

## NASI BIRU: SEBAGAI PENGEMBANGAN KREATIVITAS USAHA KULINER DI BEJI TIMUR DEPOK

Kartika Nuringsih<sup>1</sup> dan Nuryasman M.N.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta  
Email: kartikan@fe.untar.ac.id

<sup>2</sup>Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta  
Email: nuryasman@fe.untar.ac.id

### ABSTRACT

*At this time the development of the culinary business is increasingly widespread, supported by grab food or go food. Changes in patterns of working and studying from home encourage entrepreneurs to sell online and offline. For some entrepreneurs, this condition tends to tighten competition, while in terms of the number of consumers, it is even less. One of these situations has been felt by Bang Akim's culinary business, which is located in the food court of Jalan Ridwan Rais Beji Timur, Depok since 2015. Because it is close to campus, there are many places to eat along this road, including the Beji Timur Food Court with the most target market being students. There are 15 tenants, all of whom serve a menu of white rice with chicken-based side dishes such as chicken cremes, chicken gebrek, chicken in Padang sauce, and chicken crispy. Therefore, together with one of the tenants, Mang Akim Fried Chicken, an activity was carried out to encourage creativity and innovation through the practice of making Blue Rice by using Telang Flower as a dye. Nasi Biru appreciates Sundanese rice with a savory taste but not all ingredients are used in the processing of Blue Rice. Telang flower (Clitoris Ternatea) contains anti-oxidants so it is good for use in food and beverage creations. This activity encourages the creativity and innovation of small businesses in the culinary sector so that partners can create simple solutions in a healthy and useful way so that they can sustainably maintain business performance.*

**Keywords:** Creativity, Innovation, Culinary Business, Blue Rice

### ABSTRAK

*Pada saat ini perkembangan usaha kuliner makin marak dengan didukung oleh Grab Food ataupun Go Food. Perubahan pola bekerja dan belajar dari rumah mendorong wirausaha untuk berjualan secara online maupun offline. Bagi sebagian wirausaha kondisi ini cenderung memperketat persaingan sementara dari sisi jumlah konsumen justru makin sedikit. Situasi tersebut salah satunya dirasakan oleh usaha kuliner Bang Akim yang berlokasi di food court Jalan Ridwan Rais Beji Timur Depok sejak 2015. Karena dekat dengan kampus maka di sepanjang jalan ini banyak tempat makan di antaranya Food Court Beji Timur dengan target pasar terbanyak kalangan mahasiswa. Di lokasi ini terdapat 15 tenan yang semuanya menyajikan menu nasi putih dengan lauk berbahan dasar ayam seperti ayam kremes, ayam gebrek, ayam saus padang dan ayam krispy. Oleh karena itu, bersama salah satu tenan yaitu Ayam Goreng Mang Akim dilakukan kegiatan untuk mendorong kreativitas dan inovasi melalui praktek membuat Nasi Biru dengan memanfaatkan Kembang Telang sebagai pewarna. Nasi Biru mengapresiasi Nasi Sunda dengan cita rasa gurih namun tidak semua bahan-bahan digunakan dalam proses pengolahan Nasi Biru. Bunga Telang (Clitoris Ternatea) mengandung anti oksidan sehingga baik digunakan untuk kreasi makanan dan minuman. Kegiatan ini untuk mendorong kreativitas dan inovasi usaha kecil di sector kuliner supaya mitra dapat membuat solusi sederhana melalui cara yang sehat dan bermanfaat sehingga mampu mempertahankan kinerja usaha secara berkelanjutan.*

**Kata kunci:** Kreativitas, Inovasi, Bisnis Kuliner, Nasi Biru

## 1. PENDAHULUAN

Meskipun masih dalam situasi pandemic Corona-19 namun perkembangan usaha kuliner semakin marak. Masyarakat terdesak berkeaktivitas untuk menambah atau mendapatkan penghasilan bagi keluarga sehingga tertarik mencari keberuntungan melalui usaha makanan. Aspek kemudahan dalam penghantaran makin terbantu oleh kehadiran aplikasi sementara itu media sosial juga makin memudahkan calon pelanggan mengetahui keberadaan makanan atau minuman yang ditawarkan. Meskipun belum semuanya menggunakan aplikasi pesan-antar seperti Grab Food atau Go Food tetapi keberadaannya membantu sektor kuliner atau minimal mampu bertahan di masa pandemik. Perubahan pola bekerja dan belajar dari rumah memberikan peluang bagi rumah tangga untuk menawarkan kreasi kulinernya sehingga bagi mereka yang memiliki ketrampilan atau hobi

