

KEWIRAUSAHAAN SELAI KEDELAI EDAMAME KAYA MANFAAT DAN NUTRISI

Naslul Anam¹, Fiska Bitu Faraza Unay², Haning Hasbiyati³

E-mail: naslulanam07@gmail.com

ABSTRAK

Kedelai Edamame mengandung protein, senyawa organik seperti asam folat, mangan, isoflavones, betakaroten dan sukrosa. Jenis-jenis olahan Edamame yang sudah ada adalah susu Edamame, kripik Edamame dan Edamame kering. Salah satu olahan yang dapat dibuat adalah selai yang biasanya dibuat dari bahan dasar buah-buah sebagai pengentalnya. Dilihat dari manfaatnya kedelai Edamame sangat bermanfaat bagi kesehatan maka dari itu dibuat SELADA MEKAR KAMANDANU (Selai Edamame Kartun Kaya Manfaat dan Nutrisi). Selai Edamame ini bertujuan untuk membantu memenuhi asupan gizi pada anak melalui produk olahan pangan yang disukai oleh anak-anak kemudian sebagai metode konsumsi baru bagi anak yang tidak suka mengonsumsi sayur, meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis Edamame serta menghasilkan produk selai terbaru.

Pembuatan produk selai Edamame ini cara membuatnya sama seperti pembuatan selai buah seperti biasanya hanya saja bahannya yang berbeda. Pembuatan selai Edamame menggunakan kedelai Edamame yang sudah tidak layak ekspor agar nilai jualnya tetap terjaga, dan juga membantu masyarakat yang ekonominya rendah karena selai buah pada umumnya harganya mahal.

Produk olahan ini di pasarkan di warung, bazar, media online dan dijajahkan pada anak-anak dan masyarakat. Produk SELADA MEKAR KAMANDANO ini dipasarkan seharga Rp. 15.000/botol. Produk yang dihasilkan dalam satu periode masa produksi adalah 800 kemasan. Dengan biaya produksi sebesar Rp.5.500.000 diperoleh keuntungan dalam satu periode sebesar Rp.995.000. Pembuatan SELADA MEKAR KAMANDANO ini menumbuhkan kreativitas mahasiswa dalam bidang berwirausaha dan membuka lapangan pekerjaan baru.

ABSTRACT

Edamame soybeans contain protein, an organic mixture such as folic acid, manganese, isoflavones, beta-carotene and sucrose. The types of Edamame preparations that already exist are Edamame milk, Edamame and dried Edamame chips. One of the preparations that can be made is jam made from the basic ingredients of the fruit as thickener. Edamame Lettuce Rich in Benefits and Nutrition, Edamame Lettuce Cartoon Rich in Benefits and Nutrition. Edamame Jam supports nutritional intake for children through processed food products requested by children then as a new consumption method for children who do not like to eat vegetables, increase the use value and economic value of Edamame and produce the latest jam products.

Making this Edamame jam product is the same as making fruit jam as usually only the ingredients are different. Edamame jam making uses Edamame soybeans that are not suitable for export so that the selling value is still reasonable, and also helps people with low economics because fruit jams are generally expensive.

¹ Mahasiswa Prodi Pendidikan Biologi UIJ

² Mahasiswa Prodi Pendidikan Biologi UIJ

³ Dosen Prodi Pendidikan Biologi UIJ

These processed products are marketed in stalls, bazaars, online media and sold to children and society. This SELADA MEKAR KAMANDANO product is marketed for Rp. 15,000 / bottle. Products produced in one production period are 800 per packaging production. Production cost of Rp.5.500.000 obtained profit in one period of Rp.995.000. Processing this SELADA MEKAR KAMANDANO fosters the creativity of students in the field of entrepreneurship and opening new fields of work.

