

FORMULIR PENDAFTARAN KRENOVA

PENGUSUL

Nama : Anang Armunanto, S.Sos, M.Si
Jabatan : Kepala
Lembaga/Instansi : Bappeda Grobogan
Alamat : Jln. S. Parman No. 23 Purwodadi
No Telp/HP : (0292) 421084

Dengan ini kami merekomendasikan/mengusulkan nama tersebut di bawah ini untuk mengikuti pendaftaran Lomba Krenova Provinsi Jawa Tengah Tahun 2018
Bidang : agribisnis dan pangan agribisnis dan pangan

Peserta Perorangan

Nama : Drs. Aris Supriyadi, M.Pd
Alamat : Jl. Gajah Mada No 87 RT.04, RW. 20 Perumda Purwodadi
Kab/Kota : grobogan
No Telp/HP : 0292 421524-089657448333 - 081327733448
Alamat Email : aisnuvor@yahoo.co.id

Karya yang di usulkan : ROTI SEMPRONG SOKO KIMPUL (SOKIM) DALAM RANGKA DIVERSIFIKASI PRODUK MAKANAN

Kategori (Pilih salah satu) :

- Temuan Baru ROTI SEMPRONG SOKO KIMPUL (SOKIM) DALAM RANGKA DIVERSIFIKASI PRODUK MAKANAN
- Pengembangan dari

grobogan, 28 Maret 2018

Kepala Bappeda Grobogan

Anang Armunanto, S.Sos, M.Si

Pembina TK. I/IV b

NIP.19730122 199302 1 001

FORMULIR KUESIONER TEMUAN KRENOVA

NO	UNSUR	JAWABAN SINGKAT
A	ORISINALITAS DAN KEPIONIRAN	
	- Apakah temuan ini merupakan hasil temuan asli? Jelaskan	Ya. Berawal dari pemikiran kimpul atau entik/talas masih banyak petani yang belum memanfaatkan tanaman tersebut
	- Kapan temuan ini diproduksi (bulan,	

	tahun)?	2018-03-01
	- Apakah sudah ada alat sejenis yang sudah ada? Jelaskan	Sudah,kami belajar dari produksi roti smeprong tetapi bahannya lain.
	- Apakah temuan saudara/i merupakan hasil pengembangan ide orang lain? Jelaskan	Bukan. Tapi dari ide sendiri . Di desa banyak kimpul belum dibudidayakan secara maksimal
B.	PENERAPAN	
	a. Implementasi	
	- Apakah sudah dipersiapkan untuk komersial /dijual?	Rencana akan diproduksi sendiri
	- Dimana , oleh siapa?	di Rumah , sendiri dan karyawan
	- Fasilitasi dan lomba apa saja yang pernah diterima/diikuti? jelaskan	1. Lomba Guru Teladan Tingkat Kabupaten Grobogan Peringkat I. 2. Lomba Kepala Sekolah Kabupaten Grobogan Peringkat I. 3. Lomba Karya Ilmiah Inovasi Pembelajaran Tingkat Provinsi Jawa Tengah Peringkat III. 4. Lomba Best Practices Kepala Sekolah Tingkat Nas
	b. Penerapan	
	- Apakah temuan saudara sudah diterapkan?	sudah
	- Dimana/oleh siapa?	di rumah / sendiri dan karyawan
	- Cakupan/Skala Penerapan (Kab/Kota, Provinsi, Nasional)	Kota/Provinsi
C.	MANFAAT	
	a. Penyerapan Bahan Baku Lokal	
	- Berapa persen penggunaan bahan baku lokal?	Harga jual per biji Rp. 400,- Setiap 1kg menjadi 700 buah sokim . jika 1 kg kimpul maka komposisi yang lain sebagai berikut : 1kg kimpul/entik, 1 kg tepung terigu, 4 Telur ayam, 2Ons wijen, 2Kg gula. blueband secukupnnya ,kelapa atau santan 2.butir.vanili
	b. Peningkatan proses/kapasitas/produktivitas?	
	- Seberapa besar produktivitas yang dihasilkan?	5000 buah /butir /tiap hari
	c. Penyerapan Tenaga Kerja	

