

Original Research Paper

Inovasi Olahan Produk Masyarakat berupa cilok menjadi Keripik Basreng

Ahmad Jupri^{1*}, Adilah Putri², Fransiska Prisilia Lingking³, Tapaul Rozi⁴, Eka S Prasedya⁵

¹Program Studi Ilmu Lingkungan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Program Studi Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Ilmu Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1579>

Sitasi: Jupri, A., Putri, A., Lingking, F. P., Rozi, T & Prasedya, E. S. (2022). Inovasi Olahan Produk Masyarakat berupa cilok menjadi Keripik Basreng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2)

Article history

Received: 10 Maret 2022

Revised: 30 April 2022

Accepted: 15 Mei 2022

*Corresponding Author:

Ahmad Jupri, Program Studi Ilmu Lingkungan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: juprizikril@gmail.com

Abstract: Bakso goreng atau yang biasa disingkat dengan basreng merupakan camilan yang terbuat dari olahan bakso yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Basreng juga dapat disajikan dengan taburan bumbu pedas dengan tingkat kepedasan yang bervariasi dan variasi rasa lainnya. Saat ini masyarakat desa kumbang belum memiliki sebuah produk dengan kemasan dan logonya sendiri. Tujuan dalam membuat produk makanan dari olahan basreng ini untuk memberi inovasi baru untuk masyarakat di desa kumbang melalui keripik basreng menjadi makanan yang lebih modern. Proses pengemasan pada produk basreng tersebut dibutuhkan untuk membantu dalam proses penjualan produk sehingga terlihat menarik perhatian pembeli ketika dipasarkan. Pemasaran yang dilakukan melalui penjualan di toko-toko sekitar dan melalui digital marketing agar dapat mencapai penjualan secara luas di seluruh wilayah yang terjangkau dalam jaringan aplikasi marketplace tersebut dan dapat meningkatkan jumlah permintaan produk. Dengan begitu pelatihan pengolahan basreng ini dapat menciptakan inovasi masyarakat di desa kumbang untuk membentuk sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) baru yang khusus menjual produk basreng.

Keywords: Basreng; Digital; Desa Kumbang; Inovasi; UMKM.

Pendahuluan

Pendidikan merupakan penentu dari sebuah keberhasilan pembangunan baik dari segi ekonomi, sosial dan budaya. Selain itu, tidak dapat dipungkiri bahwa wirausaha juga memiliki peran yang penting dalam kemajuan suatu daerah. Sumber daya alam yang melimpah apabila tidak dikelola dengan baik maka akan terbuang dengan percuma, untuk itu perlu adanya orang-orang berjiwa usaha yang memiliki kreativitas dan inovatif dalam memanfaatkan peluang tersebut. Untuk itu, mahasiswa KKN Tematik Unram menciptakan

inovasi terbaru di Desa Kumbang yaitu “keripik Basreng (Bakso Goreng)” yang bahan dasarnya dari cilok.

Bakso goreng atau yang biasa disingkat dengan basreng merupakan camilan yang terbuat dari olahan bakso yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Basreng juga dapat disajikan dengan taburan bumbu pedas dengan tingkat kepedasan yang bervariasi. Selain varian pedas ada juga rasa lain diantaranya barbequiu, sambal balado, jagung manis dan sebagainya tergantung selera. Sebagai generasi milenial kita harus membuat inovasi makanan yang sudah familiar menjadi makanan yang unik yang biasa menarik konsumen untuk

membelinya. Membuat ide baru yaitu keripik basreng dengan rasa yang unik dan menggunakan rempah-rempah khas nusantara. Olahan cilok akan dibuat menjadi makanan yang lezat dan nikmat yaitu dijadikan keripik basreng (bakso goreng). Harapannya keripik basreng ini nantinya bukan hanya dipasarkan di desa Kumbang saja melainkan di seluruh mancanegara.

Tujuan dalam membuat produk makanan dari olahan basreng ini untuk memberi inovasi baru untuk masyarakat di desa kumbang melalui keripik basreng menjadi makanan yang lebih modern. Seperti yang diketahui bersama bahwa disana ada banyak sekali pedagang cilok, sehingga apabila cilok yang dijual tersebut tersisa maka bisa dimanfaatkan dengan pembuatan keripik basreng atau bisa juga menggunakan adonan cilok lalu dicampur dengan tepung terigu, tepung tapioka dan bumbu-bumbu penyedap rasa. Tujuan lainnya untuk mendapatkan keuntungan yang besar dari modal secukupnya.

Metode

Waktu dan Tempat pelaksanaan

Kegiatan program kerja sosialisasi dan pelatihan pembuatan bakso goreng ini dilaksanakan pada tanggal 26 sampai dengan 27 Januari 2022 bertempat di SDIT AN-NUR Dusun Sangiang, Desa Kumbang, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur yang dihadiri oleh pemuda Karang Taruna, ibu-ibu kader dan masyarakat setempat.

