

Pengembangan Milk Tea Boba Ikan Nila Rumput Laut pada Kelompok Usaha Conac Snacks and Drinks Banjarbaru

Development of Milk Tea Boba Tilapia Seaweed in Conac Snacks and Drinks Banjarbaru Business Group

Siti Aisyah

Iin Khusnul Khotimah*

Hafni Rahmawati

Departement of Fish Product Technology , Fisheries and Marine Faculty

email:

iin.khusnul.khotimah@ulm.ac.id

Kata Kunci

Milk Tea

Boba

Ikan Nila

Rumput Laut

Conac

Banjarbaru

Keywords:

Milk Tea

Bob

Tilapia

Seaweed

Cona

Banjarbaru

Received: November 2023

Accepted: December 2023

Published: Februari 2024

Abstrak

Boba ikan nila rumput laut hasil penelitian tim pengabdian menghasilkan formula boba terbaik yang kemudian diintroduksi kepada mitra pengabdian yaitu Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru, dimana boba ikan nila rumput laut memiliki nilai gizi lebih baik daripada boba yang ada dipasaran. Tujuan kegiatan pengabdian untuk mentransfer ipteks (alih teknologi) pengolahan ikan nila menjadi tepung ikan nila dan rumput laut menjadi bubur rumput laut serta produk boba ikan nila rumput laut dan variasi minuman kekinian menggunakan topping boba kepada Kelompok Usaha Mahasiswa Conac di Kecamatan Sungai Besar Banjarbaru dalam rangka menambah variasi produk usaha pengolahan minuman, sehingga diperoleh keuntungan yang lebih tinggi. Pelaksanaan alih teknologi yang dilakukan melalui introduksi olahan boba dari ikan nila dan rumput laut dengan variasi minuman berupa boba milk tea dan milo coklat dilihat dari kualitas rasa, aroma, warna, kenampakan dan tekstur secara organoleptik. Lebih lanjut dilakukan analisis usaha olahan boba ikan nila rumput laut. Kegiatan dilaksanakan dengan 3 metode yaitu penyuluhan tentang pengolahan milk tea boba ikan nila rumput laut, demonstrasi pengolahan milk tea boba ikan nila rumput laut, dan pendekatan serta pendampingan usaha. Hasil dari kegiatan ini berupa milk tea boba ikan nila rumput laut yang enak dan bermutu/bergizi serta disukai oleh panelis. Analisis usaha boba ikan nila rumput laut menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 45.000/satu kali periode produksi, sehingga diharapkan mampu meningkatkan penjualan dan pendapatan Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Banjarbaru.

Abstract

Several carbohydrate source plants are well known to the people of Indonesia, seven of which are corn, bananas, sago, cassava, potatoes, sweet potatoes, and taro. Simultaneous efforts by introducing the potential of these plants to be used as culinary products is one thing that can be done. Vocational High Schools (SMK) with culinary expertise can help. Based on this, community service activities were carried out by a team from Palangka Raya University with a target of 40 students and teachers at SMK Negeri 3 Palangka Raya. Activities were carried out by outreach, consultation, interactive discussion, and hands-on practice of introducing and making cakes made from non-rice and wheat, as well as surveys of perceptions. This activity aims to provide socialization about non-rice and wheat carbohydrate source plants, nutritional value, and using safe chemicals for food. After this work was carried out, 51.40% of students were very satisfied, and 90.02% of students understood non-rice and wheat carbohydrate-producing plants and their processing. Students' understanding of the nutrition of non-rice and wheat commodities and the use of safe chemicals increased to 74.85% of the total number of students. Furthermore, guidance is needed so students can promote their culinary products and understand the flow of obtaining SPP-IRT.



© 2024 Siti Aisyah, Iin Khusnul Khotimah, Hafni Rahmawati. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](#). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i2.6171>

How to cite: Aisyah, S., Khotimah, I. K., & Rahmawati, H. (2024). Pengembangan Milk Tea Boba Ikan Nila Rumput Laut pada Kelompok Usaha Conac Snacks and Drinks Banjarbaru. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2), 356-367. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i2.6171>

