

STRATEGI PEMASARAN PRODUK MAKANAN RINGAN (USAHA TAPE GORENG WIJEN)

EMA PARANDANGI¹, JUNAELGHY IMRAN², RANGGA SETIAWAN³

^{1,2}Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jl. Jendral Sudirman Km. 03 Binturu Wara Selatan Kota Palopo, Universitas Muhammadiyah Palopo
e-mail: emaparandangi842@gmail.com

ABSTRAK

Singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat sehingga biasa juga di jadikan Sebagai makanan pokok pengganti. *singkong* memiliki kandungan gisi dan manfaat yang penting untuk tubuh pada 100 gram *singkong* rebus terdapat kalori yang 98 persennya berasal dari karbohidrat, sisanya berasal dari protein Dan lemak dalam takaran yang sama, *singkong* juga mengandung serat, vitamin, dan mineral. sedangkan manfaat Untuk Kesehatan di antaranya menambah energi yang baik bagi tubuh. *singkong* dapat di olah menjadi berbagai Macam jenis makanan diantaranya dapat di olah menjadi Tape dengan cara proses fermentasi yaitu reaksi oksidasi Senyawa organik dalam *singkong* , dan ketela dengan ragi .*tape*. memiliki rasa yang asam dan manis hasil dari Proses fermentasi. di Indonesia sendiri *singkong* merupakan salah satu bahan makanan yang sangat mudah di Dapatkan di berbagai daerah. khususnya di kota palopo. *singkong* di olah menjadi jajanan khas Tradisional salah Satunya yaitu *Tape Goreng Wijen*. Di harapkan varian baru makanan ini banyak disukai dan memiliki peminat Yang banyak . sehingga masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya alam yang ada di daerahnya yaitu *singkong* Menjadi pendapatan dan nilai ekonomi.

Kata kunci: *singkong*, *tape goreng*, pendapatan ekonomi.

ABSTRACT

Cassava is a type of tuber that contains carbohydrates so that it can also be used as a substitute staple food. *cassava* has important nutrients and benefits for the body. In 100 grams of boiled *cassava* there are calories, 98 percent of which comes from carbohydrates, the rest comes from protein and fat. The same dose. *cassava* also contains fiber, vitamins and minerals while the health benefits include adding good energy for the body. *cassava* can be processed into various types of food, among which can be processed into *tape* by means of a fermentation process, namely the oxidation reaction of organic compounds in glutinous rice and *cassava* with *tape* yeast. *tape* has a sour and sweet taste as a result of the fermentation process in Indonesia it self .one of the food ingredients that is very easy to get in various regions, especially in the city of palopo. *cassava* is processed into traditional snacks, one of which is *cheese tape goreng wijen* .it is hoped that this new variant of this food is liked and has many fans so that people can take advantage of the resources the natural environment in the area, namely *cassava*, becomes income and economic value.

Keywords : *cassava*, *tape goreng wijen*, economic income.

PENDAHULUAN

Singkong merupakan salah satu bahan makanan yang populer daerah Indonesia tidak terkecuali di daerah kota palopo ini sendiri. tanaman ini sangat kaya akan karbohidrat yang baik untuk tubuh karena mengandung rendah lemak dan memiliki banyak manfaat bagi Kesehatan tubuh. manusia membutuhkan gizi dan vitamin yang cukup bagi tubuhnya. umbi singkong ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. singkong mengandung energi per 100 g sebesar 154 kkal, protein 1 g, karbohidrat 36,8 g, kalsium 77 mg, fosfor 24 mg, dan zat besi 1,1mg. selain itu di dalam singkong juga terkandung vitamin B1 0,06 mg dan vitamin C 31 mg, singkong mempunyai beberapa keunggulan yaitu, 1) kadar gizi makro (kecuali protein) dan mikro tinggi, 2) kadar lemak dalam darah yang di hasilkan Ketika mengkonsumsi singkong rendah dan 3) kadar serat pangan larut yang ada pada singkong tinggi. dalam penelitian ini singkong di gunakan sebagai bahan pokok dalam pembuatan tape goreng wijen.

Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak di tanam di Indonesia yang merupakan sumber karbohidrat yang tinggi setelah beras, dengan kandungan karbohidrat adalah 37,7%. Dan kenyataannya singkong kurang begitu di manfaatkan. untuk itu perlu adanya pemanfaatan singkong agar menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. singkong dapat di sajikan sebagai makanan pokok pengganti nasi, gatot, roti, biscuit, tape, pati dan berbagai macam makanan lainnya (Soetanto, 2001).

Singkong dapat di sajikan dalam bentuk tape melalui proses fermentasi, yaitu terjadinya perubahan bahan-bahan organik dari senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dengan kerja enzim (Keenan, 1986). Tape yang baik dan bermutu apabila harum, enak, dan tidak menyengat karna terlalu tinggi kadar alkoholnya (Tarigan, 1988). Tape singkong memiliki kandungan protein 0,5 gram/100 gram bahan. protein di perlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, perbaikan dan pergantian sel-sel jaringan

tubuh yang rusak, dan produksi enzim pencernaan serta enzim metabolisme.

Singkong merupakan tanaman umbi-umbian. daunnya kaku berbentuk lonjong, permukaan bagian atas daun lebih licin dan berwarna terang dari pada bagian bawah daun lebih licin dan berbentuk bulat lonjong, dan permukaannya kasar. Dan singkong merupakan bahan yang sering di konsumsi masyarakat khususnya daerah palopo.

