



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**MEMBUKA PELUANG BISNIS DIBIDANG KEWIRAUSAHAAN MELALUI
PENGEMBANGAN INDUSRI KUE BAKPAO ISI RUMPUT LAUT
“BAKPAO IMUT”**

(Studi kasus di Sukun, Kelurahan Sukun, Kecamatan Sukun
Kota Malang, Jawa Timur)

Bidang Kegiatan:
PKM-AI

Diusulkan Oleh :

ENDIK BALIANTO	104141471798 / 2004
IDA KURNIA YULIATI	106141400311 / 2006
AINUN KUSTYA N	106141401565 / 2006

UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010

**LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Jenis kegiatan : Membuka Peluang Bisnis Di Bidang Kewirausahaan Melalui Pengembangan Industri Kue Bakpao Isi Rumput Laut “Bakpao Imut”
2. Bidang Kegiatan : (✓) PKM-AI () PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama : Endik Balianto
 - b. NIM : 104141471798
 - c. Jurusan : PLS
 - d. Universitas : UNIVERSITAS NEGERI MALANG
 - e. Alamat rumah : Jl. Beringin V/53 Malang
4. Anggota Pelaksana Kegiatan / Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama : Drs. Solichin,ST., M.Kes
 - b. NIP : 131567139
 - c. Alamat rumah : Jl. Lahor No.6 Malang (65145)/08123356003

Menyetujui,
Ketua Jurusan PLS

Malang , 20 Januari 2010

Ketua Pelaksana Kegiatan

Drs. Kentar Budhojo, M.Pd
NIP 195103061986011001

Endik Balianto
NIM 104141471798

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan UM

Dosen Pendamping

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd
NIP 195412161981021001

Drs. Solichin,ST., M.Kes
NIP 195507101986011001

MEMBUKA PELUANG BISNIS DIBIDANG KEWIRAUSAHAAN MELALUI PENGEMBANGAN INDUSTRI KUE BAKPAO ISI RUMPUT LAUT “BAKPAO IMUT”

Balianto, Endik, dkk. 2009. PKM-AI Universitas Negeri Malang.
Pendamping Drs. Solichin, ST., M.Kes

ABSTRAK

Negara Indonesia sebagai negara maritim yang memiliki kekayaan alam yang melimpah, seperti ikan, rumput laut dan jenis-jenis tumbuhan laut yang lainnya. Namun pemanfaatan kekayaan alam seperti rumput laut kurang inovatif. Karena pada umumnya, rumput laut cuma digunakan sebagai bahan campuran shampo, makanan (jelly dan agar-agar), dan campuran pada es. Oleh karena itu, pemanfaatan pada rumput laut perlu dikembangkan lagi dalam pembuatan bahan dasar makanan khususnya dalam pembuatan kue bakpao. Sehingga dalam pemanfaatan rumput laut dapat menghasilkan keuntungan, target luaran dari pengembangan industri kue bakpao ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dalam pembuatan kue bakpao serta sebagai wadah untuk meningkatkan kemampuan dalam berwirausaha yang meliputi kemampuan dalam perancangan usaha, produksi, manajemen keuangan, pemasaran dan menciptakan kerja sama.

Tujuan yang didapatkan, dalam pengembangan produksi kue bakpao mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan pembuatan kue bakpao isi rumput laut, serta mampu dalam pengembangan wirausaha yang meliputi kemampuan dalam perancangan usaha, produksi, manajemen keuangan, pemasaran dan menciptakan kerja sama dengan pihak-pihak yang dapat memberikan keuntungan usaha ini.

Metode dalam berwirausaha tidak harus mencari dan menemukan produk baru, tetapi bisa juga dengan mengembangkan tradisi yang sudah ada. Hasil yang didapatkan dalam wirausaha ini, mahasiswa mampu menciptakan usaha industri kue bakpao isi rumput laut dengan membuka peluang bisnis baru. Produksi terakhir kue bakpao isi rumput laut mencapai 568 buah, pemasaran kue bakpao dengan cara menjalin kerja sama dengan 10 toko di daerah Sukun Kota Malang dan 23 Pedagang kue keliling.

Kue Bakpao isi rumput laut (Bakpao imut) aman untuk di konsumsi masyarakat karena telah lulus uji laboratorium di laboratorium kimia Universitas Negeri Malang (UM) dengan hasil tanpa ada kandungan bahan kimia. Dari hasil observasi di lapangan banyak masyarakat penggemar sendiri, dan yang cenderung menjadi pelanggan. Karena itu, penjualan bakpao relatif stabil. Namun peluang untuk berkembang terbuka lebar dan terlebih kalau kreatif.

