

INOVASI PRODUK LOKAL JENGKOL AU AHH KHAS DESA CIKAMPEK PUSAKA

Nur Asifa Intan Thania¹ Arif Rahman Hakim²

Manajemen¹ Psikologi²

mn21.nurthania@mhs.ubpkarawang.ac.id, arif.hakim@ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Kegiatan inovasi ini dilakukan karena tidak adanya makanan ciri khas di Desa Cikampek Pusaka dalam Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilakukan bertujuan untuk mengembangkan produk lokal melalui inovasi baru berupa kerupuk jengkol dengan nama "Jengkol Au Ahh". Program ini didorong oleh keinginan untuk memperkenalkan produk unik yang berbahan dasar jengkol dengan berbagai varian rasa seperti original, pedas dan balado yang sebelumnya belum ada di daerah lain. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah observasi lapangan, sosialisasi, dan praktik langsung bersama masyarakat setempat, khususnya ibu-ibu PKK. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi produk ini diterima dengan baik oleh masyarakat dan memiliki potensi untuk menjadi produk ciri khas Desa Cikampek Pusaka. Kesimpulannya melalui pemberdayaan masyarakat, khususnya dalam pengembangan UMKM produk Jengkol Au Ahh ini diharapkan dapat dipasarkan secara luas dan menjadi ikon kuliner lokal yang mampu meningkatkan perekonomian desa.

Kata Kunci: inovasi; produk; UMKM

Abstract

This innovation activity was carried out because there was no characteristic food in Cikampek Pusaka Village in the Real Work Lecture (KKN) activities carried out aimed at developing local products through new innovations in the form of jengkol crackers with the name "Jengkol Au Ahh". This program was driven by the desire to introduce a unique product made from jengkol with various flavors such as original, spicy and balado, which previously did not exist in other areas. The methods used in this activity are field observation, socialization, and direct practice

with the local community, especially the women's association. The results of this activity show that this product innovation is well received by the community and has the potential to become a product characteristic of Cikampek Pusaka Village. In conclusion, through community empowerment, especially in the development of UMKM, Jengkol Au Ahh products are expected to be widely marketed and become a local culinary icon that can improve the village economy.

Keywords: *innovation; product; UMKM*

PENDAHULUAN

Di era yang modern ini masyarakat lebih menyukai makanan yang simple dan ringan, salah satunya makanan ringan yang akan menjadi sebuah inovasi baru yaitu kerupuk jengkol au ahh. Sebelum muncul inovasi baru, masyarakat yang ada di Cikampek Pusaka mempunyai produk dodol kecil akan tetapi tidak berjalan karena pembuatan yang begitu sulit, maka dari itu ada sebuah ide inovasi baru berupa jengkol Au ahh, yang akan menjadi sebuah ciri khas Cikampek Pusaka dan akan di kembangkan dan di pasarkan melalui offline dan online. Desa Cikampek Pusaka merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Cikampek Kabupaten Karawang. Desa Cikampek Pusaka masih membutuhkan pemberdayaan melalui inovasi produk lokal, karena masih kurangnya dalam pengembangan ide dan inovasi dalam berumkm salah satunya UMKM yang terdapat di ruang lingkup ibu-ibu pkk, produk yang ada diantaranya semprong, sate manis, dan lain-lain. Pada objek program kerja ini, mahasiswa KKN Universitas Buana Perjuangan Karawang menjadikan sebuah program kerja besar yang nantinya akan di implementasikan secara berkelanjutan oleh ibu-ibu pkk, dan akan menjadikan produk jengkol au ahh sebagai makanan khas di daerahnya. Makanan ringan ini pada umumnya menggunakan bahan dasar jengkol, yang memiliki banyak serat yang tinggi sehingga bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan yang membuat masyarakat berinisiatif untuk memulai kegiatan sosial dalam memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat bersifat inklusif, dalam arti lain turut melibatkan masyarakat sasaran program. Keberhasilan program tidak hanya bergantung pada pihak yang melakukan pemberdayaan, tetapi juga oleh keaktifan pihak yang diberdayakan. Inovasi adalah suatu perubahan yang baru berupa ide, gagasan, praktik atau objek/benda yang sifatnya spesifik, disengaja melalui program yang terencana dan dirancang untuk mencapai tujuan tertentu. Sebuah inovasi dapat dikatakan berhasil apabila penciptaan dan pelaksanaan proses, produk, jasa dan metode yang baru dapat menghasilkan perbaikan kualitas hasil yang efektif dan efisien.

METODE

1. Observasi

Dengan adanya kegiatan observasi di lingkungan masyarakat Desa Cikampek Pusaka sebagai lokasi berjalannya program KKN (Kuliah Kerja Nyata) dengan mewujudkan yaitu dengan tema “Membangun Desa Mandiri dan Berkelanjutan. Selanjutnya survei untuk mengetahui keluhan masyarakat yang akan di jadikan program kerja.

