

**PENGEMBANGAN JIWA KEWIRAUSAHAAN BAGI IBU RUMAH
TANGGA DI DESA ALASMALANG DENGAN MEMANFAATKAN
REBUNG SEBAGAI BAHAN ANEKA OLAHAN KUE**

Hasan Muchtar Fauzi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

Abstrak: Rebung atau tunas muda bambu sudah lama dikenal masyarakat sebagai bahan makanan, antara lain dibuat aneka sayur, kripik, kue, serta makanan lainnya. Selain rasanya lezat, rebung kaya serat dan nutrisi. Rebung mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, thiamin, riboflavin, vitamin C serta mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan kalium (Qiu, 1992; Shi, 1992). Rebung juga berkhasiat obat karena dengan kadar kalium sebesar 553 mg per 100 gram rebung dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Senior, 2007). Meskipun banyak kandungan manfaat dari rebung, sampai saat ini masih sedikit masyarakat yang mengetahui dan mengkonsumsinya. Para ibu rumah tangga di Desa Alasmalang sudah mendapatkan pelatihan dengan memanfaatkan tanaman rebung di eksplorasi menjadi berbagai macam kripik olahan. Oleh karena itu langkah selanjutnya dalam rangka pengembangan kreatifitas ibu rumah tangga guna memanfaatkan tanaman tersebut, perlu di adakan rencana untuk memberikan pelatihan pembuatan aneka kue olahan dari bambu/rebung dengan harapan, setelah mengikuti pelatihan pembuatan kue berbahan rebung para ibu rumah tangga bisa mendapatkan penghasilan yang lebih meningkat lagi, dalam berwirausaha atau membuat kelompok kerja dan berkembang menjadi *home industry* dan pusat oleh-oleh khas daerah.

Kata Kunci: Ibu Rumah Tangga, Pelatihan, Aneka Olahan Kue Rebung.

PENDAHULUAN

Bambu dapat tumbuh di berbagai tempat, baik di dataran rendah maupun dataran tinggi, di daerah sangat kering atau lembab, dan di daerah yang tergenang air 2-3 bulan. Selain itu, bambu dapat tumbuh pada beragam jenis tanah, bahkan tetap berkembang sekalipun pada lahan tandus. Namun, untuk memperoleh pertumbuhan bambu yang maksimal dan kualitas rebung yang tinggi, pada tanah yang marginal atau tandus perlu dilakukan manipulasi tempat tumbuh (Widjaja, 2001). Tanaman rebung adalah tunas muda bambu yang muncul di permukaan dasar rumpun. Bagian dari bambu inilah yang dimanfaatkan orang sebagai sumber makanan. Tunas bambu muda tersebut enak dimakan dan

digolongkan ke dalam sayuran. Rebung dalam bahasa inggris dikenal dengan sebutan *bamboo shoot* . Rebung tumbuh di bagian pangkal rumpun bambu. Berbentuk kerucut dan pada bagian luarnya biasanya dipenuhi oleh lugut (rambut bambu) yang dapat membuat gatal bila terkena kulit. Tanaman ini digolongkan dalam klasifikasi botani sebagai berikut Kelas : *Monocotyle doneae*, ordo : *Graminales*, subfamily : *Dendrocalamae*, genus : *Dendrocalamus*, spesies : *Dendrocalamus asper* (<http://yoenyhan.blogspot.co.id>) . Rebung tidak hanya enak dikonsumsi, tetapi juga diketahui memiliki manfaat bagi tubuh. Sumber pangan nabati ini dapat berfungsi sebagai sumber yang baik untuk kebutuhan Kalium dan sumber serat pangan.

Terdapat dua jenis bambu yang dibudidayakan secara tumpangsari khususnya sebagai penghasil rebung, yaitu jenis ampel gading (*Bambusa vulgaris Shrader ex var. striata*) dan jenis ampel ijo (*B. vulgaris Shrader ex var. vitata*). Kedua jenis bambu ini memiliki keistimewaan dibandingkan dengan jenis bambu lainnya karena tumbuhnya rebung tidak tergantung musim, sehingga bisa dipanen setiap waktu. Masyarakat banyak memanfaatkan rebung sebagai sayur, gulai dan lain sebagainya, rebung juga dapat diolah menjadi makanan ringan yang enak dan unik, yaitu kripik rebung, dan bahkan rebung dapat di jadikan aneka olahan kue yang nikmat rasanya. Oleh karena itu kami tim PKM-P dari Perguruan Tinggi Universitas Abdurachman Saleh dalam program pengabdian masyarakat mengadakan pelatihan terhadap ibu-ibu rumah tangga di desa Alasmalang.