memasak dipastikan memanfaatkan peluang berjualan melalui aplikasi sebagai terobosan praktis membuka usaha makanan. Pada akhirnya aneka jenis makanan ditawarkan online maupun offline seperti usaha rumah tangga, warung makan, kantin, food court hingga setingkat restoran atau café-cafean. Maraknya pendatang baru menciptakan persaingan bagi pemilik usaha sehingga perlu inovasi agar menu yang ditawarkan lebih disukai konsumen.

Hal sama terjadi pada usaha kuliner Mang Akim di food court di Beji Timur Depok. Sepanjang jalan Ridwan Rais terdapat banyak tempat makan tetapi yang ramai adalah food court ini dengan target pasar mahasiswa sehingga harga berkisar Rp.12.000,- s/d Rp.15.000,- per porsinya. Tempat ini disewa 15 tenan yang kebetulan menjajakan makanan dengan menu berbahan dasar ayam sehingga variasinya hanya bumbu dan sambal. Misalnya ayam kremes, ayam gebrek, ayam saus padang, ayam krispy, ayam mayones dan olahan ayam lainnya. Sebelum pandemik tempat ini ramai karena pelanggan utamanya mahasiswa yang indekos di sekitar Beji Timur. Tempat ini dekat dengan kampus Politeknik Negeri Jakarta sehingga permintaan pasar atau penjualan relatif stabil. Kendati demikian memasuki masa pandemik jumlah pelanggan berkurang tajam sehingga dengan variasi menu hampir sama menyebabkan tingkat persaingan makin besar. Untuk itu perlu kreativitas bagi pemilik usaha kuliner.

### Gambar 1

*Menu dan Suasana Pengunjung Sebelum Pandemi*



Gambaran kondisi food court serta menu seperti gambar di atas hanya saja diambil ketika masa ramai sebelum pandemik. Kondisi sekarang sangat jauh berbeda sehingga perlu pemahaman terhadap makna inovasi untuk mendukung keberlanjutan usaha ayam goreng kriuk Mang Akim. Jika ditelaah berdasarkan pendekatan kewirausahaan maka kreativitas merupakan salah satu aspek penting dalam keberlanjutan bisnis. Kreativitas merupakan upaya atau kemampuan memikirkan cara-cara baru dikembangkan menjadi inovasi bisnis. Proses ini memberikan nilai bagi pelaku usaha dimana nilai tersebut dapat berupa keuntungan atau manfaat yang dirasakan masyarakat. Inovasi penting bagi wirausaha dalam pengembangan produk/jasa (Baldacchino, 2009) bahkan sebagai keunggulan kompetitif (Maritz & Donovan). Demikian juga (Djayadiningrat, Sukaatmadja & Yasa, 2017) membuktikan peran inovasi terhadap kinerja penjualan sector kuliner di Bali. Dibuktikan juga oleh (Djodjobo & Tawas, 2014) bahwa inovasi produk nasi kuning di Manado berhubungan positif dengan keunggulan bersaing. Hal sama dibuktikan (Curatman, Rahmadi., Maulany & Ikhsani, 2016). Inovasi sebagai salah satu dimensi orientasi kewirausahaan sehingga turut menentukan keberhasilan wirausaha. Terlebih lagi di masa pandemic, inovasi dan kreativitas perlu bagi pemilik UMKM (Rosmadi, 2021) sehingga inspirasi inovasi digali melalui berbagai cara

---

mulai membaca buku/majalah, mendengarkan cerita, jalan-jalan, bermain, nonton atau media sosial. Dengan demikian dilakukan sosialisasi dan praktek berinovasi pada usaha kuliner ayam goreng Mang Akim.

