

Analysis of Product Strategies for Maintaining Quality and Enhancing the Competitiveness of Jnc Cookies Bandung

Analisis Strategi Produk Dalam Mempertahankan Kualitas Dan Meningkatkan Daya Saing Jnc Cookies Bandung

Ayu Vernanda¹, Herlinda Maya Kumala Sari²

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

Email Penulis Korespondensi: herlindamayakumalasari@umsida.ac.id

Abstract. *Increasing competition in the food industry requires companies to maintain product quality while improving competitiveness through appropriate product strategies. This study aims to analyze the product strategies of J&C Cookies Bandung in maintaining product quality and enhancing competitiveness based on field findings from an educational excursion and a literature review. This study employed a descriptive qualitative approach, with data collected through observation, discussions, documentation, and literature review. The analysis was conducted by identifying field findings, classifying them into product strategy aspects, and comparing them with previous studies. The results indicate that J&C Cookies applies four main product strategy aspects: product quality through raw material selection and production process control, moisture control and storage, packaging as product protection and identity, and product innovation and differentiation through the development of various product variants. The comparison shows that these practices are generally consistent with previous literature and support efforts to maintain product quality and strengthen product competitiveness.*

Keywords: *Product Strategy, Product Quality, Competitiveness*

Abstrak Persaingan industri makanan yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk mempertahankan kualitas produk sekaligus meningkatkan daya saing melalui strategi produk yang tepat. Penelitian ini bertujuan menganalisis strategi produk J&C Cookies Bandung dalam mempertahankan kualitas dan meningkatkan daya saing berdasarkan temuan studi ekskursi dan hasil literature review. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi, tanya jawab, dokumentasi, dan studi pustaka. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi temuan lapangan, mengelompokkan berdasarkan aspek strategi produk, kemudian membandingkannya dengan penelitian terdahulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi produk J&C Cookies mencakup empat aspek utama, yaitu kualitas produk melalui pemilihan bahan baku dan pengendalian proses produksi, pengendalian kelembapan dan penyimpanan, kemasan sebagai perlindungan dan identitas produk, serta inovasi dan diferensiasi melalui pengembangan berbagai varian. Hasil perbandingan menunjukkan bahwa praktik tersebut secara umum konsisten dengan temuan literatur dan mendukung upaya mempertahankan kualitas serta daya saing produk.

Kata Kunci: Strategi Produk, Kualitas Produk, Daya Saing

I. PENDAHULUAN

Perkembangan bisnis di Indonesia yang semakin pesat memunculkan adanya persaingan yang tajam di antara perusahaan. Semakin ketatnya persaingan tersebut, maka perusahaan dituntut untuk dapat memenuhi keinginan konsumen dan tetap unggul dari para pesaing[1]. Kue kering merupakan salah satu jenis produk UMKM yang saat ini yang mengalami perkembangan signifikan[2]. JnC Cookies merupakan industri UMKM yang memproduksi kue kering dengan berbagai varian serta di produksi dengan bahan yang berkualitas [3]. J&C Cookies merupakan salah satu produsen cookies yang berasal dari Bandung dan telah mengembangkan bisnisnya sejak 1996. Perusahaan tersebut pada awalnya memproduksi berbagai produk bakery dan kemudian memfokuskan pengembangannya pada cookies tanpa bahan pengawet [3]. J&C Cookies saat ini memproduksi lebih dari 30 varian cookies dan menghasilkan sekitar 200 ton produk per tahun, sehingga perkembangan produk menjadi salah satu bagian penting dalam keberlangsungan bisnis perusahaan[3]. J&C Cookies juga mempertahankan nilai kualitas dan konsistensi melalui perencanaan produksi serta pengendalian persediaan agar karakteristik produk tetap terjaga[3]. Berdasarkan informasi yang diperoleh peneliti

selama studi ekskursi, perusahaan memberikan perhatian terhadap strategi kualitas produk melalui pemilihan bahan baku, proses pemanggangan, pengendalian kelembapan, pengemasan, dan penyimpanan.

