

**NISPANGAT DAN ES KRIM BEJAKU SEBAGAI PRODUK INOVASI TERKINI  
PKWU DALAM UPAYA PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN  
PARIWISATA DI KABUPATEN BATANG**

**Lilik Retno Willianti, S.Pd.M.Si dan Tyas Estiningsih, S.Pd**

**SARI**

***NISPANGAT DAN ES KRIM BEJAKU SEBAGAI PRODUK INOVASI TERKINI PKWU DALAM PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN PARIWISATA DI KABUPATEN BATANG, Lilik Retno Willianti , Tyas Estiningsih, Karya Penelitian, SMA Negeri 1 Bawang.***

Pemanfaatan sayuran jipang dan beras kencur, jahe serta kunir asem yang masih belum maksimal membuat peneliti memanfaatkan jipang tersebut menjadi manisan yang sehat dan bergizi sehingga cocok untuk dikonsumsi dalam jangka panjang dan beras kencur, jahe serta kunir asem sebagai produk minuman bejaku yang lebih tahan lama.

Peneliti menggunakan metode penelitian studi pustaka berupa informasi dari internet, majalah, buku, dan lain-lain. Serta metode observasi yaitu metode pengumpulan data dengan melalui pengamatan. Manisan yang terbuat dari jipang ini memiliki warna, kandungan, dan tekstur yang unik sehingga menambah ketertarikan dari manisan ini. Selain itu, manisan Jipang juga memiliki rasa yang unik, seperti rasa buah Carica asal Dieng. Cara pembuatan Manisan Jipang cukup mudah. Jipang dikupas dicuci bersih lalu dipotong sesuai selera, lalu rendam potongan jipang dengan larutan garam, hal ini bertujuan untuk menghilangkan getah dari jipang. Setelah itu rendam jipang dengan larutan kapur sirih selama semalaman, bilas bersih dan buat sirup manisan dengan larutan gula dengan ditambah daun pandan supaya ada aroma wanginya, buat pewarna alami dengan menumbuk daun suji lalu diperas diambil sarinya. Campurkan asam sitrat, vanili dan pewarna alami kedalam larutan gula, rebus bersama-sama selama 5 menit. Setelah itu angkat dan dinginkan supaya lebih segar. Manisan Jipang dipasarkan secara langsung sebagai produk unggulan khas bawang.

Jamu-jamuan merupakan minuman yang berasal dari tanaman herbal dan sangat dibutuhkan bagi tubuh manusia khususnya untuk kesehatan tubuh. Kandungan yang terkandung dalam tanaman herbal/jamu-jamuan seperti kencur, jahe, dan kunir memang sangat dibutuhkan untuk tubuh seperti penambah nafsu makan pada anak-anak. Namun, masih banyak masyarakat yang kurang menyukai jamu-jamuan dan masyarakat kurang mengetahui tentang manfaat apa saja yang terdapat pada jamu-jamuan yang sebenarnya sangat baik untuk kesehatan tubuh jika kita mengkonsumsinya. Para pedagang kecil yang menjual jamu-jamuan biasanya hanya menjualnya dalam bentuk jamu-jamuan biasa dengan harga yang relatif murah. Kurang tertariknya masyarakat pada jamu-jamuan sering membuat mereka kekurangan vitamin dan menjadikan daya tahan tubuh yang menurun. Pengolahan jamu-jamuan untuk mengganti rasa pada es krim yang biasanya beredar di masyarakat merupakan salah satu cara untuk mengurangi berbagai masalah tersebut. Cara pengolahan jamu-jamuan menjadi pengganti rasa pada es krim tidak memerlukan biaya yang besar, sehingga menjadikan peluang bagi masyarakat untuk membuka usaha yang sangat menguntungkan.

Bagi siswa yang tidak melanjutkan sekolah keperguruan tinggi, dapat memanfaatkan peluang ini, sehingga para siswa memiliki usaha setelah lulus. Manfaat lainnya bagi masyarakat dapat memanfaatkan jamu-jamuan menjadi pengganti rasa pada es krim untuk menarik ketertarikan masyarakat lainnya terhadap jamu-jamuan. Minuman bejaku yang terbuat dari beras kencur, jahe serta kunir asem sebagai minuman sehat dan berkualitas dan sebagai produk unggulan khas bawang sebagai daerah dingin.

***Kata Kunci: Nispangat, Bejaku, Inovasi, PKWU dan Pariwisata***

## ABSTRACT

### **NISPANGAT AND ICE CREAM BE AS A CURRENT INNOVATION PRODUCT OF PKWU IN THE DEVELOPMENT OF LEADING TOURISM PRODUCTS IN BATANG DISTRICT, Lilik Retno Wilianti, Tyas Estiningsih, Research Works, SMA 1 Bawang.**

Utilization of jipang vegetables and kencur rice, ginger and turmeric tamarind which is still not optimal makes researchers utilize the jipang into a healthy and nutritious sweetmeat so that it is suitable for long-term consumption and kencur rice, ginger and tamarind tamarind as a more durable product of bejaku.

Researchers used literature study research methods in the form of information from the internet, magazines, books, and others. And the method of observation is a method of collecting data through observation. These sweets made from Jipang have unique colors, ingredients, and textures that add interest to these sweets. In addition, Jipang Candied also has a unique taste, like the taste of Carica fruit from Dieng. How to make Jipang Confectionery is quite easy. Peeled Jipang washed clean and cut according to taste, then soak the pieces of Jipang with salt solution, it aims to remove the sap from jipang. After that, soak the Jipang with betel lime solution all night, rinse thoroughly and make candied syrup with sugar solution with added pandan leaves so that there is a fragrant aroma, for natural coloring by pounding suji leaves then squeezing the juice. Mix citric acid, vanilla and natural dyes into a sugar solution, boil together for 5 minutes. After that, lift and chill to make it more fresh. Jipang Candied is marketed directly as a superior onion product.

