

PKM Pendampingan Pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng)

PKM Assistance In Making BIBIGOR (Fried Vermicelli Biscuits)

Ratnah S¹; Nur Arisah²; Mustari Mustari³;
 Nahriana Nahriana⁴; Sitti Hajerah Hasyim⁵

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

E-mail: ratnah.s@unm.ac.id¹; nurarisah.fe@unm.ac.id²; mustari7105@unm.ac.id³;
nahriana@unm.ac.id⁴; hajerah_hasyim@unm.ac.id⁵

Article History:

Received:

April 28, 2024

Accepted:

Mei 28, 2024

Published:

Mei 31, 2024

Keywords:

Entrepreneurship, home
 preparations, BIBIGOR
 (Biskuit Bihun Goreng).

Abstract: One of the activities that can add to the entrepreneurial spirit for the community is the home industry business or so-called home business in the manufacture of BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng). Bibigor is a new form of innovation in the field of food industry. The basic ingredient of Bibigor is biscuit. Biscuits are usually consumed unprocessed, but can now be innovated into a biscuit that is more interesting and with a new flavor. This innovation is done because in the community there are many different types of biscuits, but with the same variants and flavors and with less attractive shapes. Bibigor is a food based on Pyramid biscuits wrapped in sugar and vermicelli that has been fried. The methods used in this activity include lectures, question and answer or discussion, and training. The results obtained are (1) training on making BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) responded well by the participants; (2) the high interest and motivation of the trainees greatly support the transfer of knowledge and skills from the service to the trainees, so that the training materials provided can be absorbed by all; and (3) the training products for making BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) can be consumed daily and can be used as entrepreneurial products

Abstrak: Salah satu kegiatan yang dapat menambah jiwa kewirausahaan bagi masyarakat yaitu dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng). Bibigor adalah bentuk inovasi baru dalam bidang industri makanan. Bahan dasar dari Bibigor adalah biskuit. Biskuit biasanya dikonsumsi tanpa diolah, tetapi sekarang dapat diinovasi menjadi sebuah biskuit yang lebih menarik dan dengan rasa yang baru. Inovasi ini dilakukan karena di lingkungan masyarakat banyak ditemukan berbagai jenis biskuit, tetapi dengan varian dan rasa yang sama serta dengan bentuk yang kurang menarik. Bibigor adalah makanan yang berbahan dasar Biskuit Piramida yang dibalut dengan gula dan bihun yang sudah digoreng. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

Kata kunci: Kewirausahaan, Olahan Rumahan, BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng).

LATAR BELAKANG

Bisnis makanan adalah salah satu bisnis yang banyak diminati oleh masyarakat, karena selain menghasilkan pendapatan yang tinggi, makanan juga menjadi sumber kebutuhan pokok bagi setiap orang. (Widjoyo dkk, 2014). Saat ini pertumbuhan sektor usaha terutama pada bisnis makanan yang semakin maraknya bermunculan saat ini, membuat para pengusaha makanan yang dituntut untuk memiliki strategi pemasaran yang berbeda-beda

* Ratnah S, ratnah.s@unm.ac.id

sehingga para pengusaha makanan harus memiliki keunggulan untuk bersaing dengan para pesaingnya.

Semakin tingginya tingkat persaingan, akan menyebabkan pelanggan menghadapi lebih banyak alternatif produk, harga dan kualitas yang bervariasi sehingga pelanggan akan selalu mencari nilai yang dianggap paling tinggi dari beberapa produk (Putra, 2020).

Kualitas harus diawali dari kebutuhan pelanggan dan diakhiri pada persepsi pelanggan (Kotler, dkk. 2023). Pelayanan yang baik dapat menentukan kepuasan konsumen yang meliputi kualitas jasa, yaitu: bukti fisik (tangibles), keandalan (reliability), daya tanggap (responsiveness), jaminan (assurance), dan empati (empathy). Menurut Tjiptono (1995), Definisi kualitas pelayanan dapat diartikan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen serta ketepatan penyampaian dalam mengimbangi harapan konsumen.

