

A. Judul

Pemanfaatan Tepung Biji Asam Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Bolu Asam

B. Latar Belakang

Tanaman asam jawa (*Tamarindus indica* L.) merupakan tanaman yang berasal dari daerah savana yang gersang di Afrika, termasuk famili Leguminosae. Hampir semua bagian tanaman asam dapat digunakan untuk berbagai keperluan sehari-hari. Daging buah asam jawa sangat populer dalam aneka bahan masakan atau bumbu di berbagai belahan dunia. Buah yang muda biasa digunakan sebagai bumbu sayur asam atau campuran rujak. Buah yang telah masak dapat disimpan lama setelah dikupas dan sedikit dikeringkan dengan bantuan sinar matahari, yang biasa disebut asam kawak. Selain sebagai bumbu, asam kawak dapat dipergunakan untuk memberikan rasa asam atau untuk menghilangkan bau amis ikan, selain itu biasa digunakan sebagai bahan sirup, selai, gula-gula, dan obat tradisional jamu.

Di samping daging buah, banyak bagian pohon asam yang dapat dijadikan bahan obat tradisional. Daun mudanya digunakan sebagai tapal untuk mengurangi radang dan rasa sakit di persendian, di atas luka atau pada sakit rematik. Daun muda yang direbus untuk mengobati batuk dan demam. Kulit kayunya yang ditumbuk digunakan untuk menyembuhkan luka, borok, bisul dan ruam, adapun tepung bijinya dapat dipergunakan untuk mengobati disentri dan diare.

Secara geografis, Kabupaten Situbondo memiliki potensi dalam pengembangan Pohon Asam sebagai salah satu komoditas unggulan. Bahkan di sepanjang kanan dan kiri jalan terdapat pohon asam yang sebagian besar

penggunaannya hanya digunakan sebagai asam saja, sedangkan limbahnya berupa biji asam belum dimanfaatkan secara optimal.

Pada salah satu desa di Kecamatan Asembagus, tepatnya di Desa Wringin Anom terdapat pabrik pengolahan asam yang berskala besar meskipun masih dilakukan menggunakan peralatan yang belum modern. Namun, saat ini pengembangan asam tersebut sudah menembus pasar nasional sehingga banyak asam yang digunakan sebagai bahan dasar utama pembuatan permen asam. Sedangkan biji asam belum dimaksimalkan secara maksimal. Pada beberapa rumah yang ada di Desa Banyuputih yang memiliki pohon asam sendiri bahkan membuang biji asam yang telah dipisahkan dari asamnya yang telah diolah oleh penduduk setempat sebagai bahan dasar pembuatan masakan tertentu.

Melihat beberapa peluang seperti bahan baku biji asam yang mudah didapat dan peluang usaha yang menggiurkan, maka saya memiliki keinginan untuk mengoptimalkan fungsi limbah sehingga mampu memberikan nilai tambah bahkan menjadi salah satu sumber pendapatan masyarakat sekitar. Produk yang akan dipilih, dengan melihat pasar yaitu berupa cake dan ice cream tamarind cake sebagai perpaduan dari cake dan ice cream. Produk juga disajikan dalam berbagai bentuk dan bisa dikembangkan menjadi sebuah ikon sebuah tempat nongkrong bagi anak-anak muda seperti *Tamarind Home*.

C. Perumusan Masalah

Mengacu pada uraian latar belakang diatas, maka perumusan masalah program “Indonesia Lebih Baik” sebagai berikut:

1. Bagaimana pengolahan Biji Asam sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan *Tamarind Cake*?

2. Bagaimana strategi pemasaran produk *Tamarind Cake* agar mampu menjadikan “Indonesia Lebih Baik”?
3. Bagaimana strategi untuk mengoptimalkan dampak ide pengolahan *Tamarind Cake*?

D. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari program ide “Indonesia Lebih Baik” ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengolahan Biji Asam sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan *Tamarind Cake*.
2. Untuk mengetahui strategi pemasaran produk *Tamarind Cake* agar mampu menjadikan “Indonesia Lebih Baik”.
3. Untuk mengetahui strategi untuk mengoptimalkan dampak ide pengolahan *Tamarind Cake*.

E. Gambaran Umum Rencana Usaha

Proses pembuatan *Tamarind Cake* cukup mudah sehingga usaha ini bisa dikembangkan oleh ibu-ibu rumah tangga sebagai industri rumah tangga (*home industry*). Selain itu dalam penyajiannya pun bisa dikembangkan sesuai dengan kreativitas dan keinginan konsumen. Untuk pembuatannya diperlukan bahan-bahan, alat dan langkah-langkah yang harus diperhatikan agar mendapatkan hasil yang maksimal, yaitu sebagai berikut:

