



Inovasi Tren Kuliner Tahu Crispy Balado Dalam Membangun Peluang Bisnis Cemilan

Ulfa Arsita, Tiara Mika, Mitha Lestari, Annisa, Hismawati, Marwa, Sapar

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Indonesia

ARTICLE INFORMATION

Received: May 07, 2023

Revised: June 14, 2023

Available online: June 30, 2023

KEYWORDS

Snack Business, Crispy Balado Tofu

CORRESPONDENCE

Name: Ulfa Arsita

E-mail: ulvaahmadi@gmail.com

ABSTRACT

The Innovation of Crispy Tofu Balado Culinary Trend as a Snack Business Opportunity. The purpose of the Student Entrepreneurship Creativity Program (PKM-K) is to motivate students to become entrepreneurs by developing the Crispy Tofu Balado Culinary Trend as a Snack Business Opportunity. Crispy Tofu Balado is very beneficial for health, as it contains a lot of protein and nutrients for the body, minimizes the risk of various diseases, and creates new business opportunities. The implementation method of this program includes input, process (production), output, and evaluation. The result of this program includes conducting market surveys to determine the market conditions, feasibility studies of the business to be run, selection of ingredients and provision of a place, and facilities to support the production process. The production process involves preparing the ingredients and making Crispy Tofu Balado until it is ready to be marketed. The output is the finished Crispy Tofu Balado product that is ready to be used and marketed to consumers. Finally, the evaluation stage is conducted after the production of the product to review any shortcomings that make consumers uncomfortable using our product. In conclusion, the PKM-K program on the Innovation of Crispy Tofu Balado Culinary Trend as a Snack Business Opportunity can provide students with skills to remain innovative and creative in developing the Crispy Tofu Balado Culinary Trend, give students the opportunity to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of the concept of entrepreneurship, and build student motivation to continue in business

Pendahuluan

Terobosan teknologi di bidang mikro-elektronika, bio teknologi, telekomunikasi, komputer, internet, dan robotik telah mengubah secara mendasar cara-cara kita mengembangkan dan mentransformasikan teknologi ke dalam sektor produksi yang menghasilkan barang dan jasa dengan teknologi tinggi (Buhal, 2000).

Teknologi pangan adalah cabang ilmu pangan yang berkaitan dengan proses produksi sesungguhnya untuk membuat pangan. Ilmu pangan dan teknologi pangan menunjukkan bagaimana cara pangan disimpan, diawetkan, diproses, dan dipasarkan dan berkaitan erat dengan pengembangan teknik baru untuk pengawetan dan pengolahan pangan pada skala komersial, dan untuk pengemasan sehingga pangan tersebut dapat dijual dengan mudah (Jessie Suneetha dan Aruna Kumari, 2012).

Terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan individu maupun keluarga. Secara garis besar, dikelompokkan faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan menjadi tiga determinan, yaitu karakteristik individu, makanan, dan lingkungan. Determinan karakteristik individu meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan kondisi psikologis. Faktor sifat organoleptik makanan, metode penyiapan makanan, kemudahan untuk dicerna, dan ketersediaan merupakan determinan karakteristik makanan. Sedangkan suhu termasuk dalam karakteristik lingkungan (Azrimaidaliza, 2011).

Tahu merupakan salah satu produk makanan yang sudah populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu merupakan menu penting serta aman dikonsumsi oleh semua golongan umur sebagai sumber protein (M. Said, 2008).

Umumnya, tanaman munggur hanya dimanfaatkan kayu dan daunnya, sedangkan biji munggur dibiarkan begitu saja. Sedikit orang yang kreatif bisa memanfaatkan biji munggur menjadi sesuatu yang bernilai lebih, dengan cara diolah menjadi camilan, seperti pembuatan tahu yang kemudian diolah menjadi Cemilan Kuliner Tahu Crispy Balado.

