

WIRAUSAHA: BOLU BUAH MERAH BERNILAI GIZI TINGGI

Restika Samosir¹⁾, Agustinus Langowuyo ²⁾, Eva Susanty Simaremare³⁾

^{1, 2)} Program Studi Matematika, Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Cenderawasih

³⁾ Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Cenderawasih

samosirrestika@gmail.com, langowuyo.agustinus@yahoo.com, evasmare13@gmail.commailto

Abstract

Sponge is a cake made from wheat flour with the addition of eggs, sugar, food coloring and other additives. Currently, the sponge cake is very varied, such as banana cake, cheese cake, chocolate cake, and can be combined with red fruit. Red fruit is rich in chemical compounds that are beneficial for health so it is very useful. The method used in this entrepreneurship service activity begins with the preparation stage, including the preparation of materials and tools, production of red fruit cake, and marketing. Marketing is carried out in accordance with health protocols with promotion using web and social media methods such as Instagram, WhatsApp, Facebook and YouTube applications, after which orders are sent to customers. In addition, the product introduction method is used by way of education through video. The results obtained from this entrepreneurial activity are opening up business opportunities for the general public and students. From this activity, the profit from the sale reached 30 boxes within 2 months with a profit of IDR 1,000,000, which means that this red fruit sponge is worthy to compete with other food products on the market.

Keywords: Sponge, Red fruit, Entrepreneur.

Abstrak

Bolu merupakan kue yang terbuat dari tepung terigu dengan tambahan telur, gula, pewarna makanan dan bahan tambahan lainnya. Bolu saat ini sudah sangat variatif seperti bolu pisang, bolu keju, bolu coklat, dan dapat dikombinasi dengan buah merah. Buah merah kaya akan senyawa kimia yang bermanfaat buat kesehatan sehingga sangat bermanfaat. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kewirausahaan ini diawali dengan tahap persiapan meliputi persiapan bahan dan alat, produksi bolu buah merah, dan pemasaran. Pemasaran dilakukan sesuai dengan protokol kesehatan dengan promosi menggunakan metode web dan media sosial seperti aplikasi Instagram, WhatsApp, Facebook dan YouTube, setelah itu pesanan dikirim ke pelanggan. Selain itu digunakan metode pengenalan produk dengan cara edukasi lewat video. Hasil yang diperoleh dari kegiatan wirausaha ini adalah membuka peluang bisnis bagi masyarakat umum dan mahasiswa. Dari kegiatan ini, keuntungan dari hasil penjualan telah mencapai 30 kotak dalam waktu 2 bulan dengan keuntungan Rp1.000.000, yang artinya bolu buah merah ini layak untuk bersaing dengan produk makanan lain di pasaran.

Kata kunci: Bolu, Buah merah, Wirausaha.

PENDAHULUAN

Berwirausaha dalam bentuk kuliner merupakan salah satu jenis usaha yang tidak akan pernah mati, karena akan ada banyak orang yang selalu mencarinya untuk memenuhi kebutuhan tubuh (*Membangun Jiwa Entrepreneur*, n.d.). Usaha makanan dan minuman juga akan membuat pergerakan ekonomi mikro akan terus berjalan. Jika usaha-usaha kecil ini terus berjalan dan berkembang di Jayapura, maka ekonomi usaha juga akan meningkat. Persaingan yang semakin ketat di industri/usaha makanan di masa kini menuntut para pengusaha makanan untuk lebih kreatif dan inovatif dalam pembuatan produk makanan. Salah satunya adalah bolu.

Bolu adalah kue yang terbuat dari tepung terigu dengan tambahan telur, gula, pewarna makanan, dan bahan tambahan lainnya. Ada banyak jenis bolu, seperti kue tart, yang biasanya dihidangkan untuk acara perayaan misalnya acara pernikahan dan ulang tahun, tetapi kue bolu juga dapat dihidangkan untuk acara lain (Datunsolang, 2018). Varian bolu saat ini sudah sangat banyak variasinya seperti bolu pisang, bolu keju, bolu coklat, dan lain-lain. Hanya sampai sejauh ini tim mengamati, bolu dengan kualitas gizi yang lebih tinggi masih jarang atau terbatas sehingga perlu ditemukan inovasi baru untuk meningkatkan estetika (kecantikan warna yang alami) dan nilai gizinya (Herdanny, 2016). Salah satu bahan pangan yang dapat dipakai dalam kue bolu adalah buah merah.