PENDAHULUAN

Provinsi Jawa Timur (Jatim) merupakan lumbung kedelai terbesar di Indonesia yang menyumbang sekitar 42% produksi kedelai nasional. Produksi kedelai Jatim tahun 2013 tercatat 329.461 ton atau 42,23% dari produksi kedelai nasional yang mencapai 779.992 ton, sementara pada tahun 2014 produksi kedelai Jatim diperkirakan mencapai 326.154 ton atau 36,37% dari angka ramalan kedelai nasional yang diperkirakan mencapai 896.602 ton. Penghasil kedelai di Jatim menyebar di berbagai kabupaten terutama Jember, Banyuwangi, Bojonegoro, Pasuruan, Lamongan dan Sampang. Jember merupakan salah satu pengeksport Edamame terbesar dengan pendapatan tahun ini ditarget mencapai Rp 130,3 miliar (Tempo, 2014). Kedelai Edamame merupakan tanaman tropis yang masuk kategori sayuran, bukan jenis tanaman kacang-kacangan. Edamame sebenarnya adalah kedelai khas Jepang, namun kemudian dikembangkan di Jember oleh Mitra Tani 27.

Edamame banyak diminati oleh masyarakat Jepang karena dikenal kaya nutrisi, non kolesterol, mengandung sembilan asam amino penting yang dibutuhkan tubuh dalam komposisi sempurna, serta nilai gizi dalam kedelai setara dengan susu sapi bahkan lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi yang bebas bahan kimia. Edamame mengandung antioksidan dan isoflavon, makanan yang kaya akan antioksidan biasanya berkaitan dengan penguatan sistem imun tubuh dan mengurangi resiko kanker, bahkan isoflavon juga terbukti mengurangi resiko kanker prostat dan kanker payudara, serta dapat

mencegah penyakit jantung dan menurunkan tekanan darah rendah (Lamastiniere dkk., 1997)

Edamame dihasilkan oleh para petani dengan karakteristik yang berbeda-beda, menurut Mitra Tani 27. Edamame yang memiliki karakteristik berwarna hijau segar, berpolong besar, tidak memiliki cacat fisik dan berbentuk normal merupakan Edamame yang memenuhi standart untuk di ekspor. Sedangkan Edamame yang tidak sesuai dengan karakteristik tersebut di beberapa pasar tradisional di Indonesia terutama di Jember dengan harga murah. Kandungan dari kedua karakteristik kedelai Edamame ini tidak beda jauh hanya saja produk ini tidak dapat diterima di pasar asing karena memiliki karakteristik fisik yang tidak seragam. Untuk meningkatkan nilai jual dari Edamame serta karena melimpahnya kedelai Edamame di Jember, terutama Edamame yang tidak memenuhi karakteristik untuk di ekspor, maka dilakukan banyak inovasi terhadap produk ini.

Jenis-jenis olahan Edamame yang sudah ada adalah susu Edamame, kripi Edamame dan Edamame kering. Jika dilihat dari berbagai olahan yang diproduksi perlu adanya pengembangan produksi agar Edamame ini juga diminati oleh kalangan anak-anak khususnya karena kandungan yang ada didalamnya sangat baik untuk dikonsumsi. Pengembangan yang di maksud adalah dengan menciptakan kreasi olahan makanan yang terbaru. Selain merupakan makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan asam dari bahan alami seperti jeruk. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat

gula. Campuran yang dihasilkan kemudian dikentalkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan terlarut minimum 65%.

Selai merupakan jajanan yang disukai oleh masyarakat dan umumnya selai dibuat dari bahan dasar buah-buah sebagai pengentalnya. Dilihat dari manfaatnya Edamame sangat bermanfaat bagi kesehatan maka dari itu kami membuat SELADA MEKAR KAMANDANU (Selai Edamame Kartun Kaya Manfaat dan Nutrisi) ini agar anak-anak dan masyarakat juga bisa mengkonsumsi dengan baik. Disini kami menggunakan Edamame yang sudah tidak layak ekspor agar nilai jual nya tetap terjaga, dan juga membantu masyarakat yang ekonominya rendah karena selai buah pada umumnya harganya mahal.

METODE

Proses Produksi

Metode pembuatan Selai dari Edamame tidak jauh berbeda dengan metode pembuatan Selai dari Buah. Pertama-tama, Edamame harus dicuci sampai bersih agar debu dan kotoran yang menempel pada Edamame hilang. Setelah bersih, Edamame di rebus hingga setengah matang setelah itu kemudian dikupas dan di blender bersama air sampai halus. kemudian edamame yang telah di blender di masak menggunakan wajan serja di tambahkan gula, jeruk nipis, vanili dan garam dan setelah itu diaduk sampai mengental, ketika edamame sudah mengental maka jadilah selai edamame. Kemudian setelah selai didinginkan lalu di kemas ke botol kemasan.

