

Peningkatan Kapasitas Mahasiswa melalui Pengembangan Produk Entrepreneur Lokal Berbasis Makanan Khas Pulau Lombok “Salad Roll Ayam Plecing”

Hasnia Minanda^{1*}, Meisya Aolia Putri², Mutiaratu Mayadagara³

^{1,2,3}Program Studi Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram
e-mail: hasnia_minanda@unram.ac.id

Riwayat Artikel

Diterima : 02 Maret 2026
Direvisi : 30 Mei 2026
Diterbitkan : 07 Juni 2026

Kata kunci: : kewirausahaan, kuliner lokal; pengembangan produk

Abstrak

Pengembangan kewirausahaan mahasiswa merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan kreativitas, kemandirian, dan daya saing generasi muda di era ekonomi kreatif, khususnya melalui inovasi produk berbasis kearifan lokal. Perguruan tinggi memiliki peran strategis sebagai inkubator untuk mentransformasi pola pikir mahasiswa dari pencari kerja menjadi pencipta lapangan kerja. Salah satu sektor yang sangat potensial untuk dikembangkan adalah industri kuliner nusantara. Pulau Lombok dikenal luas dengan kekayaan kuliner khasnya yang autentik, salah satunya adalah ayam plecing yang memiliki cita rasa pedas nan segar. Namun, tantangan saat ini menunjukkan bahwa inovasi penyajian ayam plecing dalam bentuk produk yang praktis, higienis, dan modern masih sangat terbatas di pasaran. Sebagian besar kuliner lokal masih disajikan secara konvensional, sehingga kurang adaptif terhadap mobilitas masyarakat modern yang dinamis. Melihat celah tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mahasiswa melalui pengembangan produk entrepreneur lokal berbasis makanan khas Pulau Lombok, yaitu “Salad Roll Ayam Plecing” atau yang disingkat sebagai Sasrolla. Produk inovatif ini merupakan modifikasi dari salad roll sayuran gaya modern dengan mengganti isian ayam biasa menjadi ayam plecing khas Lombok. Melalui integrasi konsep kuliner global dan lokal ini, mahasiswa tidak hanya dilatih untuk mengasah kemampuan teknis produksi dan strategi pemasaran digital, tetapi juga diajak berkontribusi nyata dalam melestarikan sekaligus menaikkan kelas warisan kuliner daerah ke tingkat yang lebih luas.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

1. PENDAHULUAN

Provinsi Nusa Tenggara Barat, khususnya pulau Lombok memiliki beragam kekayaan kuliner tradisional (Setiawan, Minanda, & Aspri, 2025). Salah satu ikon kuliner yang paling dikenal adalah ayam

plecing, yaitu olahan ayam kampung yang dimasak dengan bumbu plecingan berbasis cabai, tomat, bawang merah, bawang putih dan terasi. Ayam plecing biasanya disajikan bersama plecing kangkung dan sambal yang menggugah selera. Namun, penyajian ayam

plecing selama ini masih belum banyak dikemas dalam bentuk produk praktis. Potensi kuliner lokal Lombok sangat besar untuk dikembangkan menjadi produk entrepreneur yang bernilai jual tinggi (Ramdani & Minanda, 2025).

Pulau Lombok memiliki kekayaan potensi kuliner lokal yang sangat melimpah, salah satunya diwujudkan melalui inovasi produk Sasrolla yang dirancang untuk meningkatkan nilai tambah pangan tradisional di pasar modern. Kendati potensi pasar Sasrolla sangat menjanjikan, keberlanjutan hilirisasi produk ini terhambat oleh kondisi awal mahasiswa sebagai penggerak utama yang berdasarkan hasil analisis kebutuhan (*needs assessment*) masih menunjukkan kompetensi kewirausahaan yang rendah, keterbatasan pengalaman praktis dalam dunia bisnis, serta lemahnya kemampuan inovasi produk. Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini mendesak untuk dilaksanakan melalui program penguatan kapasitas (*capacity building*) guna mengatasi kesenjangan kompetensi tersebut, mengubah keterbatasan mahasiswa menjadi modal keterampilan berwirausaha, dan mengoptimalkan hilirisasi kuliner lokal Lombok secara berkelanjutan.