Proses pemanfaatan rumput laut sebagai bahan olahan yang lebih menguntungkan daripada dipasarkan dalam bentuk segar, untuk itu rumput laut diolah menjadi campuran dan isi dalam kue bakpao. Dalam proses produksi rumput laut perlu adanya pengelolaan keuangan yang terbuka dan relevan.

Kata Kunci: Kue Bakpao, Rumput Laut, Wirausaha

ABSTRACT

Indonesia is a maritim country which has a lot of natural resources, such as fish, sea weeds, and other plants in the sea. The utilization of the natural resource, such as sea weeds, is not really innovative. Because the sea weeds are generally used as the mixed material for shampoo, food (jelly) and for ice. Therefore, the utilization of sea weeds needs to be developed in the processing of the basic materials of food, especially in the making of bakpao. Thus, the utilization of the sea weeds can give profits, the external target of Bakpao industry is to improve the ability in making Bakpao and the ability in doing this business which includes the business plans, production, financial management, marketing and making cooperation.

The aim of the development of Bakpao production is to improve the skill to make bakpao with sea weeds, and to develop the business which includes the ability in planning the production, financial management, marketing and making cooperation with the clients who can give benefits to this business.

The methods in doing business do not have to be in the form of looking for and determining new products, but the method can be done through develop the existing tradition. The results got from this program is the university students can make the industry of Bakpao with sea weeds by opening new business opportunity. The last production of bakpao reaches 568 bakpao, the marketing of bakpao is done by making a cooperation with 10 shops in Sukun and 23 cake sellers.

Bakpao with sea weeds (mini bakpao) is safe to consume because it has passed the laboratory test in chemistry laboratory at State University of Malang (UM). From the observation in the field, there are a lot of people who has become the customers. Therefore, the sale of bakpao is pretty stable. However, the opportunity to develop is widely open.

The process of the utilization of sea weeds give something more useful if it is processed than if it is sold originally, so the sea weeds are processed into the mixed material for making bakpao. In the production of sea weeds, open and relevant financial arrangement is needed.

Key words: bakpao, sea weeds, businessman.

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia pada umumnya memiliki banyak berbagai macam aneka kue, dan rasanya pun bervariasi begitu juga modelnya yang selama ini semua kalangan masyarakat dapat menemukan tempat-tempat penjualan kue seperti di Toko-toko, supermarket, pedagang keliling, lebih-lebih mereka bisa membuat kue sendiri. Oleh karena itu, khususnya untuk kue bakpao yang selama ini mempunyai penggemar sendiri, yang cenderung menjadi pelanggan. Karena itu, penjualan bakpao relatif stabil. Namun peluang untuk berkembang terbuka lebar. Terlebih kalau kreatif. Untuk itu, disini kita mencoba asumsi masyarakat yang biasanya kue Bakpao memiliki isi dan rasa seperti ayam, daging, kacang hijau, dan kacang merah, disini kita mengganti kue bakpao isi rumput laut (bakpao Imut).

Indonesia sebagai negara maritim, mempunyai prospek yang cukup cerah dalam memproduksi rumput laut dan turunannya, terbukti beberapa daerah yang telah menghasilkan berbagai jenis rumput laut yang mampu memasok bahan baku produk

primernya, untuk meningkatkan produktivitasnya perlu ditingkatkan pula budidayanya, dan dengan kemajuan iptek serta sentuhan biotek dapat kiranya dihasilkan rumput laut yang mempunyai kualitas yang tinggi, dengan spesifikasi : kandungan komponen primer yang tinggi, umur panen lebih singkat, dan tahan terhadap penyakit serta kontaminan, bahkan kondisi lingkungan yang ekstrim sekalipun. Rumput laut ini memiliki daya produksi yang sangat tinggi. (Esti,2000a)

Rumput Laut, di beberapa negara timur jauh dan kepulauan pasifik rumput laut digunakan sebagai sumber makanan, sejumlah besar penduduk daerah maritim secara langsung ataupun tidak langsung mengkonsumsi atau berhubungan dengan berbagai bentuk produk alga laut, dimana rumput laut ini berguna bagi makanan manusia ataupun untuk hewan, juga obat-obatan, agar kultur, dan sebagai sumber bahan baku berbagai industri. (Ubatzky,1998c)

Melihat fenomena di atas, maka masyarakat khususnya para nelayan rumput laut harus lebih kreatif dan mampu membuka peluang bisnis baru dengan memanfaatkan rumput laut tersebut dengan cara menambah daya guna rumput laut menjadi produk makanan olahan (kue). Oleh karena itu, biasanya bakpao isi kacang hijau, ayam, dan daging yang bisa kita lihat di daerah pasar-pasar, supermarket, dan toko-toko lainnya. Untuk itu kita menginginkan untuk menambah mode isi bakpao dengan mengganti isi bakpao dengan isi dari tanaman rumput laut yang memiliki banyak kandungan nilai gizi yang cukup banyak.