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Banjarbaru adalah ibu kota provinsi Kalimantan Selatan, Indonesia. Berjarak 33 km dari Kota Banjarmasin, kota ini merupakan kota yang dimekarkan dari Kabupaten Banjar. Kota Banjarbaru terletak pada koordinat 03°27' - 03°29' LS dan 114°45' - 114°48' BT. Posisi geografis Kota Banjarbaru terhadap Kota Banjarmasin adalah 35 km sebelah tenggara Kota Banjarmasin. Sebelumnya, sebagian besar wilayahnya merupakan Kawedanan di dalam Kabupaten Banjar, yang kemudian dimekarkan sebagai sebuah kota yang berdiri sendiri sejak 1999. Indeks Pembangunan Manusia atau IPM tahun 2021 di kota Banjarbaru merupakan yang tertinggi di provinsi Kalimantan Selatan, yakni 79,26 (BPS, 2022). Statusnya sebagai ibu kota pengganti Banjarmasin telah ditetapkan mulai tahun 2022 (Antara News, 2022). Kota Banjarbaru berdiri pada tanggal 20 April 1999 dan memiliki luas wilayah 371,38 km². Seluruh wilayah Kota Banjarbaru merupakan bagian dari kawasan Banjar Bakula. Banjarbaru terbagi atas 5 kecamatan dan 20 kelurahan, dengan jumlah penduduk 258.753 jiwa pada tahun 2021. Perkembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di kota Banjarbaru dari tahun ke tahun dinilai cukup pesat, pasalnya persaingan pasar yang selalu meningkat tiap tahunnya banyak masyarakat yang berlomba-lomba membuka usaha sendiri/berwirausaha. Hal ini bisa berdampak sangat baik bagi masyarakat Banjarbaru untuk meningkatkan taraf ekonomi. Salah satu peluang bisnis ini harus ditanggapi secara positif oleh masyarakat setempat yang berdomisili di wilayah Kota Banjarbaru.

Salah satu kelompok usaha pengolahan makanan dan minuman di Intansari Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan yaitu Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Banjarbaru yang memiliki anggota sebanyak sepuluh orang mahasiswa berusia 19-25 tahun, telah memulai usahanya sejak tahun 2019 dan berkembang bertambah jumlah anggotanya hingga saat ini menjadi dua puluh orang. Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Banjarbaru pada awalnya merupakan grup proyek PKM wirausaha yang menyediakan buket bunga artifisial untuk keperluan wisuda kemudian usaha berkembang menjadi buket snack selanjutnya berkembang lagi menjadi jasa katering makan dan minuman untuk keperluan seminar dan sidang mahasiswa. Usahanya terus berkembang menjadi penyedia makanan dan minuman kekinian seperti boba. Produk dan Jasa yang diberikan atau dijual tidak dilakukan setiap hari melainkan hanya dilakukan eksekusi pembuatan/pengolahan dan penjualan setiap ada pesanan yaitu berdasarkan pesanan para pelanggan yang melakukan pemesanan (*open order*) minimal dua hari sebelumnya. Pemesanan buket bunga artifisial maupun snack sudah sangat berkembang pesat demikian juga dengan jasa katering, namun untuk usaha makanan dan minuman kekinian masih menjadi kendala karena produk kurang peminat dan banyak pesaing dengan produk sejenis. Pengantaran pesanan biasanya menggunakan sepeda motor, namun kebanyakan transaksi terjadi di kampus terutama di Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM atau di Auditorium ULM Banjarbaru.

Menu makanan dan minuman kekinian yang hanya terbatas pada puding boba dan milk tea boba menyebabkan jumlah produksi tidak stabil dan pemesanan oleh konsumen semakin menurun karena menu yang kurang variatif. Penjualan produk juga hanya terbatas sekitaran kampus Banjarbaru dan penjualan/pengantaran hanya dilakukan menggunakan sepeda motor. Usaha makanan dan minuman ini belum memiliki tempat mangkal (gerobak rombongan atau boot container) untuk menjajakan produknya, pemasaran yang kurang gencar juga menjadi kendala belum ramai pelanggan yang mengenal produk tersebut. Kurangnya kualitas terhadap makanan dan minuman yang disajikan juga menjadi kendala sehingga pelanggan umumnya hanya satu kali melakukan pembelian dan tidak kembali lagi untuk melakukan *repeat order*. Kualitas olahan produk yang dihasilkan kelompok mitra sebenarnya sudah cukup baik, namun belum ada jaminan keamanan produk karena kurang memperhatikan sanitasi dan higienis selama pengolahan dan kemasan yang masih sangat sederhana. Rasa produk juga sering kali berubah dan belum standar produksi. Kondisi ini disebabkan karena belum memiliki keinginan berinovasi dan kurang mengetahui tentang teknologi pengolahan produk yang sesuai standar keamanan pangan dan jenis produk baru terutama dengan memasukkan unsur hasil perikanan yang disukai oleh masyarakat milenial saat ini, sehingga produk yang dihasilkan hanya sebatas menu makanan dan minuman kekinian yang

sama seperti kebanyakan yang ada dipasaran, tidak ada inovasi produk yang menjadikan pembeda sehingga produk yang dihasilkan memiliki keistimewaan tersendiri.

