



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PENGOLAHAN PUDAK MINI LEZAT ANEKA RASA  
MENJADI BISNIS BARU  
YANG MENJANJIKAN PELUANG USAHA**

Bidang Kegiatan:  
PKM Artikel Ilmiah

Disusun oleh:

FATICHATUR RACHMANIYAH	307413407453 /2007
LINA BUDIARTI	307413406829 /2007
WINDA TRI WULANDARI	307413406830 /2007

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG  
MALANG  
2010**

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

1. Judul Kegiatan : Pengolahan Puduk Lezat Aneka Rasa Menjadi  
Bisnis Baru yang Menjajikan Peluang Usaha
2. Bidang Kegiatan :  PKM-AI  PKM-GT
3. Bidang Ilmu :  MIPA  Pertanian  
 Sosial Ekonomi  Pendidikan  
 Teknologi dan rekayasa  Humaniora
4. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis
5. Nama : Fatichatur Rachmaniyah
6. NIM : 307413407453
7. Jurusan/Prodi : Manajemen/S1 Manejemen
8. Universitas : Negeri Malang
9. Alamat Rumah : Jl. KH. Wakhid Hasyim VIIa No. 5 Gresik
10. No.Telp/HP : (031) 3981933 / 081333500846
11. Alamat Email : [niece4\\_okz21@yahoo.com](mailto:niece4_okz21@yahoo.com)
12. Anggota Pelaksana : 2 orang
13. Dosen Pendamping
  - a. Nama : Afwan Hariri Agus Prohimi,S.E.,M.Si
  14. NIP : 197701052006042001
  15. Alamat Rumah : Villa Bukit Tidar Blok A2/733 Malang
  16. No.Telp/HP : (0341) 558835 / 081514038119

Malang, 15 Januari 2010

Menyetujui:

Ketua Jurusan Manajemen FE

Ketua Pelaksana Kegiatan

**Dr. Budi Eko Soetjipto, M.Ed., M.Si**  
**NIP.196410241988121002**

**Fatichatur Rachmaniyah**  
**NIM. 307413407453**

Pembantu Rektor  
Bidang Kemahasiswaan,

Dosen Pendamping,

**Drs. Kadim Masjkur, M.Pd**  
**NIP. 195412161981021001**

**Afwan Hariri Agus Prohimi,S.E.,M.Si**  
**NIP. 197701052006042001**

**PENGOLAHAN PUDAK MINI LEZAT ANEKA RASA  
MENJADI BISNIS BARU  
YANG MENJANJIKAN PELUANG USAHA**

Faticatur Rachmaniyah, Lina Budiarti, Winda Tri Wulandari  
Jurusan Manajemen, Universitas Negeri Malang

**ABSTRAK**

*Pudak merupakan makanan khas Gresik. Keunikan pudak terletak pada kemasan yakni dibungkus dengan pelepah daun aren atau jambe kering yang dijahit berbentuk seperti kantung. Pada umumnya pudak berukuran sekepal tangan orang dewasa dan hanya memiliki dua variasi rasa yakni: pandan dan sagu (gula merah). Kami berinisiatif membuat pudak yang lebih kecil variasi rasa, yaitu: rasa durian, coklat, strawberi, dan nanas. Makanan inovasi baru khas Gresik ini tanpa bahan pengawet, jadi sangat aman untuk dikonsumsi dan mengandung gizi yang alami. Pelaksanaan program ini bertujuan untuk mengetahui pengolaan, strategi pemasaran serta dampak ekonomis yang ditimbulkan dari pengelolaan pudak mini aneka rasa. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program ini adalah konsultasi pembimbing, riset pemasaran, membuat rancangan desain inovasi rasa pudak, kegiatan produksi, pembentukan jaringan pemasaran, evaluasi program dan menyusun rencana tindak lanjut, dan membuat laporan dan menyusun rencana ke depan. Dan untuk kendala dalam proses produksi, kami mengatasinya dengan berguru pada dua orang pedagang pudak di Gresik yang berbeda karakter, yaitu pedagang yang tergolong masih tradisional dan modern. Dari sini kami membandingkan metode pembuatan pudak secara seksama dari keduanya sehingga menghasilkan proses pembuatan yang kombinasi dan produk yang unik dengan kualitas yang bagus.*

*Kebersihan dan kualitas bahan mempunyai perhatian yang utama dalam proses produksi agar pengolahan pudak mini aneka rasa secara khusus mendapat nilai jual yang tinggi di masyarakat. Produk yang higienis, tanpa bahan pengawet, beragam rasa yang dihasilkan dan pengemasan unik. Selain itu, memasarkan dengan strategi pemasaran yang dapat cukup baik sehingga dapat memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam pengolahan pudak mini lezat aneka rasa. Hal tersebut dapat menarik konsumen sehingga meningkatkan permintaan dan dapat menjadi bisnis baru yang menjanjikan peluang usaha.*

*Kata kunci: pudak, mini, rasa*

**ABSTRACT**

*Pudak is a specialty food of Gresik. Its uniqueness is on its package which is covered by sugar palm leaves or dry jambe sewed like a pocket. Its size*

*generally an adult fist and has two tastes: pandan and sago palm (red sugar). We initiate to make a smaller product with various tastes: durian, chocolate, strawberry, and pineapple. This inovated specialty food of Gresik contains no preservative; thus, it is safe to be consumed and contains the natural nutrients. The purposes of this program are to be acquainted with the process, the marketing strategy and economical impacts caused by the production of mini pudak with various tastes. The methods used in this program are consulting to advisor, conducting marketing research, making an inovated design of pudak taste, production, the marketing establishment, program evaluation, arranging foolow-up, making a report and arranging plans in the future. We overcome the problems in the production process by learning from two pudak vendors in Gresik with their own different characteristic, which are traditional vendor and modern one. Here, we compare the method of making pudak used by both the vendors until they make a combined production and a unique and high qualified product.*

*The cleanliness and the quality of the ingredients have a big attention in the process of production in order that the process of making mini pudak specifically has a high selling point in the society. A higienic and no presevative product with various tastes and a unique package is expected. Besides, a good marketing strategy brings continued profit. It attracts consumers so that it can increase demands and become a new promising business which creates a field job.*

*Key Words: pudak, mini, taste*

## **PENDAHULUAN**

Pudak merupakan makanan khas Gresik. Keunikan pudak terletak pada kemasannya. Pudak dibungkus dengan pelepah daun aren atau jambe kering yang dijahit berbentuk seperti kantung. Makanan ini tidak hanya digemari oleh masyarakat Gresik sendiri tetapi juga para wisatawan. Setelah berziarah disalah satu makam Wali Songo di kota Gresik dan wisata Bahari Lamongan, mereka selalu menunjungi deretan kios makanan khas Gresik dan pudak menjadi pilihan utama diantara makanan khas yang lain karena rasanya yang manis dan gurih. Selain itu, makanan khas Gresik ini tanpa bahan pengawet, jadi sangat aman untuk dikonsumsi dan mengandung gizi yang alami. Pudak terbuat dari tepung beras atau tepung sagu tetapi dalam usaha ini kami membuat pudak dari bahan utama tepung beras karena tepung beras lebih mudah didapat daripada tepung sagu.

