

Jus Kahfie: Inovasi Substitusi Santan pada Produk Olahan Kacang Hijau sebagai Peluang Usaha dengan Pemberdayaan Masyarakat Lokal

Savira Rahmatullah Pahlevi¹, Lutfi Firnanda², Unzi Zaila Risqi³, Sucipto⁴

^{1,3,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Terbuka Surabaya

²Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka Surabaya

043475528@ecampus.ut.ac.id¹

Abstrak

Kata Kunci:
Kacang Hijau,
Substitusi,
Pemberdayaan

Kacang hijau merupakan komoditas kacang-kacangan yang banyak diekspor ke luar negeri karena kurangnya inovasi produk yang berbahan dasar kacang hijau. Minuman kacang hijau yang pengolahannya banyak disandingkan dengan santan, berpotensi meningkatkan kadar kolesterol dalam tubuh. Dengan melihat kondisi tersebut dan disertai belum adanya solusi yang diciptakan, Jus Kahfie mampu menjadi alternatif terbaik dalam inovasi produk minuman olahan kacang hijau tanpa santan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Kewirausahaan ini bertujuan untuk mendongkrak kreativitas dan menciptakan inovasi produk, serta memberikan dampak sosial kepada masyarakat melalui pemberdayaan ibu rumah tangga untuk tetap produktif dengan cara berwirausaha sebagai mitra penjualan dari Jus Kahfie. Metode yang digunakan dalam mengembangkan produk JusKahfie yaitu dengan mensubstitusikan penggunaan santan dengan FiberCreme. Pemilihan bahan baku yang berkualitas tanpa adanya pengawet dan pemanis buatan membuat Jus Kahfie dapat dikonsumsi oleh kalangan dewasa serta baik untuk ibu hamil dan menyusui. Adapun metode penjualan dari Jus Kahfie dilakukan secara langsung dengan mengikuti pameran UMKM dan bazar guna memperkenalkan produk secara luas di daerah Surabaya Raya. Selain itu, Jus Kahfie juga dipasarkan secara *online* dengan menggunakan sistem *pre-order*, yang mana ibu rumah tangga yang menjadi mitra akan melakukan pemesanan dan menjual kembali produk Jus Kahfie kepada konsumen mereka. Hasil dari pengabdian berupa produk Jus Kahfie mampu digemari masyarakat yang didukung dengan umpan balik positif yang diberikan oleh masyarakat serta adanya peningkatan penjualan dari bulan Mei hingga Oktober. Adapun bagi ibu rumah tangga yang telah menjadi mitra, mereka sudah mendapatkan keuntungan dari penjualan yang dilakukan sebagai *reseller* dengan metode bagi hasil yang telah ditentukan.

A. Latar Belakang

Komoditas kacang hijau merupakan jenis tumbuhan kacang-kacangan dengan produksi terbesar di Indonesia. Yang mana berdasarkan *update* data yang dimuat oleh Badan Pusat Statistik tahun 2019, Provinsi Jawa Timur mampu memanen kacang hijau sebanyak 52 ribu ton (BPS Provinsi Jawa Timur, 2019) sekaligus memiliki aktivitas ekspor tertinggi di angka 49,14 ribu ton di tahun 2020 (Dihni, 2021). Dilansir dalam situs (Abraham, Panen Raya Kacang Hijau dan Tanam Jagung di Kabupaten Gresik, KASAD : Produksinya Luar Biasa, 2022), Kabupaten Gresik menjadi salah satu kota

yang menghasilkan kacang hijau terbesar di Indonesia. Namun, karena daya konsumsi masyarakat terhadap kacang hijau yang masih rendah, serta kurangnya kreativitas masyarakat dalam pengolahan kacang hijau, menjadikan hasil panen kacang hijau tersebut banyak diekspor ke luar negeri (Abraham, 2021).

Pemerintah Kabupaten Gresik telah melakukan upaya untuk meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat dengan mengajak warganya melakukan inovasi guna menuju desa mandiri (Akasah, 2023). Hal lain yang menyebabkan kurang stabilnya ekonomi di Kabupaten Gresik adalah kurangnya produktifitas masyarakat sekitar serta kebergantungan terhadap anggaran desa, sehingga daya inovatif yang ditimbulkan juga masih tergolong rendah (Akasah, 2023). Di sisi lain, kacang hijau merupakan salah satu komoditas pangan fungsional yang memiliki beberapa komponen gizi yaitu kaya akan protein, serat makanan tidak larut, asam amino esensial, dan asam lemak tak jenuh, juga mengandung komponen aktif seperti tanin, senyawa fenolik, dan fitosterol (Utami, 2021).