Disisi lain, diversifikasi olahan makanan dan minuman sangat diperlukan saat ini untuk menanggapi keinginan konsumen akan makanan dan minuman kekinian yang bergizi, praktis dan adanya inovasi rasa baru dari produk original yang sudah ada. Makanan dan minuman kekinian biasanya memiliki rasa manis dan mengandung gula yang tinggi. Berdasarkan Wikipedia makanan manis adalah sejenis makanan yang banyak mengandung gula. Pada masa modern, peran gula pada makanan dan minuman manis sering diganti oleh pemanis buatan. Makanan dan minuman manis memiliki nutrisi yang rendah namun kalorinya tinggi. Oleh karena itu makanan manis yang diolah pada kegiatan PDWA ini berbasis boba ikan nila rumput laut untuk meningkatkan nutrisinya terutama kandungan protein dan serat serta memperbaiki citarasa serta tekstur makanan dan minuman manis tersebut. Variasi makanan dan minuman menggunakan topping boba yaitu puding, bubur sumsum, pizza buah, sushi manis, es krim, pancake, cupcake, lava cake, roti bakar, ramen, teh tarik (*milk tea*), cappuccino, milo coklat, pop ice dan masih banyak lagi lainnya. Tingginya minat konsumen terhadap makanan jenis ini memberikan inspirasi untuk memberikan alternatif menu tambahan disamping yang sudah ada di pasaran bagi Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru untuk mengembangkan usahanya. Makanan dan minuman kekinian ini dapat dijadikan menu selingan atau sampingan untuk mengganjal perut disaat lapar melanda biasanya sekitar pukul sepuluh pagi dan empat sore.

Potensi para wirausahawan muda terutama mahasiswa yang bergerak di bidang olahan makanan dan minuman seperti Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru harus terus didukung dan dikembangkan untuk dapat memanfaatkan bonus demografi Indonesia yang memiliki jumlah pasar atau konsumen yang sangat besar bagi produk makanan dan minuman kekinian dan turut serta berperan dalam program pemerintah membuka lapangan pekerjaan seluas-luasnya bagi para generasi muda terutama di masa inflasi setelah pandemi seperti saat ini dimana semakin banyak pengangguran dan keadaan ekonomi yang tidak menentu.

Permasalahan Mitra

Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru (KUMCSDB) bermula dari suatu perkumpulan mahasiswa yang mengerjakan Proyek Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Kewirausahaan yang berasal dari satu perkumpulan Hima yang sama yaitu Himalogikan. Pada awalnya proyek yang dilakukan yaitu membuat buket bunga artifisial dan buket snack juga menyediakan jasa katering untuk keperluan seminar dan sidang mahasiswa yang kemudian berkembang menjadi usaha pengolahan makanan dan minuman kekinian berbahan dasar boba. KUMCSDB memulai usahanya dari tahun 2019 dengan jumlah anggota sepuluh orang dan sampai saat ini berkembang menjadi dua puluh orang mahasiswa yang berusia antara 19-25 tahun. Hasil usaha pengolahan makanan dan minuman hanya terbatas pada puding boba dan milk tea boba. Adanya respon yang baik dari para konsumen setia Conac maka usaha ini masih bisa bertahan hingga saat ini. Namun karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan untuk mengembangkan produk makanan dan minuman boba lainnya yang juga berpotensi menarik konsumen yang lebih luas maka usaha ini cenderung mengalami penurunan dalam hal produksi, pesanan dan pendapatan.

Salah satu alternatif strategis yang bisa membantu mitra adalah dengan memperkenalkan variasi makanan dan minuman yang sangat mudah dalam pengolahannya dan sehat untuk dikonsumsi serta disukai semua kalangan yaitu pembuatan boba ikan nila rumput laut dan variasi olahannya menjadi milk tea dan milo coklat. Diharapkan produk ini dapat dijadikan usaha yang menjanjikan, agar usaha mitra dapat bervariasi tidak hanya terbatas pada usaha buket bunga/snack dan jasa katering namun berkembang juga pada usaha makanan dan minuman kekinian memiliki inovasi dan keistimewaan dibandingkan produk sejenis.

Boba ikan nila rumput laut yang diintroduksi kepada mitra pengabdian merupakan hasil penelitian tim pengabdian tahun sebelumnya (Aisyah, 2023), dimana diperoleh formula terbaik dalam pembuatan boba ikan nila rumput laut dan telah diujikan nilai gizinya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu kegiatan yang masih berkaitan dengan kegiatan penelitian boba ikan nila rumput laut dimana sebagai langkah awal untuk memperkenalkan

boba hasil penelitian kepada khalayak ramai terutama para generasi muda. Adapun tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan pendapatan kelompok mitra yaitu Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru dengan cara mengajarkan kepada mereka bagaimana cara pembuatan tepung ikan nila, bubur rumput laut dan boba ikan nila rumput laut beserta produk makanan/ minuman yang menggunakan topping boba seperti milk tea dan milo coklat.

