



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**KUE KERING G-JAJ (*GAMBLONG*, JAHE DAN AMPAS JAGUNG)
SEBAGAI PRODUK PANGAN ALTERNATIF DALAM UPAYA
PEMANFAATAN *GAMBLONG* DAN AMPAS JAGUNG**

BIDANG KEGIATAN

PKM - AI

Diusulkan oleh:

DESSI EFI EMAWATI	107421411279 / 2007
ARIEF SETYO LAKSONO	107421411270 / 2007
TINTA KHASANAH	105321481198 / 2005

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010**

**HALAMAN PENGESAHAN USULAN
PKM - AI**

1. Judul Kegiatan : Kue Kering G-JAJ (*Gamblong*, Jahe dan Ampas Jagung) Sebagai Produk Pangan Alternatif dalam Upaya Pemanfaatan *Gamblong* dan Ampas Jagung
2. Bidang Ilmu : () PKM-GT (√) PKM-AI
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama lengkap : Dessi Efi Emawati
 - b. NIM : 107421411279
 - c. Jurusan : Akuntansi
 - d. Universitas : Universitas Negeri Malang
 - e. Alamat : Jl. Sumber Sari VI No. 51 Malang
 - f. No HP /E-mail : 085645834130 / dema_cuby26@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 2 orang
- 5 Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap dan gelar : Dr. Puji Handayati,SE. MM. Ak
 - b. NIP : 197410122003122001
 - c. Alamat rumah dan tlp/ HP : Griyashanta Blok L No. 226 Malang
0341551312

Malang, 23 Januari 2010

Menyetujui,
Ketua Jurusan
Akuntansi FE

Ketua Pelaksana

Dr. Dyah Aju Wardani, M.Si, Ak
NIP. 196701081999032001

Dessi Efi Emawati
NIM. 107421411279

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan UM

Dosen Pembimbing
Universitas Negeri Malang

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd
NIP. 195412161981021001

Dr. Puji Handayati,SE. MM.Ak
NIP. 197410122003122001

KUE KERING G-JAJ (GAMBLONG, JAHE DAN AMPAS JAGUNG) SEBAGAI PRODUK PANGAN ALTERNATIF DALAM UPAYA PEMANFAATAN GAMBLONG DAN AMPAS JAGUNG

(Dessi Efi Emawati, dkk 2009. Fakultas Ekonomi, Fakultas MIPA.
Universitas Negeri Malang)

ABSTRAK

Ketela pohon dan jagung merupakan beberapa jenis dari tanaman tropis yang tumbuh di Indonesia. Produksi ketela pohon dan jagung cukup melimpah, biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat untuk makanan pokok (di daerah tertentu di Indonesia), sayuran, kolak, kue basah tradisional. Selain itu, ampas atau sisa pengolahan ketela pohon menjadi tepung tapioka (tepung kanji, atau yang dikenal dengan nama Gamblong) dan sisa penggilingan jagung (bonggol jagung) dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar kue kering yang kaya akan karbohidrat, protein dan lemak, yang mana selama ini kue kering berbahan dasar tepung terigu, tepung maizena, dan lain-lain. Serta gamblong dan ampas jagung selama ini juga hanya dimanfaatkan untuk makanan ternak dan sebagai bahan bakar tungku di rumah-rumah penduduk yang masih menggunakan kompor tradisional. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan potensi limbah tersebut dengan mengubahnya menjadi bentuk yang lebih bermanfaat, berupa produk pangan bagi manusia sekaligus menciptakan variasi bahan dasar olahan kue kering, serta mencari keuntungan dari penjualan kue kering G-JAJ.

Mula-mula dilakukan riset pemasaran di lokasi sasaran, yaitu di kota Malang. Kemudian proses produksi dan pemasaran kue kering G-JAJ dilakukan di berbagai tempat dan di segala lapisan masyarakat di kota Malang. Terdapat beberapa kendala produksi dan pemasaran kue kering G-JAJ. Namun sampai saat ini, kendala-kendala tersebut dapat diatasi dengan memperbaiki kualitas kue kering G-JAJ dan memperluas jaringan pemasaran.

