

INOVASI CREATIVEPRENEUR HIMADIBIO MELALUI CHOCONAS CAMILAN KHAS KALBAR

Creativepreneur Innovation Of Himadibio Toward Choconas Snack

Hanum Mukti Rahayu^{1*}

¹*Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Pontianak,
Jl. Ahmad Yani No.111 Pontianak Tenggara, Kalimantan Barat*
*e-mail korespondensi: hanumunmuhpontianak@gmail.com

ABSTRAK

Sejak tujuh tahun berdiri HIMADIBIO (Himpunan Mahasiswa Pendidikan Biologi) Universitas Muhammadiyah Pontianak belum memiliki unit usaha yang dapat menyokong kegiatan operasional himpunan. Selama ini, untuk menjalankan kegiatan HIMADIBIO hanya mengharapkan dana rutin yang disediakan oleh Universitas sehingga kegiatan yang dilaksanakanpun menjadi terbatas. Kendala yang dihadapi oleh HIMADIBIO untuk melakukan usaha yaitu keterbatasan modal dan ide kreatif serta keterampilan untuk memulai usaha. Salah satu solusi yang dapat ditawarkan yaitu memulai usaha dengan mengangkat potensi lokal Kalimantan Barat yaitu buah nanas menjadi manisan nanas coklat (Choconas). Metode dalam pengabdian ini dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu pelatihan pembuatan manisan nanas kering, pembuatan choconas dan packaging, uji coba pasar, dan pendampingan perijinan P-IRT. Hasil pengabdian menunjukkan produk choconas telah berhasil dibuat dengan hasil uji coba organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan masyarakat sebesar 4, 32 dengan kategori suka. Uji coba penjualan skala kecil menunjukkan produk choconas diminati oleh masyarakat. Produk choconas juga sedang dalam proses untuk mendapatkan perijinan P-IRT agar dapat dipasarkan lebih luas. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa choconas dapat menjadi wadah wirausaha kampus khususnya HIMADIBIO.

Kata Kunci: *Creativepreneur, choconas, nanas*

ABSTRACT

Biology Education Student Association (HIMADIBIO) Universitas Muhammadiyah Pontianak does not have a business unit that can support their operational activities of the association. During this time, to run HIMADIBIO activities, only expect routine funds provided by the University so that the activities carried out are limited. Constraints faced by HIMADIBIO to do business are limited capital and creative ideas and skills to start a business. One solution that can be offered is to start a business by raising the local potential of West Kalimantan, namely pineapple into candied chocolate pineapple (Choconas). The method in this service is divided into several stages, namely training in making dried pineapple sweets, making choconas and packaging, market trials, and licensing of P-IRT licenses. The results of dedication showed that choconas products had been successfully made with the results of an organoleptic trial showing a level of community preference of 4, 32 in the likes. Small-scale sales tests show that choconas products are in demand by the public. Choconas products are also in the process of obtaining P-IRT licenses to be marketed more widely. Based on the results of the dedication activities that have been carried out, it can be concluded that choconas can be a place for campus entrepreneurs, especially HIMADIBIO.

Keywords: *Creativepreneur, choconas, pineapple*

1. PENDAHULUAN

Jiwa kewirausahaan merupakan salah satu hal penting yang harus dimiliki oleh setiap mahasiswa. Mengingat jumlah lulusan perguruan tinggi tiap tahunnya terus mengalami peningkatan, namun tidak diimbangi dengan ketersediaan lapangan pekerjaan. Sehingga hal tersebut akan menyebabkan banyaknya jumlah pengangguran. Dengan kewirausahaan, diharapkan setelah lulus perguruan tinggi, mahasiswa tidak lagi menganggur karena sudah dapat membuat lapangan pekerjaannya sendiri.

Untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan, segenap civitas yang berada didalam suatu universitas memiliki andil yang sama. Begitu juga dengan himpunan mahasiswa seperti HIMADIBIO. HIMADIBIO merupakan himpunan dari mahasiswa Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Pontianak. Sejak tujuh tahun berdiri HIMADIBIO belum memiliki unit usaha yang dapat menyokong kegiatan operasional himpunan. Selama ini, untuk menjalankan kegiatan HIMADIBIO hanya mengharapkan dana rutin yang disediakan oleh Universitas sehingga kegiatan yang dilaksanakanpun menjadi terbatas. Kendala yang dihadapi oleh HIMADIBIO untuk melakukan usaha yaitu keterbatasan modal dan ide kreatif serta keterampilan untuk memulai usaha.

Salah satu solusi yang dapat ditawarkan yaitu memulai usaha dengan mengangkat potensi lokal Kalimantan Barat. Salah satu potensi lokal unggulan Kalimantan Barat yaitu buah nanas. Sentra pengembangan buah nanas berada di Kabupaten Kubu Raya dan Kabupaten Pontianak, dengan salah satu desa penghasil nanas terbesar di Kalimantan Barat yaitu desa Rasau Jaya (Anonim, 2000). Pemanfaatan nanas bagi masyarakat sekitar masih terbatas pada

penjualan hasil produksi berupa buah segar dan pengolahan menjadi selai nanas. Sehingga diperlukan inovasi pengolahan nanas yang memiliki peluang besar untuk menjadi usaha diantaranya mengolah nanas menjadi manisan kering yang dipadukan dengan coklat. Manisan merupakan salah satu alternatif pengolahan yang mempunyai banyak keuntungan yaitu lebih awet, ringan dan volume lebih kecil sehingga dapat mempermudah pengemasan (Hastuti *et al.*, 2013). Sedangkan penambahan coklat pada produk merupakan inovasi untuk lebih meningkatkan harga jual produk tersebut. Sehingga melalui Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, diharapkan mahasiswa Pendidikan Biologi yang tergabung dalam HIMADIBIO dapat menjadi unit bisnis kampus melalui manisan coklat nanas atau Choconas khas Kalimantan Barat.

2. METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Universitas Muhammadiyah Pontianak selama dua bulan yaitu bulan Januari sampai dengan bulan Februari 2018. Kegiatan meliputi beberapa tahap yaitu:

a. Pelatihan Pembuatan Manisan Coklat Nanas (Choconas) dan Packaging

Kegiatan pengabdian diawali dengan kegiatan pelatihan pembuatan choconas. Choconas merupakan produk cemilan yang berbahan dasar buah nanas yang telah dibuat sebagai manisan buah kering yang kemudian dibalut dengan coklat. Pada kesempatan tersebut, mahasiswa Pendidikan Biologi yang terhimpun dalam HIMADIBIO diberikan pelatihan pembuatan choconas serta melakukan praktek pembuatan produk tersebut secara langsung.

Tahapan pembuatan manisan kering nanas diadopsi dari gardjito dan Sari

(2005) yaitu Daging buah nanas dipotong 1x1x0,5 cm kemudian direndam dalam larutan garam 1,5 % (b/v) selama 1 jam. Selanjutnya direndam dalam larutan air kapur sirih selama 12 jam. Kemudian nanas ditiriskan dan dicampur dalam larutan gula yang telah dibuat karamel terlebih dahulu. Langkah akhir yaitu pengeringan menggunakan sinar matahari sampai manisan nanas kering dengan baik.

