

Abon Bengkuang Karya Mahasiswa Unpad Siap Berkompetisi di Pimnas 28 - Universitas Padjadjaran

[Unpad.ac.id, 18/09/2015] Bengkuang (*pachyrhizus erosus*) tidak hanya dijadikan sebagai komponen rujak/asinan serta bahan baku kosmetik saja. Sekelompok mahasiswa Fisika FMIPA Unpad yang tergabung dalam Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) Unpad berhasil menciptakan abon yang terbuat dari bengkuang.



Tim Abang Kuat, kiri ke kanan: Hadios Saputra, Vita Meilani, Zeri Raihanati, dan Rhaditia Asyuri (Foto oleh: Dadan T.)*

Mahasiswa tersebut ialah Rhaditia Kurnia Asyuri, Hadios Saputra, Vita Meilani, dan Zeri Raihanati. Abon bengkuang hasil olahan mereka dinamai "Abang Kuat" atau "Abon Bengkuang Kudapan Sehat". Sebagai mahasiswa, ekspektasi awal pembuatan kudapan ini ditujukan bagi para mahasiswa, terutama mahasiswa yang tinggal di kost.

"Anak kost biasanya butuh makanan instan, abon ini adalah salah satu alternatif kudapan sehat," kata Radhitia, ketua kelompok Abang Kuat.

Ide pengolahan bengkuang menjadi abon ini datang dari Hadios. Pemilihan bengkuang didasarkan pada karakteristik daging bengkuang yang tebal, sehingga mudah direcah menjadi abon. Selain itu, di Indonesia sendiri, olahan abon dari bengkuang belum pernah dilakukan.

"Di daging bengkuang itu ada serat sehingga mudah diolah menjadi abon," Hadios menjelaskan.

Radhitia menjelaskan, pembuatan abon ini cukup sederhana. Bengkuang dikupas lalu dijemur untuk menghilangkan kadar airnya. Setelah itu, abon kemudian dimasak sesuai dengan resep pembuatannya. Selesai dimasak, abon kemudian ditiriskan dengan mesin spinner untuk menghilangkan kadar minyaknya. Di tahap akhir, abon hasil tirisan dikemas dengan mesin sealer.



Pembuatan abon ini juga melibatkan kelompok ibu rumah tangga di sekitaran Jatinangor. Radhitia dan kawan-kawan bertugas untuk membeli bahan baku dan bumbu. Proses pemasakan sendiri dilakukan oleh para ibu. Selanjutnya, proses penirisan dan pengemasan kembali dilakukan oleh Radhitia dan kawan-kawan.

Ada dua kemasan dari Abang Kuat ini, yaitu kemasan sachet dan kemasan kaleng. Mereka mematok harga dua ribu rupiah untuk kemasan sachet dan dua puluh ribu rupiah untuk kemasan kaleng. Desain kemasan sendiri mereka kerjasamakan dengan Dr. Dwi Purnomo, S.TP., M.T., dari Fakultas Teknologi Industri Pertanian.

Produk ini sudah dipasarkan hingga wilayah Padang dan Jambi. Radhitia mengungkapkan, banyak apresiasi positif dari para pembeli. Bahkan, pembeli pun menyarankan untuk menambah varian rasa dari abon tersebut.

Kelompok ini merupakan salah satu delegasi Unpad yang lolos di ajang Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional (Pimnas) ke-28 di Universitas Halu Oleo (UHO), 5 – 9 Oktober mendatang. Bersama dosen pendamping, Sri Suryaningsih, dra., M.I.L., sederet persiapan telah banyak dilakukan, mulai dari konsep presentasi hingga pengajuan hak paten untuk meningkatkan kualitas produk.

Sebagai ajang yang bergengsi, Radhitia dan kelompoknya menginginkan hasil yang terbaik. “Minimal kita menang di poster,” kata Hadios.*

ABANG KUAT: ABON BENGKOANG KUDAPAN SEHAT UNIVERSITAS PADJADJARAN
Jl. Raya Bandung - Sukapura, 40132
Bandung, Jawa Barat, Indonesia

Latar Belakang
• Rendahnya kesadaran masyarakat
• Rendahnya pengetahuan masyarakat
• Rendahnya minat masyarakat

Tujuan
• Meningkatkan Kesadaran Masyarakat
• Meningkatkan Minat Masyarakat

Manfaat
• Lipatganda Pemasaran
• Nilai Bengkoang sebagai
• Kesehatan
• Bergemuruh

Metode
• Manajemen/Manajemen
• Analisis
• Proses dan Pengujian
• Statistik

Hasil
• Meningkatkan kesadaran di kalangan mahasiswa

Keuntungan
• Meningkatkan kesadaran di kalangan mahasiswa

Efektivitas Media
• Efektivitas Media

Simpulan
1. Meningkatkan kesadaran di kalangan mahasiswa
2. Meningkatkan minat masyarakat

Laporan oleh: Arief Maulana / eh