Berdasarkan latar belakang diatas, Pengabdian kepada masyarakat skim PKM ini merumuskan kegiatan yang mendasar yaitu:

1. Bagaimana caranya untuk memberikan penghasilan tambahan bagi warga di desa Alasmalang
2. Bagaimana menumbuhkembangkan kreatifitas warga di Desa Alasmalang dengan dibekali pelatihan pembuatan aneka olahan kue rebung.
3. Bagaimana mendirikan/membuka usaha baru yaitu pembuatan aneka kue rebung yang merupakan salah satu wujud membantu program pemerintah dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi rakyat kecil.

Target dari Program Kemitraan Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Melatih pembuatan aneka olahan kue rebung kepada ibu rumah tangga
2. Memberdayakan ibu rumah tangga menjadi masyarakat yang mandiri.
3. Dengan pelatihan ini diharapkan ibu rumah tangga bisa meningkatkan wirausahanya.
4. Mendorong penciptaan lapangan kerja baru yang mampu menampung tenaga kerja pengangguran yang trampil dan terdidik.
5. Menambah pengetahuan ibu rumah tangga bagaimana cara membuat berbagai olahan rebung selain menjadi lauk sederhana.

METODE PELAKSANAAN

1. Survei lapangan

Melihat langsung keadaan sosial masyarakat, kondisi lingkungan, keadaan ekonomi masyarakat, memperoleh informasi mengenai jumlah masyarakat, perilaku masyarakat, serta ketersediaan tanaman bambu/rebung.

2. Wawancara

Untuk menambah informasi yang didapatkan dari survey lapangan, sehingga diketahui bagaimana cara warga desa Alasmalang meningkatkan kreativitas pengolahan Rebung.

3. Persiapan Alat

Dilakukan dengan melakukan pembelian semua peralatan yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan aneka kue olahan Rebung.

4. Kerjasama

Kerjasama antara Tim Pengabdian Masyarakat dengan Ketua RT setempat agar pelaksanaan program yang dilakukan mendapat persetujuan oleh semua pihak. Disamping itu, dari kerjasama ini diharapkan dapat membantu kelancaran kegiatan sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

5. Penyuluhan dan Sosialisasi

Penyuluhan dan sosialisasi dilakukan tim ahli dan dibantu oleh kemitraan, sehingga tahapan-tahapan dari praktek pelatihan dapat terlaksana dengan baik. Penyuluhan dan sosialisasi dilakukan dengan berjenjang dan terjadwal.

6. Pengadaan Bahan

Pengadaan bahan dipersiapkan oleh tim dengan kelengkapannya, agar proses praktek berjalan lancar.

7. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dengan mengikuti tahapan-tahapan jadwal yang telah di agendakan.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Jenis usaha yang bergerak dibidang pengolahan makanan berupa aneka olahan kue yang terbuat dari bahan baku rebung dapat meningkat nilai ekonomi dan peluangnya sangat tinggi dengan pangsa pasarnya yang menggiurkan, banyak para konsumen yang berminat dengan olahan dari bahan dasar rebung. Di dalam rebung terdapat serat dan kalium yang baik untuk tubuh dan kesehatan. Mengingat di Desa Alasmalang, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo banyak terdapat bambu dan sering kali digunakan oleh masyarakat sebagai bahan baku pembuat kerajinan tangan ataupun sebagai pembuat pagar rumah, hiasan di warung agar tampak alami dan berbagai macam kerajinan lainnya. Terkadang mereka melupakan rebung, Rebung adalah tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu.

Biasanya masyarakat setelah menebang bambunya melupakan rebung dibiarkan saja tanpa dimanfaatkan, terkadang dibuang begitu saja. Berdasarkan masalah ini kami berfikir untuk memanfaatkan rebung tersebut sebagai makanan olahan yang bermanfaat dan dapat menghasilkan pendapatan bagi ibu rumah tangga sebagai penunjang kebutuhan hidup sehari-hari.