Kata kunci (key words) : gamblong, jahe, ampas jagung, kue

ABSTRACT

Cassava and corn are some of the tropical plants which grow in Indonesia. The production of cassava and corn is redundant enough and they usually are consumed as the main food (in certain areas in Indonesia), as vegetable, kolak, traditional cake. Moreover, the rest of the production of cassava into tapioca flour (cornstarch or which is known as Gamblong) and the rest of corn mill can be used as the raw materials for cookies which are rich of carbohydrate, protein, and grease, in which cookies have been often made of

flour, maisena, etc. Also, Gamblong and corn waste are only used for animal food and as the fuel of the traditional stone in the house. The aim of this program is to improve the potential of waste by changing it into something more useful, in the form of food and also creating the variation of main material for cookies, and to look for benefits from the sold G-JAJ cookies.

Firstly, marketing research is done in the target place, which is in Malang. Then, the production and marketing process of G-JAJ cookies are done in many kinds of places and at all levels of the society in Malang. There are several production and marketing difficulties of G-JAJ cookies. However, so far, those difficulties have been able to be solved. By making the quality of G-JAJ cookies and expanding the marketing network.

Key words: Gamblong, ginger, corn waste, cookies.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kondisi ekonomi masyarakatnya mayoritas bermata pencaharian sebagai petani. Dengan kata lain perekonomian Indonesia sebagian besar berada pada sektor pertanian. Dari sekian banyak hasil bumi yang dihasilkan dapat diambil beberapa contoh antara lain ketela pohon dan jagung. Di Indonesia produksi tanaman pertanian seperti ketela pohon dan jagung sangat melimpah. Tanaman ini banyak dijumpai pada areal pertanian dan harganya relatif murah.

Produksi jagung dan ketela pohon yang cukup melimpah di Indonesia dimanfaatkan petani sebagai sumber penghasilan. Seperti yang diketahui, ketela pohon dan jagung memiliki banyak manfaat, tetapi belum diberdayakan secara optimal. Ketela pohon dan jagung hanya dimanfaatkan sebagai tanaman pokok tanpa menggali potensi lain yang terkandung di dalamnya, antara lain sisa-sisa hasil pengolahan ketela pohon dan jagung. Sisa hasil pengolahan ketela pohon berupa ampas tepung ketela pohon/tepung tapioka, orang Jawa biasa menyebutnya *Gamblong*, sedangkan sisa atau limbah dari pengolahan jagung berupa sisa jagung yang telah dibuat menjadi tepung. Biasanya sisa-sisa atau limbah hasil pengolahan ketela pohon dan jagung hanya dimanfaatkan sebagai campuran makanan ternak atau sebagai bahan bakar. Berawal dari kenyataan itu, penulis berusaha meningkatkan potensi limbah tersebut dengan mengubahnya menjadi bentuk yang lebih bermanfaat, berupa produk pangan bagi manusia.

Gamblong adalah bahan makanan yang mempunyai asupan gizi yang cukup rendah, karena merupakan bahan makanan ampas hasil perasan ketela pohon yang diambil sarinya, sedangkan ampas jagung nilai asupan gizinya lebih tinggi daripada *gamblong*. Untuk mengimbangi gizi dalam makanan yang dibuat, penulis menambahkan jahe. Dalam hal ini, jahe tidak hanya digunakan sebagai pengimbang gizi, akan tetapi juga memegang peranan sebagai pemberi rasa pada makanan sekaligus memberikan kehangatan tubuh. Diharapkan dampak lain yang timbul dengan adanya peningkatan potensi ini adalah terciptanya suatu jenis usaha pangan baru yang dapat bersaing dengan produk makanan lain.

Untuk itulah penulis mencoba menjadikan ketela pohon dan jagung agar tidak hanya dimanfaatkan sarinya saja, tetapi juga dimanfaatkan dalam bentuk

ampas atau sisa, yaitu dengan membuat makanan dari ampas atau sisa pengolahan tersebut. Berdasarkan uraian di atas, penulis mengangkat judul “Kue Kering G-JAJ (*Gamblong*, Jahe dan Ampas Jagung) Sebagai Produk Pangan Alternatif dalam Upaya Pemanfaatan *Gamblong* dan Ampas Jagung”, dengan harapan semoga kalangan masyarakat Indonesia mencoba bisnis baru ini, sehingga akan didapatkan masyarakat yang memiliki pemikiran inovatif dan kreatif yang nantinya mampu bersaing bisnis ke kancah internasional.

