

INOVASI BISNIS MAKANAN SEHAT ANTISIPASI MENGHADAPI RESESI GLOBAL (Pemberdayaan Kelompok Pengajian Warga Lingkungan Barak)

Khoirul Qudsiyah

STKIP PGRI Pacitan

email korespondensi: azril.dito@gmail.com

Abstrak

Ancaman resesi pada awal tahun 2023 telah meresahkan masyarakat Indonesia. Sebagai salah satu upayaantisipasi hal tersebut pemberdayaan usaha mikro perlu diperhatikan. Banyak cara untuk menambah penghasilan tanpa mengganggu pekerjaan utama ataupun untuk ibu rumah tangga yang tidak bekerja dapat memanfaatkan peluang. Salah satunya adalah inovasi dan kreatif bisnis makanan sehat. Kreasi dan inovasi bisnis makanan sehat mulai dari bahan dasar, cara pengolahan, makanan siap jual sampai ke pemasaran diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif menambah penghasilan keluarga. Hasil dari pengaduan ternyata ibu-ibu pengajian sangat antusias, mampu menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan dalam berkreasi dan menginovasi makanan sehingga menghasilkan beberapa kesimpulan, antara lain: sebagian Ibu-ibu sudah memulai menjual produk inovasi makanan sehat tanpa menggunakan penyedap rasa (MSG), Pemasaran menggunakan menggunakan Whattsapp (WA), yaitu pada Status dan share di beberapa grup yang dimiliki dan sebagian besar Ibu-ibu sudah mengganti penyedap rasa (MSG) dengan bawang putih goreng, gula dan garam.

Kata Kunci: Inovasi, kreatif dan makanan sehat non MSG

PENDAHULUAN

Resesi adalah kondisi perekonomian yang terjadi akibat inflasi yang berkelanjutan. Banyak negara telah mengalami dampak resesi setelah adanya pandemi covid-19. Ancaman terjadinya resesi pada awal tahun 2023 juga berdampak pada Indonesia. Namun dalam penelitian yang dilakukan oleh Mahera & Nurwati (2020) menyatakan meskipun Indonesia sedang mengalami keterpurukan ekonomi nasional, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dipercaya memiliki peranan penting sebagai pilar dan penyangga yang dapat menyelamatkan perekonomian Indonesia.

Menjadi perhatian besar di sini adalah pendapatan keluarga, sebagai ujung tombak perekonomian dunia. Program pemberdayaan perempuan dalam kehidupan keluarga akan menjadi salah satu cara memperbaiki ekonomi menuju kesejahteraan keluarga. Berkaitan dengan perbaikan kesejahteraan keluarga maka telah menuntut perempuan untuk dapat menopang ketahanan ekonomi keluarga. Memberikan sosialisasi dan pelatihan inovasi kreasi makanan yang sehat akan menjadi salah satu solusi yang ditawarkan untuk menjadikan para perempuan menjadi sosok kreator makanan dalam sebuah keluarga.

Perempuan yang kreatif dan memiliki jiwa berwirausaha memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian keluarga. Perempuan yang dapat memahami kondisi keluarga dan juga memiliki kemauan untuk berwirausaha akan mampu mendorong perekonomian keluarga menjadi lebih baik.

Ketahanan ekonomi keluarga dipahami dan sebagai keadaan dinamis suatu keluarga mengenai berbagai tantangan, ancaman, hambatan serta gangguan baik eksternal maupun internal secara langsung maupun tidak langsung membahayakan kelangsungan ekonomi keluarga sebagai unit terkecil dari sebuah negara, keluarga dengan ketahanan ekonomi yang kuat akan menciptakan dasar ekonomi negara yang kuat pula (Wulandari, 2017).

Ada banyak cara untuk menambah penghasilan tanpa mengganggu pekerjaan ataupun untuk ibu rumah tangga yang tidak bekerja dapat memanfaatkan peluang. Salah satunya adalah inovasi dan kreatif bisnis makanan sehat. Peluang ini tentunya menarik bagi ibu-ibu kelompok pengajian warga Lingkungan Barak. Dengan keterampilan masak ibu-ibu tentunya sudah tidak diragukan lagi. Namun inovasi dalam pembuatan menu sehat belum banyak yang tahu. Harapan dari kegiatan ini ibu-ibu banyak variasi menu masakan dan dipraktekkan. Sehingga menghasilkan makanan yang enak, sehat dan memiliki daya jual yang tinggi, yang harapannya dapat menambah penghasilan keluarga.