Strategi dapat membantu UMKM dalam menggambarkan serangkaian kegiatan dalam mencapai tujuan yang sudah ditentukan terutama dalam menciptakan produk yang berdaya saing[4]. Strategi produk memiliki posisi penting karena kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh karakteristik akhir produk, tetapi juga dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dan proses produksi yang digunakan[5]. Hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh terhadap kualitas produk, sehingga kedua aspek tersebut dapat digunakan sebagai bagian dari analisis strategi kualitas produk[6]. Pengendalian strategi pada proses produksi juga diperlukan untuk menjaga konsistensi hasil produksi dan mengurangi kemungkinan terjadinya produk yang tidak sesuai dengan standar[7]. Meskipun banyaknya pesaing dengan produk yang sama, tetapi tetap harus menjaga strateginya agar kualitas produk yang ditawarkan tetap memberikan kepuasan kepada konsumen[8]. Strategi yang dimiliki oleh setiap UMKM menjadi ajang untuk memenangkan keunggulan bersaing yang berkesinambungan[9].

Informasi yang peneliti dapatkan selama studi ekskursi di JnC Cookies Bandung, diperoleh bahwa perusahaan memberikan perhatian terhadap kualitas produk melalui pemilihan bahan baku, pengendalian kelembapan, kemasan, dan penyimpanan[10]. Kemasan memiliki fungsi penting dalam mempertahankan kondisi kualitas produk selama penyimpanan karena dapat membatasi pengaruh lingkungan terhadap produk pangan, penelitian terdahulu mengungkapkan bahwa karakteristik kemasan dan kondisi penyimpanan berhubungan dengan kemampuan produk mempertahankan kualitas selama masa simpan[11]. Pengembangan kemasan aktif juga menjadi salah satu pendekatan untuk mengendalikan kondisi lingkungan di sekitar produk bakery, termasuk kelembapan yang dapat memengaruhi tekstur dan stabilitas produk[12]. J&C Cookies sendiri mengembangkan kemasan yang tidak hanya berfungsi secara fungsional, tetapi juga memiliki desain yang mendukung identitas produk dan perlindungan terhadap produk [13]. Praktik tersebut menunjukkan bahwa kualitas produk tidak hanya ditentukan saat produk selesai diproduksi, tetapi juga kepuasan yang diterima oleh konsumen saat mengkonsumsi[14]. Penelitian terdahulu juga mengatakan bahwa pengelolaan produk merupakan bagian yang penting dalam aktivitas bisnis karena produk harus mampu memberikan nilai yang sesuai dengan kebutuhan dan ekspektasi konsumen [15] [16] [17].

Perusahaan juga perlu melakukan inovasi agar produk tetap relevan dengan perubahan kebutuhan dan preferensi konsumen[18]. JnC Cookies Bandung membuat variasi produk yang tidak hanya monoton satu jenis produk saja, namun mampu memberikan inovasi produk dengan membuat berbagai jenis dan pilihan rasa yang menarik sesuai dengan tren dan demand konsumen[10]. Sumber resmi J&C Cookies mencatat adanya inovasi varian yang mengangkat cita rasa lokal, seperti cookies berbahan atau bercita rasa jamur shiitake, kecombrang, abon sapi, bandrek, dan bajigur[13]. Inovasi produk dapat digunakan perusahaan untuk mengembangkan karakteristik baru dan meningkatkan daya saing produk [19]. Diferensiasi produk juga dapat menjadi pendekatan untuk menciptakan karakteristik yang membedakan suatu produk dari produk pesaing [20]. Karakteristik cookies sebagai produk pangan berkadar air relatif rendah juga menyebabkan pengendalian kelembapan menjadi bagian penting dalam mempertahankan kualitas selama penyimpanan, karena dapat memengaruhi karakteristik serta kestabilan produk selama penyimpanan [21]. Perpindahan kelembapan antarkomponen maupun antara produk dan lingkungan dapat menyebabkan perubahan tekstur dan menurunkan kualitas produk bakery apabila tidak dikendalikan secara tepat [22]. Penelitian mengenai penyimpanan cookies juga menunjukkan bahwa perubahan selama penyimpanan dapat diamati melalui parameter aktivitas air, tekstur, dan karakteristik sensoris produk [23]. Dengan strategi ini, perusahaan dapat memiliki identitas atau ciri khas yang membedakan produk atau jasa yang ditawarkan [24].

