

BAKSO DADU TAJAM BOGOR

Siti Maryam Hasanah, Gina Nurushohifa Khaerudin, Lili Diayana Fitri, Sapitri, Yuliana Sopiyan

sitimaryam_hasanah@yahoo.com

Mahasiswa Fakultas Agama Islam

ABSTRAK

Banyak orang-orang yang malas membuat makanan sendiri dan ingin langsung memakan makanan siap saji tanpa ribet tapi tidak mempertimbangkan kesehatan dari makanan tersebut. Selain itu, di lingkungan kampus-kampus umumnya banyak sekali yang menyukai bakso, bahkan disetiap kantin di kampus-kampus pasti selalu ada yang berjualan bakso dan selalu ramai dikerumuti oleh mahasiswa. Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah talas dan ikan tenggiri. Kami menyiasati produk kami dengan inovasi dan kreatifitas yang berbeda dari yang lain. Yaitu kami memunculkan brand bakso dadu tajam bogor yang sehat, karena semua dari bahan baku sampai isi dari bakso adalah alami dari alam yaitu sayur-sayuran yang dijamin sehat dan halal tanpa ada bahan pengawet, pemanis buatan atau bahan kimia lainnya. Dengan ini, kami yakin produk yang kami miliki mampu bersaing dan laku dipasaran.

Kata Kunci: Bakso Dadu Tajam, Inovasi dan Kreatifitas, Makanan Siap Saji.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, bisnis kuliner menjadi salah satu bisnis yang semakin bersinar. Hal ini dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya adalah karena semakin bertambahnya penduduk dari tahun ke tahun. Selain hal tersebut diatas, penyebab lainnya adalah bahwa Indonesia sendiri sedang mengalami kemajuan - kemajuan yang merambah diberbagai bidang seperti kemajuan teknologi informasi yang secara langsung menjadikan promosi bisnis rumahan dapat menyebar ke seluruh Indonesia bahkan ke dunia. Ada banyak jenis makanan yang

kemudian dipasarkan lewat internet melalui website atau jejaring sosial.

Saat ini masyarakat lebih konsumtif pada kuliner atau makanan yang kekinian, hal itu dapat mempermudah kami dalam membuat produk ini, karena banyak orang-orang yang malas membuat makanan sendiri dan ingin langsung memakan makanan siap saji tanpa ribet tapi tidak mempertimbangkan kesehatan dari makanan tersebut. Selain itu, di lingkungan kampus-kampus umumnya banyak sekali yang menyukai bakso, bahkan disetiap kantin di kampus-kampus pasti selalu ada yang berjualan bakso dan selalu ramai dikerumuti oleh mahasiswa. Tapi selama ini olahan bakso berbahan dasar terigu dan daging. Yang masih diragukan kesehatannya bagi tubuh kita terutama

mahasiswa. Oleh karena itu, kami berinisiatif untuk membuka usaha bakso sehat yang berbahan dasar dari talas yang diolah jadi tepung talas dengan isi yang bervariasi sayur-sayuran di dalam baksonya. Adapun produk yang akan kami jual Bakso isi jamur, bayam, kol, sawi, bengkuang dan lain sebagainya yang akan dicampur dengan cabe agar pedas atau biasa saja.

Potensi Sumber Daya dan Bahan Baku

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah talas dan ikan tenggiri. Talas dan ikan tenggiri sangat mudah ditemukan di kota bogor karena memang talas ini adalah umbi-umbian khas kota bogor. Talas ini akan diolah menjadi tepung talang yang selanjutnya di campur dengan ikan tenggiri dan rempah-rempah alami lainnya yang akan diolah menjadi bakso talas khas bogor. dimana tepung talas ini pengganti dari terigu dan ikan tenggiri ini pengganti dari daging. Bakso talas ini selain unik juga sehat, jadi siapa saja bisa mencoba dan memakan bakso talas ini tanpa khawatir efek samping apapun karena terbuat dari bahan baku yang alami berasal dari alam.

