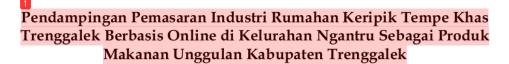


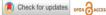
Jurnal Irmasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Homepage: https://www.journal.iel-education.org/index.php/JIPPMas Email: jippmas@iel-education.org p-ISSN: 2798-2661; e-ISSN: 2798-267X

JIPPMas, Vol. 1, No. 2, Desember 2021 © 2021 Jurnal Inovasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Halaman: 81-91



Angga Setiawan¹, Herlina Puji Utami², Putri Datalia Jatayu³ STKIP PGRI Trenggalek









Riwayat Artikel: Diterima: 30 Oktober 2021 Revisi Akhir: 14 Desember 2021 Disetujui: 18 Desember 2021 Terbit: 31 Desember 2021

Kata Kunci: Pemasaran online Produk Makanan Keripik tempe



Industri keripik tempe di Kelurahan Ngantru tidak dapat berkembang secara siginifikan diakrenakan terdapat industri lain yang berada di Desa Bendorejo yang lokasinya lebih strategis di pinggir jalan nasional dan pemasaran keripik tempe di Kelurahan Ngantru sangat terbatas untuk pemenuhan pasar lokal serta kondisi tersebut diperparah pada masa pandemi covid-19. Salah satu solusi yang dapat menyelesaikan permasalahan tentang pemasaran industri keripik tempe yaitu melalui pemasaran secara online. Hasil yang diperoleh setelah mengimplementasikan pemasaran secara online kepada pengusaha UMKM keripik tempe adalah adanya perubahan pola pikir dan kesadaran pengusaha keripik tempe untuk menjual keripik tempe, pengetahuan pengusaha tentang strategi pemasaran berbasis online melalui e-commerce atau market place meningkat, jangkauan pasar pemasaran keripik tempe semakian meluas tidak hanya pemenuhan pasar lokal dan perubahan omset penjualan yang semakin naik dikarenakan kenaikan permintaan pasar yang tidak hanya pasar lokal namun juga pasar nasional. Tata kelola manajemen pemasaran semakin baik dengan dibentuknya paguyupan pengusaha keripik tempe yang bertujuan untuk melakukan diskusi secara rutin, baik dengan antar pengusahana, kelurahan, maupun pemerintahan kabupaten Trenggalek.

DOI: https://doi.org/10.53621/jippmas.v1i2.68

PENDAHULUAN

Tempe menjadi suatu makanan khas yang dimiliki oleh orang Indonesia, tempe mempunyai banyak mengandung khasiat. Tempe mengandung isoflavon yang berperan penting sebagai pangan fungsional untuk wanita yang sudah mengalami menopause (Deoranto & Astusi, 2019). Di dunia kesehatan tempe mempunyai peran mencegah dan mengobati berbagai penyakit antara lain jantung, kolestrerol dan hypertensi (Dinar, 2013). Tempe dapat diolah dengan berbagai inovasi seseuai pernyataan (Suryanti & Mediaswanti, 2017) inovasi tempe sangat beragam karena tempe bisa diolah menjadi makanan atau jajanan khas, salah satu inovasinya diolah menjadi keripik tempe. Kabupaten Trenggalek mempunyai industri kecil yang berdiri sejak tahun 1990-an dan masih berkembang hingga saat ini yaitu industri keripik tempe. Sentra industri keripik tempe pertama di Kabupaten Trenggalek terletak di Kelurahan Ngantru. Jumlah industri rumahan keripik tempe kurang lebih sebanyak 30 pengusaha keripik tempe. Menurut (Kusumaningsih,2018) Keripik tempe dapat dimakan sebagai pendamping lauk atau sebagai makanan cemilan. Keripik tempe menjadi makanan oleh-oleh wajib wisatawan ketika berkunjung di Kabupaten Trenggalek, Keripik tempe Kelurahan Ngantru mempunyai rasa yang renyah dan gurih. Sehingga jika pernah merasakan keripik tempe ini akan ketagihan untuk mencobanya kembali. Di era teknologi yang semakin canggih pemasaran keripik tempe tidak hanya dibaal melalui toko offline saja tetapi melalui toko online. Menurut (Fadly & Sutama, 2020) pemasaran online merupakan komponen dalam e-commerce. Dimana e-commerce adalah sistem jual beli online. Pemasaran onlin

4._68-Article_Text-347-1-15-20211214.docx

ORIGINALITY REPORT		
SIMILA	% 17% 3% RITY INDEX INTERNET SOURCES PUBLICATIONS	6% STUDENT PAPERS
PRIMAR	Y SOURCES	
1	123dok.com Internet Source	5%
2	www.coursehero.com Internet Source	3%
3	ojs.uma.ac.id Internet Source	2%
4	dikti.kemdikbud.go.id Internet Source	2%
5	Submitted to Universitas Teuku Umar Student Paper	2%
6	jurnal.utu.ac.id Internet Source	1 %
7	blog.iain-tulungagung.ac.id Internet Source	1 %
8	www.researchgate.net Internet Source	1 %
9	www.scribd.com Internet Source	<1%