

Kreasi Kudapan Tradisional Janda-Janda Menjadi Kudapan Sehat, Bercita Rasa dan Bernilai Jual *(The creation of traditional snacks for widows to become healthy snacks, tasteful and worth selling)*

Abdul Hafidz Fachry^{1*}, Basruddin¹, Gita Adriani¹, Aida Fitriyah¹, Rijal¹, Andi Rizkiyah Hasbi¹, Sapar¹

¹Prodi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo

*penulis korespondensi email: abdulhafidzfachry@gmail.com

ABSTRAK

Kreasi kudapan tradisional Janda-Janda menjadi kudapan sehat, bercita rasa dan bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa kewirausahaan adalah membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dan berkreasi dalam mengelola sumber daya yang ada menjadi sesuatu yang bernilai jual. Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru untuk menambah pendapatan dan dapat mengurangi pengangguran. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses, output dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, yaitu melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar, studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan, pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses, yaitu proses pembuatan kudapan mulai dari persiapan bahan dan alat sampai kudapan yang siap dipasarkan. Output, yaitu kudapan Janda-Janda Gulmer yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Tahapan terakhir adalah evaluasi, dilaksanakan pada saat produksi produk telah selesai dilakukan. Evaluasi permasalahan dan kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak berkenan atau berminat dengan produk kami. Kesimpulan program ini adalah sangat berguna untuk kesehatan dan dapat menambah pendapatan mahasiswa atau rumah tangga, memberi motivasi kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengelola usaha serta memberikan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, menjaga dan meningkatkan kualitas produk menjadi lebih baik.

Kata kunci: Kudapan; Tradisional; Kuliner; Wirausaha

ABSTRACT

The creation of traditional Janda-Janda snacks becomes healthy, tasteful and marketable snacks. The purpose of the entrepreneurship student creativity program is to arouse student motivation in entrepreneurship and be creative in managing existing resources into something that is worth selling. Students can create new business opportunities to increase income and reduce unemployment. The methods of implementing this program are input, process, output and evaluation. The results of this program are inputs, namely conducting market surveys to determine market conditions, feasibility studies on the business to be run, selection of materials and provision of places and facilities and infrastructure to support the production process. Process, which is the process of making snacks starting from the preparation of ingredients and tools to snacks that are ready to be marketed. Output, which is the snack Janda-Janda Gulmer ready to be consumed and marketed to consumers. The last stage is evaluation, carried out when product production has been completed. Evaluate any problems and shortcomings that make consumers not happy or interested in our products. The conclusion of this program is that it is very useful for health and can increase student or household income, motivate students to remain innovative and creative in managing businesses and provide a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, maintain and improve product quality for the better.

Keywords: Snack; Traditional; Culinary; Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kuliner merupakan salah satu jenis usaha yang sangat diminati oleh individu pemula dalam memulai bisnis mereka. Usaha dibidang ini memang tidak ada habisnya. Kita bisa berkreasi dengan berbagai macam ide untuk mengembangkan bisnis tersebut. Meskipun banyak makanan luar negeri yang bermunculan di Indonesia seperti *burger*, *pizza*, *hotdog* dan lainnya namun jajanan pasar masih menjadi makanan favorit dan masih banyak diminati dikalangan masyarakat khususnya saat ada hajatan seperti acara pernikahan ataupun arisan ibu-ibu bahkan saat ada pengajian di kampung-kampung masih berlaku menghidangkan jajanan pasar kepada para tamu undangan. Selain rasanya yang enak serta jenisnya yang beraneka ragam dan harganya terjangkau. Dengan menjual dan mengonsumsi jajanan pasar maka kita dapat melestarikan serta memperkenalkan kepada generasi penerus tentang jajanan pasar makanan tradisional khas daerah masing-masing. (Siregar, 2019).

