PKM-K : Kripik Wortel Cita

PKM-K : Cita Carrot Chips

Chantiqa Cita Faysabbhi^a, Annisa Sabella^b, Dila Resila^c, Nabila Zakinah^d, Aliya Maharani^e, Serli Yandiani^f, Muh. Yani^g, Muh. Fauzan^h, Oliviaⁱ, Irfani, Sapar^k, Widyawanti Rajiman^l

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
cantikaacitaaaf@gmail.com

Disubmit : 28 April 2024, Diterima : 26 Juni 2024, Dipublikasi : 07 Juli 2024

ABSTRACT

Cita Carrot Chips are snacks from carrot vegetable foods that are rich in nutrients including minerals, folic acid compounds, pantothenic acid, provitamin A, vit A, vit C, vit BK, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu and Zn. Made with consideration of vegetable processing that has rotten properties, or a means of surplus vegetable food so that it is still used at a reasonable price. The purpose of this student creativity-entrepreneurship program (PKM-K) is to motivate students to become entrepreneurs to create work gaps, participate in helping actors in improving the human development index in the field of healthy food, are expected to reduce stunting, and become a means of partnership with local farmers. The methods of implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The result of this PKM-K is the Cita Carrot Chips Product which is inserted in tepal plastic with Cita label, ranging from small, medium, and large sizes of 15 psc each. Then continue by reviewing the shortcomings and variables that affect the influence of consume on this Cita Carrot Chip. The conclusion of this PKM-K program is that Carrot Cita Chips are a product of creativity that is expected to be an innovative superior product with good nutritional content, and acceptable and profitable selling value.

Keywords: *Chips, Carrots, Carrot Chips, Cita Business, Entrepreneurship.*

Abstrak

Kripik Wortel Cita adalah cemilan dari bahan pangan sayuran wortel yang kaya akan gizi diantaranya adalah mineral, senyawa asam folat, asam pantotenat, provitamin A, vit A, vit C, vit BK, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu dan Zn. Dibuat dengan pertimbangan tentang pengolahan sayur yang memiliki sifatcepat busuk, atau sarana surplus bahan pangan sayur agar tetap dimanfaatkan dengan harga yang pantas. Tujuan program kreativitas mahasiswa- kewirausahaan (PKM-K) ini adalah untuk memberikan memotivasi mahasiswa untuk berwirausaha untuk menciptakan lapangan kerja, ikut membantu pemerita dalam meningkatkan indeks pembangunan manusia di bidang makanan sehat, diharapkan mengurangi stunting, dan menjadi sarana kemitraan dengan petani lokal. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil PKM-K ini adalah Produk Kripik Wortel Cita yang dimasukkan dalam plastik tepal dengan label Cita mulai dari ukuran kecil, sedang, maupun besar sebanyak masing-masing 15 psc. Kemudian dilanjutkan dengan meninjau Kekurangan maupun variable-variabel yang mempengaruhi pengaruh consume terhadap Kripik Wortel Cita ini. Adapun kesimpulan program PKM-K ini adalah bahwa Kripik Wortel Cita menjadi produk kreativitas yang diharapkan mampu menjadi produk unggulan yang inovatif dengan kandungan gizi yang baik, dan dapat diterima dan bernilai jual yang menguntungkan.

Kata Kunci: Kripik, Wortel, Kripik Wortel, Bisnis Cita, Kewirausahaan.

1. Pendahuluan

Di era digital ini, sering sekali ditemui dalam dunia maya khususnya social media mempopulerkan produk pengolahan buah menjadi makanan ringan. Hal ini disebabkan oleh ketidaksukaan banyak orang untuk mengkonsumsi buah mentahnya sebab sifat bahan mentah yang mudah rusak dan sulit untuk dipertahankan untuk konsumsi jangka panjang. Sayuran juga adalah produk pertanian strategis yang

selalu memiliki ketersediaan di Indonesia hamper sepanjang tahun. Namun karena sifat dan kandungan zat gizinya, sayuran juga dimasukkan ke dalam golongan bahan pangan yang mudah rusak atau busuk .

Untuk menanggulangi masalah tersebut maka perlu dilakukan pengolahan sehingga penyediaan bahan pangan yang mudah rusak dapat diperpanjang jangka waktunya dan melahirkan manfaat masyarakat setempat. Maksud lain daripenelolaan itu adalah agar adanya menganekaragamkan produk pangan, meningkatkan nilai gizi dan daya guna bahan mentahnya (Badan Litbang Pertanian, 2014).