Kue merupakan makanan khas jajanan yang sering dinikmati dan mudah didapatkan di pasar-pasar tradisional. Masyarakat lebih mengenal kue lumpia berbahan isi ayam, wortel dan kecambah akan tetapi jarang sekali yang berbahan isi rebung. Selain dengan rasa gurih dan lezat dapat dimakan dengan sambal petis sebagai lauk atau pengganti gorengan lain untuk disantap disaat bersantai sebagai pelengkap hidangan. Meningkatnya perkembangan jajanan kue khas, memunculkan lumpia isi rebung yang menciptakan rasa yang khas dan tampil

beda dengan kue lainnya. Tentunya akan memberi variasi yang berbeda, baik rasa maupun nilai gizi yang semakin tinggi dan layak untuk dikonsumsi.

Rebung merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi dan keunikan tersendiri. Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air, yaitu sekitar 91 persen. Disamping itu, rebung mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, thiamin, riboflavin, vitamin C, serta mineral lain seperti kalsium, fosfor, besi, dan kalium. Bila dibandingkan dengan sayuran lainnya, kandungan protein, lemak, dan karbohidrat pada rebung, tidak berbeda jauh.

Rebung mempunyai kandungan kalium cukup tinggi. Kadar kalium per 100 gram rebung adalah 533 mg. Makanan yang sarat kalium, yaitu minimal 400 mg, dapat mengurangi risiko stroke. Peran kalium mirip dengan natrium, yaitu bersama-sama dengan klorida, membantu menjaga tekanan osmotik dan keseimbangan asam basa. Kalium menjaga tekanan osmotik dalam cairan intraseluler, dan sebagian terikat dengan Protein.

Kalium juga membantu mengaktivasi reaksi enzim, seperti *piruvat kinase* yang dapat menghasilkan asam piruvat dalam proses metabolisme karbohidrat. Gejala kekurangan kalium biasanya berupa pelunakan otot. Kandungan serat pangan pada rebung juga cukup baik. Kandungan serat pangan pada rebung adalah 2,56 persen, lebih tinggi dibandingkan jenis sayuran tropis lainnya, seperti kecambah kedelai (1,27 persen), pecay (1,58 persen), ketimun (0,61 persen), dan sawi (1,01 persen). Serat pangan (dietary fiber) sempat cukup lama diabaikan sebagai faktor penting dalam gizi manusia karena tidak menghasilkan energi. Selain itu, kekurangan serat tidak menimbulkan gejala spesifik, seperti halnya yang terjadi pada kekurangan zat-zat gizi tertentu.

Akhir-akhir ini, melalui penelitian epidemiologis telah dibuktikan peran fisiologis serat pangan terhadap usus. Kurangnya konsumsi serat dapat menyebabkan timbulnya penyakit ala masyarakat Barat, seperti aterosklerosis (penyumbatan pembuluh darah), koroner, diabetes melitus (kencing manis), hiperkolesterolemia (kelebihan kolesterol), hipertensi, hiperlipidemia (kelebihan lemak), dan kanker kolon (usus besar).

Serat pangan adalah senyawa berbentuk karbohidrat kompleks yang banyak terdapat pada dinding sel tanaman pangan. Serat pangan tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi.

Rata-rata konsumsi serat pangan penduduk Indonesia adalah 10,5 gram per hari. Angka ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi kebutuhan serat sekitar sepertiga dan kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap hari. Memang rebung adalah bahan yang memberikan bau pesing tak sedap, tapi setelah diolah dengan baik dan benar akan menjadi makanan yang nikmat. Tips agar rebung tidak bau pesing lagi saat akan dimasak. Cara mengurangi bau pesing tersebut adalah dengan semakin sering merendam rebung dan mengganti air rendamannya. Saat perendaman bisa ditambahkan air cuka makan atau air perasan jeruk nipis. Tujuan penambahan asam ini adalah untuk menetralkan senyawa amoniak yang bersifat basa.

Cara lain adalah dengan mengukus rebung sehingga cairan rebung akan keluar dari ‘tubuhnya’ atau merebusnya berulang kali (3-4 kali) lalu membuang air rebusannya sebelum dimanfaatkan untuk dibuat isi lumpia atau makanan lain. Bila Anda ingin membuat lumpia sendiri, kelezatannya dipengaruhi pula oleh rebung yang anda pilih rebung berkualitas baik.

Setelah rebung dijadikan sebagai bahan isi lumpia, dapat memberikan kelezatan tersendiri saat dimakan. Terlebih dengan dilengkapi saus tauco yang nikmat, bakal menambah selera makan kita. Yang membedakan lumpia rebung dengan lumpia lainnya adalah isi dan sausnya. Lumpia rebung isinya sudah pasti rebung dan ayam, udang, dll sedangkan lumpia lainnya kebanyakan isinya wortel, kentang, toge, dll. Sambal lumpia rebung yang khas adalah saus tauco yang kental. Cita rasa yang nikmat dari lumpia rebung dapat membuat kita ketagihan untuk memakannya. Selain enak Lumpia rebung juga sangat cocok disajikan saat pagi, siang, malam ditemani teh manis hangat atau kopi panas. Selain itu juga sangat cocok untuk sajian di acara-acara penting dan istimewa.

