

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara**  
**Volume 1, Oktober 2023**  
Universitas Mataram, 24 Agustus 2023

**PERBAIKAN PEMASARAN PRODUK KARE-KARE DESA PRINGGARATA, KABUPATEN LOMBOK TENGAH**

Lalu Gianyar Sanjiwani<sup>1\*</sup>, Rizkika Maulida<sup>2</sup>, Rumi Sari Andriani<sup>3</sup>, Nanda Fadila Uswati<sup>4</sup>, Lalu Muhammad Pajri Aryadi<sup>5</sup>, Ijabul Khatimah<sup>6</sup>, Dwi Karunia Rahmasari<sup>7</sup>, Zuhratul Umami Ahyani<sup>8</sup>, Muhammad Dhamier Vidan<sup>9</sup>, Vinka Salsabila<sup>10</sup>, Salman<sup>11</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Jurusan Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, <sup>5,6</sup> Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, <sup>7,8</sup> Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, <sup>9</sup> Jurusan Hubungan Internasional, <sup>10</sup> Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, <sup>11</sup> Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik

Alamat Korespondensi: giarlalu@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

### **ABSTRAK**

Lombok adalah salah satu pulau dengan keragaman budaya yang tersebar di tiap wilayahnya, tidak terkecuali dengan jajanan tradisional. Salah satu jajanan tradisional Lombok yaitu Kare-Kare. Terbuat dari tepung tapioka, tepung beras, gula merah, gula pasir dan juga air. Salah satu produsen kare-kare ini yaitu Dusun Kwangjukut, Desa Pringgarata, Kecamatan Pringgata, Lombok Tengah. Tulisan ini bertujuan untuk mengetahui pembuatan kare-kare sekaligus perbaikan kemasan serta pemasaran produk.

Metode yang digunakan adalah observasi dan penerapan langsung perbaikan kemasan di lokasi. Adapun hasil kegiatan observasi dan perbaikan kemasan adalah dihasilkan kemasan yang lebih elegan. Kemasannya memuat label nama produk "KARE-KARE NICE", komposisi serta deskripsi mengenai kare-kare sendiri. Pemasaran yang cocok adalah dengan menggunakan media online seperti media sosial dan juga pemasaran secara langsung kepada masyarakat.

**Kata Kunci :** Jajanan Tradisional, Kare-Kare, Lombok, Pemasaran

### **PENDAHULUAN**

Seperti diketahui, Lombok merupakan sebuah pulau dengan keragaman budaya dan kekhasan yang tersebar di setiap wilayahnya. Baik itu budaya dalam bentuk tarian, bahasa, adat, serta makanan khas dari daerah masing-masing yang menonjolkan sisi dari daerah makanan khas tersebut berasal. Dalam dunia kuliner, makanan tradisional memiliki daya tarik tersendiri entah itu dari bentuk yang sedemikian rupa, warna yang berbeda-beda dan lain sebagainya. Setiap gigitan membawakan kesan tentang kenangan dan cerita kuno yang akan membawa kita untuk melewati jendela waktu yang lalu. Untuk menjaga warisan yang telah ada, kita sebagai generasi muda harus pintar menjaga dan melestarikannya.

Dari berbagai daerah yang ada di Indonesia, Lombok adalah salah satu wilayah yang terkenal dengan pariwisatanya yang masih asri. Oleh karena itu kuliner khas Pulau Lombok pun banyak diminati oleh para wisatawan yang berkunjung, keanekaragaman jenis kuliner di Pulau Lombok juga menjadi salah satu daya tarik wisata daerah. Beberapa kuliner khas dari daerah Lombok yang sudah terkenal hingga ke berbagai negara antara lain peleceng kangkung, ayam taliwang, dan sayur ares. Selain kuliner yang sudah terkenal tersebut, Pulau Lombok juga menyajikan berbagai macam jajanan khas Lombok yang bisa menjadi pilihan untuk dinikmati para pecinta wisata kuliner.

Saat ini jajanan tradisional sudah mulai tergeser dengan makanan modern. Banyak inovasi-inovasi yang bermunculan sehingga saat ini jarang sekali dijumpai yang walaupun ada, kemungkinan

hanya ada di pasar tradisional saja atau ada namun sudah kehilangan ciri khas dari jajanan itu sendiri. Salah satu wilayah di Pulau Lombok yaitu Desa Pringgarata Kecamatan Pringgarata memiliki jajanan tradisional yang terbuat dari tepung tapioka, tepung beras, gula merah, gula pasir dan air yang dimana nama makanan ini adalah kare-kare. Kare-Kare biasanya disajikan saat berlangsungnya acara “begawe” yang dimana begawe sendiri adalah suatu tradisi untuk membuat perayaan acara (acara pernikahan, sunatan, dan acara besar lainnya) (Zainudin, 2019).

