



Mahasiswa ITS Usung Ide Bisnis Abon Kulit Pisang

Achmad Sarjono - JATIM.KAMPAI.CO.ID

May 7, 2022 - 23:15



Mahasiswa ITS penggagas produk S&S Abon, (dari kiri) Sri Irna Solihatun Ummah, Fadhila Rosyidatul 'Arifah, dan Intan Mey Setyaningrum menampilkan produk mereka

SURABAYA – Abon berbahan dasar daging tentu sudah biasa dijumpai. Bagaimana dengan abon dari kulit pisang? Inilah ide inovasi produk makanan

yang ditawarkan tim mahasiswa Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). Memiliki efek anti depresi, abon kulit pisang ini tersedia dalam berbagai rasa yang enak.

Sebagai ketua tim, Fadhila Rosyidatul 'Arifah dijelaskan bahwa ia dan tim memilih kulit pisang sebagai bahan baku karena melihat kulit pisang sisa industri makanan berbahan baku pisang. “Kami melakukan seleksi terhadap kulit pisang yang akan digunakan sehingga memiliki nutrisi yang baik, masih segar, dan layak diolah,” ungkap Fadhila.

Mahasiswa Departemen Teknik Material ini juga mengungkapkan alasan lain mereka memilih kulit pisang sebagai bahan baku. Dikatakan olehnya, kulit pisang diketahui mengandung banyak nutrisi, salah satunya adalah serotonin. Kandungan yang disimpan dalam bentuk vitamin B6 ini sendiri mampu mengurangi efek depresi.

UNIQUE SELLING PROPOSITION

Flavor
There are 7 flavors (beef, chicken, grilled fish, seaweed, matcha, redvelvet and chocolate).

Ingredients
The basic ingredients from banana peels.

Packaging
The packaging is an eye catching plastic standing pouch and is equipped with a zip lock.

Price
Affordable and competitive prices.

Presentation
Fast, easy, and practical product presentation.

Contents
Product has nutritional contents, such as water, carbohydrates, protein, fat, calcium, phosphorus, iron, B vitamins, vitamin C, etc.

S&S ABON
Banana Peel
Sweet & Salty
Produced by ITS-Material
Netto: 100 gram

Berbagai macam keunggulan dari produk S&S Abon yang digagas oleh mahasiswa ITS

Untuk menggaet target pasar yang lebih luas, mereka menginovasikan abon kulit pisang dengan berbagai rasa. Adapun rasa yang tersedia yaitu, coklat, red velvet, matcha, rumput laut, ayam, sapi, dan ikan bakar. “Dengan banyaknya rasa yang tersedia, S&S Abon diharapkan bertahan dengan banyaknya selera konsumen,” jelasnya.

Tidak hanya tentang rasa, mereka juga melihat aspek pengemasan S&S Abon. Abon ini dikemas dengan kemasan ziplock berhias gambar maskot S&S Abon dengan warna yang menarik. Meski demikian, S&S Abon tetap memiliki harga yang relatif terjangkau, yaitu 10 ribu rupiah untuk kemasan 100 gram.



Gambaran judul ide bisnis S&S Abon yang dipresentasikan pada kompetisi Business Model Canvas yang diselenggarakan oleh Universitas Brawijaya

Dalam rancangan pemasaran produk sendiri, tim ini berencana memanfaatkan media penjualan berani dan media sosial. Inovasi ini pun berhasil mengantarkan Fadhila dan dua temannya, Intan Mey Setyaningrum dari Teknik Fisika, dan Sri Irna Solihatun Ummah dari Departemen Matematika, menyabet medali perak dalam Business Model Canvas Competition (BMCC) di Universitas Brawijaya.

Kepekerjaan, tim yang dibimbing Erna Septyaningrum ST MT, ini berharap produk ini dapat diuji lebih lanjut dan dapat diearkan ke pasaran. “Harapannya, produk ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat dan dapat dipasarkan dalam skala nasional hingga internasional,” ujarnya. (*)

Reporter: Gandhi Kesuma

Redaktur: Fatih Izzah