Herbal remedies are drinks derived from herbal plants and are needed for the human body, especially for bodily health. The content contained in herbal plants / herbs such as kencur, ginger, and turmeric is very much needed for the body as an appetite enhancer in children. However, there are still many people who do not like herbal medicine and people do not know about the benefits of herbal medicine that are actually very good for health if we consume them. Small traders who sell herbal medicines usually only sell them in the form of traditional herbs at relatively cheap prices. People's lack of interest in herbal medicine often makes them lack of vitamins and makes the immune system decreases. Processing herbs to replace the taste in ice cream that is usually circulating in the community is one way to reduce these problems. The method of processing herbs as a substitute for flavor in ice cream does not require a large fee, thus making the opportunity for the community to open a very profitable business.

For students who do not continue to college, can take advantage of this opportunity, so students have a business after graduation. Another benefit for the community can be to use herbal remedies to substitute flavor for ice cream to attract other community interests towards herbal remedies. Bejaku drinks made from kencur rice, ginger and turmeric tamarind as a healthy and quality drink and as a superior product typical of onions as a cold region.

**Keywords: Nispangat, Bejaku, Innovation, PKWU and Tourism**

### **PENDAHULUAN**

Kabupaten Batang terletak pada 6° 51' 46" sampai 7° 11' 47" Lintang Selatan dan antara 109° 40' 19" sampai 110° 03' 06" Bujur Timur di pantai utara Jawa Tengah dan berada pada jalur utama yang menghubungkan Jakarta-Surabaya. Luas daerah 78.864,16 Ha. Batas-batas wilayahnya sebelah utara Laut Jawa, sebelah timur Kabupaten Kendal, sebelah selatan

Kabupaten Wonosobo dan Kabupaten Banjarnegara, sebelah barat Kota dan Kabupaten Pekalongan. Posisi tersebut menempatkan wilayah Kabupaten Batang, utamanya Ibu Kota Pemerintahannya pada jalur ekonomi pulau Jawa sebelah utara. Arus transportasi dan mobilitas yang tinggi di jalur pantura memberikan kemungkinan Kabupaten Batang berkembang cukup

prospektif di sektor jasa transit dan transportasi.

Kondisi wilayah Kabupaten Batang merupakan kombinasi antara daerah pantai, dataran rendah dan pegunungan. Dengan kondisi ini Kabupaten Batang mempunyai potensi yang sangat besar untuk agroindustri, agrowisata dan agrobisnis. Jarak Kabupaten Batang dengan daerah-daerah lain dengan Pekalongan 9 Km, Pemalang 43 Km, Tegal 72 Km, Cirebon 144 Km, Jakarta 392 Km, Kendal 64 Km, Semarang 93 Km dan Surabaya 480 Km. Keadaan topografi wilayah Kabupaten Batang terbagi atas tiga bagian yaitu pantai, dataran rendah dan wilayah pegunungan. Ada lima gunung dengan ketinggian rata-rata diatas 2000 m, yaitu : Gunung Prau : 2.565 mdpl, Gunung Sipandu : 2.241 mdpl, Gunung Gajah Mungkur : 2.101 mdpl, Gunung Alak : 2.239 mdpl dan Gunung Butak : 2.222 mdpl.

Kondisi wilayah yang merupakan kombinasi antara daerah pantai, dataran rendah dan pegunungan di Kabupaten Batang merupakan potensi yang amat besar untuk dikembangkan pembangunan daerah bercirikan agroindustri, agrowisata dan agrobisnis. Wilayah Kabupaten Batang sebelah selatan yang bercorak pegunungan misalnya sangat potensial untuk dikembangkan menjadi wilayah pembangunan dengan basis agroindustri dan agrowisata. Basis agroindustri ini mengacu pada berbagai macam hasil tanaman perkebunan seperti : teh, kopi, coklat dan sayuran. Selain itu juga memiliki potensi wisata alam yang prospektif di masa datang. Wilayah yang sebagian besar adalah pegunungan dengan susunan tanah sebagai berikut : *latosol* 69,66%; *andosol* 13,23%; *alluvial* 11,47% dan *podsolik* 5,64%. Susunan tanah tersebut mempengaruhi pemanfaatan tanah yang sebagian besar ditujukan untuk budidaya hutan, perkebunan dan pertanian. Adapun penguasaan hutan dan perkebunan mayoritas di tangan negara. Sedangkan pertanian baik kering maupun basah (irigasi sederhana dan irigasi teknis) dilakukan oleh warga setempat. Perubahan areal pemanfaatan tanah sangat stagnan, walaupun Kabupaten Batang terletak di jalur

ekonomi. Lebih kurang 60% diusahakan sebagai hutan, perkebunan dan areal pertanian yang memberikan hasil komoditi berupa kayu jati, kayu rimba, karet, teh, coklat, kapuk randu dan hasil pertanian lainnya.

Berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Batang Nomor 7 Tahun 2004 tentang Pembentukan Kecamatan Kabupaten Batang, jumlah kecamatan di Kabupaten Batang yang semula 12 kecamatan berubah menjadi 15 kecamatan. Pemekaran wilayah ini dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Batang sebagai upaya untuk menghadapi tantangan dan permasalahan dalam penyelenggaraan pemerintahan, pembangunan dan pelayanan kepada masyarakat khususnya pada tingkat kecamatan, desa, dan kelurahan. Sedangkan tujuannya adalah untuk meningkatkan efektifitas penyelenggaraan pemerintahan di tingkat kecamatan, meningkatkan dan mendekatkan pelayanan kepada masyarakat, dan meningkatkan dan mempercepat pemerataan pembangunan.

Bawang merupakan sebuah kecamatan di Kabupaten Batang, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Kecamatan paling selatan di kabupaten Batang yang memiliki kekayaan alam yang masih alami. Berada di kaki Gunung Prahu dan sebagian wilayahnya masuk Dataran Tinggi Dieng, Kecamatan Bawang dominan dengan pertanian sayur-sayuran. Panorama yang terdapat di Kecamatan Bawang diantaranya Curug Sipitung, Curug Siwungkal, Curug Simawur, dan masih banyak curug yang alami. Namun pada setiap obyek wisata yang indah tersebut belum di lengkapi dengan pusat oleh-oleh khas Batang khususnya Bawang. Untuk itu peneliti tertarik membuat produk inovasi terkini PKWU yang bermanfaat dalam pengembangan produk unggulan pariwisata di Kabupaten Batang terutama Kecamatan Bawang. Kecamatan Bawang terkenal penghasil sayuran dan palawija dalam kawasan agropolitan terpadu SORBANWALI (Tersono, Reban, Bawang dan Limpung). Makanan khas daerah Bawang adalah Gaplek. Kecamatan Bawang memiliki 20 desa. Tiap daerah memiliki

makanan yang khas di masing-masing daerah. Seperti di Bawang-Batang, sebenarnya banyak bahan pangan yang melimpah di daerah ini yang belum diolah menjadi makanan yang sehat dan bermanfaat. Salah satunya adalah *jipang*. Daerah Bawang *jipang* baru dimanfaatkan sebagai campuran sayur, yaitu dimasak sayur bening, dan lodeh. Padahal peneliti tahu, banyak kreasi yang belum terlaksanakan untuk mengolah *jipang* menjadi makanan yang baru dan sehat. Untuk itu, peneliti tergugah melakukan inovasi dengan membuat manisan yang berasal dari *jipang*.

Adapun manisan itu sendiri adalah buah-buahan yang direndam dalam larutan gula selama beberapa waktu. Jenis-jenis dari manisan itu sendiri ada 3 macam yakni, basah, kering dan acar. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk merangsang nafsu makan. Teknologi membuat manisan merupakan salah satu cara pengawetan makanan yang sudah diterapkan sejak dahulu kala. Manisan juga dibuat dengan alasan memperbaiki cita rasa buah yang tadinya masam menjadi manis. Setelah berkembang menjadi komoditas, manisan mulai diolah dan diproduksi dengan berbagai tambahan bahan-bahan yang membuat manisan itu menarik, seperti pemutih, pengental, pengering, atau gula buatan. Manfaat dari pembuatan manisan adalah dengan merendam manisan akan membuat kadar gula dalam buah meningkat dan kadar airnya berkurang. Keadaan ini akan menghambat pertumbuhan mikroba perusak sehingga manisan buah akan lebih tahan lama dan lebih awet. Sebelumnya kita hanya mengenal manisan pepaya, apel, leci salak dan sebagainya. Namun belum ada yang mencoba untuk memanfaatkan mencoba membuat inovasi manisan menggunakan *jipang*. Oleh karena itu, peneliti mencoba untuk berinovasi membuat manisan menggunakan *jipang*. Selain untuk berinovasi, pembuatan manisan ini juga sebagai peluang untuk mendapatkan penghasilan tambahan bagi pelajar SMA sederajat dan mengisi waktu luang dengan

hal positif, untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

Berikutnya jamu-jamuan merupakan minuman yang berasal dari tanaman herbal dan sangat dibutuhkan bagi tubuh manusia khususnya untuk kesehatan tubuh. Kandungan yang terkandung dalam tanaman herbal/jamu-jamuan seperti kencur, jahe, dan kunir memang sangat dibutuhkan untuk tubuh seperti penambah nafsu makan pada anak-anak. Namun, masih banyak masyarakat yang kurang menyukai jamu-jamuan dan masyarakat kurang mengetahui tentang manfaat apa saja yang terdapat pada jamu-jamuan yang sebenarnya sangat baik untuk kesehatan tubuh jika kita mengkonsumsinya. Para pedagang kecil yang menjual jamu-jamuan biasanya hanya menjualnya dalam bentuk jamu-jamuan biasa dengan harga yang relatif murah. Kurang tertariknya masyarakat pada jamu-jamuan sering membuat mereka kekurangan vitamin dan menjadikan daya tahan tubuh yang menurun. Pengolahan jamu-jamuan untuk mengganti rasa pada es krim yang biasanya beredar di masyarakat merupakan salah satu cara untuk mengurangi berbagai masalah tersebut. Cara pengolahan jamu-jamuan menjadi pengganti rasa pada es krim tidak memerlukan biaya yang besar, sehingga menjadikan peluang bagi masyarakat untuk membuka usaha yang sangat menguntungkan. Bagi siswa yang tidak melanjutkan sekolah keperguruan tinggi, dapat memanfaatkan peluang ini, sehingga para siswa memiliki usaha setelah lulus. Manfaat lainnya bagi masyarakat dapat memanfaatkan jamu-jamuan menjadi pengganti rasa pada es krim untuk menarik masyarakat lainnya terhadap jamu-jamuan. Minuman *BEJAKU* yang terbuat dari *beras kencur, jahe serta kunir asem* sebagai minuman sehat dan berkualitas dan sebagai produk unggulan khas bawang.

