

PENGEMBANGAN INOVASI BARU TERHADAP OLAHAN BUAH NANAS (INOVASI KERUPUK GANDUM NANAS)

Development Of New Innovations In Pineapple Processing (Pineapple Wheat Cracker Innovation)

Endah Panca Wijayanti¹, Tirsa Neyatri Bandrang²

Program Studi Pengelolaan Agribisnis Perkebunan Politeknik Seruyan
endahagronomi@gmail.com, tirsaleihitu@gmail.com

ABSTRAK

Pengembangan inovasi baru terhadap olahan buah nanas melalui produk Kerupuk Gandum Nanas merupakan bagian dari kegiatan program kewirausahaan yang ditujukan untuk mahasiswa. Produk ini mengkombinasikan bahan dasar nanas dengan gandum, menghasilkan camilan yang tidak hanya memiliki cita rasa unik, tetapi juga manfaat gizi yang tinggi. Kerupuk Gandum Nanas tersedia dalam berbagai ukuran kemasan mulai dari 100 gr hingga 250 gr, dengan harga jual berkisar antara Rp. 7.000 hingga Rp. 20.000. Produk ini ditawarkan dalam dua varian, yaitu kerupuk siap saji dan kerupuk mentah yang dapat diolah lebih lanjut oleh konsumen. Penjualan dilakukan melalui metode eceran atau satuan, serta dapat dipasarkan secara online maupun melalui distribusi di rumah makan dan toko-toko terdekat. Inovasi ini bertujuan untuk memberikan alternatif camilan sehat yang dapat diterima oleh masyarakat luas, serta memberikan peluang usaha bagi mahasiswa dalam mengembangkan keterampilan kewirausahaan dan pemasaran produk makanan berbasis lokal.

Kata Kunci : Kewirausahaan, Gandum Nenas

ABSTRACT

The development of new innovations in processed pineapple fruits through Pineapple Wheat Cracker products is part of an entrepreneurship program aimed at students. This product combines pineapple base with wheat, resulting in a snack that not only has a unique taste, but also high nutritional benefits. Pineapple Wheat Crackers are available in various packaging sizes ranging from 100 gr to 250 gr, with selling prices ranging from Rp. 7,000 to Rp. 20,000. This product is offered in two variants, namely ready-to-eat crackers and raw crackers that can be further processed by consumers. Sales are carried out through retail or unit methods, and can be marketed online or through distribution at nearby restaurants and stores. This innovation aims to provide healthy snack alternatives that can be accepted by the wider community, as well as provide business opportunities for students in developing entrepreneurial skills and marketing locally-based food products.

Keywords: Entrepreneurship, Pineapple Wheat

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Nanas adalah salah satu buah yang banyak ditemui dan digemari masyarakat Indonesia. Buah ini sangat baik apabila dibudidayakan di daerah beriklim tropis pada dataran rendah atau tinggi. Buah nanas juga menjadi salah satu buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tetapi banyak orang yang masih takut untuk mengonsumsi buah nanas dikarenakan ketika memakan buah nanas akan menimbulkan rasa gatal pada lidah dan tenggorokkan, sehingga hal ini membuat masyarakat kurang berminat untuk mengonsumsi buah nanas secara langsung. Oleh karena itu banyak masyarakat Indonesia berinovasi membuat olahan berbahan nanas agar dapat dikonsumsi tanpa menimbulkan rasa gatal pada tenggorokan dan lidah.

Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) merupakan tanaman buah yang berasal dari Amerika tropis yaitu Brazil, Argentina dan Peru. Tanaman nenas telah tersebar ke seluruh penjuru dunia, terutama di sekitar daerah khatulistiwa yaitu antara 25 °LU dan 25 °LS. Di Indonesia tanaman nenas sangat terkenal dan banyak dibudidayakan di tegalan dari dataran rendah sampai ke dataran tinggi. Daerah penghasil nenas di Indonesia yang terkenal adalah Subang, Bogor, Riau, Palembang dan Blitar (Rahmat dan Fitri, 2007).

