

## PERENCANAAN PENDIRIAN VARIAN ISIAN MAKANAN YANG BERBEDA PADA CEMILAN RISOL MAYO

Arjuna<sup>1</sup>, Safril M.rum<sup>2</sup>, Moh Fadel Saputra<sup>3</sup>, Dicky Ade Anggriawan<sup>4</sup>,

Riyan Muhammad Syam<sup>5</sup>, Sotte<sup>6</sup>, Widyawanti Rajiman<sup>7</sup>, Sapar<sup>8</sup>

1,2,3,4,5,6,7,8,9) Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis,

Universitas Muhammadiyah Palopo

e-mail: arjunakppnmasamba@gmail.com

### Abstrak

Cemilan Risol Mayo merupakan salah satu varian makanan yang semakin populer di kalangan penggemar kuliner. Dalam riset ini, kami melakukan perencanaan pendirian varian isian makanan yang berbeda pada cemilan Risol Mayo dengan fokus pada isian ikan cakalang. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan variasi rasa yang menarik dan membuat konsumen ketagihan. Metode yang digunakan melibatkan tahap perencanaan menu, pengembangan resep, uji coba sensori, dan analisis pasar. Kami menyusun rencana varian isian makanan yang meliputi berbagai kombinasi bahan-bahan segar dan bumbu untuk menciptakan cita rasa unik yang menggugah selera. Selanjutnya, kami melakukan uji coba sensori terhadap beberapa sampel varian isian makanan yang telah kami kembangkan untuk mengevaluasi tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa varian isian makanan dengan ikan cakalang pada cemilan Risol Mayo mendapatkan respon yang positif dari para responden. Rasanya yang gurih dan teksturnya yang lembut memberikan pengalaman makan yang memuaskan dan mengundang untuk dicoba lagi. Analisis pasar juga menunjukkan potensi pasar yang besar untuk produk ini, terutama di kalangan pecinta seafood dan penggemar cemilan yang mencari variasi baru. Dengan demikian, kami merekomendasikan untuk melanjutkan pengembangan varian isian makanan ini dengan mempertimbangkan preferensi konsumen dan tren pasar yang ada, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar dan meningkatkan daya saing produk dalam industri makanan dan minuman.

**Kata kunci:** Risol Mayo, Varian, Cemilan.

### Abstract

Risol Mayo snacks are a food variant that is increasingly popular among culinary fans. In this research, we planned to establish different food filling variants for the Risol Mayo snack with a focus on skipjack tuna filling. This research aims to create interesting flavor variations and make consumers addicted. The method used involves menu planning, recipe development, sensory testing and market analysis. We plan various food fillings that include various combinations of fresh ingredients and spices to create unique flavors that are appetizing. Next, we conducted sensory trials on several samples of food filling variants that we had developed to evaluate the level of consumer acceptance of the taste and texture. The results of the research showed that the variant with skipjack tuna filling in the Risol Mayo snack received a positive response from the respondents. Its savory taste and soft texture provide a satisfying eating experience and invite you to try again. Market analysis also shows large market potential for this product, especially among seafood lovers and snack fans looking for new variations. Thus, we recommend continuing the development of this food filling variant by considering consumer preferences and existing market trends, so that it can meet market needs and increase product competitiveness in the food and beverage industry.

**Keywords:** Mayo Risol, Variant, Snack.

### PENDAHULUAN

Dalam dunia industri makanan, inovasi menjadi kunci utama untuk memenuhi tuntutan pasar yang terus berubah dan menciptakan produk yang unik dan menarik bagi konsumen. Pengelolaan bisnis tidak lepas dari masalah. Pasti setiap kegiatan terjadi permasalahan yang dihadapi harus di selesaikan, tidak di hindari. (Mardhotillah et al., 2023). tetapi juga dianggap sebagai faktor penting yang mendorong mereka untuk mengeksplorasi potensi mereka dan berkembang menjadi wirausahawan.(Septy et al. 2024).