Pemanfaatan kacang hijau yang sering ditemui seringkali disandingkan dengan santan, dimana konsumsi santan yang berlebihan dapat memicu potensi kolesterol dalam tubuh (Klikdokter, 2020). Berdasarkan data yang dilansir oleh Kemenkes RI tahun 2022, Indonesia menjadi salah satu yang menempati posisi tertinggi bagi para penderita kolesterol yang berada di angka 28% dengan 7,9% diantaranya meninggal akibat penyakit ini (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2022). Sehingga melihat kondisi krusial tersebut, Jus Kahfie hadir sebagai jawaban sekaligus upaya dalam melestarikan dan memanfaatkan kacang hijau di Jawa Timur dengan inovasi produk berupa minuman kacang hijau tanpa santan serta campuran jahe yang bermanfaat untuk menjaga kadar kolesterol dalam tubuh (Hafida, 2019). Substitusi santan yang menggunakan FiberCreme, merupakan pengembangan dari isomalto-oligosakarida (IMO) dengan kandungan rendah lemak, tinggi kalori, serta tinggi yang bermanfaat dalam menurunkan kadar kolesterol, menghambat kerusakan pada makanan (Rhaesfaty Galih Putri, 2020), serta upaya untuk meminimalisir penyakit komorbid lainnya (Makarim, 2022). Selain itu, guna meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar, Jus Kahfie telah melakukan pemberdayaan masyarakat dengan mengajak ibu rumah tangga untuk menjadi mitra atau *reseller*, sekaligus memberikan kesadaran kepada masyarakat bahwa kacang hijau dengan pengolahan dan pendistribusian yang tepat dapat memberikan nilai lebih dan memiliki nilai jual tinggi dalam sektor perekonomian.

Hal yang berpengaruh dalam pengabdian ini adalah proses pengolahan kacang hijau yang disandingkan dengan FiberCreme sehingga mampu menghasilkan produk minuman yang sehat, enak, dan pastinya aman dikonsumsi oleh para penderita kolesterol. Selain itu, produk ini diharapkan mampu mendobrak perekonomian masyarakat Gresik melalui pemberdayaan masyarakat lokal.

B. Metode Pelaksanaan

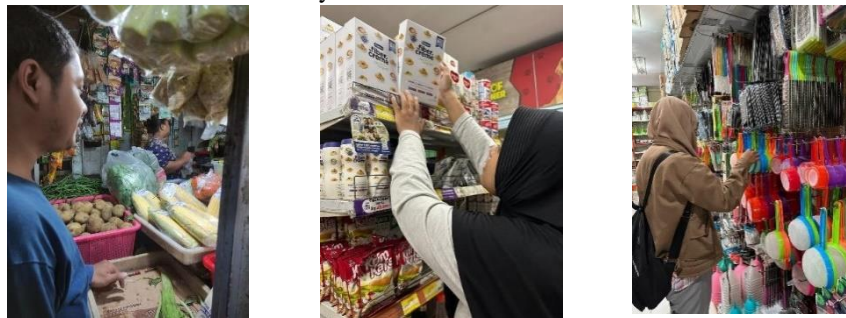
Pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat bidang Kewirausahaan dilakukan pada bulan Mei hingga Oktober 2023 di Jalan Mawar No. 7A Perumahan BP Wetan Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Untuk menyukseskan program ini, kami melakukan beberapa tahapan kegiatan, antara lain:

1. Survei bahan baku dan alat produksi

Tim PkM-Kewirausahaan Universitas Terbuka mengawali kegiatan survei bahan baku dan alat dengan mengidentifikasi bahan baku dan alat produksi yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk Jus Kahfie. Kemudian, dilanjutkan dengan mencari pemasok bahan baku yang dapat menyediakan kualitas sesuai dengan kebutuhan produksi serta alat produksi yang memenuhi standar keamanan.

Gambar 1.

