



PEMBUATAN BAKSO APEL SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN KHAS KOTA MALANG

Tim: Aji Bagus Priyambodo, Al-Hidayat, Mochamad Muklisin
Dosen Pembimbing: Dr. Fattah Hanurawan, M.Si, M.Ed

Latar belakang :



Bakso dan apel merupakan ikon makanan khas kota Malang, keduanya memiliki tingkat konsumsi yang tinggi, ditambah lagi potensi Sumber Daya Alam setempat yang menunjang untuk terus memproduksi keduanya. Gagasan bakso apel, menjadikan buah apel sebagai i campuran dalam bakso. Campuran apel yang dimaksud merupakan buah apel asli Malang yang diadaptasi sedemikian rupa sehingga dapat menambah variasi rasa yang khas dan terasa nikmat dikonsumsi sebagai bakso dan menambah nilai ekonomis.

Tujuan :

- A. Untuk mengetahui cara mengolah apel dan bahan dasar bakso sehingga dapat dipadukan menjadi sajian bakso apel.
- B. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang diterapkan pada bakso apel sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat kota Malang dan dapat menjadi alternatif makanan khas kota Malang.
- C. Untuk mengetahui dampak ekonomis yang timbul dengan adanya penjualan bakso apel.



Metode Produksi :

Penyediaan alat dan bahan



Buah apel di parut kasar



Hasil parutan apel digiling bersama daging sapi, tepung kanji dan bumbu bakso.



Adonan bakso apel dibentuk bulatan



Bakso apel direbus selama 5 menit



Bakso apel siap dikonsumsi



Hasil Wirausaha :

Waktu Penjualan	Laba
Penjualan pertama	Rp. 103.300,00
Penjualan kedua	Rp. 113.800,00
Laba rata – rata 2 kali penjualan = Rp. 108.550,00	



Berdasar data laba 2 kali penjualan, modal akan kembali pada penjualan ke – 19