

Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan Bakso Sayur Sehati (Sehat, Nikmat, dan Pas di Hati)

Ica Miftalia, Nurhatina, Rizal, Fahmi Yahya*
FKIP Universitas Samawa, Sumbawa Besar, Indonesia.
*Penulis Korespondensi: fyahyaadam@gmail.com

ABSTRAK

Bakso merupakan makanan yang biasanya dibuat dari daging yang digiling kemudian dicetak dalam bentuk bulat. Di wilayah kota Sumbawa, bakso dijual di warung-warung, rumah makan, atau pedagang bakso keliling, yang memungkinkan pelanggan menyantapnya seketika. Rata-rata harga bakso berkisar antara Rp.13.000 sampai Rp.25.000 tergantung jenis bakso dan tempat belinya. Pada PKM-K ini, kami menciptakan bakso varian baru, yaitu Bakso Sayur Sehati yang dibuat dengan bahan baku sayuran. Yang mengedepankan aspek kesehatan, namun tetap dengan cita rasa yang nikmat, dan dengan harga yang pas di hati pelanggan. Di Sumbawa sendiri, bakso jenis ini masih belum ada, sehingga peluang untuk usaha ini cukup besar. Yang membedakan bakso sayuran dengan bakso pada umumnya adalah dalam proses pembuatannya. Dalam adonan bakso sayuran akan ditambahkan beberapa jenis sayuran sehingga dinamakan bakso sayuran. Bakso sayuran sangat cocok untuk orang-orang yang sangat menyukai makanan bakso namun sedang ingin mengurangi makan daging karena menderita suatu penyakit (misalnya kolesterol). Selain itu, juga baik sebagai makanan pendamping diet. Bakso sayuran juga hadir untuk membantu orang tua yang ingin anak-anaknya mengonsumsi makanan sehat namun susah untuk disuruh mengonsumsi sayuran. Penyajian bakso dengan sayuran pasti lebih disukai oleh anak-anak.
Kata Kunci : bakso, sayur, sehat, nikmat, pas di hati

PENDAHULUAN

Salah satu makanan favorit orang Indonesia adalah Bakso, termasuk di Sumbawa. Bakso merupakan makanan yang biasanya dibuat dari daging yang digiling kemudian dicetak dalam bentuk bulat. Dijual biasanya dengan tambahan mie dan racikan kuah yang khas, disajikan dengan mangkok. Terdapat berbagai jenis bakso yang dijual di wilayah Sumbawa, yaitu bakso biasa, bakso urat, bakso telur, bakso mercon, bakso kikil, dan lain-lain. Rasanya yang enak membuat makanan jenis ini paling banyak dicari. Tidak hanya itu, bakso juga mengandung gizi yang baik bagi tubuh manusia.

Daging yang biasa digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging sapi, daging ayam, ataupun daging ikan. Tekstur bakso yang pas dan mengandung banyak daging pasti dicari oleh masyarakat. Di wilayah kota Sumbawa, bakso dijual di warung-warung, rumah makan, atau pedagang bakso keliling, yang memungkinkan pelanggan menyantapnya seketika. Rata-rata harga bakso berkisar antara Rp.13.000 sampai Rp.25.000 tergantung jenis bakso dan tempat belinya.

Proses pembuatan bakso memang tidak mudah. Tidak semua orang mampu dan mau membuat olahan bakso. Dalam proses pembuatannya harus dilakukan secara benar danurut. Mulai dari menggiling daging, membuat adonan daging, membentuk adonan, merebus, membuat kuah bakso, dan seterusnya sampai menyajikannya dalam mangkok bakso. Butuh waktu yang tidak sedikit. Sehingga wajar saja, kebanyakan orang pasti berpikir lebih baik membeli bakso daripada harus membuat sendiri.

Pada PKM-K ini, kami menciptakan bakso varian baru, yaitu Bakso Sayur Sehati yang dibuat dengan bahan baku sayuran. Yang mengedepankan aspek kesehatan, namun tetap dengan cita rasa yang nikmat, dan dengan harga yang pas di hati pelanggan. Di Sumbawa sendiri, bakso jenis ini masih belum ada, sehingga peluang untuk usaha ini cukup besar. Yang membedakan bakso sayuran dengan bakso pada umumnya adalah dalam proses pembuatannya. Dalam adonan bakso sayuran akan ditambahkan beberapa jenis sayuran sehingga dinamakan bakso sayuran. Bakso sayuran sangat cocok untuk orang-orang yang sangat menyukai makanan bakso namun sedang ingin mengurangi makan daging karena menderita suatu penyakit (misalnya kolesterol). Selain itu, juga baik sebagai makanan pendamping diet. Bakso sayuran

juga hadir untuk membantu orang tua yang ingin anak-anaknya mengkonsumsi makanan sehat namun susah untuk disuruh mengkonsumsi sayuran. Penyajian bakso dengan sayuran pasti lebih disukai oleh anak-anak.