Sesuai dengan masalah mitra, persaingan menu sangat ketat dimana jenis menu masakan semuanya berbahan ayam dengan paket ayam goreng, sambal, lalap, nasi putih dan minuman teh tawar atau segelas air mineral. Ke-15 tenan semuanya seperti itu dengan vareasi hanya bumbu ayam dan sambal. Dengan demikian prioritas masalah mitra berkaitan dengan aspek manajemen kreativitas. Untuk menjaga keberlanjutan bisnis perlu diikuti dengan kemampuan inovasi dimana kemampuan berinovasi tersebut sangat berkaitan dengan pengelolaan kreativitas. Melalui kegiatan ini belajar membuat inovasi pada nasi sebagai pendamping ayam kremes dan sambal plus lalapan. Nasi putih atau nasi uduk sudah banyak dijual oleh masyarakat sedangkan untuk nasi kuning kurang sesuai untuk menemani nasi kremes buatan Mang Akim. Untuk itu berinovasi membuat nasi biru sebagai vareasi dari nasi putih.

Pemilihan material awarn biru menggunakan bahan alami “Kembang Telang” yang saat ini masih banyak ditanam di kebun warga. Jika nanti diperlukan dalam partai besar maka persediaan Kembang Telang kering dapat dibeli melalui online. Inovasi ini menghasilkan warna biru muda agak violet kemudian jika dipadukan dengan sambal berwarna merah serta lalapan berwarna hijau dengan kombinasi ayam goreng berwarna coklat cerah dan kerupuk berwarna putih maka akan menghasilkan paduan warna yang menarik. Dengan ditemani oleh jus jeruk atau jeruk manis makin memberikan variasi warna menarik. Oleh karena itu dicoba merealisasikan dan ditawarkan kepada konsumen. Hasil review nantinya digunakan sebagai masukan dalam pengembangan Ayam Goreng Mang Akim.

## **2. METODE PELAKSANAAN PKM**

Sejalan dengan analisis situasi masalah maka solusi difokuskan pada manajemen kreativitas karena masalah ini dapat berpengaruh terhadap kemampuan inovasi. Sebagai solusi dilakukan kegiatan sosialisasi dan praktek membuat nasi biru. Target kegiatan praktek membuat inovasi sederhana melalui nasi biru sebagai pendamping ayam krispinya. Kriteria pengukuran adalah mitra dapat membuat nasi biru kemudian diperkenalkan kepada konsumen secara terbatas untuk direview sehingga hasil tersebut sebagai informasi dalam pengembangan lebih lanjut. Meskipun demikian tidak mudah melakukan inovasi tetapi paling tidak telah dilakukan terobosan pada kegiatan ini sehingga kedepannya dapat dimanfaatkan oleh wirausaha.

Tahapan pelaksanaan diantaranya (1) berdiskusi dengan mitra tentang perkembangan usahanya di masa pandemik. (2) mendiskusikan jenis-jenis menu ayam yang dibuat oleh para pedagang di *food court* tersebut. (3) Mencari dan mereview jenis menu berbahan dasar nasi melalui media internet. (4) Memberikan pengetahuan manfaat inovasi dan praktek membuat nasi biru. (5) Pelaksanaan kegiatan dan evaluasi hasil kegiatan. Kegiatan dilaksanakan pada Minggu ke-2 dan ke-3 bulan Juni 2021 dimana pandemic sudah mulai meningkat pada saat itu sehingga tidak harus selalu bersama-sama dalam aktivitas memasaknya.

Partisipasi mitra berupa (1) Bersedia mencoba inovasi ini. (2) Bersama-sama mereview nasi biru serta meminta konsumen menilai atas rasa dan tampilan nasi biru tersebut. (3) Bersedia bersama-sama mengevaluasi hasil kegiatan sehingga perlu atau tidaknya nasi biru sebagai salah satu menu dalam usaha ayam goreng Mang Akim atau dapat dijadikan menu baru khusus untuk melayani pesanan khusus di luar kegiatan usaha warungannya.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan terbesar yang melatarbelakangi dalam kegiatan ini adalah pandemic dimana pemilik usaha kuliner mengalami kehilangan omset tetapi memiliki banyak waktu luang. Karena dalam kondisi wabah maka upaya menjaga keamanan masing-masing pihak lebih diprioritaskan sehingga beberapa aktivitas dilakukan secara terpisah. Hasil kegiatan sebagai berikut:

Pertama: Mencari jenis-jenis aneka hidangan tradisional dalam kuliner Indonesia diantaranya nasi kuning, nasi uduk, nasi merah, nasi sunda, nasi ulam dan nasi bakar. Pemilihan kuliner jenis nasi disesuaikan pola makan masyarakat Depok, menu ayam goreng yang disajikan dalam warung makan Mang Akim serta inovasi kekinian makanan tradisional. Pencarian melalui google.com diringkas pada Gambar 2.