Selain dapat membuat produk camilan kuliner, tentunya ini akan meningkatkan kreatifitas, inovasi serta dapat mengajarkan kita untuk berwirausaha. Dimana produk yang dihasilkan dapat dijual dan dipasarkan. Melalui Pelatihan Kreativitas Dalam Pembuatan Produk Kuliner Tahu Crispy Balado ini, diharapkan dapat memberikan keterampilan skill sosial, keterampilan sosial (Social Skill) adalah kemampuan berinteraksi dengan orang lain dalam konteks sosial dengan cara-cara yang khusus yang dapat diterima secara sosial maupun nilai-nilai dan disaat yang sama berguna bagi dirinya dan orang lain (Gimpel dan Merrell, 1998).

Alternatif baru dalam pengembangan produk tahu adalah Crispi. Crispy adalah makanan ringan (snack food) yang tergolong jenis makanan crackers, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (crispy), dan memiliki kandungan lemaknya tinggi (Sulistiyowati, 2004). Gizi yang baik sangat diperlukan manusia dalam kehidupan sehari-hari, yaitu sebagai penunjang segala aktivitas manusia, Zat Gizi yang baik dapat ditemukan pada bahan pembuatan tahu yakni kedelai, Kedelai yang dipakai harus bermutu tinggi (kandungan gizi memenuhi standar), utuh dan bersih dari segala kotoran. Senyawa penggumpal yang biasa digunakan adalah kalsium sulfat (CaSO₄), asam cuka, dan biang tahu, Tahu mengandung air 86 %, protein 8-12%, lemak 4-6% dan karbohidrat 1- 6%. Tahu juga mengandung berbagai mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium; serta vitamin seperti kolin, vitamin B dan vitamin E. Kandungan asam lemak jenuhnya rendah dan bebas kolesterol (J. Santoso, 2019).

Dalam pembuatan Tahu digunakan kedelai dengan Bahan pengawet Biopreservatif yang fungsinya sebagai bahan pengawet pangan alami yang berasal dari mikrobia seperti BAL. Berbagai jenis BAL telah diketahui dan digunakan sebagai biopreservatif alami karena zat metabolit sekunder yang dihasilkannya yang cenderung tidak berbahaya dan memiliki efek inhibitor pada bakteri lain seperti bakteri enteropatogenik (Theron dan Lues, 2011).

Selain bahan pengawet biopreservatif, Kedelai pada pembuatan tahu juga memiliki senyawa bakteriosin, Keunggulan bakteriosin adalah bukan bahan toksik, merupakan senyawa protein yang mudah didegradasi enzim proteolitik, dan tidak membahayakan alat pencernaan dan mikroflora usus. Sehingga, Kuliner Tahu Crispy Balado sangat aman untuk dikonsumsi semua kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa (Usmiati, 2012).

Makanan yang sehat mencapai status gizi yang baik dan optimal dimulai dengan penyediaan pangan yang cukup. Penyediaan pangan yang cukup diperoleh melalui produksi pangan dalam negeri melalui upaya pertanian dalam menghasilkan bahan makanan pokok, lauk pauk, sayur mayur, dan buah-buahan (Novitasari, Ali, & Sutarmanto, 2011).

Metode

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota Palopo dan para mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah kota palopo, 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:

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 sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

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 Kuliner Tahu Crispy Balado.

Proses

Kegiatan pembuatan Kuliner Tahu Crispy Balado dilakukan pada bulan Maret 2023, yaitu:

1. 2 kg Tahu Putih Dipotong Dadu
2. 1 bungkus tepung sajiku rasa ayam
3. 1 Ikat daun seledri
4. 1 bungkus bumbu antaka rasa balado
5. 200 ml air putih

Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Kuliner Tahu Crispy Balado yang sangat berguna untuk kesehatan, memiliki banyak protein dan nutrisi bagi tubuh, meminimalisir risiko berbagai

penyakit, dan menciptakan peluang wirausaha yang baru.

Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi Kuliner Tahu Crispy Balado telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

Hasil dan Pembahasan

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 sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi. Berikut pada gambar 1 disajikan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat kuliner tahu crispy balado.