Manisan merupakan salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya *mikroba*. Jenis-jenis

dari manisan itu sendiri ada 3 macam yakni, basah, kering dan acar. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk merangsang nafsu makan. (Lilik, 2019 : 86)

*Jipang* adalah sayuran yang masuk dalam keluarga *Cucurbitaceae* dan masih satu keluarga dengan *mentimun*, dan *labu kuning*. Nama ilmiah untuk *jipang* adalah *Sechium Edule*. Pohon *jipang* ini jenisnya adalah tanaman merambat yang memiliki *sulur – sulur* dimana nantinya akan menjadi tempat tumbuhnya buah *jipang*. *Jipang* dapat tumbuh pada tanah yang lembab namun tidak becek dan tidak mengandung air. *Jipang* dapat dipanen setelah 30 hari dari masa tanamnya, cukup cepat memang. Dalam penelitian ini *jipang* yang biasanya disajikan sebagai sayuran, dibuat menjadi manisan.

Beras kencur atau jamu beras kencur terbuat dari bahan beras yang sudah dibersihkan dan dihaluskan, kemudian ditambahkan dengan kencur. Perpaduan antara beras dan kencur yang disatukan dalam bentuk minuman yang disebut sebagai jamu ini banyak mengandung vitamin B. Kencur yang mempunyai nama latin *Kaempferia galangal L* ini termasuk satu spesies dengan kunyit, jahe dan lengkuas. Jahe merupakan tanaman yang termasuk rempah-rempah dengan nama latin *Zingiber Officinale*. Jahe sangat bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari, terutama di bidang kesehatan. Jahe diketahui berasal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai Cina. Di Indonesia sendiri, tanaman jahe relatif mudah ditemukan dan penggunaannya sudah meluas bukan hanya untuk keperluan memasak, tetapi juga untuk kesehatan, dan kecantikan. Manfaat jahe untuk wajah juga sudah mulai dikenal oleh masyarakat luas tidak hanya di Indonesia tapi juga mancanegara. Dari jenis, bentuk, besar rimpang, dan warnanya, jahe dibagi atas tiga jenis, yaitu jahe putih besar, jahe putih kecil, dan jahe merah. Jahe dapat ditanam di tanah yang memiliki ketinggian 200-600 meter di atas permukaan laut

dengan rata-rata curah hujan 2.500-4.000 mm/tahun. Namun, pada umumnya, jahe di Indonesia hanya ditanam di pekarangan rumah dan pemanfaatannya pun sebatas untuk konsumsi rumah tangga. Menurut KBBI kunyit memiliki arti tumbuhan, suku *Zingiberaceae*, marga *Curcuma*, banyak digunakan dalam masakan, misalnya sebagai bumbu penyedap, pemberi warna kuning, dan dapat membuat makanan lebih awet, dapat juga digunakan sebagai obat, memiliki nama latin *Curcuma domestica* atau *Curcuma longa*. Sedangkan Asam Menurut KBBI memiliki arti pohon yang besar batangnya, daunnya kecil-kecil, buahnya berpolong-polong, dan masam rasanya dengan nama latin *Tamarindus indica*. Beras kencur, jahe, dan kunir asam yang biasanya disajikan dalam bentuk jamu, kali ini disajikan dalam bentuk es krim.

## METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini digunakan sebuah pendekatan yang dikenal dengan pendekatan kualitatif. Cresswell menyatakan penelitian kualitatif sebagai suatu gambaran kompleks, meneliti kata-kata, laporan terinci dari pandangan responden dan melakukan studi pada situasi yang dialami. Penelitian kualitatif merupakan riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif.

Penelitian ini dilaksanakan di SMA Negeri 1 Bawang Kecamatan Bawang, Kabupaten Batang yang dinyatakan siap untuk menjalankan penelitian. Penelitian ini untuk memperoleh data atau informasi yang lebih lengkap dengan maksud agar hasil penelitian benar-benar dapat mantap. Penelitian ini dilakukan selama 4 bulan pada tahun 2019 yaitu pada bulan Agustus sampai dengan November 2019.

Fokus penelitian yang di gunakan sebagai objek penelitian ini adalah SMA N 1

Bawang yang terletak di Desa Jlamprang, Kecamatan Bawang, Kabupaten Batang, Provinsi Jawa Tengah. Tidak semua kelas di SMA N 1 Bawang ini di jadikan objek penelitian tetapi peneliti mengambil beberapa kelas dalam lingkup SMA N 1 Bawang untuk di jadikan sampel lokasi objek penelitian yaitu kelas XI MIPA.1,2,3,4,5 dan XII.IPS.1,2,3 yang sesuai dengan kriteria yang di perlukan. Penelitian tentang Nispangat dan Es Krim Bejaku sebagai produk inovasi terkini PKWU dalam pengembangan produk unggulan pariwisata kabupaten Batang di SMA N 1 Bawang di lakukan selama 10 hari dimulai dari tanggal 03 Agustus 2019 sampai 16 Agustus 2019 dalam pembuatan proposal dan kemudian diadakan riset mulai tanggal 4 September sampai dengan 1 November 2019.