Nenas merupakan tanaman herba yang dapat hidup dalam berbagai musim. Tanaman ini digolongkan dalam kelas monokotil yang bersifat tahunan yang mempunyai rangkaian bunga yang terdapat di ujung batang, tumbuhnya meluas dengan menggunakan tunas samping yang berkembang menjadi cabang-cabang vegetatif, pada cabang tersebut kelak dihasilkan buah (Sari, 2002). Tanaman nanas yang berusia satu sampai dua tahun, tingginya 50- 150 cm, mempunyai tunas yang merayap pada bagian pangkalnya. Daun berkumpul dalam roset akar, dimana bagian pangkalnya melebar menjadi pelepah. Daun

berbentuk seperti pedang, tebal dan liat, dengan panjang 80-120 cm dan lebar 2-6 cm, ujungnya lancip menyerupai duri, berwarna hijau atau hijau kemerahan. Buahnya berbentuk bulat panjang, berdaging, dan berwarna hijau, jika masak warnanya menjadi kuning, rasanya asam sampai manis (Dalimartha, S, 2001).

Kerupuk merupakan lauk sederhana dan dijadikan lauk makanan, karena rasanya yang gurih dan enak yang dapat menambah selera makan (Rahmaniar dan Nurhayati, 2007 dalam Yusmeiarti, 2008). Ditinjau dari bahan bakunya banyak jenis kerupuk yang dapat dihasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk kedelai, kerupuk sari ayam dan lain-lain dengan variasi bentuk kerupuk tergantung pada kreativitas pembuatnya (Yusmeiarti, 2008).

Untuk pembuatan produk kerupuk gandum nanas ini berada di daerah Kecamatan Seruyan hilir, di Kabupaten Seruyan, dimana dengan berada di daerah ini, untuk membuat produksi kerupuk gandum nanas masih sangat mudah untuk menemukan bahan baku atau pun memproduksinya. Yang nantinya kerupuk gandum nanas ini akan menjadi cemilan baru di Kabupaten Seruyan, terutama Kecamatan Seruyan Hilir, seperti pada umumnya masyarakat yang ada di kabupaten seruyan ini juga sangat memiliki respon yang baik terhadap sesuatu yang baru, salah satunya yang akan hadir kerupuk gandum nanas ini, yang akan memanjakan lidah masyarakat seruyan dimana mereka akan merasakan 2 sensasi dalam satu produk, dengan harga yang murah dan manfaat yang mahal bagi tubuh.

Daerah Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruyan secara geografis merupakan dataran rendah dan rawa, serta memiliki kawasan pesisir dengan panjang pantai mencapai + 100 km. Sedangkan ketinggian dari permukaan laut adalah 2 m dpl. Kecamatan Seruyan Hilir dikenal sebagai kecamatan pesisir. Secara hidrologi, kawasan kecamatan seruyan hilir dicirikan dengan adanya sungai – sungai kecil dan kawasan muara laut, sehingga dikecamatan seruyan hilir banyak terdapat air payau (perpaduan antara

air tawar dengan air asin/laut). Kecamatan seruyan hilir merupakan daerah yang beriklim tropis basah (lembab) dengan suhu berkisar antara 29oC sampai dengan 34oC. Untuk curah hujan di Kabupaten Seruyan cukup tinggi dengan curah hujan tahunan 2.300 mm/tahun sampai 4.300 mm/pertahun. Jumlah bulan basah terendah berkisah 0 – 5 bulan dalam setahun jumlah bulan basah tertinggi berkisar antara 6 – 11 bulan. Sedangkan jumlah bulan kering relatif kecil yaitu 0 – 1 bulan dalam setahun dan jumlah bulan kering tertinggi 5 – 6 bulan dalam setahun.

