



MINUMAN KETAN KARBONASI (MIKASI DRINK): INOVASI PRODUK BARU BERBAHAN DASAR BERAS KETAN OLEH UMKM ARDEFAL

Azki Nur Halimah^{1*}, Dona Wahyuning Laily², Mu'tasim Billah³

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

*E-mail : 20024010176@student.upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Untuk menghadapi persaingan yang kompetitif, pelaku usaha semakin dituntut untuk mencari solusi bagi pengembangan usahanya terutama untuk pengembangan strategi inovasi produk. Inovasi yang dilakukan secara terus menerus oleh pelaku usaha akan mendominasi pasar dengan kreativitas, model, dan penampilan produk baru. Beras ketan merupakan salah satu bahan pangan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan dan belum terdapat inovasi produk yang dijadikan sebagai minuman, padahal beras ketan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Beras ketan merupakan salah satu komoditi Desa Pulosari, Jombang dan komoditi ini jarang sekali dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Adapun tujuan dari penulisan ini untuk menciptakan sebuah inovasi produk baru di bidang minuman yang berbahan dasar beras ketan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yakni metode pendampingan yang diawali dengan survei, perencanaan, implementasi, dan evaluasi. Kelompok 04 KKN-T MBKM menggandeng UMKM Ardefal Jombang Group untuk merealisasikan inovasi produk baru yang bernama Minuman Ketan Karbonasi (Mikasi Drink). Dengan adanya inovasi produk ini diharapkan dapat memberikan *multiplier effect* bagi masyarakat sekitar.

Kata kunci: Beras ketan; UMKM; inovasi produk

CARBONATED GLUTINOUS DRINK (MIKASI DRINK): NEW PRODUCT INNOVATION MADE FROM GLUTINOUS RICE BY MSMEs ARDEFAL

ABSTRACT

To face competitive competition, business actors are increasingly required to find solutions for their business development especially for the development of product innovation strategies. Continuous innovation by business actors will dominate the market with creativity, models, and the appearance of new products. Glutinous rice is one of the foods commonly consumed as food and there has been no product innovation that is used as a drink, even though glutinous rice has many health benefits for the body. Glutinous rice is one of the commodities of Pulosari Village, Jombang and this commodity is rarely used by the surrounding community. The purpose of this writing is to create a new product innovation in the field of beverages made from glutinous rice. The method used in this activity is a mentoring method that begins with a survey, planning, implementation, and evaluation. KKN-T MBKM 04 group collaborated with MSMEs Ardefal Jombang Group to realize a new product innovation called Carbonated Glutinous Drink (Mikasi Drink). With this product innovation, it is expected to provide a multiplier effect for the surrounding community.

Keywords: Glutinous rice; MSME; product innovation

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki sumber daya alam melimpah. Pertanian Indonesia tergolong pertanian tropika karena sebagian wilayahnya terletak di daerah tropis yang dipengaruhi langsung oleh garis khatulistiwa. Salah satu tanaman pangan di Indonesia yang hasil produksinya masih menjadi bahan makanan pokok adalah padi. Padi merupakan tanaman pertanian dan tanaman utama dunia (Lumintang, 2013).

Beras ketan (*Oryza sativa var. glutinosa*) merupakan bahan pangan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan pokok atau diolah menjadi tepung. Selain itu, beras ketan sangat bermanfaat bagi kesehatan yaitu berguna untuk mengatur metabolisme lemak secara normal, pertumbuhan dan pembentukan tulang dan gigi. Dari segi kesehatan, beras ketan juga dapat mengobati penyakit kencing manis (Sartika dan Rozakurniati, 2010).



Beras ketan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan seperti tape ketan, bubur ketan, getas, dan lain sebagainya. Namun, dari beberapa olahan beras ketan tersebut belum ada yang dijadikan sebagai minuman yang kekinian. Peluang usaha dalam bidang minuman karbonasi dari bahan dasar beras ketan mempunyai prospek yang sangat tinggi, namun masih perlu banyak inovasi baru agar masyarakat tertarik dengan olahan dari bahan dasar beras ketan tersebut.

Pengolahan beras ketan di Desa Pulosari selama ini hanya diolah secara sederhana, yaitu hanya ditanam dan dipanen untuk dijual maupun dikonsumsi secara mandiri. Kurangnya pengetahuan masyarakat akan pengolahan beras ketan mengakibatkan kurangnya hasil olahan berciri khas beras ketan di daerah tersebut. Padahal, keberadaan beras ketan yang berpotensi di Desa Pulosari dapat menjadi salah satu sentra olahan berciri khas beras ketan jika mampu diolah dengan baik.

Fenomena ini dimanfaatkan oleh para pemuda masyarakat Desa Pulosari untuk mendirikan UMKM Ardefal Jombang Group. UMKM ini berfokus untuk menciptakan produk-produk berbahan dasar beras ketan. Disini, mahasiswa KKN-T MBKM Kelompok 04 melakukan pengabdian masyarakat pada UMKM Ardefal Jombang Group dengan membantu mewujudkan olahan beras ketan menjadi minuman ringan. Upaya yang mahasiswa KKN-T MBKM Kelompok 04 lakukan ini bertujuan untuk membuat inovasi produk baru dalam bidang minuman dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Pulosari, Jombang.