1. Bahan
 - a. Tepung Biji Asam
 - b. kuik

- c. Mentega
 - d. Telur
 - e. Vanili
2. Bahan lain
- a. Chocolate Stick
 - b. Strawberry Stick
 - c. Es Krim
 - d. Mesis
 - e. Buah Cery
 - f. Coklat Block
3. Alat
- a. Baskom kecil
 - b. Baskom besar
 - c. Pencetak es salju
 - d. Panci
 - e. Kompor gas
 - f. Tabung elpiji 3 kg
 - g. Mixer
 - h. Pisau
 - i. Sendok pengaduk
 - j. Oven
 - k. Penyangrai
 - l. Sendok penyangrai
 - m. Mesin Penggiling

- n. Timbangan
- o. Serbet
- p. Penggilingan
- q. Kulkas

4. Langkah-langkah

4.1 Pengolahan Biji Asam

a. Pembuatan tepung

Biji Asam yang dipake adalah jenis biji asam yang berwarna hitam dan buahnya tergolong tua. Sebelumnya digiling, terlebih dahulu dilakukan beberapa perlakuan secara bertahap sebagai berikut:

1. Penyortiran

Penyortiran awal dilakukan untuk memilih asam dengan kualitas yang bagus dan berukuran sama antar biji yang satu dengan yang lainnya.

2. Perendaman

Perendaman dilakukan selama 2-3 hari agar biji yang muda bias terlihat berbeda. Hal ini terjadi karena, apabila direndam maka biji yang muda akan mengalami pelupasan kulit ari. Perendaman juga dilakukan untuk membuat biji agar lunak.

3. Penjemuran

Setelah proses penjemuran, selanjutnya dilakukan penjemuran untuk mengurangi kadar air biji asam dan mempermudah dalam proses penyangraian.

4. Penyangraian

Biji asam yang sudah kering selanjutnya disangrai untuk mempermudah pemisahan kulit Biji Asam dengan buah inti dari asam tersebut (bagian terdalam yang akan digiling).

5. Pengupasan

Pengupasan dilakukan dengan sedikit menumbuk biji sehingga biji asam akan retak dan bagian dalam dan kulit akan terpisah dengan mudah.

6. Penggilingan

Proses yang terakhir yaitu penggilingan biji asam yang telah dipisahkan dari kulitnya. Dan untuk menghasilkan tepung yang bersih maka setelah digiling, maka dilakukan penyaringan terlebih dahulu.

b. Pembuatan cake

Pembuatan cake dilakukan dengan cara yang sama seperti pada pembuatan cake yang biasa dilakukan pada berbagai varian cake yang telah beredar di pasaran.

4.2 Strategi Pemasaran Produk

Ide ini bertujuan untuk menciptakan Indonesia lebih baik, sehingga dalam kegiatan pemasaran perlu memperhatikan metode dan bentuk pemasarannya. Produk *Tamarind Cake* dipasarkan dalam berbagai bentuk yaitu sajian langsung melalui cafe/restoran dan beberapa tempat lain yang sering dikunjungi oleh khalayak ramai. Selain itu *Tamarind Cake* juga dikemas dalam bentuk cup cake dan persegi panjang seperti pada umumnya. Agar mampu menarik minat

konsumen, *Tamarind Cake* juga disajikan dalam berbagai bentuk seperti tokoh kartun dan bentuk kemasan yang lebih mudah untuk dipasarkan.

4.3 Strategi Pengoptimalan Dampak Usaha

Mimpi menjadikan Indonesia lebih baik bisa terealisasi dengan mengedepankan strategi asas desentralisasi dimana kebijakan tiap daerah dalam mengoptimalkan potensi daerah diatur oleh pemerintah daerah sendiri. Selain itu keinginan pemerintah untuk meratakan kesejahteraan rakyat bisa juga terealisasi melalui ide yang saya kembangkan. Melalui ide ini saya yakin pula bahwa kesejahteraan masyarakat wilayah timur terutama di Nusa Tenggara bisa lebih baik. Hal ini disebabkan karena kondisi geografi Nusa Tenggara mendukung dalam pertumbuhan tanaman asam. Dengan modal dan pembekalan usaha pada beberapa elemen masyarakat maka tujuan pemerintah dalam mengentas kemiskinan terutama pada bagian Indonesia timur bisa terealisasi.

Salah satu kabupaten yang berada di kawasan timur Provinsi Jawa Timur adalah kabupaten Situbondo. Sebagai salah satu kabupaten yang turut merasakan dampak penjajahan Belanda pada sistem kerja rodi pembuatan jalan Anyer-Panarukan menjadikan kabupaten ini juga berpotensi dalam komoditas pohon asam. Di sepanjang jalan pantura kabupaten Situbondo dapat ditemui dengan mudah pohon asam. Bahkan terdapat satu pabrik pengolahan asam yang berada di kecamatan Asembagus.

Melihat keberadaan bahan baku dan strategi pemasaran yang telah dijabarkan tersebut, saya yakin dampak usaha industri pengolahan biji asam dapat menjadikan Indonesia lebih baik. Hal ini juga akan semakin terasa apabila pemerintah pusat mendukung melalui pemberian modal dan pelatihan kerja

terhadap calon wirausahawan. Program berwirausaha yang saat ini gencar digaungkan oleh pemerintah menambah keyakinan saya untuk mampu dan optimis membuat Indonesia lebih baik.