

KERIPIK BAMBU: INOVASI MAHASISWA UM-PALOPO SEBAGAI UPAYA MEMBANGUN JIWA ENTERPRENEUR

**Edi Saputra S, Nuraini, Maudi Dian Tairas, Nova Vurba Sari,
Muh. Dimas Al Fikri, Suci Nur Fadilah, Andi Rizkiyah Hasbi, Sapar**

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
edis83380@gmail.com

Abstract

North Luwu Regency is an area with many bamboo burrows. The general public has long recognized bamboo juvenile tuna or bamboo shoots as a staple food. Rebus usually consists of alcohol or other foods. Apart from being delicious, bamboo shoots are rich in fiber and have a nutritious taste. Bamboo shoots contain protein, carbohydrates, meat without meat, and vitamins. Even so, there are still many general public who do not know about it and only a small number send it. Therefore, we UM-Palopo students do creative work which is currently known as the most economical innovation. The four main components of implementing this program are input, process (or production), output, and evaluation. The output program consists of market research conducted to verify the current state of the market. Here are some upcoming posts related to an idea. Selection of materials, provision of facilities, and meansstage.

Keywords: Chips, Bamboo Shoots, Bamboo.

Abstrak

Kabupaten Luwu Utara merupakan daerah yang banyak terdapat liang bambusa. Masyarakat umum sudah lama mengenal tuna muda bambu atau rebung sebagai makanan pokok. Rebus biasanya terdiri dari alkohol atau makanan lain. Selain Lezat, Rebung Kaya Serat, dan Bergizi Rasa. Rebung mengandung protein, karbohidrat, daging tanpa daging, dan vitamin. Meskipun demikian, masih banyak masyarakat umum yang tidak mengetahuinya dan hanya sebagian kecil yang mengirimkannya. Oleh karena itu, Kami Mahasiswa UM-Palopo melakukan karya kreatif yang saat ini dikenal sebagai inovasi yang paling ekonomis. Empat komponen utama pelaksanaan program ini adalah input, proses (atau produksi), output, dan evaluasi. Program keluaran terdiri dari penelitian dari pasar yang dilakukan untuk memverifikasi keadaan pasar saat ini. Berikut adalah beberapa tulisan yang akan datang terkait dengan sebuah ide. Pemilihan bahan, penyediaan fasilitas, dan sarana.

Kata kunci: Keripik, Rebung, Bambu.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Rebung adalah bambu tuna muda yang muncul di pangkal pantat. Bagian dari bambu inilah yang kemudian digunakan orang sebagai bekal makanan. Ikan tuna mudfish yang dimaksud mudah dikonsumsi dan diletakkan di piring berisi kaldu. Dalam bahasa Inggris, "rebung" disebut sebagai "pucuk bambu". Rebung

tumbuh pada pangkal tas rumpun bambu. Terbuat dari getah dan bagian terluarnya sering terkelupas oleh lutut (rambut bambu), yang dapat menyebabkan gatal saat kulit mengalami iritasi. Tumbuhan yang dimaksud diklasifikasikan sebagai berikut dalam botani Monocotyle doneae, ordo Graminales, subfamili Dendrocalamae, genus Dendrocalamus,

dan spesies *Dendrocalamus asper*.(Fauzi, 2017)

Bagian Timur Indonesia merupakan lokasi yang memiliki potensi bambu riuh dan lincah. Sulawesi merupakan daerah penghasil bambu terbesar di Indonesia dan merupakan lokasi di mana beberapa jenis bambu dapat ditemukan. Ada lebih dari 140 jenis bambu di Indonesia.Hingmadi menegaskan bahwa 88 jenis bambu asli Indonesia. Beragamnya jenis bamb yang ada saat ini menyebabkan penggunaan bamb semakin beraga.(Jannah et al., 2019).