Kata beras mengacu pada bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa *merang*) secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

Berikut ini komposisi beberapa gizi yang terkandung dalam beras dalam 100 gram, yaitu:

Tabel 1 Komposisi gizi beras dalam 100 gr

Zati Gizi	Beras
Energi (kkal)	178
Protein (g)	2,1
Lemak (g)	0,1
Karbohidrat (g)	40,6
Kalsium (mg)	5
Fosfor (mg)	22
Besi (mg)	0,5
Vitamin A (SI)	0
Vitamin B1 (mg)	0,02
Vitamin C (mg)	0
Air (g)	57

Sumber: Direktorat Gizi, Depkes RI (1992)

Pudak mempunyai rasa yang manis dan gurih yang lezat disertai dengan kandungan gizi yang kaya karbohidrat. Namun, hingga saat ini pudak bahan dasar beras hanya memiliki dua variasi rasa yaitu pudak rasa pandan dan pudak rasa gula merah. Agar terdapat variasi rasa yang lebih beragam, kami berinisiatif untuk membuat pudak aneka rasa dengan rasa durian, coklat, strawberi, dan nanas. Selain itu, kami juga mempertimbangkan antara kandungan yang terdapat dalam bahan dasar pudak tersebut serta rasanya yang manis dan gurih, pudak dengan ukuran sekepal tangan orang dewasa membuat orang yang memakannya terasa kenyang. Untuk itu, kami berinisiatif membuat pudak dengan ukuran yang lebih kecil, sehingga ini akan terlihat lebih unik dan terkesan lebih menarik dengan bentuknya yang mungil.

Sajian pudak yang lebih menarik dengan variasi rasa yang lebih beragam ini mempunyai peluang bisnis yang sangat bagus dan menarik untuk dikembangkan lebih luas sehingga dapat menjanjikan peluang usaha baru.

Industri pengolahan pudak mini aneka rasa ini berlokasi di kota Gresik karena memiliki jaringan pemasaran yang strategis. Di Gresik terdapat makam Sunan Malik Ibrahim dan Sunan Giri yang sering dikunjungi para peziarah atau wisatawan. Tetapi ketika skala usaha pengolahan pudak mini aneka rasa sudah besar, tidak menutup kemungkinan untuk didirikan di daerah lain yang memiliki potensi, seperti: daerah Jember, Tuban, Lamongan dan lain sebagainya.

Untuk terciptanya produk pudak mini lezat aneka rasa yang memiliki nilai jual lebih tinggi di masyarakat, yaitu memperhatikan proses produksinya agar kualitas produk terjaga dengan baik dengan memilih bahan-bahan yang berkualitas dengan menjalin hubungan kemitraan pedagang tepung beras dan kelapa. Bahan tersebut adalah bahan pokok dari pembuatan pudak yang harus mempunyai perhatian khusus karena sangat menentukan rasa dari pudak itu sendiri. Bahan baku tepung beras kami tidak mengolah beras menjadi tepung tetapi menggunakan tepung beras yang sudah diolah dari pabrik dengan kualitas

nasional yang tepat dalam pembuatan pudak mini lezat aneka rasa ini. Dan untuk kelapa kami memilih kelapa yang tua sehingga menghasilkan santan yang banyak. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pudak, yaitu: tepung beras, kelapa, telur, gula, dan garam. Cara pembuatannya yaitu pertama campur tepung beras, gula, dan telur dalam, suatu wadah. Kemudian olah kelapa menjadi santan lalu panaskan. Setelah santan tersebut panas tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam campur tepung beras, gula, dan telur, aduk sampai rata. Selanjutnya masukkan penambah rasa dan garam secukupnya ke dalam adonan tersebut. Terakhir masukkan adonan yang sudah jadi tersebut ke dalam bungkus daun jambe yang telah dijahit berbentuk kantong dan kukus selama tiga jam. Setelah matang angkat dan tiriskan hingga dingin. Setelah itu, ikat ujung bungkus pudak dengan tali rafia.

Kegiatan pemasaran mempunyai peran sangat penting dalam kelancaran suatu usaha. Lancar tidaknya usaha ini selain dilihat dari kualitas produk, juga tergantung dari bagaimana cara kita sebagai produsen memasarkannya dengan strategi yang baik. Dalam usaha ini kami melakukan dua cara pemasaran, yaitu pemasaran langsung dan pemasaran tidak langsung.

