

Bisnis Kentang Krispi Mustofa Sebagai Cemilan Yang Sehat

Burhanuddin¹, Zaenal Abidin², Andy Fahmil M³

Universitas Sunan Giri Bojonegoro

e-mail: burhanharahap123890@gmail.com, zaenalaab26@gmail.com,
andikfaba@gmail.com

Abstrak

Pemanfaatan kentang menjadi olahan kentang enak dan bergizi, mengemas kentang Mustofa dengan kemasan yang menarik, dan pelabelan produk kentang Mustofa. Metode yang digunakan adalah (a) diskusi tentang kentang dan kandungan gizi, dan manfaatnya untuk kesehatan, (b) serta kemungkinannya untuk dibuat kentang Mustofa, (c) produksi kentang Mustofa, (d) pengemasan dan pelabelan produk kentang Mustofa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan lancar dengan menghasilkan kentang mustofa yang sudah dikemas dan siap dipasarkan.

Kata Kunci : Bisnis, Kentang Krispi, Sehat.

Abstract

Utilization of potatoes to make delicious and nutritious potatoes, packaging Mustofa's potatoes in attractive packaging, and labeling Mustofa's potato products. The method used is (a) discussion of potato and its nutritional content, and its health benefits, (b) and its possibilities for making Mustofa potatoes, (c) production of Mustofa potatoes, (d) packaging and labeling of Mustofa potato products. The results of the activity showed that the service activities were carried out smoothly by producing mustofa potatoes that were packaged and ready to be marketed.

Keywords: Business, Crispy Potatoes, Healthy

A. Pendahuluan

Bisnis merupakan usaha untuk memperoleh keuntungan sesuai target yang telah dibuat dalam berbagai bidang, baik berupa kualitas maupun kuantitas. Tujuan utama berbisnis adalah mendapat keuntungan dengan jangka pendek maupun jangka panjang tergantung target dan strategi yang digunakan. Keuntungan yang dimaksud adalah keuntungan finansial. Besarnya keuntungan ditetapkan sesuai target dan batas waktunya. (Purwana dan Hidayat, 2016:2)

Menurut (Purwana dan Fidiati, 2017) dalam berbisnis banyak hal yang harus dicermati terutama peluang dan kondisi sebelum membuat bisnis. Mayoritas masyarakat cenderung lebih suka membuka usaha di bidang kuliner atau makanan yang mana

sekarang lagi banyak peminatnya karena *booming* di sosial media sehingga banyak orang yang membuat kreasi dari berbagai macam makanan menjadi peluang bisnis. Termasuk dalam olahan makanan dari sayur atau pun buah buahan yang baik buat tubuh terutama olahan kentang.

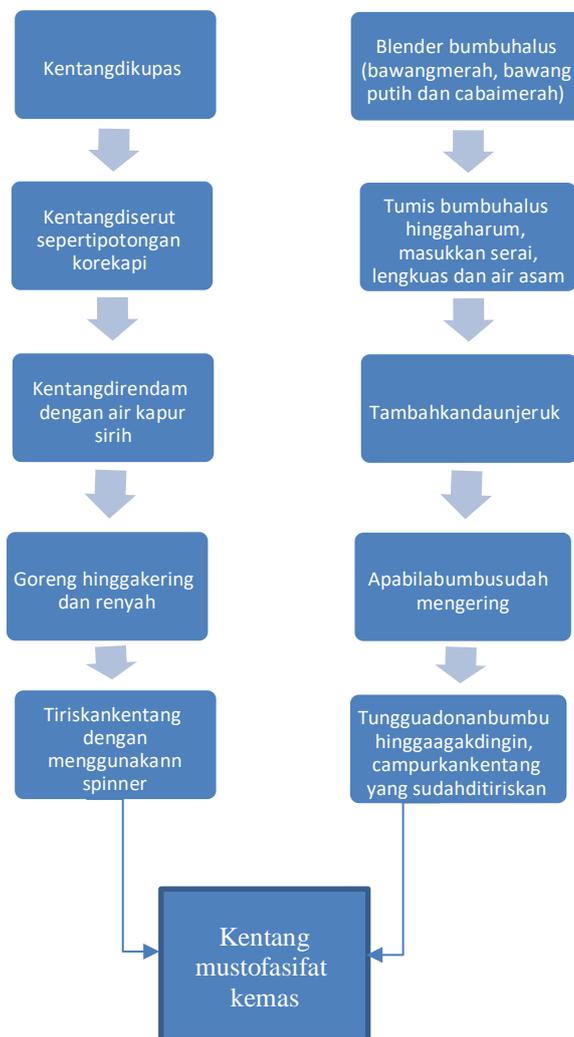
Kentang memiliki kandungan yang sangat bermanfaat, zatgizi yang terdapat dalam kentang antara lain karbohidrat, mineral (besi, fosfor, magnesium, natrium, kalsium, dan kalium), protein, serta 9 vitamin terutama vitamin C dan B1. Kentang juga mengandung lemak dalam jumlah yang relatif kecil, yaitu 1,0 – 1,5% (Samadi, 1997). Komposisi kimia dipengaruhi oleh varietas, tipe tanah, cara budidaya, cara pemanenan, tingkat kemasakan dan kondisi penyimpanan (Sunarjono, 2007). Perbandingan protein terhadap karbohidrat umbi kentang lebih tinggi dari pada biji sereal dan umbi lainnya. Kandungan asam amino pada kentang juga seimbang, sehingga sangat baik bagi kesehatan (Rusiman 2008). Umbi kentang tidak mengandung lemak, kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi, serta kandungan vitamin B6 yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan beras (Rusiman, 2008). Kandungan kentang tersebut memungkinkan banyak dimanfaatkan untuk berbagai olahan bahan makanan baik makanan basah maupun makanan kering.