2. Izin Pelaksanaan

Tahap pertama dalam melaksanakan program ini adalah dengan meminta izin dari pihak berwenang setempat mengenai sosialisasi dan praktik pada judul inovasi produk lokal Cikampek Pusaka oleh mahasiswa KKN 2024.

3. Sosialisasi Program dan Praktik

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah ibu Salamah sebagai ketua pkk yang ada di Cikampek Pusaka dengan diawali kegiatan pemaparan materi terlebih dahulu, lalu dilanjutkan dengan praktik pembuatan jengkol au ahh. Oleh salah satu mahasiswa KKN dari prodi manajemen kepada ibu-ibu pkk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Kegiatan

Kuliah Kerja Nyata (KKN UBP Karawang) dilaksanakan melalui beberapa proses, yaitu observasi Desa Cikampek Pusaka, serta meminta izin untuk melaksanakan KKN (Kuliah Kerja Nyata) selama 1 bulan di Desa Cikampek Pusaka.

1. Observasi Lapang

Pelaksanaan observasi lapang dilaksanakan pada 16 Juli 2024. Observasi dilakukan untuk mengetahui lingkungan sekitar yang ada di Desa Cikampek Pusaka salah satunya yaitu survei untuk mengetahui UMKM masyarakat yang akan di jadikan program kerja, mahasiswa KKN mendatangi salah satu rumah ibu pkk dalam proses pembuatan produk UMKM yang ada di Cikampek Pusaka salah satunya pada pembuatan makanan ringan semprong yang akan di jualkan untuk acara gebyar paten pada saat itu, ibu-ibu pkk menginformasikan bahwa umkmnya memiliki beberapa keluhan diantaranya pada produk

yang bernama Dodol kecil (Docil), dari produk tersebut memiliki beberapa masalah yaitu kurang konsistennya pembuatan karena proses yang sulit, maka dari itu salah satu mahasiswa KKN memiliki ide untuk mengatasi masalah tersebut dengan mengganti penjualannya yaitu dengan inovasi baru produk sebutan jengkol au ah.



Gambar 1. Kegiatan survei produk umkm ibu-ibu pkk

2. Izin Pelaksanaan



Gambar 2. Pertemuan dengan kepala desa dan sekretaris Desa Cikampek pusaka

Pelaksanaan KKN (Kuliah Kerja Nyata) UBP Karawang dilaksanakan pada 15 Juli 2024. Pelaksanaan pertama yaitu meminta izin kepada pihak desa bahwasanya mahasiswa-mahasiswi UBP Karawang akan melakukan KKN (Kuliah Kerja Nyata) dan menyampaikan semua program kerja untuk mewujudkan 17 SDGs dengan tema “Membangun Desa Mandiri dan Berkelanjutan”.

B. Persiapan

1. Sosialisasi Program dan Praktik

Sosialisasi pemaparan materi dari mulai penjelasan latar belakang penjelasan observasi target pelatihan dan cara pembuatan, serta manfaat pada produk inovasi jengkol au ahh. Setelah pemaparan selesai dilanjut dengan praktik pembuatan jengkol au ahh yang diikuti oleh ibu-ibu pkk Cikampek Pusaka. Semua antusias dalam pelaksanaan program ini, sehingga pada program ini di jadikan program unggulan di KKN Cikampek Pusaka, sosialisasi dan pelatihan ini ditargetkan untuk UMKM ibu-ibu pkk, yang langsung di praktikan secara seksama. Program kerja ini akan di jadikan makanan khas Cikampek Pusaka, untuk pemasarannya bisa di jual langsung bisa juga lewat penjualan online sosial media & marketplace, untuk sosial media maupun marketplace sudah di sediakan oleh mahasiswa yang sebelumnya sudah menjalankan program tentang digitalisasi. Maka dari itu ibu-ibu pkk harus ikut dalam pelatihan pemberdayaan masyarakat inovasi produk ini.

Pada proses pelatihan mahasiswa saling bekerja sama dan saling membantu dalam menyediakan alat maupun bahan, serta pemateri menyiapkan segala penjelasan dari awal sampai akhir, proses pembuatannya yaitu rendam jengkol dengan air garam selama 24 jam, setelah itu bilas dengan air bersih, agar jengkol tidak bau menyengat rendam kembali dengan air cucian beras selama 1 jam, setelah selesai di rendam jengkol di rebus hingga empuk selama 15 menit. Pada saat sudah matang dan empuk di lanjut dengan di tumbuk 2 jengkol menggunakan cara tradisional, atau bisa juga secara modern dengan menggunakan chopper. Lalu di cetak bulat menggunakan tangan, setelah semua tercetak dengan rapih, lalu di tata dengan rapih dan di jemur selama 1 hari. Pada saat kerupuk jengkol kering bisa langsung di masak menggunakan minyak sayur 1 liter, selama 1 menit setelah semua