	- Berapa banyak tenaga kerja yang diserap dalam penciptaan/penerapan produk(lapangan kerja)?	2 sampai 4 orang
D	KEBERLANGSUNGAN/KOMERSIALISASI	
	a. Prospek Bisnis / Komersialisasi	
	- Oleh siapa dan dimana?	Sendiri, teman, keluarga dan kolega di purwodadi dan luar kota sekitar
	- Bagaimana caranya ?	Melalui jaringan dan buka informasi penawaran lewat media elektronik
	- Perhitungan Biaya Produksi	1kg beaya sekitar Rp. 97 .000-
	- Berapa Omset Penjualan?	per hari lebih dari Rp.500.000-
	b. Ketersediaan Bahan Baku	
	- Dimana bahan baku pembuatan temuan ini bisa saudara/i diperoleh (diakses) ?	Dari desa desa lewat pasar tradisional
	- Banyak tidaknya ketersediaan bahan baku untuk produksi temuan/inovasi?	Dari desa desa lewat pasar tradisional
	c. Berorientasi Kebutuhan Masa Depan	
	- Menjawab kebutuhan teknologi bagi masyarakat(saat ini & ke depan), jelaskan	teknologi pembuatan masih manual maka kami berharap ada bantuan yang menggunakan alat lebih efisien.

ROTI SEMPRONG SOKO KIMPUL (SOKIM) DALAM RANGKA DIVERSIFIKASI PRODUK MAKANAN

oleh: **Drs. Aris Supriyadi, M.Pd**

Jl. Gajah Mada No 87 RT.04, RW. 20 Perumda Purwodadi grobogan

Abstrak

Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia yang terus berkembang secara otomatis menjadikan kebutuhan akan bahan makanan terus bertambah. Selain upaya memperbesar tingkat produksi bahan pangan yang biasa dikonsumsi, alternatif lain yang dapat dilakukan adalah dengan upaya diversifikasi pangan lokal.

Kimpul merupakan salah satu bahan pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan menjadi aneka ragam makanan. Selama ini kimpul hanya diolah dengan cara sederhana yaitu dikukus dan direbus, sehingga produk yang dihasilkan menjadi kurang bervariasi dan tidak menarik konsumen, malah hanya dinikmati oleh kalangan pedesaan saja dimana kimpul ditanam. Maka agar bahan pangan kimpul ini dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat baik desa maupun kota perlu dilakukan kreatifitas pengolahan bahan pangan ini menjadi roti semprong soko kimpul (sokim).

Proses pembuatan roti Sokim terbilang mudah dan dapat diterapkan pada industri rumah tangga, karena tidak memerlukan peralatan yang modern atau canggih dan ketrampilan khusus. Tahap pembuatan roti Sokim terdiri dari: 1) proses penyiapan bahan mentah, khususnya kimpul menjadi tepung dengan cara: pengupasan kimpul, pengirisan kimpul, pengeringan kimpul, dan selep kimpul; 2) proses penyiapan bahan penolong seperti: tepung terigu, santan kepala, vanili, wijen, dll; 3) proses adonan roti dan pencetakan roti sokim; 4) pegepakan roti sokim. Roti Sokim ini dapat dikembangkan oleh ibu-ibu rumah tangga guna membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Sehingga dari aspek ekonomi sokim menjadi alternatif kreasi kuliner dengan memanfaatkan bahan yang mudah didapat dan murah dalam rangka diversifikasi makanan, khususnya aneka roti seperti roti semprong soko kimpul (Sokim) ini. Biaya produksi terbilang cukup murah sebesar Rp. 175 per biji sokim jadi, jika dijual Rp. 500 per biji maka keuntungan produksi adalah sebesar Rp. 325 atau sebesar 185,7%. Dengan berbagai kemasan sokim akan laku dipasaran lokal maupun interlokal yang dapat terjangkau oleh semua kalangan masyarakat baik karyawan, rumahan, anak sekolah, dll dan dapat disajikan untuk berbagai acara. Kata Kunci: Diversifikasi Makanan, Kimpul, Sokim

A. Latar Belakang

1 . Latar Belakang

Meningkat jumlah penduduk Indonesia yang terus bertambah, khususnya di wilayah Grobogan ini secara otomatis menjadikan kebutuhan akan bahan pangan termasuk produk makanan juga meningkat. Selain upaya memperbesar tingkat produksi bahan pangan yang biasa dikonsumsi, alternatif lain yang dapat dilakukan adalah dengan upaya diversifikasi makanan sebagai bentuk kreatifitas kita dalam mengolah bahan makanan yang melimpah di Indonesia.