Daerah Kabupaten Seruyan, Kecamatan Seruyan Hilir sudah banyak memiliki pelaku usaha dibidang pengolahan kerupuk, seperti kerupuk ikan dan kerupuk gandum. Untuk mendapatkan buah nanas sebagai bahan kerupuk gandum nanas masih sangat mudah didapatkan, yang dikarenakan masih banyak sebagian orang yang bertanam buah nanas di daerah ini dan menjualnya kepasar sehingga mudah untuk didapatkan. Dengan hadirnya inovasi baru terhadap olahan kerupuk dengan tambahan bahan buah nanas, maka ini akan menjadikan sesuatu yang baru di Kabupaten Seruyan, Kecamatan Seruyan Hilir.

Syarat tumbuh yang dimiliki buah nanas, maka buah nanas bisa tumbuh di Daerah Kabupaten Seruyan dengan subur, dikarenakan syarat tumbuh dan keadaan lingkungan geografis di Kabupaten Seruyan cocok untuk buah nanas tumbuh. Dengan hal ini dapat dengan mudah untuk menjumpai buah nanas, dan membuat bahan produksi kerupuk gandum nanas mudah didapatkan dan dijangkau.

Banyak olahan buah nanas menjadi makanan yang diminati dan menjadi sumber penghasilan tersendiri bagi pelaku UKM. Dalam hal ini, karena sering melimpahnya hasil produksi buah nanas banyak masyarakat Indonesia memanfaatkan buah nanas menjadi berbagai olahan misalnya, dengan perkembangan pengetahuan dan teknologi maka buah nanas dapat diolah menjadi berbagai macam produk, diantaranya selai nanas, keripik nanas, dodol nanas, saus nanas,

jeli nanas yang sangat bermanfaat bagi manusia.

Dari pemaparan diatas maka menimbulkan ide untuk membuat inovasi baru terhadap olahan buah nanas yaitu kerupuk berbahan nanas. Untuk memberikan inovasi yang lebih kreatif dalam cara mengkonsumsi buah nanas dan membuat olahan berbahan buah nanas yaitu kerupuk, sebagaimana kita ketahui kerupuk banyak digemari masyarakat Indonesia sebagai makanan sehari - hari.

Buah nanas banyak mengandung vitamin yang dapat membuat tubuh lebih sehat, jenis nutrisi/gizi didalam buah nanas yaitu, kalori, karbohidrat, air, protein, gula, serat, lemak, vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin D, vitamin E, vitamin K, vitamin B1 (Thiamine), vitamin B2 (Riboflavin), vitamin B3 (Niacin), vitamin B5 (Panthothenicacid), vitamin B6 (Pyridoxine), vitamin B9 (Folat), vitamin B12, cholin, kalsium, zat besi, magnesium, fospor, potassium (kalium), sodium, seng (zinc), tembaga (Copper), manganese. Kandungan yang terdapat didalam nutrisi/gizi buah nanas akan disajikan pada Tabel 1.1. berikut:

Tabel 1.1. Kandungan nutrisi/gizi dalam buah nanas pada setiap 100 gramnya (3,5oz).

Jenis nutrisi/gizi	Kandungan	AKG
Kalori	50 kal	
Karbohidrat	13,1 g	
Air	86%	
Protein	0,5 g	
Gula	9,9 g	
Serat	1,4 g	
Lemak	0,1 g	
Vitamin A	3µ g	0%
Vitamin C	47,8 mg	53%
Vitamin D	0 µg	
Vitamin E	0,02 mg	0%
Vitamin K	0,7 µg	1%
Vitamin B1 (Thiamine)	0,08 mg	7%
Vitamin B2 (Riboflavin)	0,03 mg	2%
Vitamin B3 (Niacin)	0,5 mg	3%
Vitamin B5 (Panthothenicacid)	0,21 mg	4%
Vitamin B6 (Pyridoxine)	0,11 mg	9%
Vitamin B9 (Folat)	18 µg	5%
Vitamin B12	0 µg	
Cholin	5,5 mg	1%
Kalsium	13 mg	1%
Zat besi	0,29 mg	4%
Magnesium	12 mg	3%
Potassium (kalium)	109 mg	2%