Berdasarkan hal tersebut, penulis berinisiatif mengembangkan produk entrepreneur bernama Sasrolla (Sasak Roll) yaitu salad roll ayam plecing. Produk ini merupakan inovasi dari spring roll sayuran yang umumnya berisi ayam biasa, diganti dengan ayam plecingan khas Lombok yang disuwir tipis, kemudian dibungkus dengan *rice paper* bersama selada, wortel, timun, kol ungu, dan dilengkapi saus sambal buatan sendiri. Sasrolla dikemas praktis sehingga

cocok sebagai camilan sehat maupun oleh-oleh khas Lombok.

Berdasarkan kebutuhan mahasiswa untuk meningkatkan kompetensi dan kapasitas di bidang kewirausahaan, kegiatan pengembangan produk ini hadir sebagai salah satu solusi praktis. Fokusnya tidak hanya pada hasil akhir berupa produk, tetapi lebih kepada proses melatih kesiapan berbisnis mahasiswa melalui pengalaman langsung membuat produk berbasis kearifan lokal (Hulfa, Ulya, & Minanda, 2025). Dengan demikian, artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pengembangan Sasrolla sebagai instrumen peningkatan kapasitas kewirausahaan mahasiswa, dampaknya terhadap keterampilan mereka, serta potensi produk ini sebagai salah satu kuliner modern berbasis makanan khas Lombok.

Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap kemampuan kerjasama tim dan keterampilan komunikasi mahasiswa. Selama proses pembuatan produk, mahasiswa saling bekerja sama dalam pembagian tugas, mulai dari persiapan bahan, proses memasak, hingga penyajian produk. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan berbasis praktik mampu meningkatkan kemampuan *problem solving* mahasiswa secara langsung.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan Penguatan Kapasitas ini melibatkan mahasiswa secara aktif. Adapun pelaksanaan kegiatan ini direncanakan berlangsung dalam waktu 8 minggu. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

A. Pendidikan dan Kesadaran Kewirausahaan

Kegiatan ini dimulai dengan pendekatan edukasi kepada mahasiswa dan masyarakat setempat tentang pentingnya inovasi produk berbasis kearifan lokal serta peluang bisnis kuliner modern di Lombok. Menggunakan media seperti ceramah interaktif, *workshop* kewirausahaan, dan materi edukasi yang menarik untuk meningkatkan motivasi.

B. Partisipasi Aktif Mahasiswa

Kegiatan pengabdian ini melibatkan mahasiswa secara penuh dengan tingkat kehadiran dan kontribusi mencapai 100% pada setiap tahapan program. Partisipasi aktif tersebut diukur melalui beberapa indikator, yaitu kehadiran dalam forum, keterlibatan dalam pengambilan keputusan, serta tanggung jawab dalam penyelesaian tugas kelompok. Melalui keterlibatan intensif ini, muncul ide inovatif dari mahasiswa untuk mengembangkan produk "Sasrolla" (Salad Roll Ayam Plecing). Bentuk keterlibatan mahasiswa dijabarkan secara rinci pada setiap tahapan sebagai berikut: (1) pada tahap perencanaan konsep, mahasiswa aktif melakukan analisis kebutuhan pasar dan mendesain konsep produk melalui diskusi terfokus (*Focus Group Discussion*); (2) pada tahap standarisasi resep, mahasiswa melakukan serangkaian uji coba (eksperimen dapur) untuk menemukan takaran bumbu plecing yang konsisten; (3) pada tahap produksi, mahasiswa mempraktikkan langsung teknik pengolahan yang higienis serta pengemasan produk yang aman; dan (4)

pada tahap pemasaran dan pemantauan, mahasiswa mengelola media sosial, melakukan penjualan langsung (*direct selling*), hingga mencatat laporan keuangan harian. Keterlibatan langsung secara end to end ini terbukti efektif membangun rasa kepemilikan, tanggung jawab, serta jiwa *entrepreneurship* yang kuat pada diri mahasiswa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sasrolla merupakan produk inovasi berupa *salad roll* atau *spring roll* sayuran kekinian yang mengintegrasikan kuliner lokal, yaitu dengan mengganti isian ayam polos menjadi ayam suwir plecing khas Lombok. Inovasi ini berhasil melatih kepekaan mahasiswa dalam melihat peluang pasar kuliner modern yang tetap mempertahankan cita rasa lokal pedas daerah.