Berdasarkan latar belakang masalah, rumusan masalah yang diangkat yaitu: Bagaimana pengolahan ampas tepung ketela pohon (*gamblong*) dan ampas pengolahan jagung agar menjadi Kue Kering G-JAJ?, Bagaimana strategi pemasaran yang harus diterapkan pada usaha pengolahan Kue Kering G-JAJ?, Apa dampak ekonomis yang timbul dengan adanya pengolahan Kue Kering G-JAJ?

Berdasarkan rumusan masalah, diperoleh tujuan-tujuan sebagai berikut untuk mengetahui pengolahan ampas tepung ketela pohon (*gamblong*) dan ampas pengolahan jagung agar menjadi Kue Kering G-JAJ, untuk mengetahui strategi pemasaran yang harus diterapkan pada usaha pengolahan Kue Kering G-JAJ, untuk mengetahui dampak ekonomis yang timbul dengan adanya pengolahan Kue Kering G-JAJ.

Luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut: Terbukanya usaha baru berupa pengolahan *gamblong* dan ampas jagung menjadi kue kering, terjalin hubungan kemitraan dengan para distributor dalam bidang pemasaran produk, terbentuknya produk makanan baru dengan nama kue kering G-JAJ (dalam bentuk kue kering) sehingga tercipta jenis makanan baru berbahan dasar *gamblong*, jahe dan ampas jagung.

Kegunaan kue kering G-JAJ dalam pelaksanaan program kewirausahaan ini adalah bagi mahasiswa, untuk memberikan wawasan luas tentang fungsi dan peranan sumber daya alam terhadap kehidupan sehingga mahasiswa senantiasa mengembangkan potensi dirinya untuk mencoba memberdayakan SDA dan mencari suatu terobosan baru guna mengembangkan SDA sekaligus sebagai alternatif pengolahan limbah, untuk mengembangkan kreativitas mahasiswa dan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dengan menciptakan alternatif peluang usaha Kue Kering G-JAJ. Bagi masyarakat, pemanfaatan dan pengolahan Kue Kering G-JAJ diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuka usaha baru yang lebih inovatif dan kreatif serta menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat, khususnya bagi pemuda. Bagi Pemerintah, membantu pemerintah dalam menciptakan lapangan kerja baru dan sumber makanan baru yang berasal dari sisa produksi. Dengan kata lain, membantu pemerintah dalam mengurangi limbah produksi.

Indonesia memiliki produksi jagung dan ketela pohon yang cukup melimpah dimana kondisi demikian dimanfaatkan petani sebagai sumber penghasilan. Seperti yang diketahui, ketela pohon dan jagung memiliki banyak manfaat, tetapi pada umumnya manfaat ketela pohon dan jagung belum diberdayakan secara optimal. Pemanfaatan dan pengolahan tanaman ketela pohon dan jagung biasanya dijadikan sebagai makanan pokok, sebagai bahan baku pembuatan tepung, dan lain sebagainya.

Semua jenis ketela pohon dapat dijadikan tepung (tepung tapioka), akan tetapi hanya umbi ketela pohon yang sedikit mengandung kadar HCN minimum

yang dapat dijadikan konsumsi. Menurut R.S. Sosrosoedirjo (2000:14) dalam bukunya yang berjudul “Bercocok Tanam Ketela Pohon” disebutkan bahwa Umbi ketela pohon banyak mengandung zat tepung (*zetmeel*). Pada berbagai jenis kadar tepung ini berbeda-beda. Kadar minimum ditemukan pada jenis *Camanioc* sebesar 18.8 % dan kadar maksimum pada jenis *Balck stick* sebesar 39.9%.

