

Penguatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Makanan Bunga Telang di Pulo Empang Kelurahan Paledang

Strengthening the Community Economy through Innovation of Processed Flower Food Products in Pulo Empang, Paledang Village

Jannatun Nisa¹

¹Universitas Djuanda, Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720, e-mail: jannatun.nisa@unida.ac.id

(Diterima: 15-06-2023; Ditelaah: 10-07-2023; Disetujui: 28-08-2023)

Abstrak

Sumber daya alam yang dihasilkan terdapat manfaat dan obat untuk kesehatan, akan tetapi sumber daya alam yang dimiliki Kelurahan Paledang belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga perlu adanya bimbingan atau pendampingan kepada masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satunya dengan memanfaatkan produk olahan bunga telang yang dibuat menjadi sebuah makanan. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah sosialisasi dan pembuatan inovasi produk olahan bunga telang. Dalam pengolahan produk olahan bunga telang ini membuat sistik bunga telang (makanan ringan) yang merupakan makanan ringan gurih, enak, dan sehat. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah pengembangan produk olahan bunga telang lebih kreatif dan inovatif serta masyarakat sekitar lebih memahami cara memanfaatkan sebuah potensi yang ada di sekitar.

Kata kunci: Bunga Telang, Inovasi Produk, Pengabdian Masyarakat

Abstract

The natural resources produced have benefits and medicines for health, but the natural resources owned by Paledang Village have not been fully utilized by the community, so it is necessary to provide guidance or assistance to the community to utilize the existing potential. One of them is by utilizing telang flower processed products made into food. The implementation method carried out is socialization and making innovations in processed bayang flower products. In processing this telang flower processed product, telang flower cysts (snacks) are made which are savory, delicious, and healthy snacks. After implementing this program, the results obtained are the development of processed telang flower products that are more creative and innovative and the surrounding community better understands how to take advantage of the potential around them.

Keywords: Telang flower, Product Innovation, Community Service.

PENDAHULUAN

Dalam mempertahankan sebuah produk untuk dapat diminati konsumen memerlukan usaha yang kreatif seperti membuat inovasi-inovasi dari produk yang ditawarkan, dengan harapan dapat membuat konsumen tidak berpindah kepada produk lain yang sejenis. Inovasi merupakan salah satu faktor penentu dari proses perusahaan yang diperlukan agar tetap bertahan, atau menjadi lebih kompetitif (Rohimah & Kurnia, 2021). Inovasi produk memiliki pengaruh positif terhadap keunggulan bersaing. Pada konteks birokrasi diamanatkan dalam Undang-undang menjadi salah satu pendorong untuk

percepatan pembangunan. Hal ini sudah terbukti dengan model yang diterapkan di negara maju. Peningkatan produktivitas tidak hanya bergantung pada ilmu pengetahuan dan teknologi, melainkan pada ketersediaan sumber daya alam yang dimiliki. Pengembangan kewirausahaan menduduki peran yang sangat strategis makin signifikan. Kita harus mendorong dan mengembangkan kemampuan wirausaha, memanfaatkan peluang bisnis dalam dinamika persaingan global (Anwar & Qomarudin, 2021).

Inovasi yang baik akan membantu manajemen dalam mencapai kinerja yang lebih baik sehingga kelangsungan dan keberlanjutan usaha juga akan tetap berjalan sesuai dengan tujuan perusahaan karena dukungan kemampuan inovasi yang terdiri dari ide, produk baru dan lain-lain. Studi yang dilakukan oleh Ojasalo (2008) menyatakan bahwa inovasi dibagi atas tiga jenis yaitu inovasi produk memiliki makna menghasilkan pendapatan, inovasi proses menyediakan sarana untuk menjaga dan meningkatkan kualitas dan untuk menghemat biaya, sedangkan inovasi pasar meningkatkan target pasar campuran dan memilih pasar yang terbaik yang harus dilayani oleh perusahaan (Sasono, 2014).

Di masa New Normal, ekonomi kreatif sudah menjadi salah satu pendorong pada sektor pertumbuhan dan pembangunan perekonomian nasional yang merupakan sumber daya terbarukan. Ekonomi Kreatif adalah sebuah talenta baru yang mengubah masyarakat melalui ide atau gagasan kreatif, sehingga menghasilkan produk-produk bernilai tambah ekonomi yang mampu menghasilkan kehidupan lebih sejahtera. Kreativitas telah dan akan terus mengubah paradigma perekonomian yang biasa terpusat pada keterbatasan (*scarcity*) menjadi berpusat pada keberlimpahan (*abundancy*) (Fitriani, 2020; Hindasyah & Dewi, 2021).