Setelah pembuatan manisan, selanjutnya yaitu membuat coklat nanas. Pembuatan dimulai dengan melelehkan coklat batangan dan mencetak dalam cetakan aneka bentuk dengan isian nanas didalam coklat tersebut. Langkah akhir yakni pelatihan packaging agar produk yang dihasilkan menjadi lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

b. Uji Coba Pasar

Uji coba pasar dilakukan untuk melihat prospek produk choconas dan meminimalisir kegagalan atau tidak berkembangnya usaha tersebut. Uji coba pasar dilakukan dengan memberikan sampel produk kepada masyarakat (sebagai tester) dari berbagai kalangan seperti anak, remaja, dan dewasa, kemudian meminta pendapat dari para tester tersebut mengenai produk tersebut. Pemilihan tester dari berbagai kalangan umur dimaksudkan untuk mengetahui pangsa pasar dari produk choconas. Uji coba pasar lainnya dilakukan dengan menjalin kerjasama dengan para retail, kemudian dilakukan evaluasi mengenai jumlah produk yang berhasil dijual.

c. Pendampingan Perijinan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).

Ijin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga atau disingkat P-IRT merupakan

sertifikat pangan untuk produsen pangan yang dibuat oleh industri rumah tangga, yakni perusahaan pangan yang mempunyai area usaha di hunian dengan peralatan pengolahan manual sampai semi otomatis. Untuk usaha choconas, mahasiswa akan didampingi untuk melakukan perijinan P-IRT ke dinas kesehatan Pontianak. Hal tersebut dimaksudkan agar produk yang dihasilkan dapat diterima oleh retail-retail besar seperti mall, supermarket ataupun agen grosir.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Pelatihan Pembuatan Manisan Coklat Nanas (Choconas) dan Packaging

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dimulai dengan kegiatan pelatihan pembuatan manisan coklat nanas (Choconas) dan packaging produk. Pelatihan diisi dengan pemberian materi sekaligus praktik mengenai cara pembuatan choconas kepada pengurus HIMADIBIO Universitas Mumhammdiyah Pontianak (Gambar 1).



Gambar 1. Pelatihan dan Praktik Pembuatan Choconas

Pemberian materi mengenai pembuatan dan packaging diberikan dalam satu hari. Setelah pemberian materi, mahasiswa diminta untuk praktik membuat choconas. Proses pembuatan choconas dimulai dengan membuat manisan kering nanas. Proses pembuatan meliputi pengupasan nanas,

perendaman di dalam air kapur, dan perendaman di dalam larutan gula yang sudah dibuat dalam bentuk karamel. Tahap selanjutnya yaitu proses penjemuran menggunakan panas matahari. Penjemuran berlangsung kurang lebih selama seminggu, tergantung dari kondisi cuaca.

Setelah manisan nanas kering selesai dibuat, tahap berikutnya yaitu pembuatan choconas (coklat nanas). Manisan nanas yang sudah kering kemudian dipotong kecil-kecil untuk dijadikan campuran ke dalam coklat blok yang telah dicairkan dan dibentuk menggunakan beberapa cetakan. Setelah melalui proses cetak, dilanjutkan dengan proses packaging dan pemberian label produk choconas (Gambar 2)



Gambar 2. Proses packaging dan pemberian label produk Choconas

b. Uji Coba Pasar Produk Choconas

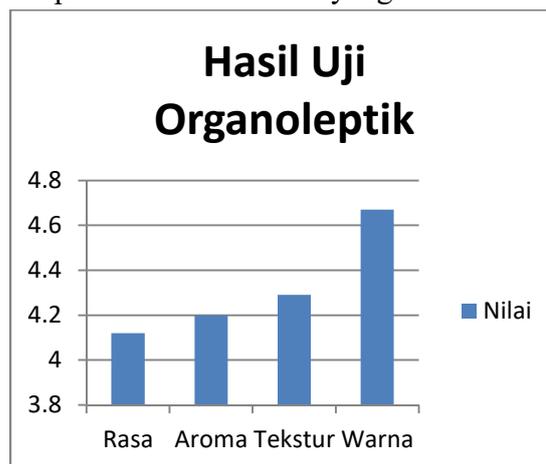
Setelah proses pembuatan choconas selesai, tahap kegiatan pengabdian selanjutnya yaitu melakukan uji coba produk choconas. Uji coba pasar dilakukan untuk melihat prospek produk choconas dan meminimalisir kegagalan atau tidak berkembangnya usaha tersebut. Uji coba pasar dilakukan dengan memberikan sampel produk dan angket uji organoleptik yang meliputi tingkat kesukaan terhadap rasa, bentuk, aroma dan tektur produk kepada masyarakat (sebagai tester). Uji coba pasar dilakukan kepada para dosen, karyawan dan mahasiswa di lingkungan Universitas Muhammadiyah Pontianak

serta masyarakat di sekitaran taman digulis dengan total panelis 24 orang (gambar 3).