Buah merah (kuansu) yang bernama latin *Pandanus conoideus* ini merupakan buah yang tumbuh dan cukup populer di Papua. Buah merah mengandung berbagai nutrisi penting yang diperlukan tubuh, seperti protein, kalori, karbohidrat, dan lemak sehat,

serta antioksidan seperti vitamin E, vitamin C, alfa-karoten, beta-karoten, dan antosianin, juga dapat dimanfaatkan sebagai hepatoprotektor atau pelindung hati (Maulita, 2010). Selain itu, buah merah dipercaya memiliki beragam manfaat kesehatan, antara lain sebagai anti kanker, anti inflamasi, menurunkan kolesterol jahat, antivirus dan antibakteri. (Santoso et al., 2018). Kandungan betakaroten yang tinggi pada buah merah memiliki banyak manfaat. Beta-karoten adalah jenis antioksidan yang melindungi tubuh dari efek radikal bebas, membantu menjaga kesehatan kulit dan mengurangi risiko kanker, serta penyakit mata degenerasi macula (Sarungallo et al., 2019).

Di Pegunungan Tengah Papua, buah merah biasanya dimakan mentah atau dipotong-potong lalu direbus atau dibakar. Biji dan daging buah merah juga bisa dihaluskan, dicampur dengan air dan disaring untuk dijadikan kuah kental berwarna merah sebagai bumbu masakan. Minyak ekstrak buah merah juga digunakan sebagai penyedap makanan dan pewarna alami. Buah merah dipercaya dapat meningkatkan stamina dan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Buah merah dapat dibuat menjadi suplemen/penambah makanan dengan sumber nutrisi yang baik, seperti pada bolu.

Dalam proses pembuatan bolu ini ditambahkan ekstrak buah merah sehingga akan menciptakan bolu dengan warna merah yang bagus dan memiliki gizi yang tinggi karena kaya antioksidan. Oleh karena itu, penambahan ekstrak buah merah terhadap bolu gulung diharapkan produk yang dihasilkan memiliki nilai tambah yang sangat berpotensi untuk dikembangkan, karena buah merah mengandung kadar antosianin dan manfaat yang cukup tinggi. Dan jika usaha ini berkembang, maka akan

meningkatkan nilai ekonomi buah merah dan ekonomi masyarakat petani dan penjual buah merah.

METODE PELAKSANAAN

Perencanaan Konsep dan Bentuk Produk

Bolu buah merah juga dibuat menyerupai bolu yang lain yang ada di pasaran, tetapi memiliki keunggulan yang berbeda. Keunggulan produk ini adalah pewarna makanan sari buah merah yang bermanfaat dan bergizi untuk dikonsumsi karena mengandung nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh, seperti protein, kalori, karbohidrat, dan lemak sehat, serta antioksidan seperti vitamin E dan vitamin C. Produk ini sangat menarik untuk dipasarkan karena memiliki warna alami orange yang natural.

Prosedur Pembuatan Produk

1. Tahapan Persiapan

Dalam rangka persiapan produksi bolu buah merah, pada tahap awal dilakukan penyiapan alat dan bahan, serta pemeriksaan bahan baku sesuai dengan tujuan pembuatan produk. Kemudian ditentukan langkah-langkah untuk menciptakan produk yang berkualitas tinggi, sehat, aman dan bermanfaat.

2. Tahapan Pembuatan

Proses pembuatan dimulai dengan mencampur tepung terigu dengan susu bubuk dan susu bubuk coklat. Selanjutnya dicampur dengan gula telur dan TBM dengan menggunakan mixer. Kemudian dimix dengan kecepatan rendah dengan campuran tepung. Adonan diaduk menggunakan spatula, lalu dimasukkan minyak buah merah sebagai pewarna alami dan minyak masakan. Adonan dibagi menjadi tiga bagian, lalu dipanggang adonan masing-masing 15

menit dengan suhu 100-150°C. Setelah semua adonan dipanggang, tiga lapisan bolu tersebut digabung, selanjutnya dihias. dan bolu buah merah siap dikirimkan pada konsumen.

3. Strategi Pemasaran

Pemasaran dilakukan sesuai dengan protokol kesehatan dengan promosi menggunakan metode web dan media sosial seperti aplikasi Instagram, WhatsApp, Facebook dan YouTube, setelah itu pesanan dikirim ke pelanggan. Harga jual untuk bolu buah merah bernilai gizi tinggi yaitu seharga Rp85.000 per kotak. Harga yang ditetapkan ini menyesuaikan dengan kualitas dan tingkat kesulitan dalam pembuatan bolu buah merah.

