

Peningkatan Nilai Daya Guna Bunga Rosela dan Honje Menjadi Bahan Sambal Berbasis Kearifan Lokal

Dian Kresnadipayana¹, Alfian Fendy Setiawan¹, Rebeca Ester Nauli Sinaga¹, Desi Ristiyanasari², Ariefah Yulandari¹

¹Program Studi D-IV Analisis Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta

²Program Studi S1 Manajemen Universitas Setia Budi Surakarta

Email : dian.kresnadipayana@gmail.com

Article Info

Submitted: 8 Juli 2019

Revised: 30 Agustus 2019

Accepted: 28 November 2019

Published: 2 Januari 2020

Keywords : sambal, rosela flower, flower honje, student entrepreneurial Group

Kata kunci: sambal, bunga rosela, bunga honje, kelompok wirausaha mahasiswa.

Abstract

Cultural cuisine, describes the local identity of a cultural support that characterizes the environment and habits that are familiarly referred to as local wisdom. One of the natural resources found in Indonesia is a variety of plants which have various benefits, one of which is Rosela and Honje flowers. Rosela and Honje flowers have high levels of nutritional benefits that create food creation and innovation ideas in the form of Sambal Gemati Rampah Bolaho (Rosela-Honje chili). Sambal Gemati Rampah Bolaho is a chili that blends spices and Rosela-Honje flowers. The implementation of the Sambal Gemati Rampah Bolaho program consists of two processing processes, namely making spices and the process of cooking chili sauce. The process of making spices consists of three stages, namely preparation of tools and materials, making spices and packaging or storage before use. While the manufacture of Gemati Rampah consists of 3 stages, namely preparation of tools and materials, making sambal, product packaging and marketing. The process that has been passed has resulted in a BEP analysis with the determined selling price of this Rosella-Honje chilli worth Rp 20,000 per pcs with a BEP 288 value, and within 2 months it has reached 172 pcs. From here it can be seen that the sale of chili sauce has a pretty good future prospect because the sales chart has increased.

Abstrak

Secara budaya kuliner menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaan yang akrab disebut sebagai kearifan lokal. Salah satu sumber daya alam yang terdapat di Indonesia berupa aneka ragam tanaman yang memiliki beragam manfaat salah satunya adalah bunga rosela dan honje. Bunga rosela dan honje memiliki manfaat gizi yang menciptakan ide kreasi dan inovasi pangan berupa Sambal Gemati Rampah Bolaho (Sambal Rosela-Honje). Sambal Gemati Rampah

Bolaho adalah sambal yang memadukan rempah dan bunga rosela-honje. Mitra di dalam pelaksanaan pengabdian adalah Kelompok Wirausaha Mahasiswa (KWM) Gemati. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kemampuan administrasi pada aspek manajemen keuangan, manajemen pemasaran, dan kemasan produk yang kurang menarik. Metode pelaksanaan dalam pengabdian ini adalah pendampingan dalam analisis keuangan, pelibatan dalam pameran, dan perbaikan kemasan untuk meningkatkan penjualan produk. Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa proses pembuatan Sambal Gemati Rempah Bolaho terdiri atas dua proses pengolahan, yaitu pembuatan bumbu dan proses memasak sambal. Proses pembuatan bumbu terdiri dari tiga tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan bumbu, dan pengemasan atau penyimpanan sebelum digunakan. Pembuatan Gemati Rempah terdiri dari 3 tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan sambal, pengemasan produk, dan pemasaran. Proses yang telah dilalui menghasilkan analisis BEP dengan ditentukan harga jual sambal rosella-honje ini senilai Rp 20.000 per pcs dengan nilai BEP 288. Dalam jangka waktu 2 bulan telah mencapai 172 pcs. Dari sini dapat dilihat bahwa penjualan sambal bunga memiliki prospek yang cukup bagus karena grafik penjualan mengalami peningkatan.

