



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**KERIPIK KACANG PANJANG
SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SEHAT PENCEGAH ANEMIA**

**BIDANG KEGIATAN
PKM AI**

Oleh :

INDAH KARISMAWATI 904342473334/2004
PANCA OKTAWIRANI 904342473343/2004
TITO NUR AFANDI 904342473344/2004

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010**

**HALAMAN PENGESAHAN USUL
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA ARTIKEL ILMIAH**

1. Judul Kegiatan : Keripik Kacang Panjang sebagai Alternatif Camilan Pencegah Anemia

2. Bidang kegiatan : PKMP PKMK
 PKMT PKMM

3. Ketua Pelaksana Kegiatan

a. Nama Lemgkap : Indah Karismawati
b. NIM : 904342473334
c. Jurusan : Biologi
d. Universitas : Universitas Negeri Malang
e. Alamat dan No.telp : Jl. Bend Nawangan 3 (081331147024)
f. Alamat Email : indah_krisma@yahoo.com

4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 orang

5. Dosen Pendamping

a. Nama Lengkap : Agung Witjoro, S.Pd, M. Kes
b. NIP : 132315961
c. Alamat Rumah : Perum. Tunggul Wulung Indah F4 Malang

Malang, 16 Januari 2010

Menyetujui:
Ketua Jurusan Biologi
FMIPA

Ketua Kelompok

Dr. Abdul Gofur, M.Si
NIP. 195407071985031005

Indah Karismawati
NIM. 904342473334

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd
NIP. 130899262

Agung Witjoro, S.Pd, .Kes
NIP. 197303232005011001

KERIPIK KACANG PANJANG SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SEHAT PENCEGAH ANEMIA

**Indah Karismawati, Indah Karismawati, Panca Oktawirani
Tito Nur Afandi, PKM-AI, 2010.
Universitas Negeri Malang (UM)**

ABSTRAK

*Harga kacang panjang yang rendah serta jumlahnya yang melimpah di Karang plos, memunculkan ide untuk menjadikan kacang panjang (*Vigna sinensis*) sebagai bahan baku camilan yang belum lazim dimanfaatkan oleh masyarakat. Dengan menjadikan kacang panjang sebagai keripik, dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kacang, menjadikan keripik kacang panjang sebagai produk camilan yang sehat, murah sekaligus tahan lama. Kacang panjang banyak mengandung nilai gizi tinggi, antara lain: protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B dan C. Selain kacang panjang mampu meningkatkan fungsi sel darah merah yang diyakini dapat mencegah anemia, dengan mengkonsumsi keripik kacang panjang menjadi alternatif penganan baru bagi masyarakat yang kurang mengkonsumsi sayur khususnya kacang panjang. Tujuan program ini dilakukan adalah untuk 1) mengetahui pengolahan keripik kacang panjang dilihat dari aspek teknis dan produksi, 2) mengetahui pengolahan keripik kacang panjang dilihat dari aspek pasar, dan 3) mengetahui keuntungan yang diperoleh dari penjualan keripik kacang panjang dilihat dari aspek manajemen. Pelaksanaan produksi di Perum. Karang Ploso Blok AC No 26 selama bulan April-Juli. Pelaksanaan pembuatan keripik kacang panjang meliputi: 1) proses produksi, 2) proses pengemasan, 3) proses pemasaran. Awalnya agak sulit untuk menjalin kemitraan dengan pemilik warung, dan toko sehingga kami mengambil alternatif untuk memberikan tester keripik untuk dititipkan, apabila hasilnya menggembirakan, mereka bersedia untuk menjadi mitra. Pihak restoran, rumah makan, dan tempat wisata masih dalam tahap lobbying.*

