

BASRENG (BAKSO GORENG) SEBAGAI GERBANG KECERDASAN DALAM MENUMBUHKAN INOVASI DAN KREATIVITAS MAHASISWA

**Rosalia Deflora Nona, Eufemia Atika Wao, Yuliana Daka Kendo, Novita Sari,
Cresensiana Theresia Yunita Kue, Natalia Peni, Maria Fatima Mei**

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Flores,
cresensianatheresia@gmail.com

Abstract

The Student Entrepreneurship Creativity Program (PKM - K) is a student creativity program in creating business activities. Through the PKM - K program students have ample opportunities to realize creative product ideas. Indonesia is a country that has diverse cultural levels. In addition, Indonesia offers a wide range of culinary delights, including meatballs, as a result of its diverse culinary traditions. Meatballs are a typical Indonesian dish that enjoys widespread popularity among individuals. They consist of meatballs made by combining tapioca flour and ground fresh meat. Nowadays, many meatballs have been innovated into snacks, one of which is Basreng. Basreng itself is a snack made from processed fish meatballs or beef meatballs, sliced thinly and then fried. Basreng is currently served with varying levels of spiciness. Apart from various flavors, basreng can also be fried dry or half-cooked. If it is dry fried it will taste crunchy like crackers and if it is half cooked it will feel chewy when chewed.

Keywords: Meatballs, Basreng, Flavor Variants.

Abstrak

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM - K) merupakan program yang mendorong mahasiswa untuk menciptakan kegiatan wirausaha. Melalui program PKM - K mahasiswa memiliki peluang yang luas untuk mengimplementasikan ide kreatif dalam menciptakan produk. Indonesia adalah salah satu negara yang kaya akan keanekaragaman budaya. Oleh karena itu, Indonesia juga memiliki beragam jenis makanan atau jajanan salah satunya adalah Bakso. Bakso merupakan makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang dan juga suatu makanan berbentuk bola daging, bola ini dibuat dengan menggunakan bahan campuran tepung tapioka dan daging segar yang telah digiling. Pada zaman sekarang, bakso banyak diinovasikan menjadi suatu cemilan yaitu salah satunya Basreng. Basreng sendiri adalah suatu cemilan yang terbuat dari olahan bakso ikan atau bakso sapi di iris tipis kemudian digoreng. Saat ini, basreng disajikan dalam berbagai tingkat kepedasan yang berbeda. Selain variasi rasa, basreng juga dapat digoreng hingga kering atau setengah matang. Ketika digoreng hingga kering, teksturnya menjadi renyah seperti kerupuk, sedangkan jika setengah matang, teksturnya akan terasa kenyal bila dikunyah.

Keywords: Bakso, Basreng, Varian Rasa.

PENDAHULUAN

Makanan jajanan menurut Food and Agriculture Organization (FAO) menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2015), makanan

dan minuman jajanan didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang disiapkandan dijual oleh pedagang atau keranjang di jalan-jalan dan tempat-tempatperayaan umum lainnya. Makanan dan minuman ini langsung

dimakan atau tanpa persiapan atau pengolahan tambahan. Karena merupakan komponen dari istilah "snack food", maka tidak jauh berbeda dengan istilah "junk food", "fastfood", dan "street food" dalam arti. Minuman, makanan kecil (juga dikenal sebagai makanan), dan makanan lengkap adalah contoh makanan ringan. Jajanan adalah makanan yang sudah matang dan siap disantap di pasar dan dijajakan dipinggir jalan atau di tempat biasa. (Syam et al., 2018).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Jajanan adalah makanan dan minuman siap saji yang disiapkan oleh pedagang makanan di daerah pemasaran, dan dijual kepada masyarakat umum, tidak hanya di jasa boga, restoran, atau hotel. Jajanan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap partisipasi bonus dan asupan vitamin, khususnya energi. Penting untuk Saat menyusun untuk mendapatkan makanan yaitu memperhatikan pemilihan bahan makanan, peralatan pengemasan makanan, cara penyajian dan penyajian, strategi pengepakan dan pendistribusian, serta cara pengemasan makanan berkualitas tinggi dan bernilai gizi tinggi.