Produksi kue bakpao isi rumput laut dapat dikembangkan menjadi industri besar, sehingga dapat menyerap tenaga kerja yang lebih banyak, khususnya bagi warga daerah Malang. Bermula dari ide tersebut keluarlah suatu gagasan untuk membuat atau mengembangkan industri kecil yang membuka peluang baru di dunia kewirausahaan. Karena dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, industri ini juga merupakan salah satu usaha untuk pembentukan masyarakat yang dapat mengembangkan Sumber daya Manusia yang memiliki keterampilan atau kecakapan hidup dan dapat juga sebagai tambahan pendapatan.

Tujuan dari kegiatan PKMK tersebut yaitu dapat meningkatkan manfaat rumput laut sebagai produk pangan olahan yang lebih menguntungkan daripada di pasarkan dalam bentuk segar, untuk mengetahui proses produksi rumput laut yang diolah menjadi isi dalam kue bakpao, mendeskripsikan pengelolaan keuangan untuk memproduksi rumput laut menjadi kue bakpao isi rumput laut (Bakpao Imut) serta cara pemasaran kue “Bakpao Imut” agar menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual di masyarakat, dan selebihnya mengetahui cara meningkatkan daya saing Kue “Bakpao Imut” terhadap produk-produk kue yang lain.

METODE

Berwirausaha tidak harus mencari dan menemukan produk baru, tetapi bisa juga dengan mengembangkan tradisi yang sudah ada. (Sudrajat,2000b) Membuka usaha kue bakpao yang khas namun dengan ketersediaan bahan yang tidak sulit didapat menjadi salah satu pertimbangan yang penting. Nama kue bakpao yang di dalamnya berisi selei kacang tanah atau kacang ijo, ada pula isi daging ayam atau sapi, tentu tak asing bagi kita. Bentuknya bulat dan pepat bagian bawah serta warnanya putih. Tapi belakangan ini ada bakpao isi rumput laut yang memiliki citarasa khas. Rasa bakpao sebagaimana umumnya masih terasa, tapi dengan bahan dasar rumput laut, rasanya jadi beda dan tampilannya pun lebih “Imut”. Jenis wirausaha yang dikembangkan disini adalah di Daerah Sukun,

Kelurahan Sukun, Kecamatan Sukun, Kota Malang, dalam mengolah Kue Bakpao Isi Rumput Laut “ Bakpao Imut “. Adapun cara pembuatannya:

Proses pembuatan bakpao isi rumput laut “ Bakpao Imut “ adalah sebagai berikut proses pertama, pembuatan isi rumput laut dengan caramerendam rumput laut yang kering air hangat selama 2-3 jam, agar rumput laut tersebut mengembang, setelah direndam rumput laut dibersihkan dengan air hangat selama 5 menit, lalu rumput laut yang telah direndam dan dibersihkan tadi dipotong-potong kecil-kecil (dirajang). Kemudian panaskan margarin dalam wajan selanjutnya masukkan rumput laut dan gula pasir, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Kedua, aduk bahan sponge seperti, tepung terigu, ragi instant, dan air selama sepuluh menit hingga adonan tidak lengket ditangan. Biarkan 60 menit sampai mengembang. Ketiga, campur adonan sponge dengan tepung terigu, gula halus, susu skim, dan baking powder hingga adonan menyatu. Tambahkan putih telur dan mentega, aduk rata. Istirahatkan 10 menit hingga mengembang. Keempat, bagi adonan seberat 50 gram, bulatkan dan diamkan 10 menit. Kelima, pipihkan adonan dan isi, kemudian bentuk sesuai selera. Alasi dengan kertas roti/daun pisang dan istirahatkan 45 menit. Keenam, kukus selama 10 menit hingga matang. Tak perlu api besar. Tempat kukusan yang digunakan tutupnya harus berbentuk kerucut, maksudnya agar air dan tutup kukusan tiding langsung mengenai bakpao yang sedang dikukus.

