khas Madiun.

Selain bluder, mereka juga menjual aneka roti bakery lainnya seperti roti o, roti pisang coklat, bolu, dan masih banyak lagi. Bluder Issmi dibentuk pada sekitar tahun 2020/2021. Mulanya Ibu Diyah yang bekerja di konveksi pakaian terinspirasi oleh usaha Bluder Cokro pada saat mengantarkan seragam pegawainya yang dibuat oleh tempat ia bekerja.



Lalu secara otodidak, Ibu Diyah mencoba membuat roti bluder dengan resep yang dicarinya di internet. Setelah 3-4 bulan mencoba berbagai macam resep, akhirnya ia menemukan resep yang cocok.

Awalnya, bluder buatan Bu Diyah hanya dikonsumsi sendiri dan diberikan kepada kerabat-kerabatnya. Namun, setelah mendapatkan feedback yang positif terkait roti kreasinya, Ibu Diyah mulai menjualnya secara umum. Merek "Bluder Issmi" sendiri diambil dari nama ibu sang pemilik.

Bluder Issmi pernah mengikuti pameran UMKM, walaupun masih bisa dikategorikan sebagai bisnis pemula.



Saat ini, Bluder Issmi telah dijual melalui platform online seperti WhatsApp, GoFood, dan juga menerima pesanan.

Dalam keseharian, Ibu Diyah juga selalu menyediakan stok bluder di rumahnya untuk keperluan pelanggan yang membeli secara langsung.

Bluder Issmi dapat dibeli dengan harga Rp 70.000 per box yang berisi 10 buah roti, atau dengan harga satuan sebesar Rp 7.000 saja.



08113031268

Jl. Pacar Manis no.17 RT.19 RW. 06, Kel. Manisrejo, Kota Madiun

D'BROWN

Setelah memutuskan untuk berhenti dari pekerjaannya pada 2008, **Ibu Revina Zakiyah Arumni** memutuskan untuk mendirikan usahanya sendiri bernama "D'Brown". Nama D'Brown berawal dari usahanya yang menjual brownies saja. Namun seiring dengan berjalannya waktu, D'Brown juga menerima pembuatan kue ulang tahun dan kue-kue lainnya.

D'Brown banyak dikenal dengan produk kue ulang tahunnya yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan para pelanggan dengan pasaran harga mulai dari Rp 115.000.

Selain itu, D'Brown juga menjual brownies, pudding, bolu, dan kue-kue lainnya. Ibu Revina juga sedang mengembangkan usaha fried chicken dan jamunya.



Produk brownies panggang dan kue-kue kering D'Brown sudah pernah dikirim ke luar kota, seperti: Jakarta, Yogyakarta, Balikpapan, dan Aceh. D'Brown mempromosikan produknya melalui sosial media seperti Instagram dan Facebook, serta melalui rekomendasi pelanggan lama ke pelanggan baru.

Kedepannya, Ibu Revina ingin mempertahankan produk kue ulang tahun, brownies, dan puddings yang sudah banyak disukai oleh pelanggan. Ibu Revina juga ingin mengembangkan produk fried chicken dan jamunya. Yang terakhir, Ibu Revina ingin membuka tokonya sendiri supaya dapat dikenal oleh lebih banyak orang lagi.



 @revinaalfiraas
 @revinadbrown
 Jl. Tanjung Raya
Gang 2 no 1
Kel. Manisrejo,
Kota Madiun

DEYFA BATIK

berfokus pada pembuatan batik, eco-print, shibori (tiedye), dan juga menerima jasa penjahitan. Merupakan batik yang di produksi sendiri oleh, **Ibu Septy Kusuma Wardhani** produk-produk Deyfa Batik dijual mulai harga Rp 150.000 sampai Rp 500.000.

Mengingat proses pembuatan batik yang kompleks dan membutuhkan waktu yang lama, harga yang dipasarkan sudah sangat tepat. Jenis batik yang diproduksi juga beragam, antara lain: batik cap, tulis, dan ciprat. Batik yang dibuat telah melalui proses yang kompleks untuk menghasilkan warna dan motif yang sesuai.