Peningkatan perekonomian sebuah cara atau usaha yang dilakukan masyarakat dalam mengatur perekonomian untuk mendapatkan keterampilan atau kemampuan menjadi lebih baik. Maka dari itu dengan adanya program ekonomi kreatif yang diharapkan dan dilakukan mampu merubah sedikit demi sedikit perekonomian masyarakat yang ada di Kampung Pulo Empang dengan mengadakan inovasi baru untuk menjadikan kampung tersebut memiliki mata pencaharian yang lebih beragam dan dapat bernilai jual tinggi atau bernilai ekonomis.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan berupa program pendampingan ekonomi masyarakat dengan cara membentuk kelompok usaha yang akan mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada disekitar wilayah Kampung Pulo Empang salah satunya adalah bunga telang. Program produk sistik bunga telang (makanan ringan) yang memanfaatkan bunga telang yang ada di depan rumah masyarakat Pulo Empang sangat efektif dijadikan sebagai makanan ringan. Dengan adanya pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bermunculan ide untuk mengembangkan usaha kecil menengah dengan memanfaatkan bunga telang kemudian dinamakan sistik bunga telang (makanan ringan) dengan pengemasan menarik sehingga dapat menarik perhatian

konsumen dan dapat menaikkan tingkat perekonomian masyarakat Kampung Pulo Empang.

HASIL & PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui berbagai tahapan, yaitu tahap membuat solusi dan tahap melaksanakan solusi. Berikut penjelasan dari masing-masing tahapan.

1. Tahap Membuat Solusi

a) Survey Potensi Sumber Daya Alam (SDA)

Survey lokasi dilakukan di wilayah Kampung Pulo Empang RT 01 RW 06 Kelurahan Paledang. Pelaksanaan survei dilakukan dengan cara melihat potensi tanaman bunga telang dan berada di depan pekarangan rumah warga, kemudian mencari tahu kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan bunga telang tersebut. Selain itu, penulis juga melakukan survei dengan bertanya kepada masyarakat yang memiliki bunga telang dirumahnya.

Hasil dari survei yang sudah dilakukan ialah terdapat bunga yang ada dikampung tersebut, namun tidak dimanfaatkan dengan baik. Masyarakat memanfaatkan bunga telang hanya dengan dibuat ramuan obat namun tidak untuk di jual atau diolah menjadi produk sehingga mempunyai nilai jual ekonomis. Bunga telang tidak di perjual belikan karena bunga telang tumbuh dengan liar, dan dimanfaatkan hanya sebagai ramuan obat, sehingga masyarakat tidak terlalu memanfaatkan bunga telang tersebut. Kemudian munculah ide pembuatan sistik bunga telang (makanan ringan) dengan tujuan untuk menaikkan harga jual bunga telang tersebut melalui inovasi produk.

b) Pengembangan Inovasi Produk

Dalam mengkonsumsi suatu produk, konsumen tidak hanya sebatas melihat pada nilai atau fungsi dari suatu produk yang dibutuhkan, tetapi konsumen juga memperhatikan apakah produk yang dipilih memiliki nilai tambah atau kelebihan dibandingkan dengan produk lain yang sejenis (Aburrahman, 2013).

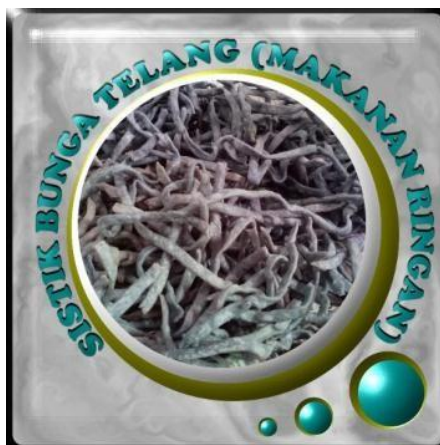
Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh tim pelaksana, terdapat bunga telang yang ada diwilayah Pulo Empang tersebut. Untuk meminimalisir terjadinya kegagalan dalam pembuatan produk maka penulis melakukan percobaan dan pengembangan produk bunga telang. Percobaan pembuatan sistik bunga telang (makanan ringan) ini dilakukan hingga menemukan hasil yang sempurna dan sesuai dengan apa yang diinginkan.