Sodium	1 mg	0%
Seng (Zinc)	0,12 mg	1%
Tembaga (copper)	0,11 mg	12%
Manganease	0,93 mg	40%

Sumber: kandungan gizi buah nanas per 100gram dikutip dari Authority Nutrition

Tabel 1.1. Menunjukkan bahwa kandungan gizi di dalam buah nanas sangat banyak serta buah nanas dapat memberikan manfaat bagi yang mengkonsumsinya. Manfaat buah nanas dapat menurunkan kolesterol, memperkuat sistem kekebalan tubuh, mencegah penyakit asma, memperlancar sistem pencernaan, meningkat kesuburan (fertilitas), meningkatkan kesehatan kulit, meredakan peradangan dan penyembuhan cepat pada luka, menurunkan resiko kanker, menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan tulang, dan menjaga kesehatan jantung.

Buah nanas memiliki keunggulan dapat di produksi sepanjang tahun dan menyebabkan produksi buah nanas setiap tahunnya melimpah sehingga membuat harganya terjangkau untuk berbagai kalangan masyarakat, karena hal ini lah membuat masyarakat berinisiatif untuk memanfaatkan buah nanas menjadi berbagai macam olahan. Buah nanas mudah di dapat di berbagai tempat sehingga menjadikannya dalam berbagai macam olahan yang menjadikan ini sebagai penghasilan tambahan untuk para UKM pembuat olahan buah nanas. Dalam hal ini untuk menambah ide yang lebih kreatif maka terbentuklah inovasi baru dari olahan buah nanas yaitu kerupuk gandum nanas (GANAS). Saat ini di pasaran banyak dijumpai kerupuk berbahan dasar tepung terigu atau yang lebih dikenal dengan kerupuk gandum. Kerupuk gandum ini merupakan jenis makanan yang dihasilkan oleh industri kecil yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dan biasanya dijual dalam bentuk kemasan plastik baik mentah ataupun matang. Kerupuk tersebar hampir ke seluruh Indonesia serta digemari oleh semua lapisan masyarakat meskipun dengan nama dan campuran bahan yang berbeda. Kandungan gizi kerupuk gandum yaitu, kilojoule, kalori, lemak(lemak jenuh,

lemak tak jenuh ganda, lemak tak jenuh tunggal, kolesterol), protein, karbohidrat(serat dan gula), sodium, dan kalium. Kandungan gizi yang ada didalam kerupuk gandum akan disajikan pada tabel 1.2.

Tabel 1.2. Kandungan gizi didalam kerupuk gandum perpersinya

	Per porsi
Kilojoule	38 kj
Kalori	9 kkal
Lemak	0,41 g
Lemak jenuh	0,104g
Lemak tak jenuh ganda	0,056 g
Lemak tak jenuh tunggal	0,229 g
Kolesterol	0 mg
Protein	0,17 g
Karbohidrat	1,3 g
Serat	0,1 g
Gula	0,26 g
Sodium	16 mg
Kalium	4 mg

Sumber : fatsecret platform API

Rasa renyah dan gurih membuat kerupuk banyak disukai oleh berbagai kalangan masyarakat. Dapat diketahui dari penjelasan diatas kerupuk juga banyak mengandung gizi, sehingga dengan ini inovasi baru yang akan muncul dengan lebih kreatif, antara menggabungkan buah nanas dan kerupuk gandum bisa menjadi sesuatu yang lebih unik lagi dan membuat masyarakat lebih tertarik untuk mengkonsumsi buah nanas tetapi didalam bentuk kerupuk. Seperti yang kita ketahui, kerupuk gandum sampai saat ini masih saja bertahan dengan satu varian saja yaitu original, dan untuk memanfaatkan produksi buah nanas yang melimpah serta membuat ide baru untuk olahan buah nanas dan menciptakan varian baru kerupuk gandum, maka terciptalah kerupuk gandum nanas (GANAS).