Faktor lain yang dapat mempengaruhi kepuasan konsumen terhadap sebuah restoran adalah kualitas produk. Menurut Kotler dan Armstrong (2011) menyatakan bahwa kualitas produk berhubungan erat dengan kemampuan produk untuk menjalankan fungsinya, termasuk keseluruhan produk, keandalan, ketepatan, kemudahan pengoperasian dan perbaikan, dan atribut bernilai lainnya. Jadi kualitas produk merupakan sekumpulan ciri dan karakteristik dari barang dan jasa yang mempunyai kemampuan untuk memenuhi kebutuhan, merupakan suatu pengertian gabungan dari keandalan, ketepatan, kemudahan, pemeliharaan serta atribut-atribut lainnya dari suatu produk.

Apabila konsumen merasa puas terhadap suatu produk yang dibeli, akan menimbulkan kesetiaan pembeli sehingga membuat pembeli melakukan pembelian ulang di masa yang akan datang. Seperti yang dikatakan Mowen dan Minor (2002) menyatakan bahwa loyalitas sebagai kondisi dimana pelanggan mempunyai sikap positif terhadap suatu merek, mempunyai komitmen pada merek tersebut, dan bermaksud meneruskan pembeliannya di masa mendatang. Salah satu cara untuk meningkatkan loyalitas pelanggan adalah dengan memberikan pelayanan yang baik, yang diharapkan dapat membuat pelanggan untuk kembali melakukan transaksi.

Kewirausahaan merupakan salah satu faktor yang dapat mendorong perekonomian Indonesia antara lain dengan meningkatkan kreatifitas dan kemampuan masyarakat dalam menyalurkan ide dan kreasinya. Di Indonesia, memiliki peluang yang tinggi dalam berwirausaha karena Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, selanjutnya bagaimana seorang wirausaha dapat memanfaatkan sumber daya tersebut sebagai peluang dan berinovasi, berkreasi serta mampu bersaing di masyarakat. Sebelum melakukan

suatu usaha terlebih dahulu perlu dilakukan penetapan jenis usaha yang akan dibangun, menyiapkan modal, dan bagaimana melihat peluang yang ada di pasar. Peluang dapat muncul dalam berbagai bentuk dan situasi tergantung bagaimana cara kita memanfaatkan peluang tersebut untuk menjadi sesuatu yang dibutuhkan di pasar. Bisnis kuliner merupakan bisnis yang menjanjikan. Hal ini dikarenakan makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap orang. Bisnis kuliner memiliki keuntungan yang sangat besar dalam jangka panjang.

Berdasarkan pendapat yang dikemukakan oleh para ahli tersebut merupakan sebuah latar belakang yang membuat seseorang dapat menciptakan sebuah produk yang kami inovasi dari bahan dasar biskuit. Dilihat dari sudut pandang kami, produk yang berhasil kami buat yang diberi nama BIBIGOR, cukup membuahkan hasil yang memuaskan dari pemikiran inovasi yang dikeluarkan oleh setiap anggota. Bibigor merupakan hasil dari pengolahan yang berbahan dasar biskuit dan ditaburi dengan lelehan gula dan bihun goreng cukup memberikan rasa manis pada produk yang bergerak di bidang industri perkulineran ini.

Alasan di balik pemberian nama bibigor ialah pengambilan dari singkatan “BI” Biskuit, “BI” Bihun dan terakhir “GOR” Goreng. Pemberian nama ini tidak lepas dari hasil voting yang telah kami lakukan, dan sampailah pada terpilihnya dan tercetusnya nama bibigor yang memiliki nama yang cukup menarik bagi mereka.