Pemasaran lain yang dilakukan secara luring yaitu dengan metode mengenalkan kepada masyarakat sekitar rumah dan mahasiswa. Dengan diharapkan masyarakat akan memasarkan produk bolu buah merah secara tidak langsung (dari mulut ke mulut).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan usaha bolu buah merah ini meliputi penyiapan alat dan bahan, survei bahan baku dan strategi penjualan, serta pengembangan desain produk. Produk ini menggunakan bahan makanan tambahan minyak buah merah yang menjadi keunggulan dari produk ini yaitu dengan menambahkan minyak buah merah sebagai pewarna alami dan memiliki banyak manfaat pada kesehatan. Produk bolu buah merah diperoleh dengan mencampur semua bahan-bahan makanan kemudian diipanggang dengan suhu 150°C selama 30-40 menit. Bolu buah merah dikemas dengan kotak bolu sebagai kemasan primer. Penjualan bolu buah merah bernilai gizi tinggi cukup diterima masyarakat dikarenakan adanya

ketertarikan bolu buah merah dengan tambahan minyak buah merah sehingga menciptakan bolu dengan warna oranye yang bagus dan memiliki gizi yang tinggi karena kaya antioksidan. Harga penjualan bolu buah merah perkotak Rp85.000. Penjualan naik turun, hasil penjualan yang tidak pasti karena beberapa alasan, termasuk studi mahasiswa. Jika hari raya atau ulang tahun, jumlah konsumen akan bertambah karena sebagian besar konsumen memesan pada waktu-waktu tertentu seperti hari raya.



Gambar 1. Flyer produk bolu buah merah

Usaha bolu buah merah ini sangat berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Melihat “Bolu Buah Merah Bernilai Gizi Tinggi” memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena adanya tambahan minyak buah merah Papua yang menjadi keunggulan tersendiri untuk menjaga keberlangsungan usaha ini. Kami menyadari ada banyak produk yang serupa dengan produk “Bolu buah merah bernilai gizi tinggi”, tetapi produk yang memadukan minyak buah merah Papua masih belum banyak ditemukan. Peluang usaha pengembangan buah merah juga akan

terus meningkat dan berkembang. (Limbongan & Malik, 2009). Usaha bolu buah merah dapat dikembangkan tidak hanya dalam bentuk bolu, tetapi juga dengan kreasi lain dan penggunaan tambahan minyak buah merah tetap diprioritaskan. Misalnya menginovasikan bolu buah merah menjadi bolu gulung, roti ataupun biskuit sesuai permintaan konsumen. Potensi pengembangan usaha dari bolu buah merah bernilai gizi tinggi ini menghasilkan keuntungan dan menjanjikan keberlangsungan usaha. Keuntungan ini memungkinkan usaha untuk mencapai pengembalian modal yang lebih cepat, sehingga lebih fokus dalam mengembangkan usaha.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan wirausaha ini adalah:

1. Pembuatan produk bolu buah merah yaitu produk ini merupakan terobosan baru makanan dari Papua dalam bentuk “bolu buah merah bernilai gizi tinggi” yang memiliki banyak manfaat dikarenakan adanya tambahan khusus yaitu minyak buah merah yang dapat digunakan sebagai bahan penambahan makanan yang memiliki sumber gizi dan nutrisi yang baik untuk tubuh.
2. Adanya Program Mahasiswa Wirausaha “bolu buah merah bernilai gizi tinggi” dapat membuka peluang bisnis bagi masyarakat umum dan mahasiswa.
3. Keuntungan yang didapat dari hasil penjualan telah mencapai 30 kotak dalam waktu 2 bulan dengan

keuntungan Rp1.000.000 , yang artinya bolu buah merah ini layak untuk bersaing dengan produk makanan lain di pasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada Fakultas Teknik Universitas Cenderawasih yang sudah mendanai kegiatan ini pada bentuk Hibah Program Mahasiswa Wirausaha Pendanaan 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Datunsolang, I. (2018). Pembuatan Bolu dengan Substitusi Tepung Pisang Goroho. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 19. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.163>
- Herdanny, A. S. (2016). Penggunaan emulsifier dalam pembuatan bolu kukus. *Skripsi Annisa Siti Herdanny, Nim 201319610, Jurusan Hospitaliti, Sekolah Tinggi Pariwisata*.
- Limbongaan, J., & Malik, A. (2009). Peluang Pengembangan Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.) di Provinsi Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(4), 134–141. bptp-papua@yahoo.com
- Maulita, A. S. (2010). Uji Aktivitas Ekstrak Buah Merah (*Pandanus Conoideus*) sebagai Hepatoprotektor Pada Hati Mencit Galur Swiss yang Diinduksi dengan CCl₄. *Farmasains : Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kesehatan*, 1(1). <https://doi.org/10.22219/far.v1i1.430>
- Henrizal, E. M. (2014). *Membangun Jiwa Enterpreneur*. Bandung:

LaGood's.

- Santoso, B., Sarungallo, Z. L., Situngkir, R. U., Roreng, M. K., Lisangan, M. M., & Murni, V. (2018). Chemical Quality of Oil and Active Components of Red Fruit Oil (*Pandanus conoideus* L.) Neutralized Using Alkali Solution. *Agritechnology*, 1(2), 66.
- Sarungallo, Z. L., Hariyadi, P., Andarwulan, N., & Purnomo, E. H. (2019). Keragaman Karakteristik Fisik Buah, tanaman dan Rendemen Minyak dari 9 Klon Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(1), 70. <https://doi.org/10.29239/j.agrikana.12.1.70-82>