Rebung memiliki beberapa komponen gizi yang bermanfaat, selain itu juga mengandung zat gizi antara lain protein, karbohidrat, dan beberapa mineral. Rebung memiliki kandungan protein yang cukup signifikan yaitu 1,49–4,04 g dengan perbandingan 2,65 g per 100 g rebung segar. Diketahui bahwa serat dalam rebung bambu berkisar antara 6 sampai 8 gram per 100 gram rebung. Rebung dikenal memiliki kandungan lemak yang kaya rasa, sehingga cocok untuk yang sedang diet. Komponen super terbaik berikutnya pada rebung mentah adalah udara dengan persentase 85,63%. Selain itu, kandungan protein, lemak, dan karbohidrat rebung tidak jauh berbeda dengan jenis makanan lainnya. Selain itu, rebung kaya akan mengandung potasium dan serat. Rebung mengandung 533 miligram kalsium per 100 gramnya. Makanan yang kaya serat dengan 400 mg potasium per hari dapat mengurangi risiko stroke..(Dede, 2022)

Bambu dapat ditemukan dalam berbagai kondisi lingkungan dan doktrin hukum. Ada beberapa spesies bambu yang diketahui toleran terhadap salinitas. *Dendrocalamus strictus* dan *Bambusa* diketahui toleran terhadap garam dengan konsentrasi NaCl maksimum 50 mM dan dapat digunakan

sebagai udara dan tanah penjernihan. Selain itu, tuna bambu muda atau rebung dapat diubah menjadi makanan atau bahkan obat konvensional dan alami. Rebung merupakan satu-satunya serat penyusun tunggal yang dapat digunakan sebagai nutraceutical.(Okfrianti et al., 2021)

Rebung termasuk dalam kategori sayuran karena memiliki beberapa komponen yang bermanfaat bagi kesehatan. Meski rebung sudah lama menjadi bahan masakan yang populer, namun tidak banyak orang yang tahu cara memanfaatkannya sebagai hidangan yang menghasilkan cita rasa gurih dan renyah. Rebung, atau tuna muda dari akar pohon bambu, memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis pangan lainnya, dengan keripik menjadi yang paling terkenal. Karbohidrat yang relatif kuat dan mengandung garam. Oleh karena itu, rebung akan menjadi sangat renyah jika dijadikan keripik..(Irfadillah Effendi, 2020)

Ada dua jenis bambu yang sering dipanen saat gelap gulita, kebanyakan untuk rebung, yaitu bambu ampel gading.Kedua jenis bambu tersebut di atas memiliki keunggulan dibandingkan jenis bambu sejenis yaitu tumbuh rebungnya tidak berfluktuasi dengan musim sehingga dapat dipanen kapan saja dibutuhkan. Sebagian besar penduduk sering menggunakan rebung sebagai sayur, gulai, dan lain-lain, tetapi juga dapat disulap menjadi hidangan berbentuk cincin yang lezat dan khas yang disebut kripik rebung.(Sundari et al., 2022)

Keripik Rebung masih mendapatkan popularitas di kalangan masyarakat umum karena tidak banyak tempat untuk menemukannya. Oleh karena itu, ini adalah kesempatan yang baik bagi kami untuk meluncurkan proyek ini. Banyak orang yang sudah

mulai menggunakan model bisnis keripik rebung, namun tidak ada manfaatnya. Ketelatenan, kesabaran, dan strategi yang tepat untuk menjalankan usaha perlu mampu bersaing di tengah pengusaha lainnya dalam menjalankan bisnis keripik rebung ini. Selain itu, memulai bisnis ini dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan..(Rizky & Mavianti, 2019)

Makanan Kemasan Keripik Rebung yang dilambangkan dengan khas selalu memiliki gizi yang baik untuk tubuh. Namun, kekhawatiran yang diangkat oleh gizi melampaui makanan sehari-hari; mereka juga harus bagaimana cara mendapatkan dan menyiapkan makanan agar gizinya tetap ada dan bermanfaat bagi tubuh. Proses membangun dan menyiapkan makanan tidak sehat tidak hanya terkait dengan timbulnya penyakit, tetapi juga dengan perkembangannya..(Guanabara et al., n.d.)