PKM pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) ini dibuat untuk menunjukkan kepada para pecinta kuliner bahwa Indonesia memiliki ragam masakan yang lebih enak dari masakan luar negeri. Tujuan dari pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) adalah agar dengan adanya inovasi baru ini dapat menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi biskuit ini. Bibigor juga dapat menarik minat anak-anak karena bentuknya yang lebih berbeda dari biskuit sebelumnya.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang membuat BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng). Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Tujuan dari pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) adalah agar dengan adanya inovasi baru ini dapat menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi biskuit ini. BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) juga mungkin dapat menarik minat anak-anak karena bentuknya yang lebih

berbeda dari biskuit sebelumnya. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan Borong, Kecamatan Manggala, Kota Makassar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) adalah sebagai berikut:

Tabel 1.
Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar		
1	Kompor			
2	Tabung Gas Elpiji			
3	Wajan			
4	Sendok			

5	Spatula			
6	Mangkok			
7	Cobekan			
8	Kemasan Plastik			

2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) adalah sebagai berikut:

Tabel 2.
Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1	Biskuit Piramida	3 bungkus	
2	Gula Pasir	700gr	

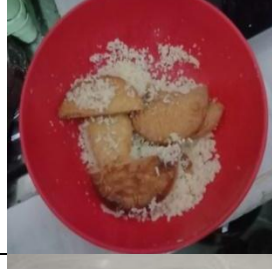
3	Mie Bihun	1 Bungkus			
4	Minyak Goreng	500ml			

3. Langkah-langkah pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng)

Tabel 3.

Langkah-langkah Pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng)

No	Langkah Pengerjaan	Dokumentasi			
1	Pastikan semua bahan dan alat telah disiapkan				
2	Potong biskuit menjadi dua bagian				
3	Panaskan minyak, jika telah panas maka masukkan mie bihun yang telah dibelah tadi ke dalam minyak. Goreng dalam keadaan api sedang				
4	Setelah mie bihun yang digoreng diangkat dan diletakkan di mangkok, maka kemudian haluskan menggunakan cobekan (tidak perlu sampai halus).				

5	Kurangi minyak yang dipakai untuk menggoreng mie tadi, kemudian panaskan dan masukkan gula pasir ke dalamnya sambil diaduk terus menerus		
6	Kurangi sumbu api pada kompor, dan masukkan biskuit secara bergantian ke dalam lelehan gula yang masih berada di atas wajan.		
7	Setelah biskuit tercampur merata dengan lelehan gula, maka masukkan biskuit tersebut ke dalam mie bihun yang telah dihaluskan tadi		
8	Setelah biskuit tercampur merata dengan beberapa bahan tadi, selanjutnya dinginkan sebelum dimasukkan ke dalam kemasan		

4. BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng)

BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) yang diproduksi dengan tujuan agar menarik konsumen untuk kembali menikmati biskuit yang ditawarkan di pasar karena ini merupakan kegiatan untuk mengembalikan minat masyarakat untuk mengkonsumsi secara langsung. Saat ini sudah jarang kita menemukan masyarakat yang mengkonsumsi biskuit secara langsung, hal ini dikarenakan hampir semua biskuit memiliki rasa yang sama tanpa adanya inovasi tambahan yang dilakukan oleh pihak penguasa. Dengan hadirnya BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng), yang terbuat dari bahan dasar biskuit dengan balutan lelehan gula dan taburan bihun goreng mampu mengembalikan minat masyarakat untuk mengonsumsi biskuit kembali dengan rasa yang baru.

Dengan menggunakan beberapa bahan dan alat untuk menghasilkan sebuah produk bibigor, mampu menciptakan inovasi biskuit dengan rasa baru dan ikut bersaing di dunia kulineran sekarang ini.

5. Manajemen Usaha

Manajemen usaha yang dilakukan oleh penulis terdiri dari dua macam yaitu pertama penulis menggunakan promosi melalui media sosial yaitu, instagram, whatsapp, dan facebook. Mengingat perkembangan zaman sekarang masyarakat suka melihat postingan melalui media sosial dibandingkan dengan media iklan lainnya, sehingga penulis menggunakan kesempatan untuk mempromosi bibigor ini menggunakan media sosial tersebut. Berikutnya yaitu penulis menggunakan metode terjun langsung ke lapangan sehingga lebih banyak orang mengenal produk BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) ini.

6. Manajemen Produksi

Usaha BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) manajemen produksi lebih menekankan pada proses pengolahan bahan baku biskuit, mie bihun, untuk menjadi produk BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) dengan memanfaatkan sumber daya yang ada secara optimal agar dapat mencapai target yang ditentukan.

Langkah-langkah pengolahan bahan baku menjadi BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) dimulai dengan memotong biskuit menjadi dua bagian. Langkah selanjutnya, panaskan minyak dengan suhu tungku kompor yang sedang, setelah panas masukkan mie bihun dengan cara dipotong sedikit demi sedikit agar mie mudah untuk diaduk. Setelah mie bihun digoreng dan ditiriskan, maka selanjutnya mie bihun dihancurkan menggunakan batu cobek, tidak perlu sampai halus sekali sehingga tidak menjadi bubuk. Setelah mie bihun digoreng, kemudian masukkan gula dan aduk hingga meleleh. Saat gula telah meleleh maka masukkan biskuit secara bergantian. Biskuit yang telah dilumuri dengan lelehan gula haruslah segera mungkin dibaluri kembali dengan bihun yang telah hancur. Hal ini dilakukan agar menghindari lelehan gula yang mengering sehingga bihun tidak dapat menempel pada biskuit. Setelah semua langkah terselesaikan, maka BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng) telah siap dimasukkan ke dalam kemasan yang telah disiapkan.

7. Tanya Jawab Dengan Peserta Pendampingan

Setelah melakukan pendampingan pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng), kemudian dilanjutkan dengan melakukan tanya jawab. Peserta pendampingan yaitu masyarakat diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai materi pendampingan yaitu pembuatan BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng). Kemudian pertanyaan dari peserta akan dijawab oleh pemateri.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil identifikasi usaha pada BIBIGOR (Biskuit Bihun Goreng). Inovasi produk berpengaruh positif terhadap keunggulan bersaing, yaitu bahwa semakin banyak inovasi produk biskuit yang dikembangkan maka keunggulan bersaing yang dimiliki akan semakin besar. Begitupun sebaliknya jika inovasi produk biskuit yang dihasilkan sedikit maka keunggulan bersaing akan rendah. Jika perusahaan sering melakukan inovasi produk sesuai dengan perkembangan zaman, maka ketertarikan konsumen akan produk yang dihasilkan semakin meningkat.

Kualitas produk berpengaruh positif terhadap keunggulan bersaing, yaitu semakin tinggi kualitas produk yang dihasilkan maka, semakin tinggi juga daya beli konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Begitupun sebaliknya jika kualitas produk yang dihasilkan dengan kualitas yang rendah maka, semakin rendah juga permintaan pembelian terhadap produk yang dihasilkan. Produsen harus mengetahui kualitas produk yang bagus dan sesuai dengan penghasilan konsumen..

DAFTAR REFERENSI

- Blagin, H. Z. S. (2022). *Laporan Proyek Kewirausahaan Inovasi Pembuatan Es Krim Pancake Varian Rasa Makanan Khas Daerah Sikka* (Doctoral dissertation, STIE YKPN).
- Hakim. (2018). *INOVASI*. PENERBIT ANDI.
- Kotler Philip, G. A. (2011). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. ERLANGGA.
- Mowen, & Minor. (2002). *Perilaku konsumen*. ERLANGGA.
- Mulyatiningsih. (2016). *Analisis Kesenjangan Kompetensi Kewirausahaan Antara Mahasiswa Dan Industri*. 1–23.
- Sherly. (2020). *Pengantar Manajemen Publik Dan Bisnis*. Widina Bhakti Persada Bandung.
- Suryana. (2006). *Kewirausahaan: pedoman praktis, kiat dan proses menuju sukses*.
- Tjiptono, F. (1995). *Strategi pemasaran*. Andi Offset.
- Widjoyo. (2014). Pengaruh Kualitas Layanan dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Konsumen Restoran Happy Garden Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 2(1), 1–9.