Kerupuk gandum nanas ini sangat cocok untuk masyarakat Indonesia yang sehari – harinya sering mengkonsumsi kerupuk, dimana kerupuk ini tidak hanya memberikan rasa yang enak saja, tetapi juga memberikan manfaat

yang baik untuk tubuh yang mana manfaat tersebut didapat dari buah nanas, dan dengan varian kerupuk gandum nanas ini juga dapat membuat semua orang bisa mengkonsumsinya dikarenakan ketika buah nanas sudah menjadi kerupuk tidak akan menimbulkan efek gatal pada tenggorokan dan lidah saat memakannya, sehingga cara ini dapat membuat orang lebih tertarik dan tidak takut untuk mengkonsumsi buah nanas. Kerupuk nanas ini juga bisa dikonsumsi pada saat santai, menjadi camilan saat perjalanan, bisa juga dijadikan lauk saat makan. Sehingga ini bisa membuat masyarakat mudah untuk mengkonsumsinya kapan saja. Dengan adanya kerupuk gandum nanas ini membuat masyarakat lebih mudah lagi untuk mengkonsumsi buah nanas karena masyarakat tidak perlu membeli dan membersihkan buah nanas untuk memakannya, serta hanya memakannya secara langsung atau diolah menjadi rujak, dengan mengkonsumsi kerupuk gandum nanas (GANAS) dapat membuat masyarakat merasakan dua sensasi dalam satu produk sekaligus, yaitu kerupuk gandum berbahan buah nanas.

Pembuatan kerupuk gandum nanas ini sangat mudah, untuk harga bahan – bahan yang digunakan membuat kerupuk gandum nanas sangatlah terjangkau, seperti harga buah nanas yang masih ekonomis untuk berbagai kalangan masyarakat, serta dengan tambahan bahan – bahan yang mudah ditemukan diwarung maupun di toko – toko, misalkan seperti tepung tapioka, tepung terigu, telur, bawang putih, dan bahan lainnya. Sehingga membuat produk ini dapat dijual dengan harga ekonomis, meskipun produk ini dijual dengan harga ekonomis tetapi memberikan manfaat yang mahal bagi kesehatan tubuh.

METODOLOGI

Kegiatan ini dilaksanakan sebagai program ekonomi kreatif dan kewirausahaan dengan tujuan meningkatkan minat mahasiswa dalam mengelola usaha yang kreatif. Pembuatan kerupuk gandum nanas alat yang digunakan yaitu:

1. Baskom besar

2. Panci
3. Pisau
4. Kompor
5. Plastik bening
6. Tali rapia
7. Talenan
8. Nyiru
9. Penggorengan
10. Standing pouch (plastik klip).

Dan untuk bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk gandum nanas ini yaitu:

1. Buah nanas
2. Tepung terigu
3. Tepung tapioka
4. Telur
5. Garam
6. Penyedap rasa
7. Merica
8. Bawang putih
9. Minyak goreng

Bahan merupakan barang-barang yang diperoleh untuk digunakan dalam proses produksi. Beberapa bahan baku diperoleh secara langsung dari sumber-sumber alam. Namun demikian, lebih sering lagi bahwa bahan baku diperoleh dari perusahaan lain dan ini merupakan produksi akhir dari para pemasok. Sebagai contoh, kertas cetak merupakan produk akhir dari pabrik kertas, akan tetapi merupakan bahan baku bagi perusahaan percetakan. Jenis usaha yang memproduksi barang (manufaktur) biasanya memiliki tiga jenis persediaan bahan baku yang dihitung berdasarkan tingkat perputarannya, yaitu: bahan baku atau bahan mentah, bahan dalam proses, dan bahan jadi.

