

INOVASI MEMBUAT OLAHAN PISANG BARANGAN MENJADI PISANG GULUNG NUGGET LUMER (PISANG PRIMER) MELALUI PROGRAM WIRAUSAHA MERDEKA

Diajeng Adipati Garaning Pangestika

Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam 45 Bekasi,
Jl. Cut Mutia No.83, RT.004/RW.009, Margahayu, Kec. Bekasi Tim., Kota Bks,
Jawa Barat 17113

[Email: 41183402210065.mhs@unismabekasi.ac.id](mailto:41183402210065.mhs@unismabekasi.ac.id)

Abstrak

UMKM atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah merupakan kegiatan usaha di kalangan masyarakat menengah dan menengah ke bawah hal ini dikarenakan jumlah karyawan, modal, dan tempat yang tidak terlalu besar. UMKM sangat berpengaruh pada perekonomian yang diiringi berkembang pesatnya teknologi. UMKM mampu mengurangi masalah pengangguran yang tinggi di Indonesia dikarenakan memberikan peluang kerja bagi masyarakatnya. Salah satu UMKM terbesar yakni berasal dari UMKM olahan pisang, alasan UMKM pisang ini berkembang karena Indonesia sendiri merupakan negara tropis yang sangat cocok untuk bercocok tanam pisang. Pisang Primer merupakan olahan pisang dan coklat yang dibalut menjadi satu menggunakan roti tawar. Karena memiliki rasa manis yang berasal dari pisang dan coklat sehingga cemilan ini digemari oleh seluruh kalangan usia dimulai dari anak-anak hingga ibu rumah tangga. Pisang dapat dikreasikan menjadi sesuatu yang unik namun juga cukup mengenyangkan.

Kata Kunci: Mahasiswa, Magang, Wirausaha Merdeka, MBKM

1. PENDAHULUAN

Program Wirausaha Merdeka adalah program internal Kampus Merdeka yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan mengembangkan diri menjadi calon wirausahawan melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan. Tujuan utama dari program Kewirausahaan ini untuk mengembangkan pembelajaran wirausaha yang

mampu mengasah jiwa kewirausahaan, mendorong peningkatan pengalaman wirausaha dan peningkatan kemampuan daya kerja mahasiswa.

Kewirausahaan muncul sebagai jalan potensial untuk secara efektif mengatasi masalah pengangguran yang berkembang di kalangan lulusan universitas. Tindakan memberikan dorongan dan dukungan kepada individu-individu yang bercita-cita menjadi pengusaha berpotensi untuk memulai gelombang ide-ide inovatif, merangsang ekspansi ekonomi, dan menciptakan lapangan kerja baru (Adedoyin, 2021; Okeke dkk., 2020).

Beberapa program yaitu Kebijakan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM) khususnya Wirausaha Merdeka (WMK) diharapkan menjadi jawaban dalam mewujudkan pembelajaran di Perguruan Tinggi yang fleksibel dan berkualitas sehingga tercipta kultur belajar yang baru, menarik, inovatif, dan sesuai dengan kebutuhan mahasiswa sehingga mampu meningkatkan kompetensi lulusan Perguruan Tinggi. Kebijakan MBKM terkait dengan kegiatan pembelajaran pada Perguruan Tinggi yang memberikan hak dan kebebasan kepada mahasiswa untuk belajar di luar program studi selama tiga semester yang dapat diambil untuk pembelajaran di luar program studi dalam Perguruan Tinggi dan/atau pembelajaran di luar Perguruan Tinggi. (Kemendikbudristek,2022).

Wirausaha Merdeka merupakan bagian dari program MBKM yang bertujuan memberikan kesempatan kepada mahasiswa dalam belajar dan mengembangkan diri menjadi calon entrepreneur melalui aktivitas di luar kelas dari mata kuliah basic yang diberikan selama masa perkuliahan. Program Wirausaha Merdeka ini mengajak para mahasiswa untuk berkolaborasi, beraksi, dan berbakti untuk negeri dalam perkembangan ekonomi masyarakat Indonesia. Mahasiswa diharapkan dapat menjadi agen perubahan (agent of change) yang membantu meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat dan menjadi agen penggerak (agent of driven)

dalam memberikan solusi inovasi untuk membuka lapangan pekerjaan melalui peluang dan perkembangan bisnis mahasiswa, serta menjadi agen pelopor (agent of creator) untuk menumbuhkan potensi kewirausahaan baru di Indonesia.

Pada program Wirausaha Merdeka yang diselenggarakan di Universitas Negeri Jakarta penulis dan kelompok mengembangkan usaha kuliner yang bernama Pisang Primer. Makanan ini memiliki ciri khas, dan banyak menarik perhatian pembeli atau memiliki sasaran pemasaran tersendiri berdasarkan keunikan dan ketersediaan produk di pasaran. Ditambah dengan beberapa inovasi yang diterapkan oleh peneliti dan temannya dalam membuat makanan lebih menarik dan lebih memperluas pemasaran sehingga tidak terpatok beberapa kalangan saja.

Capaian dari magang melalui program Wirausaha Merdeka ini diharapkan menjadi permulaan yang baik bagi seluruh lapisan masyarakat terutama pembukaan lapangan kerja yang mana lapangan pekerjaan sangat dibutuhkan diwaktu mendatang teruntuk lulusan baru atau *fresh*.

Program wirausaha merdeka yang digagas Kemendikbud ini memiliki tujuan untuk; Membangkitkan kecintaan dan semangat berwirausaha mahasiswa, menanamkan pemikiran dan keterampilan dasar pada sektor kewirausahaan, memotivasi mahasiswa untuk meningkatkan *experience* berwirausaha, dan meningkatkan kemampuan kerja serta mendukung peningkatan kapasitas serta mutu lulusan dari perguruan tinggi. Manfaat dari dilaksanakannya program ini adalah memberikan mahasiswa pengalaman dan kesempatan melakukan pembelajaran di luar sekolah untuk dapat berkembang, khususnya pada bidang wirausaha. (Chayo, 2022).

2. METODE

Inovasi pisang barangan menjadi makanan kekinian pisang lumer ini dilakukan dengan tahap sebagai berikut:

1. Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan kunjungan supplier pisang barangan untuk mengecek ketersediaan pisang barangan. Selain itu juga dilakukan wawancara kepada masyarakat sekitar mengenai pengolahan pisang barangan yang sering masyarakat lakukan. Selanjutnya dilakukan studi pengolahan pisang barangan yang mudah dan menarik bagi kalangan anak muda masakini yaitu dengan membuat pisang primer.

2. Pelaksanaan

Pada kegiatan pelaksanaan selanjutnya dilakukan percobaan pembuatan sampai kualitas bagus dan layak jual, maka diadakan perhitungan biaya untuk gambaran awal. Hasil dan gambaran ini selanjutnya dilakukan sesi diskusi dengan masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

➤ Alat

Beberapa peralatan yang diperlukan dalam kegiatan pembuatan yaitu:

1. Wajan
2. Kompor
3. Gas
4. Sendok Pengaduk
5. Gelas Takar
6. Rolling Pin
7. Wadah
8. Sutil
9. Saringan

➤ Bahan

Beberapa bahan yang diperlukan dalam kegiatan pembuatan yaitu:

1. Pisang barangan
2. Dark chocolate bar
3. Minyak
4. Margarin
5. Glaze
6. Roti tawar kupas
7. Tepung terigu
8. Keju
9. Tepung Panir
10. Air
11. SKM

➤ **Proses pembuatan pisang primer mengikuti urutan sebagai berikut:**

- Pisang Barangan 10 pcs ditumbuk dan dimasak menggunakan margarin (13gr) dengan waktu 2 menit. Potong dark chocolate menjadi 10gr. Pipihkan roti 10 pcs tawar kupas pilihan. Buat adonan basah yakni campurkan 100 gr tepung terigu, 55ml air, dan 0.5gr vanilla cair.
- Siapkan roti tawar, pisang yang sudah dimasak dan coklat yang telah di potong. Gulung pisang dan coklat ke dalam roti tawar kemudian beresidikit adonan tepung terigu
- Jika sudah dilapisi oleh adonan tepung terigu selanjutnya lapisi menggunakan tepung panir. Pastikan adonan roti pisang tertutup oleh tepung panir
- Panaskan 500 ml minyak goreng. Goreng secara perlahan roti pisang yang telah dilapisi oleh tepung panir. Goreng hingga berwarna coklat keemasan. Angkat dan tiriskan
- Siapkan packaging. Dalam satu porsi berisi 4 pisang. Potong rotipisang yang

telah digoreng tadi menjadi 3 bagian. Beri topping sesuai selera. PISANG PRIMER siap untuk dinikmati.

HASIL KEGIATAN

1. Dokumentasi Packaging dan Product Design



- Deskripsi Produk

PISANG PRIMER yang merupakan singkatan dari PISANG PRIMADONA LUMER adalah olahan pisang dan *dark chocolate* yang diselimuti oleh roti tawar kupas pilihan yang telah dipipihkan. Pisang yang digunakan yakni pisang barangan karena memiliki cita rasa yang manis dan mudah didapatkan. Selain itu alasan penggunaan *dark chocolate* karena *dark chocolate* memiliki warna coklat gelap dan memiliki cita rasa yang tidak manis dan cenderung pahit, hal itu sangat pas bila dipadukan dengan pisang barangan yang memiliki cita rasa manis. Untuk roti tawar yang digunakan yakni roti tawar kupas pilihan yang telah dipipihkan sebab roti tawar memiliki konsistensi ketebalan yang sangat pas sehingga pada saat produk dimasak tidak akan keluar berantakan.

- Keunggulan Produk

PISANG PRIMER adalah produk yang memanfaatkan roti tawar kupas pilihan sebagai pengganti dari kulit lumpia, dikarenakan roti tawar sendiri memiliki tingkat ketebalan yang pas. Pisang dihaluskan dan dimasak sebentar untuk menciptakan sensasi lumer dan lembut serta dapat bertahan dalam jangka waktu lama. Penggunaan dark chocolate pada PISANG PRIMER yakni dikarenakan pisang barangan yang memiliki cita rasa yang manis sehingga bila dipadukan menggunakan dark chocolate akan memiliki yang seimbang. Maka dari itu produk kami memiliki keunggulan yaitu menciptakan rasa dan pengalaman baru bagi konsumen.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan Hasil dari aktivitas kewirausahaan yang kami jalani menunjukkan bahwa program kewirausahaan yang ditawarkan sangat dibutuhkan oleh mahasiswa. Melalui penjualan produk di sekitar kampus dan lingkungan rumah, ada banyak manfaat yang bisa diperoleh untuk menjadi seorang wirausahawan yang mahir dan sukses. Kami menyimpulkan bahwa dalam dunia bisnis saat ini, modal bukanlah segalanya. Kemauan dan niat yang kuat untuk berusaha memiliki peran yang sangat penting dalam meraih kesuksesan.

5. SARAN

Saran dalam kegiatan program kewirausahaan wirawiri unj ini agar ditingkatkan lagi dan lebih fokus dalam memproduksi agar mahasiswa lebih cerdas dalam memanfaatkan peluang bisnis, dan bisa memproduksi bisnis yang baru pada periode magang berikutnya.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada WMK pusat, WMK UNJ, instruktur, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dan mitra WMK serta kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan melancarkan kegiatan magang program Wirausaha Merdeka angkatan 2 tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

kemdikbud.go.id.

Ilmal, Annisa, N., Rahmat, D., Miranda, Fitria, N., Jusriati, & Heri, A. R. (2003). INOVASI MEMBUAT OLAHAN KEKINIAN DENGAN MENINGKATKAN NILAI JUAL DARI PISANG KEPOK MENJADI PISANG LUMER (PISANG LUMER). *Communnity Development Journal*, 4463-4468.

Ramadhan, F., & Faridatussalam, S. R. (2023). PROGRAM MAGANG WIRAUSAHA MERDEKA MENUMBUHKAN MINAT BERDAYA SAING WIRAUSAHA MAHASISWA. *Jurnal BUDIMAS*.

Utomo, T. S., & Imronudin. (2023). PEMBUATAN USAHA GETUK SULTAN DALAM PROGRAM WIRAUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA. *Communnity Development Journal*, 9884-9891.