

Competitiveness of the Roasted Pecel Seasoning Business as an Effort to Reduce the Risk of Metabolic Disease

Nurul Aini^{1*}, Ika Rizki Anggraini², Aini Alifatin³
Universitas Muhammadiyah Malang

Corresponding Author: Nurul Aini nurul_aini@umm.ac.id

ARTICLE INFO

Key Words: Competitiveness,
Pecel Seasoning, Roasting,
Risk, Metabolic Disease

Received : 29, April

Revised : 25, May

Accepted: 28, June

©2024 Aini, Anggraini, Alifatin: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Pecel chili sauce is a food whose main ingredient is peanuts as a complement to the vegetable menu [1]. The food processing industry is very much carried out by the community, especially by groups of mothers [2]. The pecel seasoning that is produced is different from what especially consuming vegetables. Assistance efforts are made for these businesses to improve the quality of production and marketing. The mentoring method is by providing training, direct practice in making roasted pecel spices and more contemporary packaging practices. The results of this activity are that pecel seasoning comes with more contemporary packaging, the business has a P-IRT, marketing via social media and online shops is usually available on the market. By using simple technology, we can produce pecel seasoning with a delicious, traditional taste. The advantage of this pecel seasoning product lies in processing the nuts without frying them in oil, namely using a roasting system. The roasting principle is applied with the consideration that this food is not high in fat, so that it is safe for consumption by children to adults, even people suffering from metabolic diseases, for example hypertension, cholesterol, etc. This business has quite good potential, considering that currently it is becoming a trend among people to live a healthy lifestyle.

Daya Saing Usaha Bumbu Pecel Sangrai Sebagai Upaya Untuk Menurunkan Risiko Penyakit Metabolik

Nurul Aini^{1*}, Ika Rizki Anggraini², Aini Alifatin³

Universitas Muhammadiyah Malang

Corresponding Author: Nurul Aini nurul_aini@umm.ac.id

ARTICLE INFO

Kata Kunci: daya saing, bumbu pecel, sangrai, risiko, penyakit metabolik

Received : 29, April

Revised : 25, Mei

Accepted: 28, Juni

©2024 Aini, Anggraini, Alifatin: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Sambal pecel adalah makanan yang berbahan utama kacang tanah sebagai pelengkap menu sayuran [1]. Industri olahan bahan pangan sangat banyak dilakukan oleh masyarakat, terutama oleh kelompok ibu-ibu [2]. Bumbu pecel yang di produksi tampil beda dengan yang biasa ada di pasaran. Dengan menggunakan teknologi sederhana, mampu mnghasilkan bumbu pecel dengan cita rasa yang enak, dan khas tradisional. Keunggulan produk bumbu pecel ini terletak pada pengolahan kacang tanpa di goreng dengan minyak, yakni dengan sistem sangrai. Prinsip sangrai diterapkan dengan pertimbangan agar makan ini tidak tinggi lemak, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh usia anak sampai dewasa, bahkan para penderita penyakit metabolic sekalipun, misalnya hipertensi, kolesterol, dan lain-lain. Usaha ini memiliki potensi yang cukup bagus, mengingat saat ini sedang menjadi trend di kalangan masyarakat dalam menjalani pola hidup sehat, terutama konsumsi sayuran. Upaya pendampingan dilakukan terhadap usaha tersebut untuk meningkatkan kualitas produksi maupun pemasarannya. Metode pendampingan dengan cara memberikan pelatihan, praktik langsung pembuatan bumbu pecel sangrai dan praktik pengemasan yang lebih kekinian. Hasil kegiatan ini adalah bumbu pecel hadir dengan kemasan yang lebih kekinian, usaha memiliki P-IRT, pemasaran melalui media sosial dan online shop.