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data dengan teknik wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Hal ini sejalan dengan filosofi penelitian alamiah, dalam pengambilan data peneliti berbaur dan berinteraksi secara intensif dengan responden. Dokumentasi dan pengumpulan data pendukung dalam penelitian ini peneliti gunakan untuk melengkapi penelitian dan untuk memaksimalkan hasil penelitian.

Pada penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan peneliti menggunakan model Miles and Huberman. Analisis data dalam penelitian kualitatif, dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Pada saat wawancara, peneliti sudah melakukan analisis terhadap jawaban yang diwawancarai. Miles and Huberman (1984), mengemukakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas,

sehingga datanya sudah jenuh. Aktivitas dalam analisis data, yaitu, data reduction, data display, dan conclusion drowing/verification (Sugiyono, 2007:246).

Dalam analisis data, peneliti menggunakan model interactive model, yang unsur-unsurnya meliputi reduksi data (data reduction), penyajian data (data display), dan conclusions drowing/verifying.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Manfaat yang Tekandung dalam *Jipang* dan *Bejaku*

*Labu Siam* adalah sejenis sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Di wilayah Jawa, *Labu Siam* lebih dikenal dengan sebutan *jipang*, sedangkan di dunia *jipang* disebut dengan nama *Chayote*. *Jipang* adalah sayuran yang masuk dalam keluarga *Cucurbitaceae* dan masih satu keluarga dengan *mentimun*, dan *labu kuning*. Nama ilmiah untuk *jipang* adalah *Sechium Edule*. Pohon *jipang* ini jenisnya adalah tanaman merambat yang memiliki *sulur – sulur* dimana nantinya akan menjadi tempat tumbuhnya buah *jipang*. *Jipang* dapat tumbuh pada tanah yang lembab namun tidak becek dan tidak mengandung air. Sedangkan untuk kandungan gizi yang terdapat di dalam *jipang* adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Tabel Kandungan Gizi dalam Jipang**

*Jipang (Sechium edule)* dalam keadaan mentah, di dalam setiap 100 gram, mengandung:

Kandungan	Nilai Gizi	Presentase berdasarkan Saran Penyajian
Energi	19 Kkal	<1%
Karbohidrat	4.51 g	3.5%
Protein	0.82 g	1.5%
Total Lemak	0.13 g	<1%
Kolesterol	0 mg	0%
Serat	1.7 g	4.5%
Folat	93 µg	23%
Niacin	0.470 mg	3%
Asam Pantothenic	0.249 mg	5%
Pyridoxine	0.076 mg	6%
Riboflavin	0.029 mg	2%
Thiamin	0.025 mg	2%
Vitamin A	0 IU	0%
Vitamin C	7.7 mg	13%
Vitamin E	0.12 mg	<1%
Vitamin K	4.1 µg	4%
<b>Elektrolit</b>		
Sodium	2 mg	<1%
Potassium	125 mg	2.5%
<b>Mineral</b>		
Kalsium	17 mg	1.7%
Zat Besi	0.34 mg	4%
Magnesium	12 mg	3%
Zat Mangan	0.189 mg	8%
Fosfor	18 mg	2.5%
Selenium	0.2 mg	<1%
Zinc	0,74 mg	7%

Kenapa kita harus memilih manisan *jipang*? Karena sebagaimana kita tahu bahwa tanaman *jipang* sangat banyak

terdapat di desa Bawang-Batang. Hampir disetiap kebun di desa Bawang bisa kita jumpai tanaman *jipang*. Sebagian besar

masyarakatnya juga baru mengolahnya menjadi campuran sayuran, seperti sayur lodeh, dan sayur bening. Selain itu *jipang* didaerah Bawang- Batang bisa kita dapatkan dengan harga yang murah yaitu sekitar Rp. 3000,-/kg.

Selain karena alasan banyak tersedianya *jipang* yang terdapat di Bawang-Batang, kita harus memilih manisan *jipang* karena manfaatnya bagi kesehatan cukup banyak sekali untuk mencegah penyakit hingga membantu pola diet.

Jahe merupakan tumbuhan rempah-rempahan yang memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Jahe memiliki rasa yang pedas dan hangat, sehingga banyak orang yang memanfaatkannya jika dalam

keadaan dingin. Jahe juga bisa menjaga kekebalan tubuh dan mencegah berbagai macam penyakit seperti, kanker usus, jantung, rematik, masalah pencernaan, dan juga *morning sickness* atau mual-mual. Biasanya jahe diolah menjadi berbagai macam minuman seperti kopi jahe, teh jahe, gula jahe, dan masih banyak lainnya. Cara pembuatannya juga sangat mudah bila dalam keadaan terburu-buru, dengan menumbuk jahe lalu langsung diberikan air hangat.

Jahe atau Ginger mengandung berbagai nutrisi atau gizi, mineral dan senyawa tumbuhan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Berikut ini adalah nutrisi-nutrisi atau gizi dan mineral yang dikandung oleh Jahe.