Berdasarkan latar belakang di atas tersebut maka tim pengabdian masyarakat program studi pendidikan matematika melakukan beberapa kegiatan, antara lain: Kegiatan membuat resep makanan sehat, Pelatihan atau praktek inovasi membuat makanan sehat dan Cara promosi yang menarik. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk menambah wawasan bagi kelompok pengajian ibu-ibu dalam membuat masakan enak dan sehat yang inovatif, kreatif dan kekinian dan juga mempunyai daya jual. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain, meningkatkan pemahaman tentang makanan sehat dan memasak yang benar dan enak, menghasilkan inovasi masakan kekinian yang mempunyai daya jual dan menggunakan media promosi yang baik.

METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) suatu pendekatan yang mengakomodasi setiap individu yang terlibat dalam kegiatan pendampingan sebagai aset komunitas yang akan dikembangkan (Selasi, Umam dan Alfianti, 2021). Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan pelatihan. Metode Ceramah diperlukan agar peserta pelatihan memahami terlebih dahulu karakteristik produk yang akan dibuat. Metode demonstrasi dilakukan memberi contoh pembuatan beserta hasilnya. Kemudian metode pelatihan di laksanakan secara mandiri.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam satu hari pada hari Selasa Tanggal 20 Desember 2022 bertempat di Mushola RT 02 Lingkungan Sidoharjo Kelurahan Sidoharjo Kecamatan Pacitan pada pukul 14.00 sampai pukul 16.00 WIB yang diikuti oleh sekitar 45 orang ibu-ibu warga RT 02 yang terdiri dari 4 dasawisma. Kegiatan Ibu-ibu yang diselenggarakan di RT 02 adalah pengajian rutin yang dilaksanakan 2x dalam sepekan. Selain belajar AlQuran juga berlatih alat musik yaitu hadroh. Pemberdayaan ibu-ibu kelompok pengajian ini diharapkan dapat menambah pendapatan penghasilan keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (abdimas) melalui lima tahapan sebagai berikut:

Membuat resep masakan tanpa MSG

Dalam tahap ini diawali dengan ceramah tentang pengenalan produk makanan sehat yang bebas MSG atau sosialisasi menyampaikan materi tentang makanan sehat. Salah satunya adalah makanan yang berbahan dasar labu. Labu memiliki banyak manfaat antara lain adalah untuk menu sehat untuk diet.

Sosialisasi dilakukan dengan menjelaskan secara langsung atau dengan berceramah dan membagikan materi secara langsung kepada ibu-ibu yang hadir dan membagikan ke grup *Whatsapp* ibu-ibu warga RT 02. Setelah menjelaskan tentang makanan sehat dan manfaat labu bagi kesehatan dibantu oleh tim abdimas membuat inovasi jenis-jenis makanan yang bisa dikembangkan menjadi bisnis rumahan yang sehat dan non MSG.

Beberapa inovasi makanan yang diresepkan dalam abdimas ini adalah makanan berbahan baku labu dan ayam. Resep makanan yang berbahan baku labu antara lain resep puding sehat, sup labu, sayur labu dan kue labu. Sedangkan makanan yang berbahan baku ayam adalah nugget ayam sayur, siomay, batagor, dimsum, rolade, sup matahari dan kreni (bola-bola daging).



Gambar 1. Menjelaskan tentang makanan sehat



Gambar 2. Membuat resep makanan

Demonstrasi

Demonstrasi disini adalah praktek inovasi membuat makanan sehat. Salah satu resep yang sudah dibuat bersama dengan ibu-ibu kemudian dipraktekkan secara langsung. Resep yang dipraktekkan secara langsung ada 2. Yaitu yang berbahan baku labu dan ayam. Resep pertama

yang dibuat dalam kegiatan ini adalah Puding Labu Gading Puding Sehat Kaya Nutrisi. Pembuatan puding sangat simple dan mudah dilakukan. Bahan yang digunakan sangat mudah dalam mencari. Pada saat demontrasi disertai juga tanya jawab seputar resep dan bagaimana cara pembuatan yang simpel dan praktis.



Gambar 3. Puding Labu Gading

Bahan-bahan:

300 gr Labu (waluh)

250 mL air putih

500 mL susu cair *fullcream* (putih) atau bisa air santan kelapa

1 bungkus agar-agar (7 gr)

100 gr gula pasir

50 gr susu kental manis

Cara masak:

Kukus 300 gr Labu (waluh) hingga masak, tunggu agak dingin. Bersama dengan 250 mL air putih haluskan labu kukus dengan mesin penghalus hingga menjadi smoothis. Campurkan semua bahan kemudian masak hingga matang. Dinginkan sebentar, letakkan dalam cetakan kemudian simpan di lemari pendingin. Puding sehat siap dihidangkan

Resep kedua yaitu membuat kreni (bola-bola) atau bakso kecil-kecil dari ayam. Resep kedua ini tanpa menggunakan penyedap rasa (MSG). Pembuatan kreni sangat simpel dan mudah. Hasilnya bisa dimakan langsung, dibuat pada campuran sup ataupun masakan lainnya. Ayam yang digunakan adalah bagian dada karena teksturnya yang lunak sehingga mudah untuk mencincang jika tidak mempunyai copper ataupun blender.