Kata Kunci: keripik kacang panjang, camilan, anemia

*The low price and the redundant number of string beans in Karang Ploso emerges an idea to make string beans (*Vigna sinensis*) as the main material of the snack which has not been commonly used. Processing string beans into crispy chips can improve the economy value of beans, make crispy chips as the healthy, cheap and durable snack. String beans contain a lot of high nutrients, which are: protein, grease, carbohydrate, calcium, phosphorus, ferric, vitamin B and C. Besides, string beans are able to increase the function of red blood cells so that they can prevent anemia, consuming crispy chips made of string beans can be an alternative of new way to eat vegetable for those who rarely consume the vegetable, especially string beans. The objectives of this program are (1) to know the processing of crispy chips from technical and production aspect, (2) to know the processing of crispy chips from marketing aspect, (3) to know the profits got from the sale of the crispy chips*

from management aspect. The production process was done at Karang Ploso Blok AC NO.26 from April to July. The processing of crispy chips include: 1) production process, 2) packaging process, 3)marketing process. Firtsly, it is not easy to have a cooperation with the stall and shop owners so that the researchers take the alternative to put rispy chips as the testers in the stalls and the shops, if the result is positive, the stall and shop owners are willing to have the cooperation with the researchers to distribute the crispy chips. Restaurants, cafetarias, and tourism places are still lobbied so far.

Key words: string bean crispy chips, snack, anemia.

PENDAHULUAN

Munculnya ide untuk membuat keripik kacang panjang bermula dari pengamatan penulis di daerah Karangploso terhadap komoditi sayuran. Sebagian besar daerah di Karangploso menghasilkan kacang panjang karena mayoritas petani di daerah tersebut menanamnya sebagai tanaman tambahan di pematang sawah mereka. Bahkan dalam musim kemarau, petani menanamnya dalam jumlah besar. Melimpahnya kacang panjang saat musim panen berakibat pada menurunnya harga kacang di pasaran. Dengan kondisi tersebut, umumnya petani menerima begitu saja harga di pasaran sehingga tentu saja petani mengalami kerugian, bahkan ada sebagian yang justru membiarkan kacang panjangnya diambil oleh siapa saja yang ingin memanfaatkannya sebgai sayuran. Kondisi demikian sangat disayangkan, mengingat banyaknya nutrisi yang terkandung dalam kacang panjang.

Kacang panjang (*Vigna sinensis*) memiliki khasiat yang tinggi dalam menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Khasiat yang dimiliki antara lain sebagai peluruh air seni, antikanker (payudara dan leukemia), antioksidan, antivirus, antibakteri, gangguan saluran kencing, dan meningkatkan fungsi limpa (Wijayakusuma, 2006). Kacang panjang juga di percaya mampu meningkatkan fungsi sel darah merah, menyembuhkan beri-beri, demam berdarah, mengatasi sakit pinggang, dan kurang darah (Jar, 2006).

Sebagai salah satu bahan pangan alami, kacang panjang mengandung berbagai macam zat yang sangat diperlukan untuk kesehatan. Dalam kacang panjang dapat dijumpai adanya Protein, Lemak, Karbohidrat, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Kalsium Fosfor, Besi, Belerang, Magnesium, Mangan (Daniel, 2005). Dengan vitamin dan gizi yang dikandung tentu kacang panjang sangat baik untuk dikonsumsi. Meski demikian tidak sedikit orang yang menghindari mengkonsumsi sayur salah satu keluarga Leguminoceae ini. Entah karena alergi atau karena benar-benar tidak menyukainya, menjadikan tidak banyak orang yang memanfaatkannya. Selama ini cara yang lazim dalam memanfaatkan kacang panjang adalah dengan menjadikannya sayur atau dimakan sebagai lalapan. Sanstapan seperti ini hanya berlaku untuk kacang segar, dan tidak nikmat bila tanpa pendamping yang lain.

Dengan manajemen produksi dan pemasaran yang baik, keripik kacang panjang berpeluang menjadi camilan yang berpotensi ekonomi tinggi. Salah satu strategi yang dilakukan adalah dengan mengemasnya semenarik mungkin. Selain itu, pengaturan strategi pemasaran yang terencana, akan mampu meningkatkan profit yang tinggi.

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari wirausaha ini adalah.

