

IMPLEMENTASI KEGIATAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA BIDANG KEWIRAUSAHAAN (PKM-K) “BLACK HOT (DODOL JAHE)”

Yudhi Aulia Sahbana¹, Ega Pratiwi², Ema Syafitri³, Purwita Sari⁴

Universitas Potensi Utama

Email : yudhiauliasahbana@gmail.com, egapратиwi@gmail.com, emasyafitri@gmail.com,
spurwitha@gmail.com

ABSTRACT

Received :
07-08-2023

Received in Revised

Format :

15-09-2023

Accepted :

14-09-2023

Available Online :

20-09-2023

The study aims to describe business management including the various innovations carried out in the implementation of one of the 2020 Student Creativity Program in Entrepreneurship (PKM-K) activities that have been carried out virtually. In general, PKM-K activities aim to foster students' understanding and skills in producing unique communities and pioneering profit-oriented entrepreneurship. PKM-K activities are funded by Dikti, namely the "Black Hot (Dodol Jahe)" business. This activity aims to utilize ginger plants to be processed into traditional snacks that are delicious, healthy, and nutritious, as well as opening opportunities in the business of traditional snacks made from ginger. The resulting Black Hot product

has health benefits, namely, it can soothe the throat, warm the body, and increase body stamina. The method of activities carried out by the student team is the virtual PKM-K preparation stage, product design making, black hot product manufacture, marketing, and sales stages, evaluation, and reporting stages. The result of the PKM-K "Black Hot" activity is that there is a lot of public interest in buying and tasting traditional snacks with a ginger-flavored variant which sold 30 packs of pre-orders through social media.

Keyword: PKM-K, Black Hot, Ginger Dodol, Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) merupakan salah satu jenis dari PKM 5 bidang yang mulai dikembangkan pada tahun 2001. PKM merupakan pengembangan dari program Karya Alternatif Mahasiswa (KAM) yang mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang tinggi. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendekiawan, kewirausahaan mandiri, tanggung jawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui

kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.

Tujuan utama dari PKM-K adalah untuk menumbuhkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa dalam menghasilkan komonitas unik serta merintis kewirausahaan yang berorientasi pada profit. Memotivasi dan membuka peluang bagi mahasiswa untuk karya kreatif, inovasi sebagai bekal berwirausaha sebelum atau setelah menyelesaikan studi. PKM-K diharapkan dapat menjadi cikal bakal kemunculan produk usaha di Indonesia sebagai karya mandiri bangsa.

Proposal PKM-K “Black Hot” diajukan oleh tim mahasiswa Universitas

Potensi Utama Medan yang beranggotakan tiga orang mahasiswa program studi Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi Syariah. Di Indonesia sendiri, jahe dapat dijumpai di seluruh Indonesia karena jahe memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan yaitu mampu mengatasi masalah pencernaan, mengurangi mual, membantu proses detoksifikasi dan mencegah penyakit kulit, mengurangi rasa sakit saat menstruasi, menghangatkan badan dan melegakan tenggorokan. Jahe merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat selain dapat digunakan sebagai bumbu masakan yang fungsinya menambah aroma atau citarasa masakan dan dapat diolah menjadi minuman seperti bandrek dan wedang jahe. Keterbatasan olahan tanaman jahe membuat masyarakat tidak memanfaatkan peluang manfaat jahe untuk membuat dan mengembangkan suatu produk yang bisa di makan dan di minati kalangan anak-anak yaitu mengubah jahe menjadi produk makanan yang enak dan lezat yaitu dodol. Hal ini yang menjadi salah satu latar belakang dalam pembuatan proposal PKM-K “Black Hot” (Dodol Jahe).

Dodol merupakan makanan tradisional yang selalu disukai masyarakat dan disukai kalangan anak-anak. Rasanya yang manis, lembut, dan kenyal membuat masyarakat yang dimulai dari kalangan anak-anak, remaja hingga orang dewasa menyukai dodol sehingga membuat mulut tidak ingin berhenti untuk mengunyah. Melalui pembuatan “Black Hot” berupa dodol yang berbahan baku dari jahe ini akan menambah variasi jenis makanan cemilan. Selain itu, jahe memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, dan menjadi peluang untuk mengembangkan usaha yang menarik karena bahan dasar yang muda didapatkan dan harganya terjangkau.