Kegiatan pemasaran langsung, yaitu memasarkan produk secara langsung kepada konsumen tanpa perantara lain. Cara ini dilakukan pada industri dengan kapasitas yang kecil atau secara skala rumah tangga. Keuntungan memperoleh laba dalam menggunakan jalur pemasaran ini lebih besar daripada pemasaran tidak langsung karena tidak memberikan jasa kepada pengecer atau distributor.

Kegiatan pemasaran tidak langsung, yaitu memasarkan produk melalui pengecer. Cara ini dilakukan dengan memasarkan atau menjual di tempat-tempat yang strategis, seperti lokasi di Jl. Veteran agar mudah dicapai oleh para wisatawan karena berada di jalur utama pintu keluar masuk Kota Gresik. Kemudian berlokasi di Jl. Sindujoyo jalan ini berada di pinggiran Kota Gresik, tepatnya di dekat kawasan Pasar Gresik agar mudah dicapai oleh masyarakat Gresik sendiri. Selain itu, di lokasi-lokasi yang dekat dengan makam Wali Songo di Gresik, seperti: Sunan Malik Ibrahim dan Sunan Giri. Di lokasi ini tidak kalah ramainya dengan lokasi sasaran yang lain karena banyak peziarah yang datang mengunjungi kios-kios kecil yang menjual makanan khas Gresik. Dalam kegiatan pemasaran ini, kami melakukan kerja sama dengan beberapa pedagang makanan khas Gresik. Hal ini dilakukan guna meminimalisir dana untuk membuat kios baru.

Selain proses produksi dan kegiatan pemasaran juga memperhatikan proses keuangan yaitu pengeluaran dan penerimaan kas serta perhitungan laba secara tepat. Pemasaran tidak langsung memperoleh keuntungan 30% dari harga produksi dan pemasaran langsung memperoleh keuntungan 50% dari harga produksi karena tidak memberikan jasa kepada pengecer. Pada bulan pertama terdapat modal awal yang diperoleh gabungan dari pinjaman universitas dan modal dari tim sendiri sebesar Rp 1.600.000, dengan modal tersebut secara maksimal kami dapat menghasilkan saldo Rp 775.000. Pada bulan-bulan berikutnya kami mendapat kucuran dana 100% dari dikti sehingga terdapat peningkatan produksi dan terjadinya peningkatan saldo secara signifikan. Hal tersebut me-

nunjukkan bahwa industri pengolahan pudak mini aneka rasa ini layak untuk menghadapi persaingan pasar.

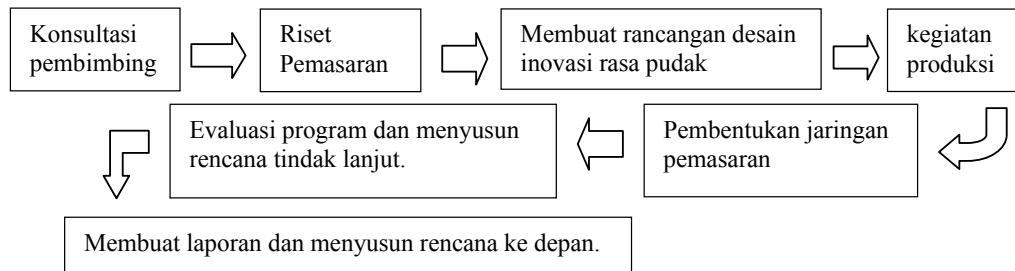
Ketika skala usaha pengolahan pudak mini lezat aneka rasa ini sudah besar maka kegiatan pemasarannya meluas sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru di Indonesia. Selain itu, peluang usaha pudak mini aneka rasa ini sangat menjanjikan bagi masyarakat karena produk ini merupakan inovasi baru yang masih belum ada di pasar. Sehingga dapat meningkatkan perkembangan usaha pengolahan pudak mini lezat aneka rasa dalam persaingan pasar.