- a. Bagaimana pengolahan keripik kacang panjang ini dilihat dari aspek teknis dan produksi?
- b. Bagaimana pengolahan keripik kacang panjang ini dilihat dari aspek pasar?
- c. Bagaimana keuntungan yang diperoleh dari penjualan keripik kacang panjang ini dilihat dari aspek manajemen?

Adapun tujuan wirausaha ini adalah sebagai berikut.

- a. Mengidentifikasi pengolahan keripik kacang panjang dilihat dari aspek teknis dan produksi.
- b. Mengidentifikasi pengolahan keripik kacang panjang dilihat dari aspek pasar.
- c. Mengidentifikasi keuntungan yang diperoleh dari penjualan keripik kacang panjang dilihat dari aspek manajemen.

Setelah terlaksananya kegiatan wirausaha ini diharapkan:

- a. Menghasilkan produk olahan kacang panjang sebagai makanan ringan yang bermanfaat untuk mencegah anemia
- b. Keberadaan makanan ringan keripik kacang panjang diharapkan dapat memunculkan pola konsumsi alami yang sehat serta berpeluang mencegah penggunaan obat-obatan kimia secara berlebihan karena tidak menggunakan bahan pewarna, pemanis, dan pengawet sintetis.
- c. Produk olahan yang berpeluang menjadi buah tangan/oleh-oleh khas Daerah Malang

Kegunaan dari wirausaha kripik kacang panjang ini, antara lain:

Bagi Mahasiswa

- Memberikan peluang usaha bagi mahasiswa
- Untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam berwirausaha.

Bagi Masyarakat

- Membuka wawasan baru dalam pemanfaatan kacang panjang pasca panen.
- Membuka prospek lapangan pekerjaan baru yang relatif mudah dan murah.
- Alternatif camilan yang menyehatkan
- Memberdayakan kacang panjang menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi.
- Meningkatkan pendapatan masyarakat Kota Malang

METODE PENDEKATAN

Metode yang digunakan dalam program bidang kewirausahaan yang berjudul “Keripik Kacang Panjang Sebagai Alternatif Camilan Sehat Pencegah Anemia” meliputi:

Aspek Pembelian

Segmen pasar produk olahan keripik kacang panjang tidak memandang usia. Tua, muda, besar kecil dapat mengkonsumsi keripik kacang panjang. Keripik kacang panjang dapat dikonsumsi semua kalangan. Hal ini dikarenakan manfaat dari mengkonsumsi keripik tersebut dapat mencegah penyakit anemia. Selain itu dengan adanya camilan keripik ini, masyarakat yang cenderung tidak menyukai sayur

khususnya kacang panjang akan dapat mengonsumsi dengan bentuk dan rasa yang jauh lebih menarik.

Aspek Pemasaran

Usaha dimulai dengan mengenalkan keripik ke khalayak ramai. Sosialisasi akan manfaat dan kelebihan dari produk. Sosialisasi dilakukan melalui media internet yaitu toko, warung, kantin, tempat wisata terdekat. Menjalin kemitraan dengan warung. toko dilakukan untuk memudahkan pemasaran barang. Mensosialisasikan kepada mereka bahwa keripik kacang panjang aman dikonsumsi, tidak mengandung bahan pengawet, pemanis, dan pewarna sintesis, tahan lama dan dijamin higienis. Alternatif camilan, kemasan yang menarik, harga yang bersaing, nilai gizi yang tinggi, dan produk yang tahan lama menjadikan keripik kami akan diminati oleh masyarakat.

Kami menghindari produk di pasaran kosong atau terlambat di pasok karena akan berakibat pada menurunnya pembelian keripik akibat kekecewaan tidak adanya barang. Untuk itu setiap minggu kami akan mengontrol stock barang di pasaran. Pendistribusian barang diusahakan tepat waktu. Tidak adanya keterlambatan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam suatu usaha. Kepercayaan konsumen akan produk juga menjadi hal yang utama.

