PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

USAHA PEMBUATAN BAKSO KERANG BAKAR SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN KHAS TRENGGALEK

Bidang Kegiatan
PKM-AI

Disusun oleh:

ROBBI OKTADIANSYAH	904413475633/ 2004
BAGUS SOLAKSONO	305413481817/ 2005
HERNA WAHYU RAHMAWATI	207541408787/ 2007
MARENTYAS MIFTAHUL K	307432407587/ 2007

UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG

2010

HALAMAN PENGESAHAN USUL
PKM-AI

1. Judul Kegiatan : Usaha Pembuatan Bakso Kerang Bakar Sebagai Alternatif Makanan Khas Trenggalek
2. Bidang Kegiatan : (√) PKM-AI **( )**PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan /Penulis
   a. Nama Lengkap : Robbi Oktadiansyah
   b. NIM : 904413475633
   c. Jurusan/Program Studi : Manajemen/ Manajemen Keuangan
   d. Universitas : Universitas Negeri Malang
   e. Alamat Rumah : Jl. Kapi Sraba 10C/18 Sawojajar II Malang
   f. No telp/HP : 085234806363
   g. Alamat email : hiphop_indo@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana : 3 Orang
5. Dosen Pembimbing
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs.Agus Hermawan,M.Si. Grad.Dip. Mgt,M.Bus
   b. NIP : 196208141990011001
   c. Alamat Rumah : Perum Griya Santa A-18 Malang
   d. No Telp/HP : 0341 415399/ 081334535112

Menyetujui
a.n. Ketua Jurusan Manajemen

Malang, 30 Januari 2010
Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr.Budi Eko Sucipto, M.Pd, M.Si
NIP. 196410241988121002

Robbi Oktadiansyah
NIM. 904413475633

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Drs.Kadim Masjkur,M.Pd
NIP. 195412161981021001

Drs.Agus Hermawan,M.Si. M.Bus
NIP. 196208141990011001

USAHA PEMBUATAN BAKSO KERANG BAKAR SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN KHAS TRENGGALEK

Robbi Oktadiansyah, dkk, 2010.
FAKULTAS EKONOMI, UNIVERSITAS NEGERI MALANG

ABSTRAK

Bakso dan kerang adalah makanan dan binatang laut khas Trenggalek, Bakso dan kerang sangat digemari tidak hanya oleh masyarakat Trenggalek, tetapi masyarakat luar Trenggalek juga. Kota Trenggalek memiliki potensi Sumber Daya Alam yang cocok sebagai daerah peternakan dan pertanian karena itu bahan baku produksi bakso dan kerang sangat melimpah. Oleh karena itu diperlukan suatu inovasi baru untuk mengolah bakso dan kerang sebagai makanan khas Trenggalek. Telaah ini bertujuan untuk memotivasi mahasiswa, petani, dan peternak untuk mengembangkan usaha tersebut sehingga menambah added value pada bakso dan kerang, dan menciptakan peluang usaha baru dalam masyarakat.

Metode pembuatan bakso kerang adalah: 1. Penyiapan alat dan bahan yang diperlukan 2. Pembelian daging, kerang, sayur – sayuran dan bumbu yang di butuhkan 3. Membersihkan daging, kerang, sayur – sayuran dan bumbu yang di butuhkan Membuat adonan kerang 5. Membuat adonan menu pelengkap (gorengan, tahu, mie) 6. Membuat kuah bakso 7. Menyiapkan bahan penyaji (Saos, Kecap, Sambal) 8. Bakso kerang siap saji dan dipasarkan. Kegiatan ini menunjukkan signal yang positif dilihat dari omzet penjualan dan potensi pasar yang ada untuk mengembangkan produk bakso kerang sehingga dapat meningkatkan pendapatan, peternak maupun masyarakat, usaha ini akan lebih maju jika dari pihak pihak terkait berpartisipasi untuk mengembangkan dan terus melakukan suatu terobosan-terobosan kearah perbaikan dan kesempurnaan.

Kata kunci : Bakso kerang, Alternatif makanan khas, Kota Trenggalek.

ABSTRACT

Bakso and shellfish are special food and sea animal in Trenggalek. Bakso and shellfish are very interesting not only for Trenggalek society but also to the aother society. Trenggalek has potencial natural resources which is proper to be livestock and agricultural area to supply the materials to produce bakso and shellfish. So, it needs a new innovation to explore bakso and shellfish as special food of Trenggalek. This study is purposed to motivate the student, and farmer to develop this business so as to add the value of bakso and shellfish, and then to create the new business vacancy in the society.

