

Launching Products from Processed Red Beans that are Healthy and Have Selling Value

Launching Produk dari Olahan Kacang Merah yang Menyehatkan dan Memiliki Nilai Jual

Anggrini Putri Dangga¹, Ni Putu Windi Lestari^{2*}, Yericho Samuel Primata Sibero³, Sidhi Bayu Turker⁴, I Made Murna⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: windilestari2412@gmail.com

Article info

Keywords:

Red Bean, Product, Dessert, Event

ABSTRACT

This final project aimed to find out how to process red beans into products that are healthy and have selling value. The resulting products are: Red Bean Steamed Cake, Red Bean Talam Cake, and Red Bean Pudding, which these three products are included in the type of dessert. The title of this final project is Launching Products from Processed Red Beans that are Healthy and Have Selling Value. This product was launched at an event held by the author at Escape Cafe. The object in this final project was a large red bean or kidney bean which contains protein, fat, sodium, fiber, vitamin B1, vitamin B2, folic acid and minerals. The data used is collected by four methods, namely Observation, Interview, Documentation, and Questionnaire. The data was analyzed qualitatively and quantitatively sourced from primary data and secondary data. The variable used was the 7P marketing mix (product, price, place, promotion, physical evidence, people, process). The implementation method in this final project is event management.

Kata kunci:

Kacang Merah, Produk, Hidangan Penutup, Event

Abstrak

Proyek tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui cara mengolah kacang merah menjadi produk yang menyehatkan dan memiliki nilai jual. Produk yang dihasilkan yaitu: Bolu Kukus Kacang Merah, Kue Talam Kacang Merah, dan Puding Kacang Merah, yang mana ketiga produk ini termasuk kedalam jenis hidangan penutup. Judul dari proyek tugas akhir ini adalah *Launching Produk Dari Olahan Kacang Merah Yang Menyehatkan dan Memiliki Nilai Jual*. Produk ini di *launching* pada sebuah *event* yang akan dilaksanakan oleh penulis di Escape Cafe. Objek dalam proyek tugas akhir ini adalah kacang merah besar atau *kidney bean* yang memiliki kandungan protein, lemak, natrium, serat, vitamin B1, vitamin B2, asam folat dan mineral. Data yang digunakan oleh penulis dikumpulkan dengan empat metode yaitu Observasi, Wawancara, Dokumentasi, dan Kuesioner. Data akan dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif yang bersumber dari data primer dan data sekunder. Variabel yang digunakan adalah bauran pemasaran 7P (*product, price, place, promotion, physical evidence, people, process*). Metode pelaksanaan dalam proyek tugas akhir ini berupa *management event*.

PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat pertumbuhan penduduk yang tinggi dan juga memiliki keanekaragaman hayati yang kaya. Sumber daya alam yang kaya ini merupakan modal penting untuk memenuhi kebutuhan pangan rakyat Indonesia. Umbi-umbian serta kacang-kacangan adalah salah satu komoditas pertanian Indonesia yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Pemanfaatan kacang merah di Indonesia masih sangat terbatas penggunaannya. Dimana salah satu jenis kacang-kacangan yang sangat baik dikonsumsi dan memiliki banyak kandungan yaitu kacang merah (Astawan,2009)

Biasanya kacang merah diolah menjadi roti tawar kacang merah, schotel kacang merah, sebagai bahan pelengkap sayuran dan dijadikan sebagai isian sup atau dijadikan sebagai olahan bubur. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan dan pengolahan kacang merah. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi tentang pengolahan kacang merah, salah satunya dengan pembuatan aneka produk dessert atau jajanan yang berbahan dasar kacang merah. Dimana nantinya aneka produk olahan kacang merah ini bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat karena olahan ini pastinya menyehatkan, bergizi, enak, memiliki nilai jual yang tinggi apabila kemasannya menarik dan pemasarannya yang bagus dan tepat sasaran (Anindyaputri, 2021)

METODE

Metode dalam penelitian ini menggunakan metode tahapan pengumpulan data melalui metode observasi, dokumentasi, wawancara, dan kuesioner. Pada tahap observasi kegiatan yang dilakukan yaitu mencari informasi dan gambaran detail mengenai manfaat kacang merah, cara mengolah kacang merah dengan baik lalu mulai mencoba untuk membuat produk hidangan penutup yang berbahan dasar kacang merah. Setelah melalui proses observasi, kemudian hasil daripada resep produk dari olahan kacang merah didokumentasikan melalui foto dan video.