Adanya perubahan pola pikir dan pola hidup masyarakat sebagai dampak pembangunan mengakibatkan perubahan cukup nyata pada pola konsumsi masyarakat. Masyarakat semakin sadar akan pentingnya makanan yang sehat dan bergizi sebagai cara untuk meningkatkan kualitas hidup. Sarana dan media komunikasi yang termasuk berkembang baik di kota maupun di daerah meningkatkan kebutuhan dan keinginan serta permintaan terhadap pangan yang jauh berbeda dengan era sebelumnya. Masyarakat cenderung untuk mendapatkan makanan yang mudah dan cepat untuk dikonsumsi, salah satu contohnya adalah makanan ringan (snack).

Roti semprong merupakan salah satu jenis makanan ringan untuk dikonsumsi. Roti semprong dapat dibuat dengan cara sederhana dan mudah, tetapi tetap mengandung nilai gizi dan mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Saat ini roti semprong yang umum dijual di pasaran terbuat dari tepung terigu, tepung beras dan lain-lainnya. Dalam persaingan pasar yang semakin ketat diperlukan usaha untuk menciptakan alternatif produk makanan yang beragam.

Berawal dari inspirasi oleh perkataan bapak gubernur Jawa Tengah Ganjar Pranowo, dimana kita harus kreatif dan inovatif dalam mengolah bahan makanan menjadi produk siap saji, terlebih dari bahan yang nilai ekonominya kurang menjadi bernilai ekonomis tinggi. Kimpul merupakan tanaman umbi-umbian yang dapat tumbuh dengan baik di daerah dengan curah hujan merata sepanjang tahun seperti di Grobogan. Namun selama ini pembudidayaan kimpul dan pemanfaatannya masih terbatas, padahal umbi kimpul mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi yang terdiri atas karbohidrat, protein, dan mineral. Selama ini pemanfaatan umbi kimpul hanya menjadi berbagai produk olahan dengan proses yang sederhana, seperti dikukus atau direbus, selain itu produk ini hanya didapat dinikmati oleh masyarakat sekitar petani saja. Produk yang dihasilkan dari proses tersebut kurang bervariasi dan kurang menarik selera konsumen, sehingga diperlukan pengolahan kimpul yang kreatif, misalnya dengan dibuat menjadi roti semprong sokim ini.

Roti Sokim dapat dikembangkan oleh ibu-ibu rumah tangga guna membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Biaya produksi terbilang cukup murah karena bahan baku utamanya yaitu kimpul terbilang bernilai ekonomis murah. Namun setelah dilakukan pengolahan kembali menjadi barang jadi berupa roti sokim, maka akan meningkatkan nilai ekonomisnya menjadi tinggi. Maka dengan demikian kreasi sokim akan mampu menjadikan lapangan kerja baru bagi industri rumah tangga dengan keuntungan yang sangat baik.

B. Maksud dan Tujuan

Memberdayakan ekonomi masyarakat terutama kaum ibu untuk menambah penghasilan keluarga

Memperbanyak jenis tanaman untuk bahan sokim Membudidayakan entik atau kimpul di desa desa.

Meningkatkan kesejahteraan masyarakat

C. Manfaat

Preferensi terhadap makanan didefinisikan sebagai derajat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap makanan dan preferensi ini akan berpengaruh terhadap konsumsi produk makanan. Preferensi dapat dipengaruhi oleh waktu dan kondisi pada saat makanan disajikan, seperti perasaan lapar dan kesan pada saat terakhir mengkonsumsi.

Penilaian ini merupakan kesan subyektif konsumen terhadap makanan dimaksud. Jika konsumen akhir menilai suka pada produk makanan yang dihasilkan, maka kemanfaatan produk dimaksud sudah tepat sasaran. Dari hasil pemasaran yang ada (saat ini) yaitu memenuhi permintaan kantin sekolah dan pesanan, banyak diketahui bahwa produk sangat bermanfaat bagi semua kalangan, baik itu anak-anak, orang tua, karyawan, pegawai, dan umum untuk dijadikan bahan camilan atau makanan ringan disaat santai ataupun sedang bekerja. Manfaat roti SOKIM selain sebagai snack (makanan ringan) juga dapat menjadi pelengkap makanan saat lebaran.

Dan bagi pengembang sendiri roti SOKIM sangat bermanfaat bagi peningkatan kesejahteraan. Dengan pengembangan produk SOKIM hasil pemasaran mendatangkan keuntungan yang berlimpah karena sumber bahan murah, setelah diolah menjadi bernilai ekonomis tinggi. Selain itu pengembangan produk SOKIM dapat membuka lapangan kerja di masyarakat.