Adapun tujuan dari PKM-K “Black Hot” adalah memanfaatkan tanaman jahe untuk diolah menjadi makanan cemilan tradisional yang enak, sehat, dan bergizi, serta membuka peluang dalam usaha makanan cemilan tradisional yang

berbahan baku jahe. Manfaat kegiatan PKM-K “Black Hot” adalah meningkatkan pola pikir mahasiswa dalam berkerja secara kelompok, memanfaatkan jahe sehingga memiliki nilai jual yang tinggi, membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ingin menciptakan lapangan kerja secara iptek.

Kelebihan dari pembuatan produk “Black Hot” adalah tanaman jahe yang memiliki segudang manfaat bagi kesehatan akan tetapi tidak menjamin semua orang menyukainya terutama kalangan anak-anak sehingga muncul alasan lain yang mendukung untuk pemanfaatan jahe yaitu penyajian jahe yang kurang kreatif dan kurang diminati karena rasanya yang pedas, pedar, dan baunya yang sedikit menyengat. Dengan ini kami memanfaatkan tanaman jahe untuk membuat dan mengembangkan usaha makanan tradisional dengan berbahan dasar jahe karena selain bahan dasarnya yang mudah didapat.

LANDASAN TEORI

Jahe (*Zingiber officinale*)

Menurut Wikipedia, Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Jahe mengandung air, serat, karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin. Beberapa jenis mineral yang ada di dalam jahe yaitu kalsium, fosfor, dan besi. Jahe mengandung beberapa jenis vitamin seperti vitamin A, vitamin B1 (tiamin), vitamin B3 (niasin), dan vitamin C. KKN PPU 62 Bojonegoro (2017) menyatakan bahwa ukuran dan warna rimpang jahe dapat dibedakan menjadi tiga varian yaitu jahe putih besar (jahe gajah), jahe kecil (jahe emprit), dan jahe merah (jahe sunti). Jahe merah dan jahe kecil banyak dimanfaatkan sebagai bahan obat-obatan sedangkan jahe putih besar dimanfaatkan sebagai bumbu masak.

Menurut Wa Ode Harlis, dkk (2018) jahe putih besar merupakan salah

satu tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, menghangatkan badan dan sebagai antioksidan. Dalam penelitian KKN PPuN 62 Bojonegoro (2017) secara tradisional jahe digunakan sebagai obat sakit kepala, obat batuk, masuk angin, untuk mengobati gangguan pada saluran pencernaan, stimulasi, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, obat anti-mual dan mabuk perjalanan, karminatif (mengeluarkan gas dari perut).

Dodol

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang cukup populer. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki nama tersendiri untuk dodol yang mencerminkan kekhasannya sendiri seperti dodol garut yang berasal dari kota Garut, dodol betawi yang berasal dari Betawi, dan dodol Ulame dari Tapanuli, Sumatera Utara. Menurut Haryadi dalam Gusti Setiavani, dkk (2018) jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya. Dodol yang terbuat dari campuran tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula, kaya akan karbohidrat namun tidak mengandung serat pangan, vitamin, dan iodium yang cukup untuk memenuhi angka kecukupan gizi (AKG). Gusti Setiavani, dkk (2018) dodol merupakan produk rendah serat dan protein namun kaya karbohidrat.

Menurut Anonim (2008) dalam Basito (2009) menyatakan prospek pemasaran dodol cukup cerah karena produk olahan ini banyak diminati masyarakat dari berbagai kalangan, hal ini terbukti dengan terdapatnya dodol di berbagai daerah, dan tetap berkembangnya produk-produk dodol di setiap daerah tersebut. Usaha agar lebih menarik minat konsumen terhadap dodol dapat dilakukan dengan memberikan tambahan terhadap produk olahan tersebut yaitu menciptakan varian rasa baru untuk dodol yaitu dengan varian rasa jahe. Kandungan rasa jahe

yang bercampur dengan tepung ketan beras putih, gula aren, dan santan kelapa membuat rasa dodol berbeda dengan rasa varian lainnya yaitu nikmatnya rasa jahe yang dapat melegakan tenggorokan dan menghangatkan badan.

Gusti Setiavani, dkk (2018) menunjukkan bahwa daya tarik dan kepuasan konsumen terhadap produk dodol sangat tergantung pada tekstur seperti lengket yang dihasilkan dan cita rasa yang enak.