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini tidak menganalisis strategi pemasaran J&C Cookies secara keseluruhan, tetapi memfokuskan pembahasan pada strategi produk. Analisis strategi produk dalam penelitian ini dibatasi pada empat aspek, yaitu strategi kualitas produk, strategi pengendalian

kelembapan dan penyimpanan, strategi kemasan produk, serta strategi inovasi dan diferensiasi produk. Keempat aspek tersebut dipilih berdasarkan temuan studi ekskursi dan kemudian dibandingkan dengan hasil penelitian terdahulu untuk mengetahui kesesuaian maupun perbedaan antara praktik yang ditemukan pada J&C Cookies dan temuan dalam literature review.

II. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk memahami dan menganalisis strategi produk JnC Cookies Bandung dalam mempertahankan kualitas produk dan meningkatkan daya saing. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada penggambaran fenomena berdasarkan kondisi dan informasi yang diperoleh secara langsung selama kegiatan studi ekskursi, kemudian menginterpretasikan temuan tersebut dengan menggunakan konsep dan teori yang relevan. Penelitian dilaksanakan dalam rangka kegiatan studi ekskursi pada JnC Cookies Bandung yang berlokasi di Kota Bandung, Jawa Barat.

Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi, informasi yang disampaikan oleh pihak perusahaan, serta tanya jawab selama kegiatan studi ekskursi di JnC Cookies Bandung. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari buku, artikel ilmiah, penelitian terdahulu, dan sumber akademik yang berkaitan dengan strategi produk, kualitas produk, inovasi, kemasan, pengendalian kelembapan, dan daya saing. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, tanya jawab selama kegiatan kunjungan, dokumentasi yang tersedia, dan studi pustaka. Analisis dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah mengidentifikasi informasi yang diperoleh dari studi ekskursi dan mengelompokkannya berdasarkan aspek strategi produk. Tahap kedua adalah mengidentifikasi literatur yang memiliki keterkaitan dengan setiap aspek tersebut. Tahap ketiga adalah membandingkan temuan dari studi ekskursi dengan hasil penelitian terdahulu. Tahap keempat adalah mengidentifikasi persamaan dan perbedaan antara praktik yang ditemukan pada J&C Cookies dan hasil literature review. Tahap terakhir adalah menyusun sintesis untuk menjelaskan posisi strategi produk J&C Cookies berdasarkan hasil perbandingan tersebut.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Strategi kualitas Produk J&C Cookies

Hasil studi ekskursi menunjukkan bahwa kualitas produk J&C Cookies Bandung berkaitan dengan pemilihan bahan baku dan proses pengolahan cookies. Informasi yang diperoleh peneliti menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku berkualitas dipandang sebagai tahap awal untuk menghasilkan produk dengan karakteristik yang sesuai. Proses pemanggangan juga menjadi bagian penting karena menentukan kondisi akhir produk, termasuk tingkat kekeringan dan karakteristik teksturnya. Temuan tersebut memiliki kesesuaian dengan penelitian yang menunjukkan bahwa kualitas bahan baku berpengaruh positif terhadap kualitas produk, bahwasannya pengendalian kondisi bahan baku termasuk kondisi penyimpanan dapat mendukung kualitas produk yang dihasilkan [25]. Penelitian lain juga menunjukkan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi secara bersama-sama berpengaruh terhadap kualitas produk, sehingga kualitas akhir produk tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan tetapi juga oleh bagaimana bahan tersebut diproses [15].

Hasil literature review tersebut memperlihatkan kesamaan pada penekanan terhadap kualitas bahan baku dan proses produksi. Temuan pada J&C Cookies menunjukkan bahwa perusahaan memperhatikan bahan baku dan proses pemanggangan sebagai bagian dari proses menghasilkan cookies. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian yang menempatkan kualitas bahan baku dan proses produksi sebagai faktor yang berhubungan dengan kualitas produk [25][15]. Aspek pengendalian kualitas juga mendukung temuan tersebut. Pengendalian kualitas dalam proses produksi diperlukan untuk menjaga konsistensi hasil dan memastikan proses berlangsung sesuai standar yang ditetapkan [26]. Praktik J&C Cookies yang mempertahankan kualitas dan konsistensi produk melalui pengendalian proses produksi menunjukkan kesesuaian dengan prinsip tersebut [13].