Kegiatan

Dalam rangka pelaksanaan kegiatan program kerja pembuatan bakso goreng ini, mahasiswa KKN Tematik Unram 2022 melakukan beberapa kegiatan atau Tindakan kepada masyarakat di lingkungan tersebut untuk menarik minat dan rasa ingin tahu terhadap pembuatan produk bakso goreng ini. Dengan beberapa kegiatan sebagai berikut:

- a. *Pertama*, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan survey lokasi terhadap produk UMKM cilok di Desa Kumbang, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur.
- b. *Kedua*, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan kegiatan sosialisasi program kerja kepada pemerintah desa Kumbang dan masyarakat khususnya pelaku UMKM yang ada di Desa tersebut bertempat di Kantor Desa

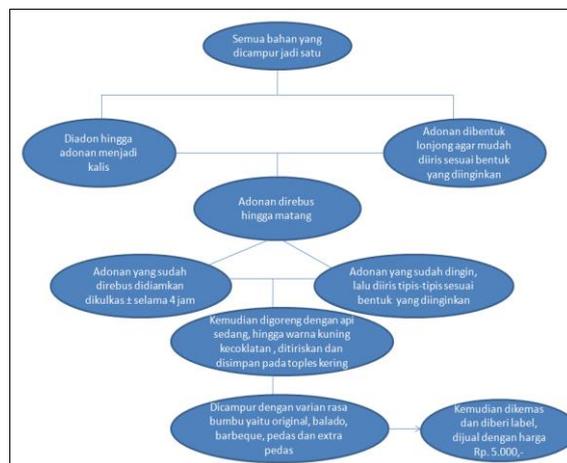
Kumbang, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur.

- c. *Ketiga*, mahasiswa KKN tematik unram melakukan pembuatan logo dan kemasan pada produk bubuk cabai.
- d. *Keempat*, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan kegiatan demonstrasi yang dimana mahasiswa KKN Tematik Unram mempraktekkan langsung cara pembuatan bakso goreng ini. Dalam proses pembuatan tidak hanya mahasiswa KKN saja yang membuat, namun ibu-ibu kader juga ikut serta dalam pembuatan bakso goreng tersebut. Setelah dilakukan kegiatan demonstrasi ini, mahasiswa KKN Tematik Unram 2022 kembali melakukan kegiatan sosialisasi digital marketing yang dihadiri oleh karang taruna dan ibu-ibu kader di Desa Kumbang.
- e. *Kelima*, mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan packaging serta pemasaran produk di berbagai warung di Desa Kumbang.

Alat dan bahan pembuatan basreng

- a. Alat
 - Panci
 - Penggorengan
 - Sutil
- b. Bahan
 - Tepung terigu
 - Tepung tapioka
 - Air panas
 - Daging ayam halus
 - Bawang putih halus
 - Penyedap rasa
 - Daun bawang

Cara pembuatan:



Gambar 1. Proses pembuatan basreng

Hasil dan Pembahasan

Bakso adalah salah satu produk olahan daging yang bergizi tinggi. Bahan penyusun utamanya adalah daging dan tepung tapioka. Pengolahan daging menjadi bakso bertujuan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika dan meningkatkan nilai ekonomis (Musfiroh, 2009).

Produk UMKM cilok di Desa Kumbang Kecamatan Masbagik Kabupaten Lombok Timur tepatnya di dusun Kumbang Barat sudah berdiri sejak tahun 2008 yang dimana UMKM ini didirikan oleh Inaq Icoq. Produk yang dihasilkan oleh inaq Icoq sangat dikenal oleh masyarakat sana karena rasanya yang sangat enak. Selain produk cilok, di Desa kumbang juga terdapat banyak UMKM seperti pembuatan makaroni, pembuatan kerupuk, bubuk cabai dan lain sebagainya juga terdapat banyak sekali warung-warung dan toko-toko kecil, dan hampir setiap rumah memiliki warung di depan rumah mereka masing-masing.

Mahasiswa KKN Tematik Unram mencoba membuat inovasi terbaru berupa keripik basreng (bakso goreng) mengingat banyak sekali pelaku UMKM cilok tidak hanya Inaq Icoq. Tujuannya agar menambah penghasilan dari pelaku UMKM tersebut dan harapannya produk yang dihasilkan oleh KKN Tematik Unram dapat diteruskan dan dikembangkan sehingga desa Kumbang memiliki satu produk khas sendiri.



