



JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
<http://ojs.uninus.ac.id/index.php/JPKM>
DOI: <https://doi.org/10.30999/jpkm.v14i1.3088>



KERUPUK NASI GURIH DAN SEHAT UNTUK BERBAGAI KALANGAN

Nur Alya Ramadani, Riska Kumala Sari, Andri, Dion Praja, Tilka, Sapar

Program Studi Penyuluh Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palopo

Jl. Jendral Sudirman Binturu, Kota Palopo, Sulawesi Selatan

Email: alyalyacans@gmail.com

Naskah diterima; April 2024; direvisi Mei 2024, disetujui Juni 2024; publikasi online Juli 2024

Abstract

Utilizing rice crackers to become a health food product that is highly nutritious and has marketable value, the aim of the student-entrepreneurship creativity program (PKM-K) is to raise students' motivation to become entrepreneurs in processing rice crackers into healthy food products that are nutritious and have sales value. Consuming yoghurt is very useful for health, to strengthen bones and teeth, the methods for implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are input, conducting market surveys to determine market conditions. Next is a feasibility study of the business that will be run. The final stage is selecting materials and providing a place as well as facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making rice crackers starting from preparing the ingredients and tools until the rice crackers are ready to be marketed. Output, namely the results of rice crackers that are ready to be consumed and marketed to consumers. The final one is evaluation, namely this stage is carried out when the production of rice crackers has been completed. At this stage we will review what shortcomings make consumers dissatisfied with consuming our products. The conclusion of the PKM-K program is that the use of rice crackers into health food products that are highly nutritious and have marketable value can provide students with the skills to remain innovative and creative in managing health drinks.

Keywords: Rice, food, health, nutritious, snacks

Abstrak

Pemanfaatan kerupuk nasi menjadi produk makanan kesehatan yang bernutrisi tinggi dan bernilai jual, tujuan program kreativitas mahasiswa-kewirausahaan (PKM-K) adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengelolah kerupuk nasi menjadi produk makanan sehat yang bernutrisi dan bernilai jual. Mengonsumsi yoghurt sangat berguna untuk kesehatan, untuk memperkuat tulang dan gigi, metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survey pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan kerupuk nasi mulai dari persiapan bahan dan alat sampai kerupuk nasi siap dipasarkan. Output, yaitu hasil kerupuk nasi yang siap dikonsumsi dan dipasarkan pada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahap ini dilaksanakan pada saat produksi kerupuk nasi telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak merasa puas mengonsumsi produk kami. Kesimpulan program PKM-K pemanfaatan kerupuk nasi menjadi produk makanan kesehatan yang bernutrisi tinggi dan bernilai jual dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengelolah minuman kesehatan.

Kata kunci: Bergizi, Jajanan, Kesehatan, Makanan, Nasi

A. PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Masyarakat Indonesia biasa memakan nasi putih, makanan pokok yang dibuat dari beras putih. Nasi putih terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, dan air. Dari keempat komponen ini, kandungan air Sebagian besar orang Indonesia makan nasi putih sebagai sumber karbohidrat utama mereka setiap hari (Widhyasari et al., 2017). Di Asia Tenggara, kerupuk adalah makanan ringan yang disukai. Kerupuk biasanya dimakan bersama lauk atau sebagai makanan selingan. Sifat-sifat kerupuk yang paling disukai adalah kerenyahannya dan cita rasanya. Seperti yang diketahui, orang Indonesia juga menyukai kerupuk (Gendar, 2016).

Kerupuk adalah makanan yang sangat populer di Indonesia yang dapat digunakan sebagai makanan tambahan atau makanan ringan. Awalnya dibuat sebagai makanan pendamping nasi, tetapi sekarang sering dimakan sebagai makanan ringan atau snack karena popularitasnya yang meningkat (Meirina Loaloka et al., 2023). Sebagian besar orang di Indonesia makan nasi. Nasi dapat dibuat dengan berbagai cara, tradisional maupun modern. Nasi putih dibuat dengan merebus beras dengan air secukupnya hingga matang. Di masa kini, nasi dibuat dengan merebus beras dengan sejumlah air menggunakan alat penanak sekaligus pemanas nasi, atau rice cooker. (Muli Novianti, n.d.)