D. Spesifikasi Teknis

Roti semprong soko kimpul (SOKIM) merupakan roti pengembangan hasil kreatifitas dari pemanfaatan bahan kimpul yang bernilai ekonomi rendah menjadi bernilai ekonomi tinggi. Roti SOKIM singkatan dari soko kimpul berbahan dasar tempung kimpul dengan spesifikasi roti berbentuk semprong yang GULEN (gurih, lezat, enak dan nikmat), dikemas dalam bentuk dus tanggung sebagai berikut:

Proses pembuatan roti sokim dilakukan dengan berbagai tahapan, mulai dari pengolahan bahan mentah, bahan penolong, hingga menjadi bahan setengah dan bahan jadi yang dijelaskan sebagai berikut:

1. Pengupasan

Langkah pertama dalam penanganan adalah pengupasan, di mana ini langkah ini mampu menurunkan potensi keracunan dari getah kimpul. Pengupasan dilakukan secara manual menggunakan pisau dapur. Kapasitasnya tidak terlalu besar, sekitar 25 kg/jam/orang, tetapi memberikan hasil terbaik. Setelah umbi kimpul dikupas selanjutnya dilakukan pengirisan kecil-kecil untuk selanjutnya diproses pengeringan.

2. Perendaman

Proses perendaman kimpul di dalam asam sulfat dan perendaman di dalam air mendidih selama 4-5 menit, sebelum kimpul mengalami pengeringan dengan tujuan untuk mengurangi kandungan oksalat di dalamnya. Dari berbagai kajian, kandungan oksalat yang ada di kimpul memang cukup tinggi dan bila tidak dihilangkan ataupun dikurangi, maka saat makanan olahan dari kimpul dikonsumsi, orang yang mengkonsumsi akan merasa gatal-gatal pada tenggorokannya.

3. Pengeringan

Pengeringan adalah suatu cara untuk mengurangi kadar air suatu bahan dengan cara menguapkannya menggunakan energi panas, sehingga diperoleh hasil yang kering. Panas yang digunakan untuk menguapkan air dapat diperoleh dari sinar matahari (dijemur). Jika kondisi cuaca terik maka proses pengeringan cukup 1-2 hari, namun jika cuaca berawan atau sering hujan maka proses pengeringan bisa memakan waktu hingga 4 hari. Keuntungan penjemuran adalah peralatan yang digunakan sederhana, cukup murah dan penanganannya sederhana. Guna pengembangan kedepan maka pengeringan ini dapat dilakukan dengan teknologi pengeringan yang lebih baik. Pengeringan ini juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan bahan kimpul.

Dari berbagai kajian teori, proses pengeringan yang paling optimal dilakukan pada suhu pengeringan 60°C selama 22 jam, yang pada akhirnya akan didapatkan kadar air tepung $\pm 9.89\%$.

4. Pembuatan tepung

Tepung merupakan bentuk hasil pengolahan bahan mentah yang dilakukan dengan memperkecil ukuran bahan menggunakan metode penggilingan. Tepung merupakan produk yang memiliki kadar air rendah sehingga daya awetnya tinggi. Proses penggilingan bahan kimpul dilakukan dengan gaya mekanis dari alat penggiling. Dari kajian berbagai sumber, tepung kimpul memiliki ukuran granula yang kecil, yaitu sekitar 0.5-5 mikron. Ukuran granula yang kecil ini ternyata dapat membantu individu yang mengalami masalah dengan pencernaannya karena kemudahan dari kimpul untuk dicerna. Pembuatan tepung kimpul merupakan tahap ketiga dari pengolahan kimpul menjadi roti sokim. Pada aplikasi di lapangan pembuatan tepung kimpul ini menggunakan mesin giling dipasar. Kandungan gizi dari tepung kimpul meliputi: air, protein, lemak, serat kasar, karbohidrat.

