

# **GERUBI (BURGER UBI) INOVASI PANGAN LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN POKOK YANG KAYA AKAN GIZI**

Ade Irpan, Erwin Sundawa, Nanda Anisa Fahmiawati.

[adeirpan1129@gmail.com](mailto:adeirpan1129@gmail.com)

Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan

## **ABSTRAK**

Ubi jalar merupakan umbi yang cukup tinggi konsumsinya. Ubi jalar mempunyai sumber energi, karoten, vitamin C, vitamin A 65%, fosfor dalam jumlah yang tinggi, niasin, riboflavin, thiamin, dan mineral-mineral. Burger yang sering dijumpai di restoran siap saji dianggap sebagai makanan Junkfood, dimana junkfood adalah makanan yang berbahaya jika terlalu sering dan banyak dikonsumsi. Adanya inovasi Burger Ubi adalah memperkenalkan masyarakat makanan sehat. Metode promosi yang akan digunakan adalah dari mulut media cetak seperti pamflet, banner dan promosi ke media sosial seperti facebook, instagram dan lain sebagainya. Produk Burger ubi dalam 1 hari 30 buah, dengan penjualan 1 Burger ubi Rp15.000 /burger, maka penerimaan setiap hari akan diperoleh Rp 450.000,00, dalam 1 bulan produksi 900 burger dengan omset yang akan diperoleh setiap bulan Rp 13.500.000,00. Pengemasannya menggunakan kertas Roti karena lebih efisien dan mudah untuk langsung dikonsumsi.

*Kata Kunci: Gizi, Ubi, Peluang usaha.*

## **PENDAHULUAN**

### ***Latar Belakang***

Ubi jalar merupakan umbi yang cukup tinggi konsumsinya. Pada tahun 2007 BPS mencatat rata – rata konsumsi ubi jalar orang indonesia adalah 2.392 kg per kapita/tahun. Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) atau ketela rambut atau “sweet potato” termasuk golongan famili *Convolvulaceae* (suku kangkung-kangkungnya ) yang terdiri dari 400 galur atau spesies. Dan merupakan tanaman palawija sebagai sumber karbohidrat yang menduduki tempat ketiga setelah jagung dan ubi kayu (Widodo dan Antarlina,

1993). Ubi jalar merupakan sumber energi, karoten, vitamin C, vitamin A 65%, fosfor dalam jumlah yang tinggi, niasin, riboflavin, thiamin, dan mineral-mineral, dan Sebagai bahan pangan.

Kandungan gizi utama pada ubi jalar adalah karbohidrat sebanyak 75%-90% berat kering ubi merupakan gabungan dari pati, gula, dan serat seperti selulosa, hemiselulosa, dan pektin. Karbohidrat pada ubi jalar juga bermanfaat bagi kesehatan karena karbohidrat yang dikandung ubi jalar masuk dalam klasifikasi Low Glikemik Indek (LGI 54), artinya komoditi ini cocok untuk penderita diabetes. Berdasarkan data Setyono dan kawan-

kawan (1993) dalam makalah Simposim Penelitian Tanaman Pangan, nilai kalori dan protein ubi jalar memang lebih rendah daripada nasi namun kandungan mineral dan vitaminnya, terutama vitamin A lebih tinggi.

Ubi jalar mengandung berbagai nutrisi yang dapat memberi kita manfaat bagi kesehatan. Kandungan gizi dalam ubi jalar seperti Vitamin A, C dan E, beta karoten, magnesium, kalium dan kaya oksidan. Kita bisa menemukan banyak jenis jenis ini, tetapi biasanya kita tahu itu adalah oranye, putih, kuning, merah dan warna ungu. Menurut sebuah artikel yang diterbitkan oleh Potato North Carolina Sweet Commission, dari 58 jenis sayuran yang diteliti, ditemukan bahwa ubi jalar adalah makanan terbaik dalam daftar. Ubi jalar adalah makanan dengan rasa manis bebas lemak dan mengandung 76,9% dari nilai harian vitamin A dan 65% vitamin C dalam satu porsi (sekitar satu cangkir).

Ubi jalar dapat dikonsumsi hampir oleh semua usia. Makanan cukup aman untuk disajikan kepada bayi yang lebih tua dari 6 bulan. Kandungan serat yang tinggi dalam ubi jalar, juga membantu bayi pencernaan awal dengan mulus transisi kemakanan padat. Ubi jalar mengandung jumlah tinggi beta karoten, yang merupakan antioksidan alami yang dapat membantu untuk meningkatkan pertahanan kuat tubuh terhadap radikal bebas dan penyakit. Ubi jalar juga mengandung Vitamin C, Vitamin B dan fosfor dalam jumlah yang cukup tinggi. Isinya, membuat ubi jalar menjadi alat yang ampuh melawan infeksi.