Aspek Perkembangan Usaha

Apabila permintaan konsumen besar, selain bermitra dengan toko, warung, supermarket, kami akan membuka stand khusus sebagai tempat produksi sekaligus pemasaran. Tempat tersebut akan menjadi sentra usaha keripik kacang panjang. Target 1 tahun ke depan telah berdiri stand keripik kacang panjang dengan produksi lebih dari >70 kg dengan asumsi produk akan habis dalam kurang dari satu bulan. Produksi akan terus diperbesar serta daerah distribusi produk diperluas hingga menjangkau wilayah lain. Selain itu, diproduksi keripik dengan variasi rasa yang berbeda untuk meningkatkan permintaan keripik.

Produksi yang besar tentu akan menyerap kebutuhan tenaga kerja sehingga membuka peluang kerja bagi masyarakat khususnya warga yang tinggal di daerah Karangploso. Diharapkan dengan adanya stand, masyarakat akan mulai melihat usaha keripik sebagai usaha yang cukup menghasilkan sehingga tercipta sentra usaha keripik kacang panjang seperti halnya sentra usaha keripik tempe di Sanan, Malang.

PELAKSANAAN PROGRAM

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu : April-Juli

Tempat Pelaksanaan : Perum. Karang Ploso Blok AC No 26

Instrumen Pelaksanaan

Alat dan bahan yang di gunakan dalam wirausaha meliputi:

Alat

Wajan, pengaduk, serok, kompor hock, sealer, oven, pisau, baskom besar, tempat penirisan, timbangan meja, serbet, gunting besa

Bahan

Kacang panjang, garam, bawang, ketumbar, kunyit, telur, tepung, gula, minyak tanah, minyak goreng

Tahapan Pelaksanaan

Metode pelaksanaan program kreativitas ini melalui beberapa prosedur, antara lain:

- a. Membuat rancangan desain dan rincian
- b. Menyiapkan tempat, peralatan, dan perlengkapan
- c. Melakukan kegiatan produksi untuk memperoleh kerupuk kacang panjang dalam jumlah banyak dan dalam waktu yang singkat
- d. Melakukan pengemasan untuk memberikan nilai tambah pada produk agar terlihat lebih menarik, praktis, efisien, higienis, dan tahan lama sehingga meningkatkan nilai jual
- e. Merintis jaringan pemasaran untuk memperkenalkan produk serta menarik minat para konsumen untuk membelinya. Menjaring jalinan kerjasama (kemitraan) dengan warung, toko, supermarket, dan tempat wisata, serta standa oleh-oleh.
- f. Membuat laporan dan menyusun rencana ke depan

Secara ringkas, tahap pelaksanaan Keripik Kacang Panjang meliputi:

- a. Proses produksi
- b. Proses pengemasan
- c. Proses pemasaran

Tahapan produksi kripik kacang panjang adalah.

- a. Kacang panjang dicuci bersih kemudian dipotong ± 5 cm. Kacang yang telah dicuci kemudian dioven selama ± 1 jam untuk mengurangi kadar air (dapat pula langsung digoreng pada suhu tinggi).
- b. Menghaluskan bumbu-bumbu (garam, bawang putih, ketumbar dan kunyit) terlebih dahulu.
- c. Tepung+bumbu+ air dicampur hingga rata
- d. Kacang panjang yang telah dioven dicelupkan kedalam adonan dan digoreng dalam minyak yang panas hingga matang dan renyah sedikit demi sedikit
- e. Keripik yang telah ditiriskan langsung dimasukkan ke dalam spinner untuk mengurangi kadar minyak didalamnya. Tujuannya untuk menghindari ketengikan dan meningkatkan ketahanan keripik.
- f. Keripik kemudian dikemas dengan menyertakan informasi produk (nama produk, komposisi, tempat produksi, dan kadaluarsa) pada kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menghasilkan produk keripik kacang panjang sebagai alternatif camilan sehat pencegah anemia. Hal ini terbukti dari respon dari tester yang menyukai produk keripik kami. Ketersediaan warung dan toko untuk menjual produk keripik. Hal ini dikarenakan produk keripik kacang panjang dapat bersaing di pasaran, unik, alternatif camilan yang menyehatkan serta harga yang terjangkau dengan daya beli masyarakat mulai dari kalangan bawah, menengah ke atas.