Selama masa percobaan pembuatan dihasilkan komposisi yang pas dalam pembuatan produk sistik bunga telang (makanan ringan) yaitu 1ons bunga telang, 200gr tepung tapioca, 300gr tepung terigu, 2 telur, 30gr mentega, garem, air, dan penyedap rasa. Dengan komposisi yang pas ini produk yang dihasilkan memiliki tekstur renyah dengan rasa gurih.

c) Membuat Desain Logo dan Kemasan

Ketika percobaan pembuatan produk berhasil, langkah selanjutnya adalah membuat desain logo dan kemasan yang dilakukan oleh penulis. Pembuatan desain kemasan dibuat menarik agar menarik perhatian konsumen. Dalam pemasaran produk, pembuatan nama yang menarik sangat penting untuk produk yang akan disebarluaskan di jangkauan kecil, menengah dan besar. Langkah pembuatan desain produk sebagai berikut:

- 1) Penulis membuat desain produk menggunakan aplikasi inkscape
- 2) Mencari gambar yang menarik
- 3) Menentukan format penulisan, font, size dan warna.
- 4) Berikut logo kemasan produk sistik bunga telang (makanan ringan)



Gambar 1. Logo kemasan Sistik Bunga Telang (makanan ringan)

d) Pembelian Bahan Kebutuhan Produk

Penulis menyediakan kemasan produk yang sudah dibuat kemudian menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan sistik bunga telang (makanan ringan). Bahan-bahannya antara lain bunga telang, tepung terigu, tepung tapioka, mentega, telur, air, penyedap rasa, garam, dan minyak goreng.

e) Memberikan Informasi Kepada Masyarakat

Setelah melakukan survei lokasi, percobaan atau pengembangan produk dan membuat desain kemasan, penulis melakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat bahwa ada produk inovasi baru yang akan di sosialisasikan untuk masyarakat banyak. Kemudian meminta izin untuk mengadakan demo atau sosialisasi terkait produk yang sudah dipersiapkan. Perizinan dilakukan kepada Ibu Ida selaku ketua Kelompok Wanita Tani Kelurahan Paledang dimana tempat tersebut dijadikan tempat untuk demo pelatihan. Pengumuman kepada masyarakat dilakukan sehari sebelum pelaksanaan demo pembuatan produk setelah melakukan perizinan.

2. Tahap Melaksanakan solusi

Dalam melaksanakan sosialisasi dilakukan dengan pelatihan produk pembuatan sistik bunga telang (makanan ringan). Pelatihan produksi produk ini dihadiri oleh ibu-ibu sekitaran Kampung Pulo Empang. Sebelum produksi produk

sistik bunga telang (makanan ringan) dilaksanakan, penulis menyampaikan terlebih dahulu kepada ibu-ibu akan dibuat seperti apa bunga telang tersebut.

Produksi pembuatan sistik bunga telang (makanan ringan) dilakukan dengan beberapa tahap seperti proses pencucian, proses pengukusan, proses pengolahan, proses benbentukan hingga proses pengemasan. Berikut proses pembuatan sistik bunga telang (makanan ringan):

- a) Tahap pertama, proses pencucian dan pengukusan bunga telang. Setelah proses pencucian bunga telang, dilakukan pengukusan bunga telang dengan api kecil, untuk menghilangkan kotoran yang ada dalam bunga telang dan menghasilkan warna dari bunga telang tersebut.
- b) Tahap kedua, dinginkan bunga telang yang telah di kukus, dan haluskan bunga telang bersama telur dengan menggunakan belender.
- c) Tahap ketiga, proses pembuatan adonan sistik bunga telang (makanan ringan). Pertama campurkan tepung terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, dan mentega. Selanjutnya masukan bunga telang bersama telur yang telah di haluskan aduk hingga sampai kalis sehingga membentuk adonan yang mudah dibentuk, dan digiling memakai alat penggiling hingga terbentuk panjang seperti sistik biasanya. Kemudian goreng hingga warnanya biru keemasan, dan tahap selanjutnya masukan sistik bunga telang (makanan ringan) kedalam kemasan.

3. Teknologi Yang Digunakan Untuk Mengatasi Masalah

Pengembangan teknologi sangat dibutuhkan, baik untuk mendorong pembangunan ekonomi bagi suatu negara, maupun untuk menciptakan keunggulan bersaing bagi entitas bisnis. Oleh karena itu, setiap negara dan bisnis dituntut untuk senantiasa mengembangkan teknologi secara berkelanjutan yang merupakan kebutuhan yang tidak terelakan pada era global (Radhi, 2015). Untuk mengatasi masalah tersebut teknologi yang digunakan adalah, memasarkan produk hasil olahan bunga telang melalui sosial media dengan cara memposting dan menawarkan langsung kepada konsumen melalui chat di media sosial.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan Program ini adalah pemanfaatan bunga telang yang diolah dan diberi nama "Sistik Bunga Telang (makanan ringan)". Pembuatan produk tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai jual bunga telang dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi untuk masyarakat Kampung Pulo Empang.