Jajanan Kare-kare memiliki dua macam bentuk dan ukuran, yang pertama berbentuk persegi panjang dengan cara dilipat kecil, yang kedua dilipat berbentuk segitiga dengan ukuran yang besar (Nohdia dkk, 2022). Karena terbuat dari gula merah dan gula pasir, kare-kare memiliki cita rasa yang manis, gurih dan renyah saat digigit. Dengan tampilan yang unik serta rasa yang lezat jajanan Kare-kare menjadi bagian dari budaya masyarakat Lombok.

Masyarakat Lombok menjadikan jajanan kare-kare ini sebagai jajanan yang wajib ada dalam berbagai perayaan atau acara adat. Pada era digital seperti ini menjaga kelestarian makanan khas seperti jajan kare-kare adalah untuk menjaga identitas budaya Lombok tetap hidup dan dikenal oleh penerus bangsa di masa depan, untuk itu kami menginovasikan sebuah ide yang akan membuat jajanan ini tetap hidup di era modern ini tanpa kehilangan ciri khasnya tersendiri.

Perlu diberikan inovasi yaitu untuk memberikan topping akhir pada makanan tradisional ini agar terlihat lebih menggugah selera. Tidak hanya itu, tim KKN Universitas Mataram menginovasikan kemasan yang menarik dan elegan yang akan meningkatkan minat pembeli serta tentunya akan bersaing dengan makanan tradisional lainnya terlebih lagi makanan modern. Dengan adanya jajanan tradisional ini juga, warga negara asing yang berkunjung ke Indonesia bisa mengenal dan mengingat setiap pulau dengan ciri khasnya masing-masing.

Karena itu dalam kegiatan KKN ini, peserta KKN tergerak untuk membantu perbaikan produksi kare-kare warga setempat. Tim KKN menggunakan metode observasi langsung yang dimana penulis turun langsung untuk melihat proses pembuatan jajanan tradisional kare-kare. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara yaitu dengan bertanya langsung kepada narasumber sekaligus produsen dari jajan kare-kare ini. Jenis data yang didapatkan yaitu data primer karena didapatkan dari orang pertama yang dimana produsen kare-kare sendiri.

Rumusan masalahnya adalah bagaimana proses pengolahan jajanan tradisioanal Kare-Kare? Bagaimana kemasan yang menarik untuk jajanan tradisional Kare-Kare? Bagaimana cara mempromosikan atau rencana yang tepat untuk pemasaran produk jajanan tradisional Kare-Kare?

Sedangkan tujuan dari kegiatan KKN ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan jajanan tradisional Kare-Kare, mengetahui cara membuat kemasan yang menarik dan cara mempromosikan atau rencana yang tepat untuk pemasaran produk.

Manfaat dari studi ini adalah menambah wawasan untuk proses pembelajaran, dan bagi masyarakat, membuka peluang usaha serta menambah wawasan, bagi pembaca, sebagai bahan penelitian lebih lanjut untuk usaha yang sama.

## METODE

### Tempat dan Waktu Pembuatan Produk

Tabel 1. Rangkaian kegiatan dan waktu pelaksanaan.

No	Kegiatan	Tempat	Waktu
1	Pencetusan ide	Rumah salah satu kelompok KKN	7 – 6 – 2023
2	Survey pembuatan produk Kare-Kare	Rumah Ibu Muhaimin di Dusun Kwangjukut, Desa Pringgarata	26 – 6- 2023
3	Pembelian bahan	Desa Pringgarata	31 – 7 - 2023
4	Pembuatan kemasan	Mataram	1 – 8 – 2023
5	Percobaan dan pembuatan produk oleh produsen	Rumah Ibu Muhaimin di Dusun Kwangjukut, Desa Pringgarata	2 – 8- 2023
6	Pengemasan produk	Posko KKN Unram Desa	3 – 8 – 2023

---

7	Pemasaran produk	Pringgarata Di sekitar posko dan pada 4 agustus - selesai acara CFD
---	------------------	---

---

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi. Metode observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan yang disertai dengan adanya berbagai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran (lihat Tabel 1). Hal ini dilakukan untuk berdasarkan dengan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui, sehingga kemudian didapatkan berbagai informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan penelitian yang berlangsung

#### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan observasi secara langsung. Wawancara adalah pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung oleh pewawancara (pengumpulan data) kepada responden dan jawaban dari responden dicatat atau direkam dengan alat perekam. Pengertian lain, wawancara adalah percakapan antara peneliti dengan informan seseorang diasumsikan mempunyai informasi penting tentang suatu objek. Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya (Seng, 2020).