The method to make shellfish bakso are: (1) preparation the tools and materials needed, (2) buying meat, shellfish, vegetables, and spices need, (3) washing the meat, shellfish, vegetables, and spices needed, (4) making the meat dough, (5) making the complete menu dough (gorengan, tahu, noodle) (6) making bakso liquid, (7) preparation of sauce, soy sauce, delicacy from chilies, (8) Shellfish bakso is ready to be served and sold. This programme show good response through the selling budget and marketing

potency to develop product of shellfish bakso to increase the budget of society. This business will be better if there is a continuity in innovation.

Key Words: Shellfish Bakso, Special Alternative Food, Trenggalek.

PENDAHULUAN

Trenggalek merupakan salah satu kota di Jawa Timur yang berada di daerah pantai dan memiliki sumber daya laut yang melimpah. Sumber daya laut di daerah Trenggalek beraneka ragam jenisnya. Salah satu potensi sumber daya laut yang banyak di budidayakan oleh nelayan di kota Trenggalek adalah kerang. Kerang merupakan salah satu jenis binatang laut yang cukup kaya akan protein hewani dan memiliki jumlah populasi yang banyak.

Kerang merupakan sumber protein hewani yang lengkap. Mengandung semua jenis asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak dapat dibuat di dalam tubuh, sehingga mutlak harus berasal dari makanan. Yang termasuk dalam kelompok asam amino esensial adalah: isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan, dan valinKerang juga kaya akan vitamin larut lemak (A, D, E, dan K), serta vitamin larut air (B1, B2, B6, B12, dan niasin). Selain itu, kerang merupakan sumber utama mineral yang dibutuhkan tubuh, seperti iodium (I), besi (Fe), seng (Zn), selenium (Se), kalsium (Ca), fosfor (P), kalium (K), flour (F), dan lain-lain. Bahkan, mineral dari makanan laut lebih mudah diserap tubuh daripada kacang-kacangan dan serealia (padi-padian).

Kerang sesungguhnya adalah sumber lemak yang aman. Kadar lemak dalam daging kerang tergolong rendah, yaitu 1,1 g per 100 g daging, lebih rendah dari kadar lemak belut (27 g), ikan tawes (13 g), bandeng (4,8 g), ekor kuning (4 g), kepiting (3,8 g).

Tabel. Kandungan zat gizi per 100 g daging kerang dan udang

Kandungan gizi	Kerang	Udang
Energi (kkal)	59	91
Protein (g)	8,0	21,0
Lemak (g)	1,1	0,2
Karbohidrat (g)	3,6	0,1
Kalsium (mg)	133	136
Fosfor (mg)	170	170
Besi (mg)	3,1	8,0
Vitamin A (SI)	300	60
Vitamin B1 (mg)	0,01	0,01
Air (g)	85,0	75,0

sumber: Direktorat Gizi Depkes (1992)

Dalam kelompok makanan asal laut, kadar kolesterol pada kerang memang tergolong cukup tinggi. Jika dibandingkan dengan daging ternak, jeroan, telur, dan otak, kadar kolesterol pada kerang lebih rendah.

Keunggulan kerang adalah memiliki kadar lemak total dan lemak jenuh yang rendah, tetapi kadar asam lemak tak jenuh {omega-3} cukup tinggi. Fungsi asam lemak omega-3 adalah meningkatkan kadar HDL (kolesterol baik), serta menurunkan LDL (kolesterol jahat) dan trrgliserida dalam darah

Namun pada kenyataannya kerang dengan jumlah yang melimpah tersebut belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat pesisir pantai. Hal ini karena masyarakat di sekitar pantai kurang mengerti bahwa kerang dapat diproduksi dengan berbagai macam variasi olahan produk.

Masyarakat pesisir pantai memanfaatkan kerang hanya sebatas dikonsumsi secara langsung tanpa memberikan nilai tambah di dalamnya. Misalnya hanya melalui proses perebusan, atau ditumis saja. Padahal jika memanfaatkan kerang menjadi suatu produk yang belum ada di pasaran, hal ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir pantai, serta dapat mengangkat nama Kota Trenggalek pada khususnya dan Jawa Timur pada umumnya.

Melihat fenomena tersebut, maka penulis berusaha untuk membuat olahan baru dari kerang namun tetap layak untuk dikonsumsi. Produk baru tersebut adalah bakso kerang bakar. Bakso merupakan salah satu makanan sampingan yang sering ditemui di daerah Trenggalek. Selama ini bakso yang banyak di pasaran adalah bakso yang berbahan dasar daging dari protein hewani yang lain, seperti daging sapi, ikan, dan ayam. Variasi baru bakso yang banyak bermunculan dewasa ini adalah bakso dengan penambahan buah. Tetapi bakso kerang bakar belum pernah dijumpai di pasaran, oleh sebab itu tim PKM kami mencoba menggali potensi daerah Trenggalek yang belum teroptimalkan.