METODE

Kegiatan yang dilakukan adalah dengan alih teknologi berupa pelatihan yakni penyuluhan dan demonstrasi produk, pembimbingan dan pendampingan. Kegiatan ini dilaksanakan kepada KUMCSDB, Intansari, Kelurahan Sungai Besar, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru. Pelaksanaan alih teknologi melalui introduksi olahan boba dari ikan nila rumput laut dengan variasi minuman berupa milk tea dan milo coklat dilihat dari kualitas baik rasa, aroma, warna, kenampakan dan tekstur secara organoleptik. Lebih lanjut dilakukan analisis usaha olahan boba ikan nila rumput laut. Kegiatan dilaksanakan dengan 3 metode yaitu penyuluhan tentang pengolahan milk tea boba ikan nila rumput laut, demonstrasi pengolahan milk tea boba ikan nila rumput laut, dan pendekatan serta pendampingan usaha. Pendekatan yang dilakukan adalah model partisipatif dan pendampingan diharapkan terjadi dalam bentuk pengembangan usaha melalui pengembangan usaha diversifikasi olahan boba ikan nila rumput laut dalam varian yang berbeda serta pendampingan analisis usaha, sehingga diharapkan usaha ini dapat meningkatkan pendapatan mitra.

Penyuluhan adalah suatu upaya perubahan perilaku manusia yang dilakukan melalui pendekatan edukatif, yaitu rangkaian kegiatan yang dilakukan secara sistematis, terencana dan terarah dengan peran serta aktif individu maupun kelompok atau masyarakat, untuk memecahkan masalah masyarakat dengan memperhitungkan ekonomi, budaya setempat. Penyuluhan adalah proses perubahan perilaku di kalangan masyarakat agar mereka tahu, mau dan mampu melakukan perubahan demi tercapainya peningkatan produksi, pendapatan atau keuntungan dan perbaikan kesejahteraannya.

Metode demonstrasi merupakan metode dalam pembelajaran dengan menunjukkan proses, situasi, maupun benda/produk tertentu baik asli maupun tiruan (Sanjaya, 2006). Menurut Fartati (2015) dalam kegiatan demonstrasi lebih menampilkan proses suatu benda/produk maupun peristiwa yang dicontohkan pengajar sehingga peserta didik dapat memahami dengan lebih mudah. Metode ini dipakai untuk mempertunjukkan sebuah proses dalam memproduksi suatu barang atau bagaimana suatu benda bekerja yang berkaitan dengan bahan pembelajaran. Metode demonstrasi adalah metode mengajar dengan memperagakan kejadian, aturan, atau urutan proses, dengan menggunakan media yang relevan dengan materi yang dibahas.

Pendampingan adalah kegiatan yang dilakukan oleh pendamping dalam rangka pemberdayaan Koperasi, UMKM maupun masyarakat umumnya dalam melaksanakan kegiatan usaha. Pendampingan dilakukan dengan metode training, mentoring ataupun coaching dengan metodologi dan materi-materi yang telah teruji dan terbukti berhasil diterapkan dalam berbagai pendampingan. Bidang pendampingan yang diberikan adalah motivasi kewirausahaan, pemasaran strategis, pemasaran online (*digital marketing*) dan berbagai bidang pendampingan lainnya (Fianda, 2023). Adapun tugas tim pengabdian dan mahasiswa yang terlibat pada kegiatan ini dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2 menunjukkan nama-nama mahasiswa dan daerah asalnya.

Tabel I. Data pemenuhan indikator

No	Nama / NIDN/ NIM	Instansi Asal	Bidang Ilmu	Alokasi (jam/minggu)	Waktu	Uraian Tugas
1	Ir. Hj. Siti Aisyah, MS /0015126105	FPIK Unlam	Teknologi Hasil Perikanan	10		1. mempersiapkan administrasi, bahan baku bahan tambahan kegiatan kemitraan masyarakat 2. memberikan penyuluhan dan pelatihan pengolahan boba ikan nila rumput laut dan variasi olahannya pada makanan dan minuman kekinian 3. memberikan penyuluhan tentang sanitasi dan higienis 4. memberikan penyuluhan tentang pengemasan dan pelabelan

						5. mencatat pembukuan kas, membuat laporan keuangan dan kegiatan harian 6. mempersiapkan draft jurnal dan prosiding seminar 7. membuat foto dan video dokumentasi
2	Iin Khusnul Khotimah, SPi, MP / 0020086805	FPIK Unlam	Ilmu dan Teknologi Pangan	8		1. mempersiapkan peralatan yang akan digunakan dan dihibahkan pada mitra kegiatan pengabdian 2. memberikan penyuluhan tentang manajemen usaha dan pemasaran 3. menyusun buku referensi, modul kegiatan pengabdian 4. membuat poster dan ppt presentasi 5. membuat artikel untuk dimuat pada media massa 6. menyusun laporan kemajuan dan laporan akhir
3	Normah/ 2010711320008	FPIK Unlam	Teknologi Hasil Perikanan	5		1. membantu dalam menyiapkan peralatan, bahan baku dan bahan tambahan kegiatan kemitraan masyarakat 2. membantu dalam pelaksanaan kegiatan demonstrasi dan penyuluhan membuat poster dan ppt presentasi 3. Membantu dalam membuat poster dan ppt presentasi 4. membuat artikel untuk dimuat pada media massa 5. membantu dalam menyusun foto dan video dokumentasi
4	Juniar Amalia/ 2010711320015	FPIK Unlam	Teknologi Hasil Perikanan	5		1. membantu dalam menyiapkan peralatan, bahan baku dan bahan tambahan kegiatan kemitraan masyarakat 2. membantu dalam pelaksanaan kegiatan demonstrasi dan penyuluhan membuat poster dan ppt presentasi 3. membantu dalam membuat poster dan ppt presentasi 4. membuat artikel untuk dimuat pada media massa 5. membantu dalam menyusun foto dan video dokumentasi

