Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global
Vol.3, No.1 Februari 2024
e-ISSN: 2962-0848; p-ISSN: 2964-5271, Hal 159-164
DOI: https://doi.org/10.30640/cakrawala.v3i1.2134

Inovasi Pemanfaatan Belimbing Wuluh Menjadi Cemilan Sehat

Innovation in Using Starfruit as a Healthy Snack

Sahrul Hasan [1], Rusman Rusman [2], Nur Ahda Syamsuryani [3], Hamdani Hamdani [4], Iyan Febrian [5], M. Reja Firdaus [6], Arum Awaliyah [7], Riski Baitul Alamsyah [8], Atika Apriyani [9], Fajrin Fajrin [10]
[1-10]Program Study Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, NTB

Jln. Wolter Monggінsidi Komplek Tolobali Kel. Sarae Kota Bima, NTB
Korespondensi penulis: nurahdasyamsuryani.stiebima20@gmail.com

Article History:
Received: 28 Desember 2023
Accepted: 16 Januari 2024
Published: 28 Februari 2024

Key word : *Innovation, Healthy Snacks, Social Media*

Abstract. *Starfruit is a fruit that is rich in nutrients and has various health benefits. However, starfruit is often neglected and not utilized optimally. Therefore, this research aims to develop innovations in the use of starfruit as healthy snacks. The research methods used are experiment and observation. Starfruit is processed into various sweets. These products are then tested for quality, including taste, texture and nutritional value. The research results show that starfruit can be processed into healthy snacks that are delicious and nutritious. Candied starfruit has a unique and savory taste, and has a soft and naturally sweet texture. Starfruit snacks also provide rich vitamin C. Using starfruit as a healthy snack can provide a healthy and nutritious alternative for the people of South Rabangodu. Apart from that, this can also help reduce waste and utilize the potential of starfruit which is often wasted*

Abstrak

Belimbing wuluh adalah buah yang kaya akan nutrisi dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Namun, belimbing wuluh sering kali diabaikan dan tidak dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pemanfaatan belimbing wuluh menjadi cemilan sehat. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dan observasi. Belimbing wuluh diolah menjadi berbagai Manisan. Produk-produk ini kemudian diuji kualitasnya, termasuk rasa, tekstur, dan nilai gizi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa belimbing wuluh dapat diolah menjadi cemilan sehat yang lezat dan bergizi. Manisan belimbing wuluh memiliki rasa yang unik dan gurih, dan memiliki tekstur yang lembut dan manis alami. Cemilan Belimbing belimbing wuluh juga memberikan kaya akan vitamin C. Pemanfaatan belimbing wuluh sebagai cemilan sehat ini dapat memberikan alternatif yang sehat dan bergizi bagi masyarakat Rabangodu Selatan. Selain itu, ini juga dapat membantu mengurangi pemborosan dan memanfaatkan potensi belimbing wuluh yang sering kali terbuang sia-sia.

Kata Kunci : Inovasi, Cemilan Sehat, Media Sosial

PENDAHULUAN

Bisnis cemilan tidak hanya terbatas pada makanan ringan yang sudah ada, tetapi juga mencakup inovasi dan kreativitas dalam menciptakan cemilan baru. Para pelaku bisnis cemilan seringkali mencoba menghadirkan variasi rasa, bentuk, dan kemasan yang menarik untuk menarik minat konsumen.

* Nur Ahda Syamsuryani, nurahdasyamsuryani.stiebima20@gmail.com

Salah satu keuntungan bisnis cemilan adalah modal awal yang relatif kecil dibandingkan dengan bisnis makanan lainnya. Anda dapat memulai bisnis ini dari rumah dengan peralatan yang sederhana. Selain itu, bisnis cemilan juga memiliki potensi keuntungan yang tinggi karena harga jual makanan ringan biasanya lebih tinggi dibandingkan dengan harga bahan baku

Cemilan sehat adalah makanan ringan yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan alami dan berkualitas tinggi, serta proses pengolahan yang minimal. Cemilan sehat biasanya rendah gula, rendah garam, rendah lemak jenuh, dan mengandung banyak serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk tubuh.