Ketela pohon dapat dijadikan tepung (tepung tapioka), hal ini tergantung dari jumlah persediaan melalui pemasok. Setelah ditebang dari sawah, para petani menyetorkan hasil panennya pada perusahaan tepung. Dan oleh perusahaan tepung tersebut, ketela pohon itu langsung diolah. Umumnya setiap kali proses produksi pengusaha tepung misalnya mengolah ± 1 ton ketela pohon tergantung dari besar kecilnya perusahaan, semakin besar perusahaan, semakin besar pula yang akan diproduksi, dan sebaliknya dengan harga setiap kilogramnya berkisar antara Rp 3.000,00 hingga Rp 3.500,00. Dari sekian ton ketela pohon tersebut akan dihasilkan ± 2 kwintal tepung, yang harga tepung per kilogramnya adalah Rp 8.000,00 harga tersebut bisa berubah sesuai dengan musim, pada saat musim hujan harga tepung naik karena lamanya proses pengeringan. Selisih antara produk yang dihasilkan (tepung) dengan sisa produksi yang berupa ampas (*gamblong*) yaitu ± 7 sak. Dan ampas ini sebagian besar dimanfaatkan sebagai makanan ternak dan bahan bakar kayu. *Gamblong* juga digunakan sebagai bahan pembuatan kerupuk atau pembuatan rangginan, tetapi harus dikeringkan terlebih dahulu. Pengeringan yang memakan waktu ± 2 hari itu dapat meningkatkan harga jual *gamblong* basah. *Gamblong* yang masih basah dapat langsung diberikan pada ternak, seperti kambing, sapi, itik, dan bebek. Karena *gamblong* basah tersebut masih tersisa, maka akan menimbulkan bau busuk, dan itu mengganggu masyarakat sekitar. Apalagi air dari *gamblong* tersebut tidak baik bagi tanaman, hal ini menjadi masalah tentang pemanfaatan *gamblong* secara lebih efektif.

Cara memperoleh ampas tanaman jagung yaitu jagung yang dibeli langsung dari sawah, dipisahkan antara biji jagung dan bonggolnya dengan cara digiling. Dalam setiap penggilingan terdapat butiran-butiran tepung yang tercampur dengan hasil penggilingan yang kemudian dijual di pasaran, butiran-butiran tersebut jika dipisahkan dari jagung gilingannya akan memperoleh tepung yang pada umumnya oleh penjual dibuang percuma, padahal tepung tersebut masih dapat diolah lebih lanjut, hal ini disebabkan oleh terbatasnya pengetahuan masyarakat. Umumnya setiap kali proses produksi pengusaha tepung (tepung maizena) misalnya mengolah ± 1 ton jagung (tergantung dari besar kecilnya perusahaan pula, semakin besar perusahaan, semakin besar pula yang akan diproduksi, dan sebaliknya) yang mana harga setiap kilogramnya berkisar antara Rp 5.500,00 hingga Rp 6.500,00. Dari sekian ton jagung tersebut akan dihasilkan ± 2 kwintal tepung, yang harga tepung per kilogramnya adalah Rp 8.500,00. Harga tersebut bisa berubah sesuai dengan musim, pada saat musim hujan harga tepung naik karena lamanya proses pengeringan.

Melihat rendahnya nilai jual *gamblong* dan ampas pengolahan jagung jika dijual dalam bentuk mentahan, alangkah baiknya jika *gamblong* dan ampas pengolahan jagung diolah lebih lanjut ke bentuk lain yang lebih bermanfaat, misalnya diolah menjadi kue kering. Berikut ini kandungan gizi yang terdapat pada *gamblong* dan ampas pengolahan jagung.

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam *Gamblong* dan Ampas Jagung

SENYAWA	Prosentase	
	<i>Gamblong</i>	Ampas Jagung
Air	18.3 %	9.9 %
Protein	0.8 %	9.8 %
Bahan ekstrak tanpa Nitrogen	78 %	61.8 %
Serat kasar	2.2 %	9.8 %
Lemak	0.2 %	6.4 %
Abu	2.5 %	2.3 %
Nilai Martabat Pati	76	68

(Sumber: [HTTP://WWW.IPTEK.NET.ID/IND/WARINTEK/3D1C1.HTML](http://www.iptek.net.id/ind/warintek/3d1c1.html))

Berdasarkan gambaran potensi ketiga bahan tersebut (*gamblong*, jahe dan ampas jagung), dapat dijadikan sebagai inovasi bagi dunia usaha. Yaitu dengan cara mengubahnya menjadi produk yang bermanfaat dengan pola pikir yang sedemikian serta didukung dengan keadaan geografis yang menunjang, tidak menutup kemungkinan dan seharusnya roda perputaran ekonomi harus lebih bagus dari negara-negara maju.