Tabel II. Data pemenuhan indikator

No	Nama	NIM	Asal
1	M. Sultan	2010711110002	Barabai
2	Putri Inayah	2010711120004	Pangkalan Bun
3	Azka Karima	2010711320016	Pelaihari
4	Eko Afriandi	2010711210021	Kotabaru
5	Rini Agustin	2010711120008	Banjarmasin
6	Novia Ariani	2010711320018	Barabai
7	Amelia Dias ND	2010711320005	Sampit
8	Rima Wulandayani	2010711220002	Kotabaru
9	Heri Indriyani Salim	2010711310004	Batola
10	Rahmat Vivian Pahlevi	2010711210003	Lamongan
11	Ferdinandus Garda Nusantara	2010711310012	Banjarbaru
12	Tazkia Maulidha Azzahra	2010711120001	Banjarmasin
13	Desy Kusuma Dewi	2010711220018	Ampah
14	Abdul Rahman	2010711210001	Tanah Bumbu
15	Hairunikmah	2010711220007	Martapura

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknologi yang Diterapkan dalam Pembuatan Boba Ikan Nila Rumput Laut

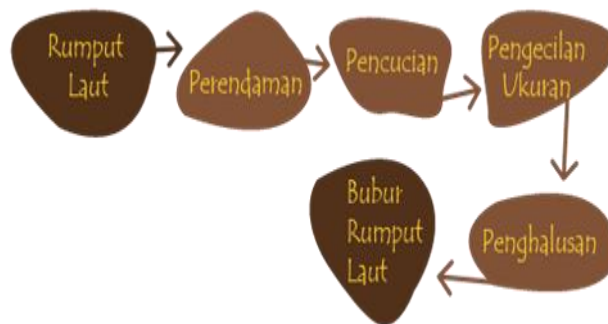
Kegiatan penyuluhan dan demontrasi pengolahan produk milk tea boba ikan nila rumput laut pada Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru (KUMCSDB) ini dihadiri oleh 15 orang

dengan usia berkisar 19-25 tahun. Peserta kegiatan merasa sangat beruntung memperoleh pengetahuan tentang pengolahan boba ikan nila rumput laut, karena adanya respon yang baik dari para konsumen setia Conac sehingga berpotensi menarik konsumen yang lebih luas maka usaha ini cenderung meningkat dalam hal produksi, pesanan dan pendapatan.

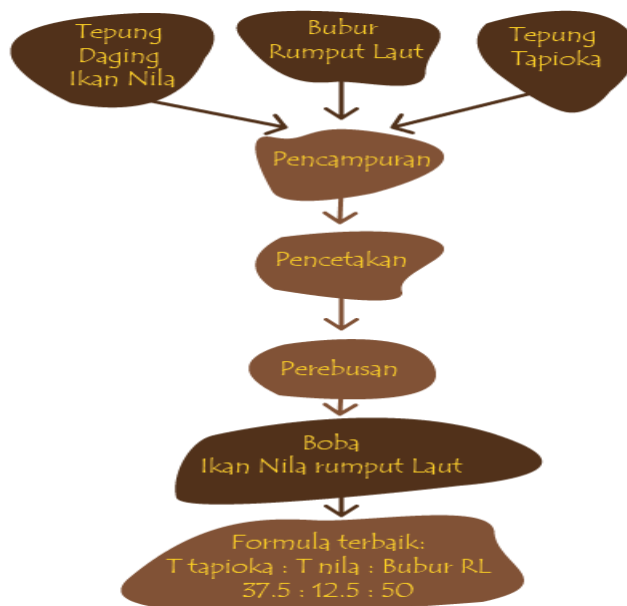
Teknologi yang diterapkan dalam pembuatan boba ikan nila rumput laut mengacu pada Aisyah (2023), dan skematik teknologi proses pengolahan tepung ikan nila, bubur rumput laut dan boba dapat dilihat pada Gambar 1 hingga 3.



Gambar 1. Skema Pembuatan Tepung Ikan Nila.



Gambar 2. Skema Pembuatan Bubur Rumput Laut.



Gambar 3. Skema Pembuatan Boba Ikan Nila Rumput Laut.