Untuk pembuatan kerupuk gandum nanas (GANAS) bahan baku yang digunakan mudah untuk didapatkan. Karena untuk bahan membuat adonan kerupuk gandum sangat mudah ditemukan di warung atau mini market terdekat. Dan untuk mendapatkan buah nanas yang menjadi bahan utama dalam pembuatan produk ini, juga sangat mudah didapatkan di pasar tradisional dan toko – toko buah yang ada di Kecamatan Seruyan

Hilir. Terkadang bahan baku buah nanas juga bisa didapatkan dari hasil memetik di kebun sendiri, sehingga ini dapat mengurangi biaya dalam proses produksi kerupuk ganas.

Kerupuk gandum nanas diciptakan tidak hanya memiliki tujuan untuk dijual, tetapi produk ini juga dibuat untuk memberikan referensi baru kepada para pembaca, para pelaku UKM, dan industri rumahan. Produk ini akan tetap bisa dijual dan diproduksi dalam jangka waktu yang lama. Dengan pembuatan yang mudah dan simpel, serta bahan baku yang juga mudah didapatkan, sehingga membuat siapa saja mudah untuk mempelajari dan mencoba mengolahnya, yang mana dengan begitu produk ini akan terus bisa dikembangkan kedepannya, dengan inovasi baru maupun tetap mempertahankan keoriginalannya, dan membuat produk ini akan terus bertahan dan diproduksi oleh para UKM dan industri rumahan yang ada di Kecamatan Seruyan Hilir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dipakai, dimiliki, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Produk merupakan benda nyata yang dapat dilihat, diraba, dan dirasakan, karena produk adalah benda ril maka jenisnya cukup banyak. Secara garis besar jenis - jenis produk bisa kita bagi menjadi dua jenis, yaitu produk konsumsi dan produk industri. Produk konsumsi (consumer products) adalah barang yang dipergunakan oleh konsumen akhir atau rumah tangga dengan maksud tidak untuk dibisniskan atau dijual lagi. Produk industri (business products), adalah barang yang akan menjadi begitu luas dipergunakan dalam program pengembangan pemasaran.

Produk yang akan diciptakan ini merupakan produk industri yang akan dipergunakan dalam program pengembangan pemasaran. Produk yang akan diciptakan yaitu produk berbahan adonan kerupuk gandum yang dicampur dengan buah nanas dan

terciptalah produk kerupuk gandum nanas (GANAS), hal ini akan menjadi sesuatu yang baru dan memberikan cita rasa baru didalam olahan buah nanas untuk menarik minat dan selera masyarakat agar mengkonsumsi buah nanas. Dengan produk ini membuat masyarakat lebih mudah untuk mengkonsumsi buah nanas secara instan. Kerupuk gandum nanas menjadi salah satu jenis makanan ringan yang bernutrisi sehingga memberikan nilai tambah bagi para konsumen jika mengkonsumsinya.

Kerupuk gandum nanas akan menjadi salah satu cemilan baru di kalangan masyarakat. Kerupuk ganas memiliki bahan yang berbeda di bandingkan dengan krupuk yang lainnya seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, dan kerupuk gandum biasa. Produk kerupuk ganas ini berbahan adonan kerupuk gandum yang dicampur dengan buah nanas asli sehingga menciptakan cita rasa yang baru terhadap olahan kerupuk. Kemasan untuk produk kerupuk ini menggunakan standing pouch (plastik klip). Untuk package nya berisi dari 100 gr sampai 250 gr, yang dijual dengan harga Rp.7.000 hingga Rp.20.000. Kerupuk ganas tersedia dalam bentuk yang siap saji dan mentah. Produk ini bisa di beli konsumen secara eceran/satuan, namun produk ini juga bisa dipasarkan melalui online, juga dititipkan di rumah makan dan di titipkan di toko-toko terdekat.

