

Jurnal Pijar Studi Manajemen dan Bisnis

<https://e-journal.naureendigiton.com/index.php/pmb>

Vol. 2 No. 4, 2024, Hal. 422 - 431

ISSN 2963-0606 (Online)

ISSN 2964-9749 (Print)

INOVASI NASI MENJADI KERUPUK YANG DISUKAI KONSUMEN

Muh. Aqil Maulana N.R¹, Putri Andini², Nengsi Riani³, Sulpiani Bahrum⁴, Salmiati⁵,
Sapar⁶, Estria Indrawati Abbas⁷

Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo

Abstrak

Pemanfaatan nasi menjadi produk makanan kreatif yang bernilai jual. Tujuan program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PKM-K) adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelola nasi menjadi produk makanan yang bernilai jual. Nasi sangat berguna untuk kesehatan, baik untuk kesehatan otak, menjadi sumber energi utama tubuh, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Produk kerupuk nasi ini juga dapat menambah nilai kreatifitas untuk seorang wirausaha, dapat membuat konsumen menjadi tertarik untuk membeli produk kerupuk nasi. Metode pelaksanaan program ini adalah *input*, proses (produksi), *output* dan evaluasi. Hasil program ini adalah *input*, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan kerupuk nasi mulai dari persiapan bahan dan alat sampai kerupuk nasi siap diperjual-belikan. *Output*, yaitu hasil kreatifitas kerupuk nasi yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk kerupuk nasi telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak merasa puas mengonsumsi produk kami. Kesimpulan program PKM-K pemanfaatan nasi menjadi produk makanan kerupuk nasi yang bernilai jual dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah nasi, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang kompherensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis.

Kata Kunci: Nasi; Wirausaha; Makanan; Kerupuk.

Abstract

Utilizing Rice into Creative and Marketable Food Products. The goal of the student creativity program-entrepreneurship (PKM-K) is to motivate students to engage in entrepreneurship by managing rice into marketable food products. Rice is highly beneficial for health, including brain health, being the main energy source for the body, and boosting the immune system. This rice cracker product can also enhance creativity for an entrepreneur, making consumers interested in purchasing the rice crackers. The method of implementing this program includes input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are input, conducting market surveys to understand market conditions. Next is the feasibility study of the business to be run. The final stage is selecting materials and providing the place, as well as facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making rice crackers, from preparation of materials and tools to rice crackers ready for sale. Output, which is the result of creative rice crackers ready to be consumed and marketed to consumers. Lastly, the evaluation, this stage is carried out after the production of the rice cracker product is completed. At this stage, we will review the shortcomings that make consumers dissatisfied with our product. The conclusion of the PKM-K program utilizing rice into marketable rice cracker food products can provide students with the skills to remain innovative and creative in processing rice, give students the opportunity to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build the spirit of students to continue doing business.

Keywords: Rice; Entrepreneurship; Food; Crackers.

Alamat Korespondensi
JL. Jendral Sudirman No. Km. 03, Binturu, Kota Palopo
E-mail: mh.aqilmnr27@gmail.com

Pendahuluan

Analisis Situasi

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang bersifat kering, renyah, dan kandungan lemaknya tinggi. Kerupuk telah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk bisa di konsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Zuraida and Hasiani 2022)

Kerupuk nasi merupakan jenis kerupuk yang diolah dengan menggunakan bahan dasar dari nasi dengan obat puli dan bumbu-bumbu secukupnya hingga menghasilkan adonan kerupuk nasi. Adonan kerupuk nasi kemudian dipotong-potong tipis menjadi lembaran kerupuk yang siap dijemur. Kerupuk nasi adalah produk pangan kering dari proses penggorengan, berbentuk lembaran tipis, bulat atau persegi panjang, yang terbuat dari bahan dasar nasi dengan berbagai cita rasa tergantung bumbu-bumbu yang ditambahkan (Dea Ayu Saputri and Yulia Mandasari 2022)

Kerupuk biasa dikenal sebagai pendamping makanan. Kerupuk bukan makanan utama dan tidak mengandung vitamin. Meskipun demikian, kerupuk tetap menjadi pendamping makanan yang disukai banyak orang (Samsuar, Rokiban, and Suparsi 2019). Salah satu jenis kerupuk yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia khususnya di Pulau Jawa ialah kerupuk nasi (gendar) atau kerupuk puli atau biasa disebut dengan karak (Indreswari et al. 2022). UKM Kerupuk dari nasi adalah suatu industri yang bergerak dibidang produksi dan penjualan berupa kerupuk nasi yang siap untuk dikonsumsi oleh umum dan UKM ini melakukan kegiatan produksinya setiap hari (Ali and Harianti 2020)