Pembuatan Boba Ikan Nila Rumput Laut (Aisyah, 2023)

Tepung daging ikan nila dan bubur rumput laut yang telah siap digunakan dari tahapan tersebut diatas pada Gambar 1 dan 2 kemudian dicampurkan untuk menghasilkan boba. Adapun prosedur pengolahan boba ikan nila rumput laut yaitu :

1. Pencampuran tepung daging ikan nila, bubur rumput laut dan tepung tapioka sesuai dengan perlakuan yang telah ditentukan hingga homogen.
2. Pencetakan adonan boba dengan bentuk bulatan-bulatan kecil seperti mutiara (pearl) atau bola gelembung (bubble).
3. Perebusan boba yang sudah dicetak pada suhu 100°C selama 10-15 menit sampai boba matang yang ditandai dengan adanya boba yang mengapung. Perebusan menggunakan air biasa namun bisa juga menggunakan air gula palm.
4. Penirisan boba hingga air sisa rebusan tidak ada lagi. Hal ini dilakukan agar boba yang dihasilkan tidak banyak mengandung air yang dapat mempengaruhi kualitas dan daya simpan boba. Selanjutnya boba siap untuk disimpan dan dianalisis.

Pembuatan Boba Milk Tea (Azizah, 2022)

Bahan Sirup Gula: 250 ml air dan 200 gram gula pasir. Bahan Milk Tea: 2 kantong teh hitam, 250 ml air panas, 2 sdm krimer non-dairy atau susu skim bubuk, sirup gula secukupnya, 108 gram es batu, sesuai kebutuhan mutiara tapioka atau boba ikan nila rumput laut.

Cara Membuat Boba Milk Tea dan Sirup Gula: 1. Sirup gula: Mencampurkan 250 ml dan 200 gram gula pasir ke dalam panci, tempatkan di atas api sedang dan didihkan, diaduk sampai semua butiran gula larut. Mengangkat dari api dan dipindahkan ke wadah, biarkan dingin. 2. Boba milk tea: Dalam mangkuk besar, merendam kantong teh hitam dalam air panas selama lima menit. Mengeluarkan kantong teh, menambahkan krimer, dan sirup gula secukupnya, lalu mengaduk hingga tercampur dan larut. 3. Menambahkan dan mengaduk dalam es untuk mendinginkan campuran lalu dipindahkan ke gelas saji yang berisi mutiara tapioka atau boba ikan nila rumput laut. Sajikan segera.

Pembuatan Coklat Milo Boba

Bahan-Bahan yang Diperlukan: 5 sendok makan tepung tapioka, 1 sacet nutrijel coklat, 1 butir gula merah, beberapa tetes pasta coklat, 2 sampai 3 gelas air untuk merebus boba, 2 sachet milo 22 gram, 4 sendok makan susu kental manis coklat, 1 gelas es batu yang sudah diserut atau dihancurkan, 400 ml air dingin. Cara Membuat: 1. Memasak air hingga mendidih, 2. Sambil menunggu air mendidih, mencampurkan tepung tapioka, gula merah dan bubuk nutrijel coklat. Kemudian mengaduk-aduk hingga rata, 3. Memasukkan air panas sedikit demi sedikit ke dalam wadah yang sudah berisi tepung dan beberapa tetes pasta coklat, 4. Uleni adonan sampai semua tercampur rata, 5. Siapkan mangkuk, beri 2 sendok makan tepung tapioka dan bentuk menjadi bulat-bulat kecil, 6. Setelah semua selesai, didihkan air 2 sampai 3 gelas, memasukan boba yang sudah jadi, dan merebus hingga matang, 7. Setelah matang, mencuci boba dengan air mengalir sampai tidak saling menyatu dan sudah tidak ada lagi lendir yang menempel, 8. Membuat es milo dengan menuang 2 sachet milo, 4 sendok makan susu kental manis coklat, 1 gelas es batu yang sudah dihancurkan, dan 400 ml air dingin, lalu memblender sampai halus, 9. Menuangkan es milo ke dalam gelas saji, lalu memasukkan boba secukupnya, 10. Minuman boba milo dingin siap disajikan dan dinikmati.

Produk yang Dihasilkan dari Kegiatan Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan PDWA ini melalui 4 tahapan yaitu: 1. Pembuatan tepung ikan nila, 2. Pembuatan bubur rumput laut, 3. Pembuatan boba ikan nila rumput laut, dan 4. Pembuatan milk tea boba ikan nila rumput laut. Hasil produk milk tea boba ikan nila rumput laut ditampilkan pada dokumentasi kegiatan dapat dilihat Foto 1-12 berikut ini.



Gambar 1. Tim PDWA memberi penjelasan pembuatan boba ikan nila rumput laut.



Gambar 2. Peserta memulai pembuatan boba ikan nila rumput laut



Gambar 3. Filet ikan nila.