Untuk mendapatkan hasil yang baik dan maksimal dari produk olahan yang telah dibuat, penulis juga melakukan tahap wawancara dengan Bapak Ir. I Made, M. MA selaku Dosen Tata Boga mengenai produk olahan kacang merah yang telah dihasilkan. Ketika dirasa hasil produk dari olahan kacang merah yang kami buat sudah maksimal, maka tim penulis melaksanakan *launching* Produk dalam *event* yang berjudul “*Launching Product of Way Nut Red Bean Dessert*” yang dilaksanakan pada tanggal 23 Agustus 2023. Pada saat *event* berlangsung, tim penulis memberikan produk yang di *launching* dan menyebarkan kuesioner kepada para tamu undangan yang hadir untuk mendapat tanggapan terkait produk yang telah dibuat oleh tim penulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam proyek tugas akhir ini menghasilkan tiga buah produk yang berbahan dasar kacang merah, yaitu Bolu Kukus Kacang Merah, Kue Talam Kacang Merah dan Puding Kacang Merah. Dengan dihasilkannya produk hidangan penutup dari olahan kacang merah ini dapat menambah informasi mengenai bagaimana cara mengolah kacang merah yang baik sehingga dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan dessert.

Tabel 1. Komposisi Kukus Kacang Merah (perbaiki semua format tabel berdasarkan template jakadiksi)

No.	Komposisi :	Jumlah Takaran :
1	Kacang Merah Rebus	200 gr
2	Gula Pasir	70 gr
3	Ragi Instan	½ sdt
4	Baking Powder	¼ sdt
5	Bubuk Kayu Manis	½ sdt
6	Telur	2 butir
7	Garam	¼ sdt
8	Santan	200 ml
9	Tepung Terigu	100 gr
10	Mentega (Dilelehkan)	50 gr
11	Gula Halus	Secukupnya

Cara Membuat:

1. Siapkan blender untuk menghaluskan semua bahan
2. Masukkan 200 gr kacang merah yang sudah direbus, lalu masukkan 2 butir telur, 70 gr gula pasir, ½ sdt ragi instan, ¼ sdt baking powder, ½ sdt bubuk kayu manis, dan 200 ml santan, kemudian diblender hingga tercampur dengan baik.
3. Jika adonan sudah halus, siapkan wadah dan tuang hasil adonan yang blender tadi, secara bertahap masukkan 100 gr tepung terigu, aduk hingga rata dan tercampur dengan baik.
4. Lalu tambahkan 50 gr mentega yang sudah dilelehkan, aduk kembali sampai tercampur rata.
5. Diamkan adonan selama 30 menit agar hasilnya optimal dan bisa mengembang dengan sempurna.
6. Lalu siapkan cetakan bolu dan olesi dengan sedikit minyak goreng, tuang adonan ke dalamnya.
7. Kemudian dikukus selama 25 menit atau sampai matang. Setelah matang, keluarkan kue dari loyang dan dinginkan.
8. Setelah bolu dingin, potong bolu sesuai ukuran yang sudah ditentukan, masukkan ke dalam kemasan dan beri topping.



Gambar 1. Bolu Kukus Kacang Merah
Sumber : (Dokumen Penulis, 2023)

Tabel 2. Komposisi Kue Talam Kacang Merah

No.	Komposisi	Jumlah takaran
Bahan 1 :		
1	Kacang merah (rebus)	100 gr
2	Terigu protein sedang	25 gr
3	Gula pasir	50 gr
4	Santan	250 ml
5	Garam	¼ sdt
Bahan 2 :		
1	Tepung beras	3 sdm
2	Tepung tapioka	1 sdm
3	Santan	200 ml
4	Garam	¼ sdt

Cara Membuat :