#### Gambar 2

*Aneka Ragam Kuliner Sebagai Rujukan (Google.com)*



Kedua: berdasarkan sembilan jenis makanan terpilih tiga untuk direview sebagai materi pengembangan yaitu: nasi sunda, nasi hijau dan nasi biru. Hasil ulasan sebagai berikut: Nasi Sunda berbahan dasar beras putih dan teri dengan bumbu utama berupa bawang merah dan putih, cabai merah dan hijau serta bumbu daun-daunan seperti daun salam, daun jeruk purut, daun pandan dan serai. Bercita rasa gurih dengan lauk berupa tempe/tahu goreng, ayam goreng, telur asin, sambal, lalapan daun kemangi, sayur asem serta ikan asin goreng. Nasi Sunda tidak menggunakan santan tetapi cita rasa gurih teri goreng dicampurkan dalam nasi liwet. Jenis nasi ini dapat dikolaborasikan dengan ayam goreng kriuk Mang Akim tetapi dengan penyesuaian tidak menggunakan ikan asin. Oleh karena itu direferensikan sebagai inovasi ayam goreng kriuk.

Nasi Hijau (Nasi Uduk Hijau) berbahan beras putih dengan santan, daun pandan dan bumbu utama berupa daun salam, serai dan lengkuas. Bercita rasa gurih dengan lauk berupa orek tempe, irisan telur dadar, ayam goreng, sambal, ketimun, kerupuk serta ditaburi dengan bawang goreng. Warna kehujauan diperoleh dari berbagai material alami seperti daun pandan, daun suji, cahe hijau besar, daun bayam atau sawi. Nasi Hijau biasa digunakan sebagai menu acara arisan tetapi jenis nasi ini

sangat jarang dijual sebagai menu sarapan pagi di Depok dan sekitar Beji Timur. Jenis nasi ini direferensikan sebagai vareasi menu nasi pada ayam goreng kriuk Mang Akim sehingga dapat dipertimbangkan sebagai inovasi pada menu ayam tersebut.

Nasi Biru berbahan dasar beras putih dan Bunga Telang sebagai pewarna biru. Bumbu utama berupa bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk purut, dan serai. Nasi biru dimasak tanpa menggunakan santan sehingga dapat dinikmati oleh penggemar kuliner yang menghindari kolesterol. Warna biru dari bunga Telang terlihat unik dan menarik sementara itu bunga Telang memiliki banyak manfaat sebagai obat herbal. Bercita rasa gurih dengan lauk berupa ayam goreng, telur balado, sambal terasi, lalapan, kerupuk serta ditaburi dengan bawang goreng. Menu ini sesuai untuk makan siang, sebagai menu saat arisan atau konsumsi pertemuan keluarga. Jenis nasi ini dapat direferensikan sebagai vareasi menu nasi pada ayam goreng kriuk Mang Akim sehingga dapat dipertimbangkan sebagai inovasi atau diferensiasi produk pada ayam goreng kriuk Mang Akim.