Melalui proses uji coba pembuatan produk yang dilakukan secara mandiri di bawah pengawasan tim pengabdian, terjadi peningkatan kompetensi dan keterampilan teknis (*hard skills*) mahasiswa secara signifikan. Mahasiswa yang sebelumnya belum familier dengan standarisasi mutu pangan, kini mampu memformulasikan resep secara konsisten, mengidentifikasi bahan baku (seperti pemanfaatan *rice paper*), serta mengolah sausocolan asam-pedas-segar dengan teknik pengentalan larutan maizena secara tepat. Selain itu, perilaku kerja mahasiswa bergeser menjadi lebih higienis dan terstruktur; hal ini terlihat dari disiplin mereka dalam menerapkan prinsip sanitasi saat mengolah ayam suwir, melakukan proses ungkep, hingga teknik pembungkusan produk agar tidak mudah robek.



Gambar 1. Produk Sasrolla
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2026



Gambar 2. Packaging Sasrolla
Sumber: Dokumentasi kegiatan, 2026

Proses eksperimen dapur ini tidak hanya menghasilkan produk fisik Sasrolla yang siap dipasarkan (seperti pada Gambar 1), tetapi secara substansial telah mengubah perilaku dan mentalitas kewirausahaan mahasiswa. Mereka menunjukkan peningkatan rasa percaya diri, kemampuan memecahkan masalah (*problem solving*) ketika uji coba rasa gagal, serta kemampuan kerja sama tim yang menjadi indikator utama penguatan kapasitas *entrepreneurship* mereka pascaprogram.

Proses pembuatan ayam plecing hanya dilakukan dengan mengungkep ayam menggunakan bumbu dapur sederhana yaitu garam hingga empuk. Kemudian ayam digoreng dan disuwir, lalu ditumis lagi dengan bumbu yang sudah dihaluskan hingga bumbu meresap. Setelah itu, ayam suwir plecing disatukan dengan irisan wortel, timun, selada, dan bihun, lalu dibungkus dengan rice paper yang sudah direndam air sebentar. Saus disajikan terpisah dalam cup kecil.

Kendala dan Hambatan Selama Kegiatan

Selama proses pelaksanaan kegiatan, terdapat beberapa kendala dan hambatan yang dihadapi oleh kelompok dalam pembuatan produk Sasrolla. Salah satu kendala utama adalah penggunaan *rice paper* yang cukup sulit saat proses pembungkusan karena *rice paper* memiliki tekstur yang gampang sobek apabila terlalu lama direndam air, namun jika terlalu kering juga sulit digunakan untuk membungkus isian dari Salad Roll tersebut. Hal ini membuat penulis harus mencoba beberapa kali hingga menemukan cara penggunaan yang tepat agar bentuk Sasrolla tetap rapi dan menarik.



Gambar 3. Pembuatan produk Sasrolla
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2026

Selain itu, kelompok juga mengalami kesulitan dalam menggabungkan cita rasa ayam plecing dengan sayuran segar yang digunakan dalam Salad Roll. Rasa khas ayam plecing yang pedas dan kuat perlu disesuaikan agar tetap cocok dipadukan dengan, selada, timun, wortel, dan bahan lainnya tanpa menghilangkan identitas rasa khas Lombok. Proses penyesuaian rasa ini akan membutuhkan beberapa percobaan agar menghasilkan perpaduan rasa yang seimbang dan dapat diterima oleh konsumen.

Selain itu, kelompok juga mengalami kesulitan dalam menggabungkan cita rasa ayam plecing dengan sayuran segar yang digunakan dalam *Salad Roll*. Rasa khas ayam plecing yang pedas dan kuat perlu disesuaikan agar tetap cocok dipadukan dengan selada, timun, wortel, dan bahan lainnya tanpa menghilangkan identitas rasa khas Lombok. Proses penyesuaian rasa ini akan membutuhkan beberapa percobaan agar menghasilkan perpaduan rasa yang seimbang dan dapat diterima oleh konsumen.

Untuk mengatasi kendala pencampuran rasa (*taste-matching*) tersebut,

mahasiswa melakukan serangkaian eksperimen formulasi melalui metode *trial and error* pada komposisi bumbu plecing dan jenis sayuran pendamping. Tantangan utama terletak pada kadar air sayuran segar seperti mentimun dan selada yang cenderung menetralkan atau bahkan merusak intensitas bumbu plecing yang berbasis cabai, terasi, dan jeruk limau. Jika bumbu terlalu cair, lembaran *rice paper* pembungkus *salad roll* menjadi mudah robek dan basah (*soggy*). Sebaliknya, jika bumbu terlalu pekat, dominasi rasa pedasnya dapat menutupi kesegaran sayuran alami di dalamnya.