Kerupuk nasi dibuat dari nasi yang diberi bumbu rempah untuk menambah rasanya. Untuk menerima kadang-kadang, kerupuk yang gurih dan dapat mengembang ditambahkan boraks atau tepung tapioka untuk membuat adonan mentah menjadi kenyal dan padat. Penambahan boraks pada kerupuk dapat memperbaiki teksturnya dan membuatnya lebih menarik. Setelah digoreng, kerupuk yang mengandung boraks akan mengembang, empuk, renyah, dan memiliki tekstur yang bagus. (Samsuar et al., 2019)

Kerupuk nasi, juga disebut lempeng, adalah produk kering yang diperoleh dari beras.

Pembuatan kerupuk nasi biasanya dilakukan oleh industri rumah tangga dan dilakukan secara turun temurun. Kerupuk nasi, makanan tradisional yang sudah ada sejak lama, masih menjadi pilihan masyarakat untuk digunakan sebagai lauk pauk dan cemilan. Hal ini disebabkan oleh harga kerupuk yang masih terjangkau dan mudah didapat, tidak hanya di pasar tradisional tetapi juga di warung-warung. Kerupuk nasi, juga dikenal sebagai kerupuk gendar, adalah jenis olahan beras yang hampir punah dari leluhur masyarakat Jawa. Kerupuk nasi adalah jenis kerupuk yang dibuat dengan bahan dasar nasi dan bumbu-bumbu secukupnya untuk membuat adonan kerupuk nasi. Adonan kerupuk nasi kemudian dipotong tipis menjadi lembaran kerupuk yang siap dijemur (Dea Ayu Saputri & Yulia Mandasari, 2022)

Semua orang Indonesia sangat membutuhkan kerupuk nasi, dan mereka selalu memilikinya setiap hari. Selain untuk kebutuhan gizi, kerupuk nasi juga bisa dimasak menjadi lauk atau dihidangkan setiap hari saat hari raya (Listijorini et al., 2016). Karak, juga dikenal sebagai kerupuk nasi, gendar, dan puli, sangat disukai oleh banyak orang di Indonesia, terutama di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kerupuk renyah dan gurih ini biasanya dimakan bersama lauk-pauk atau sebagai camilan (Danil et al., 2022)

Kerupuk biasanya dimakan sebagai makanan utama atau sebagai selingan. Salah satu fitur yang disukai dari produk ini adalah teksturnya yang renyah yang menimbulkan sensasi akustik saat digigit, yang menurut beberapa pelanggan dapat meningkatkan selera makan mereka (Herman et al., 2019). Kerupuk adalah lempengan tipis yang terbuat dari adonan dengan pati sebagai bahan utamanya. Bervariasi Ubi kayu, ubi jalar, beras, sagu, terigu, tapioka, talas, dan banyak lagi bahan berpati yang dapat diolah menjadi kerupuk (Surya, 2023).

Suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung banyak pati disebut kerupuk. Menurut pengertian lain, kerupuk adalah jenis makanan kecil yang tumbuh menjadi lebih besar dan membentuk

produk yang porusdengan densitas rendah saatdigoreng. Dengan cara yang sama, produk ekstrusi akan mengalami perkembangan selama proses pengolahan(Prihatin et al., 2022). Kerupuk beras ini berasal dari beras yang telah diolah menjadi nasi, yang juga digunakan untuk pemuatannya. Masyarakat Dukuh Sumurgung Desa Pucangrejo sudah akrab dengan kerupuk beras. Namun, ini tidak menunjukkan bahwa kerupuk ini tidak memiliki pasar yang luas dan tidak diterima masyarakat jika ada inovasi dalam pengolahannya, seperti membuatnya dalam berbagai bentuk dan rasa (Isnaini & Nugrahini, 2022).

Masyarakat menyukai produk olahan tradisional yang disebut kerupuk nasi.Baik kerupuk yang sudah digoreng maupun yang masih mentah mudah ditemukan dan dijual dengan harga terjangkau. Kerupuk, yang memiliki rasa renyah dan garing, dapat dimakan sebagai selingan atau sebagai pengganti lauk pauk(Karin Karjo et al., 2015). Kerupuk nasi atau kerupuk gendar karena bahan dasarnya adalah beras. Dibuat dari campuran beras dan bleng padat, yang berfungsi sebagai pengawet, pengembang, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, dan memberikan rasa gurih dan kepadatan, terutama pada makanan yang mengandung pati seperti gendar(Zuraida & Hasiani, 2022).Manfaat dari kerupuk nasi yaitu Kita dapat menggunakan nasi sisa untuk membuat kerupuk, yang biasanya dibuang begitu saja. Ini juga menawarkan ide olahan untuk orang-orang, terutama ibu ibu, untuk memanfaatkan sisa-sisa nasi untuk membuat makanan yang bernutrisi(Aprianti et al., 2022)

B. METODE

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota palopo, terkhususnya untuk para penduduk palopo dan para mahasiswa/mahasiswi muhammadiyah palopo

Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah universitas muhammadiyah palopo dan sekitarnya, selain bahannya mudah di dapat juga banyak tempat usaha kecil seperti warung atau kedai dipinggir jalan sebagai sasaran tempat menawarkan hasil kreasi kami yaitu kerupuk nasi, dan kami harap bisa diterima dengan baik dan banyak peminatnya.

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output, (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

• *Tahap 1 (Input)*

Sebelum melakukan kegiatan, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi Masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan inidilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang.. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha jajanan kerupuk nasi.

• *Tahap 2 (Proses)*

Kegiatan pembuatan kerupuk nasi dilakukan pada bulan November 2023 dengan cara sebagai berikut;

- Rendam nasi selama setengah jam Tiriskan lalu blender Haluskan bumbu Siapkan wadah campur nasi yang sudah diblender dengan bumbu halus, masukkan tepung tapioka secukupnya Pakai tepung tapioka sampai

adonan tidak lembek, uleni adonan hingga kalis Bentuk adonan sesuai selera

- masak air hingga mendidih, masukkan adonan yang telah dibentuk tadi kedalam air mendidih, masak adonan hingga mengapung atau matang kemudian angkat dan dinginkan adonan.
- Potong-potong adonan setipis mungkin atau sesuai selera, lalu tata diatas nampan dan jemur dibawah sinar matahari sampai kering. Jika sudah kering kerupuk siap untuk digoreng lalu dikemas

- **Tahap 3 (Output)**

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah kerupuk nasi yang gurih dan sehat, jajan ini dapat di konsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, di zaman ini seperti yang kita ketahui banyaknya jajan yang ditemukan memiliki bahan pengawet yang tinggi, tentunya itu tidak baik pada kesehatan manusia apalagi anak-anak bias mempengaruhi tumbuh kembangnya, oleh karenaitu kami berinisiatif membuat jajan yang sehat yaitu kerupuk nasi.

- **Tahap 4 (Evaluasi)**

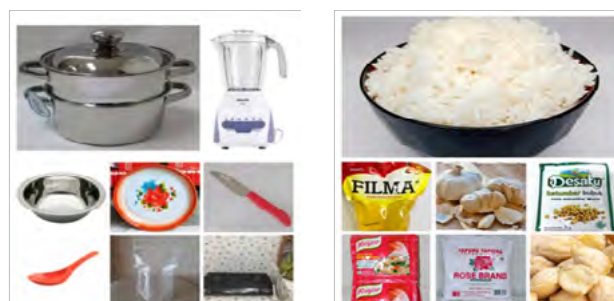
Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi kerupuk nasi dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan – kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak menyukai produk kami, serta hal-hal yang mungkin mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai keuntungan dan perkembangan yang sudah kami rencanakan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan

kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami. Selanjutnya, tahap terakhirnya itu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi. Adapun bagian hasil dan pembahasan yaitu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan dan alat :