Selain itu, produk eco-print milik Deyfa Batik juga sangatlah unik. Dengan cara mengukus daun-daun bersama dengan kain, dapat menghasilkan motif yang natural dan unik.

Deyfa batik didirikan pada awal tahun 2020, dikarenakan usaha jasa jahitan





milik Ibu Septy yang sepi pelanggan karena dilanda pandemi COVID-19, ia terinspirasi oleh keterampilan batik anaknya dan mencoba membuat batiknya sendiri. Nama "Deyfa Batik" juga diambil dari nama anaknya.



Saat ini, pelanggan dari Deyfa Batik kebanyakan masih berasal dari pelanggan usaha jahit Ibu Septy, teman-teman, serta melakukan promosi lewat Facebook pribadi Ibu Septy. Selain itu, Deyfa Batik juga pernah melakukan pemasaran ke Dewan Kerajinan Nasional Daerah (Dekranasda) Kota Madiun.

Kedepannya, pemilik berharap agar dapat memperbanyak produksi produk batik melalui penyerapan sumber daya manusia yang terampil, mengingat selama ini produksi batik masih dilakukan oleh Ibu Septy pribadi.



 Septy Kusumawardani
 @rj_rosemode
 @septykusumawardani
 Jl. Pagu Indah 6 No 6,
Kel. Manisrejo, Kota
Madiun

MAD MO KU

Berawal dari kebiasaan membantu Ibunya membuat berbagai jajan, **Ibu Enty Djat** mulai membuat produk madu mongso yang memiliki daya tahan lebih dari jajanan-jajanan tradisional lainnya.

Dimulai pada 2016/2017, Ibu Enty membuat produk madu mongso dan membagikannya dengan kerabat sekitar.

Setelah mendapatkan feedback yang positif, Madmoku mulai dipasarkan di sekitar kota Madiun dan sering dibeli oleh teman-teman pemilik untuk dibawa ke luar kota. Oleh karena itu, Madmoku juga mulai melengkapi dokumen-dokumen perizinan yang diperlukan.



Madu mongso Madmoku terbuat dari ketan hitam yang telah melalui proses fermentasi dan pemasakan, sebelum kemudian dikemas dan dipasarkan. Madmoku biasa dijual dengan harga Rp 90.000 per kilogramnya.



Kedepannya, Ibu Enty memiliki keinginan untuk membuat galeri khusus produk-produk Madmoku yang akan dinamai "Rumah Madmo".



📞 08125518609

📍 Jl. Dungus Manis no 2,
Kel. Manisrejo, Kec. Taman,
Kota Madiun

RATU ROTI BAKERY

Ratu Roti telah memulai usahanya dari tahun 2010. Pemiliknya, **Ibu Swasty Purworini**, memang gemar membuat roti dan karena sudah memasarkan produknya kepada pelanggan akhirnya Ibu Rini menamai usahanya sebagai "Ratu Roti" agar dapat dengan mudah dikenali oleh para pelanggannya.

Sebagai sebuah toko roti, Ratu Roti sering mendapatkan pesanan brownis dan kue. Bahan yang digunakan pun merupakan bahan-bahan semi premium. Harga yang dipatok untuk brownies mulai dari Rp 35.000, sedangkan cake mulai dari Rp. 30.000 - 35.000.

Pada awal memulai usaha, omset yang didapatkan oleh Ratu Roti masih kecil. Namun, saat ini karena sudah dikenal oleh lebih banyak orang dan pelanggan-pelanggan yang melakukan repeat order, omset yang dihasilkan terus meningkat.

Selain itu, Ibu Rini juga menjalin kerjasama kontrak dengan salah satu usaha catering yang sangat membantu penghasilan dari Ratu Roti.



Saat ini, produk Ratu Roti masih dipasarkan di daerah sekitar Kota Madiun. Namun kedepannya, Ibu Rini ingin terus mengembangkan usahanya dengan membuka bakernya sendiri, serta meningkatkan penjualannya melalui media online.