Gambar 3. Uji Coba Pasar Produk Choconas

Selain mencoba produk choconas, para panelis juga diberikan angket yang berisi tentang tingkat kesukaan yang meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna terhadap produk choconas tersebut. Hasil uji organoleptik menunjukkan nilai untuk aspek rasa sebesar 4,12, aspek aroma sebesar 4,20, aspek tekstur sebesar 4,29 dan aspek warna sebesar 4,67 (Gambar 4). Nilai rata-rata untuk semua aspek yaitu 4,32 dengan kategori suka. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat menyukai produk choconas tersebut. Sehingga dapat diasumsikan, produk choconas tersebut dapat terus diproduksi untuk skala yang lebih besar.



Gambar 4. Diagram hasil uji organoleptik choconas

Kegiatan uji coba pasar berikutnya yaitu melakukan proses pemasaran produk

choconas skala kecil. Proses pemasaran masih dilakukan di lingkungan Universitas Muhammadiyah Pontianak dengan target pembeli adalah mahasiswa, dosen dan karyawan (Gambar 5). Produk di jual dengan cara menawarkan secara langsung, dan harga yang ditawarkan yaitu Rp 5.000,-/pcs.



Gambar 6. Uji coba pemasaran choconas skala kecil

c. Pendampingan Perijinan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT)

Agar usaha choconas ini dapat lebih luas dipasarkan, kegiatan pengabdian selanjutnya yaitu melakukan pendampingan untuk mengurus ijin P-IRT ke dinas kesehatan kota Pontianak. Beberapa langkah yang harus dilakukan agar mendapatkan ijin P-IRT yaitu (1) mengikuti kegiatan pelatihan yang diadakan oleh Dinkes (Dinas Kesehatan) Kota Pontianak untuk mendapatkan sertifikat, (2) Mengajukan permohonan mendapatkan P-IRT ke Dinkes Kota

Pontianak), (3) Dinkes meninjau kelayakan tempat produksi dan pengujian sampel, (4) Dinkes mengeluarkan ijin P-IRT.

Salah satu langkah yang telah dilakukan untuk mendapatkan P-IRT yaitu mengikuti kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan dalam Rangka Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga (Gambar 7).



Gambar 7. Mengikuti Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan dalam Rangka Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga

Kegiatan dilaksanakan selama tiga hari yaitu mulai tanggal 14 sampai dengan 16 Maret 2018 dengan lokasi kegiatan di kantor Dinas Kesehatan Kota Pontianak. Harapannya, setelah mengikuti kegiatan PKM ini, HIMADIBIO dapat memiliki unit usaha yang dapat menyokong kegiatan himpunan.

4. PENUTUP

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa choconas dapat menjadi wadah wirausaha kampus khususnya HIMADIBIO.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Pontianak.

6. DAFTAR RUJUKAN

Anonim. 2000. *Potensi Investasi Subsektor Tanama Pangan dan Hortikultura di Kalimantan Barat*. Disperta Propinsi Kalimantan Barat.

Hastuti, Sri., Kurnianti, Yuli Dwi., dan Fakhry, Muhammad. 2013. Produksi Manisan Rambutan Kering Dengan variasi Konsentrasi Larutan Kapur

Dan Karakteristik Pengeringan. *AGROINTEK* Volume 7.(1).

Gardjito, Murdijati dan Sari, Theresia Fitria Kartika. 2006. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(2) : 81-85.