1. PENDAHULUAN

Beberapa mahasiswa di Universitas Setia Budi Surakarta tergabung dalam Kelompok Wirausaha Mahasiswa (KWM). KWM tersebut mempunyai garap bidang beraneka ragam antara lain kuliner, busana, kecantikan, dan barang elektronik. Salah satu usaha yang semakin meningkat yaitu usaha pada bidang kuliner. Bidang garap kuliner ini juga mempunyai subbidang yang beraneka ragam. KWM Gemati telah memproduksi beberapa sambal dan rica-rica yang juga banyak jenisnya. Keutamaan kegiatan kewirausahaan Sambal Gemati ini adalah memperoleh keuntungan yang besar. Selain itu, ada beberapa keutamaan dari kegiatan ini, antara lain dapat membuka peluang usaha yang menguntungkan, dapat memajukan kesejahteraan rakyat, membantu mengembangkan kemanfaatan dari bunga rosela-honje, dan menciptakan sambal yang dapat dikonsumsi semua kalangan. Usaha sambal herbal bunga rosela-honje ini memiliki peluang yang sangat menguntungkan. Hal ini disebabkan karena cukup banyak pencinta sambal di Indonesia. Kebanyakan pencinta pedas dapat mengkonsumsi sambal hampir setiap hari. Masalah yang menjadi prioritas sekaligus menjadi dasar pembuatan sambal herbal dari

bunga rosela-honje ini adalah banyaknya produk sambal yang menggunakan pengawet kimia di Indonesia. Penggunaan sambal dengan pengawet kimia secara terus-menerus dapat membahayakan kesehatan tubuh dengan efek terparahnya dapat menimbulkan kanker. Selain itu, sambal dengan bahan kimia tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan sehingga hadirnya Sambal Gemati Rempah Bolaho dapat menjadi solusi sebagai sambal herbal dan untuk mengembangkan kemanfaatan bunga rosela-honje.

KWM Gemati mempunyai beberapa permasalahan, antara lain permasalahan manajemen keuangan, manajemen pemasaran, dan kemasan produk yang kurang menarik. Permasalahan tersebut muncul karena kelompok mahasiswa yang tergabung mempunyai bidang ilmu yang berbeda-beda dan tidak semua mahasiswa berasal dari bidang ilmu ekonomi. Dengan demikian, aspek manajemen keuangan (misal penentuan BEP) dan pemasaran masih sangat terbatas.

Beberapa hal yang perlu diketahui secara garis besar dan spesifik untuk meningkatkan daya saing UMKM di antaranya membutuhkan produktifitas dan inovasi, akses permodalan, akses pasar, dukungan infrastruktur, dan siklus

bisnis. Untuk meningkatkan daya saing UMKM, baik aspek produktifitas maupun inovasi dapat diperoleh melalui pendidikan, pelatihan, dan kemampuan manajerial diharapkan UMKM mampu mengoptimalkan potensi sumber daya alam. Sumber daya alam Indonesia telah banyak dikenal melipah dari Sabang hingga Merauke yang dibuktikan dengan keanekaragaman hayati yang terdapat di dalamnya. Terkait dengan potensi sumber daya alam yang masih begitu besar dibutuhkan produktifitas dan inovasi untuk dapat memanfaatkannya secara optimal sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan daya saing UMKM.

Makan bukan hanya sebagai satu-satunya dorongan untuk mengatasi rasa lapar. Hal ini disebabkan adanya faktor lain, seperti kebutuhan fisiologi yaitu kebutuhan pemenuhan gizi. Beberapa kelompok masyarakat membentuk dan melakukan suatu pola tersendiri dalam memperoleh, menggunakan, dan menilai makanan yang merupakan ciri dari strata atau kelompok sosial masing-masing. Pola makan dan jenis makanan masyarakat dapat menggambarkan perilaku hidup seperti kesehatan, gaya hidup, lingkungan, dan sistem-sistem sosial masyarakat pendukungnya. Kuliner, secara budaya, menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaan yang akrab disebut sebagai suatu kearifan lokal (Wurianto, 2008). Hal ini juga menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi, dan produksi. Salah satu sumber daya alam yang terdapat di Indonesia berupa tanaman yang memiliki ragam manfaat, yaitu bunga rosela dan honje. Menurut Lesmana *et.al*, (2018), kearifan lokal yang berupa tanaman obat merupakan hasil produk budaya untuk keperluan bidang kesehatan. Bunga rosela dan honje merupakan produk kearifan lokal berupa tanaman obat pada bidang kesehatan.

Bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) mengandung senyawa yang memiliki aktivitas antioksidan sehingga dapat menangkal radikal bebas (Nasifa dan Husni, 2018). Warna merah pada bunga rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) disebabkan oleh kandungan antosianin. Antosianin berfungsi sebagai antioksidan yang diyakini dapat menyembuhkan penyakit degeneratif. Antosianin memiliki sistem ikatan rangkap terkonjugasi

yang mampu menjadikan antosianin sebagai antioksidan dengan mekanisme penangkapan radikal (Mardiah *et al*, 2009).

Zat aktif yang terkandung dalam batang, bunga, dan daun yang pernah dilakukan oleh penelitian sebelumnya, yaitu pada hinje (kecomrang) mengandung tannin, terpenoid, saponin, dan polifenol, serta minyak atsiri yang berpotensi sebagai anthelmintik juga sebagai anti bakteri (Jaafar *et.al*, 2007). Penelitian lain menyatakan bahwa bunga kecomrang selain sebagai bumbu masakan, juga mempunyai efek terhadap terhadap antioksidan yang diujikan terhadap tikus (Jackie *et.al*, 2011).

Para ahli kuliner sudah tidak meragukan lagi manfaat honje sebagai bumbu rempah yang sangat baik sebagai penyedap dan penambah selera. Honje mengandung kadar lemak yang rendah. Bunga honje dapat juga digunakan untuk menurunkan berat badan karena memiliki kandungan lemak yang rendah. Masih banyak manfaat lain tanaman ini dalam hal khasiat obat, seperti untuk mengobati penyakit jantung, mencegah penyakit kanker, dan menyuburkan pertumbuhan rambut karena tanaman hias ini mengandung zink yang baik untuk penyubur rambut (Dewi, 2011).

Kandungan manfaat antioksidan pada kelopak bunga rosela terdapat pada senyawa fenolik. Kandungannya lebih besar empat kali ketimbang antioksidan pada manfaat daun kumis kucing. Senyawa lain pada antioksidannya, seperti antosianin dan gossipetin memberikan perlindungan yang terjadi akibat penuaan seperti gejala penyakit diabetes, gejala penyakit jantung, sampai gejala kanker. Selain itu, sambal menjadi tahan karena terhambatnya pertumbuhan oleh bakteri dan jamur sebab adanya antioksidan (Inggrid *et.al*, 2018).

Menurut Mardiah *et.al*, (2010), bunga rosela yang memiliki karakteristik yang bagus yaitu bagian yang berwarna merah segar, tidak layu, dan kering. Menurut Samarang *et.al*, (2015), pada bunga honje yang memiliki karakteristik yang bagus ,yaitu warnanya merah muda kehijauan, tidak ada bagian kering atau layu, dan jika ditekan tidak lembek. Pada produk sambal ini akan semakin awet karena cara pengemasannya secara *vacuum* (bebas oksigen) sehingga akan menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur

yang bersifat aerob obligat dan aerob fakultatif, yang pada proses pertumbuhannya memerlukan oksigen dan tidak dapat hidup pada lingkungan tanpa oksigen.

Bunga rosela dan honje biasanya digunakan dalam sambal sebagai variasi rasa sambal. Bisnis usaha sambal rosela dan honje sangat potensial dan memiliki prospek pengembangan yang positif. Peluang ini juga didukung oleh ketersediaan bahan baku bunga rosela dan honje yang melimpah dan besarnya minat masyarakat. Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu membuat olahan sambal sehat dan bergizi serta unik dengan bahan dasar bunga rosela dan honje serta meningkatkan nilai guna bunga rosela dan honje yang berlimpah agar dapat bernilai ekonomi (Dewi, 2011). Manfaat dan tujuan dibuatnya sambal rosela dan honje, yaitu membuat inovasi baru pada bahan olahan sambal yang berbahan bunga rosela dan honje, mengetahui cara pengolahan sambal inovatif, sehat serta bergizi dan unik, serta melatih kemandirian dan kreatifitas mahasiswa dalam mengembangkan usaha serta menyediakan produk sambal rampah yang sehat dan bergizi untuk konsumen.