PENDAHULUAN

Salah satu dampak pandemi covid yang pernah terjadi telah mampu memporak porandakan perekonomian negara kita. Banyak usaha masyarakat khususnya usaha skala kecil gulung tikar, pengangguran meningkat, sementara kian hari harga-harga kebutuhan hidup yang pokok makin mahal. Tingginya tuntutan kebutuhan ekonomi, menjadikan masyarakat harus terampil mencari pekerjaan sampingan untuk menopang kebutuhan hidup. Salah satu usaha rumahan yang bergerak dalam pembuatan bumbu pecel yang sedang ramai dibutuhkan adalah bumbu pecel. Bumbu pecel merupakan bagian dari kebutuhan pokok untuk menunjang konsumsi sayuran. Terbuat dari bahan dasar kacang tanah yang digoreng yang diolah dengan berbagai tambahan bumbu rebus sebagai pelengkap hingga memiliki cita rasa yang enak. Biasa dinikmati oleh semua golongan usia. Dibalik maraknya masyarakat mengkonsumsi bumbu pecel, terdapat satu dampak atau kekhawatiran yang tidak disadari oleh konsumen, salah satunya yaitu konsumsi bumbu pecel yang berlebihan sangat rentan memunculkan penyakit metabolik terutama pada usia dewasa. Diantaranya kolesterol, hipertensi, dan kadar gula yang tinggi [1].

Salah satu solusi untuk mengendalikan dampak dari seringnya konsumsi bumbu pecel adalah dengan melakukan inovasi terhadap proses pembuatan bumbu pecel [2]. Alternatif pembuatan bumbu pecel sangrai adalah upaya bagaimana bumbu pecel yang di produksi tampil beda dengan yang biasa ada di pasaran. Dengan menggunakan teknologi sederhana, mampu menghasilkan bumbu pecel dengan cita rasa yang enak, dan khas tradisional. Keunggulan produk bumbu pecel sangrai terletak pada pengolahan kacang tanpa di goreng dengan minyak, yakni dengan sistem sangrai. Prinsip sangrai diterapkan dengan pertimbangan agar makan ini tidak tinggi lemak, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh usia anak sampai dewasa, bahkan para penderita penyakit metabolic sekalipun, misalnya hipertensi, kolesterol, dan lain-lain. Usaha bumbu pecel sangrai memiliki potensi yang cukup bagus, mengingat saat ini sedang menjadi trend di kalangan masyarakat dalam menjalani pola hidup sehat, terutama konsumsi sayuran. Mitra dalam pengabdian ini memiliki keterbatasan pengalaman dan akses, baik dalam hal menciptakan kualitas produksi maupun pola pemasaran yang masih terbatas dalam skala kecil. Upaya pendampingan dilakukan terhadap usaha tersebut untuk meningkatkan kualitas produksi maupun pemasarannya.

METODE DAN PELAKSANAAN

Kegiatan pendampingan dilakukan di tempat usaha bumbu pecel sangrai milik ibu eriyanti. Ibu Eriyanti adalah seorang ibu rumah tangga yang harus ikut membantu perekonomian keluarga. Tempat kegiatan di kelurahan blimbing kota Malang. Sebagai mitra pengabdian, usaha bumbu pecel ini melibatkan ibu-ibu di lingkungan sekitar rumahnya untuk menggerakkan proses produksi. Kegiatan pendampingan diikuti oleh peserta (mereka adalah pemilik usaha dan beberapa karyawan) sejumlah 10 orang. Adapun langkah pertama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, adalah penentuan prioritas masalah yang ditemukan. Berbagai masalah yang ditemukan sesuai dengan