Untuk menambah kegunaan singkong dapat di manfaatkan menjadi bahan dasar pembuatan aneka macam makanan yang mempunyai kandungan gizi yang cukup banyak, sehingga singkong yang tadinya kurang di manfaatkan dapat di ubah menjadi produk yang bernilai ekonomis, salah satunya adalah tape goreng wijen. tidak hanya sampai di situ, singkong yang di olah menjadi tape lebih lanjut di buat menjadi tape goreng wijen, sehingga pemanfaatannya menjadi lebih bervariasi dengan menghasilkan makanan siap di konsumsi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pelaksanaan: Proses produksi pembuatan Molen Tape Singkong bertempat di Jl. Jendral Sudirman km. 03, Binturu, Wara Selatan, Kota Palopo, Sulawesi Selatan 91922. Dengan sasaran adalah seluruh masyarakat Kota Palopo dan sekitarnya sedangkan perolehan bahan baku pembuatan tape singkong berasal dari petani singkong yang terdapat di Kota Palopo, sehingga kita memanfaatkan sebagai olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Tahapan pertama adalah tahapan persiapan bahan, apa saja yang perlu dipersiapkan dalam mengolah *tape* menjadi varian *tape goreng wijen*. yang bahan baku utama tape terbuat dari singkong yang di ambil langsung dari petani singkong di Kota Palopo.

Tahapan kedua yaitu pembuatan produk dengan mengikuti langkah dan prosedur yang sesuai dengan tahapan Langkah dalam pembuatan produk *tape goreng wijen*.

Tahapan ketiga yaitu tahapan pemasaran dimana target pasar molen tape keju di wilayah Kota Palopo dan sekitarnya sangat besar. pada tahap awal, produk akan dipasarkan menggunakan

lapak yang bertempat di Binturu, pasar yang di bidik adalah masyarakat Kota Palopo dan sekitarnya. Serta kami juga akan menggunakan media social seperti *Facebook, Instagram, watsapp, DLL*. Sebagai media promosi dengan memanfaatkan group WA mahasiswa atau dosen. Selain itu, kami akan menjalin kerja sama dengan salah satu usaha penjual gorengan di Kota Palopo.

Bahan yang digunakan meliputi singkong(tape), tepung terigu, tepung tapioka, susu full cream, wijen, minyak goreng, , dan garam. Sedangkan peralatan yang digunakan ialah kompor gas, wajan,, pisau, meja, dan wadah.

Pada akhirnya proses pembuatan *tape goreng wijen* ini dapat berjalan dan sukses sebagaimana yang diharapkan serta menjadi salah satu jajanan makanan yang baru di Kota Palopo.

HASIL KEGIATAN

Berwirausaha dengan mengandalkan sumber daya alam yang ada merupakan peluang yang sangat menguntungkan.

1) Tahapan pertama adalah tahapan persiapan bahan, apa saja yang perlu dipersiapkan dalam mengolah *tape* menjadi varian *tape goreng wijen*. yang bahan baku utama tape terbuat dari singkong yang di ambil langsung dari petani singkong di Kota Palopo.



Gambar 1. Bahan-bahan yang digunakan (sumber: emaparandangi)

Campur bahan tape dengan wijen dan buat bulatan seperti bola – bola. Setelah itu buat adonan tepung terigu dan tepung tapioka dengan campuran susu setelah itu turunkan adonan bolatan tadi ke dalam adonan tepung, setelah dari tepung turunkan di tepung roti lakukan hingga selesai.



Gambar 2. Bahan wajib tape dan wijen (sumber: emaparandangi)

2) kemudian tape yang telah kita bentuk di goreng menggunakan minyak panas dengan api sedang, setelah kuning kecoklatan. kita angkat dan tiriskan.



Gambar 3. Hasil dari bahan yang di olah menjadi molen tape keju. (sumber: emaparandangi)

3) tahapan pemasaran dimana target pasar tape goreng wijen di wilayah Kota

Palopo dan sekitarnya sangat besar.pada tahap awal, produk akan dipasarkan menggunakan lapakyang bertempat di Binturu, pasar yang di bidik adalah masyarakat Kota Palopo dan sekirnya. Serta kami juga akan menggunakan media social seperti *Fecbook, Instagram, watsapp*, DLL. Sebagai media promisi dengan memanfaatkan group WA mahasiswa atau dosen. Selain itu, kam akan menjalin kerja sama dengan salah satu usaha penjual gorengan di Kota palopo.

KESIMPULAN

Pengolahan proses fermentasi merupakan tahap penting dari cara membuat singkong menjadi tape.dipadukan dengan wijen untuk menciptakan varian makanan baru yaitu tape goreng wijen ,diharapkan produk olahan baru ini menjadi salah satu alternatif untuk mendapatkan nilai tambah dan penganekaragaman pangan pokok yang selama ini mudah untuk didapatkan.

Dengan memanfaatkan bahan dasar singkong sebagai inovasi yang bisa dikembangkan menjadi makanan dan usaha yang dapat menghasilkan nilai ekonomi. Promosi dapat dilakukan dengan media sosial seperti facebook, instagram, whatsapp, dan promosi dari mulut ke mulut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak terutama kepada teman teman sekalian yang telah membantu dalam pembuatan (tape goreng keju) serta semua yang terlibat dalam pembuatan tape goreng wijen.

DAFTAR PUSTAKA

- <http://jurnal.borneo.ac.id/index.php/jpmb/index>
- <http://kingkongsuroto.blogspot.com/2013/04/proposal-program-kreativitas-mahasiswa-2276.html>
- https://id.wikipedia.org/wiki/Tapai_singkong
- <https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya>
- <https://www.alodokter.com/mengulik-manfaat-biji-wijen-untuk-kesehatan>

Ema Parandangi., Junaelghy Imran., *dkk*