2. METODE

Pelaksanaan pengabdian ini dibagi dalam 3 tahap, yakni pendampingan manajemen keuangan, peningkatan aspek pemasaran, dan perbaikan kemasan. Kegiatan pendampingan keuangan dilakukan dengan penyuluhan tentang analisis BEP. *Output* dari kegiatan ini adalah kemandirian kelompok dalam menghitung BEP dari produknya. Dalam bidang pemasaran, pendamping memberikan beberapa kolega yang dapat dijadikan sebagai wadah untuk promosi dan pemasaran produknya. Penyuluhan tentang kemasan produk, seperti desain, tempat kemasan, dan komposisi gizi pada label kemasan.



Gambar 1. Proses Kegiatan Pengabdian

Pelaksanaan program Gemati Rampah terdiri atas dua proses pengolahan, yaitu pembuatan bumbu dan proses memasak sambal. Proses pembuatan bumbu terdiri dari tiga tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan bumbu, dan pengemasan atau penyimpanan sebelum digunakan. Pembuatan Gemati Rampah terdiri dari 3 tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan sambal, pengemasan produk, dan pemasaran. Tempat produksi berada berada di Kampung Tegalmulyo, Kelurahan Mojosongo, Kota Surakarta.

Pemilihan area penjualan berada di sekitar kampus Universitas Setia Budi, tepatnya di Jalan Letnan Jendral Sutoyo. Wilayah tersebut merupakan tempat yang memiliki prospek untuk penempatan *stand* karena jalan tersebut termasuk daerah paling padat di daerah Solo. Pemasaran keliling akan dilakukan di sekitar daerah kampus dan Alun-alun Kota Solo pada hari libur. Selain itu, promosi juga dilakukan melalui jejaring sosial untuk pemasaran di wilayah lokal dan nasional.

Proses pembuatan sambal rosela dan honje terdiri dari 3 tahap, yakni:

a. Tahap persiapan alat dan bahan

Tahap ini adalah tahap mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat produk herbal sambal gemati. Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan produk ini adalah *blender*. *Blender* digunakan sebagai tempat melumatkan bahan-bahan. *Blender* dipilih dengan bahan yang sebaik-baiknya dan tidak lengket. Alat kedua adalah alat *hot gun*. Alat *hot gun* digunakan untuk membungkus sambal yang sudah jadi. Alat *hot gun* yang dipilih juga harus memenuhi standar. Alat ketiga adalah loyang almunium. Loyang almunium ini merupakan alat yang berfungsi sebagai wadah pendingin dalam pembuatan sambal. Alat keempat adalah wajan. Wajan digunakan sebagai tempat memasak sambal. Alat yang lain ialah serbet, kompor, gas, centong, ember, dan toples. Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah bunga rosela dan honje sebagai bahan utama, cabai sebagai pemberi rasa pedas, dan rempah-rempah lainnya, garam sebagai pemberi rasa gurih dan gula sebagai pemberi rasa manis serta bungkus

sambal untuk membungkus sambal dengan stiker yang didesain menarik (Popy dan Annen, 2009).

b. Tahap pembuatan

Prosedur pembuatan produk ini ialah pertama-tama melumatkan semua bahan dengan minyak dalam *blender*, kecuali serai, lengkuas, merica, ketumbar, pandan, dan daun salam. Setelah mendapatkan lumatannya, bahan ditumis dengan serai, ketumbar, merica, lengkuas, daun pandan, dan daun salam. Setelah itu, memasukan garam dan gula. Selalu mengaduk campuran tersebut agar sambal mengental. Memasak campuran tersebut sampai warnanya menjadi kecoklatan. Setelah itu, berhenti mengaduk kemudian masukkan cacahan bunga rosela yang sudah direndam air hangat dan bunga honje. Selanjutnya, disangrai atau digongso lagi sampai bunga rosela dan honje layu. Setelah itu, mematikan api. Berikutnya, campuran sambal dipindahkan ke loyang aluminium dan tunggu hingga dingin (Popy dan Annen, 2009).

