

Volume. 7, No. 1, Desember 2025

# Inovasi Produk Makanan Ringan "BUNCRISP (Bungi Crunchy Pipang)" Berbahan Beras Sebagai Ikon Unggulan Desa Bungi

Sudirman Sahidin<sup>1</sup>, Rahmawati<sup>2</sup>, Alauddin Y<sup>3</sup>, Hariyani<sup>4</sup>
Teknik Informatika, Universitas Muhammadiyah Parepare<sup>1,3,4</sup>
Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Negeri Makassar<sup>2</sup>
Jl.Jend Ahmad Yani KM.6 Kota Parepare, Sulawesi Selatan, Indonesia Korespondensi: sudirmansahidinumpare@gmail.com

Received: 2 Oktober 2025: Accepted: 8 Oktober 2025

#### **ABSTRAK**

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini bertujuan untuk mengoptimalkan hasil panen padi di Desa Bungi dengan mengembangkan produk makanan ringan inovatif berbahan dasar beras dengan merek BUNCRISP (Bungi Crunchy Pipang) sebagai ikon unggulan desa. Desa Bungi memiliki sumber daya padi yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas untuk dikonsumsi sendiri atau dijual dalam bentuk gabah, sehingga nilai jualnya rendah. Tahapan kegiatan dalam program ini meliputi pemetaan potensi dan analisis peluang pasar, pelatihan serta pendampingan pengolahan padi, penerapan teknik pengemasan yang higienis dan menarik, hingga promosi melalui platform digital. Hasil yang diharapkan adalah peningkatan nilai tambah beras, terbentuknya kelompok usaha masyarakat yang mandiri, serta tersedianya makanan sehat dengan cita rasa khas daerah. Program ini diharapkan dapat menjadi sarana peningkatan pendapatan warga, membuka lapangan kerja baru, dan menjadi contoh pemberdayaan berbasis potensi lokal yang dapat diadaptasi oleh desa lain.

Kata kunci: PKM, Beras, BUNCRISP, Produk Unggulan, Desa Bungi.

#### A. PENDAHULUAN

Desa Bungi, sebagai salah satu wilayah agraris di Indonesia, memiliki potensi besar dalam pengembangan produk unggulan berbasis sumber daya lokal, terutama beras yang menjadi komoditas utama masyarakat setempat. Beras ini tidak hanya menjadi bahan pangan pokok, tetapi juga memiliki peluang untuk diolah menjadi produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga desa. Sebagai solusi kreatif untuk



Volume, 7, No. 1, Desember 2025

memanfaatkan potensi tersebut, dikembangkanlah inovasi produk makanan ringan berbahan dasar beras dengan merek "Buncrisp (Bungi Crunchy Pipang)". Produk ini dirancang untuk menggabungkan cita rasa tradisional dengan pendekatan modern, sehingga memiliki daya tarik di pasar lokal maupun yang lebih luas.

Pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini dilandasi oleh semangat untuk mengoptimalkan sumber daya alam dan manusia yang ada di Desa Bungi. Program ini bertujuan untuk menciptakan produk makanan ringan yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga memiliki nilai ekonomis tinggi melalui proses pengolahan yang inovatif dan berkelanjutan. Dengan melibatkan partisipasi aktif masyarakat desa Bungi, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan warga lokal dalam pengolahan pangan, sekaligus membuka peluang usaha baru yang dapat menjadi sumber pendapatan tambahan. Selain aspek ekonomi, pengembangan produk Buncrisp juga bertujuan untuk memperkuat identitas budaya Desa Bungi dan menjadi ikon unggulan yang mencerminkan kekayaan lokal. Dengan demikian, program ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan produk berbasis lokal yang dapat direplikasi di desa-desa lain di Indonesia.

#### B. METODE

Program Kreativitas Mahasiswa ini dilaksanakan melalui tahapan yang sistematis agar tujuan dan target yang telah ditetapkan dapat tercapai dengan baik. Metode pelaksanaan program adalah sebagai berikut:

#### 3.1 Persiapan dan Koordinasi

- a) Melakukan koordinasi dengan pemerintah Desa Bungi dan pihak terkait untuk memperoleh izin pelaksanaan program.
- b) Mengidentifikasi potensi padi serta kondisi masyarakat sebagai dasar perencanaan program.
- c) Menyusun jadwal dan pembagian tugas tim pelaksana.

#### 3.2 Sosialisasi dan Edukasi

- a) Mengadakan sosialisasi kepada masyarakat Desa Bungi mengenai tujuan dan manfaat program.
- b) Memberikan edukasi tentang pentingnya pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah.

### 3.3 Pelatihan dan Pendampingan Produksi

a) Menyelenggarakan pelatihan pengolahan "BUNCRISP", mulai dari pemilihan beras berkualitas, proses pengolahan, hingga pengemasan yang higienis.