Dilihat dari peluang usaha maka usaha ini memungkinkan untuk dilakukan karena bahan baku yang diperlukan sangat mudah diperoleh mengingat *gamblong* dan ampas pengolahan jagung adalah sisa produksi. Selain itu pesaing usaha ini relatif sedikit karena ide pembuatan kue kering G-JAJ yang berbahan *gamblong*, jahe dan ampas jagung merupakan ide yang cukup baru.

Agar kue kering G-JAJ mempunyai daya tarik bagi masyarakat, produk dari kue kering G-JAJ memiliki rasa yang enak dan manis sehingga dapat menarik konsumen lebih banyak untuk mengkonsumsinya. serta ditambah dengan pengemasan yang baik akan menentukan kualitas dari produk makanan tersebut. Dengan pengemasan ini dapat ditentukan pula seberapa lama produk makanan tersebut dapat bertahan dan baik untuk dikonsumsi serta seberapa besar manfaat yang dapat diberikan oleh produk makanan tersebut. Pengemasan kue kering G-JAJ dikemas dalam kemasan mika berukuran 10 x 10 cm dengan netto masing-masing kemasan 130 gram. Produk kue kering G-JAJ ini juga telah melalui uji laboratorium di Jurusan Fisika, Universitas Negeri Malang dan diketahui bahwa kandungan kue kering G-JAJ adalah 32.4% Kalsium, 3.9% Zat Besi, 12% Pospor dan tidak ditemukan adanya zat-zat berbahaya seperti Arsenat, Pb, Hb.

Pemberian nama "Kue Kering G-JAJ" ini diambil dari huruf depan atau singkatan bahan dasar itu sendiri. yaitu G = Gamblong, J = Jahe, J = ampas Jagung. Bentuk dan rasa dari Kue Kering G-JAJ ini hampir sama seperti roti tradisional "Roti Semprit". Akan tetapi memiliki perbedaan, yang mana rasa khas yang dimiliki oleh kue kering ini, terutama rasa jahenya yang tajam, ditambah dengan selai nanas di atasnya menambah daya tarik tersendiri bagi kue kering ini. Selain selai nanas, juga ada variasi rasa dengan selai stroberi, kacang, coklat dan lain-lain.

Cara pembuatan kue kering G-JAJ dengan berbagai variasi rasa dan bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan akan dijabarkan proses pembuatannya dapat diketahui pada penjelasan berikut ini: Bahan-bahannya meliputi *gamblong*, gula pasir, vanili, ampas jagung, tepung maizena, margarin, jahe, telur, tepung terigu, baking powder. Sedangkan peralatannya antara lain adalah kompor gas, gas

elpiji, *oven*, loyang, *mixer*, pisau, pengaduk (*solet*), mangkok, cetakan kue, sendok, garpu, baskom. Proses pengolahan ketela pohon hingga menjadi *gamblong* yaitu memilih ketela pohon yang berkualitas bagus, memisahkan bonggol ketela pohon dengan dagingnya, mengupas ketela pohon, dan mencucinya sampai bersih, memanaskan mesin pengolahan/ mesin selebs ketela pohon menjadi tepung tapioka, memasukkan ketela yang sudah dicuci bersih tadi ke dalam mesin pengolahan, ketela yang telah dimasukkan ke dalam mesin pengolahan tadi akan diperas sarinya. Sari ketela pohon itu akan masuk ke dalam bak penampungan yang selanjutnya akan dipres menjadi tepung tapioka. Sedangkan ampasnya (*Gamblong*) itu akan kita ambil untuk dijadikan kue kering G-JAJ. (*Sumber : Pengusaha tepung tapioka / tepung kanji*)