Salah satu cara untuk mencapai hal ini adalah dengan memperkenalkan variasi isian makanan yang berbeda ke dalam produk yang sudah ada. Karena kombinasi rasa yang unik dan popularitas

mayones sebagai bahan tambahan, perusahaan produksi risol mayones menjadi pilihan yang menarik untuk didirikan. (Alapján- 2016).

Dalam konteks ini, kami memperkenalkan perencanaan pendirian varian isian makanan yang baru pada cemilan Risol Mayo, dengan fokus pada penggunaan isian ikan cakalang.

Risol Mayo, dengan bentuknya yang sederhana dan rasa yang lezat, telah menjadi favorit di kalangan masyarakat sebagai camilan yang praktis dan mengenyangkan. Namun, untuk terus bersaing di pasar yang semakin ketat, kami menyadari pentingnya untuk terus mengembangkan produk kami dan menghadirkan inovasi baru yang memikat konsumen. salah satu cara yang baik adalah dengan meningkatkan keterampilan dalam memproduksi makanan ringan apa saja yang bisa dijual di masyarakat. (Made et al., 2020).

Pilihan kami jatuh pada ikan cakalang sebagai isian baru untuk Risol Mayo karena beberapa alasan. Selain memiliki rasa yang unik dan khas, ikan cakalang juga dikenal karena nilai gizinya yang tinggi, membuatnya menjadi pilihan yang sehat dan bergizi bagi konsumen. Selain itu, ikan cakalang juga merupakan bahan lokal yang melimpah di beberapa wilayah, memberikan kesempatan bagi kami untuk mendukung industri lokal sambil menciptakan produk yang berkualitas. Dalam menjalankan suatu usaha, kewirausahaan menjadi penting karena masyarakat termotivasi untuk produktif dan inovatif guna menciptakan peluang usaha yang efektif. (Fatmawati et al., 2023). Studi kelayakan usaha risol mayo bertujuan untuk menilai potensi keberhasilan dan keberlanjutan usaha tersebut sebelum meluncurkannya secara lebih luas. (Ma'rifah A.R., 2023).

Mengingat pesatnya perkembangan dunia kuliner, risol mayo juga perlu memperhatikan beberapa ancaman yang ada. Salah satunya adalah persaingan dengan jajanan lain yang memiliki daya tarik serupa. (Emiyati et al., 2022).

Dalam pendahuluan ini, kami akan membahas lebih lanjut tentang langkah-langkah perencanaan yang kami ambil untuk memperkenalkan varian isian ikan cakalang pada Risol Mayo kami. Mulai dari metode dan hail pembahan, kami akan menjelaskan bagaimana kami merencanakan setiap tahapan dengan cermat untuk memastikan keberhasilan produk baru kami di pasar.

Dengan demikian, kami berharap dapat memberikan kontribusi positif bagi industri makanan sambil memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen yang semakin meningkat.

## **METODE**

### **1.Persiapan Bahan**

Bersihkan ikan cakalang dari tulang, kulit, dan bagian yang tidak diinginkan. Potong menjadipotongan-potongan kecil sesuai kebutuhan. Siapkan bumbu-bumbu seperti garam, merica, bawang putih bubuk, dan bumbu lain sesuai selera. Persiapkan bahan lain seperti tepung terigu, telur, sayuran (jika digunakan), dan kulit lumpia atau tepung sebagai pembungkus

### **2.Pembuatan Isian Ikan Cakalang**

Panaskan sedikit minyak dalam wajan.Tumis bawang putih hingga harum, lalu tambahkan potongan ikan cakalang. Masak ikan cakalang hingga matang sambil diaduk-aduk. Tambahkan bumbu-bumbu seperti garam, merica, dan bumbu lainnya sesuai dengan selera. Jika menggunakan sayuran, tambahkan ke dalam wajan dan masak hingga lunak. Setelah matang, angkat isian ikan cakalang dari wajan dan biarkan dingin.