Kapasitas produksi merupakan volume atau jumlah produk yang dapat dihasilkan oleh suatu fasilitas produksi atau perusahaan dalam periode waktu tertentu dengan menggunakan sumber daya yang tersedia saat itu. Perencanaan Kapasitas Produksi merupakan proses untuk menentukan kapasitas produksi yang dibutuhkan oleh suatu perusahaan manufakturing untuk memenuhi perubahan permintaan terhadap setiap produknya. Proses perencanaan Kapasitas Produksi ini sangat penting untuk dilakukan karena dengan perencanaan kapasitas produksi ini manajemen dapat menentukan pemanfaatan sumber daya yang optimal serta membantu manajemen dalam proses pengambilan keputusan yang berkaitan dengan kapasitas produksi seperti

penambahan fasilitas produksi, modifikasi lini produksi, penambahan tenaga kerja, pembelian mesin dan peralatan kerja.

Kapasitas produksi kerupuk gandum nanas dalam satu kali pembuatan bisa menghasilkan 5 kg perhari. Dengan fasilitas pembuatan tempat yang cukup sederhana yaitu menggunakan dapur rumah pribadi, tidak dibuat ditempat khusus karena pembuatan kerupuk gandum nanas ini sangatlah simpel dan mudah. Dalam pembuatan kerupuk gandum nanas ini juga tidak menggunakan banyak tenaga kerja hanya cukup dilakukan dengan satu, dua atau tiga orang saja sudah dapat membuat kerupuk gandum nanas ini. Untuk alat – alat pembuatan produk inipun tidak terlalu susah untuk dicari, hanya menggunakan peralatan dapur yang umum saja juga sudah bisa membuat kerupuk gandum nanas. Meskipun dengan fasilitas dan peralatan yang sederhana dapat menciptakan suatu produk yang memberikan manfaat yang mahal bagi tubuh.

Harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan boleh memperoleh laba yang maksimal. Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

Ada empat kategori dasar atau sasaran penetapan harga, yaitu: profitabilitas, volume, tingkat kompetisi, dan prestise. Sebagian besar perusahaan mengejar sejumlah sasaran profitabilitas dalam strategi penetapan harganya. Para pemasar mengerti bahwa laba diperoleh dari selisih pendapatan dan beban.

Dan juga pendapatan merupakan harga jual dikalikan dengan jumlah yang terjual. Berbagai teori ekonomi mendasari prinsip maksimalisasi keuntungan (*profit maximization*). Akan tetapi pada kenyatannya prinsip ini masih sulit diterapkan. Maka banyak perusahaan beralih pada sasaran profitabilitas yang lebih sederhana, yaitu *Target Return Goal*, perusahaan menetapkan harga dengan tingkat profitabilitas yang diinginkan sebagai pengembalian finansial atas penjualan ataupun investasi. Sasaran volume dalam strategi penetapan harga disebut maksimalisasi penjualan (*sales maximization*), para manajer menetapkan tingkat minimum profitabilitas yang dapat diterima dan kemudian menetapkan harga yang akan menghasilkan volume penjualan tertinggi tanpa menyebabkan laba turun di bawah level itu. Strategi ini memandang ekspansi penjualan sebagai suatu prioritas yang lebih penting bagi posisi persaingan jangka panjang perusahaan daripada laba jangka pendek.

Tingkat kompetisi hanyalah untuk menyamakan harga dengan pesaing. Jadi perusahaan berusaha untuk menghindari perang harga dengan tidak menekankan elemen harga dari bauran pemasaran dan memfokuskan usaha persaingannya pada variabel selain harga seperti menambah nilai, meningkatkan kualitas, mendidik konsumen, dan menciptakan hubungan. Pengaruh harga pada prestise membuat sebuah harga menjadi relatif tinggi untuk mengembangkan dan menjaga sebuah citra dari kualitas. Para pemasar menetapkan sasaran tersebut karena mereka mengakui peran harga dalam mengkomunikasikan citra suatu perusahaan dan produk produknya.