Kegunaan pengolahan pudak mini aneka rasa dalam pelaksanaan program kewirausahaan ini bagi masyarakat, antara lain yaitu produk makanan yang berasal dari tepung beras yang baik untuk tubuh karena banyak mengandung karbohidrat dan tidak menggunakan pengwet dan menciptakan peluang usaha bagi masyarakat karena dapat membuka lapangan usaha. adapun manfaat bagi mahasiswa yaitu, meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menumbuhkan peluang usaha pudak mini aneka rasa. Serta bagi pengembangan keilmuan yaitu untuk mengetahui suatu hal yang baru sebagai pemicu pembuatan inovasi baru terhadap produk lain.

Tujuan yang akan dicapai dalam pelaksanaan program pengolahan pudak lezat aneka rasa, yaitu: (1) mengetahui pengolahan pudak mini lezat aneka rasa secara khusus agar mendapat nilai jual yang tinggi di masyarakat. (2) mengetahui strategi pemasaran yang dapat diterapkan agar memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam pengolahan pudak mini lezat aneka rasa. (3) mengetahui dampak ekonomis yang timbul dengan adanya pengolahan pudak mini lezat aneka rasa.

## METODE

Metode pelaksanaan program ini melalui beberapa prosedur yang dijabarkan sebagai berikut:



## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan pudak tidak semudah yang dibayangkan. Takaran dan proses pembuatan adonan tiap tahap harus tepat sesuai dengan resep yang ada. Pada proses pengolahan kelapa menjadi santan, pada saat pemanasan santan harus diaduk agar santan tidak sampai pecah. Selain itu, pengurangan antara hasil perasan santan dan ketika santan dipanaskan harus dilakukan dengan cermat, sehingga akan diperoleh ukuran santan yang diinginkan. Jika air santan yang dicampur dalam adonan terlalu banyak maka hasilnya akan lembek. Tapi jika sebaliknya hasilnya akan keras. Pengadukan adonan pada saat pencampuran santan dengan tepung beras juga perlu diperhatikan, frekuensi pengadukan harus cepat dan lama sehingga adonan menjadi rata dan kental. Hal ini dilakukan agar dapat menghasilkan pudak yang enak dengan tekstur yang lembut. Penuangan adonan pada bungkus daun jambe jangan sampai melebihi setengah dari bungkusnya, jika itu dilakukan pada saat pengukusan maka akan terjadi *pelluberan* pada adonan dan hasilnya tidak akan bagus. Terakhir pada pemilihan daun jambe harus selektif, daun jambe yang bagus akan menimbulkan rasa yang khas pada pudak. Selain itu juga, menghasilkan pudak yang menarik. Pengukusan tahap akhir pada pudak menggunakan api yang besar dan pengukusan harus benar-benar tertutup agar pemanasan pada pudak dapat optimal. Pada pengikatan bungkus pudak juga perlu keterampilan dan belajar. Pengikatan antara pudak yang satu dengan yang lain harus kencang agar tidak ada udara yang masuk ke dalam makanan sehingga pudak dapat terbentuk dengan baik.

Kami sedikit mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan pembungkus atau daun aren karena tidak mempunyai koneksi dengan orang yang menjual bahan pembungkus tersebut. Oleh karena itu, kami melakukan kerja sama dengan salah satu pedagang pudak guna memperoleh daun aren yang kami butuhkan dengan konsekuensi membayar sedikit lebih mahal dari yang dianggarkan sebelumnya.

Pada proses produksi awal kami menggunakan peralatan sendiri yang sederhana sehingga proses produksi berjalan dengan lambat. Tetapi, setelah dana turun sebesar 70% permasalahan tersebut dapat teratasi dengan baik di mana dengan dana tersebut kami membeli peralatan yang dibutuhkan dalam proses produksi. Hal tersebut sangat membantu proses produksi berjalan dengan baik.