Teknik observasi adalah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala yang diteliti. Pengamatan atau observasi adalah aktifitas terhadap suatu proses atau objek dengan maksud merasakan dan kemudian memahami pengetahuan dari sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya, untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian (Husnul dan Restu, 2017).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Gambaran Umum Produk

Kare-kare adalah jajanan tradisional yang terbuat dari tepung tapioka, tepung beras, gula merah, gula pasir dan sedikit air. Salah satu daerah penghasil kare-kare ini yaitu Desa Pringgarata, Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok.

#### Biaya Pembuatan Produk

Dalam pembuatan Kare-Kare, biaya yang dibutuhkan ditunjukkan di Tabel 2.

Tabel 2. Biaya pembuatan produk Kare-kare.

No	Nama Bahan	Jumlah (unit)	Harga Perunit (Rp)	Biaya (Rp)
1	Tepung tapioca	5kg	14.000	70.000
2	Tepung beras	3kg	11.000	35.000
3	Gula merah	5kg	13.000	65.000
4	Gula pasir	4kg	11.000	45.000
5	Minyak goreng	3liter	35.000	105.000
6	Garam	½ bungkus	10.000	10.000
7	Cetakan	1 buah	5.000	10.000
Total (untuk 100 biji kare-kare)				340.000

Tengah. Jajanan ini berbentuk persegi panjang yang digulung dengan warna emas kecoklatan yang sangat menggugah selera. Kare-kare ini bercita rasa manis, gurih dan renyah saat dimakan membuat jajanan ini sangat cocok menjadi teman minum kopi atau teh. Kare-Kare biasanya disajikan saat berlangsungnya acara "begawe" yang dimana begawe sendiri adalah suatu tradisi untuk membuat perayaan acara (acara pernikahan, sunatan, dan acara besar lainnya). Jajanan ini biasanya dikemas menggunakan plastik kecil bening yang memuat 1 biji kare-kare.

### Langkah-Langkah Pembuatan Produk

Berikut adalah langkah pembuatan kare-kare (lihat Gambar 1).

1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam membuat kare-kare
2. Campurkan tepung tapioka, tepung beras, dan gula pasir
3. Siram campuran tepung tersebut dengan gula merah yang sudah dicairkan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk agar tidak ada yang menggumpal
4. Panaskan minyak dan dalam proses menggoreng, api yang digunakan harus sekecil mungkin agar tidak gosong karena kare-kare ini harus dibentuk dalam keadaan panas diatas wajan
5. Tuangkan adonan yang sudah siap digoreng kedalam cetakan yang terbuat dari batok kelapa yang bagian bawahnya sudah dilobangin kecil-kecil (seperti alat penyaring)
6. Periksa kekentalan adonan tersebut, jika terlalu kental maka tuangkan air larutan tepung sedikit demi sedikit sampai menemukan kekentalan yang diinginkan atau sampai adonan bisa keluar dari cetakan
7. Tuang dan putar adonan sebanyak 6-8 kali kedalam minyak yang sudah disiapkan tadi
8. Tunggu sampai berwarna emas kecoklatan lalu lipat dan gulung sesuai keinginan
9. Tiriskan lalu dinginkan, dan kare-kare siap disajikan.

### Pembahasan

Nama produsen jajanan tradisional kare-kare ini adalah Ibu Muhaimin yang bertempat tinggal di Desa Kwangjukut, Desa Pringgarata Kecamatan Pringgarata. Ibu Muhaimin menjadikan rumahnya sebagai lokasi pembuatan produk kare-kare ini. Untuk kemasan, kami menggunakan standing pouch yang sudah costum sebelumnya dengan warna senada dengan kare-kare, putih kecoklatan yang elegan serta ada gambar produk itu sendiri. Nama produk yang kami berikan yaitu "Spesial Jajanan Tradisional : KARE-KARE NICE", dalam 1 kemasan berisi 4-5 biji kare-kare dengan berat bersih 200 gram.