Salah satu makanan tradisional khas di Sulawesi Selatan adalah Janda Janda, kudapan atau cemilan yang berbahan dasar pisang dan ubi kayu/singkong yang sangat terkenal dan biasa di jajakan secara konvensional. Dengan sedikit sentuhan kreativitas dan inovasi, makanan yang biasa dijual dipinggir jalan kini bisa dialihkan menjadi makanan berupa *frozen food* atau makanan beku siap masak atau kudapan ringan siap konsumsi yang dikemas dengan menarik, sehat dan bercita rasa, seperti kudapan hasil PKM yaitu "Janda-Janda Gulmer". Berbahan dasar pangan yang mudah didapatkan dan juga murah, Janda-Janda Gulmer menjadi alternatif kudapan yang sedikit berbeda dari kudapan Janda-Janda yang biasa dijual di warung atau pasar tradisional. Dengan tambahan gula merah cair membuat nilai nutrisi kudapan menjadi lebih sehat. Berbahan dasar singkong, jenis umbi-umbian ini adalah bagian dari sumberdaya pangan lokal yang sebenarnya berpotensi dikembangkan sebagai pangan alternatif. (Setyawan, 2015). Singkong disebut juga ubi kayu adalah kelompok umbi-umbian yang banyak mengandung karbohidrat yang cukup efisien, murah. (Nurdin Elyas, 2009). Kandungan gizi dan terkandung dalam singkong termasuk lengkap yang meliputi karbohidrat,

protein, serat, mineral termasuk kalium, magnesium, fosfor, kalsium dan vitamin A dan C. Singkong mengandung kalori yang cukup tinggi. Dalam 100 g singkong, terkandung 110-150 kalori. Jumlah kalori ini lebih tinggi daripada kalori pada umbi jenis lainnya, seperti kentang dan ubi. Oleh karena itu, Anda bisa mendapatkan energi ekstra untuk menjalani aktivitas sehari-hari jika mengonsumsi singkong. Singkong juga kaya akan karbohidrat kompleks dan serat. Kedua nutrisi ini berfungsi untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan, mengurangi peradangan dan mengendalikan kadar gula darah. Bila kadar gula darah terkendali, resiko terjadinya diabetes tipe 2 dan obesitas juga akan lebih rendah. Kandungan vitamin C, vitamin A dan beta karoten di dalamnya. Vitamin C dan vitamin A merupakan antioksidan yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari efek radikal bebas, mencegah penyakit jantung, hingga mengatasi kerutan di kulit. Sementara beta karoten berfungsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah kekambuhan gejala asma, mengurangi resiko kanker, serta baik untuk kesehatan kulit dan mata. Asupan nutrisi ini juga dapat mencegah berbagai penyakit mata, seperti katarak dan degenerasi makula terkait usia (AMD). (Sulistiyani dan Rachmawati, 2020).

Disamping memiliki nilai gizi yang tinggi, mengolah bahan ini dapat dengan berbagai cara, dan dapat digunakan pada berbagai macam masakan. Namun singkong memiliki kelemahan tidak tahan disimpan lama meskipun dikemas dengan baik, untuk itu perlu diolah lebih lanjut agar lebih awet. Selain itu, singkong segar juga mengandung racun asam sianida (HCN) maksimal 20mg/kg namun masih aman untuk dikonsumsi. (Artanti & Mariani, 2022).

Beberapa daerah di Indonesia menjadikan singkong sebagai makanan pokok. Singkong mengandung berbagai nutrisi penting untuk tubuh. Pada 100 gram singkong rebus, terdapat kalori yang 98 persennya berasal dari karbohidrat, sisanya berasal dari protein dan lemak. Dalam takaran yang sama, singkong juga mengandung serat, vitamin dan mineral. (Shabrina, 2022).

Bahan dasar lainnya adalah pisang kepek. Pisang kepek memiliki ciri khas yaitu kulitnya cukup tebal dengan rasa yang tidak semanis pisang lain pada umumnya. Tekstur dagingnya pun lebih padat sehingga pisang jenis ini lebih

banyak dijadikan bahan olahan dibandingkan dengan langsung dikonsumsi. Kolak pisang, keripik pisang hingga pisang rebus merupakan camilan yang pisang kepek sebagai bahan bakunya. Tak jauh berbeda dengan jenis pisang lainnya, pisang kepek juga memiliki nutrisi yang begitu beragam. Sebut saja karbohidrat kompleks, protein, serat, magnesium, kalium, zat besi, vitamin A dan C, tak ketinggalan mineral penting seperti *fosfor*, *zinc*, *folat*, vitamin B6 dan bermacam antioksidan seperti *flavonoid*, beta karoten dan lutein. (Rizal Fadli, 2021).