Perbedaan ditemukan pada karakteristik objek penelitian. Penelitian terdahulu pada [25] dan [15] menguji hubungan atau pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada objek perusahaan masing-masing, sedangkan penelitian ini tidak melakukan pengujian statistik terhadap J&C Cookies. Data J&C Cookies digunakan sebagai temuan lapangan yang kemudian dibandingkan dengan hasil penelitian terdahulu. Oleh sebab itu, penelitian ini tidak menyatakan adanya pengaruh secara statistik pada J&C Cookies, tetapi menunjukkan bahwa praktik yang ditemukan memiliki kesesuaian dengan konsep dan hasil penelitian sebelumnya. Berdasarkan perbandingan tersebut, strategi kualitas produk J&C Cookies dapat dipahami melalui dua komponen utama, yaitu pengendalian bahan baku dan pengendalian proses produksi. Literature review menunjukkan kecenderungan yang sama bahwa kedua komponen tersebut berperan dalam menghasilkan kualitas produk. Temuan studi ekskursi memperkuat kesesuaian tersebut pada konteks produk cookies J&C Cookies.

B. Strategi Pengendalian Kelembapan dan Penyimpanan

Hasil studi ekskursi menunjukkan bahwa pengendalian kelembapan menjadi salah satu perhatian dalam mempertahankan kualitas J&C Cookies. Informasi yang peneliti peroleh menunjukkan bahwa proses pemanggangan diarahkan untuk menghasilkan produk dengan kadar air yang sangat rendah. Pengendalian kelembapan juga dilakukan melalui penggunaan bahan penyerap kelembapan yang disampaikan selama studi ekskursi. Penyimpanan produk juga diarahkan untuk menghindari paparan sinar matahari langsung serta menghindari kontak langsung produk dengan lantai.

Pengendalian kelembapan memiliki hubungan yang erat dengan masa simpan produk bakery. Produk bakery dapat mengalami perubahan kualitas selama penyimpanan akibat faktor mikrobiologis, kimiawi, fisik, dan perpindahan kelembapan [21]. Aktivitas air merupakan salah satu faktor yang berkaitan dengan kestabilan pangan karena air yang tersedia dalam produk dapat memengaruhi berlangsungnya berbagai proses kerusakan [21]. Penelitian terdahulu mengenai migrasi kelembapan pada produk bakery menunjukkan bahwa perpindahan kelembapan dapat menyebabkan perubahan karakteristik produk, khususnya pada produk yang memiliki komponen dengan karakteristik kadar air berbeda [22]. Perubahan kelembapan dapat memengaruhi tekstur dan karakteristik sensoris sehingga pengendalian perpindahan kelembapan menjadi bagian penting dalam mempertahankan mutu produk bakery selama penyimpanan [22].

Temuan tersebut sejalan dengan praktik yang diperoleh dari studi ekskursi J&C Cookies. Pengurangan kelembapan melalui proses pemanggangan dan pengendalian kelembapan selama penyimpanan menunjukkan adanya perhatian terhadap faktor yang dapat memengaruhi kestabilan produk. Penelitian mengenai penyimpanan cookies juga menunjukkan bahwa perubahan aktivitas air dan karakteristik tekstur dapat digunakan untuk mengevaluasi perubahan cookies selama penyimpanan [23].

Penggunaan bahan penyerap kelembapan pada J&C Cookies juga dapat dibandingkan dengan kajian mengenai active packaging pada produk bakery. Bahan penyerap kelembapan merupakan salah satu pendekatan yang dapat digunakan dalam sistem kemasan aktif untuk membantu mengendalikan kondisi kelembapan di sekitar produk bakery [12]. Pengendalian tersebut ditujukan untuk mempertahankan karakteristik produk dan memperpanjang stabilitas selama penyimpanan [12].

Hasil perbandingan menunjukkan adanya kesamaan antara praktik J&C Cookies dan literature review pada pentingnya pengendalian kelembapan. Literatur [21] [12] [22] [23] sama-sama menunjukkan bahwa kelembapan merupakan faktor penting dalam mempertahankan kualitas produk bakery, meskipun masing-masing literatur menggunakan pendekatan yang berbeda. Literatur [21] menekankan faktor yang memengaruhi masa simpan dan keamanan produk bakery, literatur [22] membahas mekanisme migrasi kelembapan, sedangkan literatur [12] membahas pendekatan kemasan aktif untuk mengendalikan kondisi produk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa strategi pengendalian kelembapan dan penyimpanan J&C Cookies memiliki kesesuaian dengan literature review. Persamaannya terletak pada perhatian terhadap kelembapan sebagai faktor yang dapat memengaruhi kualitas dan stabilitas produk bakery..