Gambar 1. Alat dan Bahan

2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi yaitu sebagai berikut :

- Rendam nasi selama setengah jam.
- Tiriskan lalu blender.
- Haluskan bumbu.
- Siapkan wadah campur nasi yang sudah diblender dengan bumbu halus, masukkan tepung tapioka secukupnya.
- Pakai tepung tapioka sampai adonan tidak lembek, uleni adonan hingga kalis.
- Bentuk adonan sesuai selera.
- Nyalakan kompor masak air hingga mendidih, masukkan adonan ke air mendidih sampai adonan mengapung.
- Siapkan air berisi batu es untuk menaruh adonan yang sudah masak agar tidak lengket
- Jika sudah dingin Masukkan ke kulkas sampai

1-2 hari baru di potong-potong sesuai selera

- Jemur di terik matahari sampai kering
- Setelah digoreng kemudian dikemas kedalam stunding pouch dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 2. Proses Pembuatan

3. Output

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu kerupuk nasi, selain makanan ini enak dan gurih tentunya juga memiliki manfaat bagi kesehatan terutama untuk gigi dan tulang. kerupuk nasi ini merupakan salah satu olahan rumahan yang bisa dijadikan peluang usaha. Selain bahan baku yang mudah di dapat proses pembuatannya pun sangat mudah. kerupuk nasi umumnya rendah lemak dan kalori, menjadikannya pilihan cemilan yang lebih sehat dibandingkan makanan ringan tinggi lemak lainnya. Kerupuk nasi adalah cemilan praktis yang mudah disimpan dan dibawa, menjadikannya pilihan yang tepat untuk dibawa bepergian. Adapun hasilnya adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Kerupuk Nasi dalam Kemasan

4. Evaluasi

Tahap proses pembuatan kerupuk nasi selesai, evaluasi tahap ini dapat dilakukan. Akhir sekali, kami akan membahas kekurangan yang menyebabkan pelanggan tidak puas dengan rasa yang mereka miliki saat menggunakan produk kami, serta kekurangan yang berpotensi menyebabkan usaha kami tidak mencapai target keuntungan dan kemajuan yang sudah ditetapkan. Di antara evaluasi tersebut adalah evaluasi kualitas produk dan bahan yang digunakan, evaluasi biaya pembuatan produk, evaluasi harga jual produk, dan evaluasi lokasi pemasaran produk.

Berikut adalah informasi tentang dokumentasi pemasaran produk kerupuk nasi secara online dan offline;



Gambar 4. Pemasaran online dan offline

D. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan program PKM-K, inovasi kami adalah kerupuk nasi jajanan yang baik untuk kesehatan. Dan juga sebagai usaha rumahan, dan baik di lidah orang dewasa dan anak-anak. Untuk mendorong mahasiswa kreatif untuk mendirikan bisnis. Salah satu saran dari kegiatan PKM-K adalah bahwa produk kerupuk nasi ini harus dimodifikasi dan ditingkatkan untuk meningkatkan hasil bisnis dalam jangka panjang. Kami berharap ini akan membuka peluang kerja bagi orang-orang di sekitar kita.

Selain itu kerupuk nasi gurih merupakan salah satu bentuk inovasi dalam dunia kuliner