### **3.Pembuatan Adonan Risol**

Campurkan tepung terigu, telur, dan air secukupnya dalam mangkuk besar. Aduk hingga adonan tercampur rata dan membentuk tekstur yang elastis dan mudah diolah.

### **4.Pengemasan**

Ambil selembar kulit lumpia atau lembaran adonan tepung. Letakkan isian ikan cakalang di tengah kulit lumpia atau adonan tepung.Lipat kulit lumpia atau adonan tepung menjadi bentuk segitiga atau persegi panjang, pastikan untuk menutup rapat.

### **5.Penggorengan atau Pemasakan**

Panaskan minyak dalam wajan. Goreng Risol Mayo dengan isian ikan cakalang dalam minyak panas hingga kecoklatan dan renyah di luar serta matang di dalamnya. Angkat Risol Mayo dari minyak dan tiriskan di atas kertas minyak atau tisu dapur untuk menghilangkan kelebihan minyak.

### **6.Penyajian.**

Sajikan Risol Mayo dengan isian ikan cakalang hangat dengan saus atau sambal sesuai selera.

Dengan mengikuti langkah-langkah metode produksi ini dengan cermat, Anda dapat memastikan Risol Mayo dengan varian isian ikan cakalang diproduksi dengan kualitas yang konsisten dan memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Produksi:

- Risol Mayo dengan Isian Ikan Cakalang: Risol Mayo diproduksi dengan isian ikan cakalang yang telah dimasak dengan bumbu-bumbu yang tepat. Risol tersebut memiliki kulit yang renyah di luar dan isian yang lembut di dalamnya. Proses penggorengan dilakukan dengan baik sehingga menghasilkan Risol Mayo yang matang secara merata dan berwarna kecoklatan.

Adapun hasil dari pada pembuatan kami :



Gambar 1. hasil dari pembuatan

### 2. Pembahasan:

- Kualitas Isian: Isian ikan cakalang telah dimasak dengan sempurna dengan tambahan bumbu yang tepat, memberikan rasa yang kaya dan lezat pada Risol Mayo.
- Tekstur Risol: Tekstur Risol Mayo cukup konsisten, dengan kulit yang renyah di luar dan isian yang lembut di dalamnya. Hal ini menciptakan pengalaman makan yang memuaskan bagi konsumen.
- Keamanan Pangan: Proses pengolahan dan penggorengan dilakukan dengan memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan, sehingga Risol Mayo dengan isian ikan cakalang aman untuk dikonsumsi.
- Respon Konsumen: Tanggapan awal dari konsumen terhadap Risol Mayo dengan isian ikan cakalang cukup positif. Banyak yang menyukai kombinasi rasa antara Risol Mayo yang sudah dikenal dengan tambahan isian ikan cakalang yang unik.

Produksi Risol Mayo dengan isian ikan cakalang telah menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas dan memberikan pengalaman makan yang memuaskan bagi konsumen. Kombinasi antara tekstur renyah dari kulit Risol Mayo dengan rasa lezat dari isian ikan cakalang menciptakan produk yang menarik dan dapat menjadi pilihan favorit di pasaran.

## SIMPULAN

Dengan mempertahankan kualitas produksi dan mendengarkan umpan balik dari konsumen, kami yakin produk ini memiliki potensi untuk sukses di pasar.

- Variasi Rasa dan Isian: Selain isian ikan cakalang, pertimbangkan untuk menambahkan variasi rasa dan isian lainnya untuk Risol Mayo. Ini dapat mencakup isian daging, sayuran, atau bahkan varian rasa seperti pedas atau manis. Dengan demikian, Anda dapat menjangkau konsumen dengan preferensi rasa yang beragam.
- Inovasi Kemasan: Pertimbangkan untuk menggunakan kemasan yang inovatif dan praktis, seperti kemasan individual yang mudah dibawa atau kemasan yang dapat dipanaskan dalam microwave. Kemasan yang menarik dan fungsional dapat meningkatkan daya tarik produk di rak penjualan dan meningkatkan kenyamanan konsumen.
- Pemasaran Kreatif: Manfaatkan media sosial dan kampanye pemasaran kreatif untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang produk baru Anda. Anda juga dapat berkolaborasi dengan influencer kuliner atau menyelenggarakan acara promosi di toko atau supermarket untuk memperkenalkan produk kepada konsumen potensial.