Ketiga: mempertimbangkan nasi biru sebagai sebagai vareasi nasi putih menggunakan bahan alami Bunga Telang. Referensi penggunaan kembang Telang berdasarkan publikasi media online salah satunya di Yogyakarta sudah ada konsep resto yang mengangkat nasi biru. Kembang ini mengandung anti oksidan sehingga secara herbal bermanfaat untuk menurunkan masalah kesehatan seperti: tekanan darah tinggi, gula darah, mata merah, bronchitis, diare dan meningkatkan daya tahan tubuh. Bunga Telang (*Clitoris Ternatea*) hanya memberikan efek biru dalam makanan tanpa merubah rasa makanan sehingga dapat dipadukan dalam bahan makanan berbahan dasar warna putih seperti nasi atau untuk minuman. Inovasi dikembangkan melalui alam sehingga tidak terdapat unsur kimia/pengawet dalam proses warna tersebut. Inovasi ini lebih menghargai alam sehingga dalam jumlah besar dapat mengapresiasi pekebun yang mengembangkan Bunga Telang sebagai komoditas hortikultura. Oleh karena itu dicoba merealisasikan dan ditawarkan kepada konsumen skala terbatas. Hasil review konsumen nantinya digunakan sebagai masukan dalam pengembangan Ayam Goreng Mang Akim dengan vareasi nasi biru.

Keempat: Praktek pembuatan nasi biru dilaksanakan 14 Juni 2021 dengan menggabungkan Nasi Sunda dengan vareasi Bunga Telang sehingga nasinya memiliki cita rasa gurih dengan warna gradasi biru muda yang menarik. Berdasarkan tiga referensi nasi terpilih dua yaitu nasi sunda dan nasi biru sehingga digabungkan menjadi nasi biru ala nasi sunda. Hasil dimintakan review kepada pelanggan tentang tiga hal yaitu: (1) kesesuaian rasa nasi biru itu sendiri, (2) kesesuaian rasa antara nasi biru dengan lauk ayam goreng kriuk Mang Akim, dan (3) kesesuaian warna biru dalam nasi tersebut. Hasil review sebagai pertimbangan dalam merealisasikan ide nasi biru tersebut. Bahan-bahan membuat Nasi Biru dapat dilihat pada Gambar 3. Rincian proses pembuatan sebagai berikut:

Bumbu Nasi Biru mengimprovisasi Nasi Sunda terdiri 3 siung bawang putih, 5 siung bawang merah, 6 buah cabe rawit merah, 3 lembar lembar daun salam segar, 2 lembar daun jeruk purut segar, 1 batang serai segar, sedikit jahe dan 15 tangkai Bunga Telang. Beras yang digunakan sebanyak 5 takar versi Magic com yang biasa digunakan untuk rumah tangga. Setelah dicuci dengan air bersih, bunga Telang direndam dalam air hangat kemudian diambil airnya untuk menanak nasi. Selanjutnya, bawang putih, bawang merah dan jahe diiris tipis/dicincang kemudian digoreng sampai harum dengan menggunakan sedikit minyak dan mentega. Setelah harum, dicampurkan dengan beras tambahkan dengan sedikit garam, cabe rawit utuh dan bumbu daun-daunan ke dalam panci Magic com. Kemudian dimasukan air Telang sesuai takaran Magic com dan masak sampai matang. Setelah matang, nasi diaduk aduk agar merata dan mulai mengeluarkan

wangi serai dan daun salam kemudian tutup kembali supaya tanak. Nasi Biru dinikmati dengan lauk telur/kentang bumbu balado, orek tempe, ayam goreng Mang Akim, kerupuk putih dan ketimun sebagai lalapannya. Sedangkan minumannya sangat sesuai dengan teh dandang tawar hangat atau es teh manis. Cita rasa nasi ini gurih dengan rasa pedas telur balado, agak manis orek tempe serta cocok dipadukan dengan ayam goreng Mang Akim. Uji coba membuat Nasi Biru versi bumbu Nasi Sunda sebagai percobaan pertama.

Percobaan ke-1 menghasilkan 12 porsi nasi biru komplet kemudian direviewkan pada 10 pelanggan dengan menekankan pada tiga aspek. Sebagai gambaran jawaban 10 orang menilai kualitas nasi biru terkait dengan kesesuaian rasa dan warna seperti terlihat pada Tabel 1. Bagi sebagian responden yang menjawab tidak sesuai karena membandingkan dengan nasi uduk dengan dominasi rasa gurih santan kelapa. Namun sebagian menyatakan bahwa rasa nasinya enak serta wangi aroma salam dan sereinya pas sehingga cocok dengan lauk ayam goreng Mang Akim. Bahkan ada yang minta warna birunya ditambah supaya lebih tajam atau ngejreng birunya. Karena menu nasi biru relatif baru bagi konsumen *food court* sehingga menu “Nasi Biru Ayam Goreng Mang Akim” dicoba dikembangkan versi nasi uduk Betawi.