Krupuk nasi berasal dari nasi yang sisa / berkat, salah satunya adalah diolah menjadi kerupuk nasi yang bisa memberikan manfaat tambahan kalau diolah secara profesional.(Eny Novia Titriana1 2023). Inovasi produk masih belum ada dan masih belum mempunyai variasi rasa kerupuk dari nasi untuk meningkatkan penjualan serta menjadi makanan atau camilan yang sesuai selera anak muda (Hindratmo et al. 2023)

Salah satu kerupuk yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia khususnya di Pulau Jawa ialah kerupuk nasi (gendar) atau kerupuk puli dan biasa disebut dengan karak (Pada et al. 2007). Kerupuk yang memiliki tekstur renyah dan gurih ini biasanya dikonsumsi sebagai pelengkap lauk-pauk atau sebagai camilan. Pembuatan kerupuk ini relatif mudah dan murah serta bahan untuk pembuatan mudah didapatkan sedangkan bahan pokok yang dipakai kali ini adalah nasi (Pradapa and Kusumawati 2021).

Karak atau dengan sebutan lain adalah kerupuk nasi, gendar atau puli adalah kerupuk yang sangat familiar dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk yang memiliki tekstur renyah dan gurih ini biasanya dikonsumsi sebagai tambahan lauk pauk atau sebagai camilan (Nia Wati and Haidir Lubis 2023). Kerupuk beras ini berasal dari beras yang diproduksi kembali menjadi nasi dan nasi itulah yang digunakan untuk pembuatannya, biasanya juga berasal dari nasi sisa. Kerupuk beras memang tidak asing lagi bagi masyarakat, meskipun demikian tidak memungkinkan bahwa pemasaran dari kerupuk ini tidak begitu banyak dan tidak diterima masyarakat asalkan adanya kreatifitas dalam pengolahan kerupuk beras seperti dengan berbagai bentuk dan rasa (barbeque, jagung manis, pedas manis, dan lain-lain) (Isnaini and Nugrahini 2022)

Salah satu jenis inovasi yang bisa di lakukan untuk meningkatkan perekonomian warga adalah memanfaatkan sisa nasi untuk bahan pembuatan kerupuk (Rahmah, Sorraya, and Lutfiyah 2020). Kerupuk merupakan makanan ringan dan praktis yang tidak membutuhkan metode

penyimpanan khusus dalam hal distribusi, sehingga kerupuk saat ini sering dijadikan oleh-oleh. Kerupuk yang beredar dipasar pada umumnya memiliki kadar protein yang rendah (Putra, Haryati, and Fitriana 2019)

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

- a) Membangkitkan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha dalam mengelolah nasi menjadi jajanan yang memiliki beragam rasa dan di sukai di kalangan masyarakat
- b) Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru dan tentunya dapat mengurangi pengangguran.

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, selain karena lokasi ini mampu menyediakan bahan dengan mudah dan maksimal, banyaknya tempat usaha kecil seperti warung makan, dan kedai di pinggir jalan yang menjual berbagai macam cemilan, itulah sasaran utama kami menawarkan hasil kreasi kami yaitu kerupuk dari nasi, dan kami harap bisa di terima dengan baik.

Metode yang digunakan

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

1. Tahap 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 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 jajanan kerupuk nasi.

2. Tahap 2 (*Proses*)

Kegiatan pembuatan kerupuk nasi dilakukan pada bulan desember 2023

1. Semua bahan yang di perlukan dapat di beli di pasar tradisional
2. Alat sendiri bisa di temukan di toko-toko terdekat
3. Siapkan semua bahan haluskan nasi yang sudah matang masukkan semua tepung secara perlahan, aduk merata jika adonan sudah bisa di bentuk lalu rebus dan dinginkan, kemudian di beri warna lalu dinginkan kembali dimasukkan ke dalam kulkas, setelah itu kemudian di potong tipis-tipis lalu dijemur di bawa sinar matahari. Setelah semua kering lanjut ke penggorengan kerupuk, setelah itu diberi penyedap rasa balado dan jagung bakar.

3. Tahap 3 (*Output*)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah kerupuk nasi yang gurih dan sehat, jajanan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kita ketahui banyaknya jajanan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan manusia apalagi anak-anak bisa mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karena itu kami berinisiatif membuat jajanan yang sehat yaitu kerupuk dari nasi.

4. Tahap 4 (*Evaluasi*)

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi kerupuk dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan- kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai keuntungan dan perkembangan yang sudah kami rencanakan.