Gambar 4. Kreni ayam

Bahan-bahan:

250 gr dada ayam filet tanpa tulang

1 btr telur putihnya saja

½ siung bawang bombay

3 siung bawang putih haluskan

1 sdt lada

1 sdt bawang putih goreng halus

Gula secukupnya

Garam secukupnya

Cara masak:

Daging ayam di copper (blender) bersama bawang bombay atau bisa juga dicincang. Kemudian semua bahan dicampur menjadi satu. Campurkan semua secara merata. Bulatkan adonan yang sudah jadi menjadi bola-bola kecil. Panaskan air kemudian bulatan tadi dimasukkan sampai terapung. Angkat semua bola-bola daging yang sudah terapung. Tunggu sampai dingin. Kreni siap dikemas maupun bisa dibuat menjadi berbagai masakan yang lain.

Tanya jawab

Tanya jawab ini dilaksanakan sejak awal pelatihan sampai selesai. Antusiasme peserta dalam mengikuti demontrasi masak ini sangatlah besar. Hal ini terlihat dari keaktifan peserta dalam memperhatikan praktek demontrasi secara langsung serta pada sesi tanya jawab.

Promosi

Tahap selanjutnya adalah promosi dagangan. Promosi tentunya harus menarik sehingga bisa membuat orang yang melihat akan tergoda untuk order dan membeli. Selama ini ibu-ibu sering membuat status di WA, jadi tidak sulit dalam promosi melalui WA. Dengan mengambil foto barang dagangan (produk) yang bagus dan membuat kata-kata yang menarik. Peserta juga dikenalkan dengan aplikasi canva yang dapat mempermudah membuat flyer atau iklan yang menarik.

Evaluasi

Setelah mengikuti acara ini peserta memperoleh pengalaman, wawasan dan pengetahuan baru dalam mengolah labu tidak hanya dijadikan kolak saja tetapi bisa dikreasi menjadi makanan inovatif dan berdaya jual tinggi. Begitu juga pada olahan ayam tidak hanya disayur dan digoreng saja tetapi juga bisa dijadikan makanan kekinian yang sangat digemari oleh masyarakat umum.

KESIMPULAN

Kegiatan abdimas berjalan lancar dan sesuai dengan yang telah diagendakan. Hasil dari pengaduan ternyata ibu-ibu pengajian sangat antusias, mampu menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan dalam berkreasi dan menginovasi makanan sehingga menghasilkan beberapa kesimpulan, yaitu.

1. Sebagian Ibu-ibu sudah memulai menjual produk inovasi makanan sehat tanpa menggunakan penyedap rasa (MSG)

2. Pemasaran menggunakan menggunakan Whattsapp (WA), yaitu pada Status dan share di beberapa grup yang dimiliki
3. Sebagian besar Ibu-ibu sudah mengganti penyedap rasa (MSG) dengan bawang putih goreng, gula dan garam.

DAFTAR PUSTAKA

- Blandina S R, Fitriani A N, Septiyani W. (2020) Strategi Menghindarkan Indonesia dari Ancaman Resesi Ekonomi di Masa Pandemi. *Efektor*, Volume 7 Issue2, 2020, Pages 181-190 Available online at:<http://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/efektor-e>
- Mahera, N., & Nurwati, N. (2020). (PDF) Krisis Ekonomi di Indonesia Disebabkan Oleh Pandemi Covid19. A pril 2020.
- Selasi, D., Umam, K., & Alfiyanti, D. (2021). Pendekatan ABCD (Asset Based Community Development): Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa marikangen Kecamatan Plumbon Kabupaten Cirebon. *Etos : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 176-188. doi:10.47453/etos.v3i2.532
- Sulistiyani, Titik & Anggraeni Stj, Rr Cristiana Mayang & Rachmawati, Eka. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Tahu, Tempe, Sagon dan *Frozen Food*. *Abdimas Akademika* Volume 2, No. 02, Desember 2021, hal. 75 – 83.
- Wulandari, Prisca Kiki. (2017). Inovasi Pemuda Dalam Mendukung Ketahanan Ekonomi Keluarga (Studi Kampung Warna-Warni Kalurahan Jodipan, Kecamatan Blimbing Kota Malang, *Jurnal Ketahanan Nasional*, Vol. 23 no.3 Edisi Desember) 300-319