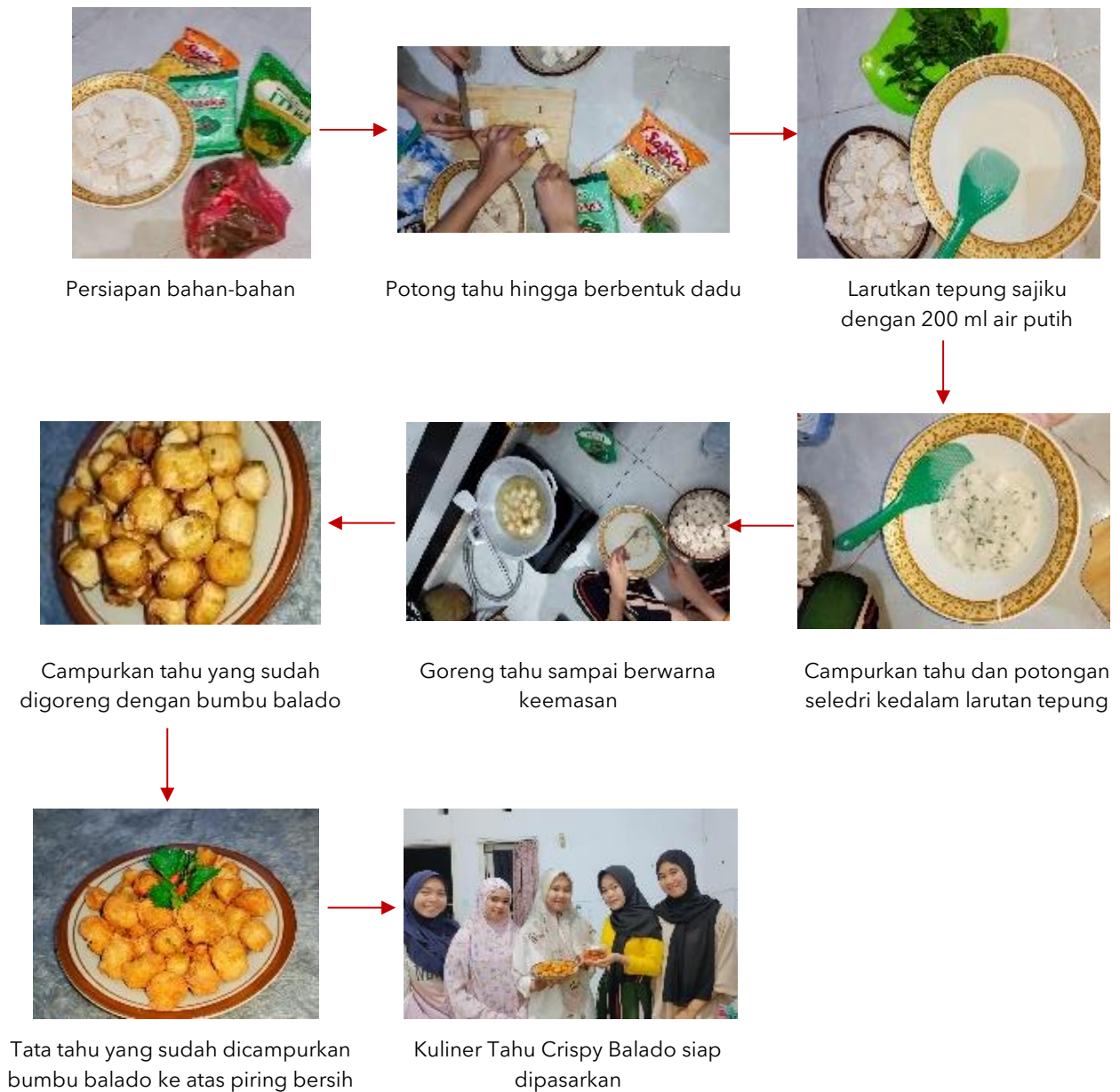


Gambar 1. Bahan-bahan untuk membuat Kuliner Tahu Crispy Balado

Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi Lampu Tidur yaitu sebagai berikut:

1. Pertama, potong tahu menjadi beberapa bagian dengan potongan dadu
2. Kemudian, larutkan tepung sajiku dengan 200 ml putih
3. Setelah itu, aduk sampai rata. Lalu, masukkan tahu dan potongan seledri kedalam campuran tepung
4. Kemudian, goreng tahu sampai ke matang dan berwarna keemasan
5. Selanjutnya campurkan tahu yang sudah digoreng tadi dengan bumbu balado
6. Terakhir tata tahu yang sudah diberi bumbu balado keatas piring bersih
7. Kuliner Tahu Crispy Balado siap untuk dipasarkan



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk Kuliner Tahu Crispy Balado

Output

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu Kuliner Tahu Crispy Balado yang sangat berguna untuk kesehatan, memiliki banyak protein dan nutrisi bagi tubuh, meminimalisir risiko berbagai penyakit, dan menciptakan peluang wirausaha yang baru.