Alat yang digunakan dalam pembuatan lumpia berbahan isi rebung mudah didapatkan di pasar dengan harga yang ekonomis.

Peralatan yang digunakan antara lain :

a. Sabit, Pisau Besar, dan Cangkul Kecil

Mengambil rebung dari rumpun bambu tidaklah sulit. Dengan menggunakan pisau besar, sabit, atau alat lain, rebung dapat dipotong pada bagian pangkalnya. Untuk memperoleh rebung yang panjang perlu sedikit penggalan.

b. Soblog

Pengolahan pertama pada rebung adalah merebusnya untuk menghilangkan getah yang dikandungnya.

c. Penggorengan

Wajan digunakan untuk menggoreng lumpia berbahan isi rebung. Disarankan menggunakan wajan yang terbuat dari *stainless steel*, karena akan menghasilkan panas yang maksimal sehingga mempercepat proses produksi

d. Kompor

Kompor digunakan untuk memasak atau menggoreng sebagai penghasil api atau panas. Kompor gas lebih praktis digunakan selain hasil api yang mudah diatur sesuai kebutuhan kompor gas lebih efektif dan ekonomis.

e. Timbangan

Membutuhkan takaran yang akurat dan baku. Karenanya memerlukan timbangan untuk mengukur berat bahan baku.

f. Loyang

Loyang digunakan untuk meletakkan lumpia yang baru diangkat dari api, loyang sebaiknya terbuat dari plastik.

g. Alat-alat lain

Tentunya masih banyak piranti penunjang lainnya dalam proses produksi meskipun dalam skala yang kecil.

Persiapan bahan baku dimulai dengan survey harga bahan baku yang tersedia di pasaran. Bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain :

- a. Rebung. Untuk mengambil rebung dari rumpun bambu tidaklah sulit Dengan menggunakan pisau besar, sabit, atau alat lain, rebung dapat dipotong pada bagian pangkalnya. Setelah itu, rebung dikupas untuk dibuang glututnya. Tidak semua rebung dapat diolah menjadi masakan. Bambu jenis apus (ping apus dalam bahasa Jawa) merupakan salah satu jenis bambu yang tidak dapat diolah menjadi masakan, karena rasanya pahit. Jenis rebung yang memiliki cita rasa enak adalah rebung kuning, rampal/suling, ampel, welet, ori, dan ater. Rebung dari bambu betung memiliki rasa paling enak. Rebung betung berwarna merah cokelat dan subang (ujung kelopak) pada ujung rebung berwarna ungu dilindungi oleh kelopak-kelopak kuat yang berbulu halus.
- b. Bumbu-bumbu. Dalam proses produksi lumpia rebung tidak memerlukan banyak bumbu. Bumbu yang digunakan antara lain; bawang putih, bawang merah, garam, penyedap rasa.
- c. Air. Hampir semua proses memasak memerlukan air, karenanya, air harus bersih dan berasal dari sumber yang kandungan kimianya telah teruji di laboratorium. Di sekitar tempat produksi sendiri terdapat mata air bersih, tentunya dapat menjadi sumber air yang bebas bahan kimia dan baik untuk kesehatan.
- d. Minyak Goreng. Minyak goreng digunakan untuk menggoreng lumpia rebung disarankan menggunakan minyak yang berkualitas agar lumpia yang dihasilkan berkualitas baik dan gurih serta disimpan dalam kemasan, karena kelezatan dan kegurihan salah satu ukuran penting terhadap kualitas keripik rebung di mata konsumen.
- e. Gas. Proses pembuatan lumpia rebung hampir melalui penggorengan, sehingga diperlukan bahan bakar berupa gas. Penggunaan gas akan lebih baik karena pengaturan api akan lebih mudah dan stabil.
- f. Udang. Udang rebon digunakan sebagai campuran rebung, untuk mendapatkan lumpia yang lezat dan gurih. Selain itu, udang berfungsi untuk menghasilkan warna isian lumpia yang khas.