Peluang Pasar

Melihat dari banyaknya produk dan kompetitor yang bergerak di bidang yang sama dengan kreatifitas dan keunikan masing-masing baik dari segi nama, tempat, atau brand. Kami menyiasati produk kami dengan inovasi dan kreatifitas yang berbeda dari yang lain. Yaitu kami memunculkan brand bakso dadu tajam bogor yang sehat, karena semua dari bahan baku sampai isi dari bakso adalah alami

dari alam yaitu sayur-sayuran yang dijamin sehat dan halal tanpa ada bahan pengawet, pemanis buatan atau bahan kimia lainnya tapi juga tentunya halal. Dengan ini, kami yakin produk yang kami miliki mampu bersaing dan laku dipasaran.

METODE PENGABDIAN

Tahapan Pelaksanaan

- a. *Pembuatan tepung talas*, Potong talas menjadi beberapa bagian, rendam dengan larutan garam di dalam baskom, kemudian jemur atau oven hingga kering lalu haluskan.
- b. *Pembuatan Bakso*, Campurkan daging sapi dan ikan tenggiri dengan tepung talas, telur, merica halus, garam, bawang putih, dan es batu ke dalam penggilingan bakso hingga tercampur dengan sempurna. Setelah itu, cetak membentuk dadu kemudian masukkan ke dalam air yang mendidih. Angkat pada saat bakso sudah terangkat ke permukaan air.
- c. *Pembuatan Isian bakso*, Giling jamur hingga halus kemudian campurkan dengan sedikit tepung talas, garam, dan merica, sebagian dicampur dengan cabai. Bentuk hingga membentuk bulat kecil.
- d. *Kaldu bakso*, Rebus tulang ayam di dalam air mendidih, tunggu hingga air menyusut hingga $\frac{3}{4}$ kemudian campurkan wortel, merica, garam.

Proses Pemasaran

Bakso dadu tajam bogor ini akan didistribusikan melalui kedai bakso yang kami sewa di kantin yang disediakan oleh

kampus. Selain itu kami akan mendistribusikan produk kami kepada para mitra yang ingin bergabung untuk membuka cabang di berbagai tempat. Kami juga akan memanfaatkan rekan kami yang berada di Universitas lain untuk

mempromosikan produk ini. Kami juga melakukan teknik marketing lewat beberapa jejaring sosial yang banyak digunakan diantaranya adalah facebook, instagram, bukalapak, shopee, dan lainnya.

REALISASI PROGRAM

Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	8.003.000
2	Bahan habis pakai	1.525.000
3	Perjalanan	850.000
4	Lain-lain	1.490.000
Jumlah		11.868.000

Jadwal Kegiatan

No	Jenis kegiatan	Bulan															
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pembuatan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2	Pemasaran	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3	Laporan			■				■				■				■	

KESIMPULAN

Tujuan Program

- Menghasilkan bakso talas yang enak dan bergizi.
- Merumuskan dan menghasilkan metode pemasaran bakso talas agar
- terkenal.

- Mempublikasikan bakso talas kepada masyarakat.

Luaran yang Diharapkan

- Produk, BAKSO DADU TAJAM BOGOR Produk bakso dadu tajam bogor adalah produk makanan olahan yang berasal dari tepung talas yang bermanfaat untuk semua kalangan

terutama kalangan autis. Produk makanan ini diharapkan dapat didistribusikan di seluruh belahan dunia.

- b. Artikel, Berupa laporan tertulis tentang detail produk ini. Selain itu juga memuat strategi pemasaran untuk meyakinkan konsumen terutama para kalangan autis yang dapat menikmati makanan olahan ini.

Kegunaan

- a. Bagi Konsumen
 1. memberikan produk olahan bakso yang bergizi tinggi dengan bentuk yang berbeda, unik dan menarik.
 2. Produk ini memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dari bahanbahan pilihan.
- b. Bagi mahasiswa, Diharapkan dengan diadakannya kegiatan ini dapat menumbuhkan kreatifitas mahasiswa untuk menciptakan inovasi produk terbaru, menambah semangat jiwa kewirausahaan dan pengalaman mahasiswa serta memperdalam dan memperluas ilmu pengetahuan mahasiswa.