1. Rebus 100 gr kacang merah sampai empuk
2. Lalu siapkan bahan untuk adonan pertama
3. Kemudian 100 gr kacang merah yang sudah direbus, haluskan bersama 250 ml santan sampai benar-benar halus
4. Selanjutnya, siapkan wadah dan buat adonan pertama, campurkan 25 gr terigu pro sedang, 50 gr gula pasir, dan ¼ sdt garam.
5. Lalu masukkan kacang merah dan santan yang sudah diblender halus, aduk sampai semua tercampur rata, lalu sisihkan
6. Siapkan bahan untuk adonan kedua, 3 sdm tepung beras, 1 sdm tepung tapioka, ¼ sdt garam dan 200 ml santan, aduk semua bahan sampai tercampur rata.
7. Siapkan cetakan kue talam atau cetakan agar-agar, olesi sedikit minyak goreng
8. Kemudian tuang adonan pertama kedalam cetakan hingga ¾ cetakan.
9. Panaskan panci, dan kukus adonan pertama selama 10 menit.
10. Setelah itu, tuang adonan kedua diatas adonan pertama hingga cetakan penuh, dan kukus kembali selama 20 menit dengan api sedang
11. Setelah kue talam matang, tunggu sampai agak dingin baru dikeluarkan dari cetakan. Kemudian masukkan kedalam kemasan dan kue talam siap untuk dipasarkan.



Gambar 2. Kue Talam Kacang Merah
Sumber: (Dokumen Penulis, 2023)

Tabel 3. Komposisi Puding Kacang Merah

No.	Komposisi	Jumlah Takaran
-----	-----------	----------------

Komposisi layer 1:		
1.	Kacang Merah	100 gr
2.	Gula pasir	6 sdm
3.	Agar-agar merah	1 bungkus
4.	Garam	Secukupnya
5.	Daun pandan	1 lembar
6.	Jahe	Seruas jari
7.	Air	3 gelas
Komposisi layer 2:		
1.	Kacang merah	100 gr
2.	Gula pasir	6 sdm
3.	Agar-agar merah	1 bungkus
4.	Santan	2 ½ gelas
5.	Daun pandan	1 lembar
Komposisi layer 3		
1.	Puding instan	1 bungkus
2.	Air	500 ml

Cara Membuat:

1. Rebus 200 gr kacang merah yang sudah direndam semalaman sampai empuk
2. Lalu siapkan bahan adonan pertama, masukkan 100 gr kacang merah yang sudah direbus tadi.
3. Kemudian tambahkan 6 sdm gula pasir, 1 bungkus agar-agar berwarna merah, sejumput garam. Lalu tambahkan 3 gelas air, aduk-aduk semua bahan diwadah, kemudian tuang kedalam teflon atau panci untuk direbus.
4. Tambahkan 1 helai daun pandan dan seruas jahe yang sudah digreprek untuk menambah aroma.
5. Rebus dengan api sedang sambil diaduk-aduk. Setelah mendidih, tuang adonan ke dalam cetakan secara berlahan. Dan diamkan hingga dingin.
6. Lalu buat adonan yang kedua, tuangkan semua sisa kacang merah, kemudian dihaluskan.
7. Kemudian tambahkan 6 sdm gula pasir, 1 bungkus agar-agar merah, tuangkan 2 ½ gelas santan cair, lalu aduk-aduk semua bahan sampai tercampur rata.
8. Selanjutnya tuang ke dalam teflon, tambahkan 1 helai daun pandan dan rebus dengan api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih.
9. Setelah mendidih dan aromanya sudah tercium wangi, angkat adonan lalu tuang diatas adonan pertama yang sudah dingin tadi, lalu dinginkan.
10. Rebus bahan untuk layer ke-3, satu bungkus puding instan dan 500 ml air, rebus sambil aduk rata hingga mendidih.
11. Setelah itu, tuang pudding di atas adonan ke-2 tadi hingga penuh, lalu dinginkan. Setelah dingin, puding bisa dikemas dan siap dipasarkan.