- 08113031268
- Swasty purworini
- @swasty_purworini
- Jl.Tanjungraya Gang VIII no.6 Rt.16 Rw.05, Kel. Manisrejo, Kec. Taman, Kota Madiun

SAMBEL PECEL

Bu Pariyem

Usaha Sambel Pecel Bu Pariyem awalnya berdiri di tahun 2003. Dimulai dengan usaha nasi pecel milik Bu Pariyem. Setelah sering mendapatkan pesanan yang besar untuk sambel pecel, anak dari Bu Pariyem, **Ibu Wahyu Lestari**, berinovasi untuk menjadikan produk sambel pecel kemasan. Seiring berjalannya waktu, produk sambel pecel ini terus berkembang dan melakukan branding dan berbagai sertifikasi yang banyak difasilitasi oleh kedinasan juga.

Selain produk utamanya, yaitu sambel pecel tabur yang dijual dengan kisaran harga Rp 15.000, Sambel Pecel Bu Pariyem juga menjual nasi tiwul kemasan yang memiliki banyak manfaat karena bahannya yang rendah kalori, lebih sehat, dan mengenyangkan.

Saat ini, produk-produk dari Sambel Pecel Bu Pariyem telah dijual di berbagai toko oleh-oleh di Kota Madiun, serta telah dijual di salah satu gedung BUMN di Jakarta. Selain itu, Sambel Pecel Bu Pariyem juga telah mengisi supply sambel pecel untuk keperluan re-branding.



Sambel Pecel Bu Pariyem pernah masuk dalam 10 besar UMKM Award Jawa Timur serta berhasil mendapatkan juara 2 UMKM Award Jawa Timur yang diselenggarakan oleh Bank Jatim. Selain itu, Sambel Pecel Bu Pariyem bersama dengan Bank Jatim pernah mengikuti misi dagang sampai ke Lombok, Nusa Tenggara Timur, dan Lampung untuk mewakili Kota Madiun selama 3 hari.



Kedepannya, Sambel Pecel Bu Pariyem berharap dapat bisa memasarkan produk-produknya ke lebih banyak toko oleh-oleh dari kota-kota yang ada di sekitar Kota Madiun, serta melakukan pengembangan pada toko onlinennya.

☎ 085736470948

📷 @sambelpecelbupariyem.madiun

📍 Jl. Kerto Manis 1 No. 3, Perumnas Manisrejo 1, Kota Madiun

TAHU SUSU ECO

Mas David Muhammad Fandika termotivasi untuk menciptakan produk bisnis UMKM, Tahu Susu Eco berdiri pada tahun 2020 pada masa pandemi COVID-19. Walaupun pada awalnya masih dipasarkan secara langsung, secara bertahap Tahu Susu Eco mulai membentuk mereknya dengan melakukan sertifikasi yang diperlukan, serta menentukan kemasan dan stiker yang dipakai sebagai identitas merek.

Produk milik Tahu Susu Eco merupakan tahu bumbu yang enak dan gurih. Sebelumnya pernah membuat inovasi tentang 3 varian rasa tahu (original, keju, dan balado), tetapi kurang berjalan lancar karena ketahanan pangan dari produk tersebut yang kurang baik.



Oleh karena itu, saat ini lebih berfokus pada varian original yang bisa bertahan sampai 5 hari jika disimpan dengan benar.

Tahu Susu Eco mematok harga sekitar Rp 10.000/ kotak untuk agen yang akan menjula produknya kembali, dan Rp 12.000 - 13.000/ kotak untuk pembeli umum. Satu kotak produk Tahu Susu Eco dapat menampung kurang lebih 40-45 potong tahu.

Penjualan yang dilakukan oleh Tahu Susu Eco masih berada dalam lingkup Kota Madiun untuk dapat lebih dikenal oleh warga lokal. Namun, di masa yang akan datang berharap dapat menyebarkan penjualan ke luar.