### Gambar 3

*Bahan-Bahan Membuat Nasi Biru*



**Tabel 1**

*Respon Konsumen*

No	Kategori	Penilaian 10 Responden		
		Sesuai	Kurang	Tidak Sesuai
1	Kesesuaian rasa nasi biru itu sendiri	5	3	2
2	Kesesuaian rasa nasi biru dengan lauk ayam goreng Mang Akim.	6	2	2
3	Kesesuaian warna biru dalam nasi	7	3	0

Pada percobaan ke-2 Mang Akim membuat Nasi Uduk Biru versi Betawi dengan santan dan bumbu khas Nasi Uduk Betawi. Karena ditambah dengan santan, efek biru menjadi memudar sehingga takaran atau jumlah tangkai bunga Telang harus ditambahkan. Jika disesuaikan dengan takaran pada resep pertama maka diperlukan sebanyak 20-25 bunga. Terlihat pada Gambar 4, secara cita rasa nasi terasa enak dengan lauk komplet versi nasi uduk seperti: kerupuk, bihun, ayam goreng, bawang goreng, irisan telur dadar dan cabe merah. Namun dipadukan dengan ayam goreng

Mang Akim menjadi kurang pas sehingga pada menu tersebut lauknya disesuaikan dengan ayam goreng biasa (bukan bumbu ayam kriuk).

Dengan demikian hasil mempertahankan percobaan pertama yaitu: “Nasi Biru Ayam Goreng Mang Akim” dengan pertimbangan rasa nasi biru versi nasi sunda lebih cocok dengan ayam tersebut serta tidak banyak yang menyamai menu tersebut. Tampilan nasi biru jika diplating dengan menarik dapat memberikan kombinasi warna yang menarik sehingga bagi konsumen milenial makanan selain enak rasanya juga enak difoto sehingga melalui gagasan nasi biru dapat menggugah wawasan bahwa kreativitas dapat dilakukan melalui lingkungan terdekat.

Meskipun demikian harus mengingatkan aspek higienitas. Di masa pandemik Covid-19 tidak sebatas kreativitas menampilkan makanan atau rasa tetapi harus diikuti dengan higienitas selama proses pengolahan sampai dengan penyajiannya. Seperti studi Salomon, Ahmad, Kosasih & Sukania (2021) di masa pandemic konsumen memperhatikan faktor higienitas suatu produk sehingga mitra Ayam Goreng Mang Akim harus menyadari hal tersebut.

#### **Gambar 4**

*Nasi Biru Variasi Bumbu Nasi Uduk*



#### **Gambar 5**

*Suasana Food Court*



Kendala dalam kegiatan ini berkaitan dengan pandemic sehingga tempat makan ini menjadi sepi pembeli. Oleh karena itu pemilik tempat makan meliburkan usahanya dalam satu bulan sehingga baru buka setelah idul fitri. Sebagai gambaran situasi tempat makan terlihat di Gambar 5 dimana jumlah pembeli masih sedikit, berbeda dengan Gambar 1 terlihat ramai. Hal ini berkaitan dengan masa pembatasan dan belajar jarak jauh beberapa kampus seperti Universitas Indonesia dan Politeknik Negeri Jakarta. Terlepas dari faktor pandemik, tujuan berkunjung ke Kota Depok khususnya Beji Timur, diantaranya untuk menuntut ilmu di kedua kampus tersebut. Mahasiswa dari berbagai kota di Indonesia tinggal atau indekos di kawasan Beji Timur sehingga menjadikan peluang ekonomi bagi kuliner di Depok. Oleh karena itu sambil mempersiapkan pasca pandemic



Covid-19 perlu dilakukan kreativitas atau inovasi bagi wirausaha kuliner diantaranya melalui nasi biru tersebut.