Pendapatan dan Keuntungan

Berikut asumsi pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan Selai Edamame sebanyak 800 botol dalam 1 periode (4 bulan) harga per botol Rp15.000,00

Pemasukkan yang diperoleh sebesar : 800 x Rp.

15.000.00 = Rp. 12.000.000

jumlah keuntungan yang diperoleh

= Pendapatan – total biaya produksi

= Rp. 12.000.000 – 5.500.000Rp
6.500.000

= Rp. 6.500.000

Produksi bulan selanjutnya ada 3 kali produksi x bahan habis pakai

= 3 x Rp. 1.835.000

= Rp. 5.505.000

Sisnya Rp 6.500.000- Rp. 5.505.000

= Rp. 995.000 (keuntungan 1 periode)

Lokasi Produksi

Lokasi yang digunakan dalam produksi Selai edamame dari Kedelai Edamame ini yaitu di Seketariat BIOSVER yang berada di jalan Ikan kakap Sukorambi Jember Pemilihan lokasi ini sudah dengan pertimbangan letak yang dekat dengan sasaran konsumen serta sarana dan prasarana yang memadai

Kapasitas Produksi

Produk yang dihasilkan dalam satu kali masa produksi adalah 600 per produksi kemasan. Dalam satu bulan akan dilakukan 4 kali produksi

MANAJEMEN USAHA

Permintaan Pasar

Selai merupakan salah satu pangan yang menjadi pelengkap varian dari berbagai jenis Makanan Sehat.Salah

satu yang sangat perlu diperhitungkan dalam mempersiapkan bisnis adalah sebesar apakah permintaan terhadap produk tersebut. Selai yang berbahan dasar dari Kedelai Edamame merupakan sebuah terobosan baru dalam pasar pangan masyarakat, sehingga cukup sulit untuk memperhitungkan besarnya permintaan masyarakat terhadap Selai berbahan dasar secara khusus. Hal ini dikarenakan belum ada referensi produk yang sama secara khusus. Pemasaran produk ini ditujukan pada anak-anak yang kurang suka mengonsumsi buah. Potensi pasar ini merupakan potensi yang besar. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya masyarakat yang menyukai Makanan Sehat lainnya. Fakta tersebut semakin memperkuat keyakinan mengenai besarnya potensi pasar yang tersedia.

Segmentasi

Segmentasi adalah cara memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk yang berbeda-beda. Pasar dibagi menjadi 2 segmen yaitu:

1. Masyarakat

Segmen ini dibidik karena merupakan konsumen utama dengan pasar yang besar dengan sejumlah anak-anak yang tidak menyukai Sayur-Sayuran. Kelompok anak ini lebih difokuskan pada anak yang berdomisili di daerah Jember kota, masyarakat juga merupakan konsumen yang potensial mengingat tidak sedikit masyarakat yang menyukai Selai. Selai ini dapat menjadi pelengkap Makanan Sehat bagi masyarakat yang berwirausaha di bidang jajanan Makanan Sehat.

2. mahasiswa UIJ dan masyarakat sekitar.

segmen ini dipilih menjadi konsumen karena area kampus kita dan lebih mudah menawarkan produk yang masih asing di masyarakat.

Pemasaran

1. Produk

SELADA MEKAR KAMANDANO merupakan produk inovasi Kedelai Edamame yang diolah kedalam bentuk Selai. Selai edamame ini akan diproduksi dengan Campuran Jeruk Nipis Selain itu produk ini mengandung gizi yang tinggi.