Kami melakukan pembuatan pudak mini aneka rasa ini di Gresik karena merupakan kota pemasaran utama produk kami. Kami sempat mengalami kegagalan pada awal percobaan pembuatan pudak mini aneka rasa, baik dari segi rasa maupun kemasannya. Hasil produknya keras sehingga tidak enak untuk dimakan. Selain itu, untuk segi pengemasan kami belum cukup ahli dalam mengikat pudak tersebut menjadi satu sehingga bentuk kemasannya kurang terlihat *apik* dan rapi. Produknya yang keras terjadi mungkin karena pada tahap pencampuran adonan tepung beras dan santan terlalu kental sehingga pada tahap ini kami belum dapat untuk memasarkan atau sosialisasi produk ke masyarakat.

Dua minggu berikutnya, kami membuat kembali dan menjadikan kegagalan pada percobaan awal sebagai suatu pembelajaran bagi kami dalam pembuatan pudak mini aneka rasa untuk ke dua kalinya. Dan kami memutuskan untuk berguru pada salah satu pedagang pudak tentang pembuatan pudak agar tidak terjadi kegagalan lagi guna meminimalisir pengeluaran biaya yang sia-sia. Disini



kami sangat beruntung dapat melihat pembuatan pudak secara langsung dari yang ahli. Selain itu, kami juga diijinkan untuk melakukan pembuatan produk kami, *pudak mini lezat aneka rasa*, yang dituntun langsung oleh ahlinya. Dari awal proses pembuatan, pengemasan hingga pemasaran atau sosialisasi pada masyarakat sekitar di tempat tersebut. Sehingga disini kami banyak memperoleh pengetahuan pembuatan pudak yang sangat berharga.

Orang-orang yang terlibat dalam pembuatan produk ini adalah tim pengelolah usaha pudak mini aneka rasa sendiri, serta tidak lepas dari pihak pengusaha pudak, Ibu Hj. Soenarty dan Ibu Lulu yang telah memandu kami dalam pembuatan pudak dengan baik. Ibu Hj. Soenarty adalah pemilik toko pudak "Sindujoyo" di mana usaha beliau masih tergolong kecil karena proses produksi beliau masih tradisional. Dan Ibu Luluk adalah pemilik toko pudak "LL" yang proses produksi beliau tergolong modern, yang mana beliau telah mempunyai cabang di jalan Sindujoyo dan jalan Veteran. Dari kedua pengusaha pudak tersebut kami mengambil segi positif dan negatif tentang proses produksi sehingga kami mendapat banyak pelajaran dari dua jenis proses produksi tersebut.

Pada minggu pertama bulan Maret kami mencoba memulai untuk membuat produk dengan peralatan dan bahan yang tidak sangat kurang optimal karena dana dari dikti belum cair. Oleh karena itu, untuk sementara sumber dana pengelolaan usaha pudak mini aneka rasa hanya berasal dari para anggota tim. Kurangnya dana merupakan masalah yang signifikan yang mana sangat mempengaruhi kelancaran tahap proses produksi. Oleh karena itu, kami mengerahkan dana yang dimiliki dengan semaksimal mungkin yang digunakan sebagai modal awal. Dana yang terkumpul hanya sebesar Rp 600.000 di mana dana tersebut sangat terbatas dalam memenuhi proses produksi. Dana tersebut hanya cukup untuk memenuhi sedikit kebutuhan bahan-bahan dan transportasi kami pulang pergi ke Gresik-Malang. Permasalahan tersebut dapat teratasi pada minggu ke empat bulan Maret yaitu dengan turunnya dana pinjaman dari universitas sebesar Rp 1.000.000,00,-. Dana tersebut kami gunakan untuk membeli beberapa peralatan, serta kebutuhan pemasaran yang dibutuhkan sebagai investasi awal kami untuk memulai usaha ini selanjutnya. Dan setelah dana dari dikti turun 100%, usaha ini dapat berjalan dengan cukup baik.