Bahan pelengkap Janda-Janda Gulmer yaitu parutan kelapa muda dan gula merah aren juga memiliki kandungan gizi yang tak kalah pentingnya. Gula merah yang dicairkan mempunyai nilai gizi yang baik. Gula aren atau gula merah atau kawung adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. Gula aren biasanya juga diasosiasikan dengan segala jenis gula yang dibuat dari nira yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon dari keluarga palma seperti kelapa, aren dan siwalan. (Wikipedia, 2023). Sedangkan parutan dari daging buah kelapa dari buah yang bernama latin *cocos nucifera* ini mengandung 77 kalori, 1,4 gram protein, 3,6 gram lemak, 10 gram gula, 257 gram kalium dan 6 miligram vitamin C. (Risky Candra Swari, 2021). Daging kelapa muda juga merupakan sumber asam lemak esensial omega 9 dan omega 6 untuk menunjang kecerdasan otak yang tidak dapat dimetabolisme dalam tubuh dan hanya diperoleh dari makanan. (Rindengan, 2004).

Tujuan Dan Pemanfaatan Kegiatan

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

- a) Membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dan berkreasi dalam mengelola sumber daya yang ada menjadi sesuatu yang bernilai jual.
- b) Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru untuk menambah pendapatan dan tentunya dapat mengurangi pengangguran.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat umum, karyawan perkantoran dan para mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM ini kami pusatkan di wilayah Masamba Kabupaten Luwu Utara, lokasi ini dipilih karena memiliki ruang yang cukup serta didukung pusat keramaian, di daerah ini juga sangat mudah untuk mencari bahan baku.

Metode yang Digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

1. Input

Tahap awal melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar, selanjutnya melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha.

2. Proses

Kegiatan pembuatan kudapan Janda-Janda Gulmer dilakukan pada bulan Februari dan Maret 2023, yaitu:

1. Singkong atau ubi kayu, pisang kepek dan gula merah dibeli di pasar.
2. Parutan kelapa muda
3. Parut singkong atau ubi kayu menjadi adonan, potong pisang kepek menjadi beberapa bagian dengan ukuran sama kemudian dibungkus dengan adonan. Setelah itu kukus sampai matang. Lumuri dengan parutan kelapa muda, masukkan dalam kemasan kemudian disiram dengan gula merah cair.

3. Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Kudapan Janda-Janda Gulmer yang sehat dan bercita rasa tinggi. Kandungan berbagai nutrisi penting sangat baik untuk kesehatan tubuh, Cocok dikonsumsi oleh semua kalangan usia, baik anak, remaja dan orang tua. Selain sehat dan bercita rasa tinggi, produk ini juga memiliki prospek usaha yang baik untuk menambah pendapatan mahasiswa ataupun rumah tangga.

4. Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk kudapan ini telah selesai dilakukan. Melakukan evaluasi terhadap permasalahan apa saja yang membuat konsumen tidak berkenan atau berminat dengan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Kualitas produk, biaya produksi, harga jual dan pemasaran tentu akan menjadi bahan utama evaluasi kami.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya. Pemilihan bahan dan penyediaan sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Tahap ini ditujukan sebagai langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha.



Gambar 1. Input Ubi kayu/singkong, pisang,

2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi Janda-Janda Gulmer yaitu sebagai berikut:

1. Pertama, parut ubi kayu/singkong dan kelapa yang telah dikupas dan dicuci bersih, kemudian bagi adonan hasil parutan menjadi 3 bagian, masukkan masing-masing ke dalam wadah
2. lalu dua bagian adonan diberi pewarna doger dan hijau; sisihkan
3. Setelah itu potong pisang yang telah dikupas menjadi beberapa bagian dengan ukuran sama
4. Kemudian ambil adonan secukupnya bentuk sesuai dengan bentuk potongan pisang yang menjadi isian. Lakukan sampai potongan pisang dan adonan habis
5. Selanjutnya kukus adonan singkong parut isi pisang hingga matang. Jangan lupa mengalas saringan panci dengan daun pisang agar tidak lengket dan dilanjutkan dengan mengukus parutan kelapa dengan daun pisang
6. Lumuri adonan yang sudah dikukus dengan parutan kelapa
7. Masak gula merah dengan air secukupnya, usahakan gula merah cair agar tidak terlalu encer atau kental
8. Masukkan adonan kue janda kedalam kemasan kemudian siram adonan kue janda yang telah dilumuri parutan kelapa kukus dengan gula merah cair dan produk Janda-Janda Gulmer siap untuk dipasarkan.