METODE

Metode pelaksanaan yang dilakukan oleh tim mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan PKM-K “Black Hot” antara lain :

a. Tahap Persiapan

Dalam tahap kegiatan ini yang dilakukan adalah tim melakukan sosialisasi mengenai PKM secara virtual oleh kemendikbud.

b. Tahap Pembuatan Desain Produk

Pada tahap ini dimana tim melakukan proses pembuatan desain-desain produk Black Hot.



Gambar 1. Desain Produk Black Hot

c. Tahap Pembuatan Produk

Pada tahap ini tim membeli dan menyediakan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan black hot. Bahan yang digunakan adalah jahe putih besar, tepung ketan, gula aren, santan kelapa, dan susu kental manis. Sedangkan alat yang digunakan dalam pembuatan black hot adalah kompor, tabung gas, wajan, spatula, pisau, dan blender untuk menghaluskan jahe.



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk Black Hot



Gambar 3. Produk Black Hot

d. Tahap Pemasaran dan Penjualan

Pada tahap ini tim melakukan pemasaran secara daring melalui media social seperti facebook dan instagram.

Sedangkan penjualan produk Black Hot dilakukan secara pre-order terlebih dahulu.



Gambar 4. Proses Pemasaran dan Penjualan Black Hot

e. Tahap Evaluasi

Pada tahap ini untuk meninjau perkembangan pemasaran dan penjualan produk secara daring. Evaluasi ini dilakukan untuk meminimalisir social distancing yang diberlakukan pada pelaksanaan PKM sehingga proses pembuatan produk Black Hot hanya dilakukan secara pre-order.

f. Tahap Pelaporan

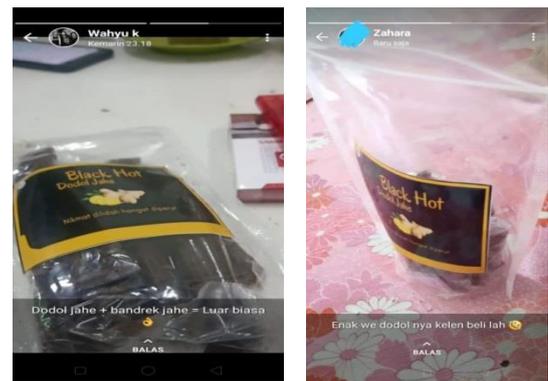
Pada tahap pelaporan, tim membuat laporan kemajuan kegiatan

PKM yang dilakukan selama kegiatan, menginput catatan harian atau logbook di website simbelmawa, melaksanakan kegiatan PKP2 (Penilaian Kemajuan Pelaksanaan PKM) secara daring yang disenggarakan oleh Kemendikbud untuk menilai kegiatan PKM yang dilakukan oleh tim dimulai dari penyusunan proposal, pengajuan proposal, didanai, pelaksanaan program kegiatan, dan penyusunan laporan kemajuan. Dan yang terakhir yang dilakukan tim adalah menyusun laporan akhir PKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan dari kegiatan PKM adalah kegiatan PKM ini dapat mengembangkan peluang usaha baru dalam bidang makanan tradisional. Potensi yang terdapat dalam pelaksanaan pembuatan Black Hot adalah bahan baku yang mudah di dapat dan harga bahan baku yang murah. Penjualan Black Hot yang dilakukan secara pre-order dan pemesanan produk melalui media social seperti whatsapp, instagram, facebook, cukup membuat masyarakat tertarik untuk membeli dan mencoba produk Black Hot dan harga jual perkemasan Black Hot seharga Rp 20.000,. Penjualan produk Black Hot yang dilakukan secara pre-order telah menerima pesanan sebanyak 30 bungkus dengan harga jual seharga Rp 20.000,.

Hal ini membuat masyarakat tertarik untuk mencoba membeli makanan cemilan tradisional yang bervariasi rasa jahe. Apalagi produk ini belum pernah di pasarkan di lingkungan tentunya menarik minat pembeli untuk membeli dan mencoba Black Hot (dodol jahe).