Volume. 7, No. 1, Desember 2025

b) Melakukan uji coba (prototype) produk untuk memastikan kualitas rasa, tekstur, dan daya tahan.

### 3.4 Pengemasan dan Desain Branding

- a) Mendesain kemasan yang menarik dan informatif, mencantumkan merek "BUNCRISP" serta informasi gizi.
- b) Memberikan pelatihan tentang teknik pengemasan yang aman dan sesuai standar.

#### 3.5 Pemasaran dan Evaluasi

- a) Melaksanakan strategi pemasaran, termasuk promosi melalui media sosial.
- b) Melakukan evaluasi berkala terhadap kualitas produk, respon pasar, serta dampak ekonomi bagi masyarakat.
- c) Menyusun laporan hasil kegiatan yang memuat capaian target dan luaran.

#### **Jadwal Kegiatan**

Pelaksanaan program direncanakan selama 40 Hari (sesuaikan dengan program), dengan pembagian waktu sebagai berikut:

Tahapan	Minggu ke-	Minggu ke-	Minggu ke-	Minggu ke-
	1	2	3	4
Persiapan & Koordinasi	~			
Sosialisasi & Edukasi		~		
Pelatihan & Produksi		<b>✓</b>	<b>✓</b>	
Prototype				
Pengemasan & Desain			~	
Branding				
Pemasaran & Evaluasi				~

#### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini telah berjalan sesuai tahapan yang direncanakan. Beberapa kegiatan yang telah dilaksanakan dan hasil yang diperoleh antara lain:

#### 4.1 Hasil Kegiatan

1. Pelaksanaan Sosialisasi dan Edukasi



Volume. 7, No. 1, Desember 2025

- a) Masyarakat Desa Bungi memperoleh pemahaman tentang pentingnya pengolahan hasil panen padi menjadi produk bernilai tambah.
- b) Tercatat sejumlah 25 peserta (isi sesuai data) mengikuti kegiatan sosialisasi.

### 2. Pelatihan dan Pendampingan Produksi

- a) Terlaksananya pelatihan pembuatan produk "BUNCRISP" mulai dari proses pemilihan beras, pengolahan, hingga pengemasan yang higienis.
- b) Peserta pelatihan mampu mempraktikkan teknik produksi secara mandiri, menghasilkan produk uji coba (prototype) dengan cita rasa dan tekstur sesuai standar.

#### 3. Pengemasan dan Branding Produk

- a) Terciptanya desain kemasan menarik dan informatif dengan merek "BUNCRISP (Bungi Crunchy Pipang)". Masyarakat dilatih melakukan pengemasan yang aman dan sesuai standar pangan.
- b) Produk telah melalui uji coba rasa dan mendapat respons positif dari masyarakat.

#### 4. Promosi dan Pemasaran

- a) Produk "BUNCRISP" diperkenalkan melalui media sosial, dan expo kampus. Produk ini mendapat respon positif dari konsumen potensial, terbukti dari pesanan awal yang diterima.
- b) Tersusun rencana pemasaran berbasis digital untuk memperluas jangkauan pasar.

### 4.2 Luaran yang Dicapai

### a) Produk Nyata

Terwujudnya makanan ringan siap saji berbahan dasar beras dengan merek "BUNCRISP" yang higienis, bergizi, dan siap dipasarkan.

### b) Peningkatan Kapasitas Masyarakat

Masyarakat Desa Masyarakat Desa Bungi memiliki keterampilan pengolahan beras menjadi produk inovatif bernilai ekonomi.



Volume. 7, No. 1, Desember 2025

### c) Dampak Ekonomi

Terbukanya peluang usaha baru berbasis potensi lokal sehingga mendukung peningkatan pendapatan masyarakat.

### d) Luaran Tambahan

- a) Draft artikel ilmiah tentang inovasi makanan berbahan dasar beras.
- b) Publikasi program di media sosial sebagai bentuk promosi produk dan dokumentasi kegiatan.
- c) Potensi pendaftaran merek dagang/branding "BUNCRISP" sebagai produk unggulan Desa Bungi.





Gambar 1. Produk UMKM

#### D. KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) di Desa Bungi telah terlaksana sesuai rencana. Program ini berhasil mengoptimalkan hasil panen padi melalui pengolahan menjadi makanan ringan siap saji BUNCRISP (Bungi Crunchy Pipang). Melalui rangkaian kegiatan sosialisasi, pelatihan, pendampingan produksi, desain kemasan, dan strategi pemasaran, masyarakat desa memperoleh keterampilan baru dalam mengolah dan memasarkan produk olahan berbahan dasar beras. Produk BUNCRISP yang dihasilkan memiliki cita rasa khas, tekstur renyah, kemasan menarik, serta siap dipasarkan sebagai



Volume. 7, No. 1, Desember 2025

produk unggulan Desa Bungi. Program ini juga memberikan nilai tambah pada hasil panen padi, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan menjadi contoh model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di desa lain. Sebagai saran pada kegiatan ini sebagai berikut:

### 1. Keberlanjutan Program

Diharapkan pemerintah desa dan pihak perguruan tinggi mendukung keberlanjutan program ini agar dampaknya lebih luas dan berkelanjutan.