Gambar 4. Proses Penyangraian daging ikan nila.



Gambar 5. Tepung ikan nila.



Gambar 6. Rumput laut yang sudah direndam dan ditiriskan.



Gambar 7. Proses Pembrederan rumput laut.



Gambar 8. . Bubur rumput laut.



Gambar 9. Pembuatan boba ikan nila rumput laut.



Gambar 10. Boba ikan nila rumput laut.



Gambar 11. Pembuatan milk tea boba ikan nila rumput laut oleh mitra.



Gambar 12. Milk tea boba ikan nila rumput laut.

Hasil Pengujian Organoleptik Produk yang Dihasilkan Mitra Kerja

Pengujian organoleptik produk boba dilakukan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap produk milk tea boba ikan nila rumput laut dengan metode kesukaan skala 1-9. Hasil pengujian organoleptik terdiri dari spesifikasi kenampakan, warna, aroma, tekstur dan rasa dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel III. Hasil analisis organoleptik milk tea boba ikan nila rumput laut

Spesifikasi	Boba Aci	Boba Ikan Nila Rumput Laut	X ² hitung	X ² tabel		Keterangan
				5%	1%	
Kenampakan	6,45 ± 1,809	6,09 ± 1,868	0,25	3,841	6,635	NS
Warna	6,09 ± 1,375	6,82 ± 1,401	1,5	3,841	6,635	NS
Aroma	5,36 ± 1,748	6,45 ± 1,809	0,571	3,841	6,635	NS
Tekstur	5,91 ± 1,640	6,82 ± 1,888	1,125	3,841	6,635	NS
Rasa	6,27 ± 1,348	7,55 ± 1,809	0,9	3,841	6,635	NS

Keterangan : NS = Tidak berbeda nyata

Berdasarkan hasil analisis statistik data organoleptik milk tea boba ikan nila rumput laut pada Tabel 1 menunjukkan bahwa semua spesifikasi (kenampakan, warna, aroma, tekstur, dan rasa) tidak berbeda nyata antara milk tea boba aci dengan milk tea boba ikan nila rumput laut. Sehingga dapat diasumsikan bahwa boba ikan nila rumput laut dapat diterima/ disukai oleh panelis. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Mas'ud *et.al* (2022) menyebutkan bahwa daya terima boba ikan nila rumput laut yang paling disukai berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, serta rasa 1 sampai 4 tidak dapat diterima karena hasil uji statistik tidak signifikan. Lebih lanjut disebutkan bahwa warna boba adalah coklat pekat, aroma boba adalah harum khas gula aren, tekstur dalam boba adalah kenyal dan lembut, dan rasa boba merupakan kombinasi rasa manis dan unik.

Analisis Usaha

Analisis usaha merupakan sebuah analisa yang berupa kegiatan dalam melakukan perencanaan, penelitian, memprediksi serta mengevaluasi sebuah usaha atau bisnis. Analisis usaha bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan masalah dalam suatu usaha, kemudian memberikan solusi yang dibutuhkan untuk mengantisipasi dan meminimalisir segala risiko yang mungkin terjadi dalam keberlangsungan suatu usaha.

Dengan begitu, kerugian yang mungkin didapat bisa dihindari, sehingga keuntungan usaha dapat meningkat (Revita T, 2022). Rincian analisis usaha boba ikan nila rumput laut meliputi : biaya bahan baku yang digunakan, biaya peralatan yang digunakan dan pendapatan yang diperoleh dapat dilihat pada Tabel 4, 5 dan 6.

Tabel IV. Bahan baku yang digunakan

No	Bahan Baku	Ukuran	Harga (Rp)
1	Tepung Tapioka	2 kg	46,000
2	Ikan Nila Segar	2 kg	70,000
3	Tepung Ikan Nila (dari ikan nila)	150 g	-
4	Rumput Laut	125 g	20,000
5	Gula Palm	200 g	10,000
6	Gas	1 kg	15,000
Total			161,000

Peralatan yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 5 Asumsi biaya peralatan yang digunakan untuk 1 periode produksi yaitu sebesar 10%.

Tabel V. Peralatan yang digunakan

No	Alat yang digunakan	Jumlah yang digunakan	Harga (Rp)
1	Kompor	1 Unit	300,000
2	Panci	1 Unit	60,000
3	Dandang	1 Unit	80,000
4	Wajan	1 Unit	130,000
5	Sutil	1 Unit	10,000
6	Serok	1 Unit	10,000
7	Baskom	1 Unit	50,000
8	Ember	1 Unit	50,000
Total			690,000
Asumsi Biaya yang digunakan (10%)			69,000

Tabel VI. Pendapatan yang diperoleh dalam 1 kali produksi.

