

KEWIRAUSAHAAN PERMEN BIJI SEMANGKA

Halimatus Sakdiah¹, Fiska Bitra Faraza Unay², Haning Hasbiyati³

E-mail: halimatus862@gmail.com

ABSTRAK

Biji semangka tanpa sepengetahuan masyarakat ternyata memiliki nilai gizi yang tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu karbohidrat, fenol flavonoid, protein, serat, fosfor, dan zat besi. Dilihat dari manfaat biji semangka maka di buat PERMEN BISMA (Permen Biji Semangka). Permen biji semangka ini bertujuan untuk menciptakan alternatif pangan untuk meminimalisir limbah biji semangka yang terbuang sia-sia untuk dijadikan suatu produk yang bermanfaat, bernilai ekonomi, dan sebagai cemilan sehat yang kaya akan kandungan gizi serta berkembangnya produk ini diharapkan mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat menengah ke bawah, dan dapat meningkatkan nilai ekonomi limbah biji semangka, serta membuat maha siswa semakin kreatif dalam bidang kewirausahaan.

Metode pembuatan permen biji semangka tidak jauh berbeda dengan metode pembuatan permen lainnya hanya saja bahannya yang berbeda. Permen ini menggunakan biji semangka yang sudah tidak layak di makan namun bijinya masih tetap segar.

Produk olahan ini di pasarkan di warung, stand, media online dan sekolahan terdekat. Target pemasaran permen ini untuk semua usia. Produk PERMEN BISMA ini di pasarkan seharga Rp. 12.000/bungkus. Produk yang dihasilkan dalam satu periode masa produksi adalah 1000 bungkus. Dengan biaya produksi sebesar Rp.5.000.000 diperoleh keuntungan dalam satu periode sebesar Rp. 2.810.500. Pembuatan PERMEN BISMA ini menumbuhkan kreativitas mahasiswa dalam bidang berwirausaha dan membuka lapangan pekerjaan baru.

ABSTRACT

Watermelon seeds without the knowledge of the people turned out to have high nutritional value needed by the body namely carbohydrates, flavonoids, protein, fiber, phosphorus and iron. Judging from the benefits of watermelon seeds, the BISMA CANDY (Watermelon Seed Candy) is made. This watermelon seed candy aims to create food alternatives to minimize waste watermelon seeds that are wasted to be used as a product that is useful, economic value, and as a healthy snack that is rich in nutritional content and the development of this product is expected to be able to open jobs for the middle class down, and can increase the economic value of watermelon seed waste, and make students more creative in the field of entrepreneurship.

The method of making watermelon seed candy is not much different from other methods of making candy, but the ingredients are different. This candy uses watermelon seeds that are not suitable to eat but the seeds are still fresh.

These processed products are marketed in the nearest stalls, stands, online media and schools. This candy marketing target is for all ages. This BISMA PERMEN product is marketed for Rp. 12,000 / pack. Products produced in one production period are 1000 packs. With a production cost of Rp.5,000,000 a profit in one period is obtained of Rp. 2,810,500. The making of the BISMA PERMEN fosters students' creativity in the field of entrepreneurship and opening new jobs.

¹ Mahasiswa Prodi Pendidikan Biologi UIJ

² Mahasiswa Prodi Pendidikan Biologi UIJ

³ Dosen Prodi Pendidikan Biologi UIJ

PENDAHULUAN

Berdasarkan hasil survei pasar dengan cara langsung ke tempat-tempat penjualan permen didapatkan berbagai macam produk permen dengan harga yang berkisar antara Rp. 5000/pack hingga Rp. 15.000/pack, tetapi produk permen tersebut terbuat dari campuran perasa buah saja dan kurang akan kandungan gizi. Diperlukan variasi produk baru yang lebih banyak mengandung gizi baik yang bermanfaat bagi tubuh, yang akan memperoleh alternatif pangsa pasar. Salah satu alternatifnya disini adalah membuat olahan permen dari biji semangka.

Pemilihan olahan permen dari biji semangka ini untuk dijadikan produk baru, karena biji semangka ini sulit dikonsumsi sehingga menjadi limbah yang terbuang sia-sia dan terbatas dalam pengolahannya yaitu biji semangka dijadikan kopi, teh dan cemilan kuaci. Oleh karena itu, olahan permen dari biji semangka ini akan menjadi produk baru yang mudah dikonsumsi, praktis, dengan harga 12.000/pack (isi 25 biji) dan mengandung banyak kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu karbohidrat, fenol flavonoid, protein, serat, fosfor dan zat besi. Kandungan ini bermanfaat menjaga tekanan darah, menjaga sistem imun tubuh, melancarkan sistem pencernaan dan membantu meningkatkan fungsi otak.