Makanan ringan telah menjadi komponen yang tidak terelakkan dalam kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Hampir semua kelompok sosial dan kelas sosial memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan ringan. Kandungan gizi dalam makanan ringan sangat bervariasi, tergantung pada jenis bahan dasar dan porsi yang dikonsumsi. Tingkat konsumsi makanan ringan akan berdampak pada kecukupan zat gizi dalam status gizi seseorang. (Titi, 2014) Indonesia memiliki beraneka ragam jajanan salah satunya

jajanan yang diolah dari bakso. Bakso merupakan salah satu produk tradisional berbahan dasar daging khas Indonesia yang sangat digrandungi oleh seluruh lapisan masyarakat, terutama generasi muda, serta memiliki nilai gizi yang tinggi karena kaya akan kandungan protein hewani. Biasanya bakso terbuat dari daging sapi. Bahan baku pembuatan bakso dapat diperoleh dari berbagai jenis daging ternak seperti ayam dan ikan, (A Heryati et al, 2020). Bakso yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah bakso sapi, bakso ayam, bakso udang, dan bakso ikan. Biasanya bakso dibentuk menjadi bola-bola bulat menyerupai bola. Rasanya yang lezat dan tekstur bakso yang kenyal membuatnya digemari baik oleh anak-anak maupun orang dewasa. Bakso biasa diolah dalam berbagai macam masakan seperti sop bakso, bakso bakar, sate bakso, bakso tumis, dan berbagai macam masakan bakso lainnya. Namun kali ini, kami akan mengkreasikan bakso menjadi BASRENG (Bakso Goreng) dan bakso yang dipergunkan ialah bakso sapi dan bakso ikan. Ikan dikenal kaya akan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung, sedangkan daging sapi mengandung protein tingkat tinggi, serta zat besi dan vitamin B12 yang penting bagi tubuh (Rabiah et al, 2022; dkk).

Basreng, juga dikenal sebagai bakso goreng, adalah makanan ringan populer yang terbuat dari olahan bakso yang diiris tipis dan digoreng. Dengan menggoreng bakso, kita bisa memberikan sentuhan baru pada cita rasa bakso yang sudah nikmat. Bakso yang digoreng akan memiliki tekstur kering dan renyah diluar, namun tetap lembut dan gurih didalam. Basreng juga berfungsi sebagai camilan renyah yang dapat dikonsumsi sebagai

makanan ringan. Pembuatan bakso goreng dapat dilakukan secara manual sehingga menghasilkan kualitas yang bervariasi. Jajanan atau makanan olahan ini selalu banyak peminatnya, baik sebagai camilan maupun lainnya, disukai oleh semua kalangan usia. Mengingat keunikan dan kekhasan bakso goreng, maka kami memutuskan untuk mengembangkan jajanan ini dengan mengolahnya lebih lanjut sehingga tercipta cita rasa yang berbeda tanpa mengurangi ciri khas dari basreng itu sendiri. Kami hanya menambahkan bumbu alami untuk meningkatkan rasanya. Di masyarakat umum, makanan ini mungkin belum dikenal, oleh karena itu kami bermaksud memperkenalkan jajanan baru bernama “BASRENG LIMA PUTRI”, yang memiliki rasa daun jeruk original, pedas, dan ekstra pedas. Bisnis basreng sebenarnya bisa dimulai dengan langkah yang sangat mudah. Proses pembuatan basreng juga memerlukan berbagai peralatan rumah tangga. Bisnis basreng juga bisa dibidang sangat sukses sehingga sangat menjanjikan untuk masa depan. Memanfaatkan peluang bisnis basreng juga menjadi pilihan bisnis yang cocok karena sangat menjanjikan bila dijalankan. Hal ini disebabkan olahan basreng mempunyai banyak penggemar di masyarakat. Adapun tujuan dari kegiatan ini, yakni; Untuk BASRENG (Bakso Goreng) dalam menumbuhkan inovasi dan kreativitas mahasiswa dan Untuk mengetahui bentuk pemasaran yang direncanakan guna menumbuhkan inovasi dan kreativitas mahasiswa.

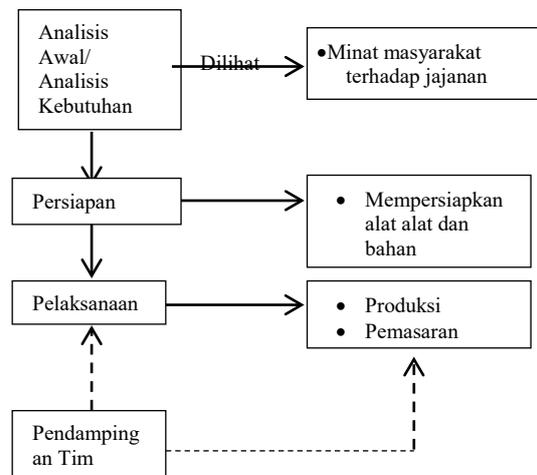
METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah studi literatur, yaitu menganalisis berbagai jurnal tentang basreng dan metode produksi serta

pemasarannya melali digital E-commerce. Temuan tersebut kemudian disajikan dalam bentuk deskriptif, dilengkapi dengan analisis dari tinjauan pustaka dan hasil penelitian yang relevan. Temuan tinjauan pustaka akan digunakan untuk memperkuat dan mengidentifikasi pembahasan mengenai Basreng dengan pemanfaatan E-commerce digital untuk penjualan.