Bentuk pelaksanaan pembuatan produk olahan bunga telang dengan menggunakan pelatihan demo masak dan cara pengemasan kepada masyarakat sekitar, bahan-bahan yang diperlukan dan cara yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a) Bahan-bahan: 1ons Bunga Telang, 200gr Tepung Tapioka, 300gr Tepung Terigu, 30gr Mentega, 2btr Telur, 1bks Penyedap Rasa Garam Sesuai selera Air, dan 1/2kg Minyak Goreng.
- b) Cara Pembuatan
 - 1) Cuci bunga telang dan tiriskan
 - 2) Kukus bunga telang selama 15 menit
 - 3) Dinginkan bunga telang yang telah di kukus
 - 4) Haluskan dengan cara belender bunga telang dan telur

- 5) Masukkan terigu, tepung tapioka, mentega, bunga telang yang telah di haluskan, menyedap rasa, dan garam kedalam wadah dan aduk rata.
- 6) Giling adonan dengan tipis, kemudian giling lagi seperti bentuk sistik
- 7) Goreng adonan sistik angkat hingga kecoklatan, kemudian tiriskan.
- 8) Sajikan dan bias dinikmati

Produk yang dihasilkan dari kegiatan Program ini adalah penguatan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk yang diolah dan diberi nama “Sistik Bunga Telang (makanan ringan)”. Pembuatan produk tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai jual singkong dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi untuk masyarakat Kelurahan Paledang. Berikut capaian keberhasilan yang dalam program pembuatan olahan bunga telang.

- a) Produk yang dihasilkan adalah produk olahan bunga telang yang diberi nama Sistik Bunga Telang (makanan ringan), dengan dibuatnya produk ini diharapkan masyarakat dapat mengembangkan sumber daya alam dengan lebih variatif sehingga menaikkan harga jual.
- b) Masyarakat lebih memahami cara mengelola singkong agar menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Kampung Pulo Empang Kelurahan Paledang Kecamatan Bogor Tengah dengan melakukan pembuatan inovasi produk. Penulis dalam pelaksanaan program individu membuat sebuah produk yang memanfaatkan bunga telang, hal ini dilakukan melihat terdapat bunga telang di pekarangan rumah warga akan tetapi masih kurang dalam memanfaatkannya, selain itu tidak ada harga jual dikarenakan termasuk dalam tanaman liar, sehingga masyarakat sangat enggan untuk dimanfaatkan.

Pengembangan produk bunga telang menjadi produk yang baru merupakan tujuan dari program individu ini, produk sistik bunga telang (makanan ringan) menjadi salah satu alternatif pemanfaatan potensi alam yang dimiliki. Dalam pemanfaatan produk bunga telang ini penulis dilakukan mengolah bunga telang dengan baik agar cita rasa bunga telang hilang dan menghasilkan warna yang cantik. Pembuatan logo produk menjadi salah satu cara untuk menarik perhatian konsumen juga meningkatkan nilai jual, penjualan produk ini bisa dilakukan dengan menjualnya secara pribadi, dimasukan ke dalam warung-warung, dan dijual secara online. Kegiatan program pembuatan produk olahan makanan bunga telang ini dapat menjadi solusi peningkatan perekonomian masyarakat Kampung Pulo Empang Kelurahan Paledang melalui pemanfaatan sumberdaya alam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aburrahman, N. H. (2013). *Manajemen Bisnis Syariah dan Kewirausahaan*. Bandung: Pustaka Setia.
- Anwar, S. S., & Qomaruddin, S. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 125-134.
- Fitriani, F. (2020). Peran Ekonomi Kreatif Dalam Meningkatkan Pendapatan Kriya Kayu Ditinjau Dari Perspektif Etika Bisnis Islam. SKRIPSI.
- Hindasyah, I. J., & Dewi, A. (2021). Pengolahan Inovasi Ubi Jalar Menjadi Produk Kreatif Sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Mekarjaya Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 150-157.
- Radhi, F. (2015). Industry Policy and Technology Transfer: Review and Analysis of the Indonesian Automotive Industry during New Order Era. *Jurnal Akutansi dan Manajemen, STIE YKPN, Yogyakarta*, Vol. XVI, Nomor 2, hal. 107-120.
- Rohimah, S., & Kurnia, T. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Keripik Kulit Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 11-18.
- Sasono, E. d. (2014). *Manajemen Inovasi Pada Usaha Kecil Menengah*. JURNAL STIE SEMARANG, VOL 6, NO 3, Edisi Oktober 2014 (ISSN : 2252 – 7826).