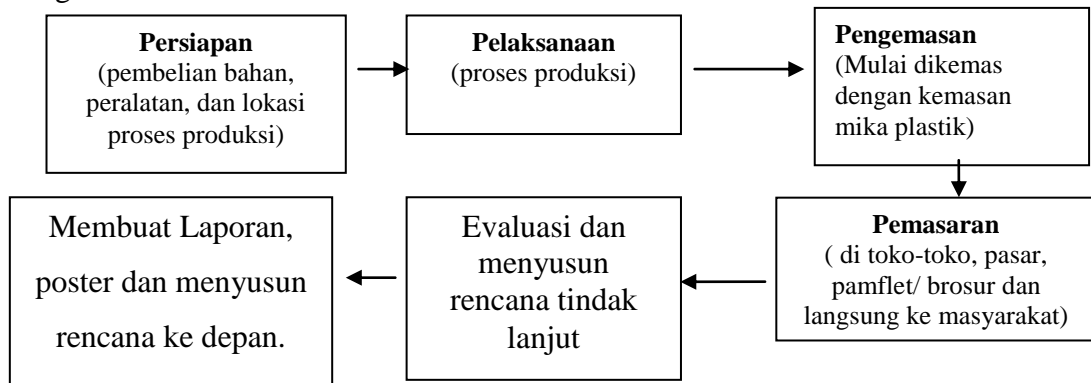
Cara pembuatan kue kering G-JAJ yaitu *gamblong* dicuci sampai bersih lalu dikeringkan, jahe dikupas kulitnya, lalu diparut dan diambil sarinya, gula pasir, telur, margarin, vanili, *baking powder*, dikocok sampai mengembang, *gamblong*, tepung ampas penggilingan jagung, terigu dicampur dalam mangkok yang berbeda, setelah adonan gula, telur, margarin, vanili, dan *baking powder* mengembang, campuran *gamblong*, tepung ampas penggilingan jagung, terigu dan sari jahe dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai merata, untuk hiasannya (*selai nanas*), siapkan nanas yang sudah dikupas kemudian dicuci sampai bersih dan diparut. Nanas yang telah diparut direbus dengan gula pasir sampai nanas berubah warna menjadi kecoklatan, siapkan loyang dan cetakan kue kemudian diolesi dengan margarin, adonan yang telah siap dimasukkan ke dalam cetakan, ditambahkan selai di atasnya, lalu diatur dalam loyang, loyang dimasukkan ke dalam *oven* ± 30 menit. Setelah kue tersebut matang, dipisahkan dari cetakan dan dibiarkan sampai dingin. Kue siap dikemas.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah program ini dikatakan berhasil, apabila tercipta usaha baru berupa pengolahan *gamblong* dan ampas jagung menjadi kue kering G-JAJ. Program ini dikatakan berhasil, apabila tercipta produk makanan baru yang bernama kue kering G-JAJ. Program ini dikatakan berhasil, apabila pemasaran produk kue kering G-JAJ dapat dikenal dan menyebar di kota Malang minimal. Program ini dikatakan berhasil apabila tercapai penjualan minimal 80 % dari target yang diharapkan. Program ini dikatakan berhasil, apabila terjalin hubungan kemitraan dengan para distributor dalam bidang pemasaran produk. Program ini dikatakan berhasil, apabila mencapai target sebesar 70 % dari seluruh kegiatan / program yang diajukan

Adapun alur kegiatan pelaksanaan program, terdiri dari perencanaan awal dan konsultasi dengan pembimbing mengenai proposal PKMK, Riset Pemasaran, Pembuatan desain dengan rincian membuat inovasi rasa dan bentuk produk, menyiapkan kemasan, membuat label produk, Menyiapkan modal, tempat, peralatan, perlengkapan dan bahan baku, Melakukan kegiatan produksi, Melakukan kegiatan pengemasan, Melakukan promosi dan jaringan pemasaran, Evaluasi program dan menyusun rencana tindak lanjut, Membuat Laporan, poster dan menyusun rencana ke depan.