Pengolahan sayuran menjadi siap santap memang cukup prospektif untuk Indonesia yang subur dan melimpah hasil hortikulturanya, dan di masa depan memiliki peluang cerah untuk dijadikan komoditi ekspor ke dalam pasar yang sangat besar. Salah satu cara pengolanya adalah keripik. Keripik wortel misalnya, telah banyak dihasilkan di beberapa daerah di Indonesia dengan penjualan yang terus meningkat seiring dengan kesadaran umum untuk lebih banyak mengkonsumsi sayuran yang mengandung serat dan juga bernutrisi tinggi seperti halnya keripik wortel yang mengandung vitamin A dan serat yang baik untuk kesehatan (Widaningrum dan Setyawan., 2009).

Meskipun Teknik pembuatan keripik yang banyak dipakai masih dengan menggoreng, namun teknik lain pun dalam produksi keripik sayur telah dikembangkan dan kedepannya diharapkan untuk beralih dari penggorengan manual. Karena bisa diketahui bahwa kadar lemak keripik wortel jika diperlakukan dengan proses penggorengan suhu yang lebih rendah dan waktu yang lebih lama menghasilkan kadar lemak yang lebih tinggi jauh meningkat dari bahan segarnya yang hanya sekitar 0,57% (Setyawan et al., 2013), sehingga penggorengan dengan suhu yang lebih tinggi diperlukan guna mendapat hasil keripik yang lebih baik dan kurang lemak. Meski begitu Kadar lemak wortel masih memenuhi persyaratan SNI mutu makanan ringan ekstrudat (SNI., 2000), yaitu maksimal 38%.

Di Indonesia wortel dikenal sebagai buah yang mengandung sumber vitamin A karena memiliki kadar β -karoten (provitamin A) sebesar $7.63 \pm 0.33^{\circ}\mu\text{g/g}$ (Adelina et al., 2013). Yang kemudian dapat dikonversi menjadi vitamin A yang baik bagi kesehatan mata di dalam tubuh, dan β -karoten juga adalah senyawa antioksidan. Wortel (*Daucus carota* L.) memiliki kandungan gizi yang tinggi danberagam sehingga diminati oleh banyak masyarakat, misalnya karoten, vitamin A, vitamin B, vitamin C dan mineral. Buah wortel memiliki khasiat dalam mencegah beberapa penyakit yaitu semua jenis kanker, seperti kanker paru-paru; kanker pankreas, kanker prostat, kanker kantong kemih, kanker larynk, kanker oesophagus, dan kanker cerviks.

Selain itu wortel mempunyai banyak kegunaan, yakni sebagai bahan makanan, bahan obat-obatan, dan bahan kosmetik, sehingga permintaan wortel terus meningkat. (Cahyono., 2002). Sesuai dengan info produksi wortel di Indonesia pada tahun 2011 sebanyak 526.917 ton dan pada tahun 2016 menjadi 537.526 ton (BPS., 2017). Mengonsumsi wortel secara bertahap dapat menurunkan kolesterol serta meningkatkan fungsi pencernaan sebab mengandung senyawa asam folat, asam pantotenat dan elemen penting lainnya K, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu dan Zn (Bystricka et al., 2015). Serta menurunkan resiko terkena serangan jantung, monopouse, breast cancer, dan kanker paru-paru (Skinner dan Hunter., 2013). Dengan alasan diatas, tidak akan sulit memasarkan kripik wortel dan timembuat

masyarakat menerima gagasan tersebut, sebab selain terinovasi, rasanya serta teksturnya ditingkatkan menjaadi lebih baik.

Tujuan Dan Pemanfaatan Kegiatan

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K ini adalah:

- a) Memberikan motivasi kepada mahasiswa dalam berwirausaha dalam memanfaatkan produk pertanian yang tidak begitu populer sebagai cemilan yang inovatif dan variative.
- b) Menjadi sarana bagi mahasiswa yang ada di Luwu Utara dalam membantu pemerintah daerah dalam usaha mengurangi stunting dan membangun Index Pembangunan Manusia di bidang kesehatan.
- c) Mahasiswa dapat menciptakan peluang usaha baru dan membuka lapangan usaha bagi dirinya dan orang lain sebagai upaya dalam mengurangi pengangguran.
- d) Program kewirausahaan ini dapat menjadi jembatan kemitraan petani wortel dalam menyalurkan hasilnya

2. Metode

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah keseluruhan akademisi yang berada di Universitas Muhammadiyah (Palopo) cabang Kota Masamba, dan penduduk Kabupaten Luwu Utara. Hal utama yang menjadi pertimbangan adalah tingkat stunting di Kabupaten Luwu Utara yang berada di zona yang mengkhawatirkan, dengan usaha kripik sayur: Kripik Wortel Cita ini, diharapkan membantu adanya peningkatan gizi masyarakat setempat.

Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ditempatkan di daerah kota Masamba, selain karena lokasi ini mampu menyediakan bahan dengan mudah, melihat kondisi sekitar, usaha kripik berbahan sayur masih belum ada, kebanyakan hanya produk yang didatangka dari luar daerah. Untuk pemasaran sendiri lokasi ini tidak menghalangi pergerakan pasar produk baik offline maupun online karena perkembangan digital yang mendunia.

Metode yang Digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

1. Tahap 1 (Input)

Sebelum melakukan keseluruhan produksi, terlenih dahulu dilakukan kegiatan survei pasar agar bias memberi pengetahuan tentang kondisi pasar, minat konsumen, sampai dengan melihat beberapa produk sejenis agar dapat menjadi tolak ukur dalam menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat yang menjadi sasaran kegiatan. Setelah melakukan survei pasar, dilakukanlah studi kelayakan terhadap usaha yang nantinya dilakukan, hal tersebut dilakukan agar dapat mengetahui perkiraan prospek jangka Panjang yang dimiliki usaha produk Kripik Wortel Cita. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar

bisa melihat keuntungan dan potensi perkembangan produk guna menyusun sasaran dan tujuan perkembangan kedepannya, serta menghindari kerugian dan kemerosotan usaha.

Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi usaha Kripik Wortel Cita

2. Tahap 2 (Proses)

Program membuat Kripik Wortel Cita dilakukan pada bulan April 2024, yaitu sebagai berikut:

1. Semua alat dan bahan yang diperlukan dapat dibeli di toko-toko, pasar, maupun supermarket terdekat.
2. Proses pembuatan Kripik Wortel Cita: Wortel yang ada dicuci lalu dikupas kulitnya. Kemudian wortel direbus lalu ditiriskan. Blender wortel sampai halus lalu pindahkan ke wadah mangkuk besar dan campur dengan tepung dan bumbu-bumbu yang sudah disediakan. Setelah adonan telah tercampur garam, gula, bawang merah, bawang putih, pemyedap dan ketumbar, adonan kemudian dikukus kembali setelah dibentuk tabung. Lalu angkat dan dinginkan, kemudian setelah dingin dan mengeras, iri-iris menjadi tipis. Adonan yang telah dipotong kemudian dijemur dibawah matahari atau dengan air friyer. Setelah benar-benar kering, keripik pun bias di goreng dan setelah dingin dan ditiriskan minyaknya bias dikemas.

3. Tahap 3 (Output)

Output dari program kreativitas mahasiswa ini adalah Kripik Wortel Cita yang dimasukkan dalam plastik tepal dengan lebel Cita mulai dari ukuran kecil, sedang, maupun besar sebanyak masing-masing 15 psc. Kripik Wortel Cita ini memiliki rasa gurih dan khas Wortel namun dalam bentuk kripik renyah yang membuat penikmat jajana ini melupakan rawa sayur wortel sebagai makanan pokok dengan rasa obat tapi sekarang sebagai cmilan kaya rasa yang sangat cocok dimakan dalam menemani segala aktifitas bersantai, di mana pun dan kapanpun dibutuhkan.

4. Tahap 4 (Evaluasi)

Evaluasi adalah tahapan yang dilakukan setelah proses pembuatan Kripik Wortel Cita selesai. Di tahap ini berguna untuk meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak suka dengan produk Kripik Wortel Cita, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha Kripik Wortel Cita tidak mencapai target keuntungan dan ataupun perkembangan yang sudah direncanakan

3. Hasil Dan Pembahasan

1. Input

Sebelum melakukan keseluruhan produksi, terlebih dahulu dilakukan kegiatan survei pasar agar bias memberi pengetahuan tentang kondisi pasar, minat konsumen, sampai dengan melihat beberapa produk sejenis agar dapat menjadi tolak ukur dalam menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat yang menjadi sasaran kegiatan.

Setelah melakukan survei pasar, dilakukanlah studi kelayakan terhadap

usaha yang nantinya dilakukan, hal tersebut dilakukan agar dapat mengetahui perkiraan prospek jangka Panjang yang dimiliki usaha produk Kripik Wortel Cita. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar bisa melihat keuntungan dan potensi perkembangan produk guna menyusun sasaran dan tujuan perkembangan kedepannya, serta menghindari kerugian dan kemerosotan usaha.

Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi usaha Kripik Wortel Cita

Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat:

a. Bahan

- 2 kg wortel
- Garam 2 ons
- Bawang putih 1 ons
- Bawang merah 1 ons
- Penyedap rasa 30 gram
- Gula 100 gram
- Minyak goreng 1 lt
- Tepung terigu 1,5 kg
- Ketumbar secukupnya.

b. Alat

- Pisau
- Talenan
- Kompor
- Panci kuasan
- Mangkuk ukuran besar
- Alas jemuran untuk keripik

2. Proses

Langkah-langkah yang perlu dilakukan dalam proses produksi Puding Coklat Vla Vanilla yaitu sebagai berikut:

1. Wortel yang ada dicuci lalu dikupas kulitnya.
2. Kemudian wortel direbus lalu ditiriskan. Blender wortel sampai halus lalu pindahkan ke wadah mangkuk besar dan campur dengan tepung dan bumbu-bumbu yang sudah disediakan.
3. Setelah adonan telah tercampur garam, gula, bawang merah, bawang putih, penyedap dan ketumbar, adonan kemudian dikukus kembali setelah dibentuk tabung.
4. Lalu angkat dan dinginkan, kemudian setelah dingin dan mengeras, iri-iris menjadi tipis.
5. Adonan yang telah dipotong kemudian dijemur dibawah matahari atau dengan air fryer.
6. Setelah benar-benar kering, keripik pun bias di goreng dan setelah dingin dan ditiriskan minyaknya bias dikemas.

3. Output

Output dari program kreativitas mahasiswa ini adalah Kripik Wortel Cita

yang dimasukkan dalam plastik tepal dengan lebel Cita mulai dari ukuran kecil, sedang, maupun besar sebanyak masing-masing 15 psc. Kripik Wortel Cita ini memiliki rasa gurih dan khas Wortel namun dalam bentuk kripik renyah yang membuat penikmat jajana ini melupakan rawa sayur wortel sebagai makanan pokok dengan rasa obat tapi sekarang sebagai cmlan kaya rasa yang sangat cocok dimakan dalam menemani segala aktifitas bersantai, diamana pun dan kapanpun dibutuhkan.

Selain itu Mengkonsumsi wortel secara bertahap dapat menurunkan kolesterol serta meningkatkan fungsi pencernaan dan masih banyak kasiat lain sebab mengandung senyawa asam folat, asam pantotenat, provitamin A, vit A, vit C, vit BK, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu dan Zn.

4. Evaluasi

Evaluasi adalah tahapan yang dilakukan setelah proses pembuatan Kripik Wortel Cita selesai. Di tahap ini berguna untuk meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak suka dengan produk Kripik Wortel Cita, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha Kripik Wortel Cita tidak mencapai target keuntungan dan ataupun perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas rasa produk, dan kualitas pengemasan produk, evaluasi biaya bahan baku produk, evaluasi harga jual produk, dan evaluasi tempat pemasaran produk Kripik Wortel Cita

4. Simpulan

Dalam kegiatan program PKM-K, Kripik Wortel Cita menjadi produk kreativitas yang diharapkan mampu menjadi produk unggulan yang inovatif dengan kandungan gizi yang baik. Namun tentu saja disarankan adanya peningkatan dalam penanganan produk Kripik Wortel kedepannya bersama dengan teknologi terbaru yang mampu menciptakan produk kualitas terbaik dan mampu bersaing di pasar yang lebih besar.

5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih saya sampaikan kepada Dosen yang senantiasa membimbing kami dalam pembuatan artikel ini, mulai dari penilaian kelayakan pasar dan produk, proses pembuatan produk, hingga evaluasi. Juga terhadap keluarga, rekan-rekan sesama mahasiswa, serta pada masyarakat yang ikut serta mendukung pembuatan artikel ini sampai terwujudnya hasil PKM-K ini.

6. Daftar Pustaka

- Adelina, R., Noorhamdani, & Mustafa, A. (2013). Perebusan dan penumisan menurunkan kandungan beta karoten dalam wortel. *Gizi dan Dietetik Indonesia*, 1(3), 68-164.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Produksi tanaman sayur-sayuran di Indonesia. Diakses pada 20 Maret 2018 dari www.bps.go.id.
- Badan Litbang Pertanian. (2014). Litbang Pertanian Yogya. Diakses pada 27 April 2024 dari http://yogya.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=10&Itemid=130.

- Badan Standardisasi Nasional. (2000). Standar mutu makanan ringan ekstrudat. SNI 01-2886-2000.
- Bystricka, J., Kavalcova, P., Musilova, J., Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. (2015). Carrot (*Daucus carota* L. ssp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.) as source of antioxidants. *Acta Agriculturae Slovenica*, 105(2).
- Cahyono. (2002). *Analisis ekonomi dan teknik bercocok tanam sayuran*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyawan, N., & Widaningrum. (2013). Pengaruh suhu penggorengan vakum dan cara pembumbuan terhadap karakteristik keripik wortel. *J. Pascapanen*, 10(2), 106-115.
- Skinner, M., & Hunter, D. (2013). *Bioactives in fruit: Health benefits and functional food*. John Wiley & Sons, Ltd.
- Widaningrum, & Setyawan, N. (2009). *Standardisasi keripik sayuran (wortel). Standardisasi keripik sayuran (wortel) sebagai upaya peningkatan daya saing produk olahan hortikultura*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor.