



Inovasi Makanan Berbahan Dasar Singkong Menjadi Makanan Modern (HOTKONG) Di Kota Bengkulu

Cassava-Based Food Innovation Into Modern Food (HOTKONG) in Bengkulu City

Neni Suryani*¹, Eko Sumartono², Parwito³

^{1,2}Fakultas Agribisnis Universitas Dehasen Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

³Fakultas Agribisnis Universitas Dehasen Bengkulu, Bengkulu, Indonesia

Correspondent Author: *nenisuryani8991@gmail.com

How to Cite :

Suryani, N, E. Sumartono, Parwito (2023). Inovasi Makanan Berbahan Dasar Singkong Menjadi Makanan Modern (HOTKONG) Di Kota Bengkulu: Jurnal PADAMU NEGERI (Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta) Vol 4 No 1 page 35-38. DOI: <https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.1.597>

ARTICLE HISTORY

Received [27 December 2022]

Revised [10 January 2023]

Accepted [03 February 2023]

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menghadirkan inovasi dalam bidang kuliner dengan memanfaatkan bahan lokal, yaitu singkong, untuk menciptakan produk makanan modern yang unik dan menarik. Melalui program "Inovasi Makanan Berbahan Dasar Singkong Menjadi Makanan Modern (HOTKONG) di Kota Bengkulu", diharapkan dapat meningkatkan apresiasi terhadap potensi bahan pangan lokal serta memperkenalkan variasi baru dalam konsumsi makanan kepada masyarakat di Jalan Kinibalu 8 RT 12 RW 2 Kel. Kebun Tebeng, Kec. Ratu Agung Kota Bengkulu.. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memberikan peluang kepada mahasiswa untuk mengembangkan kreativitas dan keterampilan mereka dalam bidang kuliner dan bisnis. Dengan adanya usaha ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan industri kuliner lokal dan perekonomian daerah dengan memanfaatkan potensi bahan baku lokal secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Inovasi, Singkong, Modern, Hotkong

ABSTRACT

The purpose of this activity is to present innovations in the culinary field by utilising local ingredients, namely cassava, to create unique and attractive modern food products. Through the programme "Innovation of Cassava-based Food into Modern Food (HOTKONG) in Bengkulu City", it is hoped that it can increase appreciation for the potential of local food ingredients and introduce new variations in food consumption to the community on Jalan Kinibalu 8 RT 12 RW 2 Kel. Kebun Tebeng, Kec. Ratu Agung Bengkulu City. In addition, this activity also aims to provide opportunities for students to develop their creativity and skills in the culinary and business fields. With this business, it is expected to make a positive contribution to the development of the local culinary industry and the regional economy by utilising the potential of local raw materials in a sustainable manner.

Keywords: Innovation, Cassava, Modern, Hotkong



I. PENDAHULUAN

Singkong, *Manihot esculenta* Crantz, dikenal sebagai salah satu tanaman umbi-umbian terpenting yang dibudidayakan di daerah tropis dan subtropis, menyediakan sumber makanan utama bagi lebih dari 800 juta orang di seluruh dunia (McCallum, 2017). Tanaman singkong merupakan tanaman perdu berkayu abadi yang dapat tumbuh hingga tiga meter di daerah tropis. Tanaman ini diyakini berasal dari Amerika Latin, tempat penduduk asli India menemukannya lebih dari 4000 tahun yang lalu (Akinpelu, 2011)

Dimasa corona virus (COVID-19) didunia yang menyerang perekonomian semua negara tanpa terkecuali Indonesia. Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) menjadi salah satu solusi dari pemerintah untuk menghentikan penyaluran virus dan berbagai perusahaan harus merubah aktivitasnya menjadi Work From Home, ada juga pekerja yang terpaksa harus diberhentikan karena perusahaan mengalami failed. Masyarakat yang terkena PHK tersebut harus berusaha untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Walaupun banyak aktivitas yang tidak bisa berjalan seperti biasanya, akan tetapi harus tetap optimis untuk mengambil peluang usaha dimasa seperti ini. Hasil wawancara yang dilakukan kepada pelaku usaha yang ada disekitar kampus di Kota Bengkulu salah satunya kampus IAIN Bengkulu dan DEHASEN bisa disimpulkan bahwa pandemi COVID-19 memiliki dampak yang signifikan pada usaha kuliner yang dijalankan. "omset kami mengalami penurunan kurang lebih 40-50%".¹ Hal ini dikarenakan mahasiswa mengalami kekhawatiran terhadap penularan pandemi COVID-19 dan peraturan sosial distancing yang dikeluarkan oleh pemerintah agar membatasi aktivitas diluar rumah. Menyebabkan mahasiswa kurang berani untuk berbelanja secara langsung ke usaha kuliner dan lebih memilih berbelanja secara tidak langsung (sistem online).

II. METODE

Dalam menganalisis peluang usaha ini menggunakan analisis SWOT, SWOT merupakan sebuah metode yang digunakan untuk membuat evaluasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam bisnis. Pembuatan analisis SWOT melibatkan tujuan bisnis yang spesifik dan identifikasi faktor internal-eksternal untuk mencapai tujuan tersebut. Seperti yang sudah disinggung di atas, analisis SWOT melibatkan empat unsur utamanya, yaitu kekuatan (Strength), kelemahan (Weakness), peluang (Opportunity) dan ancaman (Threats).

Hasil analisis SWOT pada usaha ini sebagai berikut :

- a. Kekuatan (Strength)
 1. Harga hotkong yang relatif terjangkau
 2. Tekstur hotkong ini bisa menjadi trend masyarakat zaman ini
 3. Harga bahan baku terbilang murah
- b. Kelemahan (Weakness)
 1. Pemasaran yang masih sempit
 2. Distribusi hotkong sulit karena mudah rusak dan tidak bertahan lama
- c. Peluang (Opportunity)
 1. Singkong merupakan makanan tradisional cocok untuk di lidah masyarakat indonesia
 2. Singkong salah satu tanaman yang banyak di Kota Bengkulu
 3. Belum ada pesaing
- d. Ancaman (Threats)
 1. Perekonomian masyarakat yang tidak strabil



2. Kebijakan harga bahan pokok dipasar dapat menaikkan harga secara tiba-tiba akan mempengaruhi biaya produksi
- e. Kekuatan(Strength) – Peluang(Opportunity)
 1. Memperluas pemasaran
 2. Terus melakukan inovasi agar dapat bertahan dan menjadi salah satu minat masyarakat
- f. Kekuatan (Strength) - Ancaman (Threats)
 1. Menyesuaikan harga
 2. Bekerja sama dengan petani singkong agar bahan tersedia selalu
- g. Kelemahan (Weakness)-Peluang(Opportunity)
 1. Melakukan peluasan promosi melalui media masa
 2. Menjalni kerjasama dengan wira usaha lain
- h. Kelemahan (Weakness) - Ancaman (Threats)
 1. Melakukan kerjasama dengan wirausaha lain



Gambar 1. Olahan Hotkong

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Usaha

Hasil usaha dicapai berdasarkan luaran yang diharapkan dari Program Kreatif Mahasiswa Kewirausahaan ini merupakan sebagai berikut :

- a. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Usaha

Aktivitas yang kami lakukan ialah mengikuti pelatihan sertifikat izin pangan, dimana sertifikat ini menjadi salah satu syarat untuk membuat surat izin SPPIRT. PIRT merupakan singkatan dari pangan industri rumah tangga, dimana saat ini permintaannya meningkat dikarenakan bisnis rumahan sedang menjamur di masyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan.
- b. Perkembangan Hotkong
 1. Awal mula promosi hotkong mengalami kesulitan dikarenakan hotkong yang masih sedikit dikenal oleh masyarakat tapi perlahan waktu mulai dikenal oleh sebagian masyarakat.
 2. Perkembangan produk hotkong kini sudah memiliki inovasi yang berupa produk baru yaitu bubble hotkong yang dimana bubble hotkong ini ialah perubahan bentuk dari hotkong yang berbentuk hotdog ke hotkong yang berbentuk bola-bola kecil.



3. Untuk kedepannya hotkong juga akan terus berinovasi sehingga hotkong bisa terus bertahan dalam persaingan dunia bisnis makanan yang selalu mengikuti perubahan trend.
4. Penjualan produk hotkong mengalami peningkatan.

Potensi Berkelanjutan

Usaha hotkong memiliki potensi keberlanjutan yang baik sehingga akan dilanjutkan seperti gambar tabel diatas yang saat ini hotkong sudah memasuki tahapan penjualan melalui media sosial. Potensi keberlanjutan hotkong dari aspek ekonomi, lingkungan dan sosial.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Hotkong merupakan inovasi makanan dari Amerika Serikat yaitu hotdog yang biasanya berbahan dasar roti, kemudian roti tersebut diganti dengan berbahan dasar singkong.

b. Saran

Hasil aktivitas program kreativitas mahasiswa ini perlu ditindak lanjuti melalui pembinaan yang lebih intensif oleh dinas terkait, bekerjasama dengan pengusaha- pengusaha lainya dan pemerintah daerah setempat agar bisa berjalan lancar dan memiliki potensi keberlanjutan nya yang semakin maju untuk membantu perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih saya sampaikan kepada dosen mata kuliah yang sudah membimbing saya dengan sabar hingga saya bisa menyelesaikan tugas ini dengan baik serta tepat waktu. Dan terimakasih juga saya ucapkan kepada teman-teman yang sudah memberikan support kepada saya. Serta saya berterimakasih kepada masyarakat dan pihak-pihak yang telah membantu saya, semoga dengan setelah ini masyarakat akan lebih inovatif lagi dan semakin mengembangkan potensi yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, Kevin, Manfaat Singkong Bagi Kesehatan Serta Fakta
Akinpelu A, Amangbo L, Olojede A, Oyekale A. 2011. Implikasi kesehatan dari produksi dan konsumsi singkong . J Agric Soc Res (JASR) .; 11 (1):118-125.
- Budiawan, S.T M.T, Analisis Pengaruh Marketing Mix (7P) terhadap Minat Beli
Fahrizal, Muhammad Affan. proposal makanan singkong
Fauzia, Ika Yunia. 2013. Etika Bisnis Dalam Islam, Jakarta: Kencana.
- Kotler, Philip dkk. 2005. Principles Of Marketing. European: Prentice Hall,
Lainnya, <https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya>. di akses
Mangundjaya Wustari L. H.,(2020), Pengembangan Organisasi: Diagnosis dan Intervensi,
McCallum EJ, Anjanappa RB, Gruissem W. 2017. Menanggulangi penyakit yang berhubungan dengan pertanian pada tanaman pokok singkong (Manihot esculenta) . Biol Tanaman Opin Curr .; 38 (8):50-58.
- Mledak, diakses <http://elangaffan.blogspot.com/2017/11/proposal-usaha-makanan-singkong-mledak> tanggal 16 januari 2021 pukul 21 : 23
Surabaya: CV. Jakad Media Publishing
Ulang Konsumen. (Studi pada House of Moo, Semarang), Universitas Diponegoro