Oleh karena itu, langkah solutif yang diambil adalah dengan menerapkan teknik dehidrasi parsial atau penirisan maksimal pada sayuran setelah dicuci, serta memodifikasi tekstur ayam plecing menjadi suwiran kering yang bumbunya telah meresap sempurna (*well-reduced sauce*). Selanjutnya, dilakukan uji organoleptik skala kecil (uji sensorik meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur) kepada panelis terbatas yang terdiri dari dosen pendamping dan sesama mahasiswa. Berdasarkan hasil evaluasi umpan balik dari uji tersebut, tim yang terdiri dari 1 orang Dosen dan 6 mahasiswa berhasil menemukan formula standar atau *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan Sasrolla. Standardisasi resep ini memastikan bahwa setiap porsi produk memiliki konsistensi rasa pedas-gurih yang autentik namun tetap memberikan sensasi segar, renyah, dan modern yang ramah di lidah pasar milenial maupun wisatawan.

Keberhasilan program dalam meningkatkan kemampuan kewirausahaan dan keterampilan mahasiswa terlihat

langsung dari efektivitas produk Sasrolla di pasaran. Mahasiswa berhasil menjawab tantangan dengan menciptakan inovasi menu yang menggabungkan ayam plecing khas Lombok dengan *salad roll* kekinian. Hasil di lapangan menunjukkan bahwa produk ini mendapat respons yang sangat baik dan mendatangkan banyak peminat saat dipasarkan.

Melalui inovasi yang dipraktikkan langsung oleh mahasiswa ini, generasi muda atau Gen Z menjadi lebih tahu dan mengenal makanan khas Lombok yang dikemas secara modern. Tingginya minat pembeli dari kalangan generasi muda ini membuktikan secara nyata bahwa program pengabdian telah berhasil melatih mahasiswa memproduksi kuliner yang diminati pasar sekaligus melestarikan kearifan lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengembangan produk Sasrolla berhasil membuktikan bahwa kuliner lokal Lombok (ayam plecing) dapat dikemas menjadi produk *entrepreneur* modern bernilai jual tinggi melalui pendekatan *fusion food*. Kegiatan pengabdian ini terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas mahasiswa karena tingginya minat masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Melalui inovasi ini, generasi muda atau Gen Z menjadi lebih mengenal dan mengapresiasi makanan khas Lombok, yaitu ayam plecing, karena disajikan secara menarik melalui perpaduan dengan makanan kekinian berupa *salad roll*. Pendekatan ini berhasil memicu kreativitas inovasi menu sekaligus menumbuhkan kesadaran pelestarian kearifan lokal di kalangan generasi muda secara optimal.

Transformasi menu tradisional menjadi produk siap saji terbukti efektif

menarik minat pasar yang lebih luas sekaligus memperpanjang relevansi budaya kuliner daerah di era modern. Dengan demikian, berbasis data capaian yang terukur tersebut, kegiatan pengabdian ini secara keseluruhan telah memberikan kontribusi nyata dalam mencetak mahasiswa yang tidak hanya berwawasan global (*global mindset*), tetapi juga tetap memiliki kepedulian mendalam terhadap kelestarian potensi lokal daerah mereka (*local action*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Untuk dapat terlaksananya kegiatan peningkatan kapasitas ini, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prodi Diploma III Pariwisata Universitas Mataram yang telah memberikan kesempatan Mahasiswa untuk mendapatkan mata kuliah *Entrepreneurship for Tourism*.
2. Tim mahasiswa Meisya, Mutiaratu, Nabila, Yunitasari, Ghifari dan Gio yang telah berperan aktif sebagai tim pengabdian sehingga kegiatan terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ramdani, R. C., & Minanda, H. (2025). Penerapan Standar Recipe Pizza Di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Pariwisata*, 338-343.
- Setiawan, P., Minanda, H., & Aspri, A. R. (2025). Penerapan Standar Recipe Pembuatan Mocktail Oleh Bartender Di Bar Aer Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Pariwisata*, 332-337.
- Hulfa, I., Ulya, B. N., & Minanda, H. (2025). Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal Di Desa

Wisata Batujai Lombok Tengah. *Journal Of Responsible Tourism*, 1271-1282.

Budiatiningsih, M., Minanda, H., & Hulfa, I. (2025).
[Pdf] Dari Stpmataram.Ac.Id Green
Tourism: Sebuah Konsep Untuk
Mendukung Pariwisata Berkelanjutan.
Jurnal Ilmiah Hospitality, 479-486.