Kemasan juga menjadi salah satu daya dukung dalam industri untuk meningkatkan nilai jual produk. Pengemasan makanan yang menarik dapat menambah nilai jual, image, dan brand suatu bisnis. Selain itu juga, ada beberapa manfaat lain dari kemasan makanan yaitu melindungi makanan agar tidak cepat rusak, melindungi makanan dari kotoran dan debu, mempermudah konsumen dalam membeli produk, memperluas pemasaran produk, sarana informasi atau iklan, dan sebagai identitas produk.(Listiani et al., 2022)

Setiap bisnis atau usaha yang diluncurkan selalu mengandung risiko dan ketidakpastian. Ini juga terkait dengan kebutuhan individu yang terus-menerus akan dorongan selama bekerja. Indikator adanya risiko dalam suatu strategi bisnis tertentu dapat dilihat dengan adanya variasi atau fluktuasi,

seperti fluktuasi kualitas produk, harga, atau laba yang dilaporkan oleh pihak yang mengambil keputusan. Untuk menetapkan strategi sebagai pertahanan terhadap potensi risiko, orang yang membuat keputusan juga harus menentukan tingkat risiko bisnis..(Parianti, 2017)

Mengembangkan kreativitas siswa penting karena akan membantu mereka belajar mengajukan pertanyaan yang menantang dan mencari solusi baru untuk berbagai masalah yang muncul. Karena itu, sangat penting untuk menyediakan sumber daya dan fasilitas yang tepat untuk menumbuhkan kreativitas siswa. Jiwa entrepreneur adalah kemampuan dan kapasitas seseorang untuk mencari peluang dan mengerahkan kemauan untuk mengejar tujuan-tujuan penting, karena ini akan memungkinkan mereka untuk memajukan diri menjadi pemimpin bisnis di masa depan..(Kurniawati et al., 2022)

Tujuan Dan Pemanfaatan Kegiatan

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

- a) Membangkitkan mahasiswa dalam berwirausaha untuk proses bambu muda (rebung) menjadi camilan yang bernilai jual.
- b) Mahasiswa dapat mengembangkan pendekatan bisnis yang segar dan dengan demikian dapat mengurangi responsivitas.
- c) Dengan proses keterampilan wirausaha melalui kreasi keripik rebung, mahasiswa akan belajar bagaimana menemukan peluang dan mengembangkan ide-ide inovatif untuk

mengembangkan usaha atau organisasi mereka.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan proses program ini yaitu masyarakat Luwu Utara dan para mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di kabupaten Luwu Utara, lokasi ini dipilih karena memiliki ruang yang cukup serta didukung pusat keramaian, di daerah ini juga sangat mudah untuk mencari bahan baku.

Metode yang Digunakan

Adapun proses yang digunakan dalam kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

1. Tahap 1 (Input)

Sebelum memulai proyek ini, kami melakukan riset pasar yang lebih menyeluruh untuk memahami keadaan pasar saat ini, preferensi konsumen, dan sejumlah jenis produk yang berbeda sehingga kami dapat menentukan harga yang sesuai dengan kemampuan ekonomi masyarakat umum.

Setelah melakukan survei pasar, langkah selanjutnya adalah melakukan studi tentang usaha bisnis yang akan kita mulai. Kajian tentang usaha usaha ini dilakukan agar dapat diketahui kemungkinan bahwa usaha tersebut memiliki kecenderungan jangka panjang. Pada titik ini, analisis ekonomi sangat penting agar kami dapat melihat seberapa menguntungkan tindakan kami saat ini dan memahami potensi bisnis kami dari perspektif jangka peluang.

Langkah ketiga adalah pengadaan bahan dan penyediaan ruang, serta penyediaan sarana dan prasarana,

agar dapat mengatur proses produksi. Langkah ini merupakan langkah awal yang harus dilakukan untuk mendirikan usaha Keripik Bambu.