Gambar 2. Survey Lokasi UMKM

Langkah awal yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Tematik Unram adalah melakukan survey lokasi pembuatan cilok yang langsung didampingi oleh bapak kawil Kumbang Barat. Tujuan dilakukan survey ini adalah untuk mencari dan mendapatkan informasi terkait

pembuatan adonan cilok agar nantinya saat melaksanakan program kerja mahasiswa KKN Tematik Unram tidak salah menyampaikan informasi kepada masyarakat saat melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan Bakso Goreng tersebut.



Gambar 3. Proses pembuatan adonan basreng

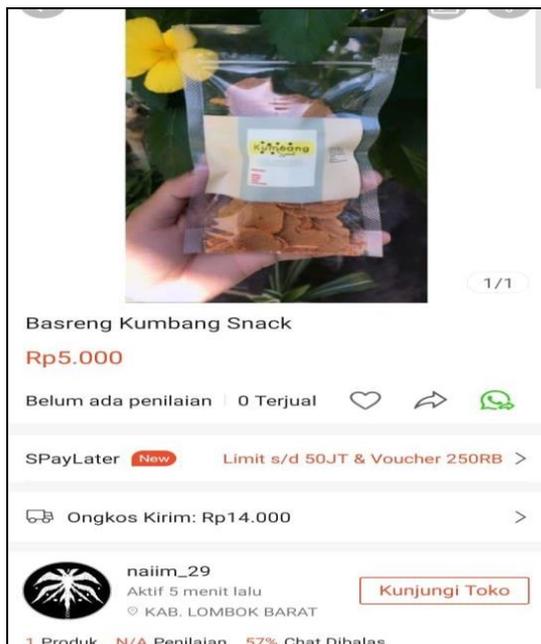
Setelah melakukan survey lokasi UMKM mahasiswa KKN Tematik Unram mencoba membuat adonan basreng dengan bahan-bahan yang sudah disediakan. Inovasi pembuatan keripik basreng ini juga dapat menjadi terobosan baru untuk masyarakat di desa kumbang yang ingin membuat usaha dengan menjual produk cilok yang telah diolah menjadi keripik basreng, maka dari itu nantinya masyarakat desa kumbang dapat mengembangkan sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk menambah penghasilannya.



Gambar 4. Produk basreng yang siap dipasarkan

Langkah selanjutnya mahasiswa KKN Tematik Unram melakukan pengemasan terhadap produk basreng. Pengemasan produk basreng dilakukan dengan tujuan meningkatkan kualitas harga produk basreng tersebut. Dengan adanya

pengemasan maka proses penjualan dapat dilakukan. Produk basreng ini terdapat inovasi terhadap varian rasa yaitu rasa original, balado, barbeque, pedas, dan extra pedas. Setelah dilakukan pengemasan, maka ditambahkan logo produk sebagai inovasi untuk membuat tampilan produk lebih mewah dengan memiliki brandnya sendiri sehingga membuat produk tersebut lebih dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan logo merupakan salah satu media iklan yang cukup ampuh.



Gambar 5. Proses pemasaran produk secara digital marketing

Inovasi berikutnya terdapat pada pemasaran produk tersebut, biasanya para produsen menjual produknya melalui toko-toko yang ada. Saat ini aplikasi digital sudah melaju sangat pesat, maka untuk ide pemasaran yang kami terapkan ialah pemasaran secara penjualan melalui toko sekitar dan melalui digital pada sebuah aplikasi *marketplace*. Dengan begitu produk basreng ini dapat dikenal oleh masyarakat yang lebih luas di luar wilayah yang terjaring dengan aplikasi *marketplace* tersebut, dengan begitu peningkatan permintaan produk dapat tercapai.

Kesimpulan

1. Pembuatan basreng ini menciptakan sebuah inovasi baru bagi masyarakat desa kumbang

dalam membangun sebuah usaha baru yang menjual produk basreng.

2. Pemberian kemasan dan logo pada produk basreng dapat meningkatkan kualitas produk sehingga membuat harga jual semakin tinggi.
3. Pemasaran produk basreng melalui digital marketing pada aplikasi *market place* dan sosial media dapat menjangkau kalangan masyarakat yang lebih luas dan meningkatkan jumlah permintaan produk.

Daftar Pustaka

- J. Pengabdian Magister Pendidikan IPA *et al.*, “under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license. Pendampingan Branding Packaging dan Digital Marketing pada Produk Umkm Keripik Talas di Lingkungan Bagek Longgek, Kelurahan Rakam,” no. 2009, pp. 0–4, 2021, [Online]. Available: <https://doi.org/10.29303/jpmpmi.v3i2.931>.
- Musfiroh, A Fatkhiatul. 2009. Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Semarang.Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- N. Sumiyarto, E. Silvia, and Y. Rosalina, “Issn 2088 – 5369,” *J. Agroindustri*, vol. 3, no. 1, pp. 1–13, 2013.