Evaluasi

Tahap ini dapat dilaksanakan setelah proses produksi Kuliner Tahu Crispy Balado. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan manfaat produk Kuliner Tahu Crispy Balado, evaluasi biaya bahan baku produk Kuliner Tahu Crispy Balado, evaluasi harga jual produk Kuliner Tahu Crispy Balado, dan evaluasi tempat pemasaran produk Kuliner Tahu Crispy Balado. Berikut pada gambar 3. dokumentasi pemasaran Kuliner Tahu Crispy Balado secara online dan offline:



Gambar 3. Pemasaran secara offline



Gambar 4. pemasaran secara online

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi dari Kuliner Tahu Crispy Balado yang sangat berguna untuk kesehatan, memiliki banyak protein dan nutrisi bagi tubuh, meminimalisir risiko berbagai penyakit, dan menciptakan peluang wirausaha yang baru. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk Kuliner Tahu Crispy Balado ini perlu berinovasi, dan meningkatkan kualitas produk Kuliner Tahu Crispy Balado agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada bapak 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.

Referensi

- Azrimaidaliza, I. (2011). Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang, Sumatera Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 6 (1), Agustus 2011.
- Hotima, S. H. (2019). Sosialisasi Pemanfaatan Kerajinan Tangan Menggunakan Stik Es Krim. *Majalah Ilmiah "PELITA ILMU,"* 2(2), 19-26.
- Buhal. (2000). Visi Iptek memasuki milenium III, *Jurnal Pemanfaatan teknologi dibidang pangan*. Jakarta: UI Press.
- Gimpel, G. A., & Merrel, K. W. 1998. *Social Skills of Children and Adolescents: Conceptualization, Assessment, Treatment*. Mahwah, NJ: Erlbaum
- Sulistiyani, C. (2012). Beberapa Faktor Yang Berhubungan Dengan Kualitas Tidur Pada Mahasiswa. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 280-292. <https://media.neliti.com/media/publications/18762-ID-beberapa-faktor-yang-berhubungan-dengan-kualitas-tidur-pada-mahasiswa-fakultas-k.pdf>
- Jessie Suneetha dan Aruna Kumari. (2012). *Food Production Trends and Programmes*. Acharya N.G. Ranga Agricultural University: India
- J. Santoso (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen. Rawamangun - Jakarta, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia.
- M. Said. 2008. *Pengantar Ekonomi Islam; Dasar- Dasar dan Pengembangan*. Pekanbaru: Suska
- Pers Prayogo, D. (2019). Pengembangan Produk Lampu Dinding Kamar Tidur Bernuansa Heritage Kota Surabaya. In *Stikom Surabaya*. <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/3650/%0Ahttps://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/3650/1/15420200008-2019-STIKOMSURABAYA.pdf>
- Novitasari, Ali, & Sutarmanto, 2011. *Kebutuhan makanan, Peraturan Menteri Kesehatan*. Jawa Timur
- Sulistiyowati, A. 2004. *Membuat Kripik Buah dan Sayur*. Puspa Swara, Anggota IKAPI. Jakarta
- Theron dan Lues (2011). Analisis Kandungan Gizi pada Tahu Kedelai, *Journal The Use of Bacteriocins Produced by Lactobacillus plantarum as Natural Preservative for Chicken Meats were Stored at Room Temperature*, IPB University. Bogor
- Usmiati (2012). Pengertian Kandungan Gizi Pada Tahu Kedelai, *Journal Protei and Nutrition in use Bacteriocins Produced by Lactobacilus Plantarum*. Jakarta.