Proses pembuatan tepung kimpul dapat digambarkan sebagai berikut:

Gambar 1. Skema Pembuatan Tepung Kimpul

5. Pembuatan dan Pengepakan Roti Semprong SOKIM

Untuk mengolah bahan-bahan mentah dan bahan penolong menjadi roti sokim, dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Bahan-bahan:

- Tepung Kimpul
- Tepung terigu

- Gula Pasir
- Santan Kelapa
- Wijen
- Telur
- Vanili
- Pandan - Bluband

2 . Alat :

- Waskom
- Alat cetak roti semprong
- Pisau dapur
- Tungku panggang
- Tampir untuk penjemur
- Mesin giling tepung
- Ayakan tepung
- Mixer

3 . Cara Pengolahan

- Semua bahan dicampur dan dibuat adonan
- Siapkan api dari arang untuk pembakaran
- Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah dipanaskan
- Panggang sekitar 1 menit setelah kering diambil dengan tangan
- Kemudian digulung dan taruh dalam wadah, biarkan hingga kering
- Kemas roti semprong dalam dus

E.Keunggulan dan Perbedaan

SOKIM berasa GULEN Gurih Lezat Enak Nikmat mudah diproduksi oleh masyarakat sangat mudah dan alat yang sederhana bisa. Cocok untuk kegiatan ibu rumah tangga membantu dan menambah pendapatan keluarga

F. Penerapan pada Masyarakat dan Dunia Industri

Segmentasi pasar adalah proses memisahkan pasar potensial menjadi kelompok-kelompok konsumen yang memiliki kesamaan kebutuhan dan karakteristik. Menurut Kotler (2000), variabel segmentasi utama antara lain: Segmentasi geografis, demografis, dan psikografis, serta perilaku. Pada segmentasi geografis pasar dibagi menjadi unit-unit geografis yang berbeda seperti negara, wilayah, propinsi, kota atau lingkungan rumah tangga. Pasar dibagi menjadi kelompok-kelompok berdasarkan variabel-variabel demografis seperti usia, ukuran keluarga, jenis kelamin, penghasilan, pekerjaan, pendidikan, agama, ras, kewarganegaraan dan kelas sosial. Dalam segmentasi psikografis pembeli dibagi menjadi kelompok yang berbeda berdasarkan gaya hidup atau kepribadian akan nilai. Segmentasi perilaku konsumen dibagi menjadi kelompok-kelompok berdasarkan pengetahuan, sikap, pemakaian atau tanggapan mereka terhadap suatu produk.

Berdasarkan segmentasi pasar diatas, maka dalam hal pengembangan produk SOKIM ini perlu dilakukan inovasi dan kreatifitas pengembang agar dpat mendatangkan keuntungan lebih, seperti: target wilayah, kelompok masyarakat misalnya yang peduli dengan bahan alami serta Halal dikonsumsi, pengepakan/pengemasan yang elegan dalam rangka memenuhi perilaku konsumen pada tingkatan menengah keatas sehingga SOKIM dapat bersaing dengan produk internasional, sehingga tidak dianggap sebagai produk asal-asalan dan tidak memalukan saat disajikan dalam forum berkelas.

Dalam hal pengembangan produk SOKIM yang saat ini baru tahap merilis, maka perlu dilakukan pengembangan-pengembangan produk sebagai berikut:

- Pendaftaran produk pada dinkes (BPOM)
- Pendapatan produk pada UMKM
- Kerjasama dengan petani kimpul sebagai masukan bahan mentah
- Pengolahan produksi tingkat industri

G. Perhitungan Biaya Produksi Temuan/Inovasi

Bahan Harga vol jumlah

1 Tepung Kimpul 5000 5 Rp 25.000

1 Tepung Terigu 3000 1 Rp 3.000

4 Telur Ayam 1000 4 Rp 4.000

3 ons Wijen 5000 3 Rp 15.000

1 Gula pasir 18000 1 Rp 18.000

2 kelapa 5000 2 Rp 10.000

Vanili Rp. 3000

1 Blue band 3000 1 Rp 5.000

Jumlah : Rp 83.000,- + Rp. 5000,-(tenaga) + Penyusutan Rp. 2000,= Rp. 90.000,_. Harga Jual per butir/Buah

Rp 400,-x 700 Butir = Rp. 280.000, _ Jadi keuntungannya : Rp. 190.000,- perhari

H. Prospek Bisnis

Sangat menguntungkan karena bahannya murah mudah didapat . Proses pembuatan mudah sederhana .

Pemasaran juga mudah karena berkaitan dengan rasa dan harga yang terjangkau.

Lampiran :



Sokim
Rofi Semprong
soko kimpul
Gurih Lezat Enak Nikmat

Produksi : Aris Supriyadi
Jl. Gajah Mada 87 Rt 04 Rw 20 Perumda Purwodadi
Telp 0292 421524



Sokim
Rofi Semprong
soko kimpul
Gurih Lezat Enak Nikmat

Produksi : Aris Supriyadi
Jl. Gajah Mada 87 Rt 04 Rw 20 Perumda Purwodadi
Telp 0292 421524