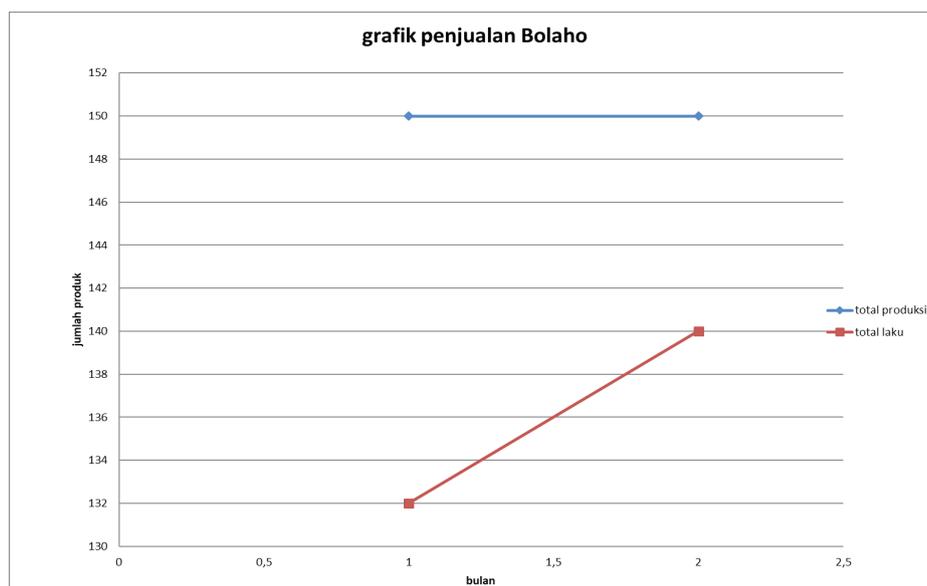
c. Tahap pengemasan

Dalam tahap ini sambal yang sudah dingin siap untuk dikemas. Kemasan yang dipilih berbentuk toples PET. Stiker didesain menarik agar memunculkan ketertarikan

calon pembeli. Mitra mendesain stiker sambal tersebut dengan gambar bunga rosela dan honje. Bungkus yang digunakan mempunyai ukuran 150 ml. Sambal dibungkus kemudian ditutup dengan menggunakan plastik dan direkatkan menggunakan alat *hot gun* dingin (Popy dan Annen, 2009).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal pengabdian dilakukan dengan melakukan pendampingan berkaitan dengan aspek manajemen keuangan. Pada pendampingan KWM Gemati selama 7 hari didapatkan hasil pendampingan analisis BEP. Hasil perhitungan BEP menunjukkan bahwa pelaksanaan usaha ini belum mencapai nilai BEP yang diharapkan. Dari perhitungan BEP diperoleh waktu untuk mencapai BEP adalah 4 bulan atau 120 hari. Pada tahap kedua, kelompok melakukan pameran di ICBS Karanganyar (Gambar 1) ini merupakan bentuk promosi pertama dalam bentuk pameran untuk kelompok KWM Gemati. Beberapa pengunjung tertarik dengan produk dan membeli produk tersebut (Gambar 2). Pada tahap ketiga, pendamping melakukan monitoring dan evaluasi terhadap KWM Gemati yaitu pelaporan kelompok terhadap pendamping dan tindak lanjut dari tahap pertama dan kedua (Gambar 3).