Gambar 3. Puding Kacang Merah
 Sumber: (Dokumen Penulis, 2023)

Daya tahan Produk

Dalam uji coba tim penulis lakukan selama 7 hari, hasil yang penulis dapatkan yaitu pada produk Kue Talam yang disimpan di suhu ruangan dengan suhu dua puluh sampai dua puluh lima derajat celsius dapat bertahan selama 2-3 hari saja, karena di hari ke empat Kue Talam sudah berubah tekstur menjadi kurang bagus, untuk rasa dan aroma juga sedikit berubah. Sedangkan jika Kue Talam disimpan di kulkas/refrigerator dengan suhu nol sampai lima belas derajat celsius akan dapat bertahan kurang lebih hampir seminggu, di hari ke tujuh tekstur Kue Talam sudah mengeras.

Pada produk Bolu Kukus Kacang Merah yang disimpan di suhu ruang/ruangan terbuka dapat bertahan 3-4 hari karena di hari ke empat Bolu Kukus sudah mulai berubah sedikit teksturnya. Sedangkan jika Bolu Kukus disimpan di kulkas/refrigerator harus dalam keadaan yang kedap udara atau ditutup rapat agar dapat bertahan selama seminggu.

Pada produk Puding Kacang Merah yang disimpan di suhu ruang/ruangan terbuka dapat bertahan 2-3 hari saja karena bagian puding yang terbuat dari santan cepat berubah rasanya, sedangkan jika disimpan di kulkas dapat bertahan lebih lama sekitar 3-5 hari.

Presentase jumlah produk yang banyak disukai oleh responden



Gambar 4. Pilihan Responden
 Sumber: (Data diolah, 2023)

Dari 30 responden yang menghadiri *event launching product* kami, sebanyak 12 orang yang lebih menyukai produk Bolu Kukus Kacang Merah, sebanyak 10 orang yang

menyukai Kue Talam Kacang Merah dan sebanyak 8 orang yang menyukai Puding Kacang Merah. Dengan hasil ini dapat dikatakan bahwa Bolu Kukus Kacang Merah lebih banyak disukai oleh responden.

Pembahasan

Event Launching Product dari olahan Kacang Merah ini dilaksanakan di salah satu cafe pada tanggal 23 Agustus 2023 pada pukul 18.00 Wita sampai selesai. Saat hari H pelaksanaan *Event* tamu yang datang dipersilahkan untuk mengisi registrasi yang dipandu oleh panitia pelaksana, setelah mengisi registrasi, tamu diarahkan ke meja *display* oleh *hostes* untuk melihat-lihat produk yang akan di *launching*. Setelah itu, para tamu undangan dipersilahkan untuk menempati meja dan kursi yang telah disediakan. Lalu dilanjutkan dengan membuka acara oleh MC, dan doa bersama sebelum memulai *event* yang dipandu oleh MC. Setelah itu dilanjutkan dengan sambutan yang diberikan oleh Ketua Panitia, sambutan selanjutnya diberikan oleh salah satu Perwakilan Dosen yang hadir. Setelah pemberian sambutan, tamu disajikan makan malam yang diiringi dengan *live acoustic*. Sebelum acara penutup, tim pelaksana memberikan *doorprize* kepada tiga tamu undangan yang beruntung dengan cara pengundian nomor tiket. Kemudian acara ditutup oleh MC. Setelah acara berlangsung, para tamu undangan disebarkan kuesioner dan tamu harus mengisinya untuk menilai produk dan *event* yang sudah terlaksana.

SIMPULAN

Dari hasil penyelenggaraan *Event Launching Product* dari olahan kacang merah dalam proyek tugas akhir ini, mampu memberikan inovasi dan informasi mengenai bagaimana cara mengolah kacang merah menjadi produk yang menyehatkan dan memiliki nilai jual. Dimana dalam proyek tugas akhir ini tim penulis menghasilkan tiga produk dari olahan Kacang Merah yaitu Bolu Kukus Kacang Merah, Kue Talam Kacang Merah dan Puding Kacang Merah. Ketiga produk olahan kacang merah ini diberikan kepada para tamu undangan yang hadir dan mereka memberikan penilaian melalui kuesioner yang tim penulis sebarakan setelah pelaksanaan *event*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anindyaputri, I. (2021, Maret 25). *Manfaat Kacang Merah*. Retrieved from Manfaat Kacang Merah: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kacang-merah/>
- Astawan. (2009, november 11). *Kacang Merah*. Retrieved from Kacang Merah: <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/858/6/BAB%20II.pdf>.