Pembuatan kripik kacang panjang sebagai camilan sehat pencegah anemia selama ini diproduksi sebanyak 1900 buah. Dengan harga perbungkus Rp.6000,-, maka pendapatan kripik kacang panjang selama 4 bulan sebesar Rp.11.400.000,-. Dengan demikian keuntungan kripik kacang panjang mencapai Rp.1.990.000,-

BEP (*Break Event Point*)

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp.5.610.000,-}}{1.900} \\ &= \text{Rp. 3.000,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Volume} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga}} \\ &= \frac{\text{Rp.5.610.000}}{\text{Rp.6.000}} \\ &= \text{Rp.950,-} \end{aligned}$$

B/C Ratio (*Benefit cost ratio*)

$$\begin{aligned} \text{B/C Ratio} &= \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp.11.400.000}}{\text{Rp.5.610.900}} \\ &= 2,03 \end{aligned}$$

ROI (*Return of Investment*)

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp.5.750.000}}{\text{Rp.5.610.000}} \times 100\% \\ &= 103\% \end{aligned}$$

Artinya setelah investasi selama 4 bulan akan memperoleh keuntungan bersih sebesar 103 %.

Untuk mengetahui daya tahan kripik, kami membiarkan kripik dalam waktu lebih dari dua minggu. Hal ini karena proses perijinan dan pengujian secara klinis melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sangat sulit dan membutuhkan waktu lama. Awalnya agak sulit untuk menjalin kemitraan dengan pemilik warung, dan toko sehingga kami mengambil alternatif untuk memberikan tester kripik untuk dititipkan, apabila hasilnya menggembirakan, mereka bersedia untuk menjadi mitra. Pihak restoran, rumah makan, dan tempat wisata masih dalam tahap lobbying.

KESIMPULAN

Dilihat dari proses produksi usaha kripik kacang panjang cukup menjanjikan karena pembuatannya mudah, sehat, tidak mengandung bahan

pengawet dan pemanis sintetis. Dilihat dari aspek pasar, meski Malang terkenal dengan usaha kripik buah dan tempe, namun kami optimis kripik kacang panjang ini mampu menembus pasaran dan prospek ke depan memuaskan. Kripik kacang panjang berbeda dengan kripik yang lain. Manfaat dan kandungan gizi yang tinggi kakan menjadi salah satu nilai lebih dari kripik ini. Dilihat dari aspek manajemen, pengaturan kripik kacang panjang ini mudah dan cepat sehingga berpeluang menjadi mata pencaharian baru.

SARAN

Adapun saran dari pelaksanaaau usaha kripik kacang panjang ini adalah sebagai berikut.

- a. Sebaiknya setiap pengolahan bahan makanan yang tujuannya untuk dipasarkan selalu didaftarkan ke Depertemen Kesehatan terlebih dahulu agar aman dan legal untuk dikonsumsi.
- b. Perlu dilakukan pengolahan bahan sayuran lain menjadi kripik sehingga dapat menambah inventarisasi oleh-oleh khas Kota Malang. terdapat di limbah cair tapioka terutama bakteri metanogenik yang bermanfaat untuk mempercepat proses fermentasi anerob yang menghasilkan biogas.

DAFTAR PUSTAKA

Hutapea, J.R. 1994. Inventaris Tanaman Obat Indonesia (III). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

Jar. 2006. Kacang Panjang untuk Anemia.www. Online: Republika.co.id, Diakses 27 Mei 2008.

Magonting, Daniel. 2005. Tanaman Lalap Berkhasiat Obat. Jakarta: Penebar Swadaya.

Widowati, Lucie. 2003. Kacang Panjang. Jakarta: Intisari.

Wijayakusuma, H. 2006. Sehat dengan Kacang Panjang. Online: *www.republika.co.id*, Diakses 27 Mei 2009