Untuk memperjelas metode pelaksanaan program, disediakan *flow chart* sebagai berikut :



Pelaksanaan meliputi kegiatan konsultasi dengan pembimbing mengenai proposal PKMK awal bulan Februari 2009, riset pemasaran pada 1- 31 Januari 2009, pembuatan desain dengan rincian: membuat inovasi rasa dan bentuk produk, menyiapkan kemasan, membuat label produk pada minggu III bulan Februari 2009, menyiapkan tempat, peralatan dan perlengkapan pada minggu I bulan Maret 2009, menyiapkan bahan baku pada minggu I dan II bulan Maret 2009 ,melakukan kegiatan produksi pada minggu III Maret-IV April 2009, melakukan kegiatan pengemasan pada minggu III Maret-IV April 2009, melakukan promosi dan jaringan pemasaran pada minggu III Maret-I Mei 2009, evaluasi program dan menyusun rencana tindak lanjut pada minggu IV April 2009, membuat laporan, poster dan menyusun rencana ke depan pada minggu IV April-IV Mei 2009.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gamblong, ampas jagung dan jahe dapat dijadikan kue kering G-JAJ dengan menambahkan bahan-bahan tambahan sehingga dapat diolah dengan cara yang benar dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat sekaligus dapat menambah penghasilan masyarakat apabila bisnis dilakukan secara berkelanjutan.

Serangkaian proses yang telah dilakukan oleh peneliti, adapun kendala yang membuat sedikit terhambatnya pencapaian hasil, diantaranya adalah pencarian bahan baku *gamblong* sulit. *Gamblong* tidak setiap saat bisa diperoleh karena produksi dari pabrik *gamblong* di Kota Kediri tidak menentu tergantung dari pemasok ketela pohon. *Gamblong* tidak tahan lama, mudah berjamur dan berbau. Hal ini dikarenakan *gamblong* merupakan sisa pembuatan tepung tapioka. Tekstur kue kering G-JAJ kasar karena adanya tambahan *gamblong*. Ampas ketela pohon termasuk berserat dan susah dihaluskan. Pada saat dicampur dalam adonan *gamblong* susah dihaluskan dan terlihat berbutir-butir. Inovasi bentuk dan rasa kue kering G-JAJ belum sempurna. Terutama pada awal produksi, bentuk kue belum begitu menarik dengan ukuran yang masih bervariasi dan rasanya juga belum sempurna. Hal ini dikarenakan keterbatasan keahlian penulis dalam membuat kue sehingga produksi awal harus diulang beberapa kali hingga ditemukan bentuk dan rasa kue G-JAJ yang diharapkan. Pemasaran kurang baik. Kue kering G-JAJ belum diterima masyarakat dengan baik dikarenakan adanya

paradigma bahwa kue kering G-JAJ merupakan hasil olahan dari ampas ketela pohon dan ampas jagung yang biasanya digunakan sebagai makanan ternak.

Kendala-kendala tersebut merupakan menjadi motivasi bagi peneliti guna pengembangan dan penyempurnaan, sehingga peneliti berusaha mencari alternatif penyelesaian, diantaranya *gamblong* di kota lain. Pabrik *gamblong* banyak terdapat di daerah-daerah pedesaan di sejumlah kota mengingat tanaman ketela pohon banyak di tanam di Jawa Timur. Menyimpan *gamblong* dalam bentuk tepung *gamblong* kering *Gamblong* yang baru diperoleh dari pabrik segera dicuci bersih, dikeringkan kemudian digiling agar tepung *gamblong* tidak berbau dan tahan lama. Menggiling *gamblong* sampai benar-benar halus dan tidak berserat. Bila perlu *gamblong* diblender lagi setelah digiling dan adonan dimixer agak lama agar *gamblong* benar-benar halus. Menimbang adonan dengan bobot yang sama sebelum dicetak. Kemudian kue G-JAJ dicetak dengan cetakan khusus. Untuk menambah wawasan tentang pembuatan kue, penulis sering berkonsultasi dengan pakar pembuat kue. Memperluas jaringan pemasaran dan melakukan sosialisasi ke masyarakat bahwa kue kering G-JAJ layak di konsumsi manusia dengan menunjukkan hasil uji laboratorium mengenai kandungan produk. Sistem pemasaran yang telah dijalankan dianggap cukup mampu memasarkan produk kue kering G-JAJ, yaitu dengan cara pemasaran secara langsung terhadap konsumen yang dititipkan di toko-toko. Selain itu juga memperluas wilayah pemasaran di Kota Malang maupun di luar Kota Malang.