Produk permen dari biji semangka ini diharapkan mampu menciptakan alternatif pangan di dalam pengembangan olahan biji semangka untuk dijadikan cemilan sehat, praktis, dan harga terjangkau.

METODE

Proses Produksi

Cuci biji semangka, perendaman selama 24 jam, pencucian biji yang sudah direndam, penirisan, penyangraian, penggilingan, pengayakan, pengambilan ekstraksi bubuk biji semangka dan penimbangan bahan. Kemudian Masukkan

gula pada wajan yang telah dipanaskan dengan api sedang, cairkan gula sampai berwarna kecoklatan, masukkan susu sapi murni, gula, ekstrak biji semangka, madu, sirup glukosa, vanilla essence. Lalu setelah semua bahan tercampur rata dan adonan mulai mengental cek adonan pada air, apabila adonan sudah tidak tercampur dengan air maka tambahkan margarin, aduk semua bahan dan angkat adonan yang sudah matang. Kemudian tiriskan adonan permen pada loyang yang sudah dilapisi alumunium foil, dinginkan kurang lebih 24 jam sampai adonan permen mengeras. Setelah itu, pisahkan alumunium dengan permen, potong permen membentuk dadu atau sesuai selera. Bungkus permen yang sudah dipotong dengan kertas permen, kemudian masukkan pada kemasan pack kardus yang sudah disediakan. Setelah itu Timbang permen yang sudah dikemas dengan berat kurang lebih 500 gr/ pack.

Pendapatan dan Keuntungan

Berikut asumsi pendapatan yang diperoleh dari penjualan permen biji semangka sebanyak 1000 bungkus dalam satu periode (4 bulan) harga per-bungkus Rp. 12.000

Pemasukan yang diperoleh sebesar 1000 x Rp. 12000 = Rp. 12.000.000

Jumlah keuntungan yang diperoleh
= Pendapatan – total biaya produksi
= Rp. 12.000.000 – 5.000
= Rp. 7.000.000

Produk bulan selanjutnya ada 3 bulan x bahan habis pakai = 3 x 1.396.500 = 4.189.500

Sisanya Rp. 7.000.000 – Rp. 4.189.500 = 2.810.500/ 1 Periode

Lokasi Produksi

Lokasi yang digunakan dalam produksi permen dari biji semangka ini yaitu rumah ketua pelaksana kegiatan yang berada di Jl. Suren Langsepan – Kecamatan

Ledokombo. Pemilihan lokasi ini sudah dengan pertimbangan dengan letak yang dekat dengan sasaran konsumen serta sarana dan prasarana yang memadai.

Kapasitas Produksi

Produk yang dihasilkan dalam satu kali masa produksi adalah 250 per-produksi kemasan. Di dalam satu bulan akan dilakukan 1 kali produksi.

MANAJEMEN USAHA

a. Permintaan Pasar

Permen merupakan jenis cemilan awet yang banyak digemari masyarakat diberbagai kalangan usia. Salah satu yang perlu diperhitungkan dalam bisnis kewirausahaan adalah seberapa besar permintaan pasar terhadap produk tersebut. Permen yang berbahan dasar gula yang dipadukan pada ekstrak biji semangka merupakan sebuah produk permen terobosan baru dalam pasar pangan masyarakat, sehingga cukup sulit untuk memperhitungkan besarnya permintaan masyarakat terhadap permen yang berbahan dasar khusus . Hal ini dikarenakan belum ada referensi produk yang sama secara khusus . Pemasaran produk ini ditujukan pada semua masyarakat berbagai kalangan usia. Potensi pasar ini merupakan potensi yang besar, karena hal ini dibuktikan dengan banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi cemilan yang mudah dikonsumsi dan mudah dibawa kemana saja salah satunya adalah permen. Hal tersebut semakin menambah keyakinan mengenai besarnya potensi pasar yang tersedia.

Segmentasi

Segmentasi adalah cara memilah beberapa kelompok konsumen berdasarkan potensi penawaran produk yang berbeda-beda. Segmentasi ini dibagi menjadi 1 segmen yaitu :

1.Kelompok Masyarakat

Segmen ini dibidik karena disana merupakan salah satu penghasil buah semangka berbiji yang lumayan banyak

sehingga pengambilan bahan utama dari produk ini dapat dengan mudah didapatkan, serta di tempat ini pula masyarakat berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak sampai usia tua banyak mengkonsumsi cemilan praktis seperti permen yang mudah dikonsumsi dengan harga yang ekonomis. Permen biji semangka ini dapat menjadi pelengkap cemilan masyarakat yang praktis dan mudah dibawa kemanapun, sehingga produk ini dapat menjadi keuntungan bagi wirausahawan seperti toko-toko kecil.

