

KRIPIK REBUNG MENJADI PRODUK IDAMAN KONSUMEN YANG BERNILAI JUAL

**Arini Saputri S, Nuraini, Ananda Zhalzhabilah. H,
Iin Hardianti, Ananda Pratiwi, Oki Anggara**

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
arinisaputrijunaedy12@gmail.com

Abstract

In this article, we will discuss a local food innovation that is rich in taste and tradition, masamba bamboo shoot chips. Bamboo chips, or bamboo shoot chips, have been an important part of Indonesia's cultural heritage, and Masamba, in South Sulawesi, offers a unique variation of this dish. This is an article about the production process of masamba bamboo shoot chips, which is a local food made from selected bamboo shoots found in the area. This process begins with careful selection of bamboo shoots and processing to produce a unique taste and unforgettable enjoyment. Apart from that, the cultural and traditional values contained in Masamba bamboo shoot chips are discussed in this article. Involving local communities in every phase of production, from bamboo shoot farmers to chip craftsmen, preserves local culture and benefits the local economy. Because the raw materials used come from bamboo shoots that grow naturally, Masamba bamboo shoot chips demonstrate the value of environmental sustainability. These chips are a clear example of a culinary product that supports sustainable development thanks to an environmentally friendly production process. The aim of this article is to gain deeper insight into the diversity of Indonesian food and to appreciate efforts to preserve cultural heritage through food innovation. Local culinary delights can be a tourist attraction, promote natural wealth, and support economic development, as demonstrated by Masamba bamboo shoot chips.

Keywords: Bamboo shoots, chips, entrepreneurship, masamba.

Abstrak

Dalam artikel ini, kami akan membahas inovasi makanan lokal yang kaya akan cita rasa dan tradisi, kripik rebung masamba. Kripik bambu, atau kripik rebung, telah menjadi bagian penting dari warisan budaya Indonesia, dan masamba, di Sulawesi Selatan, menawarkan variasi unik dari hidangan ini. Ini adalah artikel tentang proses produksi kripik rebung masamba, yang merupakan makanan lokal yang dibuat dari rebung bambu pilihan yang ditemukan di daerah tersebut. Proses ini dimulai dengan pemilihan rebung dan pengolahan yang teliti untuk menghasilkan rasa yang unik dan kenikmatan yang tak terlupakan. Selain itu, nilai-nilai budaya dan tradisional yang terkandung dalam kripik rebung masamba dibahas dalam artikel ini. Melibatkan masyarakat lokal di setiap fase pembuatan, mulai dari petani rebung hingga pengrajin kripik, menjaga budaya lokal dan menguntungkan ekonomi lokal. Karena bahan baku yang digunakan berasal dari rebung bambu yang tumbuh secara alami, kripik rebung masamba menunjukkan nilai keberlanjutan lingkungan. Kripik ini adalah contoh nyata produk kuliner yang mendukung pembangunan berkelanjutan berkat proses produksi yang ramah lingkungan. Tujuan dari artikel ini adalah untuk mendapatkan wawasan lebih dalam tentang keanekaragaman makanan Indonesia dan untuk mengapresiasi upaya untuk melestarikan warisan budaya melalui inovasi makanan. Kuliner lokal dapat menjadi daya tarik wisata, mempromosikan kekayaan alam, dan mendukung pengembangan ekonomi, seperti yang ditunjukkan oleh kripik rebung masamba.

Keywords: Rebung Bambu, Kripik, Wirausaha, Masamba.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Di Indonesia, terutama di pedesaan, bambu sangat familiar di masyarakat. Pemanfaatan tanaman bambu memiliki peranan yang signifikan dalam kehidupan penduduk desa. (Putra Jaya 2021)

Rebung merujuk pada pucuk-pucuk muda dari bambu yang tumbuh di permukaan bawah rumpun bambu. Orang-orang memanfaatkan bagian bambu ini sebagai makanan sumber. Tunas bambu yang masih muda ini memiliki rasa enak dan termasuk dalam kelompok sayuran. Dalam bahasa Inggris, rebung dikenal dengan nama bamboo shoot. Rebung muncul di bagian bawah batang bambu. Bentuknya menyerupai kerucut dan umumnya di bagian luar tertutup oleh lugut (rambut bambu) yang dapat menimbulkan rasa gatal apabila bersentuhan dengan kulit. (Asmanang et al. 2018)

Pembuatan kripik adalah salah satu cara alternatif mengolah bambu muda sebagai tindakan pencegahan kelebihan bahan baku atau untuk meningkatkan variasi produk buah, terutama rebung atau bambu muda. (Tinggi et al., n.d.)