4. Umpam Balik Konsumen: Teruslah mendengarkan umpan balik dari konsumen tentang produk Anda. Anda dapat melakukan survei, mengadakan sesi uji coba produk, atau memonitor ulasan online untuk memahami kebutuhan dan preferensi konsumen dengan lebih baik. Dengan memperhatikan umpan balik ini, Anda dapat terus memperbaiki produk Anda sesuai dengan kebutuhan pasar.
5. Kualitas dan Konsistensi Jaga kualitas dan konsistensi produk Anda secara konsisten. Pastikan bahwa setiap Risol Mayo dengan isian ikan cakalang yang diproduksi memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan dan memiliki rasa yang konsisten setiap kali diproduksi. Ini akan membantu mempertahankan loyalitas konsumen dan membangun reputasi yang baik untuk produk Anda.

Dengan menerapkan saran-saran ini dan terus berinovasi sesuai dengan perkembangan pasar, Anda dapat meningkatkan daya saing produk Anda dan memperluas pangsa pasar Risol Mayo dengan isian ikan cakalang.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kerja keras dan dedikasi yang telah ditunjukkan dalam perencanaan pendirian varian isian makanan yang berbeda pada cemilan Risol Mayo ini. Risol Mayo dengan isian ikan cakalang bukan hanya sekadar cemilan biasa, tetapi telah menjadi pilihan yang memikat hati banyak konsumen.

Rasa yang lezat dan tekstur yang sempurna dari produk ini sungguh membuat ketagihan. Kualitas bahan baku yang Anda pilih, terutama ikan cakalang yang segar, telah menjadi kunci kesuksesan produk ini. Kombinasi kreatif dari resep dan pengetahuan tentang preferensi pasar telah menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alapján-, Vizsgálatok. 2016. “濟無No Title No Title No Title.” 1–23.
- Septi, Rosana Nabila, Dinda Tri Hapsari, Nur Afifah, and Eka Mayrawanti. 2024. “Analisis Kinerja Penjualan Risoles Melalui Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ( PKM-K ).” 1(1):1–11.
- Emiyati, Hotnida, S., & Fitriah Zuhriani. (2022). Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat ( JPPM ) Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat ( JPPM ). Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM), 3(2), 108–118. <https://ejournal.stkip-mmb.ac.id/index.php/JPPM/article/view/917/526>
- Fatmawati, A., Pembangunan, E., Wijayakusuma, U., Banyumas, K., & Artikel, I. (2023). Kegiatan pengabdian pada masyarakat oleh Tim Pengabdian Fakultas Ekonomika dan Bisnis , Program Studi Ekonomi Pembangunan Universitas Wijayakusuma Purwokerto dilaksanakan pada UMKM Risol Mayo di Kelurahan Kober Kecamatan Purwokerto Barat Kabupaten Banyumas. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 02(01), 36–39. <https://doi.org/10.56681/wikuacitya.v2i1.65>
- Ma'rifah A.R., dkk. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Syariah Pada Usaha Kuliner Risol Mayo. Media Riset Bisnis Ekonomi Sains Dan Terapan, 1(1), 61–72.
- Made, N., Ordani, E., Ayu, I. G., Sinta, A., Gusti, I., & Monika, A. I. (2020). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan / Pembuatan Makanan Ringan / Snack ( Macaroni Schotel dan Risol Mayo ) bagi Ibu-ibu PKK Br . Lingga Bumi. Sinaptek Prosiding 2020, November, 17–28.
- Mardhotillah, A. F., Awaliyah, S. N., & Ahmad, F. (2023). Strategi Pengembangan Produk Risol Mayo Kekinian. Anfatama: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1), 76–86.