prioritas adalah dari sisi SDM, Sarana, peralatan dan fasilitas. Lingkup masalah SDM yaitu kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang manajemen pengolahan produk yang baik. Dalam hal sarana meliputi yaitu tidak adanya sarana dan fasilitas bagi pemilik usaha bumbu pecel sangrai untuk meningkatkan kompetensinya. Sedangkan dalam hal peralatan dan fasilitas terdapat masalah kurangnya fasilitas/ sarana untuk mengembangkan usaha menjadi lebih memiliki nilai jual yang tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dengan mitra telah dilaksanakan dengan capaian sebagai berikut : Kegiatan Peningkatan ketrampilan pembuatan produk yang sehat dan berkualitas yang meliputi (1) pelatihan pembuatan produk yang sehat dan berkualitas (2). Musyawarah bersama kelompok mitra untuk pemecahan masalah berdasarkan potensi yang dimiliki kelompok. Kegiatan tersebut di atas dilaksanakan Bersama mitra yakni dalam bentuk diskusi dan pembahasan tentang cara pemilihan bahan dasar produk yang berkualitas dan sehat. Mulai dari menentukan jenis kacang, gula merah, cabe, dan lain-lain. Respon SDM mitra sangat antusias dan diskusi berjalan dengan lancar dan baik selama beberapa sesi. Selain pemilihan produk bahan yang berkualitas, kami juga memberikan pelatihan tentang beberapa proses pembuatan bumbu pecel sangrai dengan Langkah-langkah yang sehat. Mulai dari pentingnya menggunakan sarung tangan sampai pemakaian masker pada saat melakukan pemilihan atau pembuangan kulit kacang sebelum digiling.



Gambar 1 . Pemilihan bahan dan pengolahan bahan

Pelatihan strategi pemasaran produk, kegiatan pelatihan strategi pemasaran produk meliputi kegiatan cara pengemasan produk dan cara mencari peluang jangkauan pemasaran yang lebih luas. Pengemasan produk yang awalnya berupa kantong plastic tegak (Pouch) dikembangkan menjadi kemasan cup yang cantik dengan tempelan stiker yang lebih elegan. Kemasan ini juga dilengkapi dengan box bagi pengiriman luar kota atau luar pulau sebagai upaya menjaga mutu produk agar tidak rusak dan tetap cantik selama dalam perjalanan ekspedisi dan sampai di konsumen.



Gambar 2 . Praktik pengemasan produk

Untuk pemasaran produk, tim pengabdian telah memperluas jaringan pasar dengan membuat akun Shopee dan instagram. Pihak mitra diajarkan cara pengoperasian akun, yakni bagaimana mengupload media gambar, Bahasa promo hingga melayani pemesanan. Kegiatan pendampingan dengan metode pelatihan sangatlah efektif. Peserta dapat mengikuti dengan baik dan proaktif. Respon peserta baik pada saat menyimak materi maupun praktik sangat antusias. Mereka aktif bertanya dan berdiskusi. Pada akhir kegiatan pendampingan selama 4 minggu (kegiatan efektif) terlihat hasil bahwa peserta

sangat menguasai tehnik sangrai bahan baku, mampu menciptakan kemasan yang lebih menarik untuk produk serta interaktif dalam hal pemasaran.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kegiatan pengabdian ini telah berjalan dengan lancar dan sesuai rencana. Usaha bumbu pecel sangrai kekinian telah tampil beda setelah dilakukan pembinaan dan pendampingan. Rekomendasi bagi masyarakat agar meningkatkan gaya hidup lebih sehat, terutama makanan yang diolah seperti bumbu pecel sangria kekinian.

DAFTAR PUSTAKA

- C. M. Kusharto, "Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan," *J. Gizi dan Pangan*, vol. 1, no. 2, p. 45, 2007, doi: 10.25182/jgp.2006.1.2.45-54.
- I. A. Puspita Sari and S. Nabhan, "Produk Olahan Sehat Pecel Sangrai Desa Tulangan," *J. Abadimas Adi Buana*, vol. 3, no. 1, pp. 31-38, 2019, doi: 10.36456/abadimas.v3.i1.a1929.
- K. Usaha, P. Di, and K. Srengat, "PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI PANGAN OLAHAN PADA Increasing Food Production Capacity at Productive Business Group," vol. 8, no. 3, pp. 180-187, 2017.
- P. Usaha, S. Pecel, and D. I. Kecamatan, "PEMBERDAYAAN IBU-IBU KELOMPOK DASA WISMA MELALUI," pp. 13-17, 2017.
- S. P. Abrina Anggraini and K. A. Mediaswanti, "Peningkatan Nilai Produktivitas Usaha Bumbu Pecel Dengan Menggunakan Alat Sangrai Otomatis," *JAST J. Apl. Sains dan Teknol.*, vol. 2, no. 2, p. 68, 2018, doi: 10.33366/jast.v2i2.1095.