Pembuatan Produk lumpia rebung dengan komposisi sebagai berikut : 250 gram rebung, rebus, iris halus, 2) 3 sendok makan minyak goreng, 3) 4 siung

bawang putih, haluskan, 4) 5 butir bawang merah, haluskan, 5) 200 ml air 6) 200 gram udang rebon, rendam air hangat, tiriskan, 7) 100 gram wortel, diiris dadu kecil, 8) 2 batang daun bawang, iris halus, 9) ½ sdt merica bubuk, 10) 1 sdt garam, 11) 2 sdm gula, 12) 2 sdm gula pasir, 13, 1 sdm kecap manis, 14) 15 lembar kulit lumpia, 15) 2 sdm tepung terigu, larutkan dalam air.

Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum dan matang. Masukkan air, tambahkan udang rebon, wortel, dan daun bawang. Masukkan bumbu lainnya, aduk-aduk, masak sampai semua bahan matang dan air habis, angkat, dinginkan. Siapkan dua lembar kulit lumpia, ambil dua sendok makan tumisan isi, letakkan di atas kulit lumpia. Lipat kedua sisi kulit lumpia, lalu gulung dan rekatkan dengan larutan tepung terigu. Goreng lumpia sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan lumpia bersama sausnya

Pengemasan produk lumpia rebung dilakukan saat selesai digoreng dengan menggunakan daun pisang dan keranjang bambu yang telah di desain dengan semenarik mungkin. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam analisa standar mutu produk antara lain:

- a) Inspeksi untuk menemukan adanya produk dengan kualitas yang tidak dikehendaki.
- b) Pemberian keterangan tentang adanya penyimpangan-penyimpangan yang terjadi.
- c) Penyelidikan untuk mengetahui penyebab penyimpangan sehingga dapat dihindarkan terjadinya kesalahan lagi.

Setelah produk lumpia rebung jadi, diperlukan pengemasan yang dilakukan menggunakan pembungkus daun pisang dan keranjang bambu. Selain aromanya tetap terjaga dan juga menambah selera jika dipandang. Sehingga menambah cita rasa khas alami.

Pemasaran merupakan kegiatan utama dalam proses produksi lumpia rebung. Pemasaran lumpia rebung 1 pcs dijual dengan harga Rp 5500 dapat di pasarkan di warung-warung ternama, kantin di sekitar kampus dan beberapa sekolah, dijual di koperasi, warung-warung dan toko makanan oleh-oleh. Dalam proses selanjutnya berusaha secepatnya untuk mendapatkan izin Depkes sehingga

menjamin bagi konsumen. Analisis pasar dilakukan setelah 1 minggu pelaksanaan pemasaran. Hal ini dilakukan untuk melihat kondisi lumpia yang terjual di pasaran, serta ada tidaknya peningkatan permintaan pasar terhadap produk lumpia rebung. Setelah analisis pasar, langkah berikutnya adalah analisis ekonomi sesuai dengan analisis kelayakan usaha yang terdapat dalam gambaran umum rencana usaha.

Penciptaan Struktur Organisasi

Pembentukan struktur organisasi dilakukan sebelum kegiatan pendampingan dan pelatihan dilaksanakan. Penciptaan struktur organisasi bisa memisahkan tugas dan tanggung jawab secara tegas antar masing-masing anggota organisasi. Selain itu, bisa mencerminkan sikap profesionalisme suatu kelompok ibu rumah tangga. Pemberian pelatihan dan pendampingan bisa terpusat sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota. Struktur organisasi terdiri dari ketua, bagian produksi, bagian pembukuan, bagian personalia dan bagian pemasaran. ketua 1 orang, produksi 12 orang, keuangan 1 orang, pembukuan 1 orang, pembelian 1 orang, pemasaran 5 orang.

Tugas ketua adalah memimpin dan mengendalikan semua kegiatan usaha pembuatan lumpia rebung, merencanakan dan menyusun program kerja, mengurus dan mengelola kekayaan. Tugas bagian produksi adalah menyusun rencana dan jadwal produksi, memproduksi produk untuk menjamin kesinambungan dalam produksi, pengendalian bahan baku dan efisiensi penggunaan peralatan dan mesin, serta selalu berusaha untuk meningkatkan keterampilan pengolahannya. Tugas bagian pembelian adalah mengelola persediaan bahan baku, menjaga kualitas dan harga bahan baku secara tepat, memelihara bahan dan peralatan yang dibeli. Pembukuan bertugas untuk merencanakan dan mengendalikan sumber-sumber pendapatan serta pembelanjaan dan kekayaan kelompok usaha, melaporkan secara rutin kondisi keuangan. Bagian pemasaran bertugas untuk melaksanakan program pemasaran produk, pembuatan data stok barang, penetapan harga, menentukan pasar sasaran, memonitor kepuasan konsumen, mengevaluasi persaingan, serta mengidentifikasi peluang pasar.