Belimbing wuluh adalah buah yang kaya akan manfaat bagi kesehatan. Buah ini memiliki rasa asam yang segar dan kandungan nutrisi yang tinggi, seperti vitamin C, serat, dan antioksidan. Namun, seringkali belimbing wuluh hanya digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan atau sebagai bumbu.Dalam upaya memanfaatkan belimbing wuluh secara lebih kreatif, telah dikembangkan inovasi untuk mengubah belimbing wuluh menjadi cemilan sehat. Dengan mengolah belimbing wuluh menjadi cemilan yang lezat dan bergizi, kita dapat menikmati manfaat kesehatan dari buah ini secara lebih variatif. Salah satu inovasi pemanfaatan belimbing wuluh menjadi cemilan sehat adalah dengan membuat belimbing wuluh kering. Belimbing wuluh kering dapat dijadikan sebagai camilan yang praktis dan mudah dibawa ke mana saja. Selain itu, belimbing wuluh kering juga memiliki kandungan serat yang tinggi, sehingga dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan.

Selain itu, belimbing wuluh juga dapat diolah menjadi selai atau sambal belimbing wuluh. Selai belimbing wuluh dapat dijadikan sebagai selai untuk roti atau topping untuk yogurt, sedangkan sambal belimbing wuluh dapat dijadikan sebagai tambahan pada makanan seperti nasi goreng atau mie goreng. Dengan cara ini, kita dapat menikmati rasa unik belimbing wuluh dalam bentuk yang lebih praktis dan variatif.

Inovasi pemanfaatan belimbing wuluh menjadi cemilan sehat ini memberikan alternatif baru dalam mengkonsumsi buah-buahan. Dengan mengolah belimbing wuluh menjadi cemilan yang lezat dan bergizi, kita dapat meningkatkan asupan nutrisi dan menjaga kesehatan tubuh secara menyenangkan

Berdasarkan uraian di atas, kami tertarik untuk memperkenalkan inovasi jajanan belimbing sehat untuk pengembangan UMKM.Tujuan artikel ini adalah untuk mengetahui dampak inovasi terhadap perkembangan UMKM dan minat masyarakat kota Bhima terhadap produk masker organik.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan-tahapan dalam pelaksanaan program ini meliputi aspek ialah sebagai berikut

A. persiapan

Tahap persiapan meliputi pembagian tugas antar siswa untuk mengembangkan produk inovasi pengolahan jajanan sehat ini. Selanjutnya membuat rencana untuk melakukan aktivitas seperti pemilihan kemasan, pemilihan lokasi penjualan, dan strategi penjualan. Untuk melaksanakan aktivitas secara efisien

B. produksi

Dalam pelaksanaan proses produksi ini perlu memerhatikan beberapa aspek yang dapat mempengaruhi system produksi yang sudah direncanakan ialah diantaranya

C. Survei Pasar

Tujuan dari riset pasar pada tahap ini adalah untuk mengetahui apa saja kebutuhan masyarakat terhadap produk yang dibuat dengan menggunakan buah belimbing. Para mahasiswa kemudian melakukan penelitian untuk mengetahui seberapa besar persaingan di pasar produk makanan ringan di Labangodu Selatan. Selanjutnya kita kembali pada riset kita tentang ketersediaan bahan baku dan harga bahan baku yang digunakan dalam pembuatannya.

Ini membawa kita ke tahap akhir.

Ini adalah survei umum mengenai minat masyarakat umum terhadap jajanan Berimbung wuluh.

a) Tempat Usaha

Tempat produksi ini adalah rumah salah satu warga peminat inovasi mahasiswa yang terletak di kawasan Rabangodu Selatan Kecamatan Raba Kota Bima. Pemilihan lokasi ini didasari oleh keinginan warga akan inovasi dalam pengolahan jajanan belimbing wuluh. Untuk pemasaran episodik, mahasiswa menggunakan media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram sebagai tahap awal penerapannya. Mahasiswa kemudian memasarkannya secara online karena lebih mudah dijual secara luas. Target audiensnya terutama adalah generasi muda yang akrab dengan produk camilan sehat berbahan dasar belimbing, dan kelompok usia yang paling mengetahui perkembangan terkini.

b) Pembuatan Produk

Dalam pembuatan produk ini, mahasiswa dan masyarakat Labangodu Selatan saat ini sedang dilatih proses pembuatan jajanan belimbing sehat.

Langkah selanjutnya adalah memblender bahan-bahan yang sudah disiapkan sesuai takarannya masing-masing, fermentasi, lalu diaduk.