Usaha minuman ini diberi nama “Mikasi Drink” karena produk yang kami angkat merupakan olahan dari bahan baku beras ketan dan dilakukan fermentasi agar tercipta sensasi karbonasi pada produk. Mikasi drink ini memiliki beberapa macam varian rasa dengan upaya dapat menarik minat konsumen di berbagai kalangan. Pembuatan mikasi drink ini sekaligus membantu petani Desa Pulosari yang akan dijadikan sebagai pemasok utama bahan baku karena hal ini dapat meningkatkan daya jual, sehingga nantinya pendapatan para petani masih tetap stabil baik ketika stok sedikit ataupun melimpah.

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Pulosari RT 007/RW 005, Desa Pulosari, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang. Metode untuk melaksanakan kegiatan ini adalah metode pendampingan yang dilakukan dalam beberapa tahapan seperti survei, perencanaan, implementasi, dan evaluasi. Sedangkan tahapan yang dilaksanakan dalam produksi Minuman Ketan Karbonasi (Mikasi Drink) ini dimulai dari persiapan tempat produksi, persiapan alat dan bahan, prosedur pembuatan, dan pengemasan.

Peralatan yang digunakan pada produksi mikasi drink ini adalah baskom plastik, saringan, dandang, centong nasi, sendok, nampan, corong. Sedangkan bahan yang digunakan yakni beras ketan hitam, beras ketan putih, buah *strawberry*, daun pandan, gula, daun pisang, dan ragi.

Proses pembuatan:

1. Mencuci beras ketan putih dan hitam sampai bersih kemudian kukus beras ketan ke dalam dandang sampai matang.
2. Setelah matang, beras ketan dipindahkan ke dalam nampan dan didinginkan sampai benar-benar dingin.
3. Beras ketan yang sudah dingin diberi ragi secara perlahan dan merata dengan mengaduknya menggunakan centong nasi.
4. Beras ketan yang sudah diberi ragi kemudian diletakkan ke dalam baskom plastik yang sudah dialasi dengan daun pisang dan pada bagian atas beras ketan juga ditutup dengan daun pisang.
5. Beras ketan dilakukan fermentasi selama 3 hari 2 malam.
6. Setelah dilakukan fermentasi, beras ketan tersebut berubah menjadi tape ketan.
7. Selanjutnya memasak air gula yang nantinya akan dicampur menjadi satu dengan tape ketan.
8. Untuk varian rasa pandan dan *strawberry*, perasa (zat alami daun pandan dan sari *strawberry*) diberikan pada saat gula dicairkan.
9. Kemudian dilakukan proses pengemasan dengan menyaring antara tape ketan dengan air tape ketan. Air tape ketan tersebut akan dimasukkan ke dalam botol plastik menggunakan corong.
10. Selanjutnya mengambil beberapa sendok tape ketan untuk dimasukkan ke dalam botol.
11. Minuman ketan karbonasi sudah jadi dan siap dinikmati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mahasiswa KKN-T Kelompok 04 yang menggandeng UMKM Ardefal Jombang Group dalam pembuatan inovasi produk baru berupa Minuman Ketan Karbonasi “Mikasi Drink” ini dilakukan di rumah salah satu tim Ardefal Jombang Group yang terletak di Dusun Pulosari RT 007/RW 005, Desa Pulosari, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang. Pemilihan lokasi ini berdasarkan mudahnya dalam mendapatkan bahan baku utama usaha ini yaitu beras ketan yang merupakan salah satu komoditi daerah Pulosari. Selain itu, bahan pendukung seperti daun pandan dan buah *strawberry* juga mudah didapatkan di daerah ini.

Mahasiswa KKN-T MBKM Kelompok 04 membantu mewujudkan mikasi drink varian rasa *original* dan untuk varian rasa pandan serta *strawberry* akan dirilis secara bertahap oleh pihak UMKM. Walaupun demikian, konsep dari varian rasa pandan dan *strawberry* sudah tergambar dan tinggal direalisasikan saja. Inovasi produk mikasi drink ini bertujuan untuk menciptakan sebuah usaha minuman tradisional kekinian yang bermanfaat untuk kesehatan dengan harga yang terjangkau, membantu petani agar meningkatkan daya jual, memberdayakan kelompok PKK Desa Pulosari untuk mendapatkan penghasilan tambahan dengan pengolahan beras ketan, dan memanfaatkan potensi yang ada di sekitar masyarakat.