yang memanfaatkan bahan sisa nasi untuk diolah menjadi camilan yang lezat dan renyah. Tradisi ini tidak hanya menjadi solusi kreatif untuk mengurangi pemborosan makanan, tetapi juga telah menciptakan sebuah hidangan yang populer dan digemari oleh berbagai kalangan. Pembuatan kerupuk nasi yang enak memerlukan perhatian dan ketelitian dalam setiap tahap prosesnya, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyimpanan produk akhir.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada bapak dosen kami yang telah membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terima kasih juga kepada segenap rekan satu kelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terima kasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianti, Y., Nurfadillah, F., Putri, A., & Bunga, N. (2022). *Peningkatan Program Kreatifitas Pkk Di Desa Long Lalang Kalimantan Timur*. DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 6(1), 20–27. <https://doi.org/10.32486/dikemas.v6i1.246>
- Danil, M., Miranti, & Kurniawan, I. S. (2022). *Pengaruh Jenis dan Jumlah Bahan Pengembang terhadap Mutu Kerupuk Ampas Tahu*. ATHA Jurnal Ilmu Pertanian, 1(1), 18–22.
- Dea Ayu Saputri, & Yulia Mandasari. (2022). *Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi*. Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi, 2(2), 48–61.
- Gendar, K. (2016). *Dengan Gelatin Ceker Ayam*

Dan Suhu. Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana Teknik Strata 1 Oleh : PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN.

- Herman, S., Studi, P., Mesin, T., Mesin, J. T., Teknik, F., Sriwijaya, U., Saputra, R. A., IRLANE MAIA DE OLIVEIRA, Rahmat, A. Y., Syahbanu, I., Rudiyansyah, R., Sri Aprilia and Nasrul Arahman, Aprilia, S., Rosnelly, C. M., Ramadhani, S., Novarina, L., Arahman, N., Aprilia, S., Maimun, T., ... Jihannisa, R. (2019). *Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi Dan Proses Pengolahan*. Jurusan Teknik Kimia USU, 3(1), 18–23.
- Isnaini, H. S., & Nugrahini, D. S. (2022). *Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Pengembangan Usaha Makanan Kerupuk Beras Sebagai Ekonomi Kreatif Di Dukuh Sumurgung Desa Pucangrejo Kecamatan Sawahan Kabupaten Madiun*. LOYALITAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 33–53. <https://doi.org/10.30739/loyalitas.v5i1.1281>
- Listijorini, E., Aswata, & Saputra, A. D. (2016). *Perancangan Mesin Pembuat Pola Kerupuk dengan Kapasitas 1500 Kerupuk Per 4 Jam*. Jurnal Teknik Mesin Untirta, 2(1), 71–80.
- Meirina Loaloka, Agung Ayu Mirah Adi, A., Vinsensia D P Kewa Niron, M. F., Umbu Zogara, A., & Kemenkes Kupang, P. (2023). *Kajian Karakteristik Sensoris Mutu Fisik, Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Kerupuk Substitusi Tepung Ikan Tenggiri dan Tepung Kulit Buah Manggis Bagi Ibu Hamil Kek di Kota Kupang*. Innovative: Journal Of Social Science Research, 3(4), 6294–6301.
- Prihatin, J. Y., Karminto, K., Barata, B. T., & Gereha, I. K. (2022). *Penerapan Mesin Perajang Karak Nasi Sistem Slicer di Dusun Kragilan UKM Barokah Sukoharjo*. E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 13(4), 638–641. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v13i4.11304>
- Samsuar, S., Rokiban, A., & Suparsi, S.

- (2019). *Analisis Kandungan Boraks Pada Kerupuk Nasi Yang dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus Secara Spektrofotometri Uv-Vis*. JFL : Jurnal Farmasi Lampung, 07(2). <https://doi.org/10.37090/jfl.v7i2.59>
- Surya. (2023). *Pandemi Covid-19 berdampak pada penurunan status kesejahteraan social ekonomi keluarga* .6(2), 178–188.
- Widhyasari, L. M., Putri, N. L. N. D. D., & Parwati, P. A. (2017). *Determination Carbohydrate Level of White Rice in the Rice Cooker Heating Process With Time Variation*. Bali Medika Jurnal, 4(2), 115–125. <https://doi.org/10.36376/bmj.v4i2.9>
- Zuraida, A., & Hasiani, Y. (2022). *Struktur Biaya Dan Pendapatan Usaha Pembuatan Kerupuk Nasi Di Kelurahan Lepas Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala*. 8(1), 53–62.