No	Hasil Olahan	Jumlah Hasil Olahan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Boba	5 Kg	55,000	275,000
				275,000

Rincian perhitungan keuntungan yang dapat diperoleh dalam satu periode produksi adalah sebagai berikut :

Bahan Baku	161,000	
Biaya Alat (Asumsi 10%)	69,000	
Total Biaya	<u>230,000</u>	(+)
Pendapatan	<u>275,000</u>	(-)
Keuntungan	45,000	

Berdasarkan hasil perhitungan analisis keuntungan usaha boba ikan nila rumput laut maka keuntungan yang dapat diperoleh dalam satu periode produksi adalah Rp 45.000,-. Menurut Kholifah (2022) secara sederhana, laba usaha adalah keuntungan yang didapat perusahaan. Keuntungan tersebut adalah jumlah dari total pendapatan yang dikurangi dengan biaya produksi atau operasional yang dikeluarkan perusahaan. Lebih lanjut menurut KBBI laba usaha adalah keuntungan lebih yang didapat oleh satu

badan usaha dari selisih antara harga pembelian atau biaya produksi dan harga penjualan yang ditawarkan kepada konsumen.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan ini berupa milk tea boba ikan nila rumput laut yang enak dan bermutu/bergizi serta disukai oleh panelis. Analisis keuntungan usaha boba ikan nila rumput laut menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 45.000/ satu periode produksi, sehingga diharapkan mampu meningkatkan penjualan dan pendapatan Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih Tim PDWA ucapkan kepada LPPM ULM untuk pendanaan kegiatan ini dengan nomor SP DIPA - 023.17.2.677518/2023 tanggal 30 November 2022 dan nomor kontrak 455.256/UN8.2/AM/2023.

REFERENSI

- Aisyah S, Agustiana, TM Siregar, RA Putri, H Rahmawati. 2023. Formulation and Nutrition of Boba Tilapia Fish and Seaweed as a Generation Z Immune Boost Drink. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences* 135(3):157-161. <http://dx.doi.org/10.18551/rjoas.2023-03.17>
- Aisyah S, IK Khotimah, H Rahmawati, Normah, J Amalia. 2023. Demonstrasi Pengolahan Puding Boba Ikan Nila Rumput Laut pada Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drinks Banjarbaru. *Aquana* 4(1):40-48. <https://doi.org/10.20527/aquana.v4i1.61>
- Antara News. 2022. Banjarbaru Resmi Menjadi Ibu Kota Baru Provinsi Kalsel. *Antaranews.com*. <https://www.antaranews.com/berita/2712753/banjarbaru-resmi-menjadi-ibu-kota-baru-provinsi-kalsel>
- Azizah NL. 2022. Resep Boba Milk Tea dan Sirup Gula untuk Jualan. <https://www.kompas.com/food/read/2022/10/08/211000775/resep-boba-milk-tea-dan-sirup-gula-untuk-jualan?page=all>
- Badan Pusat Statistik. 2022. Metode Baru Indeks Pembangunan Manusia 2020-2021 (pdf). www.bps.go.id
- Buhang DC. 2022. Bikin Puding Boba Ini Rasanya Enak Banget, Manis, dan Nagih, Dijual Laris Manis, Intip Resepnya Yuk. <https://sukoharjo.pikiran-rakyat.com/kuliner/pr-2035776647/bikin-puding-boba-ini-rasanya-enak-banget-manis-dan-nagih-dijual-laris-manis-intip-resepnya-yuk>.
- Christi NS. 2021. Resep Es Cappuccino Drink With Boba yang Mudah untuk Dibuat di Rumah. <https://www.tribunnews.com/resep-masakan/2021/08/01/resep-es-cappuccino-drink-with-boba-yang-mudah-untuk-dibuat-di-rumah>
- Fianda. 2023. Pendampingan UMKM. <https://coachfianda.com/pendamping-umkm/>
- Kholifah S. 2022. Apa Itu Laba Usaha? Pengertian, Macam-Macam Laba. <https://komputerisasi-akuntansi-d4.stekom.ac.id/informasi/baca/Apa-Itu-Laba-Usaha-Pengertian-Macam-Macam-Laba/f6cd48e9e1afe20602043b38886537636d07e8be>
- Mas'ud H, N Sabriana, dan A Tamrin. 2022. Daya Terima dan Analisis Kandungan Protein serta Kalsium Boba dengan Penambahan Tepung Quinoa. 29(1) 68-75. <https://doi.org/10.32382/mgp.v29i1.2864>

Prasetyo D.2020. Super Lembut, Begini Cara Membuat Fluffy Pancake Boba di Rumah. <https://www.popmama.com/life/health/fx-dimas-prasetyo/super-lembut-begini-cara-membuat-fluffy-pancake-boba-di-rumah>

Revita T. 2022. Analisis Usaha: Cara, Arti dan Langkah-langkahnya. <https://dailysocial.id/post/analisisusaha#:~:text=Analisis%20usaha%20merupakan%20sebuah%20analisa,kemudian%20memberikan%20solusi%20yang%20dibutuhka>