### ***Kondisi Umum Lingkungan***

Indonesia terkenal sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai petani. Indonesia mempunyai iklim tropis sehingga banyak tanaman dapat tumbuh dengan baik contohnya Ubi jalar. Ubi jalar sangat populer di Indonesia, khususnya di wilayah timur Indonesia, yaitu Papua dan Papua Barat yang menggunakan Ubi jalar sebagai bahan pokok, maka tidak heran masyarakat Papua memiliki struktur tulang yang kuat dan besar karena banyak mendapatkan kalsium dari Ubi jalar tersebut. Daerah sentra produk ubi jalar pada mulanya terpusat dipulau Jawa, terutama dikabupaten Bogor, Garut dan Bandung.

Komposisi yang terkandung dari bahan makanan Ubi jalar ini memberi alternatif sumber bahan pangan pokok rendah kalori dibanding beras. Ubi jalar ini sangat baik dikonsumsi oleh penderita Diabetes yang mengharuskan mengkonsumsi bahan pangan rendah kalori.

Tingkat harga ubi yang rendah dan terjangkau oleh lapisan masyarakat Indonesia menjadi salah satu faktor penting untuk mendorong usaha diversifikasi pangan pokok selain beras. Ubi jalar juga memiliki nilai ekonomis tinggi jika di olah mencapai produk yang tepat yang dapat memenuhi keinginan konsumen.

Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi berbagai macam produk di ciptakan untuk memenuhi keinginan konsumen bahkan produk instan yang tidak sehat. Inovasi produk yang akan di kembangkan adalah Burger Ubi. Bahan pokok yang digunakan

adalah Ubi. Untuk pembuatan Burger ubi ini menggunakan Ubi jalar berwarna putih. Burger biasa yang dikenal masyarakat yaitu dengan berbahan pokok roti, namun dalam pembuatan Burger ubi ini roti diganti dengan olahan ubi yang telah dicampur dengan telur, sosis, keju dll.

### ***Peluang Pasar***

Banyaknya penggemar burger membuat burger ubi diyakini akan diminati oleh konsumen dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa. Selain enak ubi jalar juga memiliki Kelebihan yaitu mengandung antioksidan yang kuat untuk menetralkan keganasan radikal bebas penyebab penuaan dini dan pencetus aneka penyakit degeneratif seperti kanker dan jantung. Zat gizi lain yang banyak terdapat dalam ubi jalar adalah energi, vitamin C, vitamin B6 (Piridoksin) yang berperan penting dalam kekebalan tubuh. Kandungan mineralnya dalam ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah (Reifa, 2005).

Burger yang sering dijumpai di restoran siap saji dianggap sebagai makanan Junkfood, dimana junkfood adalah makanan yang berbahaya jika terlalu sering dan banyak dikonsumsi. Dan ubi jalar sekarang jarang sekali dikonsumsi oleh masyarakat karena tidak ada olahan makanan yang berbeda, sehingga masyarakat menjadi bosan. Maka kami membuat ide ini untuk menciptakan inovasi baru terhadap ubi jalar agar selalu dikenal oleh masyarakat bahwa ubi bisa dikemas sebagai makanan moderen.

### ***Analisis Ekonomi***

Produk Burger ubi dalam 1 hari  $\leq$  30 buah, dengan penjualan 1 Burger ubi Rp15.000 /burger. maka penerimaan setiap hari akan di peroleh Rp 450.000,00. Dalam 1 bulan produksi 900 burger dengan omset yang akan di peroleh setiap bulan Rp.13.500.000,00. Pengemasannya menggunakan kertas Roti karena lebih efisien dan mudah untuk langsung dikonsumsi.

## **METODE PENGABDIAN**

Metode yang digunakan dalam program kewirausahaan ini terbagi atas 3 tahap, yaitu persiapan, cara kerja atau tahapan pekerjaan, pelaksanaan kegiatan dan evaluasi.

### ***a. Persiapan***

1. Persiapan Bahan dan Alat Tahap awal untuk pembuatan Gerubi yaitu dengan mempersiapkan bahan seperti Ubi, Telur, Keju, Sosis, daun bawang, margarine, garam, merica, keju slice, selada, tomat, mentimun, saus dan mayonaise. Setelah mempersiapkan bahan selanjutnya menyiapkan alat seperti timbangan, pisau, telenan, mangkuk, tumbukan, kompor, panci, dan gelas ukur.
2. Persiapan tempat tahap awal untuk persiapan tempat yaitu menentukan target pasar berdasarkan ketertarikan konsumen terhadap produk Gerubi. Jika target pasar sudah di

ketahui maka langkah selanjutnya survey tempat yang akan di jadikan tempat untuk memasarkan produk kita. Tempat yang akan menjadi target kita adalah pasar dan akan di promosikan di swalayan kecil di sekitar tempat tinggal. Disamping itu kami pun melakukan franchise dalam rangka mengembangkan produk kami.

3. Persiapan promosi produk Tahap awal untuk promosi produk yaitu menentukan strategi yang akan di gunakan untuk produk Gerubi. Promosi pertama melalui lingkungan keluarga dan kerabat, promosi kedua dengan membuat brosur dan memperkenalkan di sosial media dan promosi ketiga dengan memperkenalkan produk Gerubi langsung dengan membuka stand di car free day atau di tempat tempat seperti sekolah sekolah, serta melakukan franchise guna memperkenalkan produk yang kita jual.