Menghasilkan Produk Berbahan Baku Rebung

Produk yang sudah dihasilkan, yaitu lumpia rebung. Pelatihan ini dibantu oleh 2 orang mahasiswa dan ibu rumah tangga diminta untuk secara langsung mempraktekkan proses pembuatan olah makanan yang diperagakan. Melalui program diversifikasi produk, rebung dapat menghasilkan produk yang bervariasi dan potensial untuk pengembangan industri olahan rumah tangga.

Pendampingan Usaha

Pendampingan pengolahan rebung menjadi berbagai produk olahan dilakukan di Desa Alasmalang atau pun langsung bertemu di tempat usaha PKM ibu rumah tangga setempat. Bahkan juga dilakukan komunikasi melalui telepon, sehingga permasalahan usaha produk lumpia rebung dapat berjalan lancar. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga bisa memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat khususnya.

Pendampingan pengemasan berbagai produk olahan dilakukan di Desa Alasmalang Kerajan. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota. Pendampingan dilakukan dengan Pendampingan Pembuatan Design Kemasan Produk Olahan. Pendampingan Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana Kegiatan pelatihan usaha dan pembukuan sederhana dilakukan di Desa Alasmalang. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota. Komunikasi antara tim pelaksana dengan kelompok ibu rumah tangga selama kegiatan berjalan dirasakan sangat efektif guna mendapatkan informasi tentang pengolahan rebung menjadi berbagai jenis produk yang berkualitas, manajemen usaha, pembukuan sederhana, desain kemasan dan pemasaran melalui internet.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Produk yang ditawarkan melalui program PKM pemanfaatan rebung bambu di Desa Alasmalang ini memiliki perbedaan yang khas dibandingkan produk lainnya seperti yang telah diuraikan diatas. Perbedaan pertama pada bahan utama rebung merupakan bahan pangan yang bahannya mudah di dapat dan

dibudi dayakan di kebun atau dipekarangan yang tidak produktif. Cara pembuatannya tidak menggunakan ataupun pengawet makanan. Selain itu juga proses pengolahan makanan yang tepat dan bersih sesuai standar dengan keunggulan yang rasanya gurih dan lezat.

Perbedaan kedua pada jenis makanan yang diproduksi merupakan produk pangan inovatif, sehingga sesuai dengan selera masyarakat Situbondo. Selain itu produk ini mampu menjadi makanan baru yang diharapkan menjadi daya tarik kuliner wisata di Situbondo. Ketiga, produk lumpia rebung ini merupakan hasil penelitian, inovasi dan kreatifitas mahasiswa. Ke-empat, mendukung program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan dengan mengutamakan pemanfaatan bahan makanan lokal yang berkualitas.

Saran

1. Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai mamfaat dan kandungan gizi mengkonsumsi lumpia rebung yang gurih dan lezat sehingga masyarakat mau mengkonsumsi berbahan baku lokal melalui promosi-promosi lewat media elektronik dan lain sebagainya.
2. Program PKM ini perlu didampingi terutama dalam bantuan pengurusan ijin produksi, kualitas produk di Dinas Kesehatan, ijin usaha di Dinas Perindagkop, bantuan perpajakan, penyiapan audit dan penerapan manajemen terbuka.

DAFTAR PUSTAKA

Safradiska, Anggin.2014. <http://zonamakan.blogspot.com/2014/04/resep-lumpia-rebung-khas-semarang.html>

Badan Pusat Statistik. *Survei Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia tahun 1993 sampai dengan tahun 2013* Jakarta.

Hadi,wurie,2015,*Rebung pangan bersahabat dimusim yang tidak bersahabat*, [<http://yoeniyhan.blogspot.co.id/2010/09/keripik-rebung-kaya-serat-dan-kalium.html>]

[http://www.kompasiana.com/wurie-hadi/rebung-sumber-pangan-bersahabat-di-musim-yang-tak-bersahabat_55006e09a333111d72510cc2, 3 Oktober 2015]

http://tplpabar.blogspot.com/2011/10/ccontoh-makalah-kemasan-tradisional.html?_escaped_fragment_

<http://resephariini.com/resep-lumpia-semarang-isi-ayam-rebung/>