Kentang bagus untuk anak-anak maupun orang dewasa sedangkan olahan kentang masih sangat sedikit mayoritas masyarakat desa sidodadi mengolah kentang hanya untuk dibuat sayur jarang sekali dibuat olahan, terkadung beli sayuran tapi kentangnya tidak diolah sehingga terbuang sia sia.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka ditawarkan solusi berupa pengolahan kentang menjadi kentang mustofa untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Pemilihan jenis kentang Mustafa karena pengolahan yang relatif mudah. Kentang mustofa juga mampu menjangkau semua konsumen dari banyak kalangan khususnya kaum milenial yang menginginkan produk kekinian. Makanan ini juga diharapkan dapat dijadikan sebagai cemilan yang sehat. Tujuan kegiatan ini adalah: (1) menambah pengetahuan tentang pengolahan kentang menjadi kentang mustofa; (2) mengemas produk kentang Mustofa dengan label dan kemasan yang menarik.

B. Metode

Kegiatan pembuatan kentang mustofa dilakukan di Desa Sidodadi, Kecamatan Bangilan, Kabupaten Tuban selama 1 hari, yaitu tanggal 23 Mei 2022. Kegiatan dilakukan dengan menggunakan 3 metode, yaitu diskusi dan praktek pengolahan kentang mustofa. Diskusi dilakukan untuk mendapatkan informasi sejauh mana wawasan tim kami terhadap proses pengolahandan cara pengemasan kentang mustofa. Praktek pengolahan dilakukan setelah diskusi dilakukan. Praktek langsung dilakukan setelah diskusi tim. Gambar 1 menunjukkan cara pengolahan kentang mustofa.



Gambar 1. Tahapan pengolahan kentang

C. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan dilakukan melalui beberapa proses.

1. Diskusi

Diskusi dilakukan untuk mendengarkan permasalahan tim. Berdasarkan diskusi yang dilakukan, diketahui bahwa tim menginginkan keterampilan yang dapat dilakukan di sela-sela aktivitas perkuliahan untuk membantu perekonomian keluarga.



Gambar 2. Tim diskusi bersama

2. Pengolahan kentang mustofa

Pengolahan kentang mustofa dilakukan dari mulai pengupasan kentang, kentang diparut, dicuci, digoreng, dikeringkan, diberi bumbu, hingga dikemas.



Gambar 3. Proses pembuatan kentang mustofa

3. Pengemasan

Pengemasan dilakukan dengan memasukkan kentang mustofa dalam kemasan dengan berbagai ukuran, yaitu 150 ml, 250 ml, dan 350 ml. Fariasi ini bertujuan agar konsumen dapat membeli kentang mustofa sesuai kebutuhan.



Gambar 3. Pengemasan dan Label

D. Simpulan

Bisnis merupakan usaha untuk mendapatkan keuntungan sebanyak mungkin, dengan membuat suatu produk yang bisa diperjual belikan agar dapat mencapai keuntungan yang telah ditargetkan. Kentang mustofa berpeluang tinggi untuk mengawali sebuah bisnis ringan dengan modal yang sedikit dapat mendapatkan banyak keuntungan dan tidak memakan waktu yang lama dalam prosesnya.

Keberhasilan bisnis ini tidak hanya pada hasil dari penjualan kentang krispy saja, namun berdasarkan keuletan para stage holder dan para anggota bisnis tersebut dalam proses manajemen penjualan, dan proses pembuatan produk, banyak sekali pengalaman yang didapatkan dari pembuatan bisnis kentang krispy yang nantinya dapat dijadikan evaluasi dari pengembangan dari sebuah produk.

Daftar Rujukan

- Fadiati, A., Purwana, D., & Maulida, E. (2008). *Wirausaha: Jalur Cepat Menuju Sukses*. Jakarta: UNJ Press.
- Fadiati, A., & Purwana, D. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Hidayat, N., & Purwana, D. (2017). *Perpajakan : Teori & Praktik*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Madura, Jeff (2007). *Introduction To Bussiness*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Purwana, D., & Hidayat, N. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Sekolah Tinggi Ilmu. Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Purba, D. F, Nuraida, L, Koswara, S. (2014). Efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan industri rumah tanggapan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*. 16(2):103-112.
- Rusiman. (2008). Potato Plant (Tanaman Kentang). <http://www.rusiman.bpdaspemalijratun.net/index.php?option=com:tanaman-kentang>. Diakses 27 Oktober 2020.
- Samadi, B. (1997). *Usaha Tani Kentang*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius,
- Sunarjono, H. (2007). *Petunjuk Praktis Budidaya Kentang*. Jakarta: Agromedia Pustaka.