Tahapan pengemasan jajanan Belimbing Sehat yang telah melalui proses sebelumnya ke dalam stand up pouch dengan berat bersih 100g.

D. Strategi Promosi dan Pemasaran

Pada fase ini, siswa akan memanfaatkan platform media sosial seperti WhatsApp, Facebook, TikTok, dan Instagram untuk mempromosikan produk inovatif buah belimbing sebagai camilan sehat. Selanjutnya, buat konten menarik yang berpusat pada foto dan video produk Anda. Selanjutnya kami akan terus berinteraksi dengan masyarakat sekitar Ravangodu Selatan mengenai evaluasi produk keuangan yang sedang dikembangkan

HASIL DAN DISKUSI

Produksi

Proses produksi dilakukan sebanyak 4 kali. proses pertama dan kedua mahasiswa melakukan bimbingan dalam pengolahan belimbing wuluh, dengan memberishkan bahan dasar belimbing, lalu melakukan campuran dengan kapur dalam tahap proses fermentasi untuk melunakkan tekstur belimbing. Tahap ketiga penjemuran setelah dilakukannya fermentasi, guna memberikan tekstur yang gurih. Selanjutnya proses produksi ke empat dilakukan secara mandiri oleh masyarakat Rabangodu Selatan pada tahap pengemasan dan dilakukan proses pemasaran

Pemasaran

Pemasaran dilakukan secara online melalui media sosial WhatsApp, Facebook dan Instagram dengan nama toko @kknrabangoduselatan23. Bima Kami juga menawarkan sistem tunai atau pesan antar untuk pembelian wilayah Kota dan Kabupaten

Penjualan

Harga produksi cemilan sehat ini yaitu Rp. 10.000 dengan harga terjangkau untuk per kemasan. Produk yang sudah dihasilkan kurang lebih 100 pcs dalam kegiatan KKN STIE BIMA Angkatan XXI tahun 2022/2023. Pada tahap awal penjualan menargetkan mahasiswa STIE BIMA dan masyarkat Rabangodu Selatan. Tim Pelaku usaha dan mahasiswa tetap gencar melakukan promosi di media sosial guna meningkatkan angka penjualan

Pontesi Pengembangan Usaaha

Untuk pengembangan lebih lanjut, kita perlu lebih gigih dalam melakukan promosi dan pemasaran melalui media sosial. Pemasaran ini juga dilakukan dengan beriklan di berbagai media sosial yang ada. Ikuti perkembangan inovasi masa depan. Selain itu, kegiatan promosi mahasiswa juga akan dilanjutkan dengan berbagai acara kampus. Kami berharap produk yang lahir dari inovasi mahasiswa ini dapat dikembangkan dengan inovasi-inovasi terkini yang memanfaatkan buah belimbing.

Hasil pembinaan menunjukkan bahwa inovasi produk yang diperkenalkan telah meningkatkan pemanfaatan produk belimbing wuluh yang awalnya masih perawan dan produk olahannya kini dapat dipasarkan. Minat konsumen untuk mengkonsumsi produk cemilan sangat tinggi. Penjualan juga meningkat karena strategi periklanan melalui media sosial online dan penjualan offline. Kedepannya, UMKM yang lebih proaktif dalam melakukan sosialisasi dan edukasi kepada konsumen mengenai penggunaan masker belimbing diharapkan dapat meningkatkan penjualan dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan UMKM. Selain itu, kami perlu lebih mengembangkan portofolio bisnis berbasis buah belimbing seperti manisan belimbing wuluh agar variasi produk yang kami jual bisa lebih banyak.

Kesimpulan

Sebuah teknik inovatif dalam memanfaatkan buah belimbing sebagai camilan sehat kini semakin populer di kalangan masyarakat umum. Beriklan melalui media sosial online dan offline membantu mempercepat pengembangan dan peluncuran produk. Inovasi masker belimbing menjadi pilihan bisnis baru bagi UMKM di wilayah Labangodu Selatan

DAFTAR PUSTAKA

Dr. Sienny Agustin (22 juli 2022) Manfaat belimbing wuluh. Di Akses 11 Januari 2024 dari kompas.com

Marina Silaahi (may 2021) Pemanfaatan dan Bioaktivitas Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi L). Di akses 9 januari 2024

Suryana, dayat. 2018. Mafaat Buah. Dayat suryana Independent. Google Play Book. Diakses tanggal 10 Januari 2024