C. Strategi Kemasan Produk J&C Cookies

Kemasan menjadi bagian lain dari strategi produk J&C Cookies yang ditemukan melalui studi ekskursi. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk, tetapi juga berhubungan dengan perlindungan produk selama penyimpanan. Sumber resmi J&C Cookies menunjukkan bahwa perusahaan mengembangkan kemasan yang bersifat fungsional sekaligus memiliki desain khusus yang mendukung identitas produk [13]. Kajian mengenai produk bakery menunjukkan bahwa kemasan memiliki hubungan dengan kemampuan produk mempertahankan kualitas selama penyimpanan. Kemasan dapat berfungsi sebagai penghalang terhadap faktor lingkungan yang berpotensi memengaruhi produk, sehingga karakteristik kemasan perlu disesuaikan dengan sifat produk dan kondisi penyimpanannya [11].

Kajian mengenai active packaging juga menunjukkan bahwa pengembangan kemasan pada produk bakery dapat diarahkan untuk mengendalikan kondisi lingkungan di sekitar produk. Pendekatan tersebut mencakup penggunaan bahan penyerap kelembapan yang dapat membantu mempertahankan karakteristik produk selama penyimpanan [12]. Pembahasan mengenai kemasan dan masa simpan produk bakery menunjukkan bahwa kemampuan kemasan dalam mempertahankan kualitas dipengaruhi oleh karakteristik produk, bahan kemasan, kondisi lingkungan, dan mekanisme kerusakan yang terjadi selama penyimpanan [11][13]. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kemasan tidak dapat dipisahkan dari strategi mempertahankan kualitas produk, tetapi tetap perlu dianalisis sebagai aspek produk yang berbeda dari sekadar kegiatan penyimpanan.

Praktik J&C Cookies menunjukkan kesesuaian dengan literature review dalam menempatkan kemasan sebagai bagian dari perlindungan produk. Perusahaan juga mengembangkan kemasan dengan desain yang menjadi bagian dari identitas produk[13]. Penelitian yang dilakukan oleh [11] menekankan hubungan kemasan dengan masa simpan produk bakery, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh [12] menekankan fungsi teknologi kemasan dalam mengendalikan kondisi lingkungan produk. Perbedaan fokus tersebut menunjukkan bahwa strategi kemasan dapat memiliki fungsi protektif sekaligus mendukung karakteristik produk.

Kemasan J&C Cookies juga memiliki aspek diferensiasi visual karena perusahaan mengembangkan desain kemasan tertentu[13]. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kemasan tidak hanya diposisikan sebagai perlindungan fisik, tetapi juga menjadi bagian dari atribut produk yang membedakan produk J&C Cookies. Hasil perbandingan menunjukkan bahwa strategi kemasan J&C Cookies memiliki kesesuaian dengan literature review dalam aspek perlindungan produk dan pengendalian kondisi selama penyimpanan [11] [12]. Perbedaannya terlihat pada keluasan fungsi kemasan, karena praktik J&C Cookies juga menggunakan desain kemasan sebagai bagian dari identitas dan diferensiasi produk [13].

D. Strategi Inovasi dan Diferensiasi Produk J&C Cookies

Inovasi produk merupakan bagian penting dalam strategi produk J&C Cookies. Sumber resmi perusahaan menunjukkan bahwa J&C Cookies mengembangkan berbagai varian yang mengangkat karakteristik cita rasa lokal, termasuk Shiitake Mushroom Cookies, Torch Ginger atau Kecombrang Cookies, Beef Floss Cookies, serta varian Bandrek dan Bajigur[13]. Pengembangan berbagai varian tersebut dapat dibandingkan dengan penelitian mengenai strategi inovasi produk. Inovasi produk dapat digunakan untuk menghasilkan pengembangan produk yang memiliki karakteristik baru dan mendukung peningkatan daya saing perusahaan[18]. Penelitian mengenai diferensiasi produk juga menunjukkan bahwa perbedaan karakteristik produk dapat menjadi salah satu pendekatan untuk membangun keunggulan bersaing[20].

Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengembangan varian J&C Cookies memiliki dua dimensi yang saling berkaitan. Dimensi pertama adalah inovasi produk karena perusahaan mengembangkan varian dengan karakteristik dan cita rasa yang berbeda. Dimensi kedua adalah diferensiasi produk karena variasi tersebut menghasilkan karakteristik yang membedakan produk J&C Cookies dari produk cookies lainnya[13] [18].

Penelitian terdahul [19] menekankan inovasi sebagai strategi untuk mengembangkan produk dan mendukung daya saing, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh [20] menekankan diferensiasi

sebagai pendekatan untuk menciptakan keunggulan melalui karakteristik produk. Temuan J&C Cookies memperlihatkan adanya kombinasi kedua pendekatan tersebut melalui pengembangan varian yang beragam dan penggunaan unsur cita rasa lokal [13]. Persamaan antara data J&C Cookies dan literature review terlihat pada penggunaan inovasi sebagai sarana pengembangan karakteristik produk. Perbedaannya terdapat pada bentuk inovasi yang diterapkan. Literature review membahas inovasi dan diferensiasi secara konseptual atau pada objek usaha tertentu, sedangkan J&C Cookies menunjukkan penerapannya melalui pengembangan varian cookies yang spesifik dan memiliki identitas lokal [13], [18], [20]. Strategi inovasi dan diferensiasi J&C Cookies dapat dipahami sebagai bagian dari strategi produk karena perubahan dan pengembangan dilakukan pada karakteristik produk yang ditawarkan.

E. Sintesis Perbandingan Strategi Produk J&C Cookies dengan Literature Review

Hasil pembahasan menunjukkan bahwa empat aspek strategi produk J&C Cookies memiliki tingkat kesesuaian yang berbeda dengan literature review.

Tabel 1. Hasil Literature review

Hasil pada tabel diatas menunjukkan bahwa praktik strategi produk J&C Cookies secara umum memiliki kesesuaian dengan hasil literature review. Kesesuaian paling jelas terlihat pada kualitas bahan baku dan proses produksi, pengendalian kelembapan, fungsi kemasan, serta pengembangan inovasi produk. Literature review yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari berbagai objek dan pendekatan penelitian, sedangkan data J&C Cookies diperoleh melalui studi ekskursi. Oleh sebab itu, hasil penelitian ini tidak dimaksudkan untuk membuktikan hubungan sebab-akibat pada J&C Cookies, tetapi untuk membandingkan praktik yang ditemukan dengan temuan penelitian terdahulu.

Strategi kemasan menunjukkan perbedaan yang lebih luas karena J&C Cookies tidak hanya menggunakan kemasan sebagai perlindungan produk, tetapi juga mengembangkan desain kemasan yang menjadi bagian dari identitas produk [13]. Kondisi tersebut memperlihatkan bahwa satu aspek strategi produk dapat memiliki beberapa fungsi sekaligus, selama fungsi tersebut masih berkaitan langsung dengan atribut dan karakteristik produk. Strategi inovasi juga menunjukkan kesesuaian antara praktik J&C Cookies dan literature review. Pengembangan berbagai varian dan penggunaan unsur cita rasa lokal menunjukkan bahwa inovasi dapat digunakan untuk menciptakan karakteristik produk yang berbeda [13][18]. Diferensiasi tersebut selanjutnya dapat dikaitkan dengan upaya menciptakan keunggulan produk dibandingkan produk lain [20].

Secara keseluruhan, literature review menunjukkan bahwa strategi produk J&C Cookies tidak berdiri pada satu aspek saja. Kualitas produk dibangun melalui bahan baku dan proses produksi, stabilitas produk didukung melalui pengendalian kelembapan dan penyimpanan, kemasan berfungsi mempertahankan kondisi sekaligus membangun identitas produk, sedangkan inovasi dan diferensiasi digunakan untuk mengembangkan karakteristik produk yang berbeda

IV. SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi produk J&C Cookies dianalisis melalui empat aspek utama, yaitu strategi kualitas produk, strategi pengendalian kelembapan dan penyimpanan, strategi kemasan produk, serta strategi inovasi dan diferensiasi produk. Keempat aspek tersebut diperoleh berdasarkan data studi ekskursi dan kemudian dibandingkan dengan beberapa literature review yang relevan. Strategi kualitas produk J&C Cookies ditunjukkan melalui perhatian terhadap bahan baku dan proses pengolahan. Temuan tersebut sejalan dengan literature review yang menunjukkan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi berkaitan dengan kualitas produk. Strategi pengendalian kelembapan dan penyimpanan juga memiliki kesesuaian dengan literature review yang menjelaskan pentingnya aktivitas air, migrasi kelembapan, penyimpanan, dan pengendalian kelembapan dalam mempertahankan kualitas produk bakery.