Gambar 1. Contoh Bakso Sayur Sehati

Di wilayah kota Sumbawa, terdapat kurang lebih 20 warung bakso buka setiap hari, belum termasuk yang jualan keliling. Semua bakso di warung tersebut selalu habis terjual. Hal ini menunjukkan minat yang luar biasa masyarakat Sumbawa terhadap bakso. Berbagai varian bakso ditawarkan di masing-masing warung bakso. Mulai dari bakso biasa, bakso urat, bakso telur, bakso mercon, dan lain-lain. Namun belum ada satupun dari pedagang-pedagang bakso tersebut yang menyajikan bakso sayuran.

Prospek dalam menjalankan usaha Bakso Sayur Sehati terbilang sangat cemerlang, jika dibandingkan dengan usaha makanan lainnya. Selain karena belum ada produk serupa yang dijual di Sumbawa (di Indonesia juga sangat jarang). Bahan-bahan untuk membuat bakso sayur sangat mudah didapatkan di pasar-pasar tradisional, harganya juga tergolong murah. Sehingga penggunaan modal usaha ini tidak terlalu besar.

Beberapa keunggulan yang dimiliki oleh produk BAKSO SAYUR SEHATI: Sehat, Nikmat dan Pas di Hati adalah sebagai berikut:

1. Produk serupa belum ada di Sumbawa, di Indonesia juga masih sangat jarang
2. Produk sangat baik untuk kesehatan, rasanya nikmat, dan harganya murah (pas di hati) bagi para pelanggan di semua kalangan usia
3. Tanpa bahan pengawet dan aman dikonsumsi oleh penderita dengan riwayat penyakit kolesterol, bisa untuk dijadikan makanan pendamping diet, maupun sebagai makanan untuk anak-anak yang susah makan sayur.

METODE PELAKSANAAN

Waktu pelaksanaan kegiatan PKMK ini adalah empat bulan. Namun demikian, kami berencana melanjutkan usaha meski telah selesai pelaporan akhir kegiatan PKMK ini. Lokasi pembelian alat dan bahan adalah toko-toko dan juga pasar tradisional yang ada di wilayah kota Sumbawa Besar. Sedangkan lokasi usahanya adalah di salah satu rumah anggota tim PKM, di wilayah sering Sumbawa Besar. Posisi rumahnya cukup strategis, karena berlokasi di depan jalan raya. dekat dengan kampus Universitas Samawa, Sumbawa Besar.

Tahap pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan persiapan tim, pengadaan alat dan bahan produksi, pembuatan dan pemasaran produk, dan terakhir adalah evaluasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan persiapan tim pelaksana. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk memperjelas tugas masing-masing anggota tim, pembahasan rencana dan jadwal kegiatan mulai dari produksi hingga pemasaran. Kegiatan ini diikuti oleh semua anggota kelompok dan didampingi oleh Dosen Pembimbing.



Gambar 2. Rapat Persiapan Tim

Usaha bakso sayur sehat ini akan dijalankan oleh tiga orang dengan keahliannya masing-masing. Ketua tim yang menjadi kordinator dari seluruh kegiatan, mampu membuat produk bakso sayur sehat. Anggota 1 dapat membantu dalam membuat produk, juga dapat membantu dalam menyiapkan gambar-gambar promosi untuk sosial media. Anggota 2 akan bertugas untuk memasarkan dan mempromosikan produk di sosial media. Selain itu juga membantu tim dalam pengadaan alat dan bahan.

Tahap pelaksanaan dalam pembuatan produk bakso sayur sehat adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat dan bahan. Alat dan bahan dapat dibeli dari toko maupun pasar tradisional yang ada di Sumbawa.
2. Giling daging sapi yang akan dibuat bakso. Jadikan dalam bentuk adonan.
3. Campurkan adonan bakso dengan irisan sayur (wortel, daun bawang, seledri, sawi, dll), aduk sampai merata.
4. Kemudian bentuk adonan menjadi bulat, kemudian rebus sampai matang, ditandai dengan terapungnya bakso tersebut.
5. Siapkan kuah kaldu dan masukkan bakso yang telah dimasak sebelumnya hingga mendidih.
6. Rebus sayur-sayuran lainnya (sawi, kol, bayam) sebagai pelengkap pendamping bakso hingga matang.
7. Bakso siap disajikan dan dapat dinikmati. Saat disajikan bisa ditambahkan seledri, sambal, dan bawang goreng, sesuai selera.