Di samping itu, pemasaran produk kue kering G-JAJ yang dilakukan secara langsung dari mulut ke mulut dan brosur. Dari segi harga yang lebih murah serta kualitas produk baik kemasan, bentuk, rasa, kandungan gizi, warna serta tampilan, mampu bersaing dengan produk kue kering di pasaran. Pemasaran dengan menampilkan keunggulan seperti tersebut di atas merupakan keunggulan kompetitif yang ditawarkan kue kering G-JAJ dibandingkan dengan produk lain. Pangsa pasar yang dituju adalah masyarakat umum, pelajar, dan mahasiswa. Saat ini penjualan produk kue kering G-JAJ dilakukan dengan cara dijual secara langsung melalui toko kue dan kantin serta melayani pemesanan. Selain dengan cara penjualan tersebut di atas, ke depannya pemasaran dilakukan dengan sistem warlaba atau kerjasama dengan pihak lain.

Kota Malang dipilih sebagai tempat memasarkan produk Kue G-JAJ, karena Kota Malang mempunyai lokasi strategis yaitu sebagai kota pariwisata yang mempunyai banyak objek wisata sekaligus sebagai kota pelajar. Sampai dengan saat ini pemasaran kue kering G-JAJ sudah dilakukan pada beberapa toko antara lain Toko Santana, Toko Samurai, KOPMA UM, Toko HMJ Ekonomi UM, Toko HMJ Matematika UM, kontrakan-kontrakan di Kelurahan Sumbersari Malang. Penulis juga telah menerima pesanan dari Tim KKN UM 2009 untuk kegiatan penyuluhan di Desa Karanguko Kecamatan Pagelaran dan Desa Kucur Kecamatan Dau Kabupaten Malang. Selain itu, penulis juga telah memasarkan produk ini ke luar kota Malang, yaitu di toko-toko kecil di Kelurahan Tosaren Kota Kediri.

Setelah menemukan hasil dan mencoba untuk memasarkan dan mengembangkan, peneliti berusaha membuat rencana ke depan sebagai langkah pengembangan usaha kecil ini. Adapun rencana ke depan adalah sebagai berikut : pemasaran dilakukan dengan sistem warlaba, membuka kerjasama dengan pihak lain di bidang distribusi produk dan pemasaran kue kering G-JAJ di kota Malang

dan sekitarnya, sosialisasi dengan masyarakat di daerah penghasil Gamblong terkait dengan pemanfaatan gamblong sebagai bahan baku pembuatan kue, memanfaatkan gamblong sebagai bahan baku makanan lain, diantaranya seperti kue basah, mie, serta makanan lain yang terbuat dari tepung.

KESIMPULAN

Bahwa gamblong dan ampas jagung bisa dimanfaatkan sebagai kue kering G-JAJ dengan berbagai variasi rasa dan dapat bertahan kurang lebih 1 bulan. Pangsa pasar yang dituju adalah masyarakat umum. Pengemasan kue kering G-JAJ menggunakan mika plastik yang berukuran 10 x10 cm, yang mana tiap plastiknya berisikan 7 buah kue kering. Pemasaran kue kering dilakukan dengan cara menitipkan kue kering di toko kue dan kantin kampus serta juga melayani pemesanan. Meningkatnya penjualan kue kering G-JAJ mempercepat pengembalian modal usaha selama 12 bulan. Guna memperluas pangsa pasar dan mengembangkan usaha ini, kue kering G-JAJ telah melalui uji laboratorium di Jurusan Fisika Universitas Negeri Malang dan telah dinyatakan bahwa kue kering G-JAJ aman dikonsumsi serta tidak mengandung zat-zat berbahaya.

Menambah jenis variasi rasa kue kering G-JAJ dan memperbaiki kualitas bentuk kue kering. Rencana ke depan, dalam memperluas pangsa pasar dilakukan dengan cara mempromosikan pada berbagai media dan memperbaiki kemasan untuk lebih menarik konsumen. Rencana pemasaran kue kering G-JAJ ke depan diharapkan dilakukan dengan mendirikan outlet-outlet dan dengan sistem wiralaba dengan pihak lain.

DAFTAR PUSTAKA

Emawati, Dessi Efi, dkk.2009. **Kue Kering G-JAJ (Gamblong, Jahe dan Ampas Jagung) Sebagai Produk Pangan Alternatif dalam Upaya Pemanfaatan Gamblong dan Ampas Jagung**.Malang: Universitas. PKMK tidak dipublikasikan.