Dalam penelitian ini kami telah menyiapkan peralatan dan bahan yang diperlukan sesuai dengan literatur yang ada, selanjutnya kami memproduksinya dan yang terakhir pemasaran dengan cara pemasarannya menggunakan online melalui media social seperti instagran, whatsapp, dan facebook sedangkan offline menawarkan produk kepada kerabat terdekat.

HASIL DAN PEMBAHASAN



A. Persiapan

Dalam proses pembuatan jajanan basreng diperlukan alat dan bahan yang dibutuhkan, dan pastikan bahan yang digunakan berkualitas.





Gambar 1. Membeli alat dan bahan

B. Pelaksanaan Produksi

Pelaksanaan program usaha pembuatan basreng terdiri dari beberapa tahapn berikut:

1. Persiapan Produksi
Sebelum memulai usaha basreng dilakukan persiapan produksi . Ada dua kegiatan persiapan yaitu persiapan alat dan bahan.
2. Alat yang digunakan yaitu: Baskom, wajan, peralatan penggoreng, pisau, blender dan serok/tirisan
3. Bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain : yang diperlukan yaitu : Minyak Goreng, Cabai, Aneka Bumbu, Daun Jeruk, Bawang Merah, Bawang Putih, Kencur, Tepung Terigu, Tepung Mizena, Tepung Tapioka, Mentega Baking powder, Telur.

a. Tahapan Produksi Basreng

1. Pembersihan Bahan Baku



Gambar 2. Menjaga kualitas alat dan bahan

2. Proses Produksi



Gambar 3. Proses pembuatan basreng

3. Pengemasan

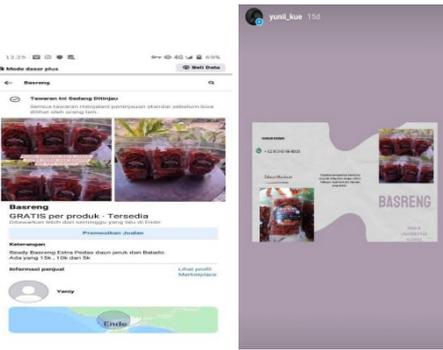
Pengemasan Basreng menggunakan plastik PE dan standing pouch yang berukuran 12 x 20 dan 15 x 20 . Dalam standing pouch berisi 100 gram dan 150 gram Basreng sedangkan dalam plastik PE berisi 75 gram dan 50 gram. Untuk menentukan harga Basreng sudah dipertimbangkan supaya terjangkau oleh semua kalangan. Harga satu bungkus Basreng yang kami tawarkan adalah sebesar Rp 2.000, Rp 5.000, dan Rp 10.000, dan Rp 15.000.



Gambar 4. Proses pengepakan

b. Pemasaran

Setelah proses produksi selesai dilakukan, langkah selanjutnya adalah melakukan pemasaran dengan mempromosikan produk secara online melalui media sosial seperti Whatsapp, facebook, Instagram, tik tok dan sosialisasi kepada masyarakat sekitar. Sasaran penjualan dari semua kalangan dengan harga yang terjangkau.



Gambar 5. Proses Pemasaran

SIMPULAN

Usaha BASRENG(Bakso Goreng) memiliki potensi yang menarik dalam industri makanan ringan dikarenakan terdapat berbagai varian rasa seperti original, balado, ekstra pedas. Usaha ini diminati oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Program studi matematika Universitas Flores yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda Mutiara Puteri et.al.Modifikasi dan inovasi olahan ringan bakso ayam menjadi keripik basreng olahan(Journal of Sustainable Community Service).Volume 1 (4), 2021: 176 - 191
- Abdelsalam, dkk. 2016. Understanding social commerce: A systematic literature review and direction for further research. (*International Journal of Information Management*). Vol. 35. 1075-1088
- <https://sipora.polije.ac.id/7847/1/BAB%201%20pendahuluan.pdf>
- <http://repository.uinsu.ac.id/19330/4/BAB%2011%20NEW.pdf>