#### 2. Pengembangan Produk

Perlu dilakukan inovasi rasa dan variasi produk "BUNCRISP" agar semakin menarik minat pasar yang lebih luas.

### 3. Legalitas dan Standar Mutu

Masyarakat didorong untuk mengurus izin edar, sertifikasi halal, dan pendaftaran merek dagang untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

### 4. Pemasaran dan Jejaring Usaha

Diperlukan strategi pemasaran yang lebih agresif, termasuk kerja sama dengan toko oleholeh, kafe, dan platform e-commerce untuk memperluas jangkauan penjualan produk.

#### 5. Pengembangan Usaha

Diharapkan masyarakat Desa Bungi dapat terus meningkatkan kapasitas produksi "BUNCRISP" dan memperluas jaringan pemasaran ke tingkat regional maupun nasional.

#### 6. Inovasi Produk

Perlu dilakukan pengembangan varian rasa dan kemasan untuk menyesuaikan tren pasar dan meningkatkan daya tarik konsumen.

### 7. Pendampingan Berkelanjutan

Pemerintah desa dan lembaga terkait diharapkan memberikan dukungan pendampingan teknis dan pemodalan agar usaha "BUNCRISP" dapat tumbuh secara berkelanjutan.

### 8. Replika Program

Program serupa dapat dijadikan model bagi desa lain yang memiliki potensi padi, sehingga mampu mendorong kemandirian ekonomi dan pengolahan hasil pertanian secara kreatif.

### E. UCAPAN TERIMA KASIH



Volume. 7, No. 1, Desember 2025

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Parepare, Fakultas Teknik, dan Mahasiswa KKN UMPAR Kelompok 12 Desa Bungi, Kecamatan Duampanua, Kabupaten Pinrang yang telah memberikan dukungan finansial terhadap kegiatan pengabdian masyarakat ini. Dukungan tersebut sangat membantu dalam proses pembuatan produk unggulan desa **Buncrisp (Bungi Crunchy Pipang)**.

#### F. DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, W., & Santoso, A. (2021). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Bipang Beras dengan Variasi Gula Pemanis*. Jurnal Teknologi Pertanian, 24(2), 115-123.
- Firmansyah, T., & Setiawan, R. (2024). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Hasil Pertanian: Peluang dan Tantangan*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 5(3), 112-120.
- Gunawan, R., & Kusuma, P. (2024). *Pengolahan Jagung Manis Menjadi Minuman Siap Saji:* Aspek Teknologi dan Pemasaran. Jurnal Teknologi Pangan dan Industri, 10(2), 101-110.
- Handayani, S. N., & Mulyani, S. (2022). *Potensi Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Beras Lokal*. Jurnal Pangan dan Gizi, 12(1), 34-45.
- Lestari, F., & Subejo, S. (2020). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Unggulan Lokal Berbasis Potensi Desa*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media
  Pemikiran dan Dakwah Pembangunan, 4(1), 89-112.
- Nugroho, A. P., dkk. (2023). *Strategi Pemasaran Digital untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM Desa*. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan, 12(2), 145-158.
- Rahmawati, N., & Santosa, S. (2021). *Pengembangan Produk Makanan Ringan Ekstrudat Berbasis Tepung Beras dan Kacang Hijau*. Jurnal Teknologi Pangan, 15(1), 112-125.
- Sahidin, S. (2025). *PKM Inovasi Produk Makanan Ringan Berbahan Beras dengan Merek Buncrisp (Bungi Crunchy Pipang) sebagai Ikon Unggulan Desa Bungi*. Laporan Akhir Program Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Parepare.
- Santoso, B., & Arief, F. (2024). *Minuman Siap Saji Berbasis Bahan Lokal: Inovasi dan Prospek Pasar*. Jurnal Industri dan Pangan, 15(2), 78-88.
- Susilo, A., & Priyanto, S. H. (2022). *Peran Mahasiswa KKN dalam Mendukung Pengembangan UMKM di Era Digital*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 8(2), 210-225.
- Wulandari, E., & Utami, R. (2020). Formulasi dan Evaluasi Mutu Kerupuk Beras dengan Substitusi Tepung Tapioka. Jurnal Agroteknologi, 14(1), 50-62.