Berdasarkan hal tersebut, dirasa sangat penting untuk membuka suatu peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat karena kemudahan mendapatkan bahan baku bakso. Selain hal tersebut, diharapkan bakso kerang bakar dapat dijadikan makanan khas kota Trenggalek, sehingga mampu dijadikan daya tarik kota Trenggalek selain tempat wisata yang lain.

Adapun tujuan dari program kreatifitas mahasiswa pada usaha pembuatan bakso kerang bakar diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Untuk mengetahui cara mengolah kerang dan bahan dasar bakso sehingga dapat dipadukan menjadi sajian bakso kerang bakar.
b. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang diterapkan pada bakso kerang bakar sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Kota Trenggalek dan dapat menjadi alternatif makanan khas Kota Trenggalek.
c. Untuk mengetahui dampak ekonomis yang timbul dengan adanya penjualan bakso kerang bakar.

METODE

a. Riset Market
b. Konsultasi dengan pembimbing mengenai proposal PKMK.
c. Membuat desain dengan rincian :
    1. Membuat inovasi rasa
    2. Membuat kemasan
    3. Membuat label produk.

d. Menyiapkan tempat, peralatan dan perlengkapan.
e. Melakukan kegiatan produksi.
f. Merintis jaringan pemasaran.
g. Evaluasi program membuat dan menyusun rencana tindak lanjut.
   Membuat laporan dan menyusun rencana ke depan

HASIL DAN PEMBAHASAN

.

Dalam pembuatan Bakso kerang bakar, tim PKM kami melakukan pembeliaan alat dan bahan yang di butuhkan. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Bakso kerang bakar terdiri dari alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan Bakso kerang bakar terdiri dari bahan pmbuatan bakso, bahan kuah bakso, dan bahan pembuatan pelengkap bakso

Bahan dasar dalam pembuatan bakso kerang bakar yaitu kerang, dan ikan Kakap, yang merupakan hasil laut masyarakat pesisir pantai. Penambahan buah Nanas dapat meningkatkan rasa dari bakso kerang itu sendiri. Pembuatan bakso kerang bakar pada dasarnya sama seperti pembuatan bakso biasa dalam sebuah industri makanan. Prinsipnya adalah dengan menambah dan mencampur kerang dengan ikan laut (ikan kakap) yang berfungsi sebagai pengikat produk bakso, agar mudah dibentuk bulatan bakso

Dalam hal proses pembuatan bakso kerang bakar, kendala yang ditemui adalah bakso kerang bakar yang sifatnya mudah hancur saat direbus, tekstur yang terlalu lunak dan tidak tahan lama (cepat basi), cita rasa bakso kerang bakar yang dirasa masih belum mempunyai ciri khas dan kuah bakso kerang bakar yang juga dirasa masih eneg dan belum mantap. Dalam hal pemasaran, kendala yang ditemui adalah sulitnya mendapatkan tempat penjualan yang strategis dengan harga sewa yang tidak terlalu mahal

Solusi yang paling tepat untuk mengatasi bakso mudah hancur saat direbus adalah dengan cara menambahkan putih telur ke dalam adonan bakso kerang bakar. Selain itu, adonan bakso kerang bakar tidak dibiarkan terlalu lama, dalam arti adonan yang sudah dibentuk langsung direbus, sehingga mengurangi risiko keluarnya lembeknya kerang yang lebih banyak yang dapat menyebabkan adonan menjadi mudah hancur saat direbus. Untuk kuah bakso, solusi agar tidak ‘eneg’ adalah dengan cara mengurangi gajih, proses perebusan dengan waktu yang lebih lama, bawang untuk bumbu kuah digoreng dan tumbuk, serta ditambahkan sedikit pala sebagai penguat rasa.

Banyaknya hasil budidaya kerang di daerah Trenggalek merupakan salah satu potensi dalam pengembangan bakso kerang bakar. Selain itu bakso kerang bakar ini masih belum ada di pasaran menyebabkan potensi usaha pembuatan bakso kerang bakar ini sangat menjanjikan. Cara pembuatan bakso kerang bakar yang mudah dan praktis menjadikan usaha bakso kerang bakar ini di masa mendatang akan sangat di minati oleh masyarakat luas. Produk bakso kerang bakar ini jika telah di kelola dengan baik dan profesional mempuyai potensi tidak hanya di kembangkan di kota Trenggalek saja. Namun juga bisa di kembangkan di daerah lain. Selain itu produk ini di harapkan mampu di pasarkan di pasar modern. Produk bakso kerang baker ini juga dapat di patenkan karena belum ada di pasaran sehingga akan mempunyai nilai tambah kepada mahasiswa penemu sabagai

penemu inovasi baru dan sebagai peluang usaha baru yang dapat menyerap ribuan tenaga kerja.