**Tabel 2 Jenis Nutrisi / Gizi Kandungan AKG% pada Jahe**

NO	JENIS ZAT	KANDUNGAN
1	Kalori	80 kcal
2	Karbohidrat	17,77 g
3	Air	78,89 g
4	Protein	1,82 g
5	Gula	1,7 g
6	Serat	1,7 g
7	Lemak	0,75 g
8	Vitamin A	0 µg
9	Vitamin C	5 mg 6 %
10	Vitamin D	0 µg
11	Vitamin E	0 mg
12	Vitamin B1 (Thiamine)	0,025mg 2%
13	Vitamin B2 (Riboflavin)	0,034mg 3%
14	Vitamin B3 (Niacin)	0,75mg 5%
15	Vitamin B5 (Panthothenic acid)	0,203mg 4%
16	Vitamin B9 (Folat)	9µg 3 %
17	Kalsium	16 mg 2 %
18	Zat Besi	0,6 mg 5 %
19	Magnesium	43 mg 12 %
20	Fosfor	34 mg 5 %
21	Fosfor	34 mg 5 %
22	Potassium (Kalium)	415 mg 9 %
23	Sodium	13 mg 1 %



Kenapa kita harus memilih es krim *bejaku*? Karena sebagaimana kita tahu bahwa tanaman *beras kencur jahe kunir asem* sangat banyak terdapat di desa Bawang-Batang. Hampir disetiap kebun di desa Bawang bisa kita jumpai tanaman *beras kencur jahe kunir asem*. Sebagian besar masyarakatnya juga baru mengolahnya menjadi minuman jamu gendong, seperti jamu beras kencur, jamu jahe dan jamu kunir asem yang berupa serbuk atau berupa cairan dalam botol belum diolah dalam bentuk es krim. Disamping itu *beras kencur jahe kunir asem* didaerah Bawang- Batang bisa kita dapatkan dengan harga yang terjangkau. Selain karena alasan banyak tersedianya *beras kencur jahe kunir asem* yang terdapat di Bawang-Batang, kita harus memilih es krim *bejaku* karena manfaatnya bagi kesehatan cukup banyak sekali untuk kesehatan.

#### **Pembuatan Nispangat**

Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan nispangat adalah pisau, telenan, cobek dan alunya, pengaduk, saringan, panci, baskom, dan sendok. Sedangkan bahan yang dibutuhkan antara lain jipang, kapur sirih, garam, gula pasir, larutan asam sitrat 1,5 %, vanili, pandan, dan daun suji (pewarna alami). Cara pembuatan Manisan Jipang cukup mudah. Jipang dikupas dicuci bersih lalu dipotong sesuai selera, lalu rendam potongan jipang dengan larutan garam, hal ini bertujuan untuk menghilangkan getah dari jipang. Setelah itu rendam jipang dengan larutan kapur sirih selama semalaman, bilas bersih dan buat sirup manisan dengan larutan gula dengan ditambah daun pandan supaya ada aroma wanginya, buat pewarna alami dengan menumbuk daun suji lalu diperas diambil sarinya. Campurkan asam sitrat, vanili dan pewarna alami kedalam larutan gula, rebus bersama-sama selama 5 menit. Setelah itu

angkat dan dinginkan supaya lebih segar. Manisan Jipang dipasarkan secara langsung sebagai produk unggulan khas bawang.

#### **Pembuatan Es Krim Bejaku**

Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan *Es Krim Bejaku* adalah pisau, telenan, cobek dan alunya, pengaduk, saringan, panci, baskom, sendok, kaleng roti. Sedangkan bahan yang diperlukan adalah serbuk tepung beras, kencur, jahe, kunir, asem, gula pasir, air, garam krosok, dan es batu. Proses pembuatan *Es Krim Bejaku* relatif mudah. Pertama *siapkan jamu beras kencur, jahe, dan kunir asem. Kemudian* jamu Beras kencur atau Jahe atau kunir asem tuang dalam kaleng roti. Setelah itu *masukkan kaleng roti ke dalam boks yang sudah dipersiapkan, masukkan es batu dan garam krosok.* Tambahkan garam krosok jika kurang dingin. Setelah itu putar-putar kaleng roti sampai cairan jamu yang ada didalam kaleng mengkristal. Putar terus sampai mengkristal sempurna. Cairan jamu yang sudah mengkristal sempurna dikerok dengan menggunakan sendok es krim. Masukkan ke dalam cup yang sudah disiapkan. Es krim Bejaku siap dinikmati.

#### **Cara Pemasaran Produk Nispangat Dan Es Krim Bejaku**

*Nispangat* merupakan manisan dari jipang yang terbuat dari bahan-bahan alami baik dari segi warna, motif dan bentuk, menjadi daya tarik tersendiri bagi para pembeli. Selain itu, *Nispangat* adalah manisan yang sehat dan aman dikonsumsi tubuh pada waktu yang lama karena *Nispangat* mempunyai manfaat yang banyak, diantaranya bisa untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti penyakit jantung, *anemia*, menurunkan berat badan, dan sebagainya. Sehingga *Nispangat* sangat cocok bagi para orang tua atau anak-anak yang ingin memakan makanan sehat juga berkhasiat banyak.

Bagi orang tua atau anak-anak yang berminat untuk membeli *Nispangat*, dapat membelinya secara langsung dan secara tidak langsung atau *online*. Pemasaran secara tidak langsung melalui sosial media. Sosial media yang digunakan peneliti untuk memasarkan *Nispangat* yaitu *BlackBerry Messenger (BBM)*, *Facebook*, *Whatsap* dan *Instagram*. Untuk pemasaran langsung melalui pameran atau ekspo di kabupaten Batang dan dikantin-kantin sekolah Peneliti. Dengan begitu pembuatan *Nispangat* dapat meningkatkan inovasi dalam pemanfaatan *Jipang* dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

*Es Krim Bejaku* merupakan minuman yang terbuat dari bahan-bahan alami dari jamu-jamuan dengan warna, motif dan bentuk yang unik yang menjadi daya tarik tersendiri bagi para pembeli. Selain itu, *Es Krim Bejaku* adalah minuman yang sehat dan aman dikonsumsi tubuh pada waktu yang lama karena *Es Krim Bejaku* mempunyai manfaat yang banyak, diantaranya bisa untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti penyakit jantung, *anemia*, menurunkan berat badan, dan sebagainya. Sehingga *Es Krim Bejaku* sangat cocok sekali bagi para orang tua atau anak-anak yang ingin meminum minuman sehat juga berkhasiat banyak.