Gambar 2. Analisis Penjualan

Grafik penjualan di atas menunjukkan bahwa terjadi kenaikan penjualan yang cukup signifikan dari bulan pertama sejak diluncurkannya produk dan bulan kedua, yaitu sebanyak 130 pcs pada bulan pertama dan 142 pcs pada bulan kedua. Hal ini menunjukkan bahwa Sambal Gemati Rampah Bolaho memiliki peluang usaha yang bagus karena dari hasil penjualan yang terus meningkat memperlihatkan bahwa respon pasar cukup baik dan menerima Sambal Gemati Rampah Bolaho ini. Ketika grafik penjualan terus meningkat, akan diiringi dengan peningkatan mutu, kualitas, dan inovasi agar tingkat penjualan stabil dan tidak terjadi kejenuhan pada konsumen Sambal Gemati Rampah Bolaho.

Produk ini berpotensi mendapatkan P-IRT dan juga hak paten yang kemudian akan memudahkan jalan dari produk Sambal Gemati Rampah Bolaho untuk merambah pasar yang lebih luas, seperti toko oleh-oleh kota Solo, minimarket, dan supermarket. Bunga rosela dan honje yang memiliki kandungan antioksidan yang diduga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian yang memastikan apakah bunga honje dan rosella dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada makanan. Menurut Ingrid *et.al* (2018) flavonoid dan aflatoxin dapat menghambat pertumbuhan sel kanker. Kedua senyawa tersebut juga terdapat pada bunga rosela hal ini dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian terhadap bunga rosela.

Produksi dan penjualan produk sambal Gemati Rampah Bolaho telah dilakukan pada

periode April sampai Juni 2019 (Tabel 1). Pendampingan dalam mitra, yaitu menggunakan sistem manajemen waktu dan kualitas. Dalam manajemen waktu, kegiatan memantau produksi sambal secara periodik. Manajemen produksi sebanyak 6 kali dan melakukan pemasaran juga 6 kali secara bergantian. Hal ini dilakukan agar sebagai produsen dapat memperoleh keuntungan yang maksimal karena pelaku usaha memproduksi sambal apabila produksi yang lama telah habis. Itu berarti selama 1 bulan pemasaran melakukan berbagai cara untuk dapat menjual semua sambal.

Mitra KWM Gemati dengan produk sambal ini sangat potensial dan memiliki prospek pengembangan yang positif. Peluang ini juga didukung oleh ketersediaan bahan baku bunga rosela dan honje yang melimpah di Solo. Bentuk usaha Sambal Gemati Rampah Bolaho adalah perseorangan, pengembangan produk ini juga dapat meningkatkan pendapatan daerah, menyerap tenaga kerja, dan mengurangi pengangguran apabila dapat dikembangkan dalam skala besar. Jenis usaha ini adalah *manufacturing-trade*, yaitu pengolahan bahan mentah bunga rosela dan honje serta rempah pilihan menjadi sambal rampah dan dilakukan penjualan dengan sistem langsung kepada konsumen *online* dan *offline*. Usaha ini telah berjalan selama kurang lebih 6 bulan dan mendapat respon positif dari masyarakat. Minat masyarakat yang begitu besar menyebabkan usaha yang telah berjalan ini mempunyai kendala produksi karena keterbatasan tempat produksi serta modal untuk melengkapi peralatan dan bahan untuk produksi.

Tabel 1. Penjualan produk Sambal Rampah Bolaho periode April-Juni 2019

Produk Gemati Rampah Bolaho	April 2019		Mei 2019		Juni 2019		Total	
	Jumlah produk	Omzet (Rp)						
Produk Gemati Rampah Bolaho 150 ml	132	2.640.000	140	2.800.000	142	2.840.000	414	8.280.000
Total Penjualan	Rp 2.640.000		Rp 2.800.000		Rp 2.840.000		Rp 8.280.000	



Gambar 3. Keikutsertaan dalam pameran UMKM

Pada manajemen kualitas, mitra berusaha memproduksi Sambal Gemati Rampah Bolaho yang baru setiap bulannya dengan selalu mempertahankan kualitas dan mencoba membuat inovasi baru untuk produk supaya para konsumen merasa selalu tertarik dan berminat untuk membeli produk ini. Dapat disimpulkan bahwa tahap ini ialah tahap pendampingan mitra supaya menarik hati konsumen dengan berbagai cara. Semua usaha pasti ingin mendapatkan keuntungan yang besar. Oleh karena itu, promosi sangat diperlukan. Media promosi yang digunakan antara lain menyebar *leaflet* yang menerangkan produk tersebut, menyampaikan promo melalui teman dan saudara, melalui media sosial (*online*), melalui media *marketplace*, dan menitipkan atau mendistribusikan produk di toko. Beberapa hasil kegiatan promosi ini terindikasi jumlah pemesanan meningkat.