2. Tahap 2 (Proses)

Kegiatan pembuatan Keripik Bambu dilakukan pada bulan Februari 2023, yaitu:

1. Bambu muda biasanya di beli di pasar.
2. Bambu muda, tepung terigu ,minyak goreng ,garam, cabai bubuk dan bumbu balado.
3. Langkah pertama, siapkan bahan dan juga peralatan yang digunakan untuk membuat Keripik Bambu muda, selanjutnya cuci hingga bersih rebung. Setelah rebung dicuci, kupas rebung hingga bersih dari gelugutnya, kemudian potong menjadi 2 bagian dan iris tipis rebung. Masukkan irisan rebung ke dalam baskom yang berisi air garam kemudian rendam selama 30 menit pastikan semua irisan terendam dalam air. Lalu buat adonan dari tepung terigu. Siapkan wajan penggorengan kemudian tuangkan minyak kedalam wajan, jika minyak sudah panas masukan irisan rebung yang telah dicampur dengan adonan, goreng hingga rebung berwarna kecoklatan kemudian tiriskan dan diamkan hingga rebung dingin, kemudian taburkan bumbu penambah rasa, aduk secarah pelan-pelan sampai bumbu itu merata. Setelah itu keripik siap untuk dikemas.

3. Tahap 3 (Output)

Output Keluaran Produk

program kreatif yang paling terkenal adalah Keripik Bambu Muda (Rebung), yang memiliki beberapa manfaat kesehatan karena kandungan nutrisinya yang melimpah antara lain protein, fosfor, besi, dan kalium. Rebung adalah satu-satunya sayuran yang harganya sangat murah di toko-toko. Karena itu, rebung kini menjadi pilihan utama bagi masyarakat yang ingin menyantap makanan sehat dengan harga terjangkau. Rebung juga sangat mudah digunakan dalam situasi sehari-hari karena melimpah di daerah tropis seperti Indonesia. Situasi saat ini menyebabkan rebung disalahartikan sebagai produk yang serupa tetapi berbeda, sehingga harganya tidak terlalu tinggi. Sampai saat ini, rebung merupakan satu-satunya makanan yang sangat aman dikonsumsi karena murah, mudah didapat, dan dikemas dengan nutrisi.

4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tindakan ini akan dilakukan setelah produksi produk Keripik Bambu selesai. Di akhir pertemuan, kita akan berbicara tentang masalah spesifik yang mencegah pelanggan membeli produk kita dan yang menyebabkan bisnis kita berpotensi gagal mencapai target keuntungan dan pertumbuhannya

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum memulai proyek ini, kami melakukan riset pasar yang lebih menyeluruh untuk memahami keadaan pasar saat ini, preferensi konsumen, dan sejumlah produk terkait sehingga kami dapat menentukan harga yang sesuai agar sejalan dengan sarana masyarakat umum. penghidupan.

Setelah melakukan survei pasar, langkah selanjutnya adalah melakukan studi tentang usaha bisnis yang akan kita mulai. Kajian tentang usaha usaha

ini dilakukan agar dapat diketahui kemungkinan bahwa usaha tersebut memiliki kecenderungan jangka panjang. Pada titik ini, analisis ekonomi sangat penting agar kami dapat melihat seberapa menguntungkan tindakan kami saat ini dan memahami potensi bisnis kami dari perspektif jangka peluang.

Terakhir, langkah ketiga adalah mendapatkan bahan, menyewa tempat, dan menyediakan staf beserta sarana dan prasarana untuk memulai proses produksi.

Ada satu hasil dan rekomendasi khusus yang menjelaskan dan menekankan pentingnya menggunakan bahan nyata:



Gambar: Keripik Rebung

2. Proses

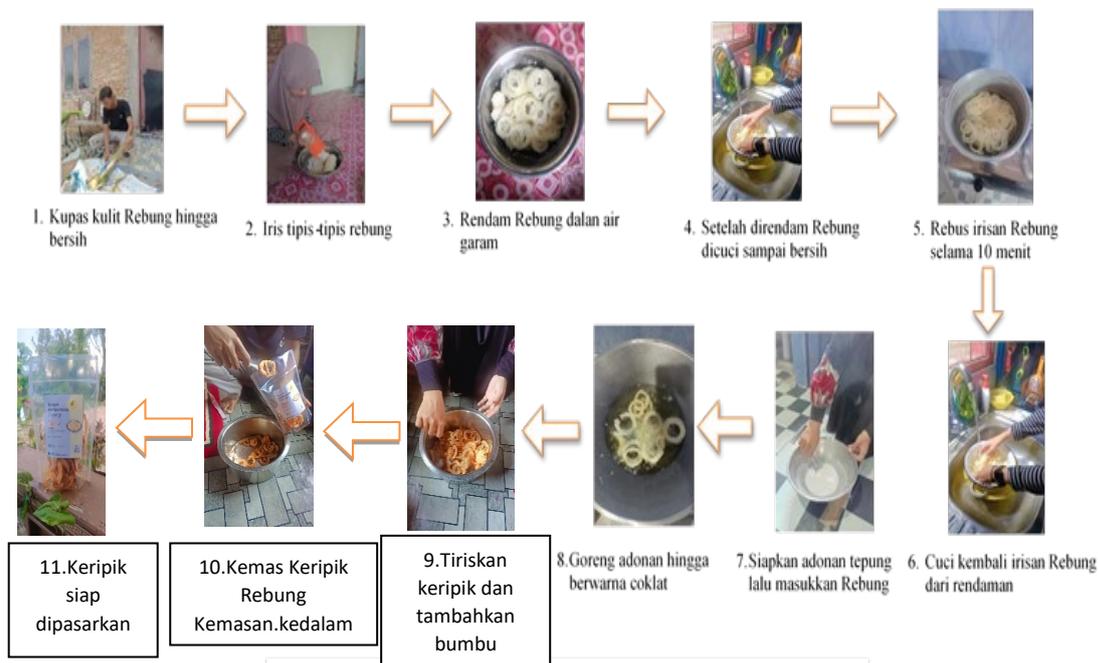
Berikut yang harus dilakukan sebagai bagian dari proses produksi Keripik Bambu:

1. Pertama, ikal rambut hingga bersih
2. Selanjutnya, ikal rambut ikal dan rendam dalam air garam selama 30 menit
3. Selanjutnya, tiup air rendaman garam, dilanjutkan dengan cuci rebung hingga bersih. Setelah itu, terdengar hembusan angin dan suara serempak, dan hitungan mencapai 5. Kemudian,

4. Lalu siapkan adonan dari tepung terigu
5. Setelah itu masukan rebung

6. Kemudian goreng rebung hingga berwarna kecoklatan
7. Lalu tiriskan dan tambahkan bumbu penyedap rasa
8. Terakhir kemas
9. Dan Keripik Bambu (Rebung) siap di pasarkan.

PROSES PEMBUATAN



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Rebung

3. Output

Keluaran Keluaran dari program kreatif yang dimaksud adalah Keripik Bambu yang mengandung beberapa nutrisi penting untuk kesehatan, antara lain protein, Rebung adalah satu-satunya sayuran yang harganya sangat murah di toko-toko. Karena itu, rebung kini menjadi pilihan utama bagi masyarakat yang ingin menyantap makanan sehat dengan harga terjangkau. Rebung juga sangat mudah digunakan dalam situasi sehari-hari karena melimpah di daerah tropis seperti Indonesia. Situasi saat ini menyebabkan rebung disalahartikan sebagai produk yang serupa tetapi

berbeda, sehingga harganya tidak terlalu tinggi. Rebung adalah satu-satunya makanan dalam situasi ini yang sangat aman dikonsumsi karena harganya terjangkau, mudah ditemukan di toko, dan memberikan nutrisi.

Adapun hasil Keripik Bambu dari ini adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Output Keripik Bambu

4. Evaluasi

Tahap Ini mungkin dilakukan setelah proses produksi Keripik Bambu. Di akhir pertemuan ini, kita akan berbicara tentang banyak masalah yang mencegah pelanggan membeli produk kita dan yang mencegah bisnis kita mencapai keuntungan dan sasaran pertumbuhan yang telah ditetapkan. Evaluasi tersebut meliputi kualitas produk dan kegunaan Keripik Bambu, biaya pembelian bahan baku Keripik Bambu, harga pembelian Keripik Bambu, dan lokasi tempat distribusi produk Keripik Bambu

