

INOVASI OLAHAN SAMBAL BALE KARAPPE LADA' KATTOKON

Agustinus Mantong

Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

Elisabeth Pali

Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

Rati Pundissing

Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

*Email@agustinusmantong08@gmail.com

Abstract:

Keywords: Product
Innovation, Ready-to-Eat
Sambal, Chili Products

Sambal is a condiment or condiment typical of Indonesian people from the island of Java which has been consumed in Ancient Java since the 10th century AD, before the chilies known today entered the archipelago, the ancestors of Javanese people used Javanese chilies or puyang chilies (piper retrofractum). pepper (piper nigrum), and ginger (zingiber officinale) as ingredients for making chili sauce. Sambal is a sauce made from chilies that are crushed until the water content is released so that the spicy taste appears. After adding spices, the spicy taste will be a delicious appetite stimulant. There are various variations of chili sauce. Each variation demands a variety of ingredients and spices as well. In this business plan, we make a chili product which we call sambal kaka, based on typical Toraja chilies, namely Lombok katokkon, mixed with other condiments. Katokkon is the mainstay chili of the Toraja people. They usually cook spicy dishes with katokkon as a substitute for other types of chilies. Its characteristic is that it has an imperfect round shape, a bit like paprika but the taste is very spicy and the aroma of Kattokon Lombok has its own characteristics.

Abstrak

Sambal adalah makanan penyedap ataupun kondimen khas Indonesia asal Pulau Jawa yang sudah dikonsumsi masyarakat Jawa Kuno sejak abad ke-10 masehi, sebelum cabai yang dikenal saat ini masuk ke Nusantara, nenek moyang orang Jawa menggunakan cabai jawa atau cabai puyang (*piper retrofractum*), lada (*piper nigrum*), dan jahe (*zingiber officinale*) sebagai bahan membuat sambal. Sambal merupakan saus yang berbahan dasar cabai yang dihancurkan sampai keluar kandungan airnya sehingga muncul rasa pedasnya. Setelah ditambah Page 2 2 bumbu, rasa pedas itu akan menjadi penggugah selera yang nikmat. Ada bermacam-macam variasi sambal. Setiap variasi menuntut bahan dan bumbu yang beragam juga. Pada bisnis plan ini kami membuat produk sambal yang kami beri nama sambal kaka dengan bahan dasar cabe khas Toraja yaitu Lombok katokkon yang di campur dengan kondimen lain. Katokkon adalah cabai andalan masyarakat Suku Toraja. Mereka biasa memasak masakan pedas dengan katokkon sebagai pengganti jenis cabai lain. Ciri khasnya adalah memiliki bentuk bulat tak sempurna, agak mirip paprika tetapi rasanya yang sangat pedas dan aroma Lombok kattokon mempunyai ciri khas tersendiri.

Kata kunci : Inovasi Produk, Sambal Siap Santap, Produk Sambal

PENDAHULUAN

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang Mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Itulah sebabnya Masyarakat belum merasa puas apabila tidak terdapat sambal dalam sajianma kanan sehari-hari. Tingginya permintaan sambal membuat banyak rumah makan berlomba-lomba dalam menciptakan inovasi terbaru mengenai citaRasa sambal. Mulai dari sambal berdasarkan campuran bahan yang beraneka ragam hingga sambal berdasarkan tingkat kepedasan.

Salah satu jenis sambal yang akan kami buat adalah jenis sambal yang kami beri nama sambal kaka. Sambal dengan bahan utama lombok khas Toraja ini dapat menjadi pendamping nasi atau atau sebagai tambahan lauk. Kesibukan masyarakat kini juga membuat mereka memiliki waktu yang Singkat untuk menyajikan dan mengkonsumsi makanan sehingga, trand makanan Siap saji pun mempermudah masyarakat dengan ritme tinggi ini. Hal ini Menunjukkan konsumen fenomena makanan siap saji yang berkembang pesat dan mempunyai prospek pengembangan makanan-makanan siap saji dibandingkan Dengan makanan tradisional yang berbasis slow food. Ini salah satu perubahan konsumen yang perlu disiasati oleh pelaku usaha Agar bisa bersaing dan merebut pelanggan pasar baru Konsumen tidak perlu usaha tambahan untuk Mengkonsumsinya, sambal langsung dikeluarkan dari kemasan dan dicampur Dengan sayuran rebus atau produk makanan lainnya. Bentuk siap saji dapat Dipenuhi dengan pengolahan lebih lanjut.

Motivasi kami membuat ide bisnis sambal ini Sambal kemasan bisa menjadi peluang bisnis yang menjanjikan, karena sambal disukai oleh masyarakat Indonesia. Sambal dalam kemasan dinilai lebih praktis untuk dikonsumsi dan mudah disimpan oleh konsumen. Karena itu, bisnis sambal kemasan mempunyai pangsa pasar yang cukup besar.

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada beberapa tahap. Pada tahap pertama pengenalan bahan-bahan untuk pembuatan sambal. tahap kedua penyampaian bagaimana mengolah sambal yang disampaikan oleh narasumber . tahap ketiga, praktik langsung kepada masyarakat bagaimana pengolahan sambal.

PEMBAHASAN

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Itulah sebabnya masyarakat belum merasa puas apabila tidak terdapat sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Salah satu jenis sambal yang bisa dibuat pruduk unggulan di Toraja adalah salah satunya yaitu sambal ikan mas (bale karappe) Lombok katokkon dengan mana produk (sambal kaka). Makanan yang diolah dari bahan baku lokal dan biasa dikonsumsi masyarakat sekitar.

Adapun Proses produksi sambal Kaka sebagai berikut:

1. Tahap persiapan Tahapan persiapan terdiri dari penyediaan dan pemilihan bahan baku Untuk ikan mas (ikan karappe) .Untuk bahan baku pertanian seperti cabe.bawang merah bawang putih dsb dipilih yang benar benar bersih dan segar.Tahap persiapan berikut adalah pencucian bahan baku pertanian hingga benar benar bersih .
2. tahap peracikan
Tahap ini yang perlu diperhatikan mencatat sejumlah bahan baku .Selanjut nya diracik, tahap peracikan kami menggunakan sistem standard recipe yang baku sehinggalah pada setiap produksi produk yang dihasilkan akan tetap memiliki rasa yang sama warna yang sama dan “volume produksi yang konsisten.
3. tahap pengolahan
Tahap pengolahan Semua bahan dasar bumbu yang telah haluskan disiapkan untuk diolah.Proses pemasakan, penumisan Menggunakan minyak nabati non curah yang mengandung vitamin agar produk lebih bertahan dan awet.selanjutnya bahan baku dasar ditumis hingga matang di ikuti dengan bahan lainya sambil diaduk.Proses ini memakan waktu setengah jam per penggorengan dengan volume 1 botol sambal.
4. Tahap pematangan
Setelah semua bahan baku diolah dengan sempurna maka kita masuk ke proses pematangan . dalam tahap ini yang perlu diperhatikan adalah hasil proses pengolahandan tasting atau pencicipan.Setelah dicek hasil kematangan nya selanjutnya di dinginkan untuk dikemas.
5. Tahap pengemasan.
Dalam tahap ini hal hal yang harus diperhatikan adalah higienitas dan kebersihan bagi karyawan pengemas dan bahan kemasan serta alat alat pengemas. Untuk karyawan cuci tangan dengan sabun tutup kepala agar tidak ada rambut yg jatuh ke dalam produk . menjamin tempat pengemasan bersih dan aman. Sterilkan botol kemasan dengan air panas, Membersihkan alat alat pengemas bersih kemudian Mulai mengemas.

Nama Produk :SAMBAL Kaka

Bidang Usaha :KULINER

Jenis Produk :Tambahan lauk

Slogan Usaha :“Cita Rasa Lombok katokkon bale karappe

Produk ini adalah jenis sambal yang dikemas atau disajikan secara modern dengan variasi yang berbeda. Bahan utama yang digunakan adalah Lombok katokkon dan ikan mas (ikan karappe)

Keunggulan produk ini dibanding dengan produk yang ada dipasaran adalah bahan produk ini mudah didapat, dan harga yang murah karena bagi masyarakat Indonesia tidak lengkap rasanya bilah makan tanpa sambal.

Perolehan bahan sambal Kaka sangat mudah didapat. Karena banyak penjual di pasar atau warung yang Lombok katokkon dan ikan mas serta petani lokal yang membudi dayakan ikan

mas. Hal tersebut berdasarkan lokasinya dekat dengan tempat produksi tempat usaha, harganya pun relatif murah. Sehingga ketersediaan bahan baku yang memadai dapat menjamin kelangsungan usaha pembuatan sambal Kaka.

KESIMPULAN

inovasi kreasi “sambal kaka” bale karappe lada kattokon, sekarang tidak hanya bisa dikonsumsi semata saja tetapi bisa dibuat untuk peluang usaha untuk warga Toraja atau sebagai produk unggulan desa tersebut. Dengan memanfaatkan peluang tersebut selain mengisi waktu luang dan peluang yang ada strategi pemasaran pun sangat penting. Diharapkan pelatihan yang kita berikan kepada ibu-ibu warga desa agar bisa diserap ilmunya dan bisa diterapkan sehingga bisa menjadi sumber penghasilan warga desa dan bisa meningkatkan taraf hidup warga Toraja.

DAFTAR REFERENSI

- Istiono, I., Pratiwi, C. Y. E., & Andriani, S. P. (2019). INOVASI OLAHAN PEMBUATAN SAMBAL UNTUK IKAN BANDENG. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(3).
- Moriansyah, L. (2015) ‘Pemasaran Melalui Media Sosial : Antecedents Dan Consequences Social Media Marketing : Antecedents And Consequenc-’, Pp. 187–196.
- Prasetyo, V. W. T. (2017) ‘Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Dasa Wisma Melalui Pengembangan Usaha Sambal Pecel Di Kecamatan Taman Kota Madiun’, In Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (Senias), Pp. 13–17.
- Puspitaningtyas, Z. (2017) ‘Pembudayaan Pengelolaan Keuangan Berbasis Akuntansi Bagi Pelaku Usaha Kecil Menengah’, *Jurnal Akuntansi*, XXI(03), Pp. 361–372.
- Rifa’i, M. (2013) *Manajemen Organisasi*. Edited By H. C. Wijaya. Medan: Cita Pustaka.
- Setiawati, I. And Novandalinda, A. (2017) ‘Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Pemasaran’, 13(1), Pp. 1–12.
- Simanjuntak, R. F. (2019) ‘Kelompok Usaha Sambal Banjar Rumput Laut Griya Persemaian Kota Tarakan Sambal Banjar Seaweed Business Group In Griya Persemaian Tarakan’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 3(2), Pp. 1–11.