Bunga rosela ini tentunya berasa sangat asam dibanding bunga honje. Oleh karena itu, perlu merendam sejenak dengan air hangat akan mengurangi rasa asam. Penggunaan air hangat ini juga lebih praktis dan lebih terkontrol dibandingkan merebus langsung. Sambal Gemati Rampah Bolaho memang berasa lebih berbeda dengan citra rasa khas dan aroma dari bunga honje dan rosela. Sambal Gemati Rampah Bolaho tetap menyehatkan dan kaya akan gizi. Selain itu, menggunakan pengawet alami yang berasal dari bunga honje dan rosela berupa minyak atsiri sehingga aman dikonsumsi

untuk semua kalangan. Produk Sambal Gemati Rampah Bolaho saat ini masih dikemas dalam 1 macam kemasan, yaitu kemasan pot pet 150 ml dengan harga Rp 20.000 perbungkus. Strategi pemasaran merupakan kunci utama dalam usaha ini. Oleh karena itu, untuk memperkenalkan sambal Gemati Rampah Bolaho memerlukan media promosi berupa *pamflet* dan MMT, penyebaran informasi dari mulut ke mulut, penjualan langsung ke pasar, toko, apotek, dan media sosial. Usaha ini mempunyai prospek yang menjanjikan karena belum ada di pasaran, hanya membutuhkan pengelolaan yang baik dan strategi pemasaran yang tepat guna memperkenalkan pada masyarakat.



Gambar 4. Tampilan Baru Produk

Dengan terbukanya pasar produk ini, mitra diharapkan meningkatkan keseriusan dan kemantapan dalam mengelola usaha dengan secara bersamaan meningkatkan kualitas dan inovasi sehingga pada pelaksanaan kegiatannya dapat lebih optimal. Mahasiswa dapat lebih mengembangkan ide dan gagasan supaya bahan-bahan yang belum dikenal masyarakat dapat menjadi suatu produk yang dikenal dan diminati oleh masyarakat. Usaha ini akan lebih maju apabila pihak-pihak terkait berpartisipasi untuk mengembangkan dan terus melakukan inovasi-inovasi yang mengarah pada perbaikan dan kesempurnaan usaha ini. Usaha ini sangat layak untuk dijalankan karena dapat menyerap tenaga kerja yang berkualitas dan dapat menghasilkan keuntungan yang banyak. Secara ekonomi keuntungan yang didapat dari usaha ini cukup menjanjikan dan bisa balik modal. Usaha ini juga dapat membantu melestarikan pemanfaatan bunga rosela-honje sebagai campuran Sambal Gemati Rampah Bolaho. Usaha ini juga layak dan dapat berjalan dengan lancar karena masyarakat terutama para pecinta pedas dapat mengkonsumsinya dengan aman. Oleh karena itu, usaha ini memiliki prospek keuntungan yang besar. Di pasaran sambal ini dibungkus dengan menarik untuk dapat menarik hati para konsumen. Bungkus yang digunakan dibuat sendiri dengan desain terdapat perpaduan gambar cabai dan bunga rosela-honje.