Inovasi baru dalam bidang minuman ini diyakini akan memiliki prospek yang luar biasa kedepannya. Hal ini dibuktikan dengan kandungan pada beras ketan yang sangat bagus untuk kesehatan, namun beras ketan yang biasanya hanya diolah ke dalam bentuk makanan saja dan membuat konsumen merasa bosan karena makanan tersebut masih kurang praktis untuk dibawa kemana-mana. Dengan adanya inovasi ini, dapat menjadi sebuah jawaban dari keraguan konsumen untuk mengkonsumsi beras ketan dengan sensasi yang berbeda dan juga lebih praktis.



Gambar 1. Proses Pengukusan Beras Ketan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 2. Proses Fermentasi Beras Ketan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Mikasi drink diposisikan sebagai bisnis usaha yang menjual produk minuman ringan yang memberikan kesegaran dan kesehatan bagi tubuh. Produk ini memiliki bahan baku utama yaitu beras ketan hitam dan putih. Beras ketan hitam nantinya akan menghasilkan rasa *original* khas ketan, sedangkan beras ketan putih akan dikolaborasikan dengan zat alami daun pandan serta sari *strawberry* asli. Jadi, mikasi drink memiliki 3 (tiga) varian rasa, yaitu *original*, *strawberry* dan pandan. Meskipun

memiliki beberapa varian rasa, tetap tidak akan mengubah rasa khas dari beras ketan. Harga yang ditawarkan pada produk mikasi drink ini yaitu Rp 7.000/botol dengan ukuran 250ml.



Gambar 3. Pemasangan Stiker pada Kemasan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 4. Proses Pengemasan Mikasi Drink
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Dengan pengolahan beras ketan yang difermentasi selama 3 hari 2 malam menggunakan ragi akan menghasilkan rasa yang unik dan menyegarkan. Mikasi drink sangat cocok dikonsumsi oleh masyarakat, mulai dari kalangan pra remaja, remaja usia 13-19 tahun, orang dewasa usia 20-50 tahun, hingga lansia yang berusia di atas 50 tahun. Terlebih lagi mikasi drink tidak memakai bahan pengawet sehingga kualitasnya sebagai minuman kesehatan yang alami sangat terjaga. Selain itu, mikasi drink ditujukan kepada masyarakat yang tidak mempunyai alergi terhadap minuman karbonasi dan fermentasi serta kepada masyarakat yang memiliki pola hidup sehat agar dapat menikmati kesegaran dan manfaat mikasi drink.



Gambar 5. Produk Mikasi Drink
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Hasil kegiatan yang didapat dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang inovasi produk baru berupa minuman berbahan dasar beras ketan yang dapat disukai oleh berbagai kalangan. Kegiatan inovasi produk baru ini dapat menjadi suatu terobosan bagi Ardefal Jombang Group untuk membuat lebih banyak varian rasa mikasi drink. Mahasiswa KKN-T Kelompok 04 juga melakukan *branding* dan *marketing* produk mikasi drink. Misalnya, membuat logo dan stiker kemasan, *banner* UMKM, membuat akun dan konten di Instagram, mempromosikan di media sosial seperti Instagram dan WhatsApp, membantu pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk legalitas usaha, serta membantu pembuatan sertifikat halal. Selain itu, kami sertakan produk mikasi drink di *website* UMKM Desa Pulosari dan juga di katalog serta peta potensi UMKM Desa Pulosari yang nantinya akan dipajang di Galeri UMKM Desa Pulosari dengan harapan produk mikasi drink semakin dikenal oleh masyarakat.



Gambar 6. Sesi Foto Bersama
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

SIMPULAN

Beras ketan merupakan bahan pangan yang biasanya hanya dijadikan olahan makanan saja, padahal beras ketan memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh. Beras ketan jarang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai olahan minuman ringan. Oleh karena itu, Mahasiswa KKN-T MBKM Kelompok 04 menggandeng UMKM Ardefal Jombang Group menciptakan sebuah inovasi produk minuman ringan yang berbahan dasar beras ketan yang difermentasi selama 3 hari 2 malam menggunakan ragi. Produk ini diberi nama “Mikasi Drink” atau minuman ketan karbonasi yang tidak mengandung bahan pengawet dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Usaha ini dilakukan untuk menambah keberagaman produk yang berbahan dasar beras ketan dan diharapkan memberikan *multiplier effect* bagi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nur, S., Sudartik, E., & Nurannisa, A. (2022). *Diversifikasi Produk Makanan dan Minuman Berciri Khas Beras Ketan Hitam*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.
- Asfar, A. M. I. T., Nur, S., Asfar, A. M. I. A., Nurannisa, A., Asfar, A. H., & Kurnia, A. (2022, August). Pelatihan Diversifikasi Olahan Beras Ketan Hitam menjadi Produk Teh Ase Pulu Lotong Praktis. In *Seminar Nasional Paedagoria* (Vol. 2, pp. 404-412).
- Lumintang, F. M. (2013). Analisis Pendapatan Petani Padi Di Desa Teep Kecamatan Langowan Timur. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3).
- Muhammad, A. (2016). Respon Tiga Genotipe Padi Ketan (*Oryza Sativa Glutinous*) Dengan Pemberian Arang Sekam Padi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil. *Universitas Andalas*, 1.