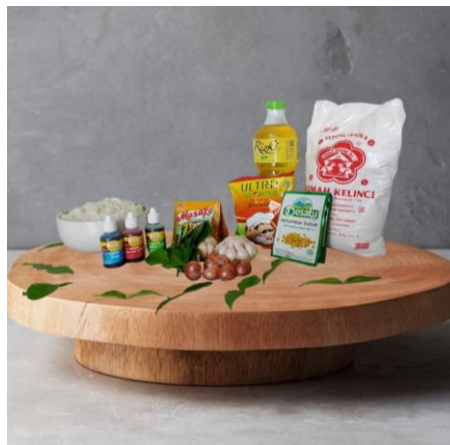
Hasil dan Pembahasan

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 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. Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan, bahan yang digunakan nasi, tepung tapioka, ketumbar bubuk, minyak, bawang putih, pewarna makanan, penyedap, daun jeruk, dan bumbu penyedap. sedangkan alat yang digunakan yaitu, blender, panci kukusan, baskom, talenan, pisau, wajan, spatula dan penjemuran.

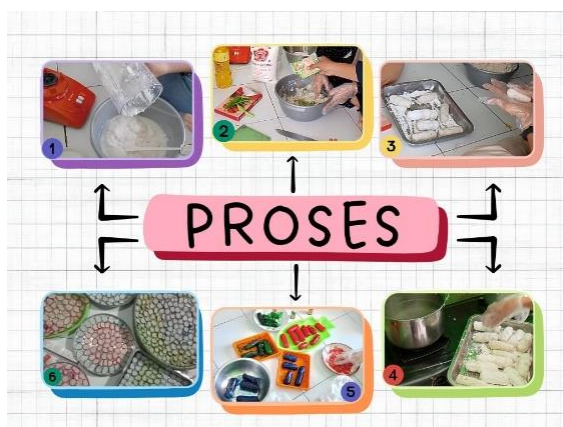


Gambar 1 : alat dan bahan yang digunakan

2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi cimol pisang yaitu sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan yang perlu dipersiapkan untuk membuat kerupuk nasi berupa bahan baku yaitu nasi dan bahan penolong lainnya seperti garam, tepung kanji, bawang putih serta pewarna makanan.
2. Menghaluskan bahan seperti bawang putih menggunakan blender dan nasi di blender sampai halus atau nasi dimasak menjadi bubur.
3. Mencampur semua bahan yang sudah dihaluskan seperti bawang putih dan nasi lalu campurkan bahan penolong lainnya seperti penyedap rasa dan tepung kanji.
4. Pembentukan adonan menggunakan plastik sehingga menghasilkan adonan yang berbentuk bulat lonjong.
5. Perebusan, masukkan adonan kedalam panci yang berisi air mendidih lalu diamkan beberapa menit. Ciri adonan yang sudah masak dapat dilihat dengan memasukkan lidi yang bersih kedalam adonan, apabila sudah tidak lengket saat ditusuk berarti adonan sudah matang dan perebusan sudah selesai.
6. Setelah adonan matang letakkan adonan tersebut didalam raga berukuran besar, lalu jemur adonan kerupuk tersebut selama satu hari dengan cuaca yang panas. Setelah selesai adonan siap diiris.
7. Pengirisan dan penjemuran, adonan diiris tipis-tipis menggunakan pisau, setelah adonan selesai diiris tipis-tipis lalu disusun ditempat penjemuran. Penjemuran kerupuk dilakukan kurang lebih satu hari pada saat cuaca panas. Setelah penjemuran selesai, kerupuk tersebut disimpan dalam toples dan siap untuk digoreng.
8. Selanjutnya yaitu tahapan penggorengan, kerupuk digoreng dengan minyak mendidih untuk dapat hasil yang maksimal. Setelah digoreng lanjut ke tahap pemberian penyedap rasa seperti bumbu rasa balado dan jagung bakar.
9. Pengemasan dilakukan menggunakan plastik yang cukup tebal agar kerupuk nasi mampu bertahan lama 2-3 bulan.



Gambar 2 : Proses Pembuatan

3. Output

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu kerupuk nasi, selain makanan ini enak dan gurih tentunya juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh . Kandungan Vitamin B1, B2, B3 dan B6 yang terkandung dalam nasi putih berfungsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Sehingga tubuh akan terasa segar dan tidak cepat lemas. Salah satu hal penting lain yang terdapat pada nasi yaitu karbohidrat, sehingga nasi sangat bagus sebagai sumber energi utama bagi tubuh. Dengan mengonsumsi karbohidrat secukupnya, tubuh akan mendapatkan energi yang diperlukan untuk mendukung berbagai aktivitas sehari-hari, seperti bernapas, berlari, berpikir, berolahraga, dan lain sebagainya.

Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:



Gambar 3 : *Output* Kerupuk Nasi

4. Evaluasi

Tahap ini dapat dilaksanakan setelah proses pembuatan kerupuk nasi. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan- kekurangan yang membuat para konsumen tidak cocok dengan rasa yang kami buat mengonsumsi 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 bahan-bahan yang kami gunakan. evaluasi biaya pembuatan produk, evaluasi harga jual produk kerupuk nasi, dan evaluasi tempat pemasaran produk.

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk kerupuk nasi secara online dan offline :



Gambar 4 : Penjualan Secara Online dan Offline

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi yang kami buat yaitu kerupuk nasi jajanan yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh dan juga cocok di lidah anak-anak maupun orang dewasa. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk kerupuk nasi ini perlu berinovasi, dan meningkatkan agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik, dan kami harap bisa membuka peluang kerja untuk orang di sekitar.

Daftar Referensi

- Ali, Fifitri, and Annisha Harianti. 2020. "PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KERUPUK DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (Studi Kasus Pada UKM Kerupuk Cita Rasa Sidomulyo Barat – Pekanbaru)." *AkMen JURNAL ILMIAH* 17(4):11. doi: 10.37476/akmen.v17i4.1198.
- Dea Ayu Saputri, and Yulia Mandasari. 2022. "Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi." *Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi* 2(2):14.

- Eny Novia Titriana¹, Teguh Ansori¹. 2023. "Social Science Academic." *Pendampingan Praktek Wudhu Dalam Meningkatkan Kemampuan Berwudhu Di TPQ Al Husnan Desa Sidoharjo Kecamatan Pulung* (2023):123-31.
- Hindratmo, Astria, Chendrasari Wahyu Oktavia, Ahmad Alfarizi, and Universitas Wijaya Putra. 2023. "KERUPUK PULI BERAS KELURAHAN SUTOREJO KOTA SURABAYA." *Prosiding PKM-CSR* 6(2655-3570):1-6.
- Indreswari, Rysca, Arip Wijianto, Raden Kunto Adi, Mercy Bientri Yunindanova, and Dwi Apriyanto. 2022. "Standarisasi Mutu Berbasis Total Quality Control Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Karak Crackers Competitiveness." *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS* 5(2654-3168):7.
- Isnaini, Hadin Sri, and Dwi Setya Nugrahini. 2022. "Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Pengembangan Usaha Makanan Kerupuk Beras Sebagai Ekonomi Kreatif Di Dukuh Sumurgung Desa Pucangrejo Kecamatan Sawahan Kabupaten Madiun." *LOYALITAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5(1):33-53. doi: 10.30739/loyalitas.v5i1.1281.
- Nia Wati, and Haidir Lubis. 2023. "Proses Produksi Kerupuk Nasi Sebagai Salah Satu Inovasi Camilan Sehat Dan Bernutrisi Di Desa Korajim." *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(8):8. doi: 10.53625/jabdi.v2i8.4510.
- Pada, Padat, Pembuatan Karak, Dengan Variasi, and Jenis Beras. 2007. "Sodium Tripolyphosphate." *Hawley's Condensed Chemical Dictionary* d(2):97-106. doi: 10.1002/9780470114735.hawley14917.
- Pradapa, Sri Yulianto Fajar, and Anidya Kusumawati. 2021. "Perbandingan Kerupuk Gendar Beras Putih Dan Kerupuk Gendar Beras Jagung Ditinjau Dari Selera Warga Bulustalan Semarang." *Mabha Jurnal* 2(2):117-25.
- Putra, A. B., S. Haryati, and I. Fitriana. 2019. "Substitusi Ubi Ungu Dalam Pengolahan Kerupuk Gendar Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik." *Repository.Usm.Ac.Id* 1(1):1-14.
- Rahmah, Tities Hijratur, Artifa Sorraya, and Luly Zahrotul Lutfiyah. 2020. "Pelatihan Pembuatan Kerupuk Puli Di Desa Mojorejo Kabupaten Pasuruan." *Prosiding Pengabdian Seminar Nasional Ikip Budi Utomo* 73-78.
- Samsuar, Samsuar, Akhmad Rokiban, and Suparsi Suparsi. 2019. "ANALISIS KANDUNGAN BORAKS PADA KERUPUK NASI YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN TANGGAMUS SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis." *JFL : Jurnal Farmasi Lampung* 07(2):9. doi: 10.37090/jfl.v7i2.59.
- Zuraida, Ana, and Yarna Hasiani. 2022. "STRUKTUR BIAYA DAN PENDAPATAN USAHA PEMBUATAN KERUPUK NASI DI KELURAHAN LEPASAN KECAMATAN BAKUMPAI KABUPATEN BARITO KUALA." *Jurnal Sains Dan Teknologi* 8(1):53-62.