Gambar 3. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Bakso Sayur Sehat

Strategi pemasaran yang kami lakukan adalah sebagai berikut:

1. Melakukan penjualan produk di tempat strategis. Dekat dengan jalan raya, dekat dengan kampus Universitas Samawa.
2. Mengenalkan sendiri produk secara langsung kepada masyarakat, tetangga terdekat, teman-teman kuliah, teman-teman main, dan lain-lain.
3. Menyebarakan brosur di kampus, di sekolah-sekolah, dan juga di kantor-kantor. Brosur berisikan tentang produk bakso sayur sehat. Lengkap dengan informasi keunikan, keunggulan, serta manfaat produk bagi kesehatan.
4. Mengiklankan produk lewat sosial media (Facebook, Instagram, Whatsapp).



Gambar 4. Dokumentasi Pemasaran lewat Facebook, dan Instagram



Gambar 5. Booth Jualan Bakso Sayur Sehati

Pada tahap pertama, kami hanya memproduksi dalam jumlah yang terbatas, yaitu hanya 32 porsi. Hal ini dikarenakan bakso ini merupakan varian produk baru, dan masih dalam tahap pengenalan pada masyarakat. Proses Pembuatan produk dilakukan setiap selang sehari. Kami belum bisa melakukan penjualan setiap hari, karena semua anggota tim PKM masih harus menyesuaikan jadwal jualan dengan jadwal perkuliahan.

Dalam pembuatan “Bakso Sayur Sehati” ini, jumlah modal awal yang dikeluarkan sebesar Rp 6.000.000, digunakan untuk pembelian alat dan bahan-bahan produksi awal, didapatkan dari belmawa ristekdikti.

Untuk biaya produksi harian, biaya yang digunakan adalah sebesar Rp 300.000, dan itu akan menghasilkan 32 porsi mangkuk bakso. Jika setiap mangkok bakso sayur sehati dijual dengan harga Rp.13.000, maka hasil penjualan setiap harinya adalah Rp.416.000. artinya setiap harinya akan mendapatkan keuntungan sekitar Rp.116.000. maka setiap bulannya potensi keuntungan dalam usaha ini adalah berkisar Rp.3.480.000. dalam setahun bisa mencapai Rp.41.760.000. Jika bisa menambah jumlah produksi harian, maka tentu keuntungan yang diperoleh akan semakin besar.

Dengan melihat besarnya potensi keuntungan yang bisa didapatkan, maka usaha ini dapat dikatakan sangat layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

SIMPULAN

Setelah kami melaksanakan PKMK ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Bakso Sayur Sehati yang dihasilkan dalam PKMK ini memiliki khasiat baik untuk kesehatan, rasanya nikmat, dan harganya pas di hati pelanggan.
2. Kesejahteraan mahasiswa meningkat melalui kegiatan wirausaha.
3. Usaha Bakso Sayur Sehati ini cukup menjanjikan karena peminat bakso yang cukup banyak, alat dan bahan pembuatannya juga mudah didapatkan di pasar tradisional, dan harganya terjangkau.

Saran kami untuk kegiatan selanjutnya adalah:

1. Diperlukan manajemen waktu yang baik agar usaha ini tetap dapat diproduksi dan terjual lebih banyak lagi. Apalagi dengan kondisi mahasiswa punya kesibukan masing-masing dengan tugasnya.
2. Iklan di sosial media harus dibuat semakin menarik dan semakin banyak.
3. Produk ini dapat dibuat dalam kemasan frozen (beku), sehingga lebih awet, yang dikemas dengan kemasan menarik, dilengkapi dengan informasi tentang manfaat-manfaat mengkonsumsi Bakso Sayur Sehati

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih pada Dirjen Belmawa Ristekdikti yang telah memberikan bantuan pendanaan untuk modal awal kami berkegiatan, melakukan produksi *bakso sayur sehati*. Ucapan terimakasih juga kepada pelanggan setia produk kami.

DAFTAR PUSTAKA

- Magdalena, B. (2015). Pemanfaatan Dan Pengembangan Desa Berbasis Web Dan Pengembangan Bisnis Budidaya Jamur Tiram Menjadi Bakso Jamur Di Pekon Tambah Rejo Kec Gading Rejo Kab Pringsewu. *Jurnal Teknologi Informasi dan Bisnis Pengabdian Masyarakat Darmajaya*, 1(2), 57-73.
- Pangaribowo, V. D. (2015). Formulasi Strategi Pengembangan USAha Depot Bakso Pak Djo. *Agora*, 3(1), 665-671.
- Supartini, N. (2016). Pengembangan Usaha Bakso Kampung Mekar Jaya Di Kelurahan Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 5(3).
- Rohana, S., Tjahjono, E., & Novaria, R. Analisis swot sebagai alat bantu dalam penerapan strategi pengembangan usaha bakso ginseng surabaya. *Daftar isi*.