Pudak yang dihasilkan dalam tiap kali produksi sebanyak 600 buah. Harga untuk setiap buah pudak Rp 1.450. Biaya produksi tiap kali proses sebesar Rp 546.500. Penjualan rata-rata pudak dalam satu bulan  $600 \times \text{Rp}1.450 = \text{Rp} 870.000$  dan rata-rata laba yang dihasilkan untuk satu bulan  $\text{Rp} 870.000 - \text{Rp} 546.500 = \text{Rp} 323.500$ . Sehingga usaha ini untuk mencapai BEP kurang lebih selama 18 bulan yaitu dengan biaya investasi Rp 6.000.000 dan kurang lebih keuntungan yang diperoleh untuk tiap bulannya Rp 323.500.

## **KESIMPULAN**

Memperhatikan tiap proses tahap pembuatan produk harus dengan cermat karena dalam tiap tahapnya mengandung makna, yang mempengaruhi hasil akhir dari produk yang dihasilkan. Metode membandingkan cara produksi tradisional dengan cara produksi modern sangat bermanfaat dalam pembuatan produk dengan inovasi yang baru. Hal ini dapat menghasikan proses pembuatan yang kombinasi

antara tradisional dan modern sehingga dapat menghasilkan produk yang unik dan menarik.

Kebersihan dan kualitas bahan mempunyai perhatian yang utama dalam proses produksi agar pengolahan pudak mini aneka rasa secara khusus mendapat nilai jual yang tinggi di masyarakat. Produk yang *higinis*, tanpa bahan pengawet, beragam rasa yang dihasilkan dan pengemasan unik. Selain itu, memasarkan produk dengan strategi pemasaran yang cukup baik sehingga dapat memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam pengolahan pudak mini lezat aneka rasa. Hal tersebut dapat menarik konsumen sehingga meningkatkan permintaan dan dapat menjadi bisnis baru yang menjanjikan peluang usaha.

Dalam menciptakan bisnis baru tidak selalu pada sesuatu yang baru dan modern. Namun, keunikan masing-masing daerah dapat memberikan peluang usaha. Salah satunya pada makanan, makanan khas setiap daerah mempunyai potensi atau peluang usaha yang cukup baik. Hanya saja bagaimana kita mengangkat potensi setiap keunikan yang dimiliki dan memberi inovasi-inovasi baru pada makanan khas tersebut sehingga memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat sekitar.

## DAFTAR PUSTAKA

Departemen Kesehatan. 2006. *Kandungan Gizi*. BKM Jawa Timur, (Online), (<http://www.bkpjatim.or.id/pages/penganekaragaman-pangan/aneka-pangan/jagung.php>, diakses 21 Februari 2008).

Elly. 2007. *Beras Makanan Pokok Sumber Protein*, (Online), (<http://mahadewi.blogsome.com/beras-makanan-pokok-sumber-protein>, diakses 21 Februari 2008).

Kompas. 1 Juli, 2008. *Ekonomi Gresik*, (Online), (<http://64.203.71.11/ver1/Ekonomi/0708/01/194126.htm>, diakses 20 Oktober 2009).

Lokononto, Dwi Eko. 2009. *Pudak Gresik*. Portal Jatim Media, (Online), (<http://www.beritajatim.com/detailnews.php>, diakses 20 Oktober 2009)

Media Wiki. 2009. *Makanan Indonesia*. Kabupaten Gresik, (Online), (<http://id.wikipedia.org/wiki/Pudak>, diakses 20 Oktober 2009).

Rachmaniyah, dkk. 2009. *Pengolahan Pudak Mni Lezat Aneka Rasa Menjadi Bisnis Baru yang Menjanjikan Peluang Usaha*. Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan didanai DIKTI tahun 2009. Universitas Negeri Malang.

Surya. 1 April, 2008. *Perajin Makanan Butuh Modal, Tak Semanis Pudak*, (Online), (<http://www.surya.co.id/web> Powered by Joomla!, diakses 20 Oktober 2009).

Watitem. 2008. *Pudak*. Watitem's blog, (Online),  
(<http://watitem.wordpress.com/2008/01/08/pudak/>, diakses 20 Oktober 2009).