Tahapan pelaksanaan produksi rebung adalah perencanaan, pembuatan desain produk, pemasaran. Pada perencanaan resep Kripik Rebung diujicobakan untuk mengetahui keawetan bahan pangan setelah proses produksi. (Padarincang and Serang 2023)

Masyarakat kita telah lama mengenal rebung bambu sebagai bahan makanan, terutama untuk masakan tradisional, tetapi kita belum terlalu fokus dalam mengembangkan bahan makanan ini. (Putra 2009)

Beberapa varietas rambut rebung bisa menyebabkan kulit terasa sangat gatal. Rebung bambu umumnya tumbuh ketika musim hujan dan sebagian orang menggunakan mereka sebagai sayuran atau bahan tambahan dalam makanan seperti lumpia. Salah satu utilitas lain dari rebung bambu adalah sebagai pilihan alternatif untuk merangsang pertumbuhan tanaman dan tunas pada biji tanaman yang tidak aktif. (Rahmawati 2021)

Tujuan dan penggunaan kegiatan

Tujuan dan penggunaan kegiatan ini adalah:

- a) Tujuan dari artikel ini adalah untuk mendapatkan wawasan lebih dalam tentang keanekaragaman makanan indonesia
- b) untuk mengapresiasi upaya untuk melestarikan warisan budaya melalui inovasi makanan.

METODE PELAKSANA

Target kegiatan

Sasaran implementasi dari program ini adalah masyarakat Luwu Utara dan para mahasiswa yang berada di Universitas Muhammadiyah Palopo.

Tempat Kegiatan

Kami akan memusatkan kegiatan ini di daerah Masamba, dikarenakan daerah ini memiliki ruang yang cukup dan terletak di pusat keramaian. Selain itu, di sini juga mudah untuk mencari bahan baku.

Metode yang Dipakai

Sebagai untuk kegiatan usaha ini, metode yang diterapkan adalah berdasarkan pada masukan, proses,

hasil (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

1. Tahap 1 (Masukan)

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan studi pasar guna mengetahui situasi pasar, minat pembeli, dan variasi jenis produk yang berbeda. Tujuan dari survei ini adalah untuk menetapkan harga yang cocok dengan kelas ekonomi penduduk.

Setelah menjalani survei pasar, kami melaksanakan studi kelayakan usaha untuk memperoleh gambaran masa depan jangka panjang yang mungkin akan terjadi. Di fase ini, analisis ekonomi memiliki peranan yang sangat penting agar dapat mengetahui keuntungan yang akan datang dan mengenali peluang usaha jangka panjang kami.

Pada tahap akhir, yang berfokus pada langkah awal yang perlu dilakukan untuk memulai bisnis pembuatan kripik rebung, yaitu memilih bahan baku, menyiapkan lokasi, dan sarana dan prasarana yang dibutuhkan mendukung proses produksi.

2. Tahap 2 (Proses)

Pembuatan Kripik Rebung dilaksanakan pada bulan November 2023, yakni:

1. Agar hasilnya lebih renyah, pilih rebung yang masih muda dan segar.
2. . Potong rebung menjadi potongan tipis dan bersihkan dengan air bersih. Untuk membuatnya lebih mudah, Anda bisa menggunakan mandolin atau pisau tajam.
3. Untuk menghilangkan rasa pahit dan bau khas rebung, rendam potongan rebung dalam air bersih dengan garam selama Sekitar tiga puluh menit sampai satu jam.

4. Setelah direndam, rebus rebung dalam air dengan sedikit garam hingga setengah matang. Jangan rebus terlalu lama agar rebung tidak lembek. Setelah direbus, tiriskan dan biarkan dingin.
5. Setelah rebung menjadi dingin, buang air yang menempel padanya. Anda dapat mengeringkannya dengan kain bersih atau serbet.
6. Dalam Wajan, hangatkan minyak goreng menggunakan api sedang. Goreng potongan rebung hingga berwarna kuning keemasan dan kering. Jangan menggoreng terlalu banyak sekaligus karena akan membuat rebung lebih renyah.
7. Setelah digoreng, tiriskan kripik rebung menggunakan saringan atau tisu dapur. Biarkan dingin sebelum disajikan.
8. Setelah menggoreng, Anda dapat menambahkan rempah-rempah atau bumbu sesuai selera, seperti bawang putih bubuk, merica, atau cabai bubuk.