Strategi kemasan J&C Cookies menunjukkan kesesuaian dengan literatur mengenai fungsi kemasan dalam mempertahankan kualitas produk bakery selama penyimpanan. Praktik J&C Cookies memiliki karakteristik tambahan karena kemasan juga digunakan sebagai bagian dari identitas dan diferensiasi produk. Strategi inovasi dan diferensiasi ditunjukkan melalui

pengembangan lebih dari 30 variasi cookies serta pengembangan varian dengan karakteristik cita rasa lokal. Temuan tersebut sejalan dengan literature review yang menempatkan inovasi dan diferensiasi sebagai bagian dari pengembangan produk dan peningkatan daya saing.

Perbandingan keseluruhan menunjukkan bahwa sebagian besar praktik strategi produk J&C Cookies memiliki kesesuaian dengan literature review, meskipun terdapat perbedaan pada konteks dan bentuk penerapannya. Literature review memberikan bukti berdasarkan penelitian pada berbagai objek, sedangkan penelitian ini menggunakan data studi ekskursi sebagai dasar untuk mengidentifikasi praktik J&C Cookies. Oleh karena itu, penelitian ini menyimpulkan bahwa strategi produk J&C Cookies secara umum konsisten dengan temuan literatur pada aspek kualitas produk, pengendalian kelembapan dan penyimpanan, kemasan, serta inovasi dan diferensiasi produk.

V. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Romi Saputra, M. Aswan, And Muhammad Noor Armi, "Analisis Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan," *Journal Of Trends Economics And Accounting Research*, Vol. 3, No. 4, Pp. 428–433, Jun. 2023, Doi: 10.47065/Jtear.V3i4.698.
- [2] D. H. Rahmaeni, "Pengaruh Kesadaran Merek Dan Kualitas Produk Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Produk Makanan Ringan JNC Cookies Di Kota Bandung," UNIVERSITAS SANGGA BUANA YPKP, 2025.
- [3] "J&C Cookies," J&C Cookies.
- [4] Sulistiyani, A. Pratama, And Setiyanto, "Analisis Strategi Pemasaran Dalam Upaya Peningkatan Daya Saing Umkm," *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, Vol. 3, No. 2, Pp. 31–39, 2021.
- [5] S. Dan T. Kementerian Pendidikan Tinggi, "Menetapkan Strategi Produk," 2025.
- [6] E. , & H. D. Erdi, "Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di PT Karawang Foods Lestari," *Ikraith-Ekonomika*, Vol. 6, No. 1, Pp. 199–206, 2023.
- [7] I. D. A. , S. I. N. , & L. N. P. Nanik, "Analisis Quality Control Dalam Meningkatkan Proses Produksi Dan Kepuasan Pelanggan," *Paradoks: Jurnal Ilmu Ekonomi*, Vol. 9, Pp. 348–364, 2025.
- [8] N. F. Naini, Sugeng Santoso, T. S. Andriani, U. G. Claudia, And Nurfadillah, "The Effect Of Product Quality, Service Quality, Customer Satisfaction On Customer Loyalty," *Journal Of Consumer Sciences*, Vol. 7, No. 1, Pp. 34–50, Feb. 2022, Doi: 10.29244/Jcs.7.1.34-50.
- [9] D. Fadilah Hariyono, I. P. Dyah MBA, And D. Ayu Paramitha, "Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing Pada Usaha Mikro Ud. Al Mubarakah Pare," 2023.
- [10] "Elevating Bandung's Sweet Legacy Through Innovation And IP," WIPO IPMC Case Study, Jul. 2026.
- [11] K. , C. D. , & G. D. Galić, "Shelf Life Of Packaged Bakery Goods—A Review," *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, Vol. 49, No. 5, Pp. 405–426, 2009.
- [12] M. , L. D. , Z. X. , Y. Z. , I. B. B. , Y. X. , & G. M. Qian, "A Review Of Active Packaging In Bakery Products: Applications And Future Trends," *Trends Food Sci. Technol.*, Pp. 459–471, 2021.
- [13] V. , L. D. , & T. C. Giannou, "Packaging And Shelf-Life Prediction Of Bakery Products," *Bakery Products Science And Technology*, Pp. 355–371, 2014.
- [14] R. Silviah, "Strategi Manajemen Pemasaran: Peran Produk, Harga, Dan Promosi Dalam Meningkatkan Daya Saing," *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, Vol. 6, No. 4, Pp. 261–267, 2025, Doi: 10.38035/Jimt.V6i4.
- [15] Erdi And D. Haryanti, "Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari," *Jurnal Ikraith-Ekonomika*, Vol. 6, No. 1, Pp. 199–206, 2023.