Berikut adalah dokumentasi pemasaran produk camilan Keripik Bambu secara online dan offline:



Gambar 4. Dokumentasi pemasaran secara offline



Gambar 5. Dokumentasi pemasaran secara online

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi dari bambu muda menjadi Produk Camilan Keripik Bambu yang sangat berguna untuk

kesehatan, dan dapat membangun jiwa Entrepreneur, produk Camilan Keripik Bambu ini perlu berinovasi, dan memperluas jangkauan pemasaran produk Camilan Keripik Bambu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada bapak dosen kami yang banyak membantu kami saat kami menulis artikel ini. Kami Ucapan terima kasih juga kepada teman-teman satu kelompok yang terlibat yang terlibat dalam proses pembuatan artikel ini sehingga dapat terungkap tepat waktu, serta ucapan terima kasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberikan saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR REFERENSI

- Dede, V. (2022). BAHAN BAKU KERUPUK REBUNG SKRIPSI Fauzi, H. M. (2017). Upaya Mengembangkan Jiwa Kewirausahaan Ibu Rumah Tangga di Desa Alasmalang Dalam Pengeksplorasian Rebung Sebagai Kripik. *Integritas Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 20–28. <https://unars.ac.id/ojs/index.php/integritas/article/view/69>
- Guanabara, E., Ltda, K., Guanabara, E., & Ltda, K. (n.d.). ANALISIS KANDUNGAN VITAMIN A DAN C KERIPIK NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* I.) PRODUKSI INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KABUPATEN TOLITOLI. 151–158.
- Irafadillah Effendi, D. (2020). *Global Science Society: Jurnal Ilmiah*

- Pengabdian Kepada Masyarakat
PELATIHAN PEMBUATAN
KERIPIK REBUNG DI DESA
BIREM RAYEUK
KABUPATEN ACEH TIMUR
TRAINING OF MAKING
BAMBOO SHOOT CHIPS IN
BIREM RAYEUK VILLAGE,
EAST ACEH DISTRICT. *Gss*,
2(2), 2685–2497.
- Jannah, M., Baharuddin, B., &
Taskirawati, I. (2019). Potensi
Dan Pemanfaatan Tanaman
Bambu Pada Lahan Masyarakat
Di Desa Kading Kabupaten
Baru. *Perennial*, 15(2), 87.
<https://doi.org/10.24259/perennial.v15i2.7455>
- Kurniawati, W., Agil Rasyid, A R, S.,
Kusuma, P. A., Fatma Nur, A.,
& Fadhila, A. R. (2022).
Keripik Rebung : Kreativitas
Mahasiswa Pgsd Sebagai Upaya
Untuk Membentuk Jiwa
Enterpreneur. 02, 135–143.
- Listiani, W., Purwati, T., &
Sefaverdiana, P. V. (2022).
Pendampingan Pemasaran
Usaha Keripik Pisang Ambon “
BILQIS ” di Kota Malang
Pendahuluan. *Madaniya*, 3(3),
533–542.
- Okfrianti, Y., Herison, C., Fahrurrozi,
F., & Budiyanto, B. (2021). The
Potencial of Bamboo Shoot for
Health. *AGRITEPA: Jurnal
Ilmu Dan Teknologi Pertanian*,
8(2), 114–122.
<https://doi.org/10.37676/agritepa.v8i2.1471>
- Parianti, E. (2017). Analisis
pengendalian resiko pada usaha
keripik singkong. *Jurnal
Manajemen Magister*, 03(01),
32–41.
- Rizky, R. N., & Mavianti. (2019).
Keripik Kelapa : Peluang Usaha
Baru di Dusun 3 Tanjung
- Anom, Deli Serdang. Proseding
Seminar Nasional
Kewirausahaan, 1(1), 311–318.
<https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3633>
- Sundari, S., Nurhidayat, S. C. E.,
Rudiyanto, B., & Kusuma, A.
A. (2022). Pengabdian
Integritas : Jurnal Pengabdian.
Pengabdian, 6(1), 339–347.