**b. Pelaksanaan Program**

Bahan- bahan :

- 150 gram ubi, kukus, haluskan
- 1 butir telur
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 3 buah sosis, potong kotak kecil, tumis
- 50 gram keju cheedar parut
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk

Bahan Pelengkap :

- Saus sambal

- Mayones
- Timun
- Tomat
- Keju slice

**c. Cara kerja**

1. Campurkan ubi, telur, daun bawang,keju parut, garam, merica, dan tumisan sosis menjadi satu. Aduk hingga merata.
2. Tuang adonan kedalam ring yang sudah diletakkan diatas pan dan sudah dioleskan minyak dan dipanaskan.
3. Tunggu sampai setengah matang. Angkat ring. Balik. Tunggu sampai matang.
4. Ambil satu adonan yang sudah matang, tambahkan diatasnya keju slice, tomat dan corat-coret dengan mayones, selada, mentimun dan saus sambal. Kemudian tutup lagi dengan adonan yang sudah matang.

**d. Pengemasan** Burger ubi ini dikemas menggunakan kertas roti dan diberi stiker atau lebel dari gerubi agar lebih menarik konsumen Satu porsi Burger ubi kami jual dengan harga Rp. 15.000,- .

**e. Penjualan** Produk Gerubi yang telah selesai melalui proses pengemasan dan sudah siap untuk di jual. Apapun metode penjualannya, hal yang terpenting adalah mutu produk harus baik, harga terjangkau, dan ketersediaan produk. Adapun metode strategi yang akan di gunakan adalah dari mulut mengenalkan produk menjunjung target pasar langsung dan

mengenalkan langsung produk kepada konsumen maupun distributor melalui media cetak seperti pamflet, banner dan promosi ke media sosial seperti facebook, instagram dan lain sebagainya..

maka dapat di lihat laba/rugi dari hasil penjualan. Kemudian program ini akan berjalan selama tiga bulan untuk mengetahui minat konsumen terhadap Gerubi (Burger Ubi).

- f. **Evaluasi** Apabila produk sudah di pasarkan selama satu bulan pertama

**REALISASI PROGRAM**

*Biaya*

No	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	6.130.000
2	Bahan habis pakai	4.098.000
3	Perjalanan (pasar, open stand)	1.200.000
4	Lain – lain(leaflet, pamflet, media internet (jejaring sosial), banner, biaya listrik dan air)	425.000
Jumlah		11.853.000

*Jadwal Kegiatan*

No.	Kegiatan	Bulan ke-1			Bulan ke-2			Bulan ke-3		
1.	Persiapan lokasi	■								
2.	Pembuatan peralatan			■						
3.	Produksi				■	■	■	■	■	■
4.	Promosi				■	■	■	■	■	■
5.	Pemasaran produk				■	■	■	■	■	■
6.	Evaluasi						■	■	■	■
7.	Pembuatan laporan									■

## KESIMPULAN

### *Tujuan program*

- a. Memperkenalkan makanan sehat kepada masyarakat
- b. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan dikalangan mahasiswa
- c. Meningkatkan dan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha sehingga mampu bersaing.

### *Urgensi kegiatan kewirausahaan*

Cara pembuatan sangat mudah dan bahan baku pembuatan burger ini relatif mudah didapatkan serta harga yang terjangkau. Burger merupakan salah satu makanan favorit di kalangan anak muda jaman sekarang, serta prospek pasar burger ini sangat menjanjikan. Ubi adalah tanaman yang mudah di jumpai di kota bogor dengan penghasilan sangat besar. Oleh karena itu, kegiatan PKM kewirausahaan ini sangatlah penting bagi kami dalam berperan langsung dalam produksi burger serta pemasarannya sebagai pelatihan mahasiswa di dunia bisnis.

### *Luaran manfaat yang diharapkan*

- a. Terwujudkan sebuah usaha burger home industri
- b. Memberikan stimulus untuk menciptakan lapangan pekerja secara mandiri agar tercipta lapangan kerja berbasis potensial lokal.

### *Manfaat program*

- a. Menumbuhkan kreativitas mahasiswa untuk menciptakan inovasi produk terbaru
- b. Menambahkan semangat jiwa kewirausahaan dan pengalaman mahasiswa
- c. Memberi peluang usaha bagi mahasiswa.

## REFERENSI

Widodo dan Antarlina, 1993. *tanaman palawija sebagai sumber karbohidrat yang menduduki tempat ketiga setelah jagung dan ubi kayu*

Reifa, 2005. *Kandungan mineralnya dalam ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah.*

Setyono dan kawan-kawan 1993. *dalam makalah Simposim Penelitian Tanaman Pangan, nilai kalori dan protein ubi jalar memang lebih rendah daripada nasi namun kandungan mineral dan vitaminnya, terutama vitamin A lebih tinggi.*