3. Tahap 3 (Hasil)

Kripik rebung, yang dibuat sebagai hasil dari program ini, adalah program kreativitas yang ditujukan untuk mahasiswa produk yang sangat menguntungkan untuk kesehatan, dengan kemampuan untuk mengurangi kadar kolestrol, meningkatkan nafsu makan, meningkatkan kesehatan pencernaan, dan memberikan prebiotik untuk kesehatan usus. Produk ini tidak hanya untuk keperluan kesehatan saja, tetapi juga memperbaiki pengetahuan

sejarah tentang asal-usul kripik rebung, yang ternyata menjadi salah satu makanan khas Masamba yang sangat disukai oleh remaja dan dewasa, meskipun tidak banyak dijual.

4. Tahap 4 (Penilaian)

Tahapan ini akan dikerjakan setelah pembuatan Kripik Rebung selesai. Di tahap terakhir ini, kami akan memeriksa setiap Ketidaknyamanan yang disebabkan oleh kurangnya membeli produk kita dan yang berpotensi mencegah perusahaan mencapai sasaran laba dan pertumbuhan yang telah direncanakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum memulai kegiatan produksi ini, kami melakukan riset pasar untuk memahami situasi dan minat konsumen. dan produk terkait. Tujuan dari survei ini adalah untuk menentukan harga yang cocok dengan kemampuan ekonomi penduduk.

Setelah riset pasar selesai, kami melakukan penelitian keberlanjutan bisnis yang akan kami jalankan untuk mengetahui perkiraan jangka panjangnya. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk mengetahui keuntungan kedepannya dan untuk mengetahui jangka peluang usaha kami. Pada saat ini, analisis ekonomi sangat penting untuk memahami Seberapa menguntungkan tindakan kita sekarang dan untuk memahami potensi bisnis kita dalam jangka panjang.

Tahap terakhir adalah memilih material dan penyediaan lokasi serta fasilitas dan perangkat untuk memperkuat proses produksi.

2. Tahap

Tahap-tahap yang harus dilakukan selama tahapan pembuatan Kripik Rebung adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Rebung :

Agar hasilnya lebih renyah, pilih rebung yang masih muda dan segar. Potong rebung menjadi potongan tipis dan bersihkan dengan air bersih. Untuk membuatnya lebih mudah, Anda bisa menggunakan mandolin atau pisau tajam.

2. Rendam Rebung :

Untuk menghilangkan rasa pahit dan bau khas rebung, rendam potongan rebung dalam air bersih dengan garam selama Sekitar tiga puluh menit sampai satu jam.

3. Rebus Rebung :

Setelah direndam, rebus rebung dalam air dengan sedikit garam hingga setengah matang. Jangan rebus terlalu lama agar rebung tidak lembek. Setelah direbus, tiriskan dan biarkan dingin.

4. Pengeringan Rebung :

Setelah rebung menjadi dingin, buang air yang menempel padanya. Anda dapat mengeringkannya dengan kain bersih atau serbet.

5. Penggorengan :

Dalam wajan,hangatkan minyak goreng menggunakan api sedang. Goreng potongan rebung hingga berwarna kuning keemasan dan kering. Jangan menggoreng terlalu banyak sekaligus karena akan membuat rebung lebih renyah.

6. Penyajian :

Setelah digoreng, tiriskan kripik rebung menggunakan saringan atau tisu dapur. Biarkan dingin sebelum disajikan.

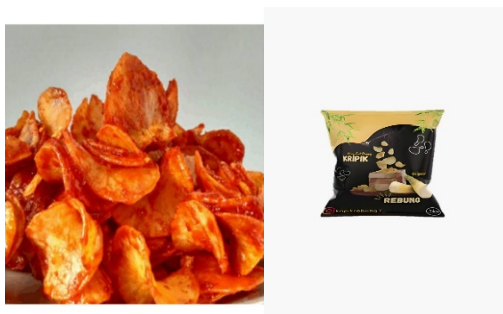
7. Penyajian tambahan yang dapat dipilih :

Setelah menggoreng, Anda dapat menambahkan rempah-rempah atau bumbu sesuai selera, seperti bawang putih bubuk, merica, atau cabai bubuk.

3. Hasil

Hasil dari produksi yang kami ciptakan dalam program kreativitas mahasiswa adalah. Kripik Rebung produk yang sangat menguntungkan untuk kesehatan, dengan kemampuan untuk mengurangi kadar kolestrol, meningkatkan nafsu makan, meningkatkan kesehatan pencernaan, dan memberikan prebiotik untuk kesehatan usus. Produk ini bukan hanya untuk keperluan kesehatan, tetapi juga untuk memperbaiki pengetahuan sejarah tentang asal-usul kripik rebung, yang ternyata menjadi salah satu makanan khas Masamba yang sangat disukai oleh remaja dan dewasa, meskipun tidak banyak dijual.

Adapun hasil Kripik Rebung di antaranya adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Hasil Kripik Rebung

4. Evaluasi

Setelah proses selesai, langkah ini dapat dilakukan. pembuatan Kripik Rebung. Di tahap terakhir ini, kami akan memeriksa kelemahan yang membuat pelanggan tidak nyaman dan kelemahan yang berpotensi mencegah transaksi. kami mencapai tujuan keuntungan dan kemajuan. Ada beberapa evaluasi yang dilakukan, termasuk nilai produk dan fungsi kerja. Pembuatan Kripik Rebung; analisis biaya bahan baku, analisis harga jual, dan analisis. lokasi pemasaran Kripik Rebung.

Dokumentasi pemasaran produk Kripik Rebung secara online dan offline:



Foto 4. Informasi untuk Pemasaran Online dan Offline.

KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut kegiatan program ini, pembuatan kripik rebung menjadi makanan populer. yang bermanfaat bagi kesehatan dan dapat meningkatkan nilai sejarah. untuk mendorong mahasiswa kreatif untuk mendirikan bisnis. Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dalam jangka panjang, saran dari kegiatan ini adalah bahwa produk kripik rebung ini harus mengalami inovasi dan meningkatkan kualitasnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengungkapkan rasa terima kasih kami kepada bapak dosen kami yang telah memberikan bantuan

dalam pembuatan artikel ini. Saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua anggota kelompok yang telah membantu kami membuat produk dan artikel ini tepat waktu. Selain itu, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada teman-teman yang telah memberikan kritik dan saran untuk pembuatan kripik rebung kami, yang telah menjadi inspirasi dan motivasi bagi kami.

“BIOFARM Jurnal Ilmiah Pertanian Bamboo Shoots as an Alternative to Phytohormones in Promoting Shoots Growth, on Dormant Seeds.” *Jurnal Ilmiah Pertanian* 17 (1).

Tinggi, Sekolah, Ilmu Agama, Islam Miftahul, and Ulum Lumajang. n.d. “MANAJEMEN USAHA KECIL DI DESA KUDUS LUMAJANG” 2: 226–35.

DAFTAR REFERENSI

- Asmanang, La Ode, Herman, Faris Tawakal, Indra, Fahrul Puadji, Eka Setianingsi, and Hastuti8) Azhar EDQ7). 2018. “Pengabdian Integritas: Jurnal Pengabdian.” *Pengabdian* 2 (1): 1–11.
- Padarincang, Kecamatan, and Kabupaten Serang. 2023. “Pendampingan Umkm Mandiri Keripik Rebung Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Kramat Laban Kecamatan Padarincang Kabupaten Serang,” 286–92.
- Putra, I Nengah Kencana. 2009. “EFEKTIFITAS BERBAGAI CARA PEMASAKAN TERHADAP PENURUNAN KANDUNGAN ASAM SIANIDA BERBAGAI JENIS REBUNG BAMBUI Nengah Kencana Putra.” *Agrotekno* 15 (2): 40–42. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/>.
- Putra Jaya, Adisa. 2021. “Arah Pengembangan Bambu Di Kabupaten Ngada: Tinjauan Literatur.” *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan* 18 (2): 79–89. <https://doi.org/10.20886/jakk.2021.18.2.79-89>.
- Rahmawati, Annisa Adelia Nur. 2021.