Analisis ekonomi yang kami lakukan selama proses produksi sampai dengan pemasaran yaitu menggunakan rumus Break Efent Point yaitu:

Tingkat Pengembalian *(BEP)*

Total Modal : Rp 5.750.000,00

Harga per unit : Rp. 5.000,00

Pendapatan per bulan:(Rp. 5.000,00 x 140x 24 hari) = Rp. 16.800.000,00 Rata-rata Biaya per bulan : Rp. 29.672.750,00: 2 bulan = Rp.14.836.375,00

Keuntungan per bulan = Rp. 1.963.625,00

BEP = Total modal awal

Keuntungan per bulan

= Rp 5.750.000,00

Rp 1.963.625,00

BEP = 2,9 bulan

Artinya dengan modal awal 5.750.000,00 maka dengan jangka waktu 2,9 bulan modal awal sudah kembali. hal ini mengindikasikan tingkat pengembalian tidak membutuhkan waktu lama.

Setelah cukup lama mencari solusi tempat penjualan, akhirnya kelompok kami mendapatkan tempat di Pasar Minggu Malang yang sangat setrategis. Hal ini terbukti dengan produk bakso kerang bakar yang selalu terjual habis. Dalam hal pemasaran, pelaksanaan pemasaran produk harus dilakukan lebih gencar dengan berbagai media promosi agar masyarakat tahu bahwa ada sebuah produk bakso kerang baker yang dapat dijadikan alternatif usaha baru dari hasil budidaya kerang. Strategi lain yang kami gunakan dalam pengembangan usaha bakso kerang baker ini adalah menggunakan *direct marketing* serta melakukan analisis SWOT terhadap produk bakso kerang bakar sehingga kita bisa lebih memahami keunggulan, kelemahan, ancaman dan peluang dalam pengembangan usaha bakso kerang bakar.

KESIMPULAN

a. Cara mengolah kerang dan bakso menjadi sajian bakso kerang bakar yaitu dengan menjadikan kerang sebagai bahan campuran adonan bakso dengan cara kerang yang diiris kasar dicampur bersama adonan bakso.
b. Kerang merupakan salah satu maanan laut mempunyai kelebihan yaitu sangat bagus dikonsumsi berbagai kelompok usia karena kaya akan protein, lemak, vitamin, dan juga mineral. Mineral yang terkandung di dalamnya antara lain adalah zat besi, seng, selenium, magnesium, dan juga iodium (Prof. DR. Made Astawan Ahli Teknologi Pangan dan Gizi).
c. Strategi pemasaran yang diterapkan pada bakso kerang bakar sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Kota Trenggalek dan dapat menjadi alternatif makanan khas Kota Trenggalek yaitu dengan cara promosi antara lain: penempelan brosur, penyebaran informasi dari mulut ke mulut, siaran radio, dan pemasangan *X-banner* pada saat penjualan di Pasar.

d. Dampak ekonomis yang muncul dari penjualan bakso apel yaitu harga jual yang bisa mencapai Rp.5000,00 per porsi bakso dengan biaya produksi sebesar Rp 4.600

Banyaknya kerang yang selama belum dioptimalkan dengan baik, sebaiknya segera dikembangkan untuk lebih meningkatkan nilai ekonomis dari kerang. Selain untuk meningkatkan pendapatan masyarakat juga dapat mengangkat citra Kota Trenggalek.

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Gizi Depkes. 1992

(www.kompas.com/swara/index.htm) diakses 5 Mei 2008

(damandiri.online.com) diakses 5 Mei 2008

(www.wikipedia.com) diakses 5 Mei 2008

Universitas Negeri Malang. 2000. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Skripsi, Tesis, Disertasi, Artikel, Makalah, Laporan Penelitian*. Edisi Keempat. Malang: Biro Administrasi Akademik, Perencanaan, dan Sistem Informasi bekerja sama dengan Penerbit Universitas Negeri Malang.

Oktadiansyah, Robbi. dkk. Program Kreatifitas Mahasiswa: *Usaha Pembuatan Bakso Kerang Bakar Sebagai Alternatif makanan Khas Trenggalek*. Malang: Universitas Negeri Malang.