Gambar 5. Testimoni Penjualan Black Hot

Penjualan Black Hot yang dilakukan secara pre-order melalui media social seperti facebook, instagram, dan whatsapp tidak menghalangi minat masyarakat untuk memesan dan mencoba produk black hot (dodol jahe). Melalui kegiatan PKM-Kewirausahaan ini potensi pengembangan usaha selanjutnya adalah

masyarakat dapat menikmati makanan cemilan tradisional yang mempunyai manfaat bagi kesehatan, mengetahui manfaat jahe tidak hanya diolah untuk minuman dan bumbu masakan akan tetapi bisa diolah menjadi makanan tradisional, membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ingin membuat makanan tradisional dengan varian rasa yang baru yaitu rasa jahe, melakukan kerjasama dengan mitra usaha outlet cemilan, menerbitkan sertifikat label halal MUI, dan membentuk usaha waralaba.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan PKM-K ini menyatakan bahwa jahe tidak hanya dapat diolah menjadi bumbu masakan, minuman akan tetapi Jahe tidak hanya dapat diolah sebagai bumbu masakan, minuman akan tetapi jahe dapat diolah menjadi makanan cemilan tradisional yaitu Black Hot (dodol jahe). Black hot (dodol jahe) merupakan makanan cemilan tradisional yang berbahan baku jahe, tepung ketan, gula aren, santan, dan gula pasir serta memiliki manfaat bagi kesehatan yaitu melegakan tenggorokan, menghangatkan badan, dan meningkatkan stamina tubuh. Banyaknya minat masyarakat untuk mencoba dan menyicipin makanan cemilan tradisional dengan varian rasa jahe. Dan proses pemasaran produk black hot dilakukan secara pre order melalui media social dan penjualan produk black hot telah terjual sebanyak 30 bungkus.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada kemenristekdikti, kemendikbud, dan Universitas Potensi Utama melalui Program Kreativitas Mahasiswa Tahun 2020 yang telah mendanai kegiatan PKM Kewirausahaan tim PKM “ Black Hot ”.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. (2017). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Direktorat Kemahasiswaan, “Pedoman Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Tahun 2019,” (2019). Jakarta. Kementerian Ristekdikti.
- Hafid, M., Jailani., Sayadi., M. (2019). PKM Kewirausahaan Usaha Pengembangan “Rengginang Sorgum”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume 3, Nomor 2, September 2019
- Harlis, W.O., Malik, N., Nufrianti. (2018). Efektivitas Ekstrak Rimpang Jahe Putih (*Zingiber Officinale Var. Amaram*) sebagai Antifertilitas Terhadap Kebuntingan Mencit (*Mus Musculus L.*) Tahap Praimplantasi. *Jurnal Biowallacea*, Vol. 5 (1), Hal : 761-772
- Iskandar, D., Ramadhani, E., Bahri, S. (2014). *Kewirausahaan*. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Kawiji., Utami, R., Himawan, E, N. (2011). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan “ Sale Pisang Basah”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV, No. 2, Agustus 2011
- KKN PPU 62 Bojonegoro, (Unit I.A.I). (2017). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instan. *Jurnal Pemberdayaan*, Vol. 1, No. 2, Oktober 2017, hal. 259-264

- Lestari, N.D., Febrianti, A. (2018). Analisis Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga (Kaleng, Kaca, Styrofoam, Kardus, Kulit Telur). *Jurnal Promosi. Jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro*, Vol. 6 No. 2 (2018) 13-21
- Luqman, A.H, Muhammad., Adi, Riyanto, Rachmad., Adi, Prakoso., Puryadi. (2012). “Dotekasu” (Dodol Wortel Kaya Susu). Surakarta: Universitas Sebelas Maret. PKM Pengabdian Masyarakat (PKM-M). [https://eprints.uns.ac.id/23070/1/PKM-M-12-UNS-Muhammad-Dotekasu_\(Dodol_Wortel..pdf](https://eprints.uns.ac.id/23070/1/PKM-M-12-UNS-Muhammad-Dotekasu_(Dodol_Wortel..pdf) pada tanggal 15 September 2020
- Mawadaturrohmah, Nisa., I, Rindu, Karizma., Ramadhan, Prayogo, Rizky., Hapipah, Rina., Humaedi, Idris. (2013). “Rainbow Dogadu” (Dodol Garut Madu). Bogor. Institut Pertanian Bogor. PKM Kewirausahaan(PKM-K). <https://docplayer.info/33902817-Laporan-kemajuan-program-kreativitas-mahasiswa.html> pada tanggal 17 September 2020