Pemasaran

1.Produk

Permen bisma merupakan produk inovasi limbah biji semangka yang diolah ke dalam bentuk permen. Permen biji semangka ini akan diproduksi dengan berbagai bahan campuran seperti : madu dan susu sapi murni, sehingga produk ini mengandung banyak gizi yang baik untuk kebutuhan tubuh.

2. Harga

Produk Permen Bisma (Permen Biji Semangka) dijual dengan harga Rp.12.000/ pack (isi 25 biji)

3.Kemasan

Produk Permen Bisma dijual dengan kemasan pack dengan gambar semangka dan limbah bijinya sebagai tema dalam kemasan produk ini.

4.Tempat

Produk ini dipasarkan dengan menggunakan system direct selling yaitu system pemasaran yang menjajakan Permen Bisma secara langsung kepada konsumen dengan menggunakan stand disetiap kegiatan ekspo baik di dekat tempat produksi, sekolah-sekolah terdekat dan Yayasan pondok pesantren terdekat. Selain itu, produk ini akan didistribusikan ke warung-warung masyarakat terdekat dengan tempat

produksi. Tempat ini sangat strategis untuk pemasaran 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 masyarakat belum mengetahui produk terbaru yang kami tawarkan. Adapun hal-hal yang kami lakukan untuk mempromosikan produk permen bisma adalah:

1. Pemberian informasi secara langsung (direct promotion)

Pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh para personil tim kegiatan ketika melakukan direct seling.

2. Pemberian informasi secara tidak langsung (undirect promotion)

Pemberian informasi dilakukan secara tidak langsung yaitu melalui social media seperti : Face Book (FB), WA maupun Instagram dan melalui penyebaran brosur.

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

Promosi secara langsung dianggap cukup efektif karena adanya interaksi secara langsung antara konsumen dan produsen. Usaha promosi secara 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 permen yang terbuat dari biji semangka mampu menjadi alternatif pangan untuk meminimalisir limbah biji semangka untuk dijadikan produk yang bermanfaat dan bernilai ekonomi.	80%	Sebagian besar limbah biji semangka sudah terminimalisir dengan adanya pengolahan produk permen ini, sehingga berbagai kalangan mampu mengetahui berbagai macam manfaat dari biji semangka ini untuk dijadikan alternatif ekonomi masyarakat.
2.	Masyarakat dapat memanfaatkan permen biji semangka ini sebagai cemilan sehat yang kaya akan kandungan gizi.	80%	Sebagian besar masyarakat telah mengkonsumsi produk ini sebagai cemilan sehat.
3.	Berkembangnya produk ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi mahasiswa untuk mendapatkan	75%	Produk ini hanya mampu membuka lapangan pekerjaan untuk mahasiswa yang

	penghasilan per-bulan dan membuat mahasiswa semakin kreatif dalam bidang kewirausahaan.		mendapatkan PKM.
4.	Berkembangnya produk ini mampu membuka peluang usaha bagi masyarakat maupun mahasiswa untuk menjadikan limbah biji semangka ini sebagai alternatif ekonomi.	75%	Produk ini mampu menjadi alternatif ekonomi bagi masyarakat, karena sudah bekerja sama dengan pelaksana kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

<https://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/11223/6.BAB%2011.pdf>

PENUTUP

Biji semangka memiliki nilai gizi yang tinggi bagi tubuh yaitu : karbohidrat, fenol flavonoid, protein, serat, fosfor, dan zat besi. Pemilihan olahan permen dari biji semangka ini untuk dijadikan produk baru, karena biji semangka ini sulit dikonsumsi sehingga menjadi limbah yang terbuang sia-sia dan terbatas dalam pengolahannya yaitu biji semangka dijadikan kopi, teh dan cemilan kuaci. Oleh karena itu, olahan permen dari biji semangka ini akan menjadi produk baru yang mudah dikonsumsi, praktis dan sehat.

Produk permen dari biji semangka ini diharapkan mampu menciptakan alternatif pangan di dalam pengembangan olahan biji semangka untuk dijadikan cemilan sehat, praktis, dan harga terjangkau.