Manfaat kegiatan ini bagi mitra adalah untuk membangun kreativitas agar memiliki referensi aneka menu makanan sehingga dapat dipraktikkan dan berdampak positif terhadap kinerja usahanya. Kombinasi antara keunikan warna dan rasa makanan akan memberikan suasana sukacita atau gembira sehingga merasakan keinginan menikmati makanan tersebut. Hal ini seperti hasil studi Paramita, Chairy & Syahrivar (2021) mengidentifikasi bahwa kenikmatan makanan lokal berpengaruh pada sukacita konsumen dan keinginan berkunjung kembali bahkan sukacita tersebut memediasi kenikmatan konsumen pada keinginan mengunjungi kembali tempat makan tersebut. Oleh karena itu penting bagi wirausaha kuliner untuk menyajikan kuliner yang nikmat serta unik sehingga membuat konsumen bersuka cita ketika menikmati nasi biru dan ayam goreng di tempat makan Mang Akim.

Kegiatan ini bukan sekedar praktek atau mencontoh model Nasi Biru tetapi lebih bertujuan untuk memancing kreativitas atau merangsang munculnya gagasan (*insight*) pada diri pemilik usaha diantaranya dalam pengembangan produk dengan material yang aman dan ramah lingkungan. Kebersamaan ini sebagai edukasi bagi pelaku usaha kecil atau mikro tentang pentingnya kreativitas dan inovasi untuk mendukung keberlanjutan usaha meskipun belajar dari lingkungan alam sekitar. Di samping itu melalui pemanfaatan bunga Telang berarti akan memotivasi masyarakat dalam menjaga kelestarian lingkungan atau dipastikan menghindari penggunaan bahan kimia dalam pengolahan lahan pertanian atau kebun. Hal ini secara tidak langsung berkaitan dengan upaya menjaga kelestarian lingkungan sembari membangun kreativitas melalui uji coba membuat Nasi Biru Kembang Telang. Indonesia dikenal dengan aneka ragam kuliner nasi seperti yang telah dibahas pada bagian sebelumnya sehingga luaran dari kegiatan ini juga sebagai apresiasi kepada sektor kuliner sebagai bagian dari *local food entrepreneurship* di Indonesia (Nuringsih & Edalmen, 2021).

Dalam edukasi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada mitra usaha kuliner dalam meningkatkan diferensiasi produk. Dengan pendekatan ini akan menciptakan menu makanan yang enak dan bergizi, disajikan secara unik dan cantik serta diolah dengan cara higienis. Dengan penambahan bumbu-bumbu alami serta penambahan waktu pengerjaan yang relatif tidak lama ataupun rumit maka wirausaha dapat menyajikan menu baru dengan harga terjangkau bagi mahasiswa atau pelanggan di sekitar Beji Timur. Terlebih melalui aplikasi Go Food atau Grab Food menjadi lebih mudah dipesan dan diantarkan kepada pembeli sehingga dapat bersaing dengan menu sejenis serta dapat meningkatkan kinerja penjualan

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan bersama Ayam Goreng Mang Akim untuk mendorong kreativitas dan inovasi melalui praktek membuat Nasi Biru dengan memanfaatkan Kembang Telang. Percobaan pertama membuat Nasi Biru mengapresiasi Nasi Sunda dengan cita rasa gurih namun tidak semua bahan-bahan digunakan dalam proses pengolahannya. Bunga Telang (*Clitoris Ternatea*) mengandung anti oksidan sehingga baik digunakan sebagai pewarna alami dalam kreasi makanan dan minuman. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong kreativitas dan inovasi usaha kecil di sektor kuliner supaya mitra dapat membuat solusi sederhana melalui cara yang sehat dan bermanfaat sehingga mampu mempertahankan kinerja usaha secara berkelanjutan. Terdapat beberapa aspek penilaian atau feedback dari konsumen terkait dengan (1) kesesuaian rasa nasi itu sendiri, (2) kesesuaian rasa jika dipadukan dengan ayam goreng Mang Akim, dan (3) kesesuaian warna biru dalam nasi tersebut. Di antara komentar konsumen terdapat saran pada nasi uduk sehingga dilakukan



percobaan kedua dengan membuat nasi biru versi nasi uduk betawi. Secara cita rasa nasi terasa enak dengan lauk komplet versi nasi uduk seperti kerupuk, bihun, ayam goreng, bawang goreng, irisan telur dadar dan cabe merah. Namun dipadukan dengan menu lauk menjadi kurang pas sehingga dipertahankan kreasi menu nasi biru ayam goreng Mang Akim.