Survey Bahan Baku dan Alat Produksi



2. Uji coba produk

Kegiatan uji coba produk ini berfokus pada pengembangan produk dengan mensubstitusikan penggunaan santan dengan FiberCreme. Tim PkM-Kewirausahaan Universitas Terbuka melakukan uji coba produk melalui pengombinasian resep Jus Kahfie dengan FiberCreme sebagai alternatif pengganti santan. Tujuan uji coba produk memastikan bahwa Jus Kahfie layak dan aman dikonsumsi serta memiliki nilai jual.

Gambar 2.

Uji Coba FiberCreme pada Produk Jus Kahfie



3. Penjualan

Jus Kahfie menerapkan metode penjualan langsung, penjualan online, dan penjualan melalui kemitraan. Penjualan langsung dilakukan dengan mengikuti pameran UMKM dan bazar. Penjualan online dilakukan dengan sistem pre-order, setiap satu minggu sekali. Penjualan melalui kemitraan juga dilakukan dengan dengan siste pre-order, setiap satu minggu sekali.

Gambar 3.
Penjualan Langsung



Gambar 4.
Penjualan Online



4. Bermitra

Tim PkM-Kewirausahaan berkolaborasi dengan mitra untuk memberikan dampak sosial kepada mereka melalui pemberdayaan ibu rumah tangga untuk tetap produktif dengan cara berwirausaha.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Pelaksanaan Program PkM-Kewirausahaan

Kondisi awal

Daya konsumsi masyarakat terhadap kacang hijau yang masih rendah karena kurangnya inovasi dan kreativitas dalam pengolahan kacang hijau. Banyaknya pengolahan kacang hijau yang dijadikan santan menjadi keresahan bagi penderita kolesterol untuk mengonsumsi produk olahan tersebut. Melihat kondisi tersebut tim pelaksana PkM-Kewirausahaan Universitas Terbuka

Surabaya menawarkan Jus Kahfie sebagai inovasi minuman olahan kacang hijau tanpa santan, sekaligus menjadi peluang usaha dengan memberdayakan masyarakat lokal.

Kondisi akhir

Setelah dilakukan survei bahan baku dan alat yang akan digunakan, uji coba produk, hingga penjualan yang dilakukan dengan beberapa metode, Jus Kahfie memiliki nilai jual dan minat konsumsi cukup tinggi dengan dibuktikan oleh peningkatan penjualan produk dari bulan Mei hingga Oktober dan didukung dengan umpan balik positif dari konsumen. Selain itu, Jus Kahfie juga telah melakukan kemitraan dengan ibu rumah tangga melalui program penjualan, reseller.

2. Respon Mengenai Produk Jus Kahfie

Kesan pertama setelah konsumen mencoba produk Jus Kahfie, mereka menganggap bahwa Jus Kahfie menggunakan santan. Hal tersebut terjadi karena adanya rasa creamy yang diberikan oleh FiberCreme. Sehingga berdasarkan kesan tersebut, pemilihan substitusi santan dengan FiberCreme dinilai berhasil. Selain itu, sesuai dengan kuesioner yang telah diberikan kepada konsumen, Jus Kahfie juga mendapatkan ulasan baik dari segi rasa yang enak dan creamy, tekstur minuman yang lembut, harga yang terjangkau, serta tampilan kemasan produk yang bersih dan menarik menjadikan nilai tambah terhadap produk Jus Kahfie.

Gambar 5.
Respon Penjual Jus Kahfie



3. Persepsi *Reseller* Terhadap Program Kemitraan Jus Kahfie

Program *reseller* yang diterapkan oleh Jus Kahfie bermula dari yang ketagihan dari cita rasa Jus Kahfie. Calon *reseller* beranggapan bahwa Jus Kahfie memiliki nilai jual yang tinggi serta potensi pasar yang luas. Sehingga berdasarkan penilaian tersebut, calon *reseller* memutuskan untuk menjadi *reseller* Jus Kahfie. Setelah bergabung dengan program kemitraan Jus Kahfie, *reseller* telah merasakan keuntungan bagi hasil dari penjualan yang telah dilakukan.

Gambar 6.
Reseller



D. Simpulan

Hasil dari pengabdian berupa produk Jus Kahfie mampu digemari masyarakat yang didukung dengan umpan balik positif yang diberikan oleh masyarakat serta adanya peningkatan penjualan dari bulan Mei hingga

Oktober. Adapun bagi ibu rumah tangga yang telah menjadi mitra, mereka sudah mendapatkan keuntungan dari penjualan yang dilakukan sebagai *reseller* dengan metode bagi hasil yang telah ditentukan.

E. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Terbuka yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini.

F. Daftar Pustaka

- A, H., Purnawijayanti, & Lubijarsih, M. A. (2019). Formulasi Parevine dengan Bahan Dasar Salak Pondoh dan Santan Kelapa. *Jurnal IKRA-ITH Teknologi* Vol 3 No 1, 30.
- Abraham, W. (2021, 6 5). Komoditi Kacang Hijau Gresik Diekspor ke Filipina, Diminati Masyarakat Internasional. Diambil kembali dari TRIBUNJATIM.COM:
<https://jatim.tribunnews.com/2021/06/05/komoditi-kacang-hijau-gresik-diekspor-ke-filipina-diminati-masyarakat-internasional>
- Abraham, W. (2022, 10 2). Panen Raya Kacang Hijau dan Tanam Jagung di Kabupaten Gresik, KASAD : Produksinya Luar Biasa. Diambil kembali dari SURYA.CO.ID:
<https://surabaya.tribunnews.com/2022/09/02/panen-roya-kacang-hijau-dan-tanam-jagung-di-kabupaten-gresik-kasad-produksinya-luar-biasa>
- Akasah, H. (2023, 5 23). Ajak Masyarakat Gresik Untuk Tingkatkan Inovasi Menuju Desa Mandiri. Diambil kembali dari radargresik:
<https://radargresik.jawapos.com/politika/83941497/ajak-masyarakat-gresik-untuk-tingkatkan-inovasi-menuju-desa-mandiri>
- Ariningsih, S. (2020). ANALISIS PRODUK SANTAN UNTUK PENGEMBANGAN STANDAR NASIONAL PRODUK SANTAN INDONESIA. *Prosiding PPIS* , 232.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2019, October 11). Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur, 2017 . Dipetik November 14, 2023, dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur:
<https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1834/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-kacang-tanah-dan-kacang-hijau-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-timur-2017-.html>
- BPS Provinsi Jawa Timur. (2019, October 11). Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur, 2017. Dipetik November 14, 2023, dari BPS Provinsi Jawa Timur:

- <https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/11/1834/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-kacang-tanah-dan-kacang-hijau-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-timur-2017-.html>
- Chintyadew, A. A. (2021). Pengaruh Penambahan Fibercreme® terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris serta Kadar Serat Pangan Beras Pra Tanak. *agriTECH*, 388.
- Dihni, V. A. (2021, November 11). Databooks. Diambil kembali dari databoks.katadata.co.id:
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/11/kacang-hijau-tanaman-pangan-dengan-nilai-ekspor-terbesar-pada-2020>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022, October 31). Kolesterol. Dipetik November 14, 2023, dari yankes.kemkes.go.id:
https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1743/kolesterol
- Krimerindo, P. L. (2017). Fiber Crem. Diambil kembali dari fibercreme.com:
<https://fibercreme.com/resep-sari-kacang-ijo-tanpa-santan/>
- Makarim, F. R. (2022, Agustus 10). <https://www.halodoc.com/>. Diambil kembali dari halodoc: <https://www.halodoc.com/artikel/amankah-menggunakan-fibercreme-untuk-olahan-makanan>
- Martadjaja, I. G. (2022). Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 71.
- Rahayuni, T., Astina, & Fadly, D. (2021). Rasio Sukrosa dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan sensori Es Krim Cempedak (*Artocarpus Integer*). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 102.
- Rhaesfaty Galih Putri, P. T. (2020). Formulasi dan Karakteristik Bubur Kacang MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) Instan dengan Pemanis Sukrosa, Isomalto-Oligosakarida dan Fibercreme. *agriTECH*, 14.
- Utami, S. N. (2021, Juli 26). [kompas.com](https://www.kompas.com). Diambil kembali dari [Kompas.com/skola](https://www.kompas.com/skola):
<https://www.kompas.com/skola/read/2021/07/26/110000669/kandungan-kacang-hijau-dan-manfaatnya>
- Wardani, D. P. (2020). Penggunaan Fiber Creme Sebagai Pengganti Susu Pada Pembuatan Yoghurt Drink Dengan Penambahan Sari Jambu Biji (*Psidium Guajava*). *JTB Vol. 9 No. 1*, 67.