Gambar 2. Parut ubi kayu/singkong dan kelapa



Gambar 3. Memberi warna adonan



Gambar 5. Membentuk adonan



Gambar 4. Memotong pisang



Gambar 6. Mengukus adonan



Gambar 7. Lumuri parutan kelapa



Gambar 9. Memberikan cairan gulmer



Gambar 8. Memasak gula merah

3. Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Kudapan Janda-Janda Gulmer yang sehat dan bercita rasa tinggi. Kandungan berbagai nutrisi penting sangat baik untuk kesehatan tubuh, Cocok dikonsumsi oleh semua kalangan usia, baik anak, remaja dan orang tua. Selain sehat dan bercita rasa tinggi, produk ini juga memiliki prospek usaha yang baik untuk menambah pendapatan mahasiswa ataupun rumah tangga.



Gambar 10. Output kudapan Janda-Janda Gulmer



4. Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk telah selesai dilakukan. Melakukan evaluasi terhadap permasalahan apa saja yang membuat konsumen tidak berkenan atau berminat dengan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Kualitas produk, biaya produksi, harga jual dan pemasaran tentu akan menjadi bahan utama evaluasi kami.

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk secara online dan offline



Gambar 11. Dokumentasi pemasaran secara offline



Gambar 12. Dokumentasi pemasaran secara online

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan program PKM bahwa kreasi dari kudapan Janda-Janda biasa menjadi kudapan yang sehat, bercita rasa dan bernilai jual tinggi sangat berguna untuk kesehatan, dan dapat menambah pendapatan mahasiswa atau rumah tangga dan memberi motivasi kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengelola usaha dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis sehingga meningkatkan kualitas produk

agar usaha ini memiliki prospek jangka panjang dengan pendapatan yang lebih baik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada bapak dan ibu dosen kami yang telah membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terimakasih juga kepada segenap rekan satu kelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terimakasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR REFERENSI

- Artanti, G. D., & Mariani, M. (2022). Pelatihan Inovasi Pembuatan Kue Tradisional Berbahan Dasar Singkong Bagi Ibu Rumah Tangga Sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan Keluarga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(3), 826–838. <https://doi.org/10.29407/ja.v6i3.16747>
- Nurdin Elyas. (2009). *Menjadi Jutawan melalui Home Industry, Aneka Olahan Ubi Kayu*. Bintang Cemerlang.
- Rindengan, B. (2004). *Potensi Kelapa Muda Dan Pengolahannya*. 3, 46–60.
- Risky Candra Swari. (2021). *Kelapa Muda vs Kelapa Tua: Beda Umurnya, Beda Pula Manfaatnya Bagi Tubuh*. Hellosehat.Com. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kelapa-bagi-kesehatan/>
- Rizal Fadli. (2021). *Manfaat Pisang Kepok untuk Kesehatan yang Jarang Diketahui*. Halodoc.Com. <https://www.halodoc.com/artikel/manfaat-pisang-kepok-untuk-kesehatan-yang-jarang-diketahui>
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya umbi-umbian padat nutrisi* (Mona (ed.); 1st ed.). Pustaka Baru Press.
- Shabrina, A. (2022). *Mengenal Kandungan Nutrisi dan Manfaat Singkong*. Hellosehat.Com.

<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/>

Siregar, Y. M. (2019). *PERSEPSI DAN PERILAKU REMAJA TERHADAP KUDAPAN TRADISIONAL (Studi Pada Produksi Kue Enak)*. http://repository.umsu.ac.id/bitstream/123456789/7251/1/SKRIPSI_YAHYA_MUHARROM_SIREGAR.pdf

Sulistiyani dan Rachmawati. (2020). Menu Kudapan Lansia Berbahan Baku Singkong. *Jurnal Abdimas Akademika*, 1(2), 3.

Wikipedia. (2023). *Gula Aren*. Id.Wikipedia.Org. https://id.wikipedia.org/wiki/Gula_aren