4. SIMPULAN

Setelah kegiatan pengabdian dilakukan, dapat disimpulkan bahwa proses pengabdian

yang telah dijalankan menghasilkan analisis BEP dengan ditentukan harga jual Sambal Gemati Rampah Bolaho senilai Rp 20.000 per pcs dengan nilai BEP 288, dan dalam jangka waktu 2 bulan telah mencapai 172 pcs. Pencapaian BEP agar sesuai target dilakukan dengan cara mengaktifkan promosi, baik melalui sosial media, maupun mulut ke mulut dengan tetap menjaga kualitas produk. Tim pelaksana telah melakukan pendampingan awal dengan mitra KWM Gemati dengan melakukan proses monitoring dan evaluasi serta menghubungkan pemasaran diberbagai jaringan usaha di Solo Raya dalam rangka keberlanjutan program. Strategi pemasaran merupakan kunci utama dalam usaha ini. Oleh karena itu, untuk memperkenalkan Sambal Gemati Rampah Bolaho memerlukan media promosi berupa *pamflet* dan MMT, penyebaran informasi dari mulut ke mulut, penjualan langsung ke pasar, toko, dan media sosial. Pelaksana juga melakukan pendampingan dengan melibatkan mitra untuk mengikuti kegiatan pameran produk UMKM di wilayah Kabupaten Karanganyar.

5. PERSANTUNAN

Kami ucapkan terima kasih kepada Direktorat Jendral Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan tahun 2019 dari Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan.

REFERENSI

- Dewi, W.M.. (2011). Bunga – Bunga sekitar Kaya Obat untuk Kesehatan. Buku Biru : Jogjakarta
- Inggrid, M., Hartanto, Y. dan Widjaja, J.F. (2018). Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal Rekayasa Hijau* No.3 | Vol. 2.
<https://ejournal.itenas.ac.id/index.php/rekayasahijau/article/view/2517>
- Jaafar F M, Osman C P, Ismail NH, Awang K. (2007). Analysis of essential oil of leaves, stems, flowers and rhizomes of *Etilingera elatior* (Jack) R.M. SMITH. *The Malaysian Journal of Analytical Science*, (II); I: 269-273. 2007.
- Jackie T, Haleagrahara N, Chakravarthi S. (2007). Antioxidant effects of *Etilingera elatior* flower extract against lead acetate - induced perturbations in free radical scavenging enzymes and lipid peroxidation in rats, Kuala Lumpur Malaysia; *BMC Research Notes*, 4;67.2011.

- Lesmana, H., Alfianur, Utami, P.A. Retnowati, Y. Darni. (2018). Pengobatan Tradisional Pada Masyarakat Tidung Kota Tarakan: Study Kualitatif Kearifan Lokal Bidang Kesehatan. *MEDISAINS: Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Kesehatan*, Vol 16 No 1, 31-41.
<http://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/medisains/article/view/2161>
- Mardhiah. (2010). Ekstraksi Kelopak Bunga Rosella dan Batang Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Pewarna Merah Alami. Fakultas Agribisnis dan Teknologi Pangan *Jurnal Pertanian*, ISSN 2087 - 4936 Vol.1 No (1).
<https://unida.ac.id/ojs/index.php/jp/article/viewFile/548/pdf>
- Nasifa, I.H. & Husni, P. (2018). Review artikel : potensi antioksidan dalam kelopak bunga Rosella (*hibiscus sabdariffa* l.) Sebagai *anti-aging*. *Farmaka Suplemen* Volume 16 Nomor (2) 372. <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17562>
- Popy, W.S dan Annen N.. (2009). *Rosella, Aneka Olahan, Khasiat, & Ramuan*. Jakarta: Penebar Pustaka.
- Samarang, Isnawati, R. Murni. (2015). Potensi Kandungan Karondo (*Etingera elatior*) Sebagai Obat Cacing Tradisional Masyarakat Kulawi Di Sulawesi Tengah Potential Karondo Content (*Etingera Elatior*) As A Traditional Anthelmintic Kulawi Community In Central Sulawesi. *Jurnal Penyakit Bersumber Binatang*. Vol. 2 No.2 Maret 2015 1- 8.
<http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/jpbb/article/download/8896/804580458216>
- Wurianto. A.B. (2008). Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore). Naskah Publikasi. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang Maret 2008. <http://rires2.umm.ac.id/publikasi/lama/Arif%20Budi.pdf>