2. Harga

Produk Salada Mekar Kamandano (Selai Edamame kartun kaya mamfaat) dijual dengan harga Rp.15.000,00/kemasan

3. Kemasan

Produk Salada Mekar Kamandano dijual dengan kemasan botol plastik yang berukuran 250 ml

4. Tempat

Produk ini dipasarkan dengan menggunakan sistem pemasaran direct selling, yaitu sistem pemasaran yang menjajakan Salada Mekar Kamandano secara langsung kepada konsumen dengan menggunakan stand di Jalan Ikan Kakap, Sukorambi Jember serta pembukaan stand disetiap kegiatan expo di kampus UIJ. Selain itu produk ini akan didistribusikan ke warung-warung masyarakat dan sekitar Sukorambi. Tempat ini sangat strategis untuk pemasaran produk karena dekat dan mudah diakses oleh target pasar.

Promosi

Promosi merupakan senjata utama dalam pemasaran produk. Hal ini

mengharuskan adanya pengenalan awal pada produk yang tergolong baru kepada masyarakat. Meskipun di pasaran telah terdapat produk yang serupa tetapi pada hakekatnya masyarakat belum mengenal produk yang kami tawarkan. Hal-hal yang akan kami lakukan untuk mempromosikan produk Selada MEKAR KAMANDANO adalah :

1. Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*)

Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan melalui beberapa media, yaitu iklan di facebook, whatsapp, instagram dan

melalui penyebaran brosur dan poster.

2. Ikut serta dalam event-event bazar yang diselenggarakan oleh UIJ.

Promosi secara langsung dianggap cukup efektif karena adanya interaksi langsung antara konsumen dan produsen. Usaha promosi tidak langsung juga ditambah dengan promosi mulut ke mulut yang akan dilakukan oleh konsumen yang merasa puas akan produk kami.

HASIL PEMBAHASAN

Berdasarkan Uraian di atas dapat disimpulkan:

No	Hasil Yang Dicapai (Luaran Yang Dihasilkan)	Persentase	Keterangan
1	Produk Selai Edamame yang terbuat dari Selai Edamame ini mampu menciptakan alternatif pangan bagi anak-anak	80%	Sebagian besar anak-anak telah suka mengkonsumsi produk ini sebagai jajanan sehat
2	Masyarakat dapat memanfaatkan makanan ini sebagai jajanan sehat.	80%	Sebagian besar masyarakat telah mengkonsumsi produk ini sebagai jajanan sehat
3	Berkembangnya produk ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi mahasiswa untuk mendapatkan penghasilan/bulan serta membuat mahasiswa semakin kreatif dalam bidang kewirausahaan.	50%	produk ini hanya mampu membuka lapangan pekerjaan untuk mahasiswa yang mendapat PKM
4	dapat meningkatkan nilai ekonomis Kedelai Edamame	75%	Nilai ekonomis Kedelai Edamame cukup baik karena Selai Edamame ada yang dimanfaatkan sebagai produk baru yakni SELADA MEKAR KAMANDANO
5	Hasil PKM-K dipublikasikan pada Jurnal Pendidikan Biologi Universitas	75%	Hasil PKM-K akan dipublikasikan pada Jurnal

PENUTUP

Berdasarkan Uraian di atas dapat disimpulkan: Kedelai Edamame merupakan tanaman tropis yang masuk kategori sayuran, bukan jenis tanaman kacang-kacangan. Atau lebih dikenalnya sebagai kedelainya jepang lalu di buat bahan produksi menjadi selai. Selai Edamame merupakan Suatu Mengandung Suatu Protein Komplit Kualitas Tinggi Terbanyak di bandingkan Dengan tumbuhan Lainnya dan Edamame juga membantu meningkatkan protein. Selai Edamame ini juga mempunyai tujuan untuk membantu memenuhi asupan gizi pada anak melalui produk olahan pangan yang disukai oleh anak-anak kemudian sebagai metode konsumsi baru bagi anak yang tidak suka mengonsumsi sayur dan Edamame mengandung antioksidan dan isoflavon, makanan yang kaya akan antioksidan biasanya berkaitan dengan penguatan sistem imun tubuh dan mengurangi resiko kanker, bahkan isoflavon juga terbukti mengurangi resiko kanker prostat dan kanker payudara, serta dapat mencegah penyakit jantung dan menurunkan tekanan darah rendah.

DAFTAR PUSTAKA

<https://www.coursehero.com/file/p2oomb9/pembelajaran-pada-konsumen-tentang-pentingnya-mengonsumsi-makanan-yang-sehat>