Siapkan bahan



Campurkan tepung tapioka, tepung beras dan gula pasir



Tuangkan gula merah yang sudah dicairkan



Aduk hingga tercampur rata dan kental dan pastikan tidak ada yang menggumpal



Tuang adonan kedalam cetakan



Pastikan adonan lancar keluar dari cetakan



Jika terlalu kental, tuangkan air larutan tepung kedalam adonan



Tuang dan putar adonan 6-8 kali kedalam wajan berisi minyak yang sudah dipanaskan



Goreng dalam api kecil dan tunggu hingga kecoklatan



Lipat dan gulung menjadi bentuk persegi panjang



Beri topping gula merah yang dipotong sebagai pemanis



Angkat dan tiriskan lalu dinginkan.

Gambar 1.1 Proses pembuatan kare-kare.

Harga per 1 kemasan yaitu Rp10.000 – Rp15.000 dengan harga awal Rp2.000 per biji. Dalam kemasan juga terdapat komposisi, penjelasan mengenai kare-kare serta expired date. Dengan kemasan yang lebih bagus maka akan semakin menarik minat pembeli. Untuk volume produksi biasanya Ibu Muhaimin menerima pesanan dari orang yang akan melaksanakan hajatan atau acara resepsi pernikahan. Dalam sekali produksi, Ibu Muhaimin bisa membuat 200-500 biji lebih kare-kare.

Pemasaran yang dilakukan yaitu dengan dua cara, pertama digunakan media online seperti instagram, whatsapp, dan juga facebook. Pangsa pasar yang ditargetkan yaitu masyarakat pulau Lombok sendiri, hingga keluar daerah seperti Bima dan Sumbawa. Jajanan ini juga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh bagi warga negara asing yang sedang berkunjung. Dalam pemasaran media online ini, diberikan sedikit penjelasan mengenai kare-kare serta sedikit review dari yang sudah mencobanya. Cara kedua, dipasarkan secara langsung kepada masyarakat dan memasarkan pada Car Free Day yang dilaksanakan setiap hari minggu.



Kemasan sebelumnya



Kemasan terbaru



Gambar 1.2 Foto produk dengan kemasan sebelum dan sesudah dimodifikasi

## KESIMPULAN

Kare-kare adalah jajanan tradisional Lombok yang terbuat dari tepung tapioka, tepung beras, gula merah, gula pasir dan air. Salah satu produsen Kare-kare ini adalah Ibu Muhaimin yang bertempat tinggal di Kwangjukut, Desa Pringgarata Kecamatan Pringgarata Lombok Tengah. Selama ini kemasan produk masih sederhana tanpa label, karena itu di kegiatan KKN ini anggota KKN melakukan terobosan dengan membuat kemasan buat produk kare-kare.

Kemasan didapatkan dengan cara dipesan dan dicustom sesuai keinginan, dalam hal ini kemasan berbentuk standing pouch dengan warna senada dengan produk yang akan memberikan kesan elegan.

Pemasaran produk kare-kare ini dilakukan dengan dua cara, yang pertama menggunakan media online yang dimana menggunakan sosial media Instagram, Whatsapp, dan juga Facebook. Lalu teknik pemasaran yang kedua yaitu dengan menawarkan langsung kepada masyarakat atau pada acara-acara tertentu seperti Car Free Day yang dilakukan setiap hari minggu.

Hasilnya konsumen menyambut antusias produk dengan kemasan menarik tersebut.

### DAFTAR PUSTAKA

- Zainudin Mansyur, 2019, Kearifan Sosial Masyarakat Sasak-Lombok dalam Tradisi Lokal, Penerbit Sanabil, Mataram.
- Husnul Khaatimah dan Restu Wibawa, 2017, Efektivitas Model Pembelajaran Cooperative Integrated Reading and Composition Terhadap Hasil Belajar, Jurnal Teknologi Pendidikan Vol. 2 No. 2 Edisi Oktober pp. 76.
- Seng Hansen, 2020, Investigasi Teknik Wawancara dalam Penelitian Kualitatif Manajemen Konstruksi, Jurnal Teknik Sipil, Institut Teknologi Bandung, Vol. 27 No. 3, pp. 283-294.
- Nohdia Emi Saputra, Baiq Anisha Nabila, Elya Resta Desthasya, Fauziah Fauziah, Gema Ayodya, Laely Wahyuni, Rina Riyandani, Pebriani Suzanti, Wawan Budiarta, Sudirman Sudirman, 2022, Kare – kare: Pengembangan Desa Preneur Berbasis Inovasi Makanan Khas Lombok (Kare-Kare) Masyarakat di Desa Sukadana Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah, NTB, Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia, Vol. 1 No. 2 Edisi Agustus, pp. 66-69.