Mas David, selaku pemilik dari Tahu Susu Eco, berharap bahwa kedepannya dapat mengembangkan sosial media Tahu Susu Eco dan aktif membuat konten agar produknya lebih dikenal di seluruh Indonesia. Selain itu, ia juga ingin dapat mengirimkan produk matang Tahu Susu Eco di berbagai platform online di Indonesia.



081973244580

Jl. Pacar Sari No. 10 Rt 20 Rw 06
Kel. Manisrejo Kec. Taman,
Kota Madiun

WEDHANG UWUH Cak Bisri

Usaha Wedhang Uwuh Cak Bisri awalnya terbentuk pada tahun 2020. Pandemi COVID-19 yang menyebabkan pembatasan kontak sosial pada saat itu, menginspirasi **Ibu Masita** untuk membuat peoduk herbal yang banyak diminati. Proses pengembangan produk Wedhang Uwuh Cak Bisri tidaklah singkat. Mulai dari melakukan trial dan error selama kurang lebih 3 bulan untuk memantapkan bahan-bahan yang digunakan dalam Wedhang Uwuh, akhirnya diputuskan untuk menggunakan 11 macam rempah-rempah.

Produk Wedhang Uwuh Cak Bisri berbentuk kemasan sachet yang berisi rempah kering instan, dengan harga Rp 3.500/ sachet atau Rp 4.500/ sachet untuk kemasan premium. Selain itu, Ibu Masita juga menjual produk teh tarik wedhang uwuh yang biasa dipesan pada saat acara-acara hajatan dengan kisaran harga Rp 250.000/10 liter.



Wedhang Uwuh Cak Bisri pernah mengikuti kurasi produk ke Vietnam dan secara kolektif bersama dengan UMKM yang lainnya pernah mengirim produknya ke Philadelphia dan Uzbekistan. Di masa depan, Wedhang Uwuh Cak Bisri ingin berorientasi ke pasar ekspor.



085732407085

Masita Bisri

@goodfatherwarung

Jl. Tanjung Raya No. 30,
Kel. Manisrejo, Kec. Taman,
Kota Madiun

D'MOENTI

Kering Kentang

D'Moenti Kering Kentang sudah memulai usahanya sejak tahun 1990-an. Namun, baru melakukan perlengkapan sertifikasi serta pembentukan merek sekitar tahun 2018-2019. Ibu Yuniati mengatakan awal pembentukan usaha karena ingin memiliki pendapatan tambahan untuk membantu pendidikan anak.

Produk kering kentang yang diproduksi secara manual oleh Ibu Yuniati. Mulai dari proses pengupasan, pemotongan, hingga penggorengan. Selain itu, kentang yang digunakan diambil khusus dari Malang karena kualitasnya yang baik. Kering kentang D'Moenti dijual dengan harga Rp 55.000 per 250 gramnya.

Penjualan yang dilakukan kebanyakan masih melalui sistem pemesanan. Produk D'Moenti juga pernah dibawa oleh walikota Madiun untuk mengikuti pameran UMKM di luar negeri. Kedepannya, Ibu Yuniati ingin memperbanyak produksi produk Kering Kentang D'Moenti serta memperluas pemasaran ke luar Kota Madiun.

☎ 082185898068

📍 Jl. Kartika Manis I No.3,
Manisrejo, Kec. Taman,
Kota Madiun



Penulis

Katherine Valencia Pangestu

Desain

Katherine Valencia Pangestu

Editor

Katherine Valencia Pangestu

Special Thanks

UMKM Bluder Issmi

UMKM D'Brown

UMKM D'Moenti

UMKM Deyfa Batik

UMKM Madmoku

UMKM RatuRoti Bakery

UMKM Sambel Pecel Bu Pariyem

UMKM Tahu Susu Eco

UMKM Wedhang Uwuh Cak Bisri

Kecamatan Taman, Madiun

Kelurahan Manisrejo, Madiun

Anindya Ayu Kusuma

Darlene Jemimah

Fanny Berliana Wardhani

Gerasimos Dio Damar

Lucky Sandi Afrizal

Radityo Dzaky Sularjo



P
E
N
U
T
U
P