Proses pengemasan bakpao isi rumput laut “bakpao imut”, melalui beberapa tahapan pertama, menyiapkan kardus kue dengan 3 ukuran yaitu: besar, sedang, dan kecil. Kedua, kue bakpao rumput laut “Bakpao Imut” dikemas dalam kardus kue berdasarkan ukuran yang telah disediakan. Ketiga, menentukan tanggal kadaluarsa produk kemasan Bakpao Imut. Keempat, mengecek kemasan Bakpao Imut untuk menghindari kemasan yang telah rusak.

Proses pemasaran bakpao imut isi rumput laut ‘bakpao Imut’ yaitu dengan 3 cara analisa pasar, desain pemasaran dan evaluasi pemasaran tujuan untuk mengetahui bagaimana pemasaran bakpao imut, pertama analisa pasar adalah sebagai berikut:

1. Menentukan lokasi pemasaran yang strategis dan terjangkau oleh banyak konsumen.
2. Melihat seberapa besar minat konsumen terhadap produk ini dibandingkan dengan produk-produk lain yang telah beredar di pasaran.
3. Membandingkan harga produk kemasan Bakpao Imut ini dengan produk-produk bakpao yang lain.
4. Melihat prospek pasar dalam pendistribusian produksi Bakpao Imut ini.

Kedua proses desain pasar adalah sebagai berikut:

1. Mengenalkan produk Bakpao Isi Rumput Laut “Bakpao Imut” kepada konsumen melalui media elektronik.
2. Mendistribusikan produk Bakpao Isi Rumput Laut “Bakpao Imut” ke pasar-pasar, pertokoan-pertokoan dan ke swalayan-swalayan.

Ketiga proses evaluasi pasar adalah sebagai berikut :

1. Melihat daya beli konsumen terhadap produk Bakpao Isi Rumput Laut “Bakpao Imut” .

2. Melihat kekurangan serta keunggulan produk Bakpao Isi Rumput Laut “Bakpao Imut” di bandingkan dengan produk-produk yang lain.
3. Melihat tingkat kepuasan konsumen terhadap produk Bakpao Isi Rumput Laut “Bakpao Imut” .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil observasi di lapangan banyak masyarakat penggemar sendiri, dan yang cenderung menjadi pelanggan. Karena itu, penjualan bakpao relatif stabil. Namun peluang untuk berkembang terbuka lebar dan terlebih kalau kreatif. Untuk itu, disini kita mencoba asumsi masyarakat yang biasanya kue Bakpao memiliki isi dan rasa seperti ayam, daging, kacang hijau, dan kacang merah, disini kita mengganti kue bakpao isi rumput laut (bakpao Imut) dan ternyata setelah di coba selama 3 bulan banyak peminatnya.

Pada bulan pertama yaitu promosi tahap pengenalan dengan produksi 240 bakpao pada bulan Maret, setelah dilihat produksi bakpao dalam 1 bulan dengan permintaan pasar yang semakin meningkat sehingga di naikan produksi bakpao dalam dalam bulan April sebanyak 386 bakpao, karena jalinan kerjasama dengan para distributor bakpao imut semakin banyak sehingga produksi sampai saat ini 386 bakpao pada Bulan April selanjutnya pada bulan mei produksi masih 386 bakpao untuk menganalisa pasar apa produksi di tambah atau di kurangi dengan kata lain mengevaluasi apa aja yang perlu untuk di perbarui, pemasaran bakpao imut dengan cara menitipkan di toko dan melalui penjual jajanan keliling dengan menjalin kerjasama dalam pemasaran bakpao imut ke konsumen, ada 15 toko dan 6 penjual jajanan keliling, lintas penjualan sampai saat ini hanya berada pada lingkup kecamatan sukun, untuk bulan berikutnya pemasaran akan di luaskan lagi sampai di beberapa daerah kota dan kabupaten Malang.

KESIMPULAN

Proses pemanfaatan rumput laut sebagai bahan olahan yang lebih menguntungkan daripada dipasarkan dalam bentuk segar, untuk itu rumput laut diolah menjadi campuran dan isi dalam kue bakpao. Dalam proses produksi rumput laut perlu adanya pengelolaan keuangan yang terbuka dan relevan. Produk olahan rumput laut yang telah dipasarkan diharapkan memiliki nilai jual. Mengetahui peningkatan daya saing terhadap produk-produk kue yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

Esti, Agus Setiadi. 2000a. Buku Panduan Teknologi Pangan. Jakarta: LIPI

Sudradjad, Se. 2000b. Kiat Mengentaskan Pengangguran Melalui Wirausaha. Jakarta:
Bumi Aksara

Ubatzky E. Vincent, Mas Yamaguci. 1998c. Sayuran Dunia I. Bandung: Penerbit ITB