proses selesai lalu bisa langsung di kemas dengan rapih ibu-ibu pkk sangat senang mengikuti program kerja ini dan sangat ingin melanjutkan ide inovasi baru yang dijalankan oleh mahasiswa KKN Univeristas Buana Perjuangan Karawang. Para ibu-ibu pkk memiliki target penjualan dalam pengimplementasian nantinya. Melalui program ini, para ibu-ibu pkk dapat secara langsung terlibat dalam proses pembuatan jengkol Au ahh menggunakan bahan full jengkol. Proses pembuatan yang interaktif dan praktis ini diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pemanfaatan inovasi baru yang dituangkan kepada peserta yang nantinya akan dijadikan produk khas Cikampek Pusaka.



Gambar 3. Sosialisasi pembuatan kerupuk jengkol Au Ahh



Gambar 4. Praktik pembuatan kerupuk jengkol Au ahh

KESIMPULAN

Dengan diadakannya pemberdayaan ini masyarakat Cikampek Pusaka khususnya ibu-ibu pkk dapat lebih mengembangkan UMKM serta dapat menumbuhkan inovasi baru dengan melanjutkan inovasi dari mahasiswa KKN Cikampek Pusaka ini. Di harapkan kepada peserta dapat memahami dan dapat mengimplementasikan dengan melanjutkan program KKN Cikampek Pusaka. Dengan pembuatannya dan juga pemasaran secara luas tidak hanya mengandalkan offline tetapi memanfaatkan media online. Saran untuk usaha kerupuk jengkol au ahh yaitu dengan menjalin kerjasama dengan pihak pemerintah desa dan pelaku usaha lokal guna memperluas jaringan distribusi serta promosi produk baik di tingkat lokal maupun regional. Penting untuk mengadakan program pendampingan secara berkala dalam hal manajemen usaha, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan agar UMKM yang telah dibentuk dapat berjalan secara mandiri dan berkelanjutan. Terakhir, diusulkan untuk mengembangkan varian produk berbahan dasar jengkol lainnya, yang dapat memperkaya pilihan bagi konsumen serta memperkuat identitas Desa Cikampek Pusaka sebagai sentra kuliner khas berbahan dasar jengkol.

DAFTAR PUSTAKA

- Miko Andi Wardana, Alicia Valery Sabrina. Inovasi pembuatan brownies berbahan Dasar oat, kurma, dan ubi jalar, vol. 02, no. 8, 2023, pp. 1889 - 1894, www.semanticscholar.org/paper/Inovasi-Pembuatan-Brownies-Berbahan-Dasar-Oat%2Cdan-Sabrina-Wardana/fdc133a714c89a3f469d7c473f11860a67486172. Accessed 13 Aug. 2024.
- Wina Erawati, Muhammad Akrom. Pelatihan Pembuatan Jajanan “Bobingu Lumer” dari Bahan Ubi Jalar Ungu, www.semanticscholar.org/paper/Pelatihan-Pembuatan-Jajanan-%E2%80%9CBobingu-Lumer%E2%80%9D-dari-Akrom-Hafizin/fb2d866782090d682a549f9fd717121f813f2fc. Accessed 13 Aug. 2024.
- Yarifa Nurul Huda, Rahayu Subekti. Inovasi Produk Pangan Berbasis Komoditas Lokal Unggulan Desa Ngaringan Berupa Produk Nugget Kedelai, www.semanticscholar.org/paper/Inovasi-Produk-Pangan-Berbasis-Komoditas-Lokal-Desa-Subekti-Camellia/f47ef24ada14719bd28bb3cf39fae5ffd9d5ddd8. Accessed 13 Aug. 2024.
- Imam Sucahyo, Nourma. INOVASI PRODUK PERTANIAN BERBASIS PENGETAHUAN LOKAL, vol. 14, no. 4, 2023, jpk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JKP/article/view/8351. Accessed 13 Aug. 2024.
- Fatqul Wahyuningtyas, Fahmy Ferizqo. Inovasi pengolahan limbah kulit jagung dalam menghasilkan produk kerajinan tangan berkualitas didesa kalisat, vol. 1, no. 2, 2023, pp. 179 - 186, publications.id/index.php/ijpm/article/view/144. Accessed 13 Aug. 2024.
- Alfindana, Yusuf Mukib. Inovasi pangan lokal pelatihan pembuatan stick olahan janggolan pada ibuibu Desa nawangan, vol. 08, no. 01, 2023, ejournal.stkippacitan.ac.id/ojs3/index.php/jse/article/view/865. Accessed 13 Aug. 2024.