Kendala berhadapan dengan wabah yang makin meluas. Sejalan dengan kondisi ini, kegiatan dilakukan secara bertahap. Karena kampus dan sekolah sekitar kantin libur maka kondisi kantin sepi pengunjung. Proses kreativitas bersifat jangka panjang dan berkesinambungan sehingga sebagai saran kegiatan serupa dapat dilanjutkan di periode berikutnya. Kegiatan ini bukan sekedar praktek mencontoh Nasi Biru tetapi bertujuan memancing kreativitas atau merangsang munculnya gagasan dalam pengembangan produk sesuai lingkungan alam sekitar. Kebersamaan ini sebagai edukasi bagi pelaku usaha kecil tentang pentingnya kreativitas dan inovasi untuk mendukung keberlanjutan usaha. Dalam edukasi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada mitra usaha kuliner dalam meningkatkan diferensiasi produk. Dengan pendekatan ini akan menciptakan menu makanan yang enak dan bergizi, disajikan secara unik dan cantik serta diolah dengan cara higienis. Namun implementasinya nanti tergantung pada ketersediaan Bunga Telang sehingga upaya mendapatkan pasokan bunga Telang dapat dibeli melalui online atau bekerjasama dengan pekebun sekitar Beji Timur. Untuk saat ini masih banyak area lahan yang tidak dipergunakan secara optimal sehingga dengan ditanami bunga Telang dapat dimanfaatkan oleh pengusaha kuliner yang ingin melakukan inovasi melalui menu nasi biru.

#### **Ucapan Terima Kasih (Acknowledgement)**

Terima kasih kepada LPPM Universitas Tarumanagara atas kontribusinya dalam pelaksanaan PKM dengan SPK No: 905-Int-KLPPM/UNTAR/V/2021. Terima kasih kepada Ayam Goreng Mang Akim Beji Timur atas kerjasamanya dalam praktek pembuatan menu Nasi Biru sebagai inovasi usaha kuliner.

#### **REFERENSI**

- Baldacchino, L. (2009). Entrepreneurial Creativity and Innovation, *First International Conference on Strategic Innovation and Future Creation*, Monday 23 March 2009, Malta.
- Curatman, A., Rahmadi., Maulany, S. & Ikhsani, M.M. (2016). Analisis Faktor-faktor Pengaruh Inovasi Produk yang Berdampak pada Keunggulan Bersaing UKM Makanan dan Minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon, *JURNAL LOGIKA*, XVIII(3), 61-75.
- Djayadiningrat, A.F., Sukaatmadja, I.P.G. & Yasa, K.N.N. (2017). Peran Inovasi Produk Memediasi Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Pemasaran IMK Sektor Industri Makanan Kota Denpasar, *E-Jurnal Manajemen Unud*, 6(9), 4978-5004.
- Djodjoho, C.V. & Tawas, H.N. (2014). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi Produk, Dan Keunggulan Bersaing Terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Nasi Kuning Di Kota Manado, *Jurnal EMBA*, 2(3), 1214-1224.
- Maritz, A. & Donovan, J. (2015), Entrepreneurship and innovation, *Education + Training*, 57(1), 74 – 87. <http://dx.doi.org/10.1108/ET-02-2013-0018>.
- Nuringsih, K. & Edalmen, E. (2021). Local Food Entrepreneurship: Sebagai Model Pengembangan Kewirausahaan Berkelanjutan, *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 5(2), 457-468.
- Paramita, R.J, Chairy. C. & Syahrivar, J. (2021). Local Food Enjoyment and Customer Delight: Keys to Revisit Intention, *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 5(2), 384-394.
- Rosmadi, M.L.N. (2021). Inovasi dan Kreativitas Pelaku Usaha UMKM di Era Covid-19, *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*, 4(2), 87-94.



Salomon, L.L, Ahmad, Kosasih, W. & Sukania, I.W. (2021). Rancang Ulang Kemasan Produk Makanan Beku Berbahan Dasar Seafood Guna Peningkatan Pangsa Pasar di Era Pandemi Covid-19, *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, Vol. 4, No. 2, Agustus, Hlm: 307-313.