

BASOLE DAN RAMILE

(BASO GORENG IKAN LELE DAN RANGGINANG MINI LELE)

KECAMATAN RANCABUNGUR DESA RANCABUNGUR



Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri adalah kelompok yang terdiri dari beberapa anggota wanita. KWT didirikan untuk membantu pertumbuhan ekonomi Desa Rancabungur. KWT mandiri memproduksi berbagai produk olahan salah satunya yang menarik adalah olahan dari ikan lele, seperti sambal lele, rangginang lele, kastengel lele, dan lain-lain. Ikan lele yang digunakan dalam produksi olahan lele tersebut berasal dari kolam lele yang terletak di Desa Rancabungur. Permasalahan yang ada pada KWT Mandiri:

1. Belum mengetahui kualitas air yang baik untuk budidaya ikan lele
2. Penjualan produk masih dilakukan secara manual (belum memanfaatkan kecanggihan teknologi informasi) dan belum memiliki katalog produk
3. Sudah ada produk olahan lele namun belum bervariasi
4. Belum mengetahui cara pembuatan cenderamata dari resin berupa gantungan kunci

Untuk mengatasi berbagai permasalahan tersebut Desa Rancabungur bekerjasama dengan UNB memutuskan untuk melakukan inovasi pada produk olahan lele KWT Mandiri dengan menambah variasi produk olahan lele, yaitu BASOLE dan RAMILE. BASOLE dan RAMILE

adalah 2 produk tambahan yang Desa Rancabungur dan UNB kembangkan untuk dibuat bersama para anggota KWT. Bakso goreng ikan lele atau BASOLE merupakan salah satu produk inovasi yang akan disosialisasikan BASOLE dibuat dengan bahan utama ikan lele dengan cara pembuatannya sama seperti membuat bakso pada umumnya dengan penambahan daging ikan lele yang sudah direbus dan dibersihkan.

Bakso ikan lele yang sudah direbus matang kemudian dipotong kecil-kecil, sehingga nanti dapat mempermudah proses penggorengan. Nantinya BASOLE nantinya BASOLE tersebut akan dimasukkan keemasan zip agar tahan lama. Pembuatan BASOLE tersebut tidak menggunakan pengawet buatan, sehingga aman untuk dikonsumsi.

Ranginang mini lele atau RAMILE merupakan produk inovasi kedua yang dibuat dengan bahan utama beras ketan dengan cara pembuatannya sama seperti rangginang pada umumnya. Namun berbeda dengan rangginang biasa, pembuatan ramile ini menggunakan pewarna makanan dan kemudian dicetak bulat kecil.

Tak hanya melakukan inovasi pada produk olahan lele kami juga melakukan sosialisasi kuliatas air yang baik untuk budidaya ikan lele dan mengajarkan cara pembuatan cenderamata berupa gantungan kunci yang terbuat dari resin yang dapat dijual atau dijadikan kenang-kenangan bagi pembeli. Dalam satu rangkaian kegiatan sosialisasi pembuatan produk, kami juga mengulas kembali mengenai peranan media sosial saat ini untuk berjualan dan promosi. Berdasarkan kegiatan sosialisasi tersebut kami mendorong agar seluruh kegiatan di KWT mandiri untuk dipublikasikan di media sosial seperti Facebook dan Instagram dan juga membuat katalog produk untuk mempermudah proses jual beli.

Kami juga mendorong KWT mandiri untuk menjual produknya secara *online* dengan membuat akun *online shop* pada aplikasi *shopee* dan mengajarkan para anggota KWT cara berjualan online. Dikarenakan sulit ditemukannya jasa pengiriman disekitar desa Rancabungur, maka seluruh produk yang dijual online akan *drop shipper* dulu ke Kota Bogor untuk selanjutnya dijual secara online. Untuk keberlanjutan inovasi yang akan dikembangkan oleh KWT Mandiri, kami memantau dari media sosial dan rating di *online shop* yang telah kami berikan.