Harga jual produk kerupuk ganas sangatlah terjangkau dan ekonomis yang mana produk dijual dengan harga Rp.8000 untuk yang sudah matang dan siap saji (instan). Untuk konsumen yang ingin menyotok dirumah dalam keadaan mentah dan bisa digoreng sendiri, maka kerupuk ganas juga menyediakan produk mentahnya, yang dihargai Rp.20.000 dimana ini bisa

dijangkau oleh berbagai macam kalangan masyarakat.

Harga ini ditentukan dari tingkat harga bahan baku yang digunakan, peralatan, perlengkapan untuk memproduksi kerupuk ganas, dan melihat harga pasaran jenis kerupuk lainnya yang ada di Kabupaten Seruyan, Kecamatan Seruyan Hilir.

Sasaran penjualan yang dituju produk kerupuk ganas yaitu dari berbagai macam kalangan, dengan harga yang ekonomis dan terjangkau membuat kerupuk ganas bisa dibeli oleh siapa saja. Untuk mendapatkan kerupuk ganas bisa dijumpai di mini market, warung, dan rumah makan yang ada di Kecamatan Seruyan Hilir, serta juga bisa melakukan pembelian secara online. Sehingga dengan cara ini semua orang dari berbagai kalangan dapat membeli dan mengkonsumsi kerupuk ganas.

Produk kerupuk ganas memiliki keunggulan yang sangat banyak diantaranya, manfaat yang melimpah dari buah nanas berfungsi untuk membuat tubuh sehat, produk ini juga memiliki harga yang terjangkau sehingga membuat konsumen dari semua kalangan bisa membeli dan menikmatinya. Kemasan yang digunakan untuk mengemas kerupuk ganas juga didesain dengan menarik yaitu dengan mencantumkan manfaat, komposisi dan menampilkan gambar buah nanas segar. Kemasan yang digunakan juga sangat baik untuk melindungi kerupuk ganas agar terjaga kualitasnya. Dan merek yang digunakan untuk produk kerupuk gandum nanas ini, yaitu "GANAS" diperoleh dari penggabungan kata gandum dan nanas, terpilihnya kata ini juga dilihat dari kemudahan para konsumen akan mengenal dan mengingat kata ini. Konsumen akan lebih mudah mengingat nama produk ini. Dengan keunggulan yang dimiliki produk ganas maka akan mendapatkan keuntungan yang maksimal karena konsumen akan tertarik untuk membelinya dengan segala keunggulan yang dimiliki produk ini.

KESIMPULAN

Program pengabdian ini telah memberikan kontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan mahasiswa dalam kewirausahaan melalui pemberian pengetahuan, keterampilan, dan alat untuk mengurangi biaya produksi sekaligus meningkatkan hasil dan inovasi bagi mahasiswa dan masyarakat. Diharapkan, dengan adanya kegiatan kewirausahaan ini dapat dilaksanakan secara berkelanjutan, sehingga menciptakan usaha mahasiswa yang lebih mandiri dan berkelanjutan di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Baroto, Teguh. 2002. Perencanaan dan pengendalian produksi. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Davis, Gordon B, Kerangka Dasar Sistem Informasi Manajemen, PT. Gramedia, Jakarta, 1998.
- Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan Dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi. Tentang Budidaya Pertanian. <http://www.ristek.go.id>
- Geografis Kab. Seruyan 2016. <https://seruyankab.go.id/profil/geografis-kab-Seruyan/> diakses tanggal 19 Oktober 2024
- Hanggana, Sri. 2006. Prinsip Dasar Akuntansi Biaya. Mediatama. Surakarta.
- Ihsan ihsan, 2019. Syarat Tumbuh Tanaman Nanas <https://www.petanihebat.com/syarat-tumbuh-tanaman-nanas/> diakses pada tanggal 15 Oktober 2024
- Ulya, 2017. Buah nanas dan kandungan nutrisinya. <https://ulyadays.com/buah-nanas/> diakses pada tanggal 18 Oktober 2024