- [16] A. Taufik, S. Santoso, M. I. Fahmi, F. Restuanto, And S. Yamin, “The Role Of Service And Product Quality On Customer Loyalty,” *Journal Of Consumer Sciences*, Vol. 7, No. 1, Pp. 68–82, Feb. 2022, Doi: 10.29244/Jcs.7.1.68-82.
- [17] N. F. Naini, Sugeng Santoso, T. S. Andriani, U. G. Claudia, And Nurfadillah, “The Effect Of Product Quality, Service Quality, Customer Satisfaction On Customer Loyalty,” *Journal Of Consumer Sciences*, Vol. 7, No. 1, Pp. 34–50, Feb. 2022, Doi: 10.29244/Jcs.7.1.34-50.
- [18] Y. Yuliyani And U. Narimawati, “Analisis Strategi Inovasi Produk Dalam Meningkatkan Daya Saing Suis Butcher Cabang Riau Kota Bandung,” *Cakrawala: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Bisnis*, Vol. 2, No. 4, Pp. 605–614, Dec. 2025, Doi: 10.70451/Cakrawala.V2i4.686.
- [19] Y. , & N. U. Yuliyani, “Analisis Strategi Inovasi Produk Dalam Meningkatkan Daya Saing Suis Butcher Cabang Riau Kota Bandung,” *Cakrawala: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Bisnis*, Vol. 2, No. 4, Pp. 605–614, 2025.
- [20] A. , N. H. , G. A. A. , & R. R. O. P. Salsabila, “Pengaruh Diferensiasi Produk Kuliner Terhadap Keunggulan Bersaing Pada UMKM Faris Kitchen Di Pantai Tuah Hamid,” *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, Vol. 5, No. 7, 2025.
- [21] D. P. D. W. E.-K. J. K. A. A. E.-K. J. P. Smith, “Masa Simpan Dan Aspek Keamanan Produk Bakery,” *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, Vol. 44, No. 1, Pp. 19–55, 2004.
- [22] P. Y. , S. S. A. , P. J. , Y. H. , & S. G. J. Nugrahedhi, “Moisture Migration And Its Prevention In Multi-Domain Bakery Products: A Review,” *Food Reviews International*, Vol. 41, No. 9, Pp. 3506–3529, 2025.
- [23] C. , E. A. , G. P. , & F. A. Cevoli, “Storage Of Wafer Cookies: Assessment By Destructive Techniques, And Non-Destructive Spectral Detection Methods,” *J. Food Eng.*, 2023.
- [24] A. Salsabila, H. Nuryanto, A. A. Gunawan, And R. O. P. Rini, “Pengaruh Diferensiasi Produk Kuliner Terhadap Keunggulan Bersaing Pada Umkm Faris Kitchen Di Pantai Tuah Hamid,” *JIRK Journal Of Innovation Research And Knowledge*, Vol. 5, No. 7, Pp. 8451–8462, 2025.
- [25] D. Hilary And I. Wibowo, “Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti,” *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, Vol. 9, No. 1, Apr. 2021, Doi: 10.35137/Jmbk.V9i1.518.
- [26] I. D. A. Nanik, I. N. Sumantri, And N. P. Listiawati, “Analisis Quality Control Dalam Meningkatkan Proses Produksi Dan Kepuasan Pelanggan,” *Paradoksjurnal Ilmu Ekonomi*, Vol. 9, No. 1, Pp. 348–364, 2026.