Bagi orang tua atau anak-anak yang berminat untuk membeli *es krim bejaku*, dapat membelinya secara langsung dan secara tidak langsung atau *online*. Pemasaran secara tidak langsung melalui sosial media, sosial media yang digunakan peneliti untuk memasarkan *Es Krim Bejaku* yaitu *BlackBerry Messenger (BBM)*, *Facebook*, *Whatsap* dan *Instagram*. Untuk pemasaran langsung melalui pameran atau ekspo di kabupaten Batang dan dikantin-kantin sekolah Peneliti. Dengan begitu pembuatan *Es Krim Bejaku* dapat meningkatkan inovasi dalam pemanfaatan

*Beras Kencur, Jahe dan Kunir Asem* dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

### **Analisis Ekonomi Dari Penjualan *Nispangat Dan Es Krim Bejaku***

Produk *Nispangat* dijual dengan harga Rp. 1.500/cup, dari bahan 3 kilo gram *jipang* diperoleh 50 cup x Rp. 1.500 sama dengan Rp.75.000, dengan keuntungan Rp. 20.500,-/50 cup sudah dikurangi dengan pembelian bahan dan tenaga. (Dengan asumsi 1 kali memproduksi 200 buah). Selain itu, produk *Nispangat* dibandingkan dengan produk manisan lainnya memiliki harga lebih murah dan lebih sehat, karena tanpa pewarna dan pengawet buatan. Di daerah Bawang-Batang baru ada dua produsen yang memproduksi *manisan jipang* atau *sari jipang* yaitu peneliti sendiri dan PAC Fatayat Bawang. Produk dari PAC untuk manisan *jipang* ini bernama "*Aneka Minuman Segar Sari Jipang Halwa*". Peneliti bekerjasama dengan PAC Fatayat Kec. Bawang, dalam memasarkan produk *Nispangat* apabila terjadi pemesanan barang dalam jumlah banyak. Harga ambil barang yaitu Rp. 2000,-/cup dan dijual dengan harga Rp. 2500,-. Memang harga jual dan keuntungan yang diraih tidak sebanding dengan memproduksi sendiri. Untuk saat ini produk *Nispangat* masih bersaing dengan produk lain kiriman dari daerah luar. Produk tersebut adalah *Carica* yang berasal dari Dieng. Di daerah Kecamatan Bawang, tepatnya di desa Purbo ada salah satu produsen yang memproduksi *Carica*. Kebetulan dia adalah alumni dari SMA Negeri 1 Bawang tahun 2010. Meskipun demikian, peneliti berharap agar konsumen, masyarakat Bawang khususnya dapat lebih mencintai produk asal daerahnya yaitu *Nispangat* ini, dibandingkan dengan produk *Carica* asal daerah Dieng. Karena rasa *Nispangat* juga tidak jauh lebih enak daripada *Carica*. Bukankah mencintai

produk lokal lebih baik daripada mencintai produk dari daerah luar.

**Tabel 3. Tabel Analisis Ekonomi Penjualan Nispangat**

No	Nama Bahan	Harga
1.	Jipang (3 kg)	Rp. 9.000,-
2.	Air (4 liter)	Rp. 2.500,-
3.	Kapur Sirih (3 bungkus)	Rp. 1.500,-
4.	Garam (3 sdm)	Rp. 500,-
5.	Gula Pasir (1 kg)	Rp. 14.000,-
6.	Asam Sitrat (3 sdm)	Rp. 1.000,-
7.	Vanili (1 bungkus)	Rp. 500,-
8.	Daun Suji & pandan (30 helai)	Rp. -
9.	Cup (50 buah)	Rp. 11.500,-
10.	Tenaga	Rp. 9.000,-
<b>Total Biaya</b>		<b>Rp. 49.500,-</b>

Produk *Es Krim Bejaku* dijual dengan harga Rp. 1.500/cup, dari bahan 1 kilo gram *beras kencur jahe dan kunir asem* diperoleh 500 cup x Rp. 1.500 sama dengan Rp.750.000, dengan keuntungan Rp.

252.000,-/500 cup sudah dikurangi dengan pembelian bahan dan tenaga. (Dengan asumsi 1 kali memproduksi 500 cup). Analisis ekonomi dari Penjualan *Es Krim Bejaku* sebagai berikut.

**Tabel 4.4. Tabel Analisis Ekonomi Penjualan Es Krim Bejaku**

No	Nama Bahan	Harga
1.	Serbuk Jahe ½ kg	Rp. 50.000,-
2.	Serbuk Kunir ½ kg	Rp. 40.000,-
3.	Serbuk Asem ½ kg	Rp. 40.000,-
4.	Serbuk Beras ½ kg	Rp. 24.000,-
5.	Serbuk Kencur ½ kg	Rp. 50.000,-
6.	Gula 2 kg	Rp. 24.000,-
7.	Garam Krosok	Rp. 10.000,-
8.	Es Batu	Rp. 10.000,-
9.	Cup (500 buah)	Rp. 150.000,-
10.	Tenaga	Rp. 50.000,-
<b>Total Biaya</b>		<b>Rp. 498.000,-</b>

#### **Pembahasan Hasil Kuesioner**

Berdasarkan hasil kuesioner untuk pertanyaan poin A, sebagian besar siswa tertarik dan menyukai pelajaran PKWU. Karena melalui pelajaran PKWU siswa mendapat ketrampilan tambahan dan memotivasi siswa untuk menjadi entrepreneur muda yang handal. Oleh karena

itu siswa menjadi antusias dan tidak sekedarnya saja mengikuti pelajaran PKWU. Siswa juga setuju bahwa melalui pelajaran PKWU, generasi muda dapat menjadi pribadi yang lebih mandiri dan matang serta lebih siap menatap masa depan. Karena kesuksesan tidak hanya bermodalkan pendidikan tinggi, tetapi lebih kepada *life*

*skill yang* nantinya akan menuntun seseorang untuk sukses.

Hasil kuesioner untuk pertanyaan poin B, sebagian besar siswa setuju bahwa melalui pelajaran PKWU siswa mampu mengidentifikasi apa saja sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah. Siswa juga mulai memahami proses produksi makanan khas daerah serta menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual untuk produk makanan khas daerah. Selain itu siswa juga sudah mampu menjual hasil pengolahan bahan nabati dan hewani menjadi makanan khas daerah dengan sistem pemasaran langsung (product, price, place, promotion).

Untuk pertanyaan poin C, sebagian besar siswa setuju bahwa melalui pelajaran PKWU siswa dapat mengetahui peluang dan resiko usaha, faktor-faktor keberhasilan dan kegagalan, mengembangkan ide dan peluang usaha, kemungkinan dan kegagalan usaha, penyusunan perencanaan usaha, memetakan peluang usaha, memanfaatkan peluang usaha secara kreatif dan inovatif. Siswa juga mengetahui konsep pemasaran dalam menjalankan sebuah usaha, teknik dan prosedur permodalan usaha, aturan mengajukan kredit kepada pihak pembiayaan usaha, menetapkan harga dan harga jual, mempromosikan produk/jasa usaha, bentuk-bentuk promosi usaha, serta mengetahui cara agar konsumen mempunyai kepuasan atas layanan usaha. Namun masih

ada banyak siswa yang belum memahami prosedur saluran dan jaringan distribusi.

Sedangkan untuk pertanyaan poin D, sebagian besar siswa setuju bahwa melalui pelajaran PKWU siswa dapat menetapkan bidang usaha sesuai dengan kemampuan, mengukur sejauh mana usaha yang akan dijalankan, menetapkan modal yang dibutuhkan, menentukan jumlah utang dan modal, serta mampu menentukan harta bersih. Selain itu melalui pelajaran PKWU siswa dapat memotivasi diri, mampu mencari dan menciptakan berbagai inovasi baru, berani mengambil resiko, mampu mengolah barang atau jasa, serta dapat memasarkan barang dan jasa tersebut untuk memperoleh keuntungan.

## **SARAN**

Saran yang dapat diberikan peneliti antara lain bagi pemerintah daerah kabupaten Batang perlunya memaksimalkan pengolahan buah Jipang dan beras kencur jahe kunir asem menjadi produk lainnya. Bagi pembuat kebijakan diharapkan perlu adanya kerja sama dari semua pihak agar mensosialisasikan tentang bagaimana menumbuhkan jiwa kewirausahaan terutama pada generasi muda. Dan bagi penelitian selanjutnya diharapkan untuk lebih berinovasi lagi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Alma, Buchari. 2009. Guru Profesional Menguasai Metode dan Terampil Mengajar. Bandung: Alfabeta.

Anitah, Sri W.. 12 Desember 2008. Strategi Pembelajaran Bahasa Indonesia. <http://pustaka.ut.ac.id/website/indec.p>

[hb?option=comcontent&view=article&id=149:pbin-4301-strategi-pembelajaran-bahasaIndonesia&catid=30:fkp&itemid=75](http://pustaka.ut.ac.id/website/indec.p) diakses tanggal 15 Oktober 2009 Pukul 21.15 WIB.

Anitah, Sri W.. 2008. Media Pembelajaran. Surakarta: Panitia Sertifikasi Guru Rayon 13 Surakarta.

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arwendria. 20 April 2009. *Pengelolaan Pembelajaran Bahasa Inggris dengan Memanfaatkan IT Strategi Memicu dan Memacu Siswa untuk Menulis*. <http://arwendria.wordpress.com/2009/04/20/pengelolaan-pembelajaranbahasa-inggris-dengan-memanfaatkan-it-strategi-memicu-dan-memacasiswa-untuk-menulis> diakses Jumat 15 Januari Pukul 20.15 WIB.
- Brown, Douglas. 2008. *Prinsip Pembelajaran dan Pengajaran Bahasa California*. Departemen Pendidikan Nasional.
2003. *Undang-Undang Republik Indonesia (UU RI) Nomor 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdiknas.
- Iskandarwassid dan Dadang Sunendar. 2008. *Strategi Pembelajaran Bahasa*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Khaeruddin dan Mahfud Junaedi. 2007. *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Semarang: Pilar Media.
- Majid, Abdul. 2007. *Perencanaan Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy J.. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulyasa, E.. 